

L'histoire du sirop d'érable remonte bien loin avant l'arrivée des premiers colons dans les Amériques.

Histoire du sirop d'érable.



"Il y a bien longtemps par une matinée d'hiver, froide et cinglante comme on en trouve qu'au Canada, un chef guerrier Iroquois nommé Woksis décida d'aller chasser. Comme à son habitude, il alla récupérer son tomahawk qu'il avait planté la veille au soir dans un érable, proche de sa hutte. Il ne fit cependant pas attention à la profonde entaille qu'il avait faite dans l'écorce de l'arbre et du liquide qui semblait s'en écouler... Un récipient en écorce de bouleau était posé au pied de l'érable. Goutte à goutte, la sève qui ressemblait à de l'eau s'écoula de l'entaille faite dans le tronc de l'érable et remplit le récipient. Le lendemain, la femme de Woksis remarqua que le récipient était plein. Pensant que la sève incolore était de l'eau, elle s'en servit pour faire un ragoût de gibier. Le soir venu, au souper, Woksis sourit et dit à sa femme: "Ce ragoût est délicieux. Il a un goût sucré." N'y comprenant rien, la femme trempa son doigt dans le ragoût qui avait mijoté tout l'après-midi. Woksis avait raison: le ragoût était sucré. On venait de découvrir le sirop d'érable! "

Une autre version dit... que des Indiens auraient observé un écureuil roux léchant au sol une traînée d'eau d'érable cristallisée échappée d'une entaille accidentelle d'un tronc. C'est le Frère Marie-Victorin (1885-1994) naturaliste et savant québécois, qui le rapporte. Il y a finalement autant de légendes amérindiennes sur l'origine du sirop d'érable qu'il y a de tribus. Une seule certitude : les Amérindiens ont très vite su exploiter les vertus de la sève de l'érable à sucre en mettant au point une technique de récolte toute simple. A l'approche du printemps, ils entaillaient les arbres de biais avec leur tomahawk et recueillaient le précieux liquide dans un mokuk, récipient d'écorce de bouleau qu'ils déposaient sur la neige au pied de l'arbre à l'aide d'un éclat de bois encastré dans l'entaille. Pour obtenir un sirop noir et épais, les Amérindiens faisaient bouillir la sève dans des chaudrons d'argile en la chauffant avec des pierres rougies au feu. Le procédé était très long.



Les Amérindiens ne se contentaient pas de soutirer de la sève de l'érable pour en faire un sirop, qu'ils considéraient d'ailleurs plus comme une boisson tonique qu'un édulcorant. Les Iroquois buvaient la sève fraîche et la transformaient à l'occasion en boisson fermentée aux propriétés intoxicantes. Ils broyaient également l'écorce de l'érable rouge et de l'érable argenté pour en faire une sorte de farine à pain. Les Micmac, eux, préparaient des boissons avec les rameaux et l'écorce de l'érable à sucre. Les jeunes pousses étaient consommées au sortir de l'hiver et les samares mûres (le fruit de l'érable) étaient grillées à l'automne et conservées pour l'hiver. Rapidement, cette habitude de recueillir l'eau de l'érable à sucre fût adoptée par les colons. Au XVIIe siècle le sirop d'érable constituera une importante source de sucre pour les colonies.

Puis, progressivement, cette période de l'année devint aussi synonyme de fête, de retrouvailles après l'hiver, de convivialité et d'échange autour de la déjà fameuse cabane à sucre. Pourtant, pendant longtemps encore, le travail du sucrier allait rester pénible : il fallait courir d'érable en érable, les entailler un à un, y enfoncer le chalumeau pour recueillir l'eau ; puis la transporter jusqu'à la cabane à sucre où elle était transvasée dans de lourds chaudrons métalliques. Tout cela le plus souvent en raquette, dans la neige et par grand froid. Plus récemment, vers les années soixante-dix, ces va-et-vient incessants vont être remplacés par des tuyaux généralement de couleur bleue qui relient les arbres les uns aux autres, collectant toute l'érablière de cette façon, et amenant la récolte jusqu'aux cuves d'entreposage. Mais il s'agit là d'un matériel plus utilisé dans les érablières importantes, laissant la méthode traditionnelle aux érablières plus modestes, souvent familiales.



L'entaille de l'arbre, la récolte, l'évaporation, le filtrage et la conservation. Tout d'abord : l'entaille. Cette dernière a lieu au début du printemps (de la mi-mars au début du mois d'avril). Il s'agit de percer un

La fabrication du sirop d'érable comprend 5 étapes :

trou de 6cm de profondeur et 0.11cm de diamètres dans l'écorce de l'érable, et ce à une hauteur de sol d'environ 1 mètre. On y place ensuite les gouterelles qui permettront à l'eau d'érable de s'écouler dans les seaux, prévus à cet effet. Le phénomène de la coulée est étroitement lié à la température de l'air. Des conditions de gel la nuit suivies de températures plus élevées pendant le jour sont indispensables !



La sève est attirée vers le sommet des arbres lorsque les branches les plus exposées au froid gèlent, et au moment où la température passe au-dessus du point de congélation, environ 5°C, la sève redevient liquide et descend par gravité vers le bas de l'arbre. Alors commence la récolte de l'eau d'érable : A ne pas confondre avec la sève ! Lors du dégel, au printemps, l'érable transforme l'amidon en sucre. Le sucre se mélange avec l'eau absorbée par les racines de l'érable et sucre légèrement sa sève. C'est ce qu'on appelle l'eau d'érable qui sera transformée en sirop d'érable.

Cela ne cause aucun dommage aux arbres car ce ne sont en moyenne que 5% de ses réserves en sucre qui sont prélevés. En général, la récolte est automatisée via un réseau de canalisations qui amène l'eau d'érable directement vers la cabane à sucre ! L'évaporation est l'étape qui consiste à transformer l'eau d'érable en sirop ou autre dérivés d'érable. Ainsi, on obtiendra du sirop d'érable en le chauffant à 104°C, le beurre (ou fondant) d'érable à 112°C et le sucre d'érable à 123°C. Pour vous donner une idée, il faut environ 45 litres d'eau d'érable pour produire 1 seul litre de sirop d'érable ! Les produits de l'érable ne présentent aucun additif et sont donc tout simplement le fruit d'un fin équilibre entre le chauffage du sirop, son refroidissement et son brassage : Un produit on ne peut plus naturel ! Vient ensuite le filtrage du sirop afin de le débarrasser des potentielles impuretés et la conservation du produit : dans un endroit sec et tempéré. Une fois ouvert, grâce au fait qu'ils soient 100% naturels, les produits d'érable peuvent être gardés durant des mois mais il est rare qu'un bon sirop reste plus d'une semaine dans votre frigo !

Le sirop d'érable

La saveur de l'érable se développe lors du processus d'évaporation : le sirop est classé en catégorie n°1 ou n°2 en fonction de sa saveur, de sa densité et des résidus de filtration. Le sirop est ensuite répertorié en 5 catégories de couleurs : extra clair (AA), clair (A), médium (B), ambré (C) et foncé (D). Cette catégorisation se fait selon le pourcentage de transmission de lumière du sirop.

A noter que plus un sirop est clair, plus son goût est raffiné mais il faut savoir que le [sirop d'érable](#) n'est qu'un produit d'érable parmi tant d'autres...

Les produits issus de l'érable...



Le [Sirop d'érable](#), produit au printemps, au "temps des sucres" à partir de l'eau d'érable, est « 100% Bio » et « 100% Naturel ».

Du médium au clair (light) ou extra clair le sirop de l'arbre national Canadien couvre une large palette de goûts et de qualité nutritionnelle.

Bon à savoir :

Le sucre d'érable est un véritable sucre liquide pour sucrer le café et accompagner les desserts (avec un yaourt par exemple) !



Remplacement du sucre par le sirop d'érable

Proportions utilisées pour remplacer le sucre par le sirop d'érable dans une recette

<i>Equivalence de sirop d'érable remplaçant le sucre</i>	<i>Quantité de liquide à retirer de la recette</i>
125 ml (½ tasse)	30 ml
175 ml	45 ml
250 ml (1 tasse)	60 ml
375 ml	90 ml
500 ml	125 ml

Les autres sucres liquides tels que le miel ou les sirops de fruits sont remplacés par la même quantité de sirop d'érable sans retrait de liquide de la recette.

Le fondant d'érable

Aussi appelé "Beurre d'Érable" pour sa texture lisse et onctueuse, le fondant d'érable s'obtient en variant le temps de cuisson de l'eau d'érable. Sa douce texture sucrée et veloutée est un enchantement pour le palais. Il remplace très avantageusement le beurre sur du pain frais ou grillé, les crêpes, gaufres, pancakes, desserts...



Le sucre d'érable

Le [Sucre d'Érable](#) provient d'une cuisson plus longue du sirop d'érable à de très hautes températures. C'est ainsi qu'il se cristallise sous deux formes : fin ou en pépites. Il remplace divinement les sucres blancs et bruns ou encore le miel. Excellent à saupoudrer sur des céréales, desserts, fromage blanc... et idéal pour sucrer le café, le chocolat ou encore le thé ! Et pour ne rien gâcher, il contient moins de calories que les sucres ordinaires ! Les Amérindiens en préparaient en grande quantité pour le conserver pendant toute l'année pour accompagner les aliments et leur boissons.



Bloc de sucre d'érable

Le caramel d'érable

Le caramel à l'érable, c'est incroyable ! Il est à la fois fluide et ferme, et se prêt à tous les accompagnements : de la crème glacée à tous les desserts, en passant bien évidemment par une bon bout de baguette !

La gelée d'érable

Cette gelée d'érable est une concentration de cuisson réduite, c'est comme manger un sirop d'érable solide !

L'alcool d'érable

Peu connu en France, l'alcool d'érable (ou " acéritif ") vaut pourtant le détour ! Issu de fermentation traditionnelle des premières et des dernières coulées d'eau d'érable, il se boit en apéritif ou digestif. Il accompagne aussi avec goût le foie gras, les fromages et desserts. Il existe aussi des pétillants d'érable... une sorte de champagne d'érable que l'on appelle " acervescent " Avis aux amateurs ! L'érable à sucre est véritablement l'arbre québécois par excellence. Précieuse source alimentaire depuis la nuit des temps, il a aussi toujours été un spectacle à ne pas manquer. L'arbre vénérable du Québec !