

Fiche thématique

Poste n°16 : Jardin médiéval

Les plantes aux autres utilités

On a compris que le spectre d'usage des plantes au Moyen Age est quasi infini. Pour s'en convaincre une dernière fois, faisons un bref voyage du côté de la couleur. Elle provient d'origines diverses : pigments animaux (cochenille, sépia,...), minéraux (ocre, terre de Sienna,...), organiques (le charbon, la suie de l'encre,...) et également de plantes choisies dont on parlera.

Nous espérons aussi que cette visite du côté du manger médiéval vous incite à essayer de cuisiner pour découvrir ou redécouvrir des senteurs perdues. Pour ceux qui ne sentent pas une âme de cuisinier, voici une autre voie pour démontrer votre savoir-faire manuel : le sureau

Plantes tinctoriales

Depuis des temps immémoriaux, certaines substances tinctoriales sont connues pour colorer tissus et œuvres d'art.

Grâce à une industrie textile en pleine expansion et le goût de la noblesse pour les vêtements colorés, le Moyen Age est friand de plantes tinctoriales. Les plus célèbres sont la **garance** pour le rouge et le **pastel** pour le bleu.



Le **pastel**, aussi nommée la **guède**, est cultivé surtout dans le sud de la France. On en récolte les feuilles en été pour en extraire la couleur bleue. Le procédé est très particulier. Dans une première phase, les feuilles sont broyées et mélangées à de l'eau. La pulpe extraite se recueille sous forme de boulettes appelées des « cocagnes ». Celles-ci séchent et fermentent pendant un ou deux mois avant d'être ensuite passées à nouveau au moulin, On y additionne un peu d'urine pour provoquer l'oxydation et on obtient la poudre tinctoriale voulue. Ce produit a fait la richesse du pays puisque l'une des explications à l'expression « un pays de cocagne » - un pays paradisiaque où on a tout à profusion - vient directement du nom des boulettes de pastel.

La garance et surtout le pastel sont des incontournables dans un jardin médiéval. Vers la fin du 12^{ème} s., une sensibilité nouvelle au bleu apparaît au détriment du rouge qui domine jusqu'alors. Les teintes bleues grand teint très stables à la lumière sur des laines ou des soies séduisent désormais une clientèle aristocratique. Cette teinte est associée à la fonction royale. L'iconographie chrétienne, elle aussi s'en empare: la Vierge est représentée vêtue d'un manteau d'azur. Le pastel connaît alors son heure de gloire.

Le violet est obtenu à partir des fruits du **troène**, du **cassis**, du **sureau yèble** ou même des **raisins** de la vigne ! Les nombreuses nuances de jaune peuvent provenir du **mûrier blanc**, du **perruquier**, de l'**épine vinette**, du **safran** ou du **grenadier**.

Jardin des couleurs et des senteurs

Comme durant toute l'histoire, l'homme médiéval admire les fleurs pour leur beauté, leur parfum ou leur aspect insolite. De nombreuses plantes décoratives sont

prélevées dans la nature, puis cultivées. Les **églantiers sauvages** sont sélectionnés pour donner un nombre incalculable de rosiers. Les **tulipes** que l'on trouve sur certains coteaux sont fréquemment transplantées dans les jardins.

Les «**roses trémières**», qui se multiplient par simple semis, occupent une place de choix dans les villages. Elles ont été introduites par les croisés de retour de Terre Sainte dès le 14^{ème} s. et deviennent rapidement une fleur à la mode.

Dans un jardin médiéval, on ne peut ignorer le **lis blanc** qui dégage son parfum suave au crépuscule. Il est fréquemment associé à la pureté, à la Vierge Marie, ou placé sur la tombe des jeunes filles.

La spectaculaire **acanthé** sert de modèle aux chapiteaux de style corinthien.

Une collection de **cistes** est aussi présentée au pied du mur de l'église, près de la fontaine. Ces petits buissons méditerranéens possèdent une superbe floraison.

Le sureau

Le sureau est l'arbre à tout faire. On fait des beignets avec les fleurs, du vin de sureau, des jus, des confitures, des sirops. Il est diurétique, antirhumatismal, pectoral, dermatologique, analgésique, anti-inflammatoire,... C'est un vrai miracle à lui tout seul. Et pourtant, on va encore s'amuser à faire allusion à d'autres usages.

La branche de sureau, une fois ôtée la moelle, devient un tube évidé qui peut se convertir en toute sorte d'objets amusants.

Honneur d'abord à la musique. On se sert de branches de sureau pour confectionner *des pipeaux et des sifflets*. Plus étonnant, on confectionne *des flûtes à oignons*. En fait, des mirlitons. On évide le rameau, perce un trou latéral vers chaque bout, de part et d'autre du tube, et ferme les orifices principaux avec une peau d'oignon ligaturée. On « joue » ensuite en chantonnant un air dans l'un des trous. Ceci convertit le chant en mélodie nasillarde.



Le plus surprenant reste *la dzèfle, une magnifique pétoire*. Rabelais y fait référence dans *Pantagruel* en parlant du « canon de seux – sureau en ancien français ». Après avoir évidé une branche, on bouche l'orifice avec un projectile, un petit bouchon découpé dans la racine d'iris par exemple. De l'autre côté, on introduit un piston fait d'une branche de bois qui s'adapte à la grandeur du trou. Il suffit de pousser et la pression de l'air dans le tube éjecte le projectile en provoquant une forte détonation. Ce chef d'œuvre de technologie peut également se transformer en canon à eau en l'utilisant comme une seringue. Qui dit mieux ?

Vidéos liées :

http://www.youtube.com/watch?v=zFjLtaKj_EM

<http://www.youtube.com/watch?v=AVC3Sj5VjFA>

<http://www.youtube.com/watch?v=TOCvGsNRItQ>

Références / Pour en savoir plus :

La plante compagne, Pierre Lieutaghi, Genève, 1991

© Jean-Marc Pillet et Stéphane Roduit 2010