Coudrier

Corylus cornuta/hazel tree

Le coudrier, aussi appelé noisetier à long bec, qui appartient à la famille des noisetiers, un arbre indigène du Québec est l'un des rares arbres ayant conservé sa réputation magique. Sa branche est utilisée comme outil de prévision météorologique. Elle se courbe en fonction de la pression atmosphérique annonçant ainsi la pluie ou le beau temps à venir. Lorsque des périodes d'ensoleillement approchent, l'arbre réussit à ramener les branches vers lui. Dans le cas où la pluie arrive à grands pas, il attirera plutôt l'eau près de son tronc.

Un peu d'histoire...

L'Isle-aux-Coudres doit son nom au noisetier, aussi appelé coudrier. Le 6 septembre 1535, Jacques Cartier fit ancrer ses trois navires (Grande-Hermine, Petite-Hermine, Émérillon) et explora l'île et la dénomma « Isle-aux-Coudres » en raison de l'abondance des noisettes (fruit du coudrier).

Les Iroquois les faisaient cuire (ainsi que d'autres noix) avec de la semoule ou de la soupe de maïs, ou ils les réduisaient en poudre et les ajoutaient aux poudings et aux pains. On les faisait bouillir pour obtenir de l'huile qu'il suffisait ensuite de recueillir à la surface de l'eau. Cette huile était consommée avec du pain, des pommes de terre, de la citrouille, de la courge, du maïs et divers autres aliments.

Usages et bienfaits :

La noisette, le fruit du noisetier, contient une graine comestible sous son enveloppe. Le noisetier pousse en Afrique du Nord, en Europe et en Asie Mineure. La cueillette se fait au mois d'août avec des gants (poils irritants). Un arbre sain peut donner jusqu'à 4 kg de fruits.

Les feuilles, les fruits (les noisettes), l'écorce et les chatons sont les parties bienfaisantes du noisetier. Les principaux actifs sont les flavonoïdes et les tanins. Mais il est également riche en cuivre, en fibres et en acides gras. La noisette dispose également de zinc, qui participe à la cicatrisation des plaies et aux actions immunitaires. La noisette contient plusieurs vitamines, et notamment de la vitamine E qui agit contre le vieillissement cellulaire. La noisette est également riche en acides gras bénéfiques et en vitamine B5.

La noisette est notre seul fruit oléagineux. Elle se prête à une multitude de possibilités, allant de la noisette fraîche au beurre ou à la purée, en passant par le pain et une panoplie de desserts, dont le célèbre nougat. Les Amérindiens récoltaient les noisettes sauvages du mois d'août au mois d'octobre et les entreposaient jusqu'à ce qu'elles soient complètement mûres. Pour les débarrasser de leur enveloppe hérissée de piquants, ils les enterraient plusieurs jours dans de la terre humide ou alors, ils les plaçaient dans un sac qu'ils frappaient avec un bout de bois.

L'ÉCORCE : Par voie interne, l'écorce est fébrifuge et elle a servi à soigner les états fiévreux. Par voie externe, elle est cicatrisante, particulièrement s'il s'agit d'ulcères et de plaies atones. Elle se prépare en décoction, à raison de 25 grammes par litre d'eau.

- LES FEUILLES : Macérer plusieurs heures avant d'en servir 25 g par litre d'eau et en prendre 2 tasses par jour. Tonique veineux et bon vasoconstricteur, ce qui les rend utiles dans le traitement des varices et des troubles circulatoires. En usage externe, elles sont cicatrisantes, particulièrement en cas de dermatoses.

- LES NOISETTES : Peuvent se manger, sans subir aucune transformation, lors des deux premiers repas de la journée. Enfin, sans être médicinal, le « lait » que l'on tire de la noisette agirait doucement sur les intestins en améliorant leur fonctionnement.

PRODUITS DE SOINS CORPORELS - LE 1603

EN USAGE EXTERNE ' contribue à apaiser les affections de la peau, l'hydrater et nourrir la peau sèche.

SAVON EXFOLIANT ET HYDRATANT : La coque et la noisette broyée finement favorisent l'exfoliation douce et l'hydratation de la peau du corps et du visage.

1. https://www.doctissimo.fr/beaute/beaute-naturelle/huiles-vegetales/huile-de-noisette