



149a

nom vernaculaire

| | |
|----------|---|
| français | Sumac |
| créole | Sumak |
| anglais | Sicilian sumac, tanner's sumac (corroyeurs) Vinegar tree, Virginia sumach (Virginie) |
| espagnol | Zumaque |
| allemand | Sumach, Gewürzsumach |

Appelé communément < **sumac** > en France, < simmeck > au Liban, < Rhus > est un genre d'arbres ou d'arbustes de la famille des < Anacardiacées >, tout comme l'anacardier (cajou n°9), le manguier (n°81), le mombin (n°12), le pistachier.

Le genre < Rhus > est composé d'environ 125 espèces présentes dans les régions chaudes et tempérées du globe, et au nord de l'Amérique du Nord.

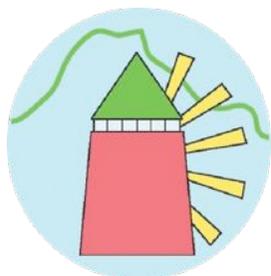
Le nom générique < Rhus > était celui en usage chez les Grecs et les Romains.

Dans cette fiche sont décrits, pour leur usage alimentaire :

- le sumac de Virginie « *Rhus typhina* », aussi appelé < vinaigrier > (car les fruits du « *Rhus typhina* » sont acides) et,
- le sumac des corroyeurs « *Rhus coriaria* », aussi appelé < corroyère >.



| | |
|---------|---|
| origine | Sumac de Virginie : Amérique du Nord, Sumac des corroyeurs : bassin méditerranéen, Asie occidentale. |
| habitat | Sumac de Virginie : Amérique du Nord (Canada : Québec, Ontario; USA : Maine, Michigan, Wisconsin, Minnesota, Iowa, Illinois, Indiana, Kentucky, Maryland, Virginie, Caroline du Nord, Georgie et Tennessee. Introduit en Europe en 1624. Sumac des corroyeurs : bassin méditerranéen (cultivé en Italie et en Sicile, ainsi qu'en Asie occidentale). |
| type | Sumac de Virginie : le vinaigrier est un arbre mesurant entre 4 et 8 mètres de haut. Ses rameaux sont rougeâtres. Son écorce est claire, lisse et craquelée en plaques. Les feuilles mesurent entre 20 et 40 cm; de vertes, elles deviennent rouges à l'automne. Sumac des corroyeurs : est un arbre mesurant 4 mètres de haut. Les jeunes tiges sont velues et de couleur rose vif. Avec le temps, elles perdent leur duvet, deviennent de couleur beige puis gris clair avec un aspect lisse et une forme tortueuse. Les feuilles mesurent de 10 à 20 cm; de vertes avec le dessous virant au gris et couvertes d'un léger duvet, elles prennent, en automne des couleurs allant du rose au jaune. |



149b

nom vernaculaire

| | |
|----------|---|
| français | Sumac |
| créole | Sumak |
| anglais | Sicilian sumac, tanner's sumac (corroyeurs) Vinegar tree, Virginia sumach (Virginie) |
| espagnol | Zumaque |
| allemand | Sumach, Gewürzsumach |



utilisations

Sumac de Virginie :

En Amérique du Nord (USA et Canada), les baies du sumac de Virginie « *Rhus typhina* » sont utilisées, par macération ou par décoction**, pour faire une limonade, appelée « la sumacade » ou « pink lemonade » ou « limonade indienne ».

(**La macération est un procédé qui consiste à laisser séjourner le produit dans un liquide pour en extraire ses composés solubles; la décoction consiste à chauffer le produit dans de l'eau départ à froid, jusqu'à ce que cette dernière soit bouillante (frémissante), pour extraire les principes actifs du produit).

Sumac des corroyeurs :

Au Moyen-Orient, on fait macérer dans du vinaigre les fruits du « sumac des corroyeurs » et on les consomme comme câpres.

Séchés, les fruits sont réduits en une poudre rouge foncé, au goût acide et astringent, qui est utilisée comme épice souvent mélangée à du sel. Cette poudre entre aussi dans la composition du « zahtar ou zaatar ou za`tar », un mélange d'épices orientales composée de sumac, thym moulu, marjolaine hachée et graines de sésame grillées (Jordanie, Syrie, Israël...) qui est utilisé dans les plats de légumes, de viandes hachées, ou mélangé à de l'huile d'olive; cette huile ainsi préparée, est badigeonnée sur le pain avant de le cuire (manahéches au Liban), sur les grillades avant de les griller au barbecue et sert aussi comme sauce pour y tremper les aliments, généralement du pain (dipping).

En Iran, l'épice est saupoudrée sur les « chelo kabob » (brochettes de viande).

En Syrie et au Liban, elle est saupoudrée sur des tartines au labney (yaourt égoutté).

En Turquie et en Iran, cette épice est saupoudrée sur le riz. Les kebabs en sont aussi parfumés. Mélangée à des oignons hachés, elle est présentée en entrée.

Au Liban, en Syrie, en Égypte, les fruits sont pochés à l'eau jusqu'à réduction pour obtenir un jus épais, amère, ajouté aux cuissons de légumes et de viandes (tout comme on le fait en Inde et en Indonésie avec le tamarin). Cette méthode était déjà commune du temps des Romains.

Les feuilles de ce sumac sont utilisées par les corroyeurs (artisan qui travaille le cuir) pour assouplir le cuir après le tannage.

fleur

Sumac de Virginie : La floraison a lieu pendant l'été. Les fleurs sont disposées en panicules verdâtres. (les fleurs mâles et les fleurs femelles sont sur des pieds séparés).

Sumac des corroyeurs : regroupées en panicules de 15 à 20 centimètres, les fleurs, de taille minuscule, sont de couleur jaunâtre. Une fois écrasées, elles sont collantes.

fruit

Sumac de Virginie : les fruits sont des drupes*, aplaties, rouges et couvertes de poils. Ils forment des capitules fructifères en fuseau rappelant la fructification de l'amarante queue de renard (fiche n°8) et persistent dans l'arbre jusqu'en hiver.

Sumac des corroyeurs : Les fruits sont de petites drupes* de couleur brun-pourpre recouvertes d'un duvet et regroupées en grappes.