

OÙ VONT LES ROSES...

Une visite à La Colle. — Un village qui travaille. — Du rosier à l'alambic. — Plus d'intermédiaires. — Une heureuse tentative de coopération. — Une essence qui vaut son pesant d'or. — Quelques noms et quelques chiffres



(Cliché du Petit Niçois).

CELLES QUI QUEILLEN LA FLEUR DE ROSE

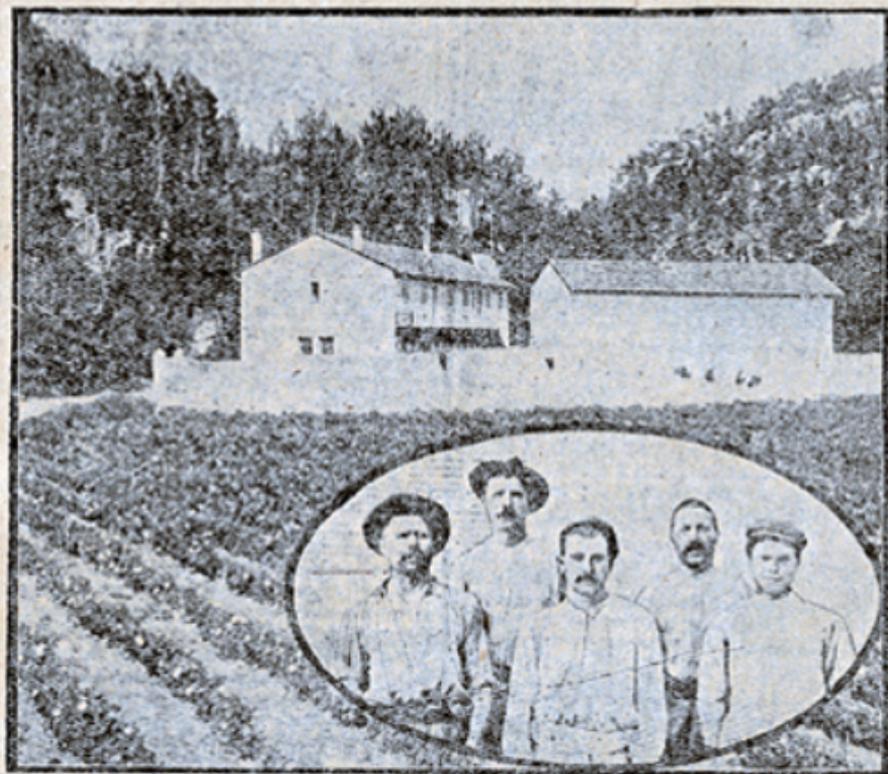
« L'inutilité des parfums, écrivait Maeterlinck dans son bel ouvrage sur *L'Intelligence des Fleurs*, cette inutilité mérite notre attention. Elle doit cacher un beau secret. Voici la seule occurrence où la nature nous procure un plaisir gratuit, une satisfaction qui n'orne pas un piège de la nécessité ».

Cette phrase chantait dans ma mémoire reconnaissante pour la quasi merveilleuse perspicacité avec laquelle le grand observateur des miracles de la nature m'avait plus d'une fois enchanté, cependant que l'on me promenait, hier, au travers des champs de roses de La Colle, que l'on me faisait assister à la cueillette, puis on une vaste salle au pesage des fleurs et enfin dans la petite et parfumée usine des bords du Loup, à la distillation des corolles vermeilles et odoriférantes.

Car La Colle et ses environs immédiats sont les grands producteurs de la rose à parfum, chacun le sait, comme la région de Vallauris et celle du Bar fournit au néroli l'abondance inépuisable de ses fleurs d'orangers. On sait, pour l'avoir souvent remarqué au cours de délicieuses promenades des bords de la Cagne aux rives abruptes du Malvan, que les chemins traversent dans cette façon de Paradis des campagnes parfumées, des campagnes colorées et douces, au milieu desquelles la vue qui se plaît à suivre l'insensible moutonnement des champs, ne voit, à perte d'horizon, que des

sans leur cœur rosissant, on me mena à la « recette », vaste salle ombreuse où les adhérents à la Coopérative centralisent les sacs de fleurs. A leur arrivée, les roses sont extraites de leur enveloppe de grosse toile, pesées, brassées, pour en empêcher la fermentation, ensachées à nouveau pour être dirigées sur l'usine où l'alambic saura leur arracher leur secret parfumé et leur précieuse essence. Cette usine, groupe de bâtiments blancs juchés près du Loup murmurant, dans un agréable décor sylvestre de pins et d'ormeaux, baigné par la houle odorante d'un immense champ de roses, est outillée suivant les plus récents progrès de l'industrie moderne et son directeur, M. Gasquet, m'en fait admirer les deux grands alambics, de modèle unique dans la région, où s'opère le mystère. Et le mystère m'est complaisamment expliqué. D'ailleurs, Maeterlinck ne l'a-t-il pas succinctement et définitivement décrit ? « Les roses, sont pleines de complaisance et de bonne volonté, et livrent leur arôme avec simplicité. On les entasse en d'énormes chaudières, aussi hautes que celles de nos locomotives, où passe de la vapeur d'eau. Peu à peu leur huile essentielle, plus coûteuse qu'une gelée de perles, suinte goutte à goutte en un tube de verre étroit comme une plume d'oie, au bas de l'alambic, pareil à quelque monstre qui donnerait péniblement naissance à une larme d'ambre ».

Plus coûteuse qu'une gelée de perles,



(Cliché du Petit Niçois).

L'USINE AU MILIEU D'UN CHAMP DE ROSES. — DANS LE MEDAILLON, CEUX QUI DISTILLEN LA ROSE

roses, des roses, toujours des roses... On sait encore quel spectacle particulièrement gracieux et plaisant présentent ces campagnes fortunées que le poète aurait à peine osé rêver aux jours clairs de mai quand, par la matinée fraîche, ou à l'heure que le soleil décline sur l'horizon, toute une population de femmes, de jeunes filles rieuses, d'enfants aux grands yeux lumineux, s'adonnent à cueillir par brassées les douces roses roses, les jetant d'un joli geste dans les grands récipients de métal blanc, où elles conserveront leur fraîcheur. gage certain de leur richesse en parfum. Certes, tout le monde dans ce pays connaît ce labeur idéal et gracieux et je serais bien mal venu à en parler avec des airs de « découvreur » si, hier, cependant que je déambulais béatement au milieu des champs de roses, l'odorat ravi par les senteurs vagabondes qui parfumaient délicieusement l'air blou de cet après-midi de printemps, un certain nombre de propriétaires collois — et non des moindres — ne signaient à Nice un acte notarié par lequel la Coopérative des producteurs de fleurs était légalement constituée.

Par le fait, elle était déjà en bon fonctionnement cette jeune coopérative, dont on ne peut que louer l'heureuse initiative. Et on me le fit bien voir.

Des champs où sous les rayons d'un gai soleil des bataillons de jeunesses en fleur cueillaient les roses éclatantes et épanouis-

soit. L'essence de roses, pure, ne vaut-elle pas, prix moyen, trois mille francs le kilogramme ? Et comment s'étonner de ce chiffre quand on sait que si hier, par exemple, il ne fallut pour avoir un kilogramme de la précieuse essence que quatre mille cinq cents kilogrammes de roses, ce dernier chiffre va jusqu'à huit mille quatre et que la moyenne est de six mille cinq cents ?

Et cependant que distille goutte à goutte la chère huile essentielle dans un tube de verre, à la vérité plus gros qu'une plume d'oie, puisqu'il a environ dix centimètres de diamètre, l'eau de roses coule à flots dans de grandes bassines de fer étamé, l'eau de roses qui, modeste, ne coûte que soixante-quinze à quatre-vingts centimes le litre et qui est vendue en grande quantité dans la Haute-Saône, dont les industriels naturels en font, paraît-il, d'excellents... kirsch, ce dont vous ne vous doutez peut-être pas.

Cette visite plaisante et instructive — oh ! le vieux adage latin : « Utile dulci ! » — je l'ai faite chaperonné par l'aimable secrétaire général de la nouvelle Coopérative, M. Antoine Allègre, un ancien camarade de collège qui vit, à l'instar de Salis, en gentilhomme cabaretier sur la terre des roses. Il me dit le but qui fit se réunir les propriétaires collois en une Coopérative destinée à mettre en œuvre leurs produits, directement, sans passer par Grasse, la monopolisante, et en s'affranchissant de l'in-

11.10 « Où vont les roses... »

Le Petit Niçois, 26 mai 1908.

AD06 PR 1040