

## L'arbre de Judée, un arbre à remonter le temps

A Montpellier, au Jardin des Plantes, un superbe patriarche couvert de fleurs violettes est bien connu : un arbre de Judée qui, depuis plus de 400 ans, vient refleurir au printemps. On estime en effet que ce bel exemplaire de *Cercis silquastrum* est contemporain de la création de ce Jardin des Plantes, le plus ancien jardin botanique de France ! Créé le 8 décembre 1593 par une lettre patente du bon roi Henri IV, le Jardin des Plantes était destiné à « l'explication des simples et des plantes tant étrangères que domestiques », et reste encore aujourd'hui lié à l'École de Médecine, avec tout son cortège de traditions médiévales.

Sur cet arbre de Judée, les fleurs apparaissent sur les branches nues et même sur le tronc, en général bien avant les feuilles rondes et échancrées, en forme de cœur à la base. Cet arbre, qu'on rencontre de l'Est de la Méditerranée jusqu'à nos côtes, dépasse rarement la dizaine de mètres de hauteur et forme un tronc et des branches tortueuses. Les teinturiers d'autrefois utilisaient ses jeunes rameaux feuillus pour colorer les tissus en jaune vif. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, on obtenait ainsi « une riche couleur de Nankin très solide ». Quant à ses jeunes boutons floraux confits au vinaigre, on les employait au siècle dernier pour assaisonner les salades, un peu comme les câpres.

*L'arbre de Judée en fleur, en Camargue*



La floraison terminée, l'arbre de Judée se reconnaîtra à ses fruits : des gousses minces et pendantes d'une dizaine de centimètres de longueur, qui lui valent son nom commun de gainier. La forme de ces fruits nous rappelle que le *Cercis siliquastrum* fait partie de la grande famille des légumineuses. Quant à son nom d'arbre de Judée, il vient du fait que c'est à une de ces branches noires et tortueuses que Judas se serait pendu après avoir trahi le Christ, donc peu après la Pâque, au moment où les gainiers de Palestine étaient en fleurs.

## Pollinose blues avec la pariétaire



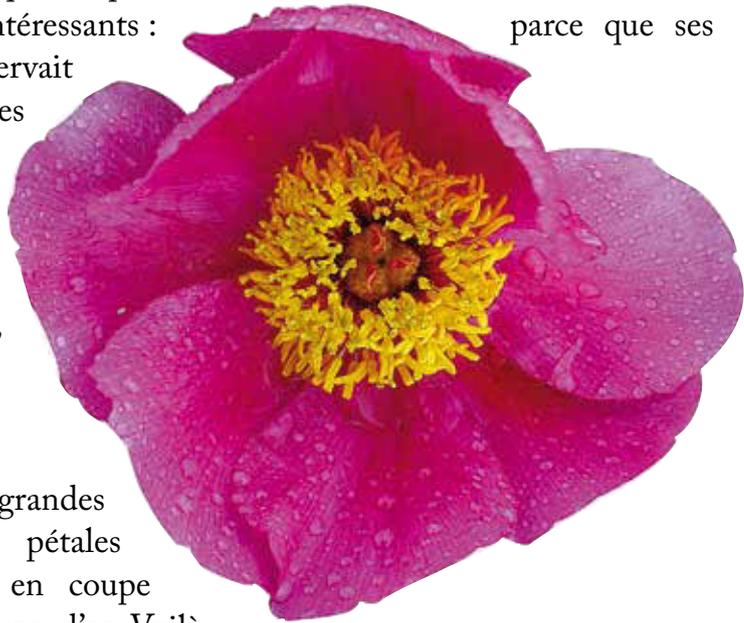
On éternue, on se mouche, on pleure : c'est la grande tristesse du printemps. La pariétaire des vieux murs pourrait porter une lourde responsabilité dans ce blues allergique. Dans tout le Midi de la France, le calendrier pollinique du début avril est chargé. Après deux mois d'intense activité, les cyprès terminent leur floraison, tandis que des armées de platanes, de bétulacées (noisetiers, aulnes, bouleaux), d'oliviers prennent le relais. Mais le pire reste à venir avec la saison de la terrible pariétaire. Des dizaines de millions de grains de pollen lâchés dans la ville, si fins – moins d'une dizaine de microns – qu'ils peuvent pénétrer dans le nez, les sinus et même les voies aériennes supérieures. Conséquences : rhinites, conjonctivites et asthme dans les cas les plus graves.

La pariétaire a le pouvoir allergisant le plus

*Les niches discrètes de la pariétaire*

puissant de tous ces plantes polliniques. Pourtant, elle ne paye pas de mine, cette petite plante vivace, d'origine méditerranéenne, qui s'installe en touffes sur les vieux murs. De loin, elle offre une vague ressemblance avec une touffe de menthe. De près, on remarquera sa tige rougeâtre (on l'appelle « camberousette ») portant des cohortes de fleurs minuscules, et ses feuilles molles et poilues, qui s'agrippent facilement aux vêtements de laine (jeu d'enfant assez courant à la sortie des écoles rurales).

A sa décharge, on pourrait dire que la pariétaire connaissait autrefois  
des usages domestiques curieux et intéressants : parce que ses  
feuilles sont riches en soufre, on s'en servait  
pour désinfecter les bouteilles et les  
alambics, pour récurer les casseroles  
et nettoyer les vitres. La médecine  
en faisait grand cas également,  
l'utilisant abondamment pour ses  
propriétés diurétiques, dépuratives,  
émollientes...



## La pivoine officinale

Imaginez une colonie de grandes corolles rose-rouge. De larges pétales négligemment redressés, groupés en coupe autour d'innombrables étamines jaune d'or. Voilà la pivoine officinale – *Paeonia officinalis* – considérée comme un joyau de la flore européenne.

Son nom occitan – *Penolha* – évoque sa vocation médicinale. On sait que Paeon n'était autre que le médecin de l'Olympe, le médecin de famille des Dieux en quelque sorte. Dans l'Antiquité, la pivoine était utilisée comme sédatif, parce que « ses graines noires sont bonnes pour ceux qu'oppressent les cauchemars ».

*La fleur de Paeonia officinalis* ▲



Jusqu'à la fin du Moyen Âge, sa racine en forme de tubercule, portée en amulette, restera le grand remède contre l'épilepsie, même si aujourd'hui, les phytothérapeutes le considèrent plutôt comme un « antispasmodique moyen ». Victime autant de sa beauté que de ses vertus officinales, la pivoine officinale s'est considérablement rarifiée au fil des siècles, et aujourd'hui, l'espèce est strictement protégée au niveau national. On ne la rencontre plus qu'en moyenne montagne, souvent dans des endroits difficiles d'accès.

Les impies qui seraient tentés par cette cueillette interdite doivent savoir qu'ils risquent gros. Théophraste, le grand botaniste grec du IV<sup>e</sup> siècle avant notre ère, mettait en effet en garde : « *Un homme qui arrache un pied de pivoine et qui est vu par un pic-vert pendant la cueillette risque de perdre la vue, et de même un prolapsus de l'anus* ». Croyance sans fondement, mais qui sait ?!

## Lumineux genêts

Dans la famille des papilionacées, on demande les genêts.

Genêt d'Espagne, genêt à balai, genêt scorpion, ajonc à petites fleurs, calicotome épineux... Ce que tous ces arbrisseaux ont en commun, c'est le jaune de leur floraison, un jaune d'or qui au printemps illumine des collines, des pans entiers de montagne à travers le Midi. Plantes des espaces ouverts, les genêts sont de grands colonisateurs : ils s'installent rapidement, parmi les premiers, sur les friches et les pâturages délaissés. C'est pourquoi le grand écrivain cévenol Jean-Pierre Chabrol ne les aimait pas beaucoup : ils lui rappelaient trop les Cévennes désertées, les champs en friche, les hommes partis ou morts, les civilisations traditionnelles disparues sous ses yeux.

Cela n'a pas empêché certaines de ces plantes, et notamment le genêt

*Le genêt d'Espagne,  
une plante textile*

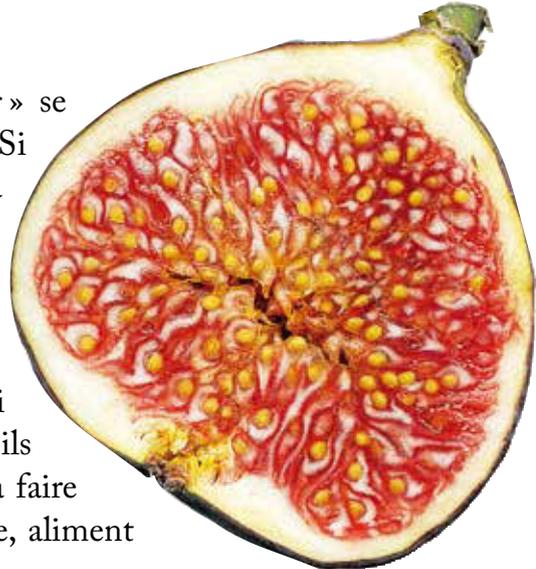
le pain manque car les récoltes des deux années précédentes ont été catastrophiques. Le peuple de Paris va alors chercher Louis XVI et sa famille à Versailles. Ils le capturent et le ramènent en ville aux cris de « Vive le boulanger, la boulangère et le petit mitron ». Mais la crise persiste et les Français attaquent la Bastille, persuadés que des stocks importants de blé y sont cachés ! On connaît la suite...

Après 1789, quand il faudra trouver des symboles républicains, la gerbe et l'épi s'imposent d'ailleurs tout naturellement. Plus tard, les pièces en francs seront frappées d'une jeune femme en mouvement – la fameuse semeuse – tenant un sac de graines de la main gauche et coiffant des épis de blé de l'autre... Toujours dans le registre de la monnaie, ce blé si important prendra la signification argotique qu'on lui connaît, avec des expressions comme « fauché comme les blés », « gagner du blé » ou « crier famine sur un tas de blé »...

Plus elle avancera dans l'âge, plus la France sera pétrie de cette civilisation du blé. Chaque décennie, chaque année qui passe verra le laboureur du Midi, puis du Nord, ouvrir un peu plus de sillons où le semeur jettera à la volée ses grains sacrés.

## L'art de la figue

« *Savoir parler d'une figue suffirait à me consoler* » se lamentait le poète montpelliérain Francis Ponge. Si l'exercice est difficile pour l'homme de plume, la tâche est encore plus ardue pour le scientifique : les botanistes en perdent leur latin devant le système de reproduction incroyablement sophistiqué du figuier (qui fait intervenir entre autres le blastophage, un petit insecte sans qui l'espèce serait stérile). Quant aux historiens, ils avouent humblement qu'ils n'arriveront jamais à faire le tour du sujet : on pense en effet que la figue, aliment





*La récolte des mûres, tableau d'Elizabeth Forbes (1912)*

Les feuilles des ronces constituent une excellente infusion et on les a souvent substituées pendant des périodes de disette au thé, trop cher ou trop rare. Riches en tanin, elles possèdent l'astringence que l'on recherche dans cette boisson. En phytothérapie traditionnelle, les feuilles séchées de la ronce sont également utilisées en tisane pour soigner les inflammations de la gorge.

Mais le grand cadeau de la ronce, c'est bien sûr la mûre bien mûre, dont le jus délicieux et sucré bleuit la bouche des enfants gourmands. Certains jurent qu'elle n'est délicieuse qu'avec de la crème et du sucre. D'autres pensent qu'elle se marie très bien avec les pommes dans les tartes, confitures ou gelées. Mais la plupart des amateurs jugent que la meilleure des mûres est encore celle dégustée sur pied, après avoir bravé tous ses piquants !

Si vous cherchez en vain des ronces et des mûres, cessez de rouméguer (rouspéter), et fiez-vous plutôt à des noms de lieux de lieux occitans comme Roumeigas ou Roumégières, toponymes signifiant tout simplement « ronciers ».



## Le concombre sauvage ou giscllet

C'est un petit rigolo, qui travaille du chapeau et explose quand on le chatouille. Le giscllet, comme on l'appelle dans le Midi, est un concombre à tempérament. Auprès des enfants, sa réputation n'est plus à faire. Certains s'y sont amusés pendant des heures. Quand il est bien mûr, son fruit – de la forme d'un tout petit concombre charnu et poilu – se détache au moindre contact en lançant par sa base une vigoureuse et surprenante giclée d'humeurs végétales. Résultat : les graines sont propulsées à plusieurs mètres de là, pendant que le petit concombre poilu décolle dans l'autre sens. Le tout en un centième de seconde !

On le rencontre en bordure des chemins et des vignes, sur les terrains incultes où il forme des touffes rampantes, aux feuilles épaisses et triangulaires. En été, et jusqu'aux premières gelées, il portera en même temps ses jolies fleurs jaunes (qui ressemblent à celles de



jusqu'à sa dernière feuille, tout est bon en lui. Dans la pharmacopée, sa racine râpée est utilisée comme un masticatoire très efficace contre les caries dentaires. L'huile tirée de ses fruits fournit lumière et calories alimentaires. Son bois reste très recherché en menuiserie et marqueterie.

Mais l'une de ses ressources les plus intéressantes est fournie par les feuilles et le brou, l'enveloppe charnue, verte en été, noire et desséchée à l'automne, qui recouvre la coque dure de la noix. D'un point de vue botanique, c'est le véritable fruit du noyer, les parties comestibles ou cerneaux n'étant que la graine et son armure. Qui-conque a manipulé ce brou, en essayant par exemple de déshabiller une noix verte, s'est retrouvé avec les mains noires, et une curieuse odeur

*Ancienne planche botanique représentant différentes espèces de noix (1911)*



causses. Et voilà enfin les premières fleurs de l'année avec les stupéfiantes floraisons du mimosa, l'un des miracles de janvier.

## Beth le bouleau

Depuis le 24 décembre, nous sommes entrés dans le mois de Beth, premier signe du calendrier celtique des arbres. Beth le bouleau nous mènera jusqu'au 20 janvier. « *Beth est un arbre de Gaule remarquablement blanc et svelte*, écrit Pline, le naturaliste romain du I<sup>er</sup> siècle. *Un arbre qui se plaît dans les lieux froids* ». Très froids même, si l'on en juge par sa répartition géographique : le bouleau est au départ l'arbre caractéristique de la forêt boréale, le colonisateur des grandes plaines de l'Europe et de l'Asie du Nord. Interrogés à son sujet, les voyageurs du Transsibérien rapportent des paroles à peine croyables. Sept jours et sept nuits dans un train, de Moscou au Pacifique, et un seul souvenir : une immense forêt de bouleaux, à peine mêlée de résineux, à peine trouée de tourbières et de lacs. Beth le bouleau les a accompagnés jusqu'à Vladivostok.

Mais on ignore bien souvent que le bouleau est aussi un arbre du Midi et des pays méditerranéens ! Sous ces latitudes, il n'aime rien tant que l'air des montagnes : contreforts des Pyrénées, pré-Alpes, Massif central – il faut se rappeler que la montagne n'est jamais bien loin en pays occitan et provençal. Dans les Cévennes, par exemple, il colonise les ubacs (versants nord) de l'Aigoual, du mont Lozère, du Bougès et du Mont Mars, si possible entre 1000 et 1500 mètres. Et il

*Forêt de bouleaux*

fleur à cinq pétales – l’ancêtre de la rose – allait s’épanouir tout là-haut, dans la canopée primitive, à plusieurs dizaines de mètres du sol. Ce n’est que depuis les grands défrichements du Néolithique que l’égantier est devenu un arbrisseau piquant, nerveux et épineux, bien commun en lisière des bois, ou sur les talus, friches, garrigues, espaces ouverts et incultes.



Cette grande liane devenue buisson, qui a développé des épines et un certain mauvais caractère au fil de son évolution, serait donc l’ancêtre primordial, en tout cas le porte-greffe originel de nos rosiers cultivés. Au printemps, on retrouvera notre rosier sauvage couvert de fleurs magnifiques, blanches ou rosées, qui se renouvellent de jour en jour, et gardent quelque chose de la beauté des origines. Et l’hiver, l’égantier porte ses dizaines de baies d’un rouge éclatant. Si l’on ouvre une de ces petites capsules, tout juste flétrie par le gel, on la trouve remplie de graines et de minuscules poils blancs : c’est le poil à gratter des écoles rurales, d’où son nom populaire de gratte-cul !

Pleines de vie et de vertus, ces baies rouges sont l’occasion d’une des premières et délicieuses cueillettes de l’année : on en fait des gelées et confitures savoureuses, bourrées de vitamines. On les trouve parfois dans le commerce sous le nom de confiture de cynorhodons, dont voici la recette : rincer les baies, les mettre dans une casserole, couvrir avec

*La fleur d’égantier, l’ancêtre de la rose ▲*



trie des fleurs coupées sur la Côte d'Azur. Humoriste et satiriste de génie, Karr connaît à Paris toute une série de déboires et de tracasseries. Les critiques de Karr sont moyennement appréciées par les hommes politiques de son époque. De plus, il fréquente des gens bien peu recommandables : Théophile Gautier, le peintre Delacroix, des caricaturistes redoutables comme Honoré Daumier... Juif par-dessus le marché, ce qui n'arrange pas ses affaires, Alphonse Karr accumule tellement les ennuis qu'il doit se mettre au vert quelque temps. Le voilà à Nice. On dit que c'est en expédiant des bouquets de mimosa à ses amis parisiens par le tout nouveau chemin de fer que Karr donna l'idée de ce commerce aux Provençaux.

## La double nature des lichens

Les taches jaunes, rouges blanches ou grises sur les pierres des vieux murs que l'on croise sont autant d'images du couple idéal, illustrations d'une union sans faille. Il en est de même pour quelques « barbes » bleutées et vertes nichées dans les forêts de Lozère.

Ces mystérieux lichens sont les spécimens les plus extrêmes du monde végétal. Parmi les 2 200 espèces recensées, certaines vivent sous des températures annuelles moyennes de  $-5^{\circ}\text{C}$ . D'autres supportent des chaleurs de  $+70^{\circ}\text{C}$ , sans broncher. D'où vient cette incroyable résistance ? De l'union de deux êtres de nature différente : un champignon et une algue. Qui vivent une symbiose parfaite, se devant mutuellement assistance, et respectant leur contrat à la lettre.

Mais de quoi vivent-ils ? De l'air du temps : quelques menues poussières portées par le vent permettent à l'algue d'assimiler le sel de la vie (eau, sucres, matières azotées), qu'elle partage avec son compagnon. En retour, le champignon microscopique (mais costaud) permet à son

*Kaléidoscope de lichens*