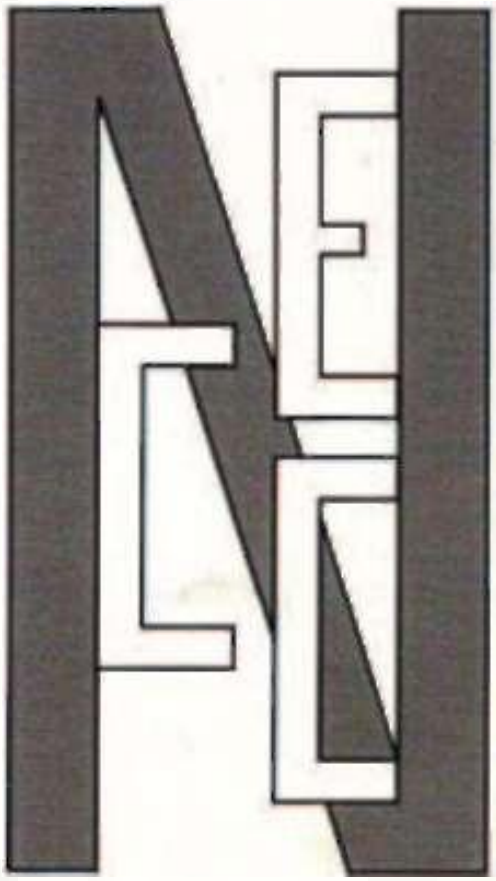
http://gardenbreizh.org/articles/article-15-culture-introduction-et-diffusion-de-plantes-a-usages-rituels-en-mediterranee-occidentale.html

ACTES DES QUATRIÈMES JOURNÉES UNIVERSITAIRES CORSES DE NICE

(7 et 9 novembre 1998)



CENTRE D'ÉTUDE CORSES DE NICE

UNIVERSITÉ DE NICE

- 2000 -

CULTURE, INTRODUCTION ET DIFFUSION DE PLANTES A USAGES RITUELS EN MEDITERRANEE OCCIDENTALE

par Robert CASTELLANA, ethnologue (CRP)

Actes des quatrièmes Journées universitaires corses de Nice, 7-9 novembre 1998 [organisés par le] Centre d'études corses de Nice (CECN). - Nice : Université de Nice, 2000 (06-Nice : Impr. Faculté des lettres). - 176 p., ill. ; 29 cm. Textes des communications en français et en corse. - Notes bibliogr. - DL 01-14093 (D1). - 944.99. - ISBN 2-9508315-2-4. pp. 115-127.

INTRODUCTION

Les itinéraires souvent surprenants qu'ont suivi les plantes présentent tout autant d'intérêt pour l'historien des sociétés humaines que pour le naturaliste.

Outre leur impact économique, bien des plantes ont été un vecteur privilégié de contacts culturels. Les exemples abondent dans le bassin méditerranéen, avec le commerce des parfums, épices, encens et arômes en provenance d'Orient, qui a stimulé deux mille ans d'échanges et de contacts[1].

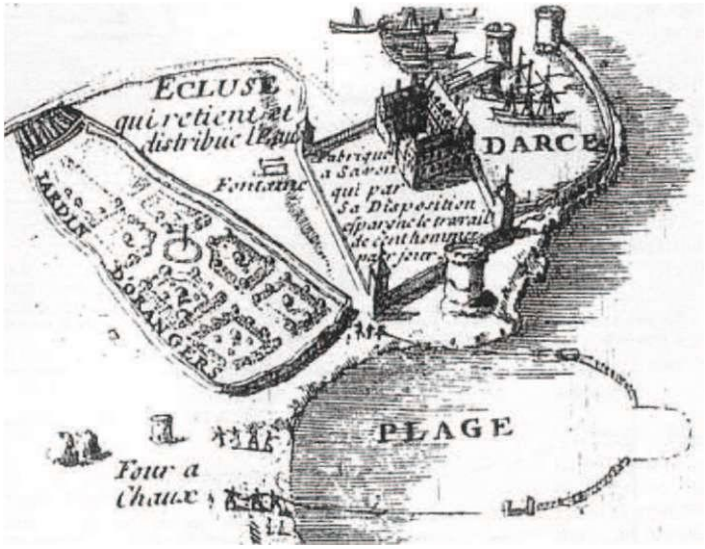


Figure 1 Jardin d'agrumes (La Napoule – Côte d'Azur - vers 1690)

D'importantes introductions de matériel végétatif ont accompagné ces échanges culturels et commerciaux. Les régions côtières situées entre Gênes et Marseille (Ligurie, Corse et Côte d'Azur) ont été l'un des principaux foyers historiques de ces tentatives d'acclimatation de plantes exotiques, et assurément le plus dynamique. Ces régions bénéficient en effet de leur proximité géographique et de conditions climatiques exceptionnelles. Un relief particulièrement tourmenté leur confère une telle diversité d'expositions et de microclimats que peuvent y coexister à la fois la plupart des espèces végétales caractéristiques des zones méditerranéennes, et celles des zones continentales froides et tempérées[2].

1 L'usage religieux des encens est resté commun aux trois religions. Quant aux valeurs profanes qui s'attachaient aux parfums, elles n'ont pas seulement constitué l'essentiel de la pharmacopée médiévale. Elles témoignent de nos jours d'un impact culturel peut-être plus important encore par son universalisme. De nombreuses études ont été consacrées à l'impact culturel de l'introduction des parfums, ainsi que des épices et des plantes aromatiques en général, notamment : LE GUERRER A., *Les pouvoirs de l'odeur*, Paris, O. Jacob, 1997, 329 p.; FAURE P., *Parfums et aromates dans l'Antiquité*, Paris, Fayard, 1987, 357 p

2 OZENDA P., *Végétation des Alpes sud-occidentales,* Paris, CNRS, 1981, pour une description de l'étage thermo-méditerranéen sur la Côte d'Azur, et VIDAL DELABLACHE P., GALLOIS L., *Géographie universelle, tVII Méditerranée*, Paris, Armand Colin, 1934, pour la cartographie des étages climatiques en Méditerranée Occidentale.

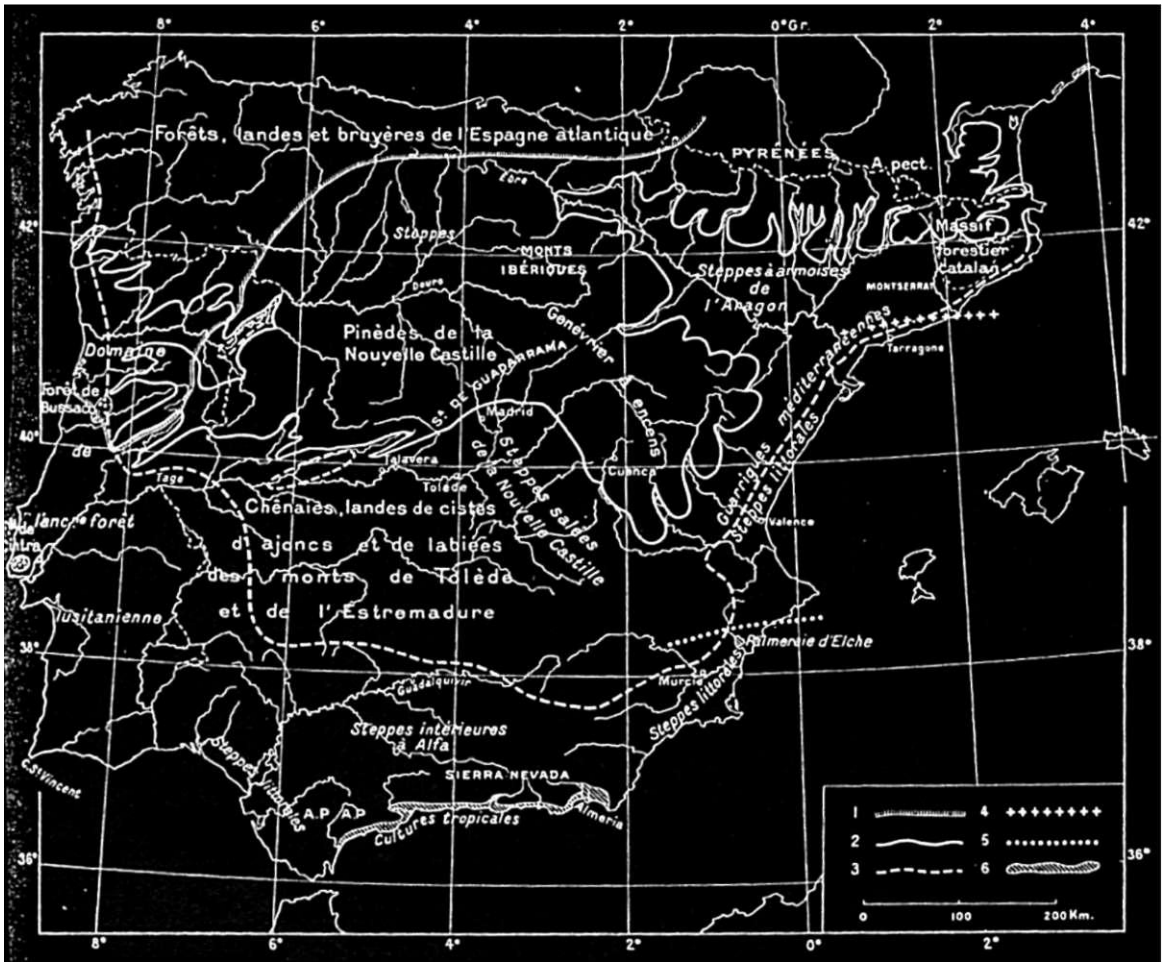


Figure 2 Les paysages botaniques de la péninsule ibérique. 1. Limite Sud du chêne pédonculé – 2. Limite Nord de l'olivier – 3. Limite Nord de l'oranger et enclaves au-delà de cette limite 4. Limite Nord du palmier nain – 5. Limite Nord des palmeraies de palmier-dattier – 6. Cultures de caractère tropical (VIDAL DELABALCHE).

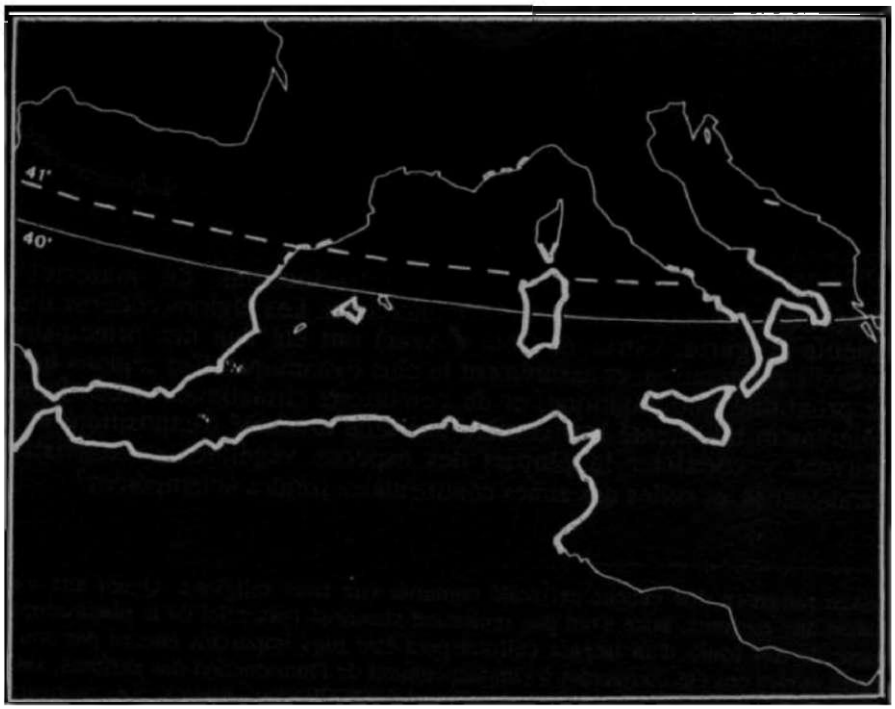


Figure 3 Répartition de l'étage thermoméditerranéen en Méditerranée occidentale. Le trait gras indique les zones où cet étage constitue le climax. Au nord du 41° parallèle, l'étage thermoméditerranéen est représenté seulement à l'état fragmentaire, sur le littoral azuréen, en Corse, en Catalogne et dans le sud italien (OZENDA 1981).

L'introduction de plantes orientales est attestée dans ces régions dès le Moyen-Age à grande échelle, avec les agrumes. Au XIX° siècle, e lle a donné naissance à une horticulture sophistiquée et quasi-industrielle, qui demeure aujourd'hui encore très innovante. Les expériences d'acclimatation qu'ont mené les parfumeurs grassois ont par ailleurs grandement contribué à la diffusion internationale de certaines de ces cultures[3].

Figure 4 Les régions d'Italie les plus tièdes en hiver (minima moyens journaliers de janvier). 1. Minima inférieurs à –2° - 2. Minima supérieurs à 4° - 3. Minima supérieurs à 8° (VIDAL DELABLACHE).

AUX SOURCES DE L'HORTICULTURE MODERNE

Les descriptions médiévales de ces premières tentatives d'horticulture exotique sont malheureusement rares et fragmentaires. En ce qui concerne la Côte d'Azur, elles nous apprennent tout de même qu'il s'agit, comme pour les encens et les parfums, de plantes destinées à des usages rituels d'un universalisme indiscutable, communs aux Juifs, aux Chrétiens, et aux religions antiques[4].

"San Remo [est une] terre grasse, peuplée et marchande [.../...] couverte de toute part de bois de citrons [.../...] au grand spectacle des marins. Au temps où fleurissent cédrats et citrons, un tel parfum se répand sur la mer voisine que les navigateurs y goûtent bien qu'encore éloignés de plusieurs milles de la terre. [.../...] Et il s'y voit encore multitude d'arbres à palmes, les fruits desquels ne parviennent pas à maturité. Et le Pontife Romain de mander chaque année un courrier pour acheter les palmes pour la fête qui se célèbre le Dimanche avant la Pâque. Les Juifs d'Allemagne et autres lieux, achètent [eux aussi] les cédrats pour la fête des Tabernacles, à San Remo"[5].

3 CASTELLANA R., JAMA S., *Fragrances d'Azur*, Nice, Alandis, 2004, pour une synthèse des recherches et des expériences d'acclimatation horticole impulsées par l'industrie grassoise des parfums.

4 CASTELLANA R., *Les palmes de la Passion. D'un rêve d'Orient à l'invention de la Côte d'Azur,* Nice, ROM, 1997, à propos de la tradition judéo-chrétienne des palmes et de ses racines égyptiennes antiques.

5 Témoignages cités par QUAINI M., "Per la storia del paesaggio agrario in Liguria, note di geografia storica sulle strutture della Liguria medioevale e moderna", in *Atti della Societa Ligure di Storia Patria*, XII (LXXXVI), II, Genova,1972, pp. 201-360. Par son ampleur, cet article fait référence en matière d'histoire agraire de la Ligurie, et notamment en ce qui concerne l'introduction des agrumes dans le monde génois. Les témoignages cités sont bien connus, puisqu'on en trouve mention dans les articles consacrés aux agrumes par le LAROUSSE, *Grand Dictionnaire du XIX° siècle* , Genève, 1982 (réédition).

Il faut attendre le début du XIX° siècle [6] pour trouver des détails plus précis sur cette surprenante agriculture rituelle. On s'aperçoit alors que les terroirs très spécialisés qui l'abritent, entre San-Remo et Nice, font en fait partie d'un réseau horticole bien plus vaste mais peu connu. Il concerne pourtant l'ensemble de la Méditerranée occidentale.

La description de ces sites horticoles, de leurs relations historiques et commerciales, de leurs productions et des savoir-faire qui s'y rattachent, constitue l'objet de cette étude. Ces échanges culturaux débordent largement le simple cadre de l'histoire naturelle. Ils apportent aussi à l'histoire des relations culturelles entre l'Orient et l'Occident une contribution qui n'est pas négligeable, par son ampleur, son impact et sa permanence.

Figure 5 L'entrée du Christ à Jerusalem. Salterio de santa Isabel XII-XIII°s (Museo de Friuli).

DES LITURGIES VÉGÉTALES & ORIENTALISANTES

Les plantes font universellement l'objet d'emplois rituels qui se révèlent d'une grande diversité. Dans l'ancien monde, les usages rituels des palmes et des agrumes occupent une position éminente. Comme les encens et les parfums, ils font en effet partie des cycles liturgiques majeurs des religions juive et chrétienne. Ils prennent ainsi place dans la liturgie pascale, en ce qui concerne le monde chrétien catholique et orthodoxe, et au cours des offices qui suivent le Nouvel An chez les Juifs.

Les usages chrétiens des palmes participent avant tout des mises en scène théâtralisées de la Semaine Sainte. Une illustration exemplaire est fournie par les confréries espagnoles lors des processions qui représentent l'entrée du Christ à Jérusalem. Cet épisode de l'Histoire Sainte est d'ailleurs à l'origine de la fête chrétienne. Bien que hauts en couleurs, les emplois rituels des palmes sont en réalité, à quelques exceptions près, plutôt stéréotypés : elles sont tressées, et bénies au cours de l'office du Dimanche des Palmes qui ouvre la Semaine Sainte. Les seules différences notables consistent dans la diversité (plus que relative) des types de tressage et de cultivation. Une exception majeure concerne la Corse, où les processions des Confréries se tiennent le Vendredi Saint, et s'accompagnent de compositions en palmes tressées d'une facture singulière.

Dans le calendrier juif, l'emploi des palmes prend place au cours des fêtes qui suivent le Nouvel An. Ces fêtes se tiennent au début de l'automne et demandent d'importants préparatifs, consistant pour l'essentiel dans l'édification des "cabanes" de palmes, et dans la mise en culture de plantes soumises à de strictes exigences rituelles. La "cabane" rituelle, qui a laissé son nom à la fête, doit être édifiée en plein air, balcon, jardin, cour ou terrasse, en souvenir d'un autre épisode de l'Histoire Biblique, l'Exode des Juifs hors d'Égypte. Le palmier entre aussi dans la confection des bouquets tressés traditionnels destinés aux prières et aux offices, avec des plantes qui font, comme lui, l'objet d'une culture spécifique : le myrte, le saule et le cédrat.

Figure 6 La cabane rituelle de la fête juive.

A côté des encens, parfums, palmes et agrumes, il faudrait évoquer deux autres plantes orientales pour compléter ce tableau botanique des végétaux introduits en Occident à des fins religieuses et rituelles. Même s'ils demeurent en marge de la liturgie, les emplois de la fleur d'oranger pour les mariages, et ceux de la rose dans des usages plutôt funéraires, connurent en effet une diffusion qui déborde très largement le cadre confessionnel.

---

[6] Cf RISSO A., *Essai sur l'histoire naturelle des Orangers, Bigaradiers... cultivés dans le département des Alpes-Maritimes.* Dufour, Paris, 1813, 74 p. L'auteur de la 1° recherc he botanique moderne sur les agrumes avait fait précéder son encyclopédie de cet opuscule consacré à l'agrumiculture sur la Côte d'Azur d'où il était originaire.

Leur introduction culturale, qui concerne une grande partie de l'Europe, prendra plus particulièrement sur la Côte d'Azur des proportions massives, à l'origine de l'invention des parfums modernes dans ces mêmes régions.

I. - LES SITES DE PRODUCTION DE PALMES RITUELLES EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE

HISTORIQUE

La tradition des palmes est largement répandue dans toute la Méditerranée, et bien au-delà. Malgré cela, les sites de production de palmes rituelles sont plutôt rares. Ils sont localisés en Italie et en Espagne, avec deux exploitations à grande échelle tournées dès l'origine vers l'exportation, les palmeraies d'Elche et de Bordighera. Il a dû vraisemblablement exister quelques autres sites d'intérêt plus local, comme par exemple en Corse[7].

Les palmeraies d'Elche et de Bordighera, les seules connues sur la rive nord de la Méditerranée, sont aussi l'un des rares exemples d'agroforesterie pratiqué en Europe, où la monoculture est la forme agricole dominante. Elles offrent en effet une riche gamme de productions horticoles ou potagères, cultivée sous le couvert des palmiers.

Situé au cœur de l'Orient espagnol (le *Levante*), le *palmaro* d'Elche[8] compte quelques 300 000 arbres. Il assure toujours une importante production de dattes et de plusieurs centaines de milliers de palmes rituelles. Sans équivalent dans le paysage agraire de l'Espagne, ni d'ailleurs du reste de l'Europe, il s'agit d'une importation du modèle agricole de l'oasis, mise en oeuvre au Moyen-Age par les agronomes arabes, la région s'apparentant par son microclimat aux zones les plus arides de l'Orient. C'est la riche expérience (orientale) acquise en matière d'hydraulique par la science arabe qui permit la mise en exploitation intensive, aux alentours du X° siècle, de ces territoires jusque là impropres à toute culture[9].

Si cette tentative de colonisation agraire est compréhensible pour des raisons de proximité géographique, climatique et culturelle, sa reconversion postérieure dans la fourniture de palmes rituelles est par contre plus étonnante. A moins de supposer qu'elles n'aient été déjà cultivées (à l'époque arabo-andalouse) à destination des importantes communautés juives de la péninsule[10], comme ce fut le cas pour le *palmeto* italien de Bordighera. Bien que d'une ampleur plus restreinte (il ne comptait que 15 000 arbres en culture), le site est d'une importance comparable par sa dimension internationale. Sa production (approchant les 100 000 palmes) était destinée aux communautés chrétiennes et juives de l'Europe, et même plus récemment à celles des États-Unis[11].

---

7 Notamment en Espagne où les auteurs arabes mentionnent la palmeraie de la Arrizafa (ou Rusafa). Plus généralement la pratique de la simple cueillette est largement attestée jusqu'à nos jours, partout où l'aire de la tradition coïncide avec celle de la diffusion du palmier.

8 Sources : PICO MELENDEZ F., *El palmeral historico de Elche*, Elche, Ayuntamiento, 1977, 187 p.; ENCICLOPEDIA UNIVERSAL ILLUSTRADA EUROPEO AMERICANA, Madrid, Espasa-Calpe, 1958, *s.v.* Elche; PÉRES, "Le palmier en Espagne musulmane. Notes d'après les textes arabes", in *Mélanges Gaudefroy Demontynes,* Le Caire, 1935-1945.

9 Le Levant est la dernière grande entreprise de colonisation agraire dans l'histoire de l'Espagne. A ce propos, voir BOLLENS L., *Agronomes andalous du moyen-âge,* Genève, Droz, 1981. Cet ouvrage qui fait autorité pour l'histoire agraire de l'Andalousie montre concrètement comment les savoir-faire orientaux sont venus enrichir et revivifier la science héritée de la romanisation en matière d'irrigation. L'ouvrage évoque aussi la transmission de ces savoir-faire en direction du monde chrétien et leur impact culturel, notamment sur la Renaissance italienne et la grande tradition agronomique héritée de l'époque romaine (voir plus loin).

10 *ENCYCLOPEDIA JUDAICA*, Jerusalem, Ketter Publishing House, 1972, l'œuvre de référence sur la civilisation juive, *s.v.* Elche, sur la présence présumée d'une colonie juive à Elche dés le V° siècle, et de manière plus générale, quant à la rareté des documents sur l'histoire du judaïsme pendant la période musulmane en Espagne. Sur la place éminente tenue par la communauté juive à Valence, voir aussi plus loin.

11 Sources : BESSONE G., *Palme d'Autore*, Bordighera, Centro Culturale Chiesa Anglicana, 1992, pour l'histoire exemplaire de la palmeraie de Bordighera .

Le palmier ne fructifiant pas à cette latitude, la palmeraie italienne apparaît de plus comme une tentative originale d'adaptation du modèle agroforestier de l'oasis. Par leurs similitudes, ces expérimentations agronomiques pourraient relever, comme nous le verrons, d'une tradition commune dont nous chercherons ici à retracer les principaux jalons.

LES PRODUCTIONS HORTICOLES ET LE SYSTEME AGRO-FORESTIER

La palmeraie d'Elche apparaît comme un système de production très diversifié. A côté des produits du palmier, palmes et dattes, on y pratique une gamme d'activités agricoles variées : cultures fruitières et maraîchères (figues, grenades, amandes, blé, oignon, vigne et olivier), mais aussi luzerne, coton, et élevage, sans oublier un sous sol riche en sel. Ce dernier détail prend tout son sens dans la tradition orientale, déjà bien connue de l'Antiquité, préconisant la mise en valeur et l'amendement des sols saumâtres par le palmier, et par des plantes associées, notamment l'orge, les fèves et les "poirées".

Bien que plus réduit, le paysage végétal du *palmeto* de Bordighera est tout aussi composite. Dans un espace pentu et aménagé en terrasses, les cultures potagères et horticoles entretenues sous le couvert des palmiers témoignent dans le même esprit d'une expérience originale de diversification et d'exploitation intensive et optimale des ressources en milieu méditerranéen. Son organisation répond à un plan d'ensemble sophistiqué, dont atteste plus particulièrement le système de gestion des eaux d'irrigation, qui assure dans le même temps l'alimentation de la ville et de ses moulins. Il faut voir là assurément la marque des ingénieurs agronomes italiens, avec des réalisations analogues dans la même région[12]. Il faut peut-être y voir aussi une indication précieuse quand à la date de cette réalisation, apparemment contemporaine de celle de la fondation du village, au XV° siècle. Une telle datation rend plausible une filiation entre le site ligure et celui d'Elche, si l'on prend en compte l'existence de relations commerciales intenses et très suivies entre ces deux régions à la même époque, sur fonds d'expéditions militaires et de "reconquête"[13].

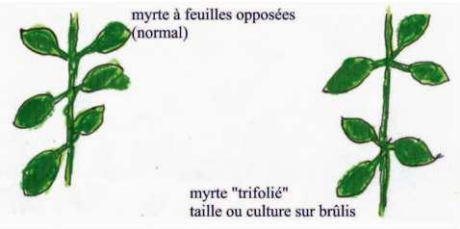


Figure 7 Le myrte rituel juif

A côté des palmes et des cultures associées qui les accompagnaient, Bordighera assurait la production des trois autres plantes destinées à composer le bouquet rituel juif. Il s'agit du cédrat, exclusivement cultivé franc de pied, du myrte[14], mis en culture sur brûlis afin d'obtenir des rejets trifoliés, et du saule[15] où là encore des caractéristiques botaniques rares sont prisées.

Ces dernières cultures présentent un grand intérêt, puisqu'elles nous révèlent l'existence d'une botanique rituelle. Ses sources, qui nous sont par contre inconnues, ne sont pas mentionnées explicitement dans le texte biblique. Elles suggèrent pour le moins une influence des communautés juives, venant s'ajouter à celle des agronomes arabes déjà évoquée.

---

12 Voir QUAINI, *op. cit.*, notamment à propos du système d'irrigation de la ville voisine de San-Remo, chef lieu de la Juridiction des Palmes, qui en assurait l'exportation, ainsi que les analyses du développement à grande échelle en Italie du système de cultures en terrasses par BLANCHEMANCHE P ;, "Les aménagements fonciers dans les terroirs montagneux: les paysages de terrasses de culture", in *Pour une archéologie agraire*, GUILAINE J. (dir.), Paris, Armand Colin, 1991, pp. 267-278.

13 GARI B., "Genova e l'islam occidentale", *Storia illustrata di Genova, Genova antica e medievale*, BORZANI L, PISTARINO G, RAGAZZI F (sous la direction de), Milan, Sellino, 1993, pp.177-192. Le développement de la vocation commerciale de Gênes aux XII° et XIII° siè cle est contemporain de l'expansion du commerce génois en direction du Maroc et de l'Espagne, et plus particulièrement de la région des Baléares et du Levant, et de leurs salines. Outre le sel, les fruits secs étaient avec le cuir les principales spécialités de cette région.

14 *Myrtus communis.* Plante typique des maquis et garrigues méditerranéens, le monde antique avait consacré le myrte à Vénus, peut-être pour la suavité de son parfum. Au Moyen-Age ses baies entraient dans de nombreuses compositions médicinales On retirait de ses feuilles et de ses fleurs une eau aromatique dite *"Eau d'ange"*, aux vertus cosmétiques. Ses rameaux et ses fruits servaient à aromatiser les vins, et ses feuilles à parfumer l'eau des bains.

15 *Salix*. Une plante bien connue de la pharmacopée traditionnelle pour ses propriétés médicinales.

Nos propres observations vont dans ce sens, en ce qui concerne la technicité de ces cultures, et les rapports qu'entretenaient les différentes communautés religieuses dans la gestion de ces expériences peu ordinaires d'horticulture sacrée, sur fonds d'agronomie orientalisante.

PALMES RITUELLES JUIVES ET CHRÉTIENNES

1. - Les variétés

Deux types de palmes, de la variété *Phoenix*, sont employées pour la confection des “rameaux” tressés de la Semaine Sainte. Le dattier des oasis d'Orient, *phoenix dactylifera* a fourni pendant des siècles la palme traditionnelle, toujours aussi appréciée des puristes pour sa couleur exceptionnellement blanche. Originaire des cotes marocaines, *phoenix canariensis* est d'introduction plus récente. Plus jaune mais plus facile à tresser, et surtout nettement plus productive, sa palme a définitivement supplanté de nos jours son illustre prédécesseur.

Le *dactylifera* a mieux résisté en ce qui concerne la fête juive, bien que certains religieux nient aujourd'hui la pertinence de cette différenciation botanique, effectivement absente du texte biblique.

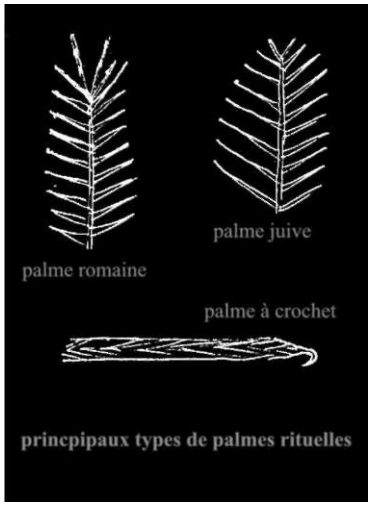


Figure 8 Palmes juives et chrétiennes

Les cultivateurs pratiquent (à Bordighera) une autre distinction, dans la variété *dactylifera,* entre les palmes dites “juives” (*ebraico*) et celles nommées “romaines” (*romana*), en fonction donc de leurs usages religieux. Cette catégorisation, inconnue des experts rabbiniques comme des botanistes, repose sur des critères morphologiques : un port plus rigide, et l'extrémité des feuilles qui est plus courte et plus arrondie. Nous avons pu en vérifier la pertinence, lors d'une expertise récente de la palmeraie.

Ces critères présentent une particularité non moins surprenante, leur instabilité. Il existe ainsi des palmiers aux qualités changeantes, que l'on pourrait qualifier dans le même esprit de "judéo-chrétiens" ...

2. - La culture des palmes chrétiennes

Figure 9 Bordighera : ligature des palmes par Ghensinger (fin XIX°)

La technique de culture des palmes chrétiennes obéit à une exigence rituelle relative à leur couleur, qui doit être la plus blanche possible[16]. On use pour cela de la ligature, qui se pratique en juillet à Bordighera, entre janvier et juin à Elche.

A Bordighera, c'est au cours des premières semaines de juillet que le "palmiste" attache le “cœur”, ou plutôt "l’œil" (c’est-à-dire l’ensemble des feuilles centrales de l'arbre), en forme de bouquet. En l'absence de lumière, les palmes vont prendre au cours de l'hiver une couleur blanche, due à l'absence de réaction chlorophyllienne.

Afin de ne pas épuiser le palmier, cette ligature rituelle n’est renouvelée que tous les deux ans.

[16] On ignore l'origine de l'exigence de couleur rituelle propre à la culture des palmes. Les palmes ne sont d'ailleurs pas explicitement prescrites par les textes évangéliques, et d'autres végétaux sont communément admis. L'exigence est commune à la seconde plante rituelle de la Pâque, le blé que l'on cultive à cet effet pendant 40 jours dans l'obscurité. La justification rituelle est ici funéraire (le tombeau du Christ), et pourrait tout à fait s'appliquer aux palmes dont la valeur mortuaire était générale dans le monde antique.

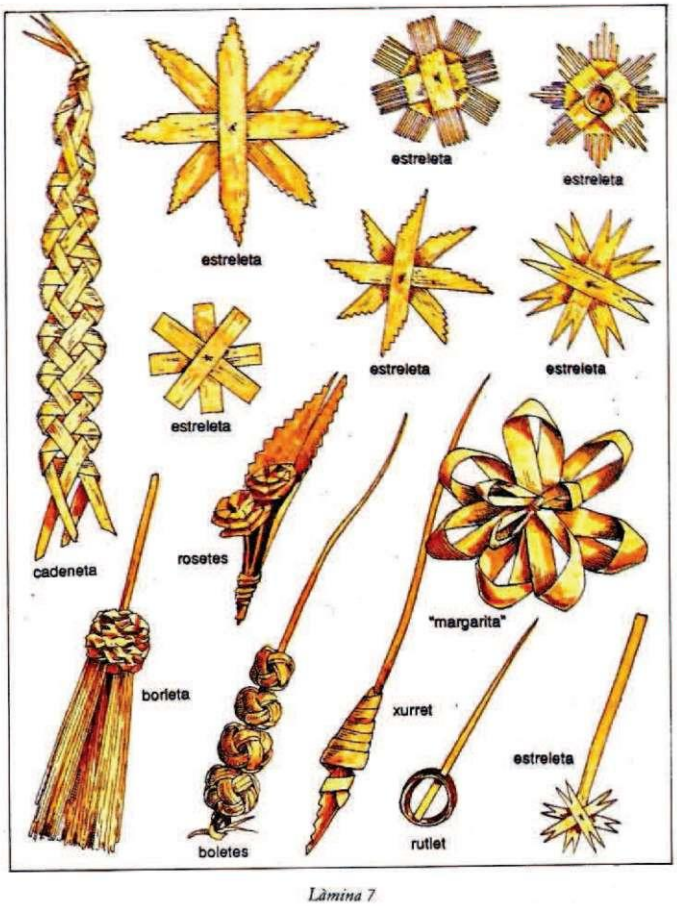
La technique varie sensiblement à Elche, où elle se pratique à une échelle plus industrielle, avec la mise au point de procédés plus productifs. La période de ligature est tout d'abord plus longue et plus étalée, ce qui nécessite de monter à nouveau sur les arbres au milieu de l'été, afin de couper les extrémités laissées libres du bouquet, et de procéder à son "encapuchonnement" (*encaperuzado*). Les bouquets sont alors revêtus d'un voile de plastique noir, remplaçant avantageusement les anciens capuchons de palmes sèches qui nécessitaient une nouvelle ascension pour leur entretien[17].

Les palmiers mis en ligature sont "ouverts" quelques semaines avant Pâques. On récolte alors le bouquet, pouvant comporter jusqu'à une vingtaine de palmes, voire plus suivant l'arbre et la technique choisis.

Figure 10 Bordighera : récolte des palmes par Ghensinger (fin XIXe)

Leur conservation se fait dans des caves sombres, ou bien on les enterre. A Elche, on use de techniques plus élaborées. Les palmes sont tout d'abord mises à tremper dans une solution d'eau chlorée, puis stockées dans des caves hermétiquement closes et inondées d'eau sulfureuse, dont on contrôle soigneusement le degré d'hygrométrie.

Il existe plusieurs qualités de feuilles. Les feuilles centrales sont les plus recherchées parce que plus blanches que les feuilles périphériques. A côté de la couleur, la taille est aussi prise en compte. Elle peut atteindre 3m50. La production espagnole, qui est de loin la plus belle, comporte jusqu'à 9 qualités différentes contre 4 seulement à Bordighera.



Les palmes rituelles sont le plus souvent tressées, avec une grande diversité de figures où l'on peut distinguer quelques invariants, et des spécificités plus locales, mais non moins intéressantes.

Les grandes palmes tressées sont ainsi la spécialité des artistes d'Elche. Elles forment un édifice savant, souvent posé sur un socle de bois et orné d'une image pieuse enguirlandée et de divers éléments décoratifs, fort similaires à celles réalisés à Rome notamment pour la confection de la palme papale.

Les techniques les plus élaborées sont celles mises en oeuvre en Corse dans le cadre collectif des confréries pour la confection des *pullezzule.*

Ces compositions en palmes tressées font preuve de la plus extrême des sophistications, grâce à l'emploi de motifs de base simples et répétitifs réunis sur une même armature. Le procédé libère l'artiste des contraintes liées à la structure de la feuille, et lui ouvre l'accès à toutes les formes plastiques.

Figure 11 Quelques figures basiques de tressage (Elche – Ecole des palmes)

[17] Bien que géographiquement plus proches de Bordighera que d'Elche, les palmistes corses "encapuchonnent" aussi les bouquets.

Figure 12 Pullezzule corse en palmes tressées (Bastia : Musée d'ethongraphie)

Outre leur originalité technique, les *pullezzule* viennent aussi orner les croix portant le Christ lors des processions du Vendredi Saint, les fameuses *Cerca* et *Granitula,* avec leurs étonnantes danses rituelles.

Ces tressages atypiques font irrésistiblement penser, par leur réalisation collective, leur facture méticuleuse et leurs motifs empruntés à l'architecture sacrée, à des influences monastiques. Les traditions populaires, l'histoire et l'archéologie, confirment la présence de moines orientaux dans ces régions. La légende du principal de ces monastères, celui de Lérins, écrite au XIV° siècle, fait ainsi état de la présence de palmiers sur cette petite île voisine de Bordighera, siège du plus important des monastères d'Occident, fondé au V° siècle. A Bordighera la tradition locale est encore plus explicite, puisqu'elle attribue l'introduction du palmier à un moine égyptien à la même époque[18].

A côté de cette présence monastique orientale bien établie, et de sa possible influence sur le rituel catholique, il convient de noter la parenté qu'entretiennent ces processions pascales et les danses rituelles qui les accompagnent, avec celles de *l'Epitafios*, le "tombeau du Christ", représenté sous l'aspect d'une composition florale processionnelle dans la liturgie chrétienne orthodoxe du Vendredi Saint[19].

3. - La culture des palmes juives

La production des palmes rituelles juives diffère sensiblement de celle des palmes chrétiennes. Elle ne nécessite tout d'abord pas de culture à proprement parler, puisqu'il s'agit seulement d'une cueillette, celle des jeunes pousses de l'année. Elle suppose aussi l'emploi exclusif de palmes de la variété *dactylifera*. Leur mise en culture prend place au début de l'été, au mois de juin. Elle consiste dans une ligature très lâche, car seulement destinée à empêcher les feuilles de trop grandir, et à les protéger de manière à ce qu'elles ne "s'ouvrent" pas. Cette exigence rituelle, dont l'origine est inconnue, concerne la foliole centrale ou terminale de la palme.

Figure 13 Le bouquet rituel juif avec son étui en palmes tressées

La récolte a lieu en septembre. Cette culture est bien moins productive, puisqu'on ne récolte que quatre à huit feuilles par arbre, mais en contrepartie elle permet l'exploitation annuelle des plantes. La production de la palmeraie de Bordighera s'élevait ainsi, juste avant la guerre, à tout de même près de 100 000 palmes.

En matière de botanique rituelle, on notera encore que parmi les 15 000 arbres de la palmeraie il en existait une vingtaine présentant une foliole centrale en forme de "crochet". Toute aussi prisée d'un point de vue rituel, une autre particularité rare consiste dans la rectitude de la nervure centrale de la palme.

Les palmistes et leurs familles confectionnaient aussi des sortes d'étuis en palmes tressées, les *ometti*, destinés à tenir en main le bouquet rituel.

Les témoignages que nous avons recueillis nous donnent de plus une idée précise de la nature des rapports entre religieux et agriculteurs en charge de ces cultures rituelles.

---

18 La tradition relative au monastère égyptien de saint Ampelio est corroborée par l'étude de LAMBOGLIA N., "Un nuovo documento sul culto di san Ampelio e le origine di Bordighera", *Rivista Ingauna e Intemelia XVII, 1-4,* Bordighera, 1962, qui établit la présence, sur le site de la palmeraie, d'un important monastère contemporain de celui de Lérins. Pour la légende de Lérins, principal centre européen de la diffusion du monachisme oriental aux premiers siècles de notre ère, voir FERAUD R., *Vida de Sant Honorat*, trad. SUWE I., Uppsala, 1943.

19 Les cérémonies corses sont bien étudiées par POLI MORDICONI M.E., *Confréries: le rituel de la Granitula*, Corte, Centre d'Etudes Corses, 1990, qui n'en retrouve pas d'équivalent en Europe. En ce qui concerne les danses pascales dans le monde orthodoxe voir pour la Grèce (sur l'île d'Egine), la description de YANNOULIS A., *Aegina*, Egine, Yannoulis, 1983, p. 36.

Les courtiers qui venaient négocier les achats auprès des cultivateurs de Bordighera et surveiller la qualité de la récolte, étaient en effet des rabbins. Ils étaient ainsi capables de s'assurer du respect des exigences rituelles propres à ce type de production, en étroite collaboration avec les cultivateurs.

Venus de Suisse, d'Angleterre et de Milan, et après avoir passé une quinzaine de jours à Bordighera, les courtiers se rendaient ensuite en Calabre, pour acheter le cédrat dont cette région a fait depuis des siècles sa spécialité.

Le Sud italien constitue en effet la zone historique d'acclimatation et de diversification des agrumes en Méditerranée occidentale, introduits dès l'époque romaine dans cette région. Par la suite, l'occupation arabe, contemporaine de celle de l'Espagne andalouse, révolutionna durablement l'agrumiculture avec l'introduction de l'oranger et des techniques de la greffe.

L'introduction du cédrat, précurseur en matière d'acclimatation des agrumes, pourrait bien relever comme nous allons le voir, de ces mêmes cultures à usage rituel que nous venons d'évoquer.

II. - LES SITES DE PRODUCTION DE CÉDRATS RITUELS EN MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE

Figure 14 *Citrus Cedra*

LES PRINCIPALES CARACTERISTIQUES BOTANIQUES DU CEDRAT

Le cédratier, *Citrus Cedra*, est étroitement lié à l'histoire des agrumes (il est le seul connu du monde antique), et à celle des juifs qui semblent l'avoir diffusé en Méditerranée orientale à des fins essentiellement rituelles et médicinales. Il s'agissait d'ailleurs d'un produit précieux et onéreux.

Le cédrat est toutefois comestible, et souvent consommé, mais une peau épaisse occupe presque tout le cœur du fruit et le rend peu attrayant. On s'en sert surtout en confiserie et en parfumerie. Les fleurs, blanches à l'intérieur et teintées de rouge dehors, sont très aromatiques. Le cédratier viendrait de Perse. L'époque de son introduction est controversée, mais il est répandu au Moyen-Orient aux débuts de notre ère. Ses fruits sont similaires à ceux du citronnier mais ils peuvent atteindre, selon les variétés, un poids de 15 kilos.

Le monde antique connaissait déjà plusieurs espèces. La plus petite passait pour la souche israélienne. Il existait aussi une variété grosse, importée du Yémen, ainsi qu'une variété douce et une variété amère[20].

LES CRITERES DE PURETÉ RITUELLE DU CÉDRAT[21]

Le cédrat, en hébreu *etrog*, est la seule plante du bouquet rituel dont les critères botaniques sont explicitement définis par sa mention biblique, comme symbole de perfection et de beauté ("un fruit de toute beauté"). Le fruit doit donc conserver intacte son intégrité et répondre à des critères d'ordre esthétique. Rien ne doit, en premier lieu, porter atteinte à l'intégrité du fruit et des différents éléments qui le composent, tous susceptibles d'altérations diverses, essentiellement causées par les insectes et les maladies. L'examen d'un fruit, pour décider de sa qualité rituelle, constitue ainsi une intéressante grille d'observation botanique.

Les altérations principales touchent tout d'abord l'écorce. La présence de taches n'est pas grave s'il s'agit de taches brunes, provoquées par les manipulations, ou de taches et traces de cicatrices blanches (on compare à un linge blanc). Les cicatrisations de trop grande ampleur font par contre baisser considérablement sa valeur.

---

[20] ENC JUD, *op. cit.*, *s.v. etrog*

[21] Sources : les rabbins Wolff (Moré Tsédek de Nice) et Pinson (Beth Habbad Loubavitch de Nice), et *Enc Jud, op. cit., sv etrog*

Les trous éventuels, causés par les épines ou les insectes, ne doivent pas laisser voir la chair ni communiquer avec l'intérieur du fruit (en cas de doute introduire un fil un peu rigide et voir s'il est humide).

La présence de points noirs sur le cédrat le rend de même impropre à un usage rituel, dès lors qu'il y en a plus de 3, et que leur répartition concerne une surface supérieure à la moitié du fruit. On ne tient pas compte par contre des points noirs sur une tache, et des traces de brûlures dues à l'emploi d'insecticide (elles doivent disparaître en les grattant légèrement). Les excroissances, fréquentes dans les cédrats, sont aussi acceptées.

En ce qui concerne la "rose" ou le *pitoum*, leur présence est diversement appréciée. La présence de la "rose" fut longtemps considérée comme une marque de qualité, avant de passer pour un indice d'abâtardissement, par croisement avec le citronnier.

L'absence du *pitoum* n'est pas importante, s'il reste la trace de sa présence (*pitoum* desséché en cours de croissance, ou atrophié mais pas arraché ou coupé). Il ne doit en aucun cas être altéré ou taché. Le pédoncule peut lui aussi être absent s'il a laissé sa trace, par exemple s'il s'est desséché sur l'arbre. Mais il ne doit pas avoir été cassé.

La couleur et l'aspect du fruit constituent d'autres critères plus subjectifs, où le sentiment esthétique entre en jeu. Les fruits qui répondent à ces qualités idéales sont extrêmement rares, et leur acquisition fort onéreuse. L'écorce doit être grumeleuse plutôt que lisse. Sa couleur se tient entre le vert poireau et le jaune citron. Vert pâle ou jaune cireux sont exclus, de même que brunâtre ou vert noir. On peut éventuellement faire jaunir les fruits trop verts dans un panier avec des pommes.

La forme idéale du fruit repose avant tout sur l'équilibre harmonieux et proportionné de ses trois parties. C'est avant tout la qualité de l'extrémité, où se trouvent la "rose" et el *pitoum*, qui donne sa valeur au fruit. Les deux extrémités sont de préférence coniques, l'extrémité supérieure n'étant pas trop large, le corps est bien marqué, cylindrique, ni rond, ni carré, et éventuellement légèrement concave. La présence de nervures latérales n'est pas obligatoire mais elle est aussi appréciée. Quant à la forme d'ensemble, particulièrement sujette à variations en ce qui concerne les cédrats, la symétrie est privilégiée, les deux extrémités devant être alignées sur un même axe qui peut être un axe courbe mais pas trop accentué (moins de 90°).

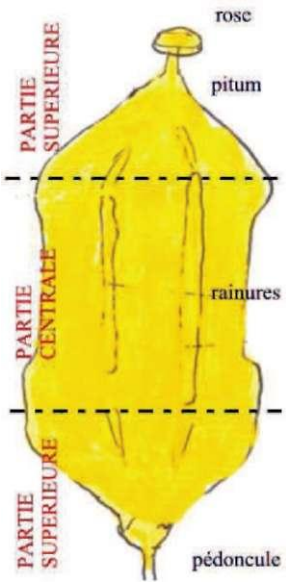


Figure 15 Grille morphologique

LES SITES DE CULTURE

La précision de cette botanique rituelle, en matière de cédrat notamment, participe d'un faisceau de présomptions qui ont mené plusieurs historiens à attribuer aux Juifs l'introduction des agrumes en Italie aux débuts de l'ère chrétienne si ce n'est auparavant[22]. La tradition juive situe effectivement aux débuts de notre ère, lors de la destruction du Temple, l'installation des Juifs en Italie du Sud. Mais elle fait remonter bien plus avant la présence du cédrat en Calabre[23]. Il faut en fait attendre le IV° siècle pour avoir des documents sur ces communautés, qui prospèrent dans ces régions jusqu'au XVI° siècle.

---

22 Sources : ENC JUD, *op. cit.*, *s.v.* Calabria et Sicilia, qui donne les références suivantes : DITO O., *Storia calabrese e la dimora degli ebrei in Calabria del sec V alla seconda metà del sec XVI,* 1916; FERRELLI N., *Ebrei nell'Italia meridionale dall'eta Romana al secolo XVIII*, 1915; CHIAVI A., *Gli Ebrei in Venezia e nelle sue colonie*, 1893.

23 Dans la tradition juive hassidique, il n'y avait pas de cédrats au Moyen-Orient lorsque Moïse en prescrivit l'usage rituel. Un messager fut alors transporté en Calabre d'où il rapporta le cédrat qui y poussait déjà, selon la tradition transmise par le Rabbi Chneor Zalman au XVIII° siècle (qui nous a été rapportée par le rabbin Pinson). Une introduction précoce du cédrat peut-être mise en relation avec la présence des Juifs dans les colonies antiques, dont atteste PHILON (*Contre Flaccus*, 46) : "Dans certaines [régions], ils [les Juifs] sont arrivés en colonie officielle, dès la fondation, pour complaire aux fondateurs."

Le cadre général des terroirs producteurs de cédrats en Méditerranée occidentale semble en tout cas confirmer la présence quasi-systématique de communautés juives très anciennement implantées. On connaît bien par ailleurs le rôle joué par les Arabes dans la diversification des agrumes en Méditerranée occidentale dès les IX°-X° siècles avec l'occupation de la Sicile, et celle de l'Espagne et du Maroc. Ces régions concentrent les terroirs susceptibles cultivés en cédrats, en fait relativement rares et généralement disséminés sur les côtes les plus abritées. La délicatesse de la plante et le peu de débouchés commerciaux offerts par cette production se conjuguent pour expliquer cette rareté dans sa diffusion.

1. – La Calabre

La Calabre est le principal centre historique de cette culture. Dans la région de Cosenza on trouve même deux villes, Cetraro et Diamante, qui portent le nom du cédrat. Les communautés juives de ces régions étaient des plus prospères. Elles dépassèrent parfois en nombre la population chrétienne. On peut raisonnablement penser qu'elles sont responsables, sinon de l'origine du moins de la permanence de ces cultures.

2. - Agadir et Corfou

Il en va probablement de même dans les deux grands autres centres de la culture du cédrat rituel, situés aux confins de la Méditerranée occidentale, Agadir et Corfou, où la présence d'importantes communautés juives est aussi mentionnée.

L'île grecque de Corfou, voisine des côtes italiennes, était devenue au XIX° siècle le principal centre de la production du cédrat juif. Elle était le siège d'une communauté juive qui remontait au Moyen-Age, forte de quelques 5 000 personnes.

Quant à la région d'Agadir, située dans le Sud du Maroc, elle abritait elle aussi une importante communauté. Elle est demeurée de nos jours (avec Israël) le principal producteur mondial de cédrats, en direction notamment des communautés américaines.

3. - L'orangeraie azuréenne

En ce qui concerne la Corse et la Côte d'Azur, la production de cédrats à destination des communautés juives d'une partie de l'Europe a du jouer par son ancienneté un rôle précurseur, puisqu'on signale une production rituelle de cédrats dès le Moyen-Age dans la région de Bordighera/San-Remo. Elle subsiste encore au XIX° siècle dans le voisinage de Nice, à Villefranche/Mer[24]. Aujourd'hui, ces terroirs à cédrats, les seuls de la région avec la côte orientale de la Corse, ont généralement cédé le pas à des productions d'agrumes tout aussi fragiles, citrons ou clémentines.

La Côte d'Azur tire certainement aussi de l'agrumiculture son riche savoir-faire horticole. La maîtrise des techniques de la greffe permettait ainsi au début du siècle dernier, la mise en production d'une centaine de variétés d'agrumes et d'une grande richesse de sous-produits des plus divers. La tradition du fruit rituel semble aussi s'être acclimatée, dans la mesure où les orangeraies de la Côte d'Azur exportaient dans toute la chrétienté les oranges qui prenaient place sur la table de Noël, l'un des 13 desserts de la Provence, dont la diffusion dépassait largement le cadre régional. L'orange participait de plus, dans les régions traditionnelles de production d'agrumes, aux offices religieux du Nouvel An catholique, fichée sur une épée lors de la cérémonie de l'offerte. Elle faisait encore partie des confiseries qui ornaient les Rameaux du Dimanche des Palmes.

4. - La Corse

La culture du cédrat a connu une grande extension sur la côte orientale de la Corse. La plaine orientale de l'île offre en effet des conditions excellentes pour cette culture délicate, et la Corse conserve toujours quelques plantations de cédrats, reliquat pour l'essentiel des

---

[24] RISSO, *op. cit.*

importantes exploitations destinées aux industries du parfum et de la confiserie au siècle dernier.

Elles faisaient aussi l'objet d'un important commerce de fruits rituels, réputés pour leur qualité, et dénommés *vittima*. Galetti rapporte ainsi, vers 1860, la venue d'un rabbin de Francfort pour vérifier si les arbres n'étaient pas greffés. Une petite production à destination des communautés religieuses juives américaines a subsisté jusqu'il y a une vingtaine d'années. La Corse est par contre la seule île de Méditerranée où l'on ne connaisse pas de peuplement juif avant le XIX° siècle, mais elle est voisine de la ville de Livourne dont la communauté était très importante, jouissant de privilèges inconnus dans le reste de l'Italie[25].

CONCLUSION

DE LA BOTANIQUE RITUELLE A L'AGRONOMIE

A travers l'histoire de ces terroirs du cédrat, on soupçonne donc l'importance qu'ont dû tenir les communautés juives dans le développement de cette culture, et l'impulsion qu'elles ont pu ainsi donner à l'acclimatation d'autres plantes exotiques dans ces mêmes régions.

Bien que marginale en regard de l'ensemble des plantes concernées par ces expériences d'acclimatation, cette très ancienne botanique rituelle dut aussi connaître une large diffusion de par la position économique et sociale qu'occupait alors la diaspora juive en Méditerranée occidentale. En Espagne notamment, les Juifs tenaient une place importante dans l'administration, en tant qu'intermédiaires entre les Chrétiens et les Musulmans. Ils maîtrisaient en effet les langues des deux communautés. Plus généralement encore, la dynamique des contacts familiaux et communautaires noués par la diaspora et le rôle important des Juifs dans le négoce en Méditerranée, constituaient l'un des liens principaux entre les mondes chrétiens et musulmans[26].

LES AGRUMES ET LA GREFFE

On sait que Juifs, Musulmans et Chrétiens ont conservé aux antiques "fruits d'or" une place privilégiée dans leurs traditions religieuses, médicinales et festives, et nous venons de découvrir aussi qu'ils collaborèrent étroitement à assurer leur mise en culture.

L'impact culturel de ces relations et des savoirs élaborés et transmis apparaîtra plus particulièrement à propos d'une dernière exigence rituelle impérieuse qui concerne le cédrat. Il doit en effet provenir exclusivement d'une variété non greffée.

Cette prescription tardive passe, et vraisemblablement à juste titre, pour lutter contre une pratique qui se généralise à l'époque où les arabes importent et développent ces savoir-faire, déjà connus de l'Antiquité. Elle vise à maintenir la pureté d'une espèce menacée par la

25 Sources: ENC. JUD., *op. cit.*, *s.v.* Corsica; GALETTI J-A, *Histoire illustrée de la Corse...,* Paris, 1863. Station INRA de San-Giuliano, et TOLKOWSKY S., *JPOS*, 8-1928, publié en 1936 à Tel-Aviv, qui demeure l'ouvrage de référence en la matière. Galetti fait aussi état de la vive concurrence qui oppose alors les Corses et les Génois sur le marché des fruits rituels. On a répertorié en Corse 3 variétés de cédrats : - la première est la variété "diamante", la plus suspecte au point de vue rituel (bien que les terroirs calabrais porte son nom), et qui semble avoir été introduite récemment d'Italie pour les industries de la liqueur et de la confiserie. - la seconde variété dénommée "etrog" n'est plus cultivée mais a été conservée par l'INRA. Comme son nom l'indique, il semble s'agir d'un fruit rituel, introduit de Palestine au siècle dernier probablement par des botanistes. - la dernière variété, appelée "cédrat de Corse" est la plus ancienne. Elle présente la particularité rare d'être encore cultivée "franc de pied" (sans greffe).

26 Voir à ce propos BOLLENS, *op. cit.*, sur le rôle des Juifs lors du siège de Valence (dans l'épisode bien connu du Cid), ainsi que GUICHARD P., *L'Espagne et la Sicile Musulmane aux XI° et XII° s.*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, 1990, 232 p., et l'étude de documents commerciaux entre les négociants juifs et l'Islam d'Occident par GIOTTEN SD., *Letters of medieval jewish traders translated from the arabic with introduction and notes by,* Princeton, Princeton University Press, 1973.

généralisation de son croisement avec le citronnier[27]. La surprenante variété de greffes que mirent au point les agronomes andalous étonnera d'ailleurs les commentateurs chrétiens du Moyen-Age.

Les "Infidèles" étaient même considérés, pour ces raisons, comme des espèces de magiciens, rejoignant d'ailleurs en cela les alchimistes.

Ces pratiques culturales ont-elles aussi suscité des résistances philosophiques ou théologiques ? C'aurait été peut-être le cas si ces savoir-faire avaient pris la forme d'un savoir constitué, mais il semble que leur développement dans le champ des pratiques empiriques ait grandement facilité leur acception.

Ces savoirs empiriques, élaborés comme nous venons de le voir lors d'une mise en contact intense des grandes traditions agronomiques méditerranéennes eurent un impact culturel considérable. Bien avant la Renaissance, ils ont préparé les esprits à la constitution de la science botanique moderne.

Ils ont accompagné aussi, dans leurs prolongements ultérieurs, les développements de la chimie moderne dans le domaine du parfum.

Autres articles de l'auteur consultables en ligne

CASTELLANA R, "L'effet-frontière et le paysage. A propos des Observations... d'un Cultivateur de Diano au XIXème siècle", *Nice Historique, N°85,* France, 1996.

http://www.nicehistorique.org/vwr/?nav=Index&document=994

CASTELLANA R, « Territoire et Synesthésie. De l'espace vécu à l'espace représenté », Belgique-Canada, ERE, vol5, 2004-2005.

http://www.unites.uqam.ca/ERE-UQAM/REVUE/vol5/V05_PDFs/EREV05_II_115.pdf

CASTELLANA R, « Tourisme, ressources et développement, au travers de l'exemple de la Côte d'Azur et de l'oasis de Bordighera », communication au 1er Congreso Internacional Oasis y Turismo Sostenible (Elche, Espagne, 2006)

http://www.culturaoasis.com/data/ponencias/Robert_CastellanaART_ELCHE_Oasis_et_tourisme_durable.pdf

[27] Principales caractéristiques permettant de reconnaître le cédrat non greffé: -peau grumeleuse, - pédoncule "enfoncé", - zeste très épais, presque pas de pulpe et de jus, - pépins non couchés: debout (en ligne droite). Ces indices sont toutefois sujets à caution. Plusieurs rabbins n'y accordent pas d'intérêt et se soucient exclusivement de l'histoire, du fruit, de son "pedigree".