Le Câprier et le “Muscat des murs” à Beaumes-de-Venise

Verger conservatoire
de Beaumes-de-Venise

Étude éthnobotanique
et historique

JUILLET 2019

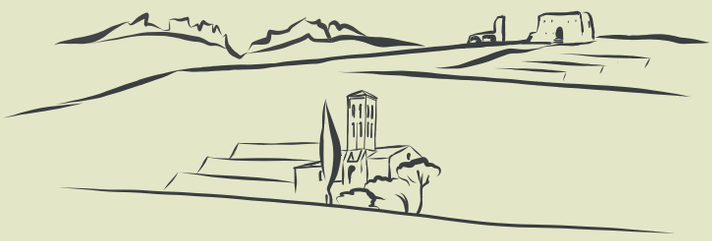
ASSOCIATION L’ARBRE SOLAIRE

Magali Amir

Ethnobotaniste

pour

les Courens
PARTAGER LE PATRIMOINE



Projet Parc naturel régional Mont Ventoux
SMAEMV Réserve de Biosphère du Mont Ventoux
UNION EUROPÉENNE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
RÉGION SUD PROVENCE ALPES CÔTE D’AZUR
LEADER
L’EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES
Département de VAUCLUSE
BEAUMES-DE-VENISE

Préambule

L'association « Les Courens : Partager le Patrimoine », située à Beaumes-de-Venise, travaille activement, entre autres sur un projet de verger conservatoire sur les terrasses près de la chapelle d'Aubune, à l'ouest du village. Elle souhaitait lancer une expertise à plusieurs volets dans le but de construire un référentiel qui servira de base aux premières réunions du comité scientifique. Dans ce cadre, et parallèlement à d'autres études, elle a commandité à l'association « L'Arbre Solaire », de Goult, une étude ethnobotanique et historique, concernant ce lieu et les plantes les plus remarquables qui y poussent, en lien avec le village. Pour en affiner le sujet, Magali Amir, ethnobotaniste et membre de l'association mandatée, s'est rendue sur place et a rencontré plusieurs personnes de l'association des Courens.

Introduction

En visitant le site de terrasses, en repérant les vieux câpriers disséminés ici et là, et en entendant parler des «muscadières», il a semblé intéressant de partir de ces deux sujets pour commencer cette étude botanique, ethnobotanique et historique sur les savoirs et les savoir-faire centrée essentiellement sur Beaumes-de-Venise. En effet, si l'on peut rencontrer dans le Vaucluse, surtout au nord du département, quelques plants de Câprier, dispersés, j'ai été d'emblée fascinée par le nombre de câpriers que je pouvais voir, comme surgis des murs ou des talus, sur la commune de Beaumes. Ce qui indiquait une riche possibilité de connaissances très localisées sur cet arbuste.
Et si la muscadière semble désigner sur la commune toute vigne plantée en raisin muscat, Michel Grillet et d'autres personnes de l'association m'ont très vite parlé de plants de vigne éparpillés dans les terrasses, dont la particularité consiste à sortir du mur, comme s'ils avaient été plantés directement dans la construction. Ils m'ont même montré, à notre première rencontre, un bout de sarment mort dépassant ainsi du muret, relique émouvante d'une ancienne muscadière… Enfin, dans le but d'étoffer le projet Verger Conservatoire, et dans la mesure du possible, un questionnement sur les anciens fruitiers, et les anciennes variétés s'est tenu en filigrane.

Nous avons donc décidé de lancer cette étude, d'une part ethnobotanique, c'est-à-dire basée sur des entretiens de personnes du village, témoins de l'ancienne société, pour trouver, ou retrouver des savoirs et des gestes relatifs à ces deux plantes ; d'autre part bibliographique et historique, pour étayer ce patrimoine culturel du village. Ces deux axes ont donc été menés de front, dans un dialogue entre le l'oral et l'écrit, entre le passé et le présent, entre le local et le général.

J'ai été tout au long aidée et guidée par Jean-Pierre Michel, que je remercie chaleureusement ici. Cet ancien instituteur à Beaumes, qu'on m'avait présenté comme « connaissant tout le monde », m'a fait rencontrer quatre personnes, Claude Milhaud, Lucette et Marcel Bernard et Henri Pons, tous agriculteurs à la retraite. Agés de 82 à 90 ans, ces Balméens, souvent nommées «informateurs[1]» par commodité dans la suite du texte, ont toujours vécu à Beaumes, ont été témoins des transformations

1 Dans la suite du texte, j'utiliserai parfois les initiales de ces personnes, HP pour Henri Pons, CM, pour Claude Mihaud, LB pour Lucette Bernard, MB pour Marcel Bernard, et JPM pour Jean-Pierre Michel. Les paroles et questions de l'enquêtrice ont été notées entre parenthèses […] .

qui se sont déroulées dans le village. Ils ont connu les câpriers, en ont entendu parler, ont ramassé les câpres et les ont préparés. Ils ont plus ou moins travaillé, œuvré, vaqué sur les restanques de La Coste. Ils ont croisé les muscadières, leur parents ou grands-parents leur en ont parlé… Ces entretiens riches de saveurs et de savoirs restent la base de cette recherche, ils répondent à leur façon à de nombreuses interrogations que j'ai pu me poser en cours de route, et je les remercie d'avoir bien voulu se prêter au jeu des souvenirs. Ils m'ont accordé de leur temps et mes questions ont parfois pu leur paraître surprenantes, voire farfelues !

Marcel Bernard et Jean-Pierre Michel

Claude Milhaud me montrant un Câprier

Une mention particulière pour Marcel, «artiste des bancaù», qui depuis plusieurs décennies, consacre sa vie à peindre des bas-reliefs de toute beauté et de grande originalité sur les moutonnements de safre. Ainsi, des fleurs et des plantes intemporelles jaillissent, dans les tons ocre et noirs. Il a aménagé un «jardin de restanques», à travers lequel on chemine pour aller contempler ses œuvres, essayant de planter, avec sa femme Lucette, et avec plus ou moins de succès, de vraies plantes et de vrais arbres… Là aussi, un patrimoine à sauvegarder !

Parallèlement, je me suis attachée à lire d'anciens textes d'agronomie pour connaître les aspects historiques. Entre autres, je citerai particulièrement Olivier de Serres, et son «Théâtre d'agriculture et mesnage des champs» datant de 1620, Ibn Al-'Awwâm, célèbre agronome arabe de la deuxième moitié du XIIème siècle et son 'Livre de l'agriculture', Pline l'ancien (remontons encore le temps !) et son Histoire Naturelle, véritable encyclopédie du premier siècle de notre ère ou encore Columelle, de la même période. J'ai consulté d'autres ouvrages de référence plus récents, comme le Livre des Arbres de Pierre Lieutaghi, ou l'Encyclopédie des Plantes alimentaires, de Michel Chauvet. Henri Laure m'a été également d'un grand secours (voir bibliographie). Le temps m'étant compté, je n'ai bien-sûr pas pu lire tous les documents sur le sujet. Car si ceux sur le Câprier restent relativement succincts, voire modestes, tout ce qui a trait à la culture de la vigne, les soins à leur apporter, les vendanges, la fabrication du vin et sa conservation est pléthore, et pouvait vite m'entrainer vers du hors-sujet, certes passionnant. La recherche se révèle souvent longue et pleine de rebondissements, et quand nous y mettons le doigt, nous ne sommes jamais sûrs que le bras ne sera pas emporté. En finissant cette étude, j'ai encore cette impression, qu'avec plus de temps et de moyens, il m'aurait été possible d'aller fouiner plus avant, par exemple dans l'histoire de Beaumes-de-Venise. Je suis allée aux Archives départementales à Avignon, n'y ai rien trouvé sur les câpriers. Mais il aurait fallu sans doute y passer plus de temps, pour creuser à l'envi toutes ces pistes…
Toutefois, même s'il me semble avoir bouclé, dans une certaine mesure, ce qui m'était demandé, , je reste consciente que cette étude n'est pas encore complètement terminée.

Après la présentation du Câprier et des muscadières, je regrouperai en fin de dossier, avant le paragraphe sur les arbres fruitiers, les préconisations, idées, pistes et conseils qu'il me semble bon de donner à ce stade. J'espère qu'ils aideront l'association des Courens à aller de l'avant, et à concrétiser leurs projets de sauvegarder un patrimoine unique, représenté ici par quelques plantes, Câpriers et « Muscat des murs[2] » .

Et tout d'abord, le lieu :

Accrochés au flanc de la colline qui surplombe le village de Beaumes-de-Venise, en allant vers l'ouest, on rencontre la Chapelle d'Aubune, où se serrent alentours des cultures en terrasses. Plus proches du village, d'autres terrasses se succèdent, et s'envolent vers les restes du château de Durban. C'est La Coste, ou La Côte. On voit dans ces deux lieux distincts

2 C'est le nom que je lui ai trouvé, et que je trouve joli…

mais qui se rejoignent, un maillage de bancaù[3] , parfois encombrés de végétation, perdus dans les chênes verts, parfois bien dégagés par les bénévoles de l'association, qui ont donné un élan à certains autres propriétaires pour remettre en état leurs propres terrasses. Le vert argenté des oliviers domine alors, grandes vagues vivantes les jours de vent ; les murs sont bien visibles, ainsi que les carrières qui ont fourni en pierres leur construction. De près, l'enchevêtrement des terrasses donne à admirer les structures ingénieuses de chemins, escaliers, récupération d'eau, etc. Un vrai travail d'orfèvres des pierres, qui se délite au fil des ans… Les troncs centenaires des oliviers s'imposent, parfois encore entretenus. Vers le bas, les grenadiers explosent leurs fleurs rouge carmin, quelques jeunes arbres viennent d'être plantés ça et là. Plus en hauteur, la chênaie verte se développe avec tout son cortège de plantes, pistachiers lentisque et térébinthe, filaire et alaterne, garance voyageuse…

Les paroles d'anciens permettent d'imaginer un autre paysage, plus ancien, de fruitiers avec leur floraison printanière de toute beauté :

> *À Beaumes, comme c'est des banquettes, il y avait des oliviers, et puis 3 ou 4 vignes, et puis un cerisier, et puis un abricotier. Et au bout, il y avait un ou deux oliviers.* (Henri Pons)

> *À l'origine, il y a très longtemps, c'était des oliviers. Mon grand-père les a arrachés pour planter de l'abricotier. Dans les années 50, quand j'avais 13 ou 14 ans, quand les abricotiers étaient en fleurs, la colline était toute fleurie. A Beaumes, il y avait un marché d'abricot très important. Dans la colline, ils en avaient planté de partout, en arrachant les oliviers* (Claude Milhaud).

Mais ces terrasses sont dures à cultiver, à la main, au cheval, puis ensuite à la motobineuse. Dans les années 1950, elles sont peu à peu abandonnées, comme le dit encore Claude Milhaud :

> *Le rang de vigne le plus long faisait 14 pieds [3 pieds = 1 mètre environ (cf note 32)], le grand-père à la bêche, moi au cheval ou à la moto bineuse, on l'a travaillée. Et puis avec le tracteur, on a été obligé d'abandonner. C'est pas plus grand que cette pièce, alors, avec un tracteur… Maintenant, c'est en friche. Il doit rester encore quelques troncs de cerisiers .*

Certains câpriers existent encore là, au sein de ces faysses, disséminés. Et puis autour du village : sur les coteaux le long des chemins et des routes, sur les talus ou sur les murs. Par exemple tout au long du chemin de la

3 Terme provençal pour les terrasses, qu'on nomme parfois aussi ici banquette, ou faysse. Ces différents termes seront employés dans la suite du texte.

Gière, vers la Daumace, la Porte des oiseaux ou le chemin des Vignaux, vers chez Claude Milhaud…

La Coste en mars, un étagement de bancaù.

Les murets de pierres comme une orfèvrerie : structures ingénieuses de chemins et d'escaliers.

Les oliviers perdus dans la végétation.

Le Câprier

Photo Marc Igoulen

LB : … La fleur, elle est belle ! Oh que c'est joli !
MB : C'est pour ça que j'aimerais en faire pousser.
JPM : Ça sent bon !
LB : Et puis c'est joli ! J'en ai eu coupé un petit bouquet.
JPM : J'en prends une et je vais jusqu'au bout du chemin en sentant la fleur, je me régale… J'aimerais en amener une chez un parfumeur, et lui dire : faites moi un parfum avec cette odeur…

« Un esprit de nuit : une nuit d'été, à la fraîche, quelque promenade sans autre but que la traversée timidement désinvolte des rumeurs de l'ombre nous fait passer par des chemins bordés de vieux murs, terrasses, contreforts d'un village perché. Et soudain nous aborde un parfum d'une présence telle qu'on s'attend à une invite, sinon à une étreinte. La première émotion passée, inquiet de la fragilité du miracle, on regarde prudemment autour de soi ; on espère, tout en la redoutant un peu, l'apparition vêtue de cette aura sublime. Guidé par le parfum, dans un parcours de papillon de nuit, on arrive à des corolles blanches à l'aspect d'églantines. On devine une grosse touffe dans la muraille, où l'on hésite à porter une main sacrilège — et d'ailleurs des épines nous punissent déjà, qui pourraient faire croire, dans l'ombre, à quelque rose inconnue.

Que le parfum nous suffise, si bien accordée à cette nuit du Sud qui plaît aux nymphes plus qu'aux diables ! Demain, dans le jour, quand nous reviendrons avec la cage des noms où piéger l'enivrante, on ne trouvera plus qu'une pauvre chiffonnade à l'odeur froissée. Au plein soleil, dans l'air sec, le parfum s'est cassé les ailes en même temps que s'étiolait la fleur. »

C'est par ces deux extraits, l'un tiré d'une des enquêtes à Beaumes-de-Venise, l'autre, un texte de Pierre Lieutaghi, emprunté à sa «Petite ethnobotanique méditerranéenne[4]» que j'ouvre ce chapitre pour aborder poétiquement le Câprier, et qui bien-sûr, ne peut que se poursuivre par une description botanique.

A. Bref portrait botanique

Et d'abord le nom latin, Capparis spinosa L., 1753.
Le genre Capparis, qui comprend environ une dizaine d'espèces, fait partie de la famille des Capparidacées (ou Capparacées), une famille proche des Brassicacées (anciennement Crucifères) par sa structure par 4 (4 pétales, 4 sépales), qui regroupe près de 700 plantes plutôt adaptées aux zones arides, qu'elles soient dans des régions tropicales ou tempérées. Cette plante a donc été décrite la première fois par Linné (L.) en 1753.

Le Câprier épineux est un sous-arbrisseau à longues tiges (environ un mètre) couchées, partant d'une souche ligneuse extrêmement robuste, et portant des feuilles alternes, ovales et un peu épaisses, d'un vert légèrement bleuté. Les stipules, bractées qui apparaissent à la base des feuilles, se transforment rapidement en épines courtes et recourbées.

Stipules des feuilles transformées en épines crochues.

Le gynophore de la fleur un peu fanée du Câprier.

4 p 60

Les boutons floraux, petites boules verdâtres où l'on devine les quatre sépales encore bien serrés, s'ouvrent sur des fleurs d'une grande délicatesse : quatre pétales blancs tirant sur le rose, un gros bouquet d'étamines violettes dépassant la corolle, un seul pistil. Le parfum, incomparable, se développe surtout en soirée. Les fruits ovoïdes en forme de grosses baies peuvent atteindre cinq centimètres de long, et sont portés par un long «pédoncule» : le gynophore[5] . Ils s'ouvrent en deux à maturité, libérant de petites graines.

B. Les lieux où il pousse

C'est une espèce méditerranéenne, qui pousse en sauvage des îles Canaries à l'Iran, en passant par toute la bordure sud et nord (Espagne, Italie et Grèce) de la Méditerranée. Elle a été acclimatée dans les pays au climat méditerranéen, comme la Californie ou l'ouest de l'Australie, où elle s'est naturalisée.
Les botanistes ne sont pas d'accord sur l'indigénat du Câprier en France. S'il pousse en sauvage, c'est seulement dans les endroits les plus chauds de la Côte, Var et Alpes-Maritimes. Henri Laure dit en avoir vu dans des endroits si insolites, comme le mur de la cathédrale de Soliès, qu'on a peine à croire qu'ils aient été plantés !

Câprier en fleur sur l'île d'Amorgos en Grèce.

5 On évoque ce détail botanique dans toute la littérature sur le Câprier, donc je tiens à l'expliquer ici. Chez certaines espèces, le pistil est surélevé par rapport au reste de la fleur, par un prolongement du pédoncule (la 'queue' de la fleur) à l'intérieur de la corolle, et qui peut avoir une forme ou une autre, et reste en place au moment du fruit. L'exemple que tout le monde connaît est le réceptacle conique de la framboise, qui se maintient sur le calice quand on détache la framboise mûre.

B1. Indigène ? Subspontané ? Naturalisé ?

En France, le Câprier a été introduit dans le Sud, on en trouve d'Ouest en Est, de la Gironde au Var et à la Provence. On le dit subspontané, c'est-à-dire que, sans être indigène, il possède un statut intermédiaire entre une plante sauvage et cultivée. En d'autres termes, il ne peut pas arriver tout seul, il lui faut la main de l'homme, mais ensuite, il se débrouille très bien pour grandir et vieillir. Les plantes subspontanées sont issues des cultures mais ne peuvent se reproduire par graine, au contraire des plantes naturalisées qui se reproduisent naturellement par graine (comme le Robinier faux-acacia par exemple). Or, il semble que le Câprier ait beaucoup de mal à fructifier[6] chez nous. La plupart des personnes rencontrées ou interrogées disent ne pas connaître le fruit. Pierre Lieutaghi, qui s'est penché à plusieurs reprises sur le Câprier lors de la rédaction de différents ouvrages, affirme en avoir vu fructifier dans les Alpilles et même dans le Jardin de Salagon, à Mane dans les Alpes-de-Haute-Provence. Par contre, les graines resteraient stériles dans nos régions, qui sont, comme le dit si justement Claude Milhaud, en limite d'aire : *ici on a le bouton floral mais pas le fruit. On est à la limite nord du Câprier.*

Dans le Vaucluse , le Câprier a été cultivé autour de Carpentras. Bernard Girerd, dans sa «Flore du Vaucluse[7]», évoque des plants de Câprier à Lafare, Mazan, Mormoiron et bien-sûr Beaumes-de-Venise. Quelques câpriers ont été pointés entre Lafare et Gigondas, et un vers le cimetière de Crillon-le-Brave [8]. Une personne de la Société Botanique du Vaucluse m'en a parlé de plusieurs très vieux à Gigondas. Jean-Pierre Michel en connaît un plant à Caromb, et n'en a jamais vu à Séguret, où il s'est souvent promené. Il doit y en avoir d'autres, sûrement, cachés dans les talus et sur les murets…

Même si l'on rencontre des câpriers disséminés dans les villages voisins, il semble pourtant que la densité à Beaumes y soit bien supérieure. Ainsi, le nombre de câpriers estimés sur la commune, par l'ensemble des

6 Communication personnelle, juin 2019.
7 Il a été abondamment cultivé dans le Var, vers Cogolin. Voir plus loin.
8 Jean-Pierre Roux de la Société Botanique du Vaucluse, communication personnelle, juin 2019. (Voir en annexe)

informateurs, serait d'une centaine de pieds[9] . La question, «Pourquoi tant de câpriers à Beaumes? », posée à Jean-Pierre Michel et Claude Milhaud, reçoit cette réponse :

> JPM : *on est ici à l'abri du Mistral, au pied des Dentelles, il y a un micro climat, et puis le sol.*
> *Claude Milhaud : Oui, c'est le sable du Miocène, si on monte vers Galinière, c'est du Crétacé, il n'y a pas de Câprier. Il n'y en a que dans le Miocène…. Le Miocène, ici, ce sont des sables jaunes qui s'effritent.*
> *JPM : On appelle ça du safre, qui se délite en sable.*
> *[Donc, comme hypothèse, on pourrait dire que ce sable convient au Câprier ?]*
> *CM : Oui, sans doute, le terroir convient, et le micro climat. Les oliviers ne gèlent pas ici, alors qu'ils ont gelé ailleurs [aux années de grands gels].*

Quant à Lucette et Marcel Bernard, qui n'arrivent pas, malgré tous leurs efforts, à en transplanter un sur leur terrain à La Coste :

> *[Comment ça se fait qu'il n'y en ait pas ici ?]*
> *LB : C'est le terrain… Il y a un mystère pour toutes les choses.*
> *[… Et en bas, le terrain n'est pas pareil, là où il y a des câpriers ?]*
> *MB : C'est du sable, mais je pense que c'est moins argileux. C'est pas les mêmes pierres qu'ici.*

Pour Pierre Lieutaghi[10] , « dans le Midi, aux basses altitudes de la région de l'Olivier, elle ne requiert pas de soins particuliers, quoique la plante y préfère les stations ensoleillées et puisse souffrir, là aussi, des hivers rudes. Jusqu'aux limites nord de la culture de l'Olivier, et au-delà, à la meilleure exposition, à l'abri du vent, les câpriers peuvent encore prospérer. » Un peu plus loin, il conseille de les couvrir en hiver, de façon à les protéger du gel. Il semble donc que le terrain lui soit propice ici, ce qui a encouragé une culture locale, qui remonte sans doute au 18ème ou 19ème siècle, ce qui reste encore à définir.

---

9 Il serait d'ailleurs intéressant de dresser un inventaire, voire une cartographie des câpriers sur la commune, où les Balméens pourraient situer sur plan les pieds dont ils ont connaissance, de façon à connaître plus précisément le nombre et les emplacements, et ainsi le patrimoine qu'ils représente. J'ai entendu dire par Jean-Pierre Michel que cette année (2019) nombre de ces câpriers étaient complètement enfouis sous la végétation, ne donnant qu'une 'cuillère' de câpres. Il serait bon qu'un élan collectif vise à les sauvegarder, que chacun (s'il le peut) prenne en charge la gestion (désherber surtout, voire tailler ou brûler) de ses câpriers, ou délègue à un membre volontaire de l'association.

10 Op. Cit. 2004 p 297

B2. Sur la commune :

Un vieux Câprier sur un mur, chemin des Vigneaux

Il semble que le Câprier soit plus ou moins associé aux murs, voire à l'agriculture en terrasses. Ils sont situés, toujours exposés au sud *(les câpriers, ils sont tous à l'abri, en plein soleil. Placés plein sud. Vous n'avez pas de câpriers au nord ! MB)*, soit sur un muret, les rameaux pendant par dessus, soit derrière le mur, les rameaux le traversant, soit au pied du muret, soit encore sur un talus, comme le dit Henri : *il y en a de partout, dans les murs, dans la terre, dans les rochers… Il y en a beaucoup qui sont plantés. Mais ceux qui sont dans les cailloux, c'est des graines qui sont parties*[11] . La question étant de savoir si le talus résulte alors de la destruction d'un ancien mur ou si c'est une simple butte, une *riba* comme on dit en provençal, c'est-à-dire la bordure d'une parcelle, plus ou moins pentue. Cette question ardue, parce qu'elle remonte parfois à des mémoires trop anciennes, trouve difficilement des réponses.

Un autre transperçant un mur rénové

À écouter les informateurs, les deux cas de figure peuvent se rencontrer, même si l'on se souvient parfois des murs avant qu'ils se soient éboulés. Pourtant, elle est essentielle si l'on veut remonter plus loin, savoir de quand datent ces câpriers et comprendre comment ils ont été plantés.

11 Ce qui, comme on l'a vu plus haut, n'est pas bien possible.

B3. Quel est donc leur âge?

Il est bien difficile de leur donner un âge, ils sont vieux, cela est sûr. Mais le «vieux» est bien relatif ! Quand je pose la question, après discussion entre les deux époux, Marcel Bernard répond : *on a 86 ans et on les a toujours vus. Alors ! Je pense qu'on peut doubler sans se tromper. Même plus.* On arrive donc à des arbustes qui auraient environ 200 ans. Quant à Claude Milhaud, il pense que ces câpriers datent de la construction du mur dans lequel ils ont été plantés, ce qui renvoie à une autre question épineuse, «de quand datent les murs de terrasse ?». A la question posée, il répond : *je ne sais pas quand. Je les ai toujours vus, mon père les a toujours vus. Ce terrain est à mon grand-père, et ce n'est pas lui qui a fait les murs. Peut-être 200 ans, peut-être davantage.* C'est un vaste sujet, qui entrainerait bien loin pour essayer d'y répondre avec sérieux et précision. Cependant, on peut avancer que « les systèmes de terrasses, que nous avons sous les yeux aujourd'hui, se sont mis en place principalement de 1750 à 1860, s'appuyant sur des ensembles plus anciens qui se sont superposés dans le temps, et qui pourraient remonter à des époques romaines[12] » . En effet, à cette époque-là, la démographie dans les campagnes provençales flambe, amenant les paysans à cultiver des terres précédemment abandonnées, à en défricher de nouvelles, à construire ou reconstruire des terrasses, à monter ou remonter les murs… Car les terres riches et facilement irriguées des plaines et des vallons constituent bien-sûr les premières terres cultivées, puis on travaille les parcelles plus difficiles, plus pauvres, plus petites, moins accessibles, avec des dénivelées importantes qui nécessitent la formation de terrasses. En suivant la logique de Claude Milhaud, ces câpriers auraient entre 250 et 150 ans, ce qui paraît plausible, en regardant de près certains spécimens. Ils ont l'air d'avoir traversé les temps, comme suspendus au mur, de l'avoir traversé, parfois aidé à s'effondrer, encore accrochés à la terre qui s'est écroulée, d'avoir projeté plus loin rejets et marcottes… Pourtant, ils ne semblent pas non plus être en fin de vie, les vieilles branches n'ont pas dit leur dernier mot ! En ce printemps 2019, de jeunes tiges sont en fête, porteuses de boutons de différentes grosseurs. Là où le câprier n'a pas été taillé, par exemple au-dessus du mur, les branches sont longues. Par contre, là où le gyrobroyeur est passé et a cisaillé les plantes des murs et des talus, les tiges peinent un peu à repartir[13] . Ainsi, le long du chemin de la Gière, à la mi juin, on peut rencontrer des câpriers bien avancés, comme d'autres qui semblent à peine sortir de l'hiver. Ceux-là sont d'ailleurs bien souvent enherbés, perdus dans de grandes broussailles de garance tinctoriale.

---

12 Danièle Larcena, 2006, p 2

13 Voir page 17.

C. Les usages du câprier

La consommation des câpres est, de nos jours, l'essentiel de l'usage du Câprier. La câpre est le bouton floral du Câprier (et non son fruit), qui, confit dans du vinaigre, est consommé comme condiment à la manière du cornichon. Je parlerai des autres usages un peu plus loin…
Voici un sujet qui n'a l'air de rien, mais qui, pour l'ethnobotaniste, lève de nombreux lièvres. Il y a bien-sur les différentes manières de la préparer, en regard de ce que l'on trouve dans les ouvrages, plus ou moins anciens, à ce sujet. Dans les enquêtes, apparaissent aussi des problématiques autour de la cueillette (qui récolte dans la famille ?, et puisque j'évoque ici la répartition des rôles, qui prépare ?, qui s'en sert ?), mais aussi les endroits de cueillette et les notions de propriété, et enfin la représentation de la câpre.

C1. La câpre

C11. Les différentes manières de préparer

Pour Lucette Bernard, l'évidence : *Eh bien !, on les lave, on les équeute, on les met dans des petits pots avec du vinaigre. Sel. Poivre. Vinaigre.*
Pour Henri Pons : *dans les grands bocaux. Oui, mais attention, à froid. Il ne faut pas les faire chauffer. Les abricots, on les stérilisait. Pas les câpres. On met le vinaigre, les câpres, et puis terminé ! Notre vinaigre, le vinaigre de vin. Quand on avait une bouteille de vin plus trop bonne, on le mettait dans le tonneau, il était toujours presque plein. Ça faisait un genre de mère. On l'écartait un peu. Il y avait le petit robinet en bas. Ma mère remplissait sa bouteille et puis voilà. C'est des choses, il faut les avoir vues, vécues, pour les comprendre.*
La recette la plus élaborée vient de Claude Milhaud. Je la transmets en entier, puisqu'il a bien voulu dévoiler son secret ! Le fait que nous soyons ici dans une zone viticole n'est sans doute pas étranger à l'affaire:

> *On peut le mettre dans du vinaigre blanc, mais nous, c'était notre vinaigre. Je fais du vinaigre, avec la mère de mon grand-père ! Je l'ai toujours vu dans la maison.*
> *[C'est joli]. [Rires]*
> *Et pour faire du bon vinaigre, il ne faut pas mettre du vin piqué, mais du bon vin. On met les câpres dans le vinaigre.*
> *[En faisant chauffer ?]*
> *Non, comme ça. Nous, ce qu'on faisait, c'est pas tout le monde qui le fait : on laissait huit jours avec le vinaigre, et ensuite, on changeait le vinaigre. Si vous mettez le vinaigre, qui fait 14°, vous mettez les câpres, qui font 0°. S'il y en a la moitié, le mélange fera 7°. Ça ne se conserve pas. On vide le vinaigre et on met du vinaigre neuf. Les câpres font 7°,*

vous aurez un mélange à 11°, qui se conservera.
JPM : Nous, on ne les changeait pas, et à la fin, ça devenait une bouillasse.
CM : Parce qu'il n'y avait pas assez de degré d'alcool. C'est comme le vin, s'il n'a pas assez d'alcool, il se conserve mal. Comme le sucre dans la confiture. Il en faut ce qu'il faut, ni trop, ni pas assez.
[Et vous l'aromatisiez, ce vinaigre ?]
Non.

Cette méthode est d'autant plus intéressante que je n'en ai pas trouvé trace dans la littérature, sous cette forme en tous cas, d'une double macération, alors que les auteurs parlent volontiers de la qualité du vinaigre nécessaire pour préparer de bonne câpres.
Sans reprendre toutes les recettes des ouvrages anciens, voici ce qu'en dit Henri Laure[14] , qui évoque surtout la qualité du vinaigre, et son acidité, pour la bonne conservation des câpres. Le fait de les laisser sécher une journée permet de diminuer la proportion en eau.

« Les câpres cueillies sont portées à la maison et déposées sur de grands draps où on les laisse ressuyer pendant un jour. Dès qu'elles sont un peu flétries, on les jette dans un tonneau défoncé d'un côté, dans lequel on a mis du bon vinaigre. C'est de la qualité de ce liquide que dépend celle des câpres. Plus le vinaigre sera chargé d'acidité et plus les câpres seront fermes. On sait que lorsqu'elles sont molles elles ne se conservent pas longtemps. Si le vinaigre était sophistiqué et surtout s'il contenait la moindre quantité d'eau, non seulement les câpres seraient bientôt molles mais elles se gâteraient en peu de jours. Ceux qui sont dans le cas d'en acheter pour cet objet doivent être assurés de la probité de leur vendeur. On ne verse du vinaigre dans le tonneau qu'autant qu'il en faut pour que les câpres y trempent et qu'elles en soient à peine recouvertes. On en ajoute au fur et à mesure des besoins, c'est-à-dire quand on y met de nouvelles câpres, ou quand il diminue par l'évaporation. Pour que les câpres ne surnagent pas, on a la précaution de les contenir au-dessous de la surface du vinaigre au moyen d'un morceau de toile de sparterie sur lequel on place une ou deux pierres. J'ai grand soin de ne me servir que de pierres siliceuses, parce que les pierres calcaires étant facilement décomposées par l'acide acétique du vinaigre, la qualité des câpres doit en être souvent altérée[15]. »

14 Op. Cit. 1837 p 294

15 De très nombreuses autres plantes sont ainsi conservées, cultivées ou sauvage, et la liste en est tellement longue qu'elle laisse pantois le mangeur d'uniques cornichons : Fenouil, Pourpier, costes de Poirée, petits melons, chous cabus et pommés, la truffe aussi (certains crient !), et puis les arseiroles (azérolles) ou les bazilles (Criste marine) chez O. de Serres.

Si maintenant, on ne connaît et n'utilise que les câpres au vinaigre, l'histoire a commencé, et se poursuit dans quelques pays, par les câpres mises en saumure. J'en ai rencontré à acheter dans les magasins ou chez les habitants, en Italie, au Maghreb, en Grèce, préparées de cette façon-là. Voici la recette d'une amie grecque, qui me la donne comme étant celle qui est pratiquée le plus couramment par les gens de son pays: *nous lavons les câpres que nous avons ramassées pour remplir une bouteille d'un litre et demi. Nous ajoutons deux cuillères à soupe du sel naturel, puis nous mettons de l'eau jusque au cou de la bouteille et nous fermons bien. Nous les laissons pendant 15-17 jours en roulant tous les jours la bouteille pour que l'eau salée aille partout. Puis nous coupons la bouteille en couteau. Nous sortons les câpres, et retirons une tasse et demie d'eau salée à laquelle nous ajoutons une cuillère à soupe pas très pleine de sel et une demie-tasse de vinaigre. Nous mélangeons le tout. Nous versons ce liquide dans un vase en verre avec les câpres et nous fermons bien. Les câpres sont prêtes pour une salade ou la sauce tomate basilic «cappari» et oignon pour les spaghetti!*

Et l'on trouve chez Olivier de Serres cette recette, avant qu'il ne conseille plutôt de les confire au vinaigre, et juste après la préparation des olives au sel (toujours en ancien français, où j'ai choisi de garder l'orthographe). « Au sel, seront aussi confits les capres, sans autre mystère que de les mettre dans un vaze de terre ou de bois, tel qu'on voudra, avec abondance de sel, sans aucune humidité… Petit-à-petit… sont cueillis et incontinent meslés avec du sel menu, où prenant sel, se conservent longuement demeurant secs. » Chez Columelle, les câpres sont mises à confire dans une saumure liquide, mélange de vinaigre et de sel[16].

C12. La récolte des câpres

Autrefois, selon les informateurs, la récolte se faisait par les femmes et les enfants, les hommes étant requis à d'autres tâches. Par contre, ils se souviennent en avoir ramassé quand ils étaient petits.

[J'allais les ramasser] avec ma mère, ma sœur.
[En famille ?]
Oui !
[Votre père aussi ?]
Quand il était jeune. (HP)

Maintenant, les choses ont changé. C'est toujours plutôt une affaire de

16 Là aussi, la saumure permettait de conserver un nombre incroyable de végétaux. Outre les câpres, Columelle cite les brocolis et feuilles de Chou, les jeunes pousses d'Ache, de la Rue, du Maceron, les jets de Férule, les fleurs de Panais sauvage ou cultivé, le bouton de fleur de la Clématite, de l'Asperge, du Fragon Petit-houx, du Tamier, de la Digitale, etc etc. (Je ne saurais trop inciter à la prudence sur ces cinq dernières plantes!)

femmes, même si des hommes le font aussi, *s'ils ont la passion, soit de la cuisine, soit de la cueillette,* selon le gendre de Claude Milhaud. Elles récoltent, seules, ou entre amies, passant ainsi un moment ensemble. Les enfants semblent se tenir hors jeu ! *C'était plutôt les femmes, les grands-mères. Avec une voisine, on y va plusieurs matins (LB).*

C'est une récolte délicate et un peu longue, mais qui ne pèse pas, car elle se fait en plusieurs fois, et pour une consommation familiale. Il n'y a donc aucun enjeu de rentabilité, mais seulement du plaisir pour ceux qui en retirent de la cueillette sauvage. Voici l'entretien à ce sujet entre Lucette Bernard et Jean-Pierre Michel, tout empli de leur humour :

> *[Ça prend du temps à ramasser ?]*
> *LB : Eh ! Bin ! Mon Dieu !*
> *JPM : C'est pas des melons !*
> *LB : Voilà !, il faut ramasser avec soin, pas trop laisser de queues, sans tirer, sans abimer la plante. Il faut faire attention.*
> *[Et ça pique ?]*
> *LB : Oh non !*
> *JPM : C'est pas des ronces, je ramasse des mûres, c'est plus difficile.*
> *LB : Ça fait des tiges, vous prenez un petit rameau, et puis voilà. Il n'y a pas de grosses épines, elles sont petites.*
> *JPM : On ne fait pas comme le geste de ramasser des olives ! On coupe délicatement avec l'ongle, sans toucher la tige.*

Quant à la taille des câpres, elle fait l'objet de quelques remarques, même si tout le monde s'accorde à dire que plus elles sont petites, et meilleures elles sont :

> *Ceux qu'on allait ramasser étaient comme ça* [en montrant le pot du commerce, parce qu'il ne va plus les récolter].
> *[Aussi petits ?]*
> *Oui, même plus petits ! Quand ils se forment, c'est petitou. Après, ça grossit, ça grossit. On ramassait tout, des gros comme ça* [en montrant son ongle], *des moyens et des petits comme ça. Alors, on mettait les gros dans un pot, ensemble. Selon ce que ma mère faisait cuire, elle y mettait ceux-là, ou les autres. Ça, c'est passé à la machine* [sous-entendu, au trieur-calibreur] (HP).

La littérature, ancienne et moderne, donne des indications très précises à ce sujet, car il existe de grandes différences de prix à la vente, entre les toutes petites, les moyennes et les plus grosses. Là encore, on voit l'écart qui se creuse entre le commerce et la récolte familiale, sans enjeux, même si l'on s'attache à ramasser surtout des petites, et tous les boutons de la même grosseur.

Voici ce qu'en dit Henri Laure[17] :
« Un câprier doit être cueilli tous les trois jours au plus. Si l'on tardait d'un jour seulement, la végétation étant alors très active, on se priverait d'une partie de la récolte, parce que les câpres étant trop grosses, elles seraient refusées par les acheteurs. Si on les cueillait tous les deux jours, quoique ce soit là l'usage des cultivateurs de Cuges, commune entre Marseille et Toulon d'où partent les plus fines et les plus jolies câpres de la Provence, on perdrait alors beaucoup en poids, parce que les boutons n'étant pas assez avancés, les câpres seraient très petites ; il est vrai que, dans ce cas, le prix compense en partie la diminution en poids. »

Et plus loin : « Les marchands… en forment sept qualités différentes connues, en commençant par les plus grosses sous les noms :
1° de communes,
2° de mi-fines,
3° de fines,
4° de capotes,
5° de capucines,
6° de surfines,
7° de nompareilles. »

Câpres de différentes tailles sur pied

Et Michel Chauvet[18] où l'on voit que les noms, 200 ans plus tard, sont restés les mêmes, tout en précisant la taille exacte :
« La récolte des câpres se fait à la main, tous les dix jours. Quand on ajoute que les cueilleurs doivent travailler au soleil et courbées sur l'arbuste, on comprend que la culture se localise dans des régions où la main d'œuvre n'est pas chère.
Les câpres sont classées par calibre dans une nomenclature d'origine française, les plus petites étant les plus chères.

Diamètre en mm	**nom**	**nbre de câpres / kg**
< 7	non pareille	5500
7-8	surfine	4000
8-9	capucine	3250
9-10	capote	2600
11-12	fine	1900
12-13	grosse	1600

17 Op. Cit. p 295
18 Op. Cit. p 110

D'autre part, par ces deux exemples, on voit que les fréquences de cueillette diffèrent. Lucette Bernard y va tous les jours, Henri Laure préconise une récolte tous les trois jours, Michel Chauvet parle de tous les dix jours…

Cette cueillette, d'après les informateurs rencontrés, n'a jamais fait l'objet d'un commerce, en tous cas par les habitants du village, ce qui a certaines conséquences sur les endroits et les modes de ramassage. *On ramasse pour notre consommation, pas pour vendre (MB). On les ramassait pour les manger. Quand on avait fait les bocaux, on disait : Oh ! on en a assez! (HP)* Même si l'on évoque, d'une manière ou d'une autre, la possibilité d'une vente. Ainsi, Claude Milhaud nous accueille en nous montrant la photocopie d'une page d'un livre de Germaine Barre, «je les regarde passer», chronique de la vie à Crillon-le-Brave dans les années 1900, qui raconte qu'une femme de Beaumes-de-Venise venait vendre des petits pots de câpres dans leur village (distant de 11 km[19]) . Et puis Henri Pons se souvient que *les Espagnols venaient les ramasser, et ils les vendaient. Nous, c'était pour manger. Quand on avait la quantité, on s'arrêtait.*

C13. Les lieux et les modes de cueillette, une question de territoire ?

Ce qui m'amène à poser la question éventuelle de la propriété, du territoire. L'on sait combien cette problématique peut être épineuse quand il s'agit de récoltes, des truffes par exemple. Sans vouloir comparer ces deux produits de la terre, on voit bien ici que les câpriers ont perdu beaucoup d'intérêt aux yeux de leurs propriétaires. Ma question les surprend, personne n'a jamais pensé que ça pouvait poser un problème !

Ainsi, voici ce qu'en dit Henri Pons :

> *HP : Maintenant, ça ne revient pas plus cher de les acheter que de les faire…*
> *[Ça ne faisait jamais des histoires, quand on allait ramasser chez le voisin ?, pas comme pour les truffes…]*
> *HP : Il y en avait pour tout le monde….*
> *JPM : Je n'ai jamais entendu d'histoires autour de ramasseurs de câpres.*
> *HP : Il y a des gens, qui n'aiment pas les câpres.*
> *[Et les gens des villages voisins, ne venaient jamais ?]*
> *JPM : Ils les achetaient dans le commerce.*

Et un peu plus tard dans la conversation :

> *Chez nous, on en avait peut-être trois plantes, guère plus. Et après, il y*

19 Annexe n°3

en avait de partout. On les ramassait là, et puis ailleurs.
[Vous alliez ramasser où vous vouliez, pas forcément ceux de chez vous?]
Eh Eh, oui (rires).

Et pour Lucette et Marcel :

[Du coup, ceux à qui appartiennent les terrasses récoltent leurs câpres, ou bien est-ce que ça passe dans le domaine public ?]
LB : Oui. Ça se passe un peu comme les asperges sauvages.
MB : Je n'ai jamais vu une pancarte, disant de ne pas les ramasser.
LB : Comme quand on va chez Chabrand, il y a des câpriers, on ne va pas chez lui, on reste dans la rue.
JPM : Le propriétaire, c'est celui de la terrasse dominante, ça pend dans la rue, tu le ramasses.
LB : Ce qui tombe dans le chemin… On ne va pas tout ramasser. On ramasse un peu, on va un peu plus loin, on en laisse.

Donc, même si ces câpriers ont été plantés autrefois pour la récolte de câpres (pourquoi autrement auraient-ils donc été plantés ?), cette récolte n'ayant plus d'importance pour les actuels propriétaires de câpriers, elle semble être laissée à disposition des amateurs. En corollaire, les câpriers eux-mêmes sont laissés à l'abandon, ils ne sont plus ni taillés, ni brulés, ni désherbés. Ils sont retournés à l'état sauvage. Ils ont acquis un statut un peu similaire à celui des asperges sauvages, qu'on me cite régulièrement lors des enquêtes, ou des salades sauvages, signalées moins systématiquement. Sans compter qu'ils poussent dans le même milieu, bords de murs, talus, restanques, toujours au sud, comme les asperges ou la couste counillhe *(Reichardia picroïdes)*. Ils ne font pas l'objet d'un commerce, ils sont source de plaisir, de retrouvailles avec tel ou telle. Et puis, comme le dit Lucette Bernard, *on ne va pas l'acheter dans le commerce, parce qu'on ne sait pas comment c'est fabriqué !*

C14. L'emploi

C'est uniquement en cuisine qu'on utilise les câpres. Voici quelques partages de plats[20] . Ainsi, pour Lucette Bernard, *c'est un petit condiment… On en met dans les salades de tomates, avec le pot-au-feu, ça relève. Dans les sauces tomates avec du thon, je hache un peu des câpres ; le lapin, les sauces poivrade, dans beaucoup de choses. Les gens avaient toujours un pot de câpres sur la table, comme le pot d'olives… On les mangeait en salade, avec*

20 Ce serait intéressant de faire un recueil par les habitants de Beaumes, des recettes utilisant les câpres.

le pot au feu, et le pot au feu, ancien temps, c'était pratiquement tous les dimanches. [Comme les cornichons ?] Voilà. Ou les radis. On peut en ajouter aussi.
Quant à Claude Milhaud : *on s'en sert pour faire les sauces. Mais je ne suis pas un expert en cuisine ! Je sais que le veau va très bien avec une sauce aux câpres.* Et Henri Pons, alors que je lui pose la question d'une différence d'emploi entre les petites et les grosses câpres : *des fois, quand elle [ma mère] n'avait plus de petitou, elle prenait les grosses. Elle passait au hache viande, elle en mettait une cuillère dans le plat. Ce qui est bon, c'est dans les sauces d'œufs durs. Vous prenez des oeufs de poule, vous les faites cuire dans de l'eau, vous les épluchez bien-sûr, vous les coupez en deux. Ma mère faisait de la béchamel, avec des câpres dedans, ça donnait un bon goût. Elle servait avec les œufs durs, ça faisait pas beaucoup de complications… Dans le civet de lapin, les câpres, c'est bon. Quand vous mangez un poulet, un coq, il vous reste toujours un peu le bout des ailes. Vous faites une vinaigrette, vous y mettez des câpres, ça donne un parfum, un bouquet.*

Dans la cuisine, les câpres entières sont ajoutées sur certaines pizzas, dans le steak tartare. Hachées, elles parfument, alliées aux cornichons et aux herbes, la sauce ravigote et la sauce gribiche. Servies toutes deux avec le poisson poché, froid, le pot-au-feu ou même la tête de veau, la première ressemble à une vinaigrette (celle décrite par Henri Pons) et la seconde s'apparente à une mayonnaise. D'une manière générale, on rencontre les câpres dans les recettes de poisson, ou en alliance avec la tomate et/ou les cornichons[21] . Enfin, une amie me parle de son expérience italienne, de grosses câpres servies en décoration sur une salade verte : *c'était juste les câpres au vinaigre, jetées dans l'huile bouillante et donc frites. Les boutons se sont ouverts et on a vu s'épanouir la fleur avec les étamines… Vraiment étonnant[22] !* Je n'ai nulle part trouvé trace d'une recette similaire.

C2. Le fruit, la feuille, la tige du Câprier

Le fruit, s'il ne semble être utilisé par personne à Beaumes-de-Venise pour la bonne raison qu'il n'y est ni vu ni connu, a été pourtant employé, et l'est toujours dans certaines contrées. C'est le câpron, le fruit jeune du Câprier, confit à la manière du cornichon. On le trouve encore en Italie, dans les magasins. C'est ainsi qu'il est consommé au Maghreb. Selon Ibn Al Awwâm[23] , ce fruit qu'il nomme câpre (sans jamais évoquer le bouton floral) est d'abord mis à tremper pendant trois jours dans un vinaigre

21 On trouvera de nombreuses autres recettes sur le site de Marmiton, par exemple : https://www.marmiton.org/recettes/recherche.aspx?type=all&aqt=c%C3%A2pre
22 Nicole Avon, communication personnelle, juin 2019.
23 Là aussi, je laisse une grande partie du texte que je trouve très intéressant. Il ouvre par exemple des perspectives d'emplois…

mélangé à du sel. Après les en avoir retiré, on les lave dans de l'eau chaude, puis on les « étale à l'air pour faire sécher complètement…. Elle doit être encore tendre. » La câpre ainsi préparée se mange de diverses manières, soit trempée dans du miel, soit avec du sirop de dattes… On la met encore dans du lait, on répand par dessus un peu de farine de riz soit à l'état naturel (cru), soit légèrement cuite. »

D'autres parties de la plante connaissent encore des usages alimentaires. Les feuilles confites dans le vinaigre et au sel sont consommées en salade en Grèce, et les tiges, préparées de la même manière, le sont en Espagne[24]. D'ailleurs, Jean-Pierre Michel l'évoque lors d'une des enquêtes :

> *À une époque, il y avait des ouvriers espagnols, ils les taillaient l'hiver, pour qu'au printemps, ils puissent ramasser la première tige, ils les mangeaient comme des asperges. C'est très parfumé, c'est très bon. Ça nous privait des rameaux et des fleurs… Mais comme ces gens-là ne sont plus ici. Je vous parle des années…*
> *[Ils les faisaient cuire ?]*
> *Je ne sais pas. En salade… Ou comme les asperges. Peut-être ils les faisaient bouillir.*

C3. Le Câprier en médecine

Quant aux usages médicinaux, s'ils ont été nombreux, ils semblent être perdus depuis bien longtemps, en tous cas des mémoires des Balméens. Les médecins de l'Antiquité et jusqu'au 18ème siècle préconisaient la racine contre les maux de la rate et du foie, les ulcères, les fractures, les maux de dents. Plutôt qu'une liste un peu fastidieuse de tous les bienfaits (ou malfaits !) de la câpre et du Câprier, je mets en annexe 1 les pages du Livre des Arbres de Pierre Lieutaghi à ce sujet. La médecine populaire dans les pays arabes la considère encore comme antirhumatismale. Dans d'autres régions du globe, des espèces proches sont utilisées pour leurs vertus médicinales. L'article de Wikipédia, donne « l'écorce des racines comme analgésique, pour le traitement des infections gastro-intestinales et comme diurétique. Les écorces sont récoltées en automne et séchées pour un usage ultérieur. Les boutons de fleurs sont utilisés comme laxatif et pour stimuler l'appétit. En usage externe, ils servent à soigner les infections oculaires et à la prévention de la cataracte. Les feuilles pliées, avec un peu d'eau ou frottées, sont utilisées en usage externe contre les piqûres d'insectes, l'urticaire. »
Les câpres ont été aussi utilisées en médecine, en particulier en dermatologie.

24 Michel Chauvet Op. Cit, 2019, p 111

Comme il n'y a jamais eu vraiment d'études pharmacologiques, il serait peut-être intéressant de se pencher sur la composition chimique de notre Câprier.

C4. Les noms du Câprier

Une question m'a semblé intéressante à poser, au sujet du nom employé pour le Câprier, et pour les câpres. Toutes les personnes interrogées sur Beaumes-de-Venise sont unanimes. Que ce soit Lucette et Marcel Bernard et Henri Pons : *lou câprier*. Ça n'avait pas d'autres noms.
Ou Claude Milhaud : *on l'a toujours appelé câprier.*

Le Câprier porte pourtant un nom provençal bien distinct, *tapenier*, et *tapenos*[25] pour les câpres.
Sur le dictionnaire de Mistral, consulté chez Claude Milhaud, le côté provençal donne *tapero*[26] , *tapeno*, *câpro,* pour la câpre. Ce terme est à rapprocher de *tappas* (gros tertre, butte), ou même de *tappareo* (petit tertre, petite butte), ou de *tapia* (mur en terre), du nom des lieux où poussent les câpriers. C'est-à-dire que le nom provençal vient directement du lieu où on rencontre la plante, ce qui est, à ma connaissance, assez rare[27].
L'autre étonnement vient du fait que la câpre *(tapenos)* est l'un des ingrédients de la tapenade, cette purée d'olives noires, de câpres et d'anchois. C'est ainsi elle qui a donné son nom à cette préparation, qui pourrait être traduite comme «sauce aux câpres» alors que dans les représentations actuelles, la tapenade est essentiellement à base d'olives, et que câpres et anchois sont plus des suppléments que des ingrédients majeurs ! Ce qui veut dire que le terme «tapenade» est issu du talus !
Par contren le mot «câprier» vient des noms latin *capparis*, ou grec, *kapparis*, qui ont aussi donné les noms italien (*cappero*), anglais (*caper*), espagnol (*alcaparrea*), arabe (*kabàra*) ou persan (*kabàr*). Les mots *làsaf* en arabe et *selaf* en hébreu semblent avoir une autre origine, inconnue[28]…

C5. D'autres usages symboliques du Câprier

Dans certaines parties de la Méditerranée, où il pousse d'abondance, comme les îles éoliennes au nord de la Sicile, Malte ou Chypre et les îles

25 Laure, p 285
26 À rapprocher du nom catalan tapera.
27 Je n'en trouve pas d'autres exemples. C'est comme si le nom provençal du thym venait de 'rocaille', et devenait 'roucassiho'.
28 Michel Chauvet, Op. Cit., p 109

grecques, le Câprier porte une forte valeur symbolique. Ainsi, A Salina, l'une des îles éoliennes, la «sagra del cappero», la fête de la câpre, a lieu le premier dimanche de Juin.

D. Comment planter le Câprier ?

Car il y a plusieurs manières de planter les câpriers…
Après avoir, un peu longuement, raconté les usages des câpres et des câpriers, pour comprendre pourquoi il fût tant planté à une certaine époque, je reviens à une question primordiale, comment planter le Câprier ? La réponse qui en est donnée à Beaumes revêt une importance particulière pour la suite de cette étude.

Mais… Mystère !!!

Partons cette fois des auteurs, qui expliquent les différentes manières de planter un Câprier.

D1. Le semis

Henri Laure, agronome dans le Var, est le seul à évoquer le semis dans son «Manuel du cultivateur provençal». La méthode, qu'il aimerait pourtant voir aboutir car il pense pouvoir alors obtenir des plants sans épines, reste très aléatoire. En 1837, tous les vieux câpriers qu'il a pu repérer, car la culture en est beaucoup plus ancienne que lui, se situent sur différents murs : « C'est surtout contre le mur, qui est vis-à-vis de l'Hôtel de l'Europe (à Hyères) qu'on peut voir ces câpriers…On en trouve même plusieurs pieds contre les murs du clocher et de la cathédrale de cette ville… A Solliès-Ville, quelle quantité de câpriers ne voit-on pas dans les nombreuses ruines de cette ancienne cité… ». Je cite cet extrait pour «les murs du clocher et de la cathédrale», car il semblerait bien étrange que l'on soit allé planter des câpriers en hauteur sur un clocher, et contre les murs d'une cathédrale. Ce qui, a priori, signifie qu'il a pu y avoir semis spontané de câprier dans le sud de la France, à une certaine époque, au début du 19ème siècle[29].

29 Pierre Lieutaghi se souvient, de la même manière, en avoir vu en Italie pousser dans des conditions extrêmes où l'on peut guère imaginer qu'ils aient été plantés (communication personnelle, juin 2019).

D2. Bouturage, marcottage et transplantation

Henri Laure, toujours lui, va les planter en plein champ à partir de boutures prélevées en mars lors de la taille et après un passage de deux ans en pépinière. Il en cultive ainsi plusieurs centaines !
Pierre Lieutaghi, dans son «Livre des Arbres», reprend l'explication de la multiplication par bouturage, mais décrit aussi celle par éclat de souche, qui « s'opère au printemps : avec une petite hache, on sépare quelques morceaux de la partie supérieure des racines mises à nu, en ayant soin d'épargner l'écorce de la souche ». Mis en pépinière, ces éclats sont ensuite traités de la même manière que les boutures[30] .

Pour mes interlocuteurs de Beaumes, les câpriers déjà sur place sont très solides, voire quasi indestructibles. Marcel Bernard le dit avec éloquence: *Le Câprier, c'est comme l'Olivier, c'est immortel ! Une fois que vous avez un Câprier qui a pris, c'est terminé ! Il faut vraiment s'acharner, arracher arracher ! Et Lucette reprend le même thème: parfois on voit la vieille souche qui est morte, et ça fait des petits rejetons à côté. La vieille souche, elle y est encore, et si vous essayez de l'arracher, c'est impossible.*

Par contre, la transplantation reste extrêmement délicate, et le bouturage se révèle souvent impossible. Les exemples se multiplient d'échecs cuisants pour replanter les câpriers. Ainsi, pour Claude Milhaud, *la Vigne reprend assez bien par bouturage, mais c'est très difficile pour le Câprier. Très très difficile ! On n'a jamais réussi à le faire. Ce qu'on a réussi, c'est… Le jour de l'orage en 92, j'avais un talus qui s'est écroulé, où il y avait un Câprier. J'ai récupéré les racines, que j'ai ramenées ici. Là, ça a repris, en transplantant, et même en séparant… Mais le bouturage, ça n'a jamais repris… On trouve des câpriers chez les pépiniéristes professionnels, mais bon, ils mettent des hormones, ils chauffent, c'est une technique spéciale…* Quant à Jean-Pierre Michel, quand [il a] fait construire la maison, *il y avait un Câprier dans le talus, qui était à l'ombre, et* [qu'il a] *mis au soleil. Ça ne lui a pas plu du tout, il est mort. Pourtant,* [il avait] *pris la souche entière.*

Même les plants achetés chez les pépiniéristes résistent : *il y a deux ans, j'en avais planté un qui m'avait été donné, un gros pot comme ça, bien installé, il n'a pas pris. C'est très difficile (CM).*
Sur le chemin, il y a un gros gros pépiniériste international, il a planté des câpriers le long de son mur. Sur 50, il y en a 3 qui ont pris. (JPM)

---

30 Pour Ibn Al-Awwâm, p 750, « on arrache le câprier dans les lieux où il croît spontanément, pour le rapporter dans les jardins… C'est en mars qu'on fait cette plantation », ce qui est plus difficile chez nous que dans la région de Séville où le Câprier était sauvage et indigène!

Au vu de ces grandes difficultés, il parait plus judicieux de prendre soin des plants existants !
D'autres techniques apparaissent ici et là, au fil des conversations ou des textes. Lucette Bernard aborde le *cabùs*[31] *, ou marcottage : c'est une tige qui part de la plante-mère, on la courbe, on l'enterre, on la fait ressortir. On la couvre bien. C'est ça qui se faisait pour les câpres.*

D3. Dans les murs

C'est une autre technique de bouturage, que je sépare ici pour bien la mettre en avant. C'est Claude Milhaud qui propose cette autre version, où il met en parallèle la fameuse vigne planté à même le mur : ***je pense qu'ils ont été plantés quand ils ont fait le muret***[32] . *Comme autrefois, ils plantaient un pied de vigne dans le mur. Quand ils faisaient le mur de pierres sèches, il y a des aspérités, entre les pierres. Et dedans, ils mettaient un sarment de vigne, ou un sarment de câprier pour faire un câprier.* C'est d'ailleurs cette comparaison entre vigne et Câprier qui lui fait conclure à une technique similaire.

Olivier de Serres dans «Le Théatre d'Agriculture», datant du 17ème siècle, reprend tous ces procédés. Il développe tout d'abord la méthode du **bouturage**, mettant en relief lui aussi la ressemblance du Câprier avec la Vigne, dans cet ancien français si savoureux : « les maillots ou crocètes[33] s'enracinans dans terre les branches des capres, de mesme que les sarmens de vigne : non toutes-fois tant facilement qu'eux, dont du mystère y a-il à les faire reprendre[34] , afin de les garder d'esventer ; mal qu'ils craignent plus que nul autre, et devant et après leur plantement rendant doubteuse leur reprinse. »
Il enchaine sur le **marcottage** : « Mais très asseurée est-elle par margotes ou plant enraciné prins (pris NDR) au pied des vieilles capres, à telle autre estant cette voie-ci, préférable à tout autre. »
Puis il évoque le **semis** et je ne résiste pas au plaisir de mettre l'entière citation puisque nous sommes aussi ici dans un pays de vigne : « la semence n'est de grande efficace en cest endroit, par son tardif accroissement, de laquelle néantmoins se servira-on défaillant autre voie ; ainsi qu'à l'extrême curiosité, eschéant d'eslever quelque excellentissime race de raisins, l'on en sème les pépins. »

---

31 Cabùs : selon Olivier Madon, c'est le nom provençal du « sarment de vigne couché en terre ; plus généralement marcotte : toute branche couchée en terre pour qu'elle fasse des racines, pour obtenir ainsi un nouveau plant (procédé de marcottage) »
32 C'est moi qui souligne
33 Termes anciens pour les sarments servant de boutures.
34 Ceux qui ont tant de mal à faire pousser les câpriers seront contents de voir que, même Olivier de Serres, trouvait mystérieux !

Enfin, voici, quelques lignes plus loin, ce qu'il raconte sur cette culture de mur : « estant les capres originaires des parties méridionales, faict qu'elles ne peuvent vivre en pays septentrional, qu'avec quelque artifice, pour addoucir l'aigreur des froidures. C'est pourquoi plusieurs font leurs caprières dans les murailles regardant le midi, **où ayans laissé des trous ou armoires**[35] , y logent ces plantes-ci… Avec plus d'efficace s'y logent-elles, si la muraille est accompaignée de terre en dehors jusques au droict des armoires et trous, pour leurs racines, s'y pouvoir nourrir et pourmener à l'aise.

Et chez Laure[36]
« Lorsqu'on fait clore de murs une terre dont le sol est supérieur aux propriétés ou aux chemins qui l'entourent, on laisse toujours pour l'écoulement des eaux surabondantes et conséquemment pour la solidité de ces murs des ouvertures d'un pied de long, de cinq à six pouces de large et distantes d'environ une toise[37] . **Plusieurs agriculteurs mettant à profit ces ouvertures [...] y placent des câpriers.** La plantation de ceste arbuste ne diffère alors pas de celle que j'ai décrite, seulement on le couche de manière que sa tige se trouve dans l'intérieur de l'ouverture et puisse pousser ses branches hors du mur. Cette manière de cultiver les câpriers est très commode et lucrative, qu'elle permet d'établir une autre culture au dessus du sol, que les femmes n'ont souvent presque pas besoin de se baisser pour cueillir les câpres et que les seuls soins à donner à ces câpriers consistent à les tailler. »

Ce qui m'apparaît le plus à relever dans cette histoire-là, et j'y reviendrai dans le chapitre sur les muscadières, c'est que tout se passe comme si cette technique de la plantation dans le mur était bien spécifique au Câprier, puisqu'on la trouve dès le 17ème siècle chez Olivier de Serres. Elle se serait peut-être ensuite élargie à la vigne, du fait de la ressemblance entre la manière de pousser des câpriers et de la vigne, la ressemblance des sarments de vigne et des branches de câpriers.

---

35 C'est moi qui souligne. Dans un vieux Dictionnaire Larousse, datant de 1924, je trouve le sens ancien du mot armoire : « à l'origine, l'armoire fût une cavité creusée dans le mur ; puis elle devint mobile. Sa destination première était de contenir des armes. Au moyen âge, les armoires ménagées dans les murs des monastères ou les églises renfermaient les livres et les objets sacrés. »

36 Op. Cit p 296

37 Mesures anciennes définies généralement comme : un pouce vaut 2,54 centimètres, un pied fait 0,3048 mètre, une toise vaut 6 pieds, soit 1,949 m (Wikipédia). Donc, chaque ouverture mesure ici environ 30 X 15cm, et elles sont distantes de 2 mètres environ. Là encore, il pourrait être intéressant de voir s'il est encore possible de repérer quelle est la distance entre deux pieds de câpriers, et voir si cela correspond à deux mètres…

E. Les soins aux câpriers

À Beaumes, ces soins restent réduits à leur plus simple expression. Leur statut d'arbustes ensauvagés, même s'ils ont commencé par être cultivés, fait que leur entretien est très limité. On sait que plus on leur porte d'attention et de soins, et plus ils vont donner de câpres, mais comme les habitants de Beaumes qui les ramassent deviennent de moins en moins nombreux, et que cette récolte a perdu beaucoup de sa valeur —je parle ici, non de valeur marchande, mais de valeur domestique, même si ces deux valeurs sont bien-sûr corrélées ici—, les câpriers sont plutôt laissés à l'abandon. Cette année (printemps 2019), par exemple, Jean-Pierre Michel évoque à plusieurs reprises que les herbes et la garance ont complètement envahi et submergé les câpriers. A tel point qu'ils n'ont donné qu'une maigre récolte.
Claude Milhaud en *a 2 ou 3, il les taille. Comme ça, ils poussent davantage. C'est dans l'hiver, comme la vigne.* Par contre, Lucette Bernard nous dit : *on le brûle. Les gens, dans l'hiver, ils nettoient leurs ribas. Ils brûlaient et ça fortifiait le câprier.*
Quant à Pierre Lieutaghi[38] , il conseille de les tailler « en novembre ou en mars, selon la région […] toutes les tiges des Câpriers au ras de la souche, en ne leur laissant qu'un œil ; cette opération accroît le vigueur du pied et la production des fleurs. » En allant repérer les lieux, et en suivant le chemin des Vigneaux vers le sud, je vois que le talus a été passé au gyrobroyeur, retardant la pousse. Par contre, les tiges qui n'ont pas été touchées sont belles et porteuses de nombreux boutons. M. Vincent des Services Municipaux me répond très gentiment qu'effectivement, une entreprise externe à la mairie s'en occupe, et passe le gyrobroyeur avant l'été, de la fin mai à la fin juin, le long des chemins et des talus. Même si la taille leur fait du bien, le passage tardif du gyrobroyeur dans les talus met à mal tous ces câpriers, les fatigue inutilement et ralentit leur reprise printanière. Il serait utile de collaborer avec cette entreprise pour sauvegarder ce patrimoine avec par exemple un passage léger sur les talus, et plus tôt dans la saison, de façon à ne pas abîmer les câpriers restant…

Vieux câprier bien entretenu et nouvellement taillé dans le Verger Conservatoire.

38 Op. Cit, 2004 p 297

Spectacle navrant des câpriers perdus dans la végétation des talus exubérante de juin. Passés au gyrobroyeur tardivement, ils ont du mal à repartir...

La muscadière ou le Muscat des murs

Il n'est pas question de reprendre ici tout ce qui concerne, au niveau ethnobotanique, la vigne et le raisin muscat à Beaumes-de-Venise, même s'il serait bien évidemment très riche et intéressant de se lancer dans cette aventure. Je ne sais pas si elle a déjà été menée, ni par qui.
Comme expliqué en introduction, cette partie retient seulement la manière de planter la vigne dans le mur d'une terrasse, comment on en parle dans le village, ce qu'elle représente, et aussi, d'où elle vient, si des éléments peuvent apparaître.

Comment on en parle ?
Le sujet a dont tout d'abord été abordé par les membres de l'association des Courens : sur certains murs de La Coste, on rencontre parfois encore de vieilles vignes de Muscat qui, semblant surgir des pierres, se sont développées directement, sans toucher la terre. Elles ne sont pas plantées, ni dans le sol de la terrasse inférieure, ni dans celui de la terrasse supérieure. On m'en montre un vestige, bout de sarment sec encore enfoncé entre deux pierres. On vient d'en piquer quelques-uns le long du mur, des sarments de raisin Muscat dont on décèle la cire de greffe.

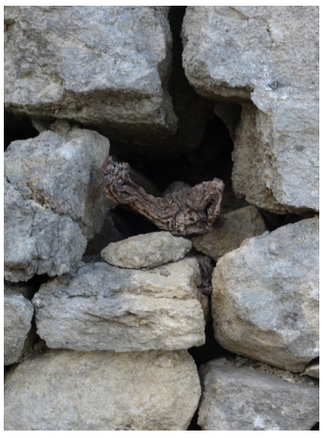
Dans les enquêtes, Claude Milhaud aborde spontanément la question, alors que l'on parle de la manière de planter le Câprier :

> *Je pense qu'ils ont été plantés quand ils ont fait le muret. Comme autrefois, ils plantaient un pied de vigne dans le mur. Quand ils faisaient le mur de pierres sèches, il y a des aspérités, entre les pierres. Et dedans, ils mettaient un sarment de vigne, ou un sarment de Câprier pour faire un Câprier.*
> *[Qu'est ce qui vous fait dire ça ?]*

Les câpriers, ils sont dans les murs. Et les Muscat, il n'y en a plus guère, mais moi j'en avais un. On en a vu. Maintenant, ils ne sont pas entretenus, ils sont dans un état de santé… On a vu des pieds de muscat plantés dans le mur.

On a déjà vu plus haut que Câprier et Vigne présentent des similitudes d'aspects et de culture, sinon de botanique. Claude Milhaud les expose alors qu'il décrit le Câprier : *c'est un arbuste un peu comme la vigne, avec des tiges de un mètre de long. Si on laisse la vigne à l'état sauvage, ça fait un peu pareil. Ou si on taille à ras. Mais le fruit n'a rien à voir, même si je ne l'ai jamais vu, et la fleur n'est pas pareille. Ce n'est pas la même famille.*

Une vieille muscadière au printemps, un cep surgit dans un mur écroulé.



Ci-contre: le témoin touchant d'une muscadière, un bout de bois mort dans un trou de mur

Un cep de Muscat vient de reprendre dans le mur du Verger Conservatoire !

On voit encore ici la correspondance de temps de la taille. Le bouturage se fait de la même façon, avec ces branches aux allures de sarment. Et puis là, le rapport se resserre, et l'on assiste à la même façon de cultiver les deux.

Ces muscadières, dont le nom est construit de la même façon que *rizière…, est un terrain où il pousse du Muscat. C'est un terme local, je ne sais pas si c'est employé ailleurs (CM).* Pourtant, dans les conversations, le terme muscadière ne semble s'appliquer qu'à cette vigne plantée dans le mur d'une terrasse. Il rappelle les temps où les restanques étaient encore travaillées. Claude Milhaud nous l'explique en détails :

> *Ces parcelles, ce sont des terrasses qui font quatorze mètres de long. Quand on avait le cheval, on les travaillait. Ces talus, avec la mécanisation, ça a été abandonné, c'est devenu la forêt, mais quand on les travaillait, c'était entretenu. Ces pieds de vigne, je les taillais…*
> *[Est ce que les raisins donnés par les Muscats plantés dans les murs étaient différents des autres ?]*
> *Au niveau exposition, quand on les met en hauteur plein sud, c'est très chaud, il n'y a pas de rosé. C'était produit en très petites quantités, c'était des ceps qui avaient deux-trois raisins. Ceux qu'on cultive dans les champs sont plus vigoureux, ils produisent davantage. Un pied de vigne qui a 12-13 raisins, la qualité n'est pas la même que celle d'un pied de vigne qui produit 2-3. Plus on produit, plus on diminue la qualité. Il ne faut pas trop l'augmenter. La qualité, c'est le sucre et les arômes. Ces 2-3 raisins étaient bien plus aromatiques et plus sucrés. C'était plus facile avec ces raisins-là de faire du vin naturel. C'était des toutes petites quantités, c'était artisanal…*
> *[Qu'est ce qu'ils sont devenus?]*
> *Ces ceps de vigne, il n'y en a plus guère. Même le mien, la dernière fois que j'y suis allé, je ne l'ai pas retrouvé.*

Quant à Marcel Bernard, il en a repéré un sur son terrain en terrasses. Il nous entraine et nous le montre, caché parmi les oliviers et la végétation. Il faut savoir qu'il est là. Jamais je ne l'aurais trouvé spontanément, à moins d'explorer systématiquement tous les murs de La Coste. C'est un cep vieux un peu malingre, qui sort d'un mur éboulé transformé en talus de pierres et de terre. En ce mois de mai, il donne une seule tige et un joli feuillage vert clair, sans fleur, qui contraste avec les arbres encore gris. Marcel nous explique :

> *Ils avaient leur mur, et en haut, ils faisaient leur jardin. Ils avaient l'eau, leur Muscat pour faire leur vin. Dessus, ils faisaient des oliviers…*
> *[On vous en a parlez, vous l'avez vu faire ?]*
> *MB : Oh bin non, je l'ai entendu dire. Et puis il y a les preuves. Il y en avait beaucoup plus. Il faut planter comme ça [horizontalement], au lieu de le planter en haut [verticalement].*
> *JPM : Regarde l'angle que ça fait, à 45°. Ils ne plantaient pas à l'horizontal, mais en biais ! Ça confirme ce que je vous ai dit [39].*

39 Concernant ce fameux angle, voir à la page 36.

MB : Partout, il y a des oliviers. Regardez. Tout ça, c'était travaillé. Toute La Coste était plantée en oliviers.
[Il s'est éboulé quand, ce mur, vous pensez ?]
MB : Oh, là là ! Il y a quatre jours !
[Et il donne, ce Muscat ?]
MB : C'est terminé, c'est envahi. Dans La Coste, il y en a d'autres. Sur mon morceau, par contre, je n'en ai pas d'autres. Là-bas, il y a un beau mur, il y en a un autre…

Henri Pons, s'il a vu et connu de ces vignes, considère qu'il n'y en a plus. Quant à savoir de quand elles datent, il en rit avec humour :

[Avez vous connu ces Muscat plantés dans les murs ?]
Oui, j'en ai connu, mais il n'y en a plus.
[Y avait il un nom particulier?]
Non, c'était du Muscat.
[Comment on faisait ?]
J'étais petit. Vous pensez ! [Rires]. Ça a été planté en 1800, peut-être avant. C'est des machins qui ont été plantés sous Charlemagne ! [Rires].
[Vous en avez entendu parler, par vos parents, vos grands-parents ?]
Oh non. Ils les ont vues, ces vignes, mais ils n'ont jamais su qui les avaient plantées, si c'était Charlemagne ou…
[Napoléon !]

A travers ces paroles des habitants de Beaumes, j'essaie d'imaginer. Ces terrasses sont cultivées, d'oliviers, mais aussi de quelques légumes du printemps :

MB : Tous les gens pauvres avaient des terrains ici.
LB : Un jardin. Pour y faire des fèves, des petits pois, des oignons… Tout ce qui ne demande pas trop d'eau. Tout le monde avait sa petite banquette. Et puis des oliviers !
MB : Ici, il y a toujours eu des oliviers. La Coste, elle est pratiquement que d'oliviers. J'en ai retrouvé beaucoup !

Et puis à l'intérieur du mur, on place un sarment, peut-être, comme le suppose Claude Milhaud, à la construction du mur, peut-être alors que le mur est déjà monté, comme l'imagine Lucette Bernard. Sûrement, dans ce cas, laisse t'on un passage traversant, puisqu'il faut bien que le sarment touche la terre. C'est du Muscat, mais la récolte est sans doute réservée à la consommation personnelle, sûrement déjà pour faire du vin. André Calamel rapproche cette culture à une demande en vin augmentée, en lien avec la venue des pèlerins pour la Santo Espino : « le besoin d'une production accrue se fit sentir très vite et partout, dans le terroir, où pouvaient être établies les terrasses, les vignes piquées entre les pierres sèches couvraient les murs de leurs grappes gorgées de soleil ». Ainsi,

selon lui, déjà au XIV ème siècle, la plupart des vignes de Muscat étaient cultivées de cette façon. Sûrement parce que, sur ces murs plein-sud, on est sûr que les raisins muriront au mieux, au plus long, pour donner le vin doux. On place donc ces vignes en plein milieu des pierres, qui conservent et redonnent la chaleur. Double avantage : gain de place, grand soleil. Sans compter que, comme l'explique Henri Laure pour la récolte de câpres, nul besoin de se baisser !
Voici l'explication de Claude Milhaud, comment il imagine, puisque nous en sommes réduits aux conjectures : *sur ce mur qui faisait 20 m de long, j'ai retrouvé deux pieds. Ils ne prenaient peut être pas tous, non plus. Ils faisaient un mur… Derrière le mur, ils faisaient du remplissage, ils mettaient de la terre, donc le bout du sarment, il était dans la terre, il se nourrissait dans la terre. Et là, maintenant, est ce qu'on fait autant de remplissage que ce qu'il faisait à l'époque ? Je n'en sais rien.*

L'inclinaison du sarment semble un élément essentiel à la reprise de la bouture. Jean-Pierre Michel en parle en ces termes : quand on a planté avec Michel des nouveaux Muscats, j'en ai parlé avec M. B., qui habite vers le Ventoux. Il m'a dit : dis leur bien de les planter à 45°, pas à l'horizontal, ça ne prendra pas. Donc, je l'ai dit à Michel, et ils les ont plantés en travers. Et plus tard, en regardant le cep de vigne de Marcel Bernard : regarde l'angle que ça fait, à 45°. Ils ne plantaient pas à l'horizontal, mais en biais! Ça confirme ce que je vous ai dit.

Et dans les livres ?
Je donne toutes ces précisions car ce sont les seules données sur lesquelles j'ai pu m'appuyer. En effet, malgré des recherches assidues — mais non exhaustives !— dans la littérature, ancienne ou récente, nulle trace de cette manière de planter la vigne. Pourtant, les agronomes sont prolixes sur la vigne, beaucoup plus que sur les câpriers. Ni Pline l'Ancien, ni Olivier de Serres, ni même Henri Laure, plus récemment, n'en parle ! Quand je me renseigne auprès de personnes très qualifiées en la matière, ils n'en ont pas entendu parler[40] .

Voici ce que résume Olivier de Serre[41] quant aux cinq manières de cultiver la vigne, qu'il reprend presque intégralement de l'Histoire Naturelle de Pline :
« Les Anciens ont leurs vignes en cinq sortes; assavoir, l'une trainante

40 « Nous n'avons pas connaissance que le type de plantation de vigne que vous avez mentionné était pratiqué dans les murs secs (appelés ici «balates») qui retiennent les terrasses ; il serait donc très intéressant de pouvoir démontrer qu'il pouvait être pratiqué dans le sud de la France… (Hernàndez Bermejo, Directeur du Jardin Botanique de Cordoba, Espagne, et spécialiste la culture de la vigne en Andalousie. Communication personnelle, juin 2019.)
41 O. de Serre, Op Cit p. 287

et rampante en terre sans aucune élévation; autre soutenue d'elle-même sur ses tige et pied, un peu rehaussée, sans autre moyen que de son propre bois ; autre élevée et soutenue par paisseaux et échalas ; autre en treillages hautement ; et la cinquième, jetée sur les arbres, s'agrafant aux branches. »

Que conclure ? Une hypothèse peut être lancée, qui attend confirmation, mais qui semble d'ores et déjà très intéressante. Et si c'était la culture du Câprier, pourtant marginale dans l'histoire des plantes cultivées, qui ait donné l'idée aux habitants de Beaumes, de planter la vigne de la même manière, dans les murs, comme l'explique Olivier de Serres et Henri Laure? Bien-sûr, quand André Calamel semble affirmer que c'est ainsi que les vignes étaient plantées à Beaumes, et cela depuis très longtemps, il est difficile de savoir d'où lui vient cette affirmation. Est-ce une extrapolation de ce qu'il voit à l'époque, ou bien a-t'il des informations auxquelles je n'ai pas eu accès… ?

Conclusion et préconisations

L'ensemble des câpriers de Beaumes-de-Venise apparait comme un patrimoine à sauvegarder, de façon majeure dans le département. Il est considéré comme unique, que ce soit par les botanistes de la région, ou par les ethnobotanistes. Il faut garder à l'esprit qu'ils ont tous sûrement plus de 150 ans, voire 200 ans ou davantage ! Ce qui est vénérable pour une plante de cette taille. A ce titre on peut les considérer comme des arbrisseaux remarquables, comme d'autres arbres remarquables, très vieux chênes ou tilleuls que l'on s'emploie à sauvegarder. Nulle part ailleurs, à part dans l'extrême sud de la France, dans les Alpes-Maritimes ou le Var, une telle concentration de cette espèce, ici en limite de son aire de répartition, n'est visible. Il s'agit là d'un fait important, dû à une conjonction favorable, du sol, du climat et d'une culture qui a pris très anciennement racine[42] . Il est donc nécessaire d'en prendre soin, pour ces aspects naturels et culturels, comme un patrimoine essentiel de la commune de Beaumes-de-Venise. Je ne peux qu'espérer que cette étude, encore relativement succincte, permettra à l'association des Courens, aux habitants de Beaumes et à la municipalité, d'en prendre conscience. Et partant, de faire le nécessaire pour le sauvegarder.

Pour les préconisations, je reprends ici, en grande partie et en le développant, ce qui est déjà apparu dans les notes de fin de pages.

Recensement des câpriers existants :
Dans un premier temps, et de façon à connaître plus précisément le nombre et les emplacements, et ainsi le patrimoine remarquable que ces câpriers représentent, il serait intéressant de dresser un inventaire, voire une cartographie sur la commune, où les Balméens pourraient situer sur plan les pieds dont ils ont connaissance. Si certains connaissent des câpriers dans les communes avoisinantes, ce serait un plus de les noter au passage. En annexe 2, l'on trouvera les cartographies de la commune

42 La date reste encore à définir, car je n'ai pas encore trouvé de textes donnant le point de départ de cette culture.

de Beaumes, et de certaines communes avec les points rouges pour des zones à câpriers. A compléter donc… Ce qui permettrait de faire que chacun se sente plus concerné par ce patrimoine à la fois culturel et naturel, qu'il puisse se l'approprier. Et partant, qu'il puisse y avoir un vrai élan pour le sauvegarder.
De la même façon, ce serait utile de communiquer sur le "Muscat des murs", pour en dresser l'inventaire sur la commune, de façon à les conserver au mieux, à continuer à les faire vivre, et de retrouver la méthode. Je vois que des murets continuent à être remontés, il pourrait être intéressant de garder des trous de pierre pour y glisser des boutures, soit de câpriers, soit de Muscat…

Se réapproprier un patrimoine :
Une autre manière de se réapproprier ce patrimoine serait de regrouper les recettes autour des câpres, et d'en écrire un recueil. Sans que cette culture redevienne un commerce, il pourrait y avoir des animations et des informations sur le sujet, avec ce livret comme base… On pourrait y associer d'autres recettes, exogènes, comme la recette italienne de « fleurs de câpres » ou celles évoquées par Ibn Al Awâmm, à la datte.
Au cours des journées autour du verger, certaines recettes pourraient être préparées afin de relancer, de donner des idées, de faire revivre ce patrimoine… Dans le même ordre d'idée, si cela se fait un jour en octobre, reprendre la recette du pain-coing, en faire fabriquer par le boulanger et construire une animation autour!

Mesures de sauvegarde d'un patrimoine remarquable :
Cette année 2019, nombre de ces câpriers sont complètement enfouis sous la végétation. Il serait bon qu'un élan collectif vise donc à les protéger, que chacun (s'il le peut) prenne en charge leur gestion (désherber surtout, voire tailler ou brûler), ou puisse choisir de déléguer à un membre volontaire de l'association, ou tout autre solution à réfléchir… Parallèlement, il serait aussi infiniment utile de «coacher» l'entreprise engagée par la Municipalité, qui passe le gyrobroyeur, avec par exemple un passage léger sur les talus, et plus tôt dans la saison, de façon à ne pas abîmer les câpriers restant…
Bien évidemment, on ne peut que saluer les plantations de nouveaux pieds, et pour garder le patrimoine génétique de ces vieux câpriers, de continuer à les multiplier grâce à des pratiques de bouturage ou de marcottage. De même, il faut veiller à continuer à transplanter, comme cela est fait spontanément pas les habitants de longue date, les vieux plants dans les lieux soumis à des travaux.

D'autres fruitiers

Quels autres fruitiers serait-il intéressant de conserver
dans le Verger Conservatoire des Courens ?

C'était la réponse recherchée en posant les dernières questions des entretiens, qui concernaient les autres variétés fruitières cultivées dans les bancaù de La Coste.
En introduction, voici un aperçu donné par Claude Milhaud :

> *Il y avait beaucoup d'abricotiers, et après quelques cerisiers, sur les parcelles en bas de la colline, assez accessibles, là où avant il y avait les oliviers. Quand mon grand-père a arraché les oliviers pour planter les abricotiers, il a descendu tout le bois sur le dos, par les chemins muletiers. Il les arrachait à la pioche, il n'y avait pas de bulldozers à l'époque, il fallait une journée pour arracher un olivier. Quand il y a eu les abricots, ça a été pareil, on les descendait sur le dos. Après, il a planté des cerisiers. Quand je les ai eues, ces terrasses, il y avait des cerisiers. On descendait les cerises sur le dos, on ne pouvait pas y aller en voiture. Il y avait un chemin, 150 mètres, piétonnier. Il fallait travailler au cheval ou à la motobineuse. Et ensuite, j'y ai planté de la vigne. Si on mettait de l'engrais, on montait l'engrais sur le dos et après on descendait les raisins avec la brouette. J'y ai vu des abricotiers, des cerisiers et puis de la vigne, dans ces parcelles là. Et dans mon jeune temps, il y avait quelques personnes qui y faisaient un peu de jardin d'hiver. A l'automne, ils semaient des petits pois et des fèves. L'été, y'a rien qui poussait.*

On voit par cette évocation des temps anciens le rude travail sur ces terrasses, où tout se faisait à pied, à dos d'homme ou de mulet, puis plus tard à la moto bineuse. Henri Pons complète à sa manière, qui confirme la valeur de ses terres où aucun espace n'était perdu :

> *Sur toutes les terrasses, il y avait des oliviers. Et après, c'était plein d'abricotiers. Entre les oliviers… [Il montre, en ligne]. Il y avait des cerisiers, abricotiers, oliviers, et au milieu, il y avait deux rangées de vigne.*

Abricotier :

L'Abricotier, dans nos contrées, est forcément planté, il ne s'est pas naturalisé chez nous. Il l'a beaucoup été sur les terrasses, avec l'olivier et la vigne (voir plus haut).

C'est le Rosé de Provence qui retient l'attention de Claude Milhaud. Il en parle avec beaucoup de nostalgie et d'émotion[43] .

> *Il y avait quelques Rosés, mais le véritable, il n'y en a plus guère. Maintenant, il y a une variété qu'on appelle le Rosé de Provence, mais ce n'est pas le vrai Rosé de Provence. J'en ai un, des vrais, et M. Grillet voudrait en multiplier pour Aubune. Le vrai Rosé de Provence, on l'appelle de 'castaiallaire'. Vous faites ça* [entre ses 2 doigts près de son oreille, il mime de secouer un abricot], *le noyau fait du bruit. L'amande bouge dans le noyau, avec le vrai. Il étaient surtout achetés par les confiseurs de Carpentras, parce qu'il est très aromatique, et très goûteux, pour faire du fruit confit de qualité. Mais il ne supporte pas le voyage. J'en ai encore un là, mais il faudrait le multiplier parce qu'il n'y en a pratiquement plus, des vrais !*

Et Marcel Bernard complète : *en abricotier, le Rosé, c'est le meilleur. Seulement, il est très long à porter. Il faut 4 à 5 ans, 6 ans. Tandis que ces nouveaux abricots, surtout le Polonais, au bout de 5 ans, on a déjà des abricots.*

On me parle aussi des *Louiset, variété plus ancienne que le Polonais* (CM).

Pour en savoir un peu plus sur quelques fruitiers, et éventuellement planter d'autres variétés sur le Verger Conservatoire des terrasses, voici ce que j'ai écrit dans «Variétés anciennes du Luberon», en 2014, avec quelques notifications d'autres abricotiers :

« L'abricotier (*Prunus armeniaca L.*) nous vient de Chine, où il est cultivé depuis très longtemps, bien avant notre ère. Il a voyagé avec les caravanes, de la Chine à la Méditerranée, via l'Arménie. Il se plait bien en basse Provence, car plus en montagne, il a tendance à souffrir du froid, à geler certains hivers froids ou à fructifier avec difficulté. Pour les variétés, notons le *Poman Rosé* et le Précoce de Boulbon, mais aussi le Pointu de Roquevaire, le Muscat de Provence. »

Cognassier :

Le cognassier est plus ubiquiste, il peut se plaire autant dans les *faysses* de La Coste — il y en a d'ailleurs plusieurs ensauvagés près de la chapelle

43 Ce pourrait être intéressant de comparer le Rosé de Provence et le Muscat de Provence. A vérifier si ce ne peut pas être la même variété sous deux appellations différentes.

d'Aubune —, que dans les zones plus humides de la plaine. Côté variétés, pour Henri Pons :

> I*l n'y a pas de variétés de coings. Selon le terrain, tu en as des beaux, gros comme ça, ou d'autres comme une petite pomme.*
> *[Et le parfum ?]*
> *Oh ici, approximativement, qu'il soit gros ou petit, le coing, il a toujours le même parfum, il est tout bon ! On en ramassait, 2-3, et on les portait à la boulangerie.* [S'adressant à JPM] *Tu en as mangé du pain-coing ? Le pain-coing, j'en ai toujours entendu parlé. Le boulanger faisait une pâte. Il faisait d'abord cuire le coing entier. La peau, les graines. Il faisait une crème, pas une crème, une pâte comme le pain. Il faisait cuire ça au four, c'était bon. C'était extra. Maintenant, ça viendrait trop cher. Le pain-coing, tu le donnerais maintenant à un minot*[44]*…*

Et Claude Milhaud :

> *Celui qui pousse dans nos talus pratiquement à l'état sauvage, il a un autre arôme que les coings qu'on achète sur le marché. Qui sont très beaux, très gros, c'est des coings américains, qui n'ont pas d'odeur, pas de goût. Quand j'ai planté des coings dans mes talus, j'ai dit au pépiniériste, moi, je veux des coings autochtones. On n'en trouve plus. Il m'a dit, ah peut-être j'ai des porte-greffe qui n'on pas réussi le greffon. Ils ont un autre parfum que ceux qu'on achète. Et c'est pareil pour les jujubes qu'on achète, qui ont beaucoup moins d'arôme que notre vieille variété.*

« Le cognassier (*Cydonia oblonga* Miller) a perdu sa place dans les vergers, pour disparaître peu à peu. C'est fort dommage : son fruit, d'un jaune pâle à orangé soutenu selon les variétés, certes immangeable en cru même à parfaite maturité, devient délicieusement parfumé quand il est cuit. On renouera, à travers la pâte de coing, avec l'ancienne tradition des cadeaux gourmands à Noël. Honorons aussi la beauté de cet arbre, solitaire ou en haies —quand on en a la place— alliance subtile du gris velouté des feuilles et du rose de nacre des grandes fleurs… La variété dite de Provence est la mieux adaptée au climat d'ici, en particulier à la sécheresse[45]. »

Grenadier :

On en voit beaucoup sur les terrasses et les talus qui environnent le village. Avec ses magnifiques fleurs rouges en juin, et ses feuilles vernissées en

44 Au cours des journées autour du patrimoine, ce serait une bonne idée, si cela se fait un jour en octobre, d'en faire fabriquer par le boulanger de Beaumes, non ? Et de construire une animation autour du pain-coing !

45 Ibid.

jolies pointes de flèche, il n'a rien à envier aux câpriers ou autres fruitiers des mêmes terrains. Et les fruits peuvent être tellement bons, s'ils ont eu assez de soleil. Là non plus, pas de variétés notifiées. Il s'agit simplement de reprendre la variété locale par des petits plants récupérés, afin de sauvegarder le patrimoine génétique, quitte à l'augmenter avec des variétés non autochtones.

> *Il y en a à l'état sauvage. J'en ai un ou deux là. C'est pareil, il y a la aigre, et la douce. Pour la douce, il faut qu'elle ait été greffée.*
> *JPM : Celui que j'ai sur mon talus, je ne sais pas si il a été greffé. J'ai fait ma maison il y a 50 ans, il a toujours été là.*
> *CM : C'est moi qui les ai plantés, ces deux-là, je crois que c'est des douces. Dans la colline, il y en a à l'état sauvage, mais en quantité…* (CM)

Jeunes grenadiers plantés sur une terrasse…

La beauté de la fleur de grenadier en promesse d'un fruit juteux et très bon à la santé…

Amandier :

Arbre majeur de la Provence et alors qu'il pousse facilement sur ce genre de sol, au pied des murets sur les banquettes ou le long des talus des chemins, l'amandier n'est pas beaucoup cité dans les enquêtes. Il doit partager le terrain avec les câpriers, les grenadiers et les cognassiers, c'est sans doute pour cela qu'il n'est pas très présent.

> *Des amandiers, pas beaucoup, pas beaucoup. Il y a quelques amandiers à l'état sauvage, moi, j'en ai là, mais ça n'a jamais été cultivé, à Beaumes, pour la commercialisation. Il y en a à Aubune, j'en ai 3 ou 4 qui poussent seuls* (CM).

> *On les ramassait, les amandes, vertes, pour les porter au marché à Carpentras. C'était la Pistache*[46] *. Il y en avait beaucoup. On les mettait*

46 La pistache évoquée ici est une variété ancienne d'amande. Rien à voir ici avec le fruit du Pistachier vrai, la pistache.

dans les banastes. C'était le vendredi qu'on y allait. Selon les époques, ce n'est pas mûr en même temps (HP).

« L'amandier (*Prunus dulcis* Mill.), est originaire de l'Asie occidentale, son berceau se situe entre la mer Caspienne et le Pamir, cette chaîne de montagne orientée NS, à l'ouest de l'Himalaya et de la Chine, centré sur le Tadjikistan. Il s'est creusé une niche végétale sur tout le pourtour de la Méditerranée, a été cultivé en France en grands vergers à partir du milieu du 19ème siècle, est devenu subspontané dans les talus. Il a fait ainsi partie de tous les paysages de Provence, bien avant la lavande qui l'a remplacé. De cette longue amitié entre l'amandier et les hommes sont nées de nombreuses variétés, même si la plus courante était nommée la «Commune», issue de tous les croisements et les hybridations, justement par le fait que l'amandier se reproduit facilement seul par graine. Des variétés plus spécifiques, nous pouvons retenir ici la Tournefort, à coque dure, et la Princesse, au contraire à coque tendre.[47] »

Pour élargir encore, je propose quelques noms en plus, le Jujubier, le Pistachier, le Mûrier noir, qui rebondit à tous les coups sur le Mûrier blanc et l'élevage des vers à soie…

Le Mûrier noir, ancien arbre fruitier connu pour ses grosses mûres noires excellentes, plutôt dans les zones de montagnes (je n'en ai repéré qu'un seul dans la région, sur la commune de Bédoin, et un autre un peu plus loin, à Sivergues dans le Luberon[48]), n'est pas connu des personnes rencontrées.
Le Mûrier blanc était autrefois planté en alignement le long des chemins et des routes, en lisières de champs…
Voici la conversation entre Henri Pons et Jean-Pierre Michel sur le mûrier blanc :

Il y avait le mûrier pour les vers à soie, parce qu'il y avait beaucoup de vers à soie, plutôt par ici, dans la plaine, pas dans la colline. Ils ramassaient les feuilles pour…. Dans tous les greniers, il y avait des trous, pour mettre des morceaux de bois pour les claies… Dans la ferme de mon père, là où je suis né, dans le grenier, il y avait les trous…
[Il en reste, de ces mûriers ?]
Oh, oui, quelques uns… Chez Blauvac. Au chemin de la Gière. Il en reste peut-être une dizaine.
JPM : J'en connaissais un à la ferme de mon oncle, à Caromb.
[Par hasard, le mûrier noir, celui qui fait des grosses mûres ?]
Non. A Beaumes, il y avait une filature…

47 Magali Amir, «les variétés anciennes du Luberon», 2014.
48 Cf Magali Amir, Quatre arbres oubliés en Provence (Mûrier noir, Amandier, Figuier et Sorbier domestique).

Et voici celle entre Claude Milhaud et Jean-Pierre Michel concernant **le Jujubier :**

CM : J'en ai un là qui n'est pas très beau. Il y en avait un dans la ferme où j'étais avant qui était très beau. Il est mort. C'était planté…
JPM : Il y en a quelques uns. On aime bien les jujubes.
CM : C'est surtout les enfants.
JPM : Nous oui. On achetait pour 10 centimes un verre de jujubes. Souvent, on allait en chaparder dans les jardins.
CM : Ça n'a jamais été commercialisé.
JPM : Maintenant, l'épicier, il en vend. A la saison, j'en achète encore. C'est un souvenir de mon enfance.
CM : C'est toujours pareil, c'est des jujubes américaines, grosses comme ça, qui ne sont pas aussi bonnes que notre plant autochtone.

Marcel Blanc se souvient que *la jujube, on la mettait dans la tisane. Je ne sais pas pourquoi. Ils mélangeaient. Mais je l'aime comme ça.*

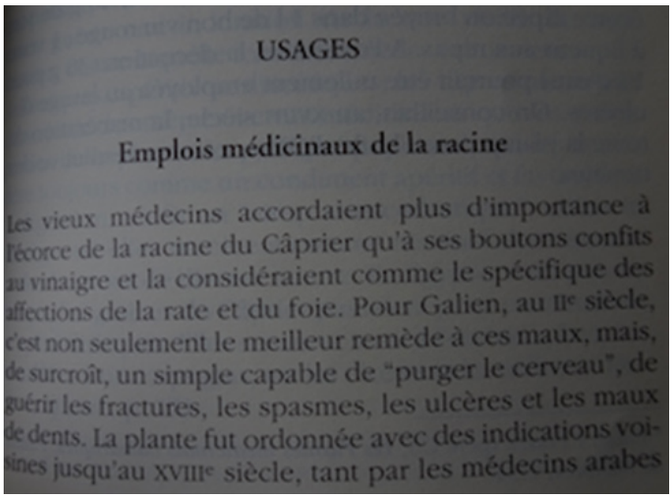
Le Figuier n'est pas cité, à aucun moment des entretiens, c'est le grand oublié de l'histoire… Ce serait pourtant intéressant d'en profiter pour conserver quelques variétés locales…

Le fruit du **Pistachier vrai**, la pistache, a été utilisée parfois dans la fabrication du nougat noir, en mélange avec l'amande. Il semble qu'il n'y en ait eu aucun sur la commune. Ce qui n'empêcherait pas de mettre à l'honneur cet arbre qui pousse dans les mêmes milieux que l'Amandier, et qui pourrait se plaire sur les terrasses du Verger Conservatoire. Un mouvement de relance de sa culture a été amorcé en Vaucluse par la Chambre d'Agriculture, en lien avec le Parc du Luberon.

Et pourquoi pas encore le Plaqueminier ? :
[Et comme anciens fruitiers, à quoi vous penseriez ?]
JPM : Je voulais que Michel plante un plaqueminier, un kaki. C'est du Japon, je le sais… Mais je l'ai toujours vu ici.
CM : Il y en quelques uns, ici.
JPM : Ça se mange quand il y a eu le gel. Autrement, c'est abominable. Les gens s'arrêtent : oh, un oranger ! Oh un grenadier ! Je suis obligé d'expliquer…

Annexe 1
Les usages médicinaux du Câprier

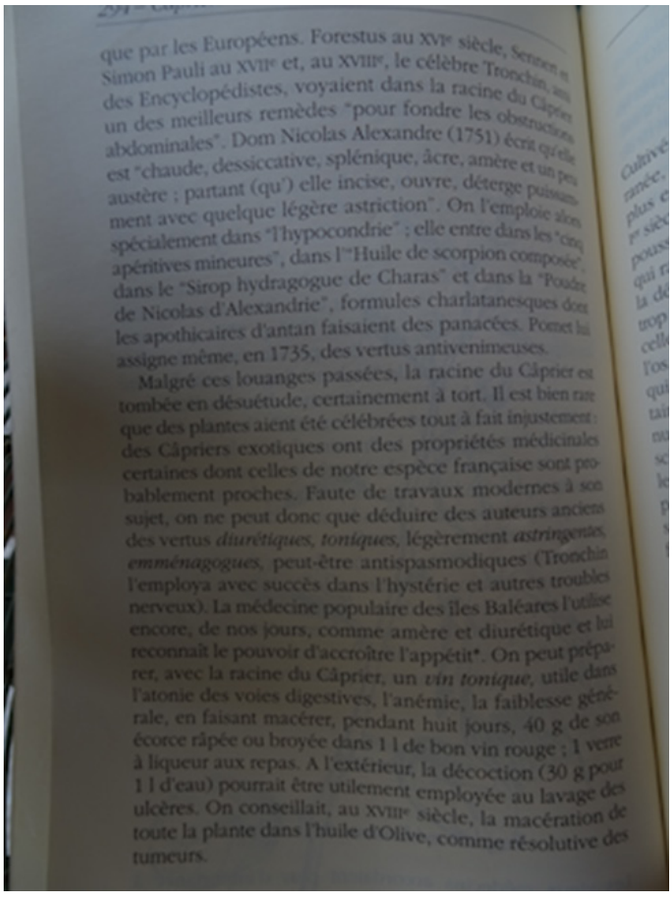
Pierre Lieutaghi, Le Livre des Arbres, Arbustes et Arbrisseaux, p 293, 294 et 295



USAGES

Emplois médicinaux de la racine

Les vieux médecins accordaient plus d'importance à l'écorce de la racine du Câprier qu'à ses boutons confits au vinaigre et la considéraient comme le spécifique des affections de la rate et du foie. Pour Galien, au IIe siècle, c'est non seulement le meilleur remède à ces maux, mais, de surcroît, un simple capable de "purger le cerveau", de guérir les fractures, les spasmes, les ulcères et les maux de dents. La plante fut ordonnée avec des indications voisines jusqu'au XVIIIe siècle, tant par les médecins arabes



que par les Européens. Forestus au XVIe siècle, Sennert et Simon Pauli au XVIIe et, au XVIIIe, le célèbre Tronchin, ainsi des Encyclopédistes, voyaient dans la racine du Câprier un des meilleurs remèdes "pour fondre les obstructions abdominales". Dom Nicolas Alexandre (1751) écrit qu'elle est "chaude, dessiccative, splénique, âcre, amère et un peu austère ; partant (qu') elle incise, ouvre, déterge puissamment avec quelque légère astriction". On l'emploie alors spécialement dans "l'hypocondrie" ; elle entre dans les "cinq apéritives mineures", dans l'"Huile de scorpion composée", dans le "Sirop hydragogue de Charas" et dans la "Poudre de Nicolas d'Alexandrie", formules charlatanesques dont les apothicaires d'antan faisaient des panacées. Pomet lui assigne même, en 1735, des vertus antivenimeuses.

Malgré ces louanges passées, la racine du Câprier est tombée en désuétude, certainement à tort. Il est bien rare que des plantes aient été célébrées tout à fait injustement : des Câpriers exotiques ont des propriétés médicinales certaines dont celles de notre espèce française sont probablement proches. Faute de travaux modernes à son sujet, on ne peut donc que déduire des auteurs anciens des vertus *diurétiques*, *toniques*, légèrement *astringentes*, *emménagogues*, peut-être antispasmodiques (Tronchin l'employa avec succès dans l'hystérie et autres troubles nerveux). La médecine populaire des îles Baléares l'utilise encore, de nos jours, comme amère et diurétique et lui reconnaît le pouvoir d'accroître l'appétit*. On peut préparer, avec la racine du Câprier, un *vin tonique*, utile dans l'atonie des voies digestives, l'anémie, la faiblesse générale, en faisant macérer, pendant huit jours, 40 g de son écorce râpée ou broyée dans 1 l de bon vin rouge ; 1 verre à liqueur aux repas. A l'extérieur, la décoction (30 g pour 1 l d'eau) pourrait être utilement employée au lavage des ulcères. On conseillait, au XVIIIe siècle, la macération de toute la plante dans l'huile d'Olive, comme résolutive des tumeurs.

Propriétés médicinales

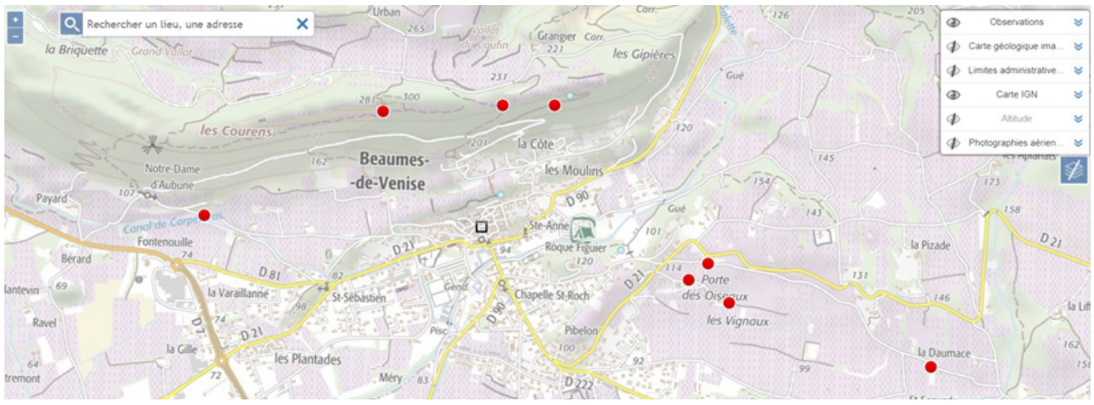
Cultivé dès l'Antiquité sur tout le pourtour de la Méditerranée, le Câprier fut l'une des plantes condimentaires les plus estimées des Grecs et des Latins. Les Romains du Ier siècle faisaient confire les boutons floraux avec la jeune pousse entière et préparaient de même les fruits. Pline, qui rapporte ces usages (XIII, 127 et XV, 117), conseillait la défiance à l'égard des câpres d'importation, souvent trop fortes ; Dioscoride, son contemporain, accuse même celles du Golfe persique d'attaquer les gencives jusqu'à l'os. On attribuait alors aux câpres des vertus médicinales qui, pour certains, supplantaient les qualités condimentaires. Dioscoride assure qu'elles troublent le ventre et nuisent à l'estomac mais ne les indique pas moins dans la sciatique, la paralysie, l'aménorrhée et même pour réparer les fractures. Matthioli, son commentateur du XVIe siècle, penche pour les qualités de l'épice : "Les câpres, dit-il, sont une viande (= un aliment) et mesme un medicament fort propre a resveiller l'appetit qui est perdu, et pour purger et racler les flegmes qui tiennent et sont attachees au ventre : et finalement pour desoppiler et le foye et la ratte." Un médecin florentin du temps de Savonarole, Antonio Benivieni, avait déjà vu l'usage des câpres, joint à celui de "l'eau de forgeron" (eau dans laquelle le forgeron éteignait le fer rougi, *aqua chalybeata* des vieux praticiens, qui passait, entre autres indications, pour un remède de la rate), guérir une induration de la rate vieille de sept années, contre laquelle tous les remèdes échouaient.

Toniques, apéritives, diurétiques, les câpres paraissent donc jouir des mêmes vertus médicinales que les autres parties de la plante. La pratique populaire, qui les considère toujours comme un condiment apéritif et favorable à la digestion, en fit un "sirop antiscorbutique", utilisa le vinaigre où elles macèrent comme résolutif des tumeurs et des boutons de diverse nature. En Egypte, voici peu de temps, les graines du Câprier passaient pour carminatives et aphrodisiaques. Elles servaient aussi à l'extérieur, broyées et mêlées à un corps gras, sur les ulcères et les enflures (Ducros, *op. cit.*, p. 17).

Annexe 2

Cartographie des câpriers (par Silene) sur les communes de

— Beaumes-de-Venise



— Gigondas-Lafare

— Crillon-le-Brave

ANNEXE 3

TEXTE PRÊTÉ PAR CLAUDE MILHAUD
GERMAINE BARRE : «JE LES REGARDE PASSER»

1991 D'après Germaine Barre " je les regarde passer "

LA FEMME AUX CAPRES ET TANTE FINÉ

Chaque année, nous avions la visite d'une brave femme qui venait de Beaumes-de-Venise, joli village des environs. Elle arrivait munie de son briquet (balance romaine) et d'une grande corbeille de câpres frais. Les câpres sont les boutons non éclos des fleurs qu'on appelle « fleurs de la passion ». Ces plantes abondent dans les collines de ce village.

C'est à côté de la petite porte de notre église qu'elle s'installait, sur une chaise prêtée par la maison voisine. Les petits pots de câpres que l'on achète dans les magasins d'alimentation n'existaient pas à l'époque, ce sont les ménagères qui faisaient elles-mêmes leurs conserves pour l'année. Elle attendait donc la clientèle qui ne tardait pas à venir : on l'appelait « la femme aux câpres ».

Nous avions avec elle un petit degré de parenté, c'est pour cette raison que sa vente terminée, elle venait manger avec nous à midi. On avait tant de choses à se dire depuis un an ! En discutant avec mon père, elle lui dit une chose qui m'avait choquée et fait sourire ma mère : deux de ses cousins habitant Avignon s'étant mariés, elle leur avait offert à chacun comme cadeau de mariage « un demi litre d'eau-de-vie ». Que diraient les jeunes d'aujourd'hui d'un tel cadeau !

Chaque année, elle offrait à ma mère pour la remercier un petit paquet de câpres, conservés dans du bon vinaigre : ils parfumeraient les daubes à venir. La femme aux câpres reprenait le chemin du retour, sa corbeille vide sur la tête *« à l'an qué ven !»* en signe d'adieu.

Bibliographie sommaire

— Calamel, André, L'académie de Beaumes-de-Venise

— Chauvet, Michel, Encyclopédie des Plantes alimentaires, Belin, Paris, 2018, 877p.

— Columelle, De l'économie rurale, traduction par Louis Du Bois, C. L. F. Panckoucke (Paris) 1844-1845, 3 vol. (440, 472, 447 p.)

— De Serres, Olivier, Le Théatre d'agriculture et mesnage des champs, Arles, Actes Sud 'Thesaurus', 2001, de la première édition de 1620, 1535p.

— Girerd, Bernard, Roux, Jean-Pierre, la flore du Vaucluse, 1024p., Mèze, Biotope

— Ibn Al-Awwaâm, Le livre de l'agriculture, Acte sud, Thesaurus, 2000 d'après un manuscrit du XIIème siècle, 1025p.

— Larcena, Danièle, L'abandon des terrasses de cultures en Provence, Association Pierre Sèche en Vaucluse colloque SPS Montalban 2006, 7p.

— Laure, Henri, Manuel du cultivateur provençal, 2 vol, 1837, Toulon.

— Lieutaghi, Pierre, Le Livre des Arbres, Arbustes et Arbrisseaux, Arles, Actes Sud, 2004, 1313p.

— Lieutaghi, Pierre, Petite Ethnobotanique méditerranéenne, Actes sud, Arles, 2006, 334p.

— Pline l'Ancien (0023-0079). Histoire naturelle Auteur du texte avec la traduction en français par M. Ajasson de Grandsagne, Ed Firmin-Didot et Cie (Paris), 1829-1833, Tomes 14, 15 et 17 sur les 20 vol.

Sitographie sommaire

— http://www.lexique-provence.fr/index.html

— http://lengo.hb-prov.fr/dico/lengo.pdf

— https://www.marmiton.org/

— https://inpn.mnhn.fr/accueil/index

— https://www.bnf.fr/fr

Table des matières

Préambule p 3

Introduction p 4

Et tout d'abord, un lieu p 6

Le Câprier p 9

A. Bref portrait botanique p 10

B. Les lieux où il pousse p 11

B1. Indigène ? Subspontané ? Naturalisé ? p 12

B2. Sur la commune p 14

B3. Quel est donc leur âge? p 15

C. Les usages du câprier p 16

C1. La câpre p 16

C11. Les différentes manières de préparer p 16

C12. La récolte des câpres p 18

C13. Les lieux et les modes de cueillette, une question de territoire ? p 21

C14. L'emploi p 22

C2. Le fruit, la feuille, la tige du Câprier p 23

C3. Le Câprier en médecine p 24

C4. Les noms du Câprier p 25

C5. D'autres usages symboliques du Câprier p 25

D. Comment planter le Câprier ? p 26

D1. Le semis p 26

D2. Bouturage, marcottage et transplantation p 26

D3. Dans les murs p 28

E. Les soins aux câpriers p 29

La muscadière ou le Muscat des murs p 32

Comment on en parle ? p 32

Et dans les livres ? p 36

Conclusion et préconisations p 38

Recensement des câpriers existants p 38

Se réapproprier un patrimoine p 39

Mesures de sauvegarde d'un patrimoine remarquable p 39

D'autres fruitiers p 40

Abricotier p 41

Cognassier p 41

Grenadier p 42

Amandier p 43

Mûrier noir, Jujubier, Figuier, Pistachier vrai et Plaqueminier p 44
Annexe 1 : Les usages médicinaux du Câprier par Pierre Lieutaghi p 46
Annexe 2 : Cartographies Silene du Câprier sur Beaumes, Lafare, Gigondas et Crillon p 48
Annexe 3 : Germaine Barre : « je les regarde passer ». Texte prêté par Claude Milhaud p 49
Bibliographie et sitographie p 50
Table des matières p 52