

Viburnum trilobum

Viorne trilobée, pimbina, quatre-saisons des bois

Cranberry-tree, cherry wood, cramp-bark, dog rowan-tree, white dogwood, snow-ball



Arbuste (hauteur 2 à 4 m) qui pousse au soleil ou à la mi-ombre dans les versants rocheux et le rivage des ruisseaux.

Branches droites aux extrémités courbées.

Feuilles (longueur 5 à 12 cm) à trois lobes larges, profonds et aigus.

Fleurs blanches (diamètre 7 à 10 cm) en cyme aplatie avec les fleurs fertiles au centre et les fleurs stériles en périphérie.

Fruits rouge vif.

Usage médicinal et culinaire:

- Fruits riches en vitamine C ressemblant aux canneberges et produisant gelée, confiture, sauce ou boisson.
- Le fruit dégage une mauvaise odeur pendant et après la cuisson. On peut masquer l'odeur en y ajoutant du jus d'orange ou de citron.
- Les baies doivent être cueillies après les premières gelées de l'automne pour être plus juteuses.
- Les fruits sont consommés par les oiseaux, surtout la gélinotte huppée.



Notes:

1. Le Viburnum trilobum pousse typiquement à l'ouest et au centre du Québec. Il est remplacé à l'est et au nord par le Viburnum edule. Les deux se nomment "pimbina".
2. J'ai trouvé plusieurs plants de Viburnum trilobum sur un seul terrain de l'île. Il est possible qu'ils aient été transplantés sur l'île par un propriétaire de la région de Montréal.

Les fruits peuvent passer l'hiver sur les branches.



Texte et photo