

aisé mange de la viande à midi, et il est rare que l'oignon et l'ail ne soient pas encore de la partie... » Croyons-en Rozier, bon observateur¹. Et voici encore de menus apports : le cerfeuil musqué d'Espagne, le cardon d'Espagne, inerme; merveilleuse invention ibérique : il ne pique pas; ce « chardon », châtré de ses « piquérons », passe les Pyrénées au XVII^e siècle². Et puis c'est une laitue catalane, la Perpignane; et enfin le jasmin d'Espagne qu'on trouve dans le Bas-Rhône en 1657, ...et un peu plus tard dans une fable de La Fontaine le *Jardinier et son seigneur*³.

Plus que l'influence ibérique pourtant, c'est la Renaissance italienne, la prépondérance italienne même qui donne aux jardins du Midi leur nouveau visage, après 1500. Suivons les trajets de quelques plantes, atomes traceurs d'une géographie « culturelle ». L'artichaut, cette fleur de chardon, améliorée par les Arabes, passe de Naples à Florence en 1466, porté par Filippo Strozzi. Vers 1480, on le signale à Venise, comme une curiosité⁴. Mais très tôt, il bifurque vers le Nord-Ouest, vers l'habituel relais contadin : des « tables à *carchofas* » (plates-bandes d'artichauts) sont mentionnées en Avignon par les notaires à partir de 1532; du chef-lieu, elles diffusent dans les bourgades du Comtat : *carchofas* à Cavaillon en 1541, à Châteauneuf-du-Pape en 1553, à Orange en 1554⁵. *Carchofas* qui demeurera dans le patois languedocien jusqu'au XVIII^e siècle⁶, c'est l'italien *carciofo*, lui-même dérivé de l'arabe *karchoûf* : l'évolution du mot reflète avec fidélité le cheminement d'un pays à l'autre. Déjà pourtant le terme français *artichaut*, dérivé du lombard *articioc* s'impose aux bourgeois francisés du Bas-Rhône; les notaires de Cavaillon, qui parlaient de *carchofles* en 1549, écrivent *artichoux* à partir de 1560.

Ces *artichoux* sont fort petits, « de la grosseur d'un œuf de poule » (1618)⁷. Rien à voir avec le légume maflou du XX^e siècle. Ils passent encore pour denrée de luxe, friandise vaguement aphrodisiaque⁸ qu'on met à confire, en leur « naïve couleur verte », accommodés de « syrop de sucre »⁹.

Vers 1580, le Languedoc les cultive à son tour. Dans les Cévennes, ils servent de petits cadeaux qui entretiennent l'affection; la dame de Gasques, en envoie une demi-douzaine, avec 145 pâtés, à son beau-frère le gourmand ministre d'Anduze¹⁰. En Agde, les gros bonnets de la ville (l'évêque, l'abbé)

1. ROZIER, 1785, *art.* oignon, paragraphe : « culture d'oignon dans le Midi ».

2. Cerfeuil musqué d'Espagne : *Nouveau de la Quintinye*, 1775, p. 83; ROZIER, 1785 : *art.* cerfeuil; *N.M.R.*, 1740, II, p. 108. Cardon d'Espagne, inconnu dans le Midi au XVI^e siècle : O. de Serres connaît seulement le cardon épineux, « ne se pouvant perdre les piquérons de la cardo »... « la cardo demeure toujours en son état, garnie de forts et aigus piquérons » (SERRES, VI, 6). Au contraire, les ouvrages du XVIII^e siècle connaissent surtout le cardon d'Espagne, inerme (*N.M.R.*, 1740, II, p. 104; *Nouveau de la Quintinye*, 1775, p. 59; *l'Agronome*, 1764, *art.* cardon); ROZIER, 1785, *art.* cardon; et aussi BONNIER, 1911, XII, p. 28.

3. ROZIER, 1785, *art.* laitue. Jasmin d'Espagne : Fonds Chobaut, dossiers « jardins », LA FONTAINE, IV, 4; LOCKE, éd. 1953.

4. IBN AL-AWAM, éd. 1866, II, I, p. 291; Gibault, cité par LECLERC, 1928, p. 91; MATHIOLE, éd. 1579, p. 405.

5. Notaires du Comtat d'après Fonds Chobaut, 5967.

6. Arch. Hôp. gén. Montpellier, E 284, 25-5-1764 : achat de *carchofles*.

7. Fonds Chobaut, *ibid.*, 5967.

8. MIZAULD, *Jardin médicinal* (1578) et BAUDERON, *Pharmacopée* (1672), cités par LECLERC, 1928, p. 91.

9. SERRES, VIII, 2.

10. « Je vous envoie Claressac, avec demy-douzaine d'artichauts et 145 pastelletz de sain-doux » (lettre de la dame de Gasques, ADH, 1 F 14, Fonds Barjac, f° 259-260, année 1586).

n'ont au XVI^e siècle que des potagers fort quelconques : choux, poireaux, « blettes »¹, — ces dernières si fades, que certains maris, voulant insulter leurs femmes, les qualifie de « blettes »².

Mais à partir de 1581, tout change. Artichauts au jardin du sacristain, de l'archidiacre, de la demoiselle de Roques, à l'avant-garde de la gourmandise; artichauts bientôt dans les potagers des bourgeois³ : vers 1640-1670 « l'artichaudière » fait le tiers ou le quart de la valeur d'une *ortalisse* languedocienne⁴. Bientôt c'est l'artichaut cultivé en plein champ, qu'on rencontre à Toulouse en 1640 : nid à procès pour les décimateurs aux dents longues⁵. Comme il est loin le temps où Catherine de Médicis faisait scandale, « cuydant crever » en 1575 d'une indigestion de crêtes de coqs et de « culs d'artichauts »⁶; désormais, la moindre bourgeoise accède à cette nourriture. Comme l'écrit en 1666 une vertueuse matrone : « Si quelqu'une de nous eût mangé des asperges et des artichauts, on l'auroit monstrée au doigt; mais aujourd'hui les jeunes filles sont plus effrontées que les pages de cour »⁷.

Autre don des jardiniers italiens à leurs confrères du Midi français : la collection multicolore des Romaines. Venues dans les bagages des papes d'Avignon, elles s'installent d'abord dans la *huerta* du Bas-Rhône. De là, en 1389, Mgr de La Rivière les transplante à Paris, sous le nom de *laitue blanche d'Avignon*⁸. Par la suite, de nouvelles races franchissent encore les Alpes : des marchands de graines français au XV^e siècle et plus tard des moines gyrovagues, comme François Rabelais, se chargent de les faire venir de Rome, Naples ou Milan⁹. De 1580 à 1780, on trouvera encore dans les jardins du Sud, une infinie variété de Romaines vertes et blondes, de *laitues d'Italie*, de *Gênes*, rouges, vertes et blanches¹⁰. L'Orient passe pour être la patrie originelle

1. Voir notamment ADH, II E, 1-3, f° 240 v°, 3-11-1573, estime de jardin de Mr (Mgr) d'Agde, et f° 241, estime du jardin de la Présidente; *ibid.*, 1-5, f° 322 v°, 10-9-1576, estime des ortalisses de feu M. Raymond Destan, et f° 408, 18-12-1576, arrentement du jardin de l'abbaye de Valmagne; plantes mentionnées : choux, *pourcaulx*, *hontons*, pastenagues (carottes blanches), *alhets* (aulx), et bonnes herbes.

2. MATHIOLE, éd. 1579, p. 303.

3. ADH, II E, 1-9, f° 440, 2-10-1581, estime d'ortalisses de M. le sacristain : *bledes*, *choulx*, *porres*, *artichaulx jonnés*; *ibid.*, 1-13, f° 133 v°, 16-11-1607, (jardin de l'archidiacre); *ibid.*, 2-47, f° 94 v°, 10-12-1613, (demoiselle de Roques); et encore, 2-45, f° 180 v° (31-12-1609); 2-207, f° 194 v°, 12-10-1633 (jardin de Mgr d'Agde); 2-208, f° 210 v°, 30-9-1634 (jardin de noble Jacques de Laget); 2-210, f° 203, 29-9-1638 (jardin Mandavi) et f° 207, 2-10-1638; 2-211, f° 196 (1-10-1640); 2-152, f° 149 v°, 30-7-1656; 2-154, f° 159, 30-9-1658 (estimes d'ortalisses).

4. *Ibid.*, 2-211, f° 192 v°, 30-9-1640, relation du jardin de Sr de La Rentière; valeur totale : 154 x dont 40 d'artichauts (800 artichauts à 1 sol pièce); et *ibid.*, f° 295 v°, 1-10-1640, 184 x d'ortalisses, dont 55 x d'artichauts (1100, à 1 sol pièce); 2-159, f° 235, 31-10-1666, et 2-163, f° 235, 13-12-1671, arrentements du jardin du Sr Rieumal : le rentier, dans quatre ans, rendra le tiers du jardin en artichauts, comme il l'a pris.

5. HGB, 606 (mars 1640), et *ibid.*, 609 (juin 1649) : dîme des artichauts croissant hors jardins, dans les champs, près de Toulouse.

6. L'ESTOILE (éd. de 1875), I, p. 64.

7. LECLERC, 1928, p. 91 et suiv.

8. *Le Ménagier de Paris*, d'après LECLERC, 1928.

9. *Cambridge Economic History*, 1942, I, p. 156-157 (graines de salades importées régulièrement de Milan à Poitiers en 1453); RABELAIS, éd. de 1951 (Pléiade), p. 973-985; BRAUDEL, 1949, p. 557.

10. SERRES, VI, 5 (romaine blanche, décrite, non nommée); Fonds Chobaut, 5967; ROZIER, 1785, *art.* laitue; ESTIENNE et LIÉBAULT, éd. 1645, p. 126 et 156; *Nouveau de la Quintinye*, 1775; *Agronome*, 1764, *art.* laitue, romaine, salade.