

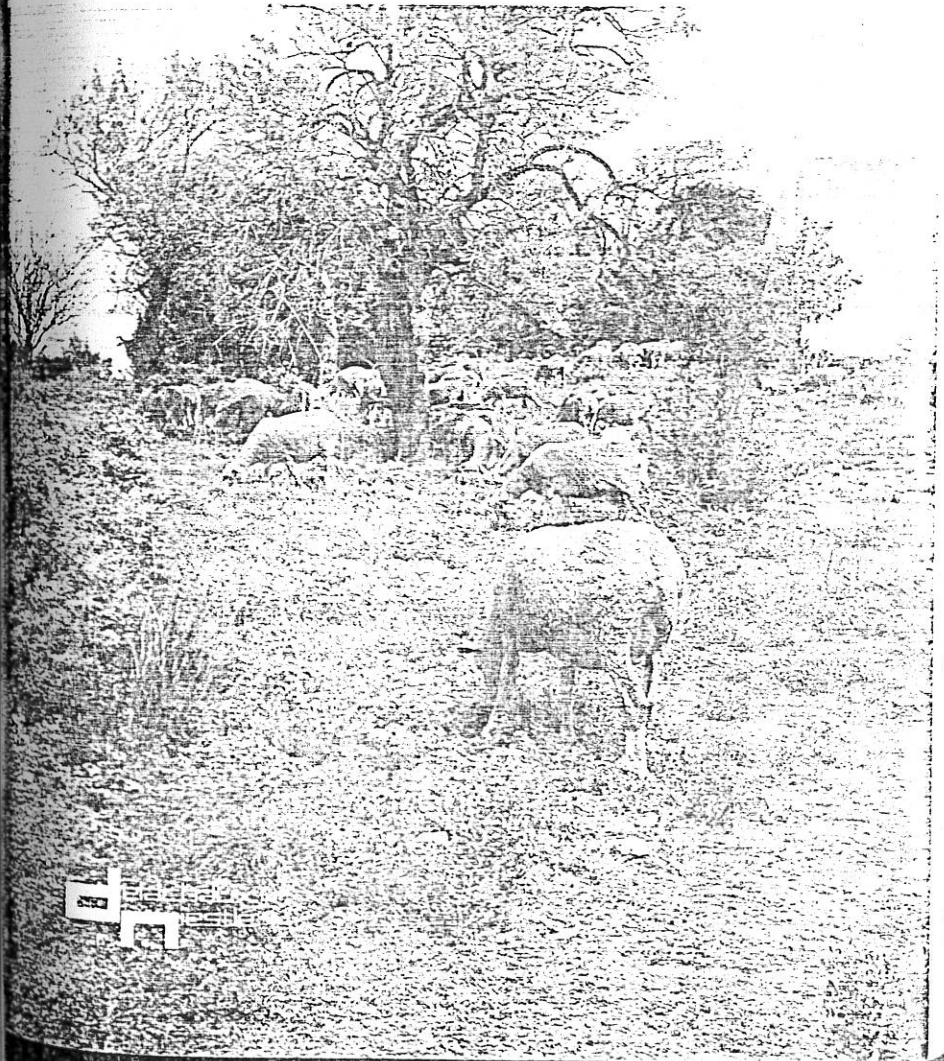
EXPERIENCE ET IMAGINAIRE.
Quelques savoir-faire traditionnels.

- I) LES INDUSTRIES DE LA GARRIGUE.
LES PETITS PROFITS DE LA GARRIGUE.
- II) CHANSON DE LA TEINTURIERE.
- III) MEMOIRES ET RECETTES DE LUDO CHARDENON.
- IV) DES PLANTES A DECOUVRIR, DES PLANTES A MANGER.
(CONSEILS PRATIQUES ET ELEMENTS D'HISTOIRE ENTREMÊLES-
GUIDE DES GARRIGUES DU GARD ET DE L'ARDECHE°.
- V) "AUTRES PLANTES, HERBES, ET FLEURS DE LA GARRIGUE..."
- VI) EN GUISE DE CONCLUSION: LA GARRIGUE DES MERVEILLES.

— Les industries de la Garrigue — — Les petits profits de la Garrigue —

Ce guide du naturaliste dans le Midi de la France stimulera certainement le penchant à la recherche et à l'observation des nombreux naturalistes amateurs ou chevronnés qui sillonnent chaque année la Camargue, la Provence, le Languedoc ou le Roussillon. Consacré à la garrigue, au maquis, à la forêt méditerranéenne et aux cultures, il est complété par un choix d'excursions et d'itinéraires intéressants ainsi que par un index des noms français, provençaux et latins des animaux et des végétaux.

ISBN 2-603-00189-2



LES

GUIDE

H. Hai

La mi

«Ce l
lavan
l'Insti
et em
lecteu
leux s
lule p
plage

La g

Préc
certe
l'obs
teur
la C
Rou:
Con:
terre
choi
ains
eau)

E

56 LA GARRIGUE LANGUEDOCIENNE

En même temps que *Fumana ericoides* y devient plus abondant parmi les pousses des Aphyllanthes, la litière décomposée est envahie au centre par *T. crispulum*, puis par les masses difformes de l'Algue Cyanophycée *Nostoc commune* et du Lichen *Collema cristatum*. Tant que le milieu se maintient humide, *B. capillare* égale de ses urnes retournées le bois pour rissant et les racines superficielles du Romarin. D'une façon générale les buissons denses de *Rosmarinus officinalis* exercent une action de maintenance très favorable sur diverses plantes qui croissent à leur abri, contre le foulement, le pacage, l'insolation et l'érosion. L'humus, pratiquement inexistant ailleurs, est riche entre ses branches et nombre d'espèces s'y réfugient en cet endroit privilégié.

Dans les pelouses à Brachypodes et landes herbeuses ensoleillées, se développent les plages de *Weisia tortilis* et de *Tortula ruralis*, qui peuvent devenir localement abondantes. Sur terre et rocaillies siliceuses, *W. viridula* prend de belles dimensions; ses tiges dressées et rameuses parent joliment le sol après les ondées printanières. Très belle Mousse quand pleinement fructifiée, *Bryum erythrocarpum* prolifère dans les lieux sablonneux découverts.

Sur les rochers et murettes de pierres sèches, *Orthotrichum anomalum* serre ses coussinets vert foncé, presque noirs, près de ceux grisâtres de *Grimmia* et des *Tortula*, en fructification presque toute l'année.

LES INDUSTRIES DE LA GARRIGUE

L'industrie à laquelle évidemment on songe en premier lieu utilise les PLANTES AROMATIQUES, si nombreuses dans ces collines arides.

Pour extraire l'essence produite par les végétaux, il existe plusieurs procédés (voir p. 160), mais celui qui convient le mieux aux plantes de garrigue est la distillation par la vapeur d'eau. PAULET nous explique qu'autrefois pendant des lustres, les plantes aromatiques ont été exploitées par de petits artisans qui produisaient, avec l'aide de leur famille, les essences de Thym et de Romarin avant les travaux de la vigne, puis celle d'Aspic pendant la période creuse qui précède les vendanges, et les essences de Sarriette et de Fenouil après la rentrée de la récolte viticole. Une seule usine fonctionnait à Salses, au début du siècle, où six alambics produisaient 40 kg d'essence de Romarin par jour.

Juste avant la première guerre mondiale, le Languedoc mettait sur le marché, bon an mal an, 30 000 kg d'essence d'Aspic, 25 000 de Romarin, 20 000 de Thym et 2000 de Lavande. Depuis ces temps heureux, cette industrie connaît une récession profonde, le matériel en cuivre a presque disparu et la production a baissé d'environ 75 %. La seule qui se maintienne est celle de l'essence d'Aspic, 6000 kg en 1957. Les autres sont plus faibles, sauf l'huile de Cade, qui conserve un important débouché pharmaceutique.

L'essence d'Aspic, concurrencée par celle du Lavandin, prime tou-

jours sur le marché parce qu'elle confère aux parfums une ténacité que n'a pas la nouvelle essence dont l'exploitation a pris une extension prodigieuse de l'autre côté du Rhône (voir p. 159). Les Lavandes sont cueillies au plus fort de l'été et on les distille à la vapeur; 100 kg d'inflorescences donnent 1 kg d'huile essentielle. C'est un liquide jaunâtre renfermant de l'eucalyptol, du linalol, du géraniol et une forte proportion de camphre. Le premier et le dernier produit ne se trouvent pas dans l'essence de Lavande vraie, plus riche par contre en linalol et en acétate de linalyle. On préfère celle-ci en parfumerie fine, mais l'Aspic prend toute sa valeur en savonnerie et dans la confection de vernis de choix pour la céramique. On le retrouve dans l'art vétérinaire et, à un titre moindre, dans le traitement de certaines dermatoses humaines. Enfin, chose amusante, les *pescadous* en imbibent leurs appâts pour faire de plus belles prises.

Dans l'Antiquité, on savait tirer du Romain une huile par décoc-tion et, jusqu'au Moyen Age, ses applications médicales étaient majeures (voir p. 38). C'est le Catalan Ramon LULL qui apprit à en faire un distillat alcoolique; celui-ci devint immédiatement un parfum très populaire et entra dans la composition de divers liniments dont le plus célèbre est l'Eau de Hongrie. La reine Isabelle, sur ses vieux jours, ayant apaisé par ce moyen ses douleurs d'anciennes podagre, pensa avoir découvert un procédé surnaturel de rendre à tous la jeunesse et la beauté.

Aujourd'hui comme jadis, les branches de *R. officinalis* sont récoltées dans les mois d'été; 200 kg de rameaux produisent 1 kg d'essence. La matière végétale est placée dans de l'eau salée et on emploie le procédé de la rectification sous vide. L'essence de Romarin préparée en France est davantage prisée que celle d'Espagne; elle vaut 20 F le kg pour 7 F. Fluide, incolore après rectification et très odorante, elle contient 60 % de terpènes, 12 % de cinéol, 15 % de bornéol, 8 % de camphre et 5 % d'acétate de bornyle. Tous ces produits dérivent du pinène par chimie interne de la plante. Cette essence sert surtout en parfumerie et entre dans des lotions, des vinaigres, des eaux de toilette (dont la célèbre Eau de Cologne) et des cold-creams.

Le Thym est cueilli en avril-mai: 400 kg de plantes donnent 1 kg d'essence. Celle-ci renferme 43 % de thymol et le produit d'origine française est infiniment plus riche que celui d'Espagne, à partir de *T. capitatus* et *T. zygis*, qui contient surtout un isomère du précédent, le carvacrol. C'est un liquide brun rouge, de saveur âcre et brûlante.

Antiseptique de valeur, préparé maintenant synthétiquement, le thymol se met en dose infinitésimale dans la pâte à papier des billets de banque. Il se présente sous la forme de beaux cristaux incolores. L'essence rectifiée et transparente entre dans la composition des cosmétiques et des poudres de riz. Le Serpolet rend peu d'essence à la distillation, comme le Thym; le constituant essentiel est le carvacrol et le résultat de la distillation est peu rémunérateur.

Les Sarriettes ont également un rendement très faible et seuls quelques paysans les distillent encore en Languedoc: 1000 kg de plantes fraîches donnent un kg d'essence brune, à saveur âcre, très riche en phénols. Son odeur est plus douce et plus fine que celle du Thym, mais son prix de revient prohibitif lui ferme le marché de la parfumerie; elle ne sert guère qu'à faire des liqueurs.

La véritable Marjolaine *Origanum majorana* (= *Majorana hortensis*) est une plante du Proche-Orient parfois cultivée chez nous. En Languedoc, l'essence dite de Marjolaine, fournie par *Satureja nepeta*, est très voisine de celle de la menthe pouliot, qui renferme de la pulégone facilement transformable en menthol. L'essence de Menthe est à la base de nombreuses sucreries et liqueurs digestives, mais assez souvent le menthol est d'origine synthétique à partir du méta-crésol. Le végétal qui fournit le meilleur produit naturel est, devant *Mentha rotundifolia* et *M. aquatica*, *M. x piperita* (l'hybride *aquatica x spicata*), concurrencée par *M. arvensis* que le Japon cultive sur une grande échelle (essence à 60% de menthol).

Pour en terminer avec les Labiées, resterait à dire un mot des Sauges: *Salvia officinalis*, non exploitée dans le Midi, mais dans d'autres pays méditerranéens, surtout en Yougoslavie; *S. sclarea*, cultivée en Provence et dont l'essence est appréciée en parfumerie fine.

Les Immortelles sont également traitées de l'autre côté du Rhône pour une huile volatile de faible rendement, à 200 F le kg, ainsi que les Cistes ladanifères, cultivés dans l'Estérel (voir p. 159). Le Ciste de Montpellier et le Ciste à feuilles de Sauge contiennent les mêmes composants, mais leur exploitation n'est pas rentable.

L'huile essentielle tirée de la Rue est distillée en Espagne et en Algérie, mais très peu dans le Midi français. On traite les tiges fraîches au moment où les fleurs ne sont encore qu'en boutons. Le produit de base sert à fabriquer l'aldéhyde méthyl-nonyl-acétique, qui a donné naissance à la série des parfums modernes aldéhydés.

On extrait du Chèvrefeuille au moyen d'un solvant volatil une essence estimée mais coûteuse, puisque l'absolue vaut 2500 F le kg, dans plusieurs ateliers de la Provence occidentale. Elle est sérieusement affectée par les mélanges judicieux de Rose, de Jasmin, de Néroli, d'iso-eugénol et d'hydroxy-citronnellal, qui reconstituent facilement son parfum subtil et à bien meilleur marché (voir p. 161).

L'huile de Cade est un goudron obtenu par extraction, à l'abri de l'air, des principes contenus dans les feuilles et branches de *J. oxycedrus* ssp. *oxycedrus* exploité dans les régions limitrophes de l'Hérault et du Gard (Ganges, St-Hippolyte, Claret). On s'adresse à ses abondants peuplements naturels ou cadières. L'appareil, d'un très ancien modèle, que l'on utilise actuellement dans de rustiques ateliers, comporte une énorme jarre que l'on remplit d'environ 250 kg de bois sec. Elle est fortement et longuement chauffée tout autour et l'huile, qui s'écoule à la base,

représente 4-5 kg. Médicament très anciennement connu, c'est un antiseptique puissant employé en médecine humaine et vétérinaire, pour le traitement de diverses dermatoses.

Enfin, le mastic, que l'on recueille par incision du tronc des Lentisques, production majeure des îles grecques et surtout de Chios, donne par distillation une essence qui confère aux parfums une note spéciale. Elle entre dans des liqueurs, des pastilles, des confitures et des vernis.

La garrigue fournit quelques bois intéressants à l'ébénisterie et à la menuiserie: Lentisque très usité, Térébinthe susceptible d'un beau poli et servant aux marqueteries, Arbousier facile à travailler, et Cade rouge, à grain fin et dur, qui sert d'autre part à fabriquer des crayons. Beaucoup sont des combustibles excellents, comme le Kermès, également utile pour sa manne qui remplace avantageusement celle du Frêne. Son écorce est riche en tanin et celle des racines est exploitée sous le nom de *garrolha*.

On trouve encore du TANIN dans les feuilles du Lentisque qui en sont excessivement riches (11 %) et fournissent de plus une substance colorante jaune, la myriatine. Les feuilles du Sumac des corroyeurs constituent aussi une excellente matière pour traiter les peaux; pendant la période de pénurie, on en a tiré un produit de remplacement (voir p. 293).

Notre revue des produits de la garrigue ne serait pas complète s'il n'était mentionné ici quelques petites industries de faible profit, telles que celle des balais de Bruyère, alimentée par les peuplements d'*Erica scoparia*. La matière première des brosse dites en «Chiendent» est tirée des racines dures d'*Aphyllanthes monspeliensis* et de *Chrysopogon gryllus*, une Graminée (327). La petite ville de Sauve se singularise par le mode de fabrication des fourches en Micocoulier *Celtis australis*; on arrive à tailler les arbrisseaux pendant plusieurs années de manière à leur donner la forme définitive de la fourche (voir p. 234). Les manches de fouets appelés «perpignans» sont également faits de ce bois très ductile et commode à façonner.

Enfin, indiquons que le Spartier livre un bon fourrage, à condition de le couper avant la fructification, sinon il se développe une cytisine toxique pour les bestiaux. L'empoisonnement provoqué est connu dans le pays sous le nom de *ginestade*. Les fibres donnent une belle filasse très employée en corderie; l'exploitation des peuplements naturels s'exerce concurremment avec des essais de culture.

LES PETITS PROFITS DE LA GARRIGUE

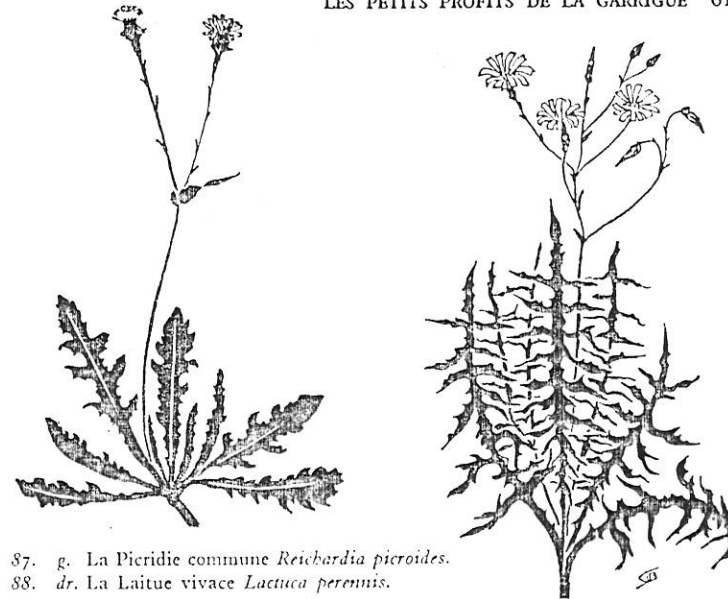
Les habitants de notre région se souviennent des marchandes de salades ou d'escargots qui parcouraient les rues de nos cités en annonçant en dialecte local, sur de curieuses mélodées, les mérites de leur marchandise. La coutume de la criée ayant à peu près disparu, nous n'entendons plus ces pittoresques thèmes d'allure folklorique, mais la vente des

herbes aromatiques et des salades s'exerce toujours en plein air aux environs de nos marchés ou dans les boutiques des épiciers et des herboristes. Ces produits sont tirés presque uniquement de plantes sauvages de culture difficile et souvent impossible; il ne s'agit donc ici que de ramassage ou de cueillette. Nous examinerons non seulement les cueillettes de la garrigue au sens strict, mais aussi celles de ses diverses enclaves: vignes, champs, friches, chaumes et mares temporaires.

Les SALADES DE CAMPAGNE appartiennent pour la plupart au groupe important des Composées-Chicoracées. Le latex que contiennent ces plantes leur communique une saveur plus ou moins amère, quelquefois presque nulle selon les espèces, en tout cas très appréciée des consommateurs.

Parmi celles qui ont une saveur douce, on peut citer en premier lieu la Salade à la bûche ou *Chicorèia à la broca*, *Chondrilla juncea*, qui vit dans les stations rocailleuses ou sablonneuses; les feuilles radicales et le collet ferme et craquant sont des plus agréables. Le genre voisin *Taraxacum* fournit les Pissenlits *T. officinale* et *T. erythrospermum*, plus grêle et à fruits rougeâtres, fréquent sur les pelouses sèches. La Picridie (87) ou *Terra-grépià*, *Reichardia picroides* (anciennement *Picridium vulgare*), à feuilles radicales d'un vert glauque, de texture ferme, est très estimée et fréquemment vendue. Très proches sont les Laitérons, à latex blanc et très abondant; on mange crus ou cuits ces *Lachets*, *Sonchus oleraceus* et *S. asper*, des lieux cultivés, vignes, jardins, champs. Le genre *Lactuca* nous offre la Laitue vivace (88) ou Brèu, *L. perennis*, à capitules d'un beau bleu. Les feuilles découpées en fines lanières faciles à reconnaître sont de goût savoureux et très recherchées.

La Chicorée intybe ou *Chicorèia amara*, *Cichorium intybus*, également à fleurs bleues, est consommée crue ou cuite ainsi que la Lampsane, vulgairement *l'insaladeta fina*, *Lapsana communis*. D'autres Chicoracées peuvent être mangées cuites, entre autres celles dont l'amertume est intense, telles *Aetheorhiza bulbosa* et *crepis foetida*, ou dont les feuilles sont rudes comme la Porcelle *Hypochoeris radicata*, ou poilues comme *Urospermum dalechampii* et *U. picroides*, les *Leontodon*, *Thrinia*, *Rhagadiolus*, ou encore la Ptérothèque *Crepis sancta* ssp. *nemansensis*, si précoce et si abondante (voir p. 295). Les Salsifis sauvages *Tragopogon dubius* et *T. porrifolius* et les Scorsonères *Scorsonera* sont utilisés pour leurs feuilles et pour leurs racines. Non loin des Chicoracées, les Campanulacées fournissent la Raiponce, dans le Midi *Reponchon*, *Campanula rapunculus*, dont les racines charnues fusiformes constituent un article de vente très répandu. Les Valérianelles, couramment appelées Doucettes ou Mâches, sont représentées par plusieurs espèces, dont *Valerianella locusta* (= *V. olitoria*); elles abondent dans les oliveraies, les vignes et les friches. Tout le monde connaît et apprécie le velouté et le goût fin de ces herbes.



87. g. La Picridie commune *Reichardia picroides*.
88. dr. La Laitue vivace *Lactuca perennis*.

Quelques Crucifères peuvent figurer dans notre liste: deux espèces de *Diplotaxis*, *Diplotaxis tenuifolia* et *D. muralis*, dont on mange les jeunes pousses; l'Anitort *Cardamine hirsuta*, à saveur de Cresson; la Ravenelle *Raphanus raphanistrum* qui mélangée à *Beta vulgaris* ssp. *maritima* donne de bonnes soupes. Les Romains relevaient déjà le goût des salades en y incorporant des pointes hachées de feuilles de *D. tenuifolia*. Les Patiences ou Parelles, de la famille de Polygonacées, sont très employées pour la confection des bouillons et des plats d'herbes cuites. La plus connue est la Patience violon ou *Lengua-de-Buon*, *Rumex pulcher*, répandue dans les vignes et les lieux cultivés. Les rosettes radicales du Coquelicot, nommées ici *Grauzèlas*, *Papaver rhoeas*, de la Silène enflée ou *Caulichon*, c'est-à-dire *Silene vulgaris*, et de Chardons à l'état jeune, sont également utilisées de la même façon. Bien sûr, les bottes d'Asperge sauvage *Asparagus acutifolius* et de Poireau de vigne ou *Porre de campagna*, *Allium polyanthum*, sont l'objet d'une vente active au premier printemps.

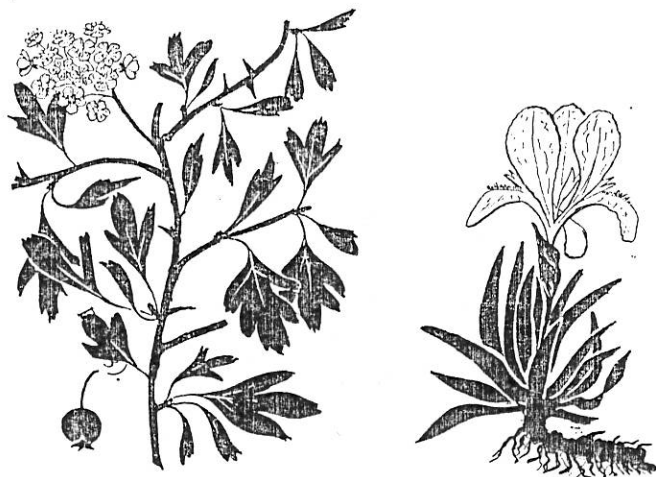
Des FRUITS SAUVAGES feront l'objet de notre cueillette. Les jujubes sont les drupes mucilagineuses sucrées de *Zizyphus jujuba*; elles font partie des « quatre fruits pectoraux » et se mangent à différents états de maturation. Elles ont l'avantage de se dessécher et de se conserver longtemps, ce qui n'est pas le cas des azeroles ou pommettes à deux noyaux, *pometas de dos closses*, qui blettissent très rapidement. Ces fruits, qui proviennent

de l'Azerolier (89) ou *Argerolier*, *Crataegus* $\times$ *ruscinonensis* (= *azerolus* $\times$ *monogyna*), sont d'ailleurs excellents et donnent des confitures et gelées de qualité. Les arbruses, également comestibles, en fournissent aussi et de plus une boisson fermentée. Il en est encore de même pour les baies du Myrte dont on tire un jus alcoolisé. Les fruits du Térébinthe sont de saveur aigrette, avec un goût rappelant la Pistache; ils sont très rafraichissants. Les pignons, ou graines de *Pinus pinea*, sont recherchés pour la confiserie et la pâtisserie (petits croissants, tourons).

Chacun sait combien la vente des nombreuses variétés de figues est importante (voir p. 223). Le ramassage des baies de Genièvre est également rémunérateur.

Nous pourrions encore mentionner ici le commerce des bottes d'Aspic et des sachets de Lavande officinale. Ceux-ci sont mis dans le linge pour le parfumer et font fuir les Mites.

Les PLANTES DÉCORATIVES orneront notre maison. Le Fragon piquant est vendu sur certains marchés; *Polypodium vulgare* et *Asparagus acutifolius* sont employés comme garniture. D'autres végétaux trouvent un emploi saisonnier: à la Noël, on décore les crèches avec des Lichens *Cladonia endiviaefolia*, *C. furcata*, et des Mousses; pour la fête des Rameaux, le Buis et le Laurier noble donnent lieu à une vente active. On achète en bouquets le Genêt d'Espagne, les Iris, *Iris germanica* et *I. lutescens* (= *I. chamaeiris* (90)), les Lilas, les Asphodèles et les Bruyères.



89. g. L'Azerolier ou Epine d'Espagne *Crataegus* $\times$ *ruscinonensis* (= *azerolus* $\times$ *monogyna*)

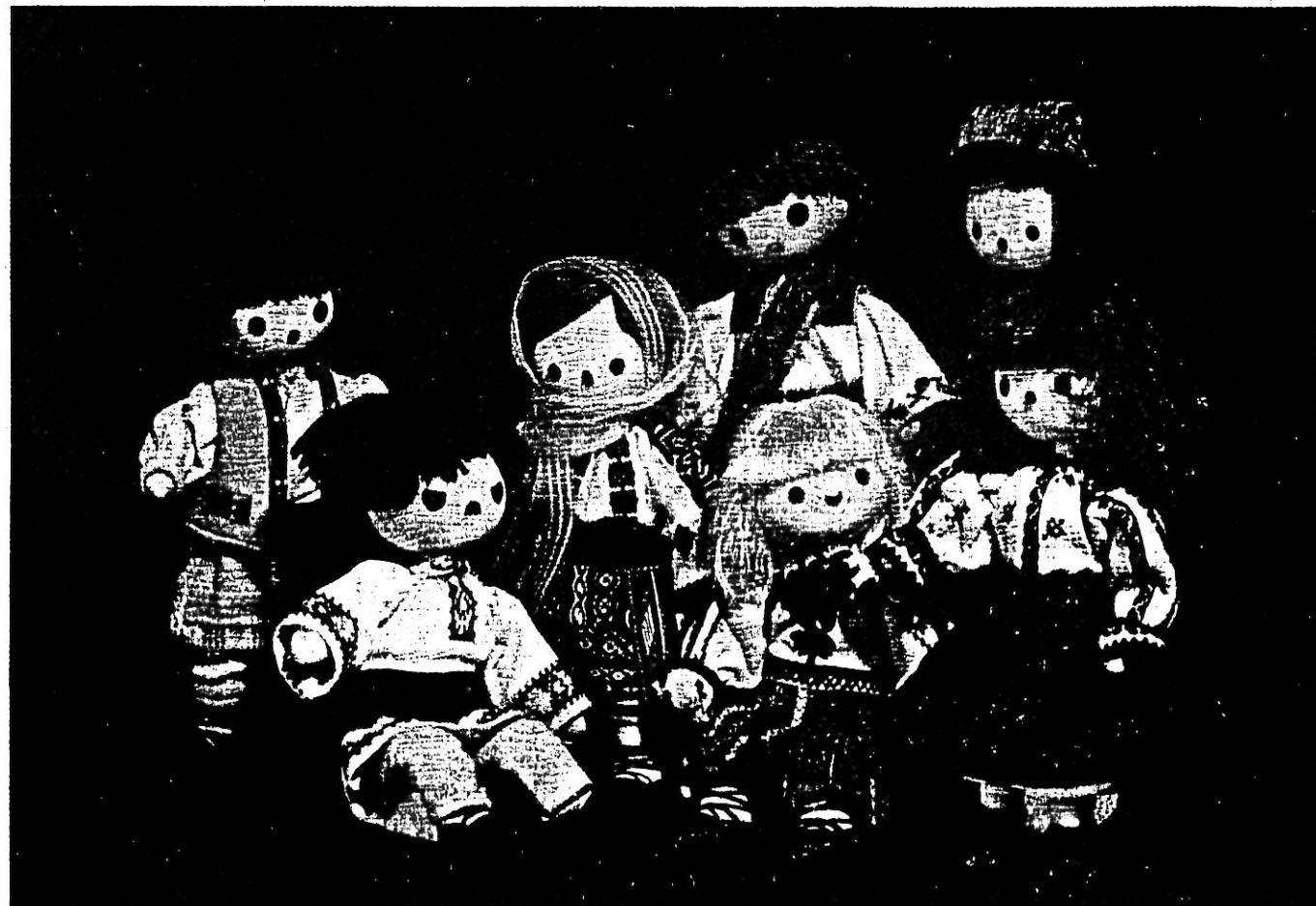
90. dr. L'Iris peu élevé *Iris lutescens* ssp. *lutescens*.

La période de récolte des CHAMPIGNONS de garrigue est courte en raison de la sécheresse; ce n'est guère qu'à la suite des pluies d'automne que cette production acquiert quelque importance.

Les espèces sont peu nombreuses dans les zones faiblement arborées et c'est essentiellement dans les pinèdes et les chênaies que l'on pourra faire des récoltes relativement abondantes (voir p. 186). Néanmoins, dans les taillis et garrigues arbustives, les Lactaires à chair douce, *Lactarius* de la série *deliciosus*, et quelques grandes Lépiotes, emplissent les paniers; deux Amanites sont fréquentes, l'Amanite ovoïde *Amanita ovoidea* et la Grisette *A. vaginata*, mais leur consommation n'est pas recommandée à cause du risque d'erreur avec l'Amanite phalloïde. Sous les Kermès se dissimulent souvent des Chanterelles. Dans les friches et aux bords des chemins, croît le Pleurote du Panicaut *Pleurotus eryngii*, un des plus estimés dans nos coteaux calcaires.

Les Méridionaux, très amateurs d'ESCARGOTS, recherchent plusieurs espèces comestibles, et surtout la *Morgueta* de goût délicat et l'Hélice chagrinée (voir p. 68). Les petites espèces, englobées en Languedoc sous le nom de *Cagarauletas*, *Cernuella variabilis*, *Helicella splendida*, *H. cespitum* et autres, se vendent souvent cuites; ces Gastéropodes montent en grand nombre, vers la fin de l'été, sur les tiges des plantes basses et les chaumes des Graminées, ce qui leur vaut en Provence le nom poétique de *Meissonencas*, c'est-à-dire « Moissonneuses ».

Pouèmo de **CHARLES GALTIER**
Image de **LENA CONSTANCE**
Musico de **MIRÈIO GUERiot**



LOU BRANDE DI MESTIÉ

LA TEINTURIERE

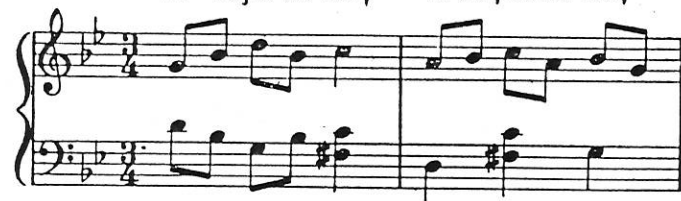
Pour teindre le fil,
faites comme moi,
bouillir dans une marmite,
de la garance, et du fustet (1)
du pastel et du kermès,
des grenades et du pariétaire.
Quand le fil a bien trempé,
il faut l'étendre
pour qu'il sèche.
Lorsque l'eau s'est évaporée
et quand les écheveaux sont bien secs,
vos fils prendront des couleurs —
aussi belles que celles des fleurs.

(1) Fustet, sumac (*Rhus cotinus*), arbre à perruques,
donne une couleur jaune.

Note - Sumac ³⁶ (fustet) et Kermès (vermet)
sont des colorants sauvages de la garrigue -
Garance et pastel sont des colorants cultivés
de la plaine -
Grenade et pariétaire se trouvent dans tout
le climat méditerranéen.

LA TENCHURIERO

Pèr te-gne lou fiéu, Fa-sès, cou-me iéu,



Bou-li dins u-n'ou-lo De ga-ranç'e de fus-



tet. De cou-ca-gn'e de ver-met, De miou -



gran'e d'es-par-gou-lo. Quand lou fiéu a bèn trem-



pa. Fau l'es-tèn-dre Pèr se-ca.



U - no tes l'aig'es - be - gu-do E li flo-to



bèn eis - su - do, Vos-te fiéu pren-dra cou -



lour Au-tant bel - lo que li flour.

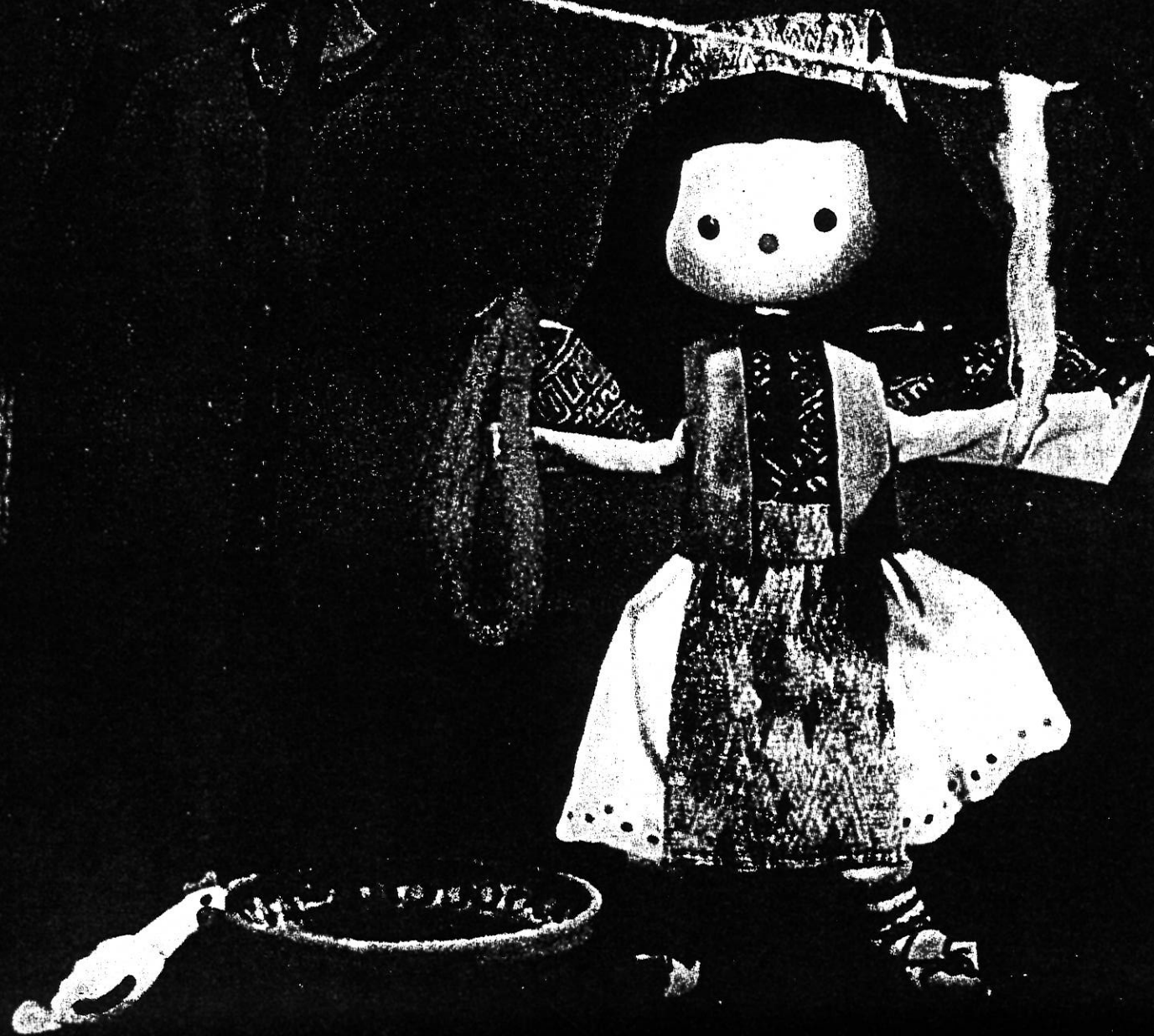


La tENCHURIERO

Pèr tegne lou fiéu,
Fasès, coume iéu,
Bouli dins uno oulo
De garanço e de fustet,
De coucagno e de vermet,
De mióugrano e d'espargoulo.

Quand lou fiéu a bèn trempa,
Fau l'estèndre pèr seca.

Uno fes l'aigo esbegudo
E li floto bèn eissudo,
Voste fiéu prendra coulour
Autant bello que li flour.





EDITIONS GRANDIR, ORANGE
EDITIONS ION CREANGĂ, BUCAREST

97.92+
(3)
COLLECTION "HOMMES ET RÉCITS DU SUD"

MÉMOIRES ET RECETTES DE LUDO CHARDENON

RAMASSEUR DE PLANTES LANGUEDOCIEN

INTRODUCTION DU DOCTEUR D. RUEFF

PRÉSENTATION DE LAWRENCE DURRELL

PHOTOGRAPHIES DE BOB TER SCHIPHORST



ALAIN BARTHÉLEMY & ACTES SUD

AVERTISSEMENT

Depuis plusieurs années déjà on m'avait demandé d'écrire un livre où je raconterais ce que je savais sur les plantes. Je m'y étais toujours refusé car je ne suis pas un écrivain et ne possède pas l'érudition nécessaire pour composer un ouvrage. Pourtant, nous vivons une époque où écrire sur soi est devenu une mode. Combien de gens se sont mis à écrire leur vie, même quand, d'évidence, ça ne présentait pas d'intérêt pour le lecteur !

Lawrence Durrell et mon éditeur ont fini par me convaincre. Je me suis donc mis à la tâche. Mais j'en préviens ceux qui s'apprêtent à me lire : dans ces pages je parlerai moins de moi que des plantes et il n'y aura ici de souvenirs que dans la mesure où ils peuvent expliquer le cheminement de mon humble savoir. Car si j'ai finalement accepté d'écrire ce livre, c'est avant tout pour léguer ce que je sais, ce que j'ai appris ; c'est pour faire connaître à ceux qui s'intéressent aux plantes comment je les pré-

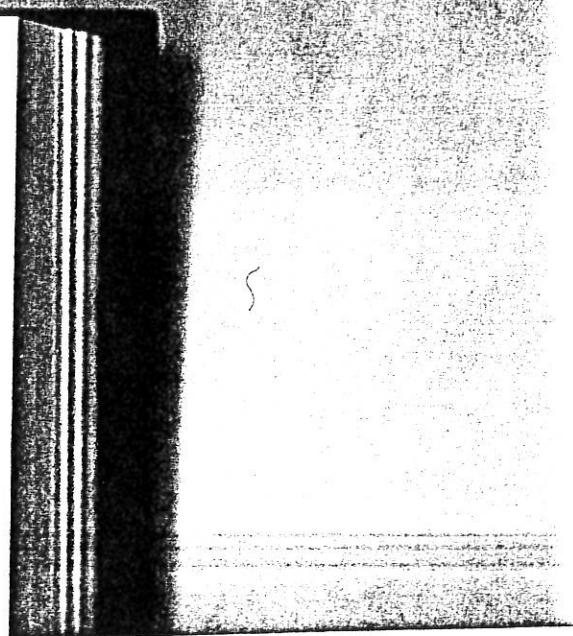
pare, comment je les mélange et quels effets ils peuvent en attendre. Il n'y a là-dessous ni sorcellerie ni secret, et ce que je vais dire, chacun pourrait le savoir s'il était dès l'école — comme cela se devrait — instruit des propriétés des plantes et de leurs vertus.

Après tout, depuis que le monde est monde, l'homme a toujours eu recours aux plantes pour se nourrir et se soigner. Et moi, qui ai aujourd'hui soixante-quatre ans, depuis mon plus jeune âge j'ai vu ma grand-mère et ma mère préparer des tisanes, des infusions ou des macérations huileuses pour soigner les maux les plus divers. Je les revois aussi ramassant les salades des champs, les pissenlits, les salsifis sauvages, les champignons, les mûres, les arbouses, les fraises, les nèfles et les baies — du sureau, de l'églantier, du genévrier — avec lesquelles ma grand-mère, soit dit en passant, confectionnait des confitures exquises, des gelées délectables et certaines liqueurs pour les jours de fête. Ces produits, que si souvent l'on dit *sauvages* sur un ton de mépris, nous étaient d'un grand secours. Ils amélioraient notre alimentation à peu de frais et pour en bénéficier nous n'avions d'autre mal à nous donner que de nous baisser pour les cueillir.

Ce savoir que ma grand-mère et ma mère avaient reçu par tradition de leur parentèle, et qui remonte peut-être à l'Antiquité, au temps des Grecs et des Romains, à leur tour elles me l'ont transmis. Et c'est à partir de leurs connaissances que j'ai commencé à cueillir et mélanger les plantes afin d'aider ceux qu'affligent les maux les plus divers. Voilà bien longtemps déjà que je pratique et si j'en juge par les résultats obtenus, par les lettres que j'ai reçues de tous les coins du monde, mon action n'a pas été vaine. Alors je me demande et je demande au lecteur : pourquoi veut-on interdire cela ?

Je sais de quoi je parle. Par deux fois j'ai été traîné devant les tribunaux. Pour exercice illégal de la pharmacie ! Quelle aberration... Je ne suis pas pharmacien et je

n'ai jamais prétendu l'être. Je ne suis qu'un ramasseur de plantes. J'en connais par tradition les vertus, je sais où et quand on doit les cueillir, je sais pendant combien de temps et comment il faut les conserver. Et je fais profiter de mon savoir ceux qui le désirent et viennent à moi. Moi, pharmacien ? Mais je ne vends pas de remèdes fabriqués par des laboratoires, ces laboratoires qui ne sont pas à l'abri des erreurs comme nous le rappellent parfois des faits-divers tragiques. Les substances chimiques sont préparées par des hommes qui ne sont pas infaillibles. Au contraire, les plantes sont créées par la nature qui est souveraine. Naturellement il faut les connaître. Comme il n'y a plus d'école pour enseigner la phytothérapie, seuls connaissent les plantes ceux qui en ont appris les vertus par tradition.







NOTRE COUVERTURE :

1^{re} page - Le Pont du Gard dans son écrin de garrigues.
Ci-dessus : Le Pont d'Arc sur l'Ardèche.

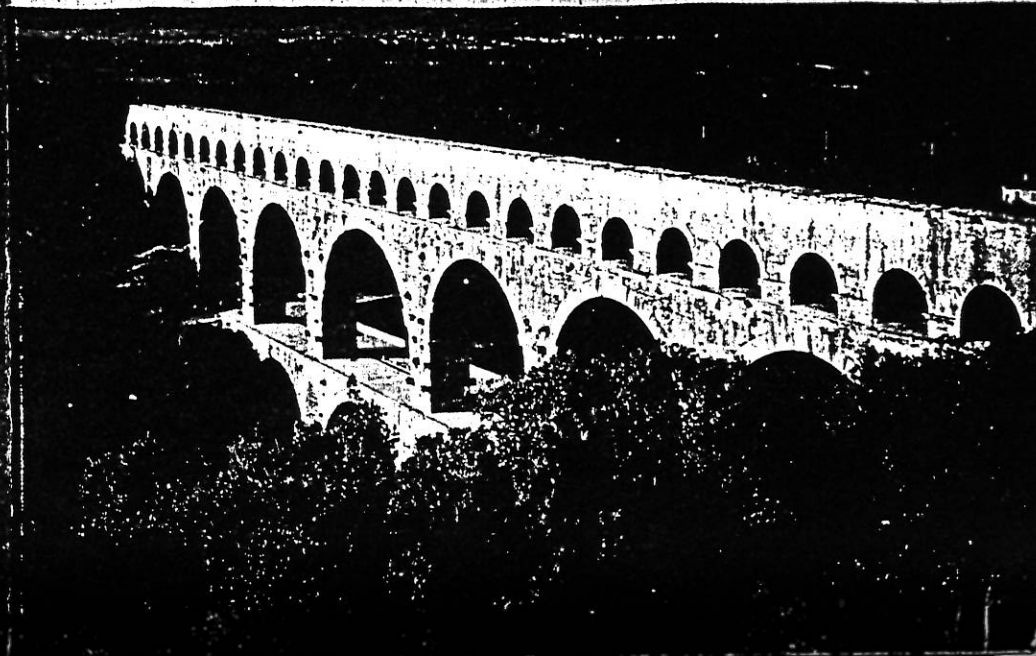
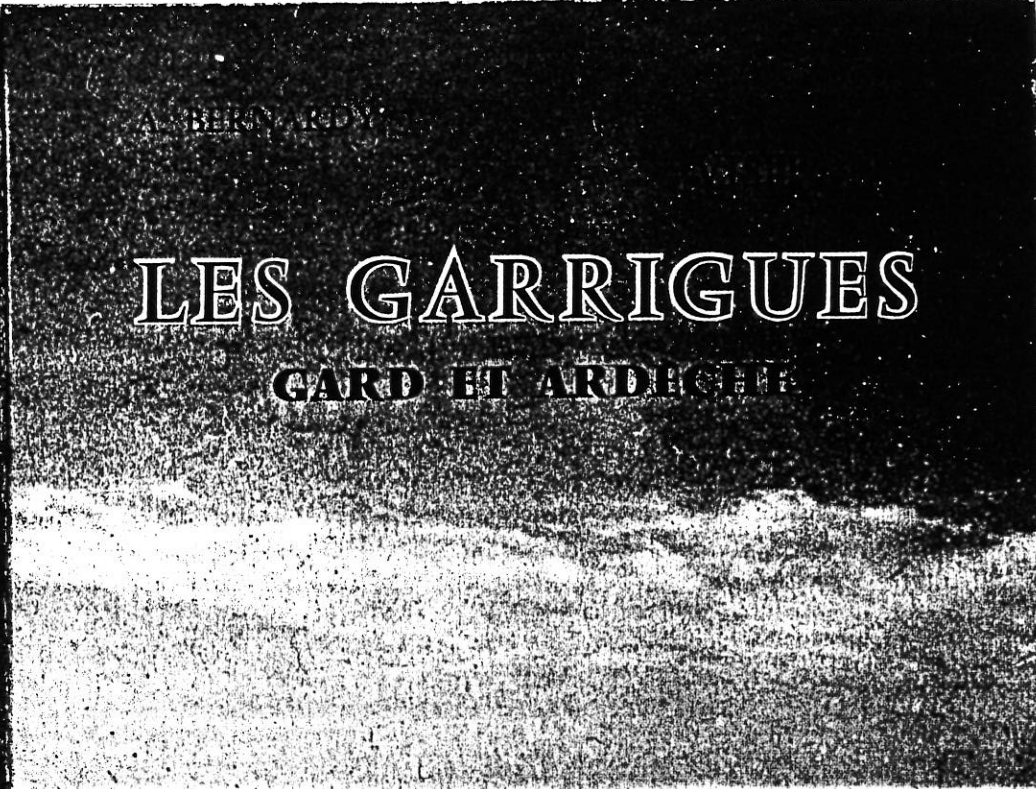
Photo PÉRVINCHON

A. BERNARDY

LES GARRIGUES (Gard et Ardèche)

LES GARRIGUES

GARD ET ARDÈCHE



Végétation et plantes médicinales.

pour des maisons fort modestes ; c'est d'ailleurs ce qui donne à bon nombre de bâtiments ruraux une noblesse que l'on trouve rarement ailleurs. Mais le mauvais goût ne perdant jamais ses droits, il y a des insensés pour les revêtir aujourd'hui d'un enduit plus ou moins coloré ; comment ne pas s'insurger contre de pareilles pratiques qui déshonorent à la fois la maison et son maître.

Parlons de la végétation ! En principe, la garrigue est revêtue de chênes verts ou yeuses, tout au moins dans les endroits où cette végétation, qui fut luxuriante dans les siècles passés, n'a pas été plus ou moins anéantie par l'homme.

Ce vandale s'y est pris de trois manières différentes pour arriver à ce triste résultat : au XVII^e et au XVIII^e siècle les verreries se multiplièrent afin de faire face à une demande toujours accrue de bouteilles ; ne fallait-il pas expédier vers Paris et Versailles les muscats de Lunel et de Frontignan, les rosés de Tavel et les rouges des Côtes du Rhône, ainsi que bon nombre de crus régionaux, moins célèbres mais très appréciés, sans parler des alcools ? Les fours de verriers nécessitaient pour leur chauffage de très grandes quantités de bois ; les gentilshommes verriers installèrent donc leurs industries au cœur des garrigues et nombreux sont encore aujourd'hui les lieux-dits ayant conservé leur ancien nom de « verrerie ». Et voilà les fours ingurgitant des forêts entières ! Lorsque les collines avaient été bien tondues de leurs yeuses, les verriers déplaçaient alors le siège de leur activité pour aller continuer ailleurs cette œuvre de rasement.

Mais par bonheur l'yeuse repousse. On prit alors l'habitude de couper les arbres tous les vingt-cinq ans environ pour retirer le tanin de l'écorce et transformer les troncs en charbon de bois, tandis que les branches, groupées en fagots, allaient alimenter les fours de boulangers. En même temps les pacages abusifs et les incendies furent fréquents, provoqués souvent volontairement par les bergers désireux de mettre une herbe nouvelle à la disposition de leurs bêtes. Ce sont là les raisons qui contribuèrent à rendre la garrigue de plus en plus pelée, sèche et aride, quelquefois presque désertique ; sa décadence fut complète dans certaines régions.

Cependant la végétation, je n'ose encore dire la forêt, est en train de renaître aujourd'hui ; le tannage des cuirs se fait grâce à des produits chimiques de synthèse, le charbon et le mazout ont remplacé le bois de chauffage et les élevages de moutons se font de plus en plus rares ; les bois ne se vendant pas, il n'y a donc plus de raison de couper les chênes verts qui, depuis la dernière guerre, grandissent peu à peu. Il en sera probablement ainsi dans les décennies à venir et on est en droit d'espérer que, dans une cinquantaine d'années, la forêt du XVI^e siècle sera reconstituée en bien des points ; le climat lui-même en ressentira alors les effets favorables. Actuellement les bois de chênes verts deviennent, dans certaines régions, presque impénétrables puisque nul ne prend plus la peine d'y pénétrer. Mais lorsque les arbres grandiront encore, leurs sous-bois deviendront plus accessibles ; le danger viendra alors à nouveau de l'homme, du touriste imprudent jetant une cigarette, du campeur maladroit éteignant mal son feu, ou du chasseur voulant débusquer quelque important gibier ; pour

l'instant ne soyons cependant pas pessimistes et réjouissons-nous de la résurrection qui s'ébauche.

Cependant la garrigue est restée partout odorante. Ses richesses mineures furent exploitées pendant des siècles et jusqu'au début du nôtre. On y trouvait et on y trouve encore une foule de plantes qui répondaient à des besoins alimentaires, pharmaceutiques et même chimiques ; toutes se vendaient bien et en particulier les médicinales à une époque où la pharmacopée moderne ne nous avait pas encore inondés de ses innombrables produits aux formules compliquées.

Voici quelques-unes de ces plantes que le curieux peut encore se procurer à bon compte au cours de ses promenades sur nos collines : la sauge et le thym, employés encore couramment par les cuisinières qui savent faire autre chose qu'un steak-frites ; la lavande et l'aspic sauvages, qui parfumaient les grandes armoires à linge de nos grand-mères ; et enfin la longue liste des plantes à infusions destinées à soulager ou à guérir un large éventail de malaises et de maladies dont voici une brève énumération :

La verveine sauvage qui a la réputation de guérir des blessures alors que le millefeuille, appelé aussi « herbe aux coupures », arrête les hémorragies ; les puissants stimulants que sont le romarin, la menthe et la marjolaine, la mélisse ou citronnelle, affectionnés des abeilles, assurent de faciles digestions avec la camomille qui est efficace contre les langueurs d'estomac ; saponaire et fumeterre sont des dépuratifs, tandis que la pensée sauvage est laxative ; si le fenouil et la pariétaire sont diurétiques, la bourrache est,

en sus, sudorifique et le tilleul calmant ; je vois encore la mauve et le pied-de-chat, toutes deux très pectorales.

Ainsi la garrigue peut continuer à apporter aux promeneurs curieux une foule de soulagements à leurs misères et de saines distractions à leur désœuvrement.

Mais que nous voilà loin d'« un peu de géographie » qui était le titre de ce petit chapitre...

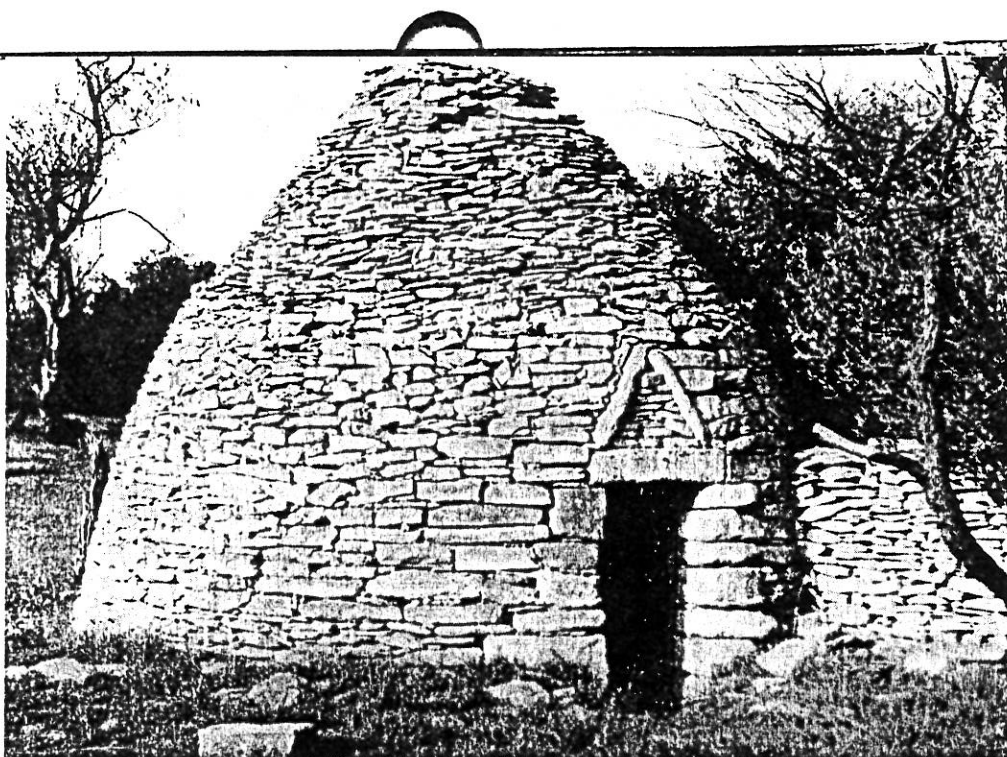
PREHISTOIRE ET HISTOIRE

Les régions calcaires en général et nos garrigues en particulier furent des terres d'élection pour les premiers hommes. Peut-être la nature du terrain a-t-elle été ici plus favorable qu'ailleurs à la conservation des témoignages de leur présence ? Quoi qu'il en soit, ces témoignages y sont très abondants alors qu'ils sont beaucoup plus rares aussi bien dans les Cévennes, sauf dans leur bordure méridionale, que dans le bas pays, la région de la Vaunage exceptée. Voilà donc la raison qui m'incite à m'étendre assez longuement sur cette période fort lointaine.

Les très nombreuses grottes et cavernes qu'offrent les garrigues furent, à l'origine, des refuges naturels pour les bêtes sauvages, tels les ours et les hyènes, les loups et les bouquetins et... j'en passe.

Mais dans la suite l'homme leur disputa ces abris et s'en servit comme habitations ; les nombreuses fouilles faites dans leur sol depuis fort longtemps par les érudits locaux le prouvent irréfutablement.

L'homme primitif commença donc à tailler des silex pour se confectionner des armes et des outils, tout le monde



EN UZÈGE : Une capitelle



Une
maison
rurale
en Uzège

L'excursionnisme -

conseils), vous appartenez au moins à cette catégorie d'excursionnistes qui se déplacent d'abord en voiture puis, arrivés dans un endroit qui leur plaît, n'hésitent pas à faire à pied l'excursion dont se privent ceux qui se rivent obstinément à leur volant.

C'est donc à vous que je vais conseiller d'avoir dans votre coffre, pour vous-mêmes et vos aimables compagnes, quelques bonnes paires de sandales de corde ; précaution inutile tant que vous serez sur les routes, grandes ou petites, mais indispensable dès que vous emprunterez les sentiers de la garrigue ; ni les jambes de vos épouses, ni leurs hauts talons, ni leurs fines chaussures, d'ailleurs, ne résisteraient à la marche qui deviendrait rapidement un supplice. Sandales de corde ou « pataugas » sont l'idéal pour courir les chemins encombrés de ces cailloux qui s'ingénient à être toujours arrondis pour mieux faire glisser les pieds inexpérimentés ; c'est l'un des moyens qu'a choisi la nature pour se défendre des curieux qui ne l'aiment pas.

Cette précaution étant prise, les promenades dans les garrigues seront toujours fructueuses car, outre les sites, curiosités et points de vue, outre l'air plein de parfums sauvages que vos poumons apprécieront, vous ferez toujours quelque récolte intéressante : bottes d'asperges sauvages au printemps, de ces asperges filiformes qui savent si bien parfumer une omelette ; brassées d'aspic en été, de cette lavande sauvage qui donne aux armoires un si joli parfum de liberté ; poignées d'arouses en automne, de ces fruits qui permettent d'ajouter aux confitures une saveur inattendue ; et puis des mûres, de la sauge, du romarin... et enfin, en toute saison, du thym que vous savez indispensable aux daubes et aux civets.

Enfin n'hésitez pas à vous munir d'une canne, mais oui, d'une canne ferrée ! Je sais que ce n'est plus à la mode ; les allures sportives qui sont de rigueur actuellement interdisent de se servir de cet objet périmé, cependant si pratique dans les excursions. Il faut le regretter, car il permet d'écarter une branche ou une ronce, d'éviter une égratignure à la peau ou une déchirure à la robe, de se maintenir en équilibre sur un rocher étroit, de faciliter un passage difficile, d'attraper les arbruses ou les mûres inaccessibles, de découvrir un champignon caché ou de faire lever le gibier d'un buisson, voire d'écarter une couleuvre. Et puis, lecteurs, n'oubliez pas que les modes changent, disparaissent puis reviennent ; voyez les cheveux courts et longs ! Reprenez donc la vieille canne de nos grands-pères pour vos excursions.

Munis de ces sages conseils nous sommes maintenant en mesure de parcourir ensemble ce pays, sauvage par certains côtés, mais dont le charme si prenant évoque tantôt la Grèce, et tantôt l'Italie.

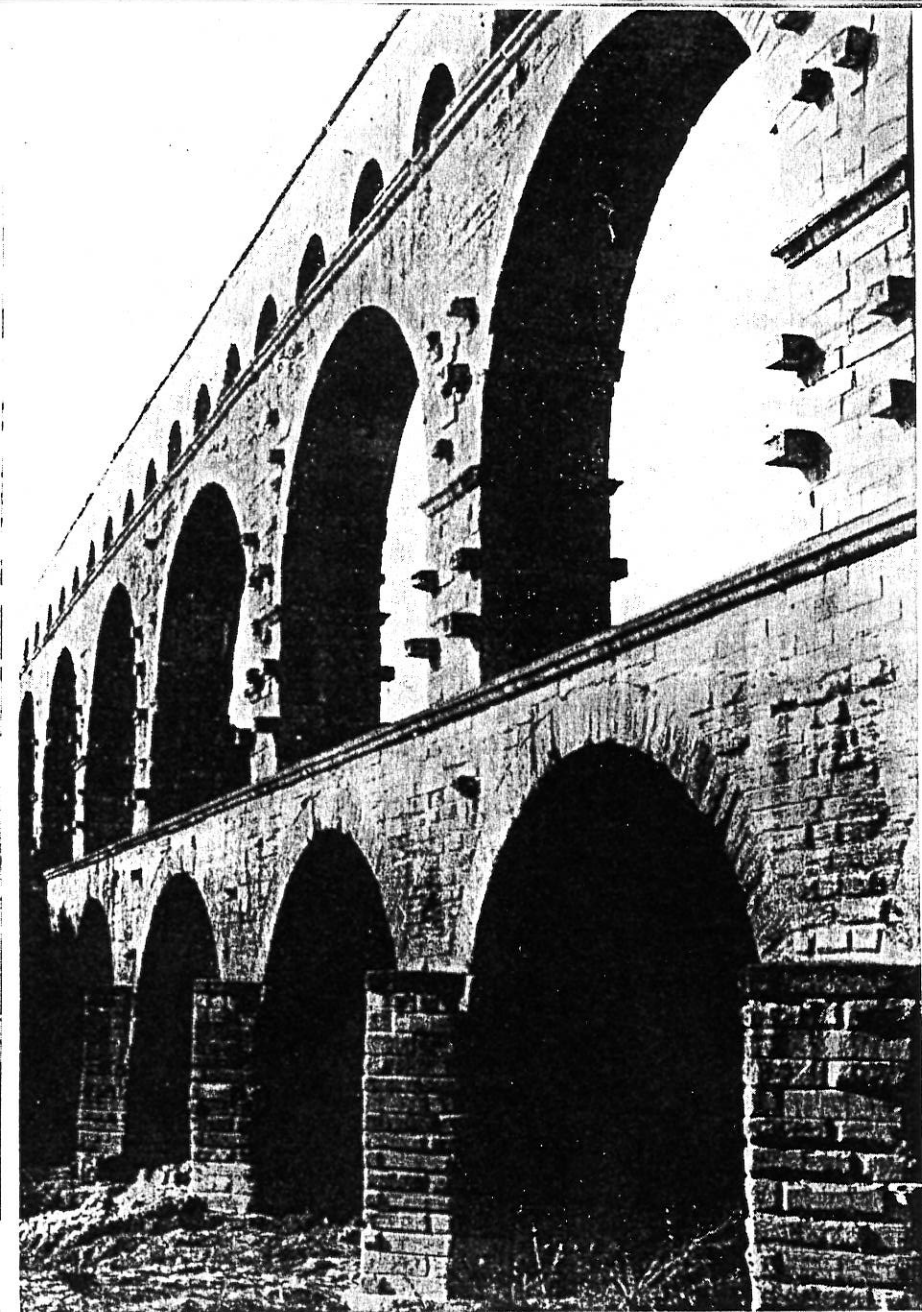
Hors des bourgs et mis à part le Pont-du-Gard, le Mont Bouquet, les gorges de nos rivières et quelques autres sites remarquables, aucun spectacle particulièrement grandiose ne nous attend, je vous l'accorde bien volontiers. Mais de même qu'en peinture, mis à part les « Grands » dont le nom est monté en épingle, il y a une multitude de petits maîtres qui réalisent des œuvres absolument admirables, dépassant quelquefois en qualité bien des toiles de « pontifes », de même qu'au théâtre, hors des grands opéras ou opéras-comiques, il y a un très grand nombre d'opérettes fort agréables à entendre, de même en tourisme...

Je m'efforcerai donc, au cours de nos promenades, d'atti-

rer votre attention sur certains sites qui échappent à l'observateur superficiel, de faire admirer les points de vue qui méritent un arrêt et de faire sortir de l'ombre la simple beauté d'un paysage trop familier.

Sur place, chacun trouvera, comme autrefois dans les auberges espagnoles, ce que son imagination y aura apporté. Les uns, sensibles par nature et favorisés par l'heure et la saison, s'écrieront : « C'est vraiment beau ! » D'autres, à la sensibilité plus modeste ou ayant moins bien choisi leur moment, diront simplement : « Au fond, ce n'est pas mal ! » Et les autres enfin, ceux dont l'esprit est purement matériel, pesteront contre la chaleur et le vent, contre l'étroitesse de la route et les cailloux pointus, contre l'orage qui s'annonce ou le jour qui s'éteint, je les entends d'ici : « Ce n'était pas la peine de venir pour ça ! » A votre aise, je n'écris que pour les deux premières catégories ; que ceux qui font partie de la troisième restent les pieds sous la table, à déguster leur armagnac, ce qui au fond n'est pas une si mauvaise idée...

Et maintenant, amis, munis de ces principes directeurs, nous pouvons partir pour « visiter le pays des garrigues ». ~~Nous ne commencerons d'ailleurs pas par la campagne, mais par les deux villes-musées que sont Uzès et Villeneuve-lès-Arignou.~~



LE PONT DU GARD

Les Protestants "au désert" La Guerre des Camisards.

~~naux Richelieu et Mazarin seront à la tête des affaires de l'Etat, ce qui prouve que seul le pouvoir politique des protestants avait été visé.~~

Ainsi se termine la plus longue et la plus ancienne période des Guerres de Religion.

Les choses en seraient vraisemblablement restées là si Louis XIV ne s'était mis à gouverner par lui-même en 1661. Les ordonnances restreignant les pouvoirs des huguenots commencent à pleuvoir à partir de 1678, la position du Pouvoir royal se durcit encore et des séries de mesures de plus en plus vexatoires conduisent peu à peu à la Révocation de l'Edit de Nantes d'abord, et au soulèvement camisard ensuite.

Les Réformés sont en premier lieu chassés des Etats de la Province, des assiettes de répartition d'impôt, des municipalités et des corporations ; puis les temples sont démolis ; enfin les dragons sont envoyés et logent « à discrétion » chez les habitants ; des abjurations en masse, bien peu sincères d'ailleurs, sont provoquées par leurs pillages, leurs cruautés et leurs excès de toutes sortes ; l'Edit de Nantes est alors révoqué le 17 octobre 1685.

Ces conversions forcées par « dragonnades » provoquent le départ vers l'étranger de la partie la plus riche, la plus active et la plus industrielle de la population ; la Suisse, l'Allemagne, la Hollande et l'Angleterre ouvrent largement leurs frontières à tous ces réfugiés. Le petit peuple rural et artisanal est bien obligé de rester sur place ; il est trop pauvre pour s'éloigner et ne peut subsister que par son travail manuel.

Bientôt la foule des petites gens ne pouvant même plus avoir d'état civil, si elle ne s'adresse au clergé, voyant tous

ses temples démolis, se réunit en de nombreuses assemblées clandestines dans les bois ou les grottes, c'est-à-dire « au désert ». Lorsque ces réunions sont surprises, les participants sont arrêtés, les prédicants roués vifs, les hommes envoyés aux galères, les femmes dans les prisons et les enfants dans les couvents.

En même temps le Pouvoir a pris d'importantes mesures d'ordres religieux et militaire : il a créé un évêché supplémentaire à Alès, par démembrement de celui de Nîmes, et construit de nombreuses routes stratégiques nouvelles ainsi que trois forts, à Nîmes, Alès et Saint-Hippolyte, dont la double utilité est de servir de caserne pour ses troupes et de prison pour les protestants.

Cependant les assemblées clandestines continuent, tout au moins dans les régions qui se prêtent à cette clandestinité, c'est-à-dire dans les garrigues et les Cévennes ; elles sont assurément moins nombreuses dans la vallée du Rhône où les conversions forcées du début seront durables.

Au début, les participants, disciples avant la lettre des théories de Gandhi, se laissent arrêter et massacrer sans réagir ; mais le climat moral se détériore peu à peu à la suite de nombreux supplices, condamnations et déportations. Finalement, excédé et traqué, le peuple se révolte ; l'étincelle jaillit en Lozère, au Pont-de-Montvert, le 12 juillet 1702 ; un cycle infernal est alors déclenché ; les exactions, les dévastations, les vengeances et les crimes se succèdent de part et d'autre, toujours de plus en plus violents.

Dans le périmètre qui nous occupe, les principales opérations se déroulent en Gardonnenque sous le commandement de Jean Cavalier, paysan de Ribaute, qui fera, avec

sa troupe, des incursions tantôt vers la Camargue et la Vau-nage, tantôt vers la basse Ardèche ; plus rarement il prêterait main-forte au chef Roland, qui opère dans les Cévennes. Grosso modo on peut dire que ce soulèvement s'est produit à l'Ouest d'une ligne jalonnée par Nîmes, Uzès, Lussan et Barjac ; la vallée du Rhône convertie au catholicisme n'ayant pratiquement pas bougé.

De son côté, le Pouvoir envoie de nombreuses troupes commandées successivement par le lieutenant-général de Broglie, puis par les maréchaux de France de Montrevel et de Villars.

Nous ne pouvons entrer ici dans le détail des opérations compliquées, comme dans tout soulèvement insurrectionnel ; ce qui est certain, c'est que la guerre devient de plus en plus cruelle de part et d'autre. Les combats s'échelonnent depuis juillet 1702 jusqu'en mai 1704 avec des alternatives de succès et de défaites pour chacun des deux partis ; mais l'habile diplomate qu'est le maréchal de Villars arrive à mettre un terme à ce soulèvement qui marque profondément notre région et dont le souvenir est encore vivace dans l'esprit des habitants ; d'ailleurs certains monuments commémorent, dans le voisinage de la vallée du Gardon, les principaux épisodes de cette guerre.

Le pays, absolument exsangue, va peu à peu panser ses blessures malgré la répression qui se poursuit toujours contre les huguenots s'obstinant à fréquenter les nombreuses assemblées clandestines, répression qui ne cessera que quelques années avant la Révolution ; un Edit de Tolérance finit par être proclamé en 1787.

*
* *

De la Révolution industrielle au 20^e siècle : prospérité et ruine -

La prospérité revient donc au cours du XVIII^e siècle malgré les démêlés entre les ducs et les évêques d'Uzès. Les filatures de soie, les fabriques de bas et les tanneries, principales industries de la région, reprennent leur activité tandis que se développent les cultures du blé, de la vigne, de l'olivier, du mûrier et l'élevage des moutons, qui demeurent les principales sources de revenus des paysans. La vallée du Rhône, région de passage naturelle, s'enrichit aussi grâce à un commerce très actif que le fleuve favorise.

Mais la Révolution de 1789 est là, qui va arrêter pour un temps ce développement économique. A l'affaire du Camp-de-Jalès, dans l'Ardèche, aux désordres de 1793 et aux exécutions de l'année suivante, succède l'Empire qui ramène le calme et une certaine prospérité ; mais ses guerres ininterrompues deviennent bien vite impopulaires malgré le panache des victoires inscrites sur les drapeaux.

Avec la Restauration, la guerre civile renaît en 1815 sous le nom de « Terreur blanche » ; des aventuriers comme Trestaillon et Quatremaillon commettent dans l'Uzège de multiples exactions et de nombreux crimes sous le couvert de rivalités religieuses.

Mais nous ne nous lasserons pas de répéter : la paix ramène toujours la prospérité ; le XIX^e siècle voit se développer la culture de la vigne, l'élevage des vers à soie et les industries qui en découlent ; l'essor général industriel de cette époque fait le reste et il faut arriver en 1872 pour voir le phylloxéra anéantir la quasi-totalité des vignobles, ruinant pour un temps les viticulteurs ; à la fin du siècle, cependant, grâce aux nouveaux plants américains, la plus grande partie des vignes est à nouveau en plein rendement.

La guerre de 1914-1918 apporte comme partout son cortège de deuils, surtout dans nos campagnes où les monuments aux morts témoignent des très lourds sacrifices des paysans qui, eux, étaient systématiquement mobilisés dans l'infanterie pour tenir les tranchées.

En 1942-44, l'occupation allemande se fait lourdement sentir et les bombardements alliés destinés à couper les communications des armées ennemies en retraite causent maintes destructions dans la vallée du Rhône.

Mais depuis ces événements, nous assistons à une double évolution un peu contradictoire entre les paysans des vallées prospères et les régions de garrigues sous-développées, comme nous le verrons par ailleurs.

HABITANTS ET HABITAT

Fallait-il parler tout d'abord des « habitants » pour pour n'aborder « l'habitat » que par la suite, ou fallait-il faire l'inverse ? J'ai beaucoup hésité ! Celui-ci est intimement lié à ceux-là. Il m'a fallu cependant prendre une décision ; c'est donc de ceux-là que je vais parler en premier lieu.

Ces habitants, s'ils ont entre eux de nombreux points communs, ce qui permet de vastes généralités, sont par contre fort différents les uns des autres par leur caractère, suivant leur région : vallée du Rhône, vallées secondaires et villages des collines calcaires, c'est-à-dire des vraies garrigues.

C'est donc un peu à trois sortes de populations que nous avons à faire -

ENTRE CEVENNES ET GARRIGUES

Entre Cévennes et Méditerranée s'étend une zone de serres et de garrigues dont le point culminant est dans le département du Gard, le Mont Bouquet (631 m).

Vu des contreforts du Mont Lozère, le Mont Bouquet fait penser à un sphinx à l'entrée de ce qu'un observateur superficiel prend pour un désert. Mais en réalité on découvre à ses pieds tout un ensemble de villages, de hameaux, de mas qui ont leur histoire et leur personnalité comme nous le révèle cet ouvrage collectif réalisé par un groupe de personnes attachées à ce pays et unissant des compétences complémentaires. L'ouvrage est certes centré sur les lieux habités et même parfois abandonnés de la commune de Bouquet, mais par souci de rigueur les auteurs ont dû ouvrir leurs recherches et leurs études sur un espace qui dépasse évidemment des limites de communes tardivement établies dans l'histoire, avec l'évocation d'une foule de lieux, à commencer par les hameaux et villages voisins : Navacelles, Allègre, Fons, Vendras, Lussan, Vallérargues, Seynes, Euzet, Vacquières, Brouzet-les-Alès, Verfeuil, etc.

C'est à la véritable exploration d'un espace jusqu'alors peu ou pas du tout connu que nous invite cet ouvrage qui ne se contente pas de rechercher seulement les faits historiques marquants, mais qui passe au crible tous les aspects qui se combinent pour donner sa personnalité et même sa spécificité à une région : géographie, faune, flore, chasse, tourisme, noms des lieux et noms des personnes avec recherche de leur origine, langue d'Oc, expressions et coutumes, littérature.

L'histoire n'est pourtant pas négligée, elle est même particulièrement riche comme l'illustre à titre d'exemples cette série de sujets développés dans l'ouvrage :

L'homme préhistorique dans le Mont Bouquet - Grandeur et misère du Castellans de Bouquet - Les seigneurs de Bouquet : des Barjac aux de la Tour du Pin et aux Mallérargues - Criées et proclamations de Saussines et Vacquières (époque de Louis de XIII) - Le Mont Bouquet à l'époque des Camisards, ce qui s'est passé à la Révocation de l'Edit de Nantes, la fuite des grandes familles, les prédicateurs du désert au Mont Bouquet... Le prophétisme, l'affaire de Vallérargues, la mort de Madame de Mirmant - Le besoin d'instruction : quand les familles de Bouquet, Vendras et Rossière cherchaient à faire instruire leurs enfants, avant la Révolution Française - La vie rurale, la vie du village au siècle dernier : quand il y avait des cafés à Bouquet, la guerre des arbouses entre Bouquet et Navacelles... de la grande à la petite histoire pour mieux connaître et mieux comprendre...

LES ASSOCIATIONS
" LE MONT BOUQUET " ET
" RECHERCHES HISTORIQUES DES VILLAGES "
DU CANTON DE ST-AMBROIX

BOUQUET

ENTRE CEVENNES ET GARRIGUES

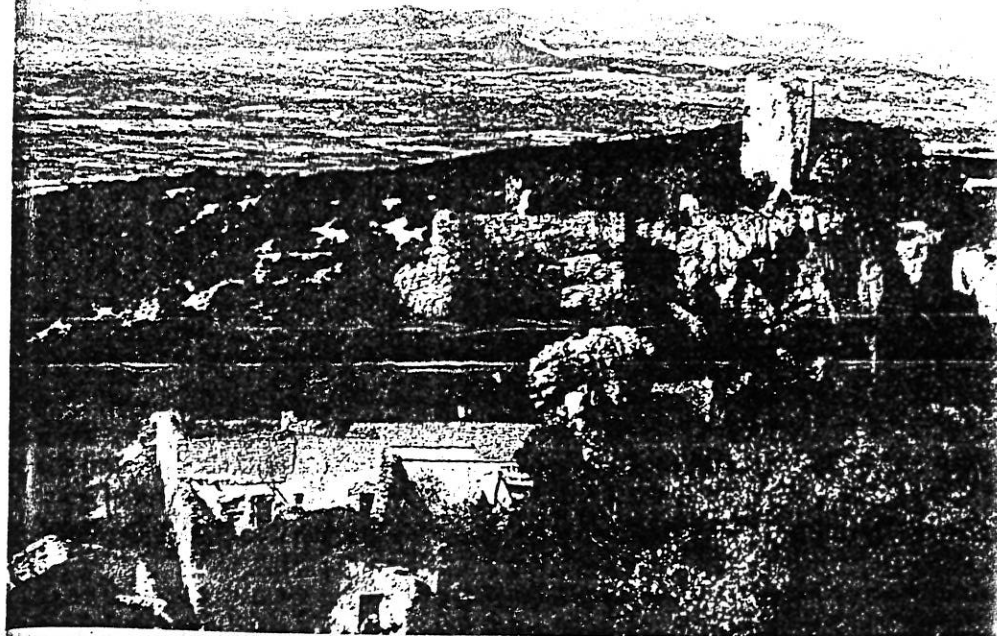


ENTRE CEVENNES ET GARRIGUES

LE VILLAGE

DE

BOUQUET



EDITIONS LACOUR
NIMES

AUTRES PLANTES, HERBES ET FLEURS DE LA GARRIGUE

La LAVANDE SAUVAGE, ASPIC (variante d'espice) est très typique des terrains calcaires, célèbre pour son parfum, elle était cueillie par nos ancêtres pour diverses utilisations : non seulement disposée en bouquets, elle parfumait les armoires, mais elle était un excellent anti-mites. Ses fleurs bleu-violet permettaient de faire une tisane bonne pour la toux et la migraine.

L'Abbé Boissier de Sauvages qui mentionne les noms d'aspic ou espiquet ou badafa signale qu'elle était également utilisée par les tisserands qui en allumaient des poignées pour griller les poils de leurs pièces de toile. Ses vertus étaient déjà bien connues puisqu'il ajoute « l'huile de lavande est une huile essentielle qu'on tire de la lavande par distillation et qui est fort chère ».

Le PETIT HOUX, fragon connu plutôt sous le nom de VERBOISSET, AGREVON, BRESEGON, etc., est une plante de 30 à 80 cm toujours verte, caractérisée par ses grosses boules rouges décoratives qui semblent pousser sur les feuilles. Sous la terre il a un rizhome qui a un goût doux et qui est diurétique. Certains consomment ses jeunes pousses comme des asperges.

La PSORALEE BITUMEUSE, herbe au bitume ou trèfle puant (cabri-dôla) dégage une odeur caractéristique de goudron quand on froisse ses feuilles. Elle peut atteindre 80 cm et produit des fleurs violettes qui forment des sortes de boules au sommet des tiges. On la trouve surtout exposée au sud. Les moutons en sont très friands. Dans la région des Vans d'ailleurs cette plante est appelée « engraisse-moutons » (engraissa-motons).

Le BUPLEVRE LIGNEUX (lenga de cat, aurelha de lebra) que l'on trouve en abondance sur le Mont-Bouquet est la seule ombellifère ligneuse (faisant plus penser à un arbuste qu'à une herbe comme le fenouil qui lui aussi fait partie des ombellifères). Ses feuilles sont également dures et persistantes. Il est difficile de ne pas la remarquer puisque elle atteint de 1 m à 2 m.

Le ROUVET (gineston, escobeta...) ressemble à un genêt qui ne dépasserait pas 1 m de haut, avec sur des tiges multiples de toutes petites feuilles. Il reste vert toute l'année et ses fleurs jaunes, à odeur de miel, donnent des petites boules rouges.

Le CISTE COTONNEUX, MOGE (« moudjé ») blanc, fleurit sur le versant sud-ouest du Mont-Bouquet, mais ses fleurs sont fragiles, rosées. Ses tiges et ses feuilles persistantes sont couvertes de petits poils blancs.

ORCHIDEES (abelhetas) : nous trouvons dans le massif du Mont-Bouquet plusieurs espèces d'orchidées, mais devons-nous en parler ? En effet ces fleurs sont très fragiles et menacées de disparition si on ne les protège pas. Ce sont des plantes à tubercules, faisant penser généralement à des testicules, d'où leur nom (du grec orchis, testicule). Mais c'est la beauté de la fleur qui attirera l'attention : on en trouve une espèce qui fait penser aussi bien par sa forme que par ses nuances aux abeilles, ce qui attire les mâles croyant avoir affaire à un partenaire sexuel : ainsi se réalise le transport du pollen nécessaire à la perpétuation de cette espèce. On en trouve également dans les sous-bois de chênes, de la variété « orchis guerrier » avec des feuilles et des fleurs plus denses regroupées en épis.

La SANTOLINE : fait penser grossièrement à du petit chêne, plante velue et blanchâtre faisant des fleurs jaunes à capitules (ensemble formant une boule). Plante odorante, utilisée autrefois pour protéger les vêtements contre les teignes d'où le nom de « garda-rauba ».

Quelques lignes sur la garrigue
de Félix Platter,
comparables au regard et au
récit de Marco Polo
dans "Le Livre des Merveilles".

Les "Merveilles", c'est-à-dire
l'Ailleurs, c'est-à-dire l'Orient,
commencent-elles dans ce no-man's land
végétal ?

"JE FUS ÉTONNÉ DE VOIR LE ROMARIN POUSSER DANS
LES CHAMPS..."

Le 6 novembre, je fis une promenade à Villeneuve, en compagnie de quelques Allemands. Je fus étonné de voir le romarin pousser dans les champs comme chez nous le genévrier. A côté se voyaient la marjolaine, le thym, plein les champs, au point qu'on n'y fait pas attention. Le romarin est employé pour le chauffage, tant il est commun. On le porte en ville à dos d'âne, et on le brûle dans les cheminées. Une charge sous laquelle un âne disparaît complètement ne coûte pas plus d'un carolus, ce qui équivaut à une double pièce de quatre. Pour la cuisine on brûle des rondins d'un bois appelé ilex. C'est une sorte de chêne, sur lequel on recueille des baies qui donnent une teinture écarlate et cramoisie. Ce dernier nom vient de la baie qu'on appelle kermès. Elle renferme de petits vers qui donnent la couleur; mais si on ne les recueille pas à temps, il leur pousse des ailes, et ils s'envolent de leur coque."

Felix Platter, Notes de voyage à
Montpellier,
1552-1559

(Montpellier, Société des Bibliophiles Editeur, 1892) .