

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES



*Fleurs & Fruits*

RECHERCHES  
Alpes-Maritimes  
et contrées limitrophes  
RÉGIONALES



CONSEIL GENERAL  
DES ALPES-MARITIMES

# RECHERCHES REGIONALES

Alpes-Maritimes et Contrées limitrophes

**37<sup>e</sup> année**

**1996 – N°4**

octobre

## **SOMMAIRE**

### **Fleurs et fruits : exposition présentée aux Archives municipales de Nice**

L'alimentation en Provence orientale à la fin du Moyen-Age Par Marie-Christine GRASSE	P. 2
Grasse et la cueillette des fleurs Par Valérie BIA	P. 9
La culture de la rose à Antibes entre tradition et modernité Par Florence CIAIS et Frédéric BROSSARD	P. 15
Végétation exotique et grands hivers de 1928 – 1929 Par Raymond CHABERT	P. 26
Fleurs et fruits dans l'architecture à Nice Par Graziella LE BRETON et Alain NISSIM	P. 32
Les frises de façade un patrimoine tête en l'air Par Nicolas HOGU	P. 38
Présence des fleurs en pays Grassois Par Sylvie BAUDEQUIN-MAISONNEUVE	P. 42
La fleur et la bure symbolique d'un attribut sacré Par Luc THEVENON	P. 52

**L'ALIMENTATION EN PROVENCE  
ORIENTALE  
A LA FIN DU MOYEN-AGE**

**par Marie-Christine GRASSE**

Les textes mentionnent assez rarement les aliments eux-mêmes. En revanche, ils explicitent le mobilier les contenant, comme la table à pain par exemple. Cette dernière indique clairement que l'on mange du pain, sinon à tous les repas, du moins suffisamment régulièrement pour posséder un meuble spécifique ou encore le gril à huile... La table à pain ou le pétrin indiquent également que la fabrication du pain se fait à domicile et sa cuisson à l'extérieur.

Le pain et le vin étaient primordiaux dans l'alimentation provençale, donc dans la vie quotidienne des personnes au Moyen Age. On rencontre les mentions de pain et de vin dans toutes les couches sociales.

En Sicile, la viande et les légumes constituent les aliments de base à la même période. Ils restent étroitement liés à l'environnement géographique (1). Rien d'aussi clair n'a pu être mis en évidence en milieu urbain provençal.

Comme pour la viande et le poisson frais, les inventaires restent muets au sujet des fruits et légumes frais. Non pas qu'ils soient absents de la nourriture quotidienne, mais tout simplement conservés dans les meubles de stockages, mentionnés dans les inventaires après décès, il n'est pas certain que toutes les provisions alimentaires soient énumérées. Nous ne traiterons donc ici que des produits secs.

Pourtant, la possession des vergers et des jardins étant très répandue, les produits frais doivent être largement consommés. Les jardins aixois de la même période comportaient des pommiers, poiriers, pruniers, cerisiers, abricotiers.(2)

Seules les personnes aisées semblent consommer des amandes, alors que l'on rencontre les figues, certainement sèches, dans différents milieux sociaux, ainsi que les noix et les noix de cajou.

Si les noix sont consommées telles quelles, on en extrait également de l'huile. Nous avons remarqué l'existence de mobilier également en noyer. Il s'agit de l'arbre de la montagne provençale réservant l'amandier à la Provence des bassins (3) ?

Comme en Sicile (4) ou en Provence (5) les principaux légumes semblent être les fèves, les pois chiches, les lentilles s'ajoutant à la consommation du riz.

On utilise les fèves, pour les potages, souvent accompagnées d'oignons (6), mangées fraîches, sèches ou cassées (7)

Les lentilles et les pois, consommés, cuits seuls, ou cuits dans un potage, font également partie de la nourriture du bas Moyen Age. Les lentilles se vendent plus cher que les fèves.

Le riz est un élément particulier qui semble être largement utilisé dans la cuisine de l'époque. Consommé cuit dans un chaudron ou une marmite, on le transforme aussi comme le blé en semoule.

Les récipients contenant de l'huile sont souvent cités ainsi que la grille à l'huile...

Ils attestent tous de sa large utilisation de l'huile comme condiment végétal dans la vie quotidienne.

Il s'agit certainement d'huile d'olive, la terre provençale étant largement complantée d'oliviers depuis l'antiquité. Mais nos textes ne le mentionnent pas. En effet, un champ d'olivier est cité comme simple champs dans les textes de tutelle. Seule la terre semble compter, et non la production des arbres y poussant. Le même problème se pose d'ailleurs pour les fruits frais.

Les épices sont utilisées dans la cuisine. On trouve la muscade, le poivre, diverses plantes aromatiques comme le thym, la cardamome mais également des plantes laxatives et des remèdes.'

La présence d'un mortier dans un très grand nombre de maisons indique une consommation assez répandue d'épices.

Les textes révèlent également la consommation de confitures d'abricot, de miel, de sucreries diverses, dragées, gommées...mais aussi de sirops, l'unique source de sucre avec le miel. En effet, le sucre à proprement dit, importé de Sicile, coûte beaucoup trop cher (8). Nous ne pouvons dire si ces dragées et confitures viennent proprement de Sicile, grande productrice de douceurs dès le XIV<sup>e</sup> siècles (9).

A travers cette présentation d'un des aspects de l'alimentation quotidienne en Provence Orientale apparaît celui concernant les produits secs ou se conservant dans le temps. On constate que les aliments ont un emplacement déterminé dans la demeure, dans les pièces spécifiques. De plus, certains aliments demeurent courants, alors que d'autres sont réservés aux personnes les plus aisées. Par ailleurs, en se rapprochant des ustensiles de cuisine, on arrive à percevoir les modes de cuisson et donc de préparation de certains aliments.

L'alimentation paraît variée et très hiérarchisée suivant le niveau social. Si tous mangent du pain, il n'en est pas de même pour la viande ou le poisson. Mais il ne faut pas oublier que les listes alimentaires dressées à partir des inventaires dépendent des moments de l'année où les actes ont été passés. Cela n'est pas sans incidence sur le témoignage qu'ils laissent. La quantité de vin dans une maison dépend de la date de l'inventaire par rapport aux vendanges, celle des grains varie par rapport aux moissons, celle du sel à la perception de la gabelle etc.

Ces divers aspects aident à mieux percevoir la vie des habitants des demeures urbaines, sans qu'il soit pour autant possible d'établir le budget mobilier ou alimentaire d'une famille, car le nombre de nos textes demeure trop faible.

Maison d'un apothicaire de Grasse en 1474 (1 J 321)

Répartition du mobilier d'une demeure à douze espaces distincts

12 pièces + une boutique + 1 cellier + 1 étable

Carrerìa Reeta Ermentari Rossanti

Magister apothicaire

LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES AUX EXPOSITIONS  
MÉDAILLE D'OR A L'EXPOSITION UNIVERSELLE INTERNATIONALE DE BRUXELLES 1897

# SOCIÉTÉ DES HUILES D'OLIVE DE NICE

ANONYME - CAPITAL ENTièrement VERSÉ 550,000 FR.  
ANCIENNE MAISON FÉLIX AUDEMARD - FONDÉE EN 1870

ADRESSE  
TÉLÉGRAPHIQUE :  
S H O N  
N I C E  
TÉLÉPHONE  
N° 53



ENTREPÔT  
pour Paris et St  
LOUIS, 48, RUE DE  
MONTMARTRE  
TÉLÉPHONE  
N° 5014

Pour PROVINCE et ÉTRANGER adresser la Correspondance au SIÈGE SOCIAL, Avenue Azur à NICE.

21.5698/  
*Duplicata*

Nice le 24/3/99  
Monsieur François Audou  
Boulangier - Boulevard du Carré  
à Cannes

Doit le montant des Marchandises ci-après désignées et expédiées par chemin de fer à vitesse Franco de port et d'emballage en gare de  
à l'adresse de M. *Audou*  
d'après commande de M. *Trastour*  
Payable en notre traite de Fr. 19.25 au 25 Mai prochain

NOTE IMPORTANTE. On ne peut se représenter les poids des colis à l'avance en fait. En cas de manque en France, lors des envois par le chemin de fer, les marchandises sont livrées sans emballage, sous réserve de la déduction des impôts.

MARQUES	NUMÉROS	POIDS NET A RECONNAÎTRE EN SÈCLE	TARIF	NET	DESCRIPTION	PRIX	SOMMES
	3057	61.3	11.3	50 <sup>kg</sup>	1/2 huile d'olive supérieure	1.30	65
	3058	24.1	4.6	19 <sup>kg</sup>	1/2 huile d'olive à brûler	0.90	17
					1 barbotine		4
					1 d.		2
Certifié conforme à nos échantillons SOCIÉTÉ DES HUILES D'OLIVE DE NICE Anonyme, Capital: 550,000 fr. libéré L'Adminis. <i>[Signature]</i>						19.25	

NOTE: Nous demandons aux Clients de faire analyser nos HUILES D'OLIVE, afin que leur pureté soit scientifiquement démontrée (L'adresser aux Bureaux Agronomiques, au Laboratoire Municipal de Paris ou à un Chimiste Expert).  
EXTRAIT DE L'ART. 2 DES STATUTS DE LA SOCIÉTÉ DES HUILES D'OLIVE DE NICE.

Pièces	Eclairage	Foyer	Alimentation
In aula dicte domus	1 candelabre (chandelier pendants) 1 lampe en fer	1 chaudron 1 broche 1 trépied toile devant la cheminée	
In dispensa tam in aula quam in apotheca	5 candélabres en laiton 3 candélabres en fer 1 lanterne	1 chaudron 1 poêle 1 broche	
In studio Un aula			
In camera contigua dicte aule			
Ad camera contigua dicte aule			
In garda raupa existente juxta dictam camera			
In latrinis		1 chaudron	pois lentilles
In camera existence retro dictam garda raupam		1 chaudron	fèves
In solerio superiori		1 anse de chaudron	

In coquinam	7 chaudrons	1 marmite en cuivre 5 poêles 3 bouilloires 1 réchaud cassé 1 trépied 1 caisse en fer 2 bassines à faire la cire avec couvercles	miel pain farine seigle
In graniero			avoine
In camera oleorum	2 petites lampes en verre lampes	1 chaudron	huile poisson
In apotheca dicte domus In parte superiori dicte domus		huile	
In penore dicte domus		huile	
In stabulo			
In camera existens super dictum stabulum			
In prima astageria dicte apotheca partis destre semoule			
In secunda astageria ascendendo			

Pièces	Eclairage	Foyer	Alimentation
In tertia astageria dicte apotheca ascendendo			
In quarta astageria apotheca ascendendo			
In quinta astageria			
In astageria prima existens in medio dicte apotheca			
In secunda astageria			
In tertia astageria			
In quarta astageria			
In tertia partis sinistre dicte apothecae			
In prima astageria dicte partis sinistre dicte apothecae			
In dicta apotheca de cirapis	lamps		riz

Maison de type 2

Répartition du mobilier d'une demeure à deux espaces distincts.

(Antibes, 1453. 3 E 79/111 f 43-44)

Johannus Ferrandi de Antipolis

Pièces	Eclairage	Foyer	Alimentation
In aula		1 chaudron 1 marmite 1 poêle 1 caisse en fer 1 crémaillère	avoine farine

## NOTES

- 1) AYMARD (M.), BRESCH (H.), Nourritures et consommation en Sicile entre XIVe et XVIe siècle, dans M.E.F.R.F., 1975, n° 87, pp. 535-581
- 2) COULET (N.), Pour une histoire du jardin, vergers et potagers à Aix-en-Provence 1350- 1450, in Le Moyen-Age, 1967, T. 73, p. 239-270
- 3) STOUFF (L.), Ravitaillement et alimentation en Provence, aux XIVe et XVe siècles, Paris- La Haye, 1970, p. 107.
- 4) BRESC (H.), Les jardins de Palerme 1290-1460, in M.E.F.R.M, 1972, P. 56, T.1, n\* 84, p. 55-127.
- 5) STOUFF (L.), Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles, Paris-La Haye, 1970
- 6) STOUFF (L.), Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles, Paris-La Haye, 1970, p.59.
- 7) STOUFF (L.), Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles, Paris-La Haye, 1970, p. 105.
- 8) STOUFF (L.), Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIVe et XVe siècles, Paris-La Haye, 1970 p. 197.
- 9) BRESC (H.), Les jardins de Palerme 1290-1460, in M.E.F.R.M., 1972, p. 79, T.1 n° 84, p. 55-127.

# **GRASSE ET LA CUEILLETTE DES FLEURS**

**par Valérie BIA**

Grasse est une petite ville des Alpes-Maritimes, construite sur un éperon rocheux à 350 mètres d'altitude. Station de résidence pour les riches familles, ou de séjour touristique pour des étrangers, Grasse est également une cité industrielle. En effet, la ville a eu le privilège de voir, au cours de son histoire s'inscrire le développement de l'industrie de la parfumerie. Mais, ainsi que l'a écrit Francis de Croisset, "Grasse est la seule ville au monde où le mot "usine" soit poétique". Si l'installation d'industries s'effectue fréquemment aux dépens de l'environnement, ce n'est pas le cas ici. "Vau d'amour, palestino encensié" (val d'amour, terre promise) a chanté F. Mistral dans Calendal. Car les fleurs sont la base de la prospérité économique de la ville. Elles sont l'essence même, les matières premières nécessaires à l'élaboration des parfums.

Avant la crise économique des années 30, les plantes à parfum se récoltaient dans deux types d'exploitation agricole : l'exploitation industrielle et l'exploitation familiale.

L'exploitation industrielle était établie sur de très grands domaines où on cultivait toutes sortes de fleurs. Ces propriétés étaient en petit nombre et quelques-unes appartenaient à des industriels (par exemple Chiris à l'Abadie). Elles étaient tenues par des fermiers ou des métayers. Au moment de la récolte, les industriels faisaient venir des immigrants temporaires qu'ils prenaient totalement en charge : bâtiments spéciaux, crèche et cantine mis en place pour leur accueil. Ces exploitations disparurent progressivement après la crise des années 30 pour laisser place aux exploitations de taille beaucoup plus modeste déjà existantes.

Une importante main d'œuvre saisonnière venait d'Italie pour la cueillette. Certaines familles restaient de longs mois allant de village en village, se louant pour les vendanges, puis pour la récolte des olives. Mais l'Italie n'était pas le seul centre de recrutement de la main d'œuvre pour la cueillette.

En France, les villages montagnards des Alpes-Maritimes et les villes (Grasse, Cannes, Cagnes, Nice...) fournissaient également des cueilleuses. Les habitants se rendaient tous les ans dans les exploitations et y restaient le temps de la cueillette les journalières agricoles venant de l'extérieur, étaient logées dans les propriétés où elles travaillaient, dans une sorte de cabanon réservé à leur usage.

Le deuxième type d'exploitation était l'exploitation familiale. De taille beaucoup plus petite, elles cultivaient principalement la rose et le jasmin. Au moment de la récolte, les propriétaires faisaient appel à une main d'œuvre surtout locale, essentiellement féminine et infantine. Seul ce type d'exploitation persiste de nos jours dans la région.

La cueillette des fleurs était faite surtout par des femmes et des enfants. Peu d'hommes acceptaient ce travail saisonnier pas assez rentable. Les enfants ne rentraient alors en classe qu'au mois d'octobre et, si la cueillette n'était pas terminée, le maire signait une autorisation pour rentrer plus tard.

La cueillette du jasmin s'effectue avec beaucoup de précaution à cause de sa grande fragilité. Les fleurs cueillies sont placées dans un panier attaché à la taille/une ficelle. Le panier peut contenir jusqu'à 100 grammes. Quand le panier est plein, le contenu est vidé dans une grande corbeille placée à l'ombre et recouverte d'un torchon humide pour éviter le dessèchement des fleurs. Une cueilleuse expérimentée parvient à en prendre 25 dans chaque main avant de les vider dans son panier. Cela demande une souplesse des doigts qui ne s'acquiert qu'avec l'habitude. La fleur doit être ôtée par la queue sinon les pétales risquent de tomber. Les fleurs blanches sont prises une à une en travaillant des deux mains. Lorsque les fleurs étaient mouillées, elles étaient étendues sur des draps posés par terre pour les sécher au soleil. Car, les fleurs séchées étaient payées plus cher par les parfumeurs que les fleurs mouillées. Une bonne cueilleuse parvient à ramasser environ un demi-kilo à l'heure. Les meilleures parviennent à 800 grammes. Mais il faut savoir qu'il y a à peu près 7 000 fleurs dans 1 kilo. La moyenne pour une bonne cueilleuse est de 6 à 7 kilos par jour si les fleurs sont abondantes.

MATIÈRES PREMIÈRES POUR DISTILLATEURS, CONFISEURS & PARFUMEURS



DISTILLERIE A VAPEUR D'ESSENCES FINES  
**VICTOR LAURENT**  
 CANNES  
 ALPES-MARTIMES

Le 21 décembre 1911  
 36, Rue de Mimont

ESSENCES DE FRUITS  
 NATURELLES

ESSENCES SOLUBLES  
 POUR LIMONADES

Eaux Parfumées  
 IMPORTATION DIRECTE  
 D'ALBUMINES D'ŒUFS

TELEGRAMMES  
 VICTOR LAURENT-CANNES  
 DUPLICATA

Madame Berretta Distillateur  
 CANNES Do

Pour vente et livraison des marchandises, après expédition p.  
 et payables à Cannes, à 30 jours 3 % Crête

AVIS IMPORTANT: Déclinent toute responsabilité en cas de perte ou d'avarie pendant le trajet, prière de réclamer au chemin de fer après constatation de marques

MARQUES & NUMÉROS	QUANTITÉ	BRUT	TARE	NET			
V.L. du 8				1	lit. eau de cologne V.L.	5 00	5 0
13	0,20			1	dose 25 lit. Tamarin nouv. loi	2 25	2 2
"	0,20			1	dose 50 lit. grenadine	4 25	4 2
				3	Kgr. papier Etain	4 80	14 4
				200	gr. jaune citron végétal	35 00	7 0
				400	gr. jaune citron app. loi	30 00	12 0
				20	filtres 7 B	5 00	1 0
19	0,40			2	doses 50 lit. grenadine	4 25	8 5
	0,20			1	dose 25 lit. Praise	2 50	2 5
	0,20			1	dose 25 lit. Grôseille	2 50	2 5
				1	dose 100 lit. Pongh au Rhum	16 00	16 0
							75 4
					3 % sur 61 Frs		1 8
					A reporter		73 5

Les traités ne sont pas une dérogation au lieu de paiement qui reste fixé à Cannes

La veille de la récolte de la fleur d'oranger, le sol est ratissé, aplani, pour faciliter l'épandage des draps sur lesquels tomberont les fleurs. Quelques ouvriers grimpent dans les arbres pour dégarnir les rameaux les plus élevés, d'autres se tiennent sur des chevalets autour de la ramure ou dépouillent les basses branches. Quelquefois, les ramasseurs mettent la fleur dans un petit sachet pendu à la ceinture. Une femme peut cueillir de 10 à 12 kilos de fleurs par jour. Une fois la récolte faite, les feuilles et les brindilles sont triées.

Les roses cueillies étaient mises dans les tabliers des femmes dont elles remontaient les bords pour les fixer à la taille et en faire ainsi une poche.

Les violettes, elles, sont cueillies en détachant la corolle avec l'ongle et sont mises dans de petits paniers ou dans le tablier dont on relevait les bords. La tubéreuse se cueille en détachant les fleurs des grappes et en les plaçant dans de petits paniers attachés à la taille ou dans le tablier. La cassie, petite boule jaune, est cueillie à l'aide de chevalets à cause des piquants et des branches trop frêles pour supporter le poids des cueilleuses. Les fleurs sont mises dans les tabliers aux bords relevés.

A la fin de chaque journée, le producteur pèse les corbeilles des cueilleuses et note le poids dans un cahier- Car elles sont payées en fonction du nombre de kilos cueillis.

Chaque soir, le producteur livre ses fleurs à l'usine car, elles doivent être traitées sitôt cueillies. Il porte ses fleurs soit directement aux usines soit aux courtiers ou commissionnaires qui ramassent les fleurs cueillies à la propriété et les revendent aux usines moyennant un prélèvement. Chaque producteur reçoit un carnet où l'on inscrit tous les jours les quantités livrées.

La tenue traditionnelle de la cueilleuse était le panier d'osier carré attaché à la taille, les bas blancs pour éviter les piqûres d'insectes et le chapeau retenu par une épingle planté dans le chignon. Parfois, elle accrochait sous son chapeau, un grand mouchoir pour se protéger la nuque. A cette époque, une jeune fille ne devait pas être bronzée, c'était un déshonneur. La pâleur était un signe de richesse, alors la cueilleuse coupait des bas et les enfilait sur ses bras pour éviter de brunir. Elle portait des bottines.

De nos jours de sérieux problèmes de main d'œuvre sont apparus car, à présent, même la main d'œuvre étrangère est rare.

Avant, les champs s'étendaient à perte de vue, aujourd'hui ils se sont réduits en peau de chagrin. Les champs de fleurs ne sont plus que des tâches dans le paysage. Mais, contempler de nos jours la cueillette, c'est se retrouver plongé au début du siècle, dans notre passé.

# Société Florale de Cannes

PROPRIÉTÉ DU CAP D'ANTIBES

PROPRIÉTÉ DE LA PINE DE FRANCE

GRANDES CULTURES DE FLEURS  
PRIMEURS PALMIERS  
ETC. ETC.

EXPÉDITIONS & EXPOSITIONS

DÉCORATION ARTISTIQUE  
de FLEURS & PLANTES en tous genres

Pour tous renseignements concernant la Société  
s'adresser à M. Adnet

76, Rue d'Antibes, CANNES

TÉLÉPHONE:  
251-50

Magasin de Vente, 10, Rue d'Antibes

Monsieur Caullin Faïon-Drie Cannes, Dait

		Boite facture (du 27 mai 1900)	207 50
7904			
Mars	5	2 plants fougères à 3 <sup>e</sup>	6
"	"	Azales	7
Avril	20	un bot. fraises	10
"	26	deux int. D	20
		<b>Total</b>	<b>251 50</b>

p. H. Adnet  
Caullin

**LA CULTURE DE LA ROSE A  
ANTIBES ENTRE TRADITION ET  
MODERNITE**

**par Florence CIAIS avec la collaboration de  
Frédéric BOSSARD**

Le choix de la campagne antiboise comme terrain d'enquête n'est pas fortuit. La ville d'Antibes a longtemps été qualifiée de capitale de la Rose et d'aucuns souhaitent qu'elle le demeure. De nombreuses propriétés horticoles parsèment encore le territoire communal, pour nous rappeler cet âge d'or de la fleur coupée ou "on allait à la criée le matin, et à midi avec la recette, on pouvait s'acheter une voiture"(1)

Aujourd'hui le commerce est moins prospère pour des raisons que nous évoquerons plus loin dans notre exposé.

Afin de poser un regard ethnographique sur la culture de la fleur coupée, nous avons réalisé une monographie(2) sur une exploitation familiale antiboise. Nous pouvons qualifier cette propriété de traditionnelle, dans le sens où les techniques de plantation, de culture et d'emballage n'ont pas suivi les nombreuses innovations techniques et technologiques aujourd'hui appliquées à la culture des fleurs. Nous évoquerons toutefois ces nouvelles cultures qui font partie intégrante du continuum technique de l'industrie florale. Notre enquête a été réalisée à l'aide de l'observation participante et de l'entretien auprès du propriétaire de l'exploitation horticole. Pour des raisons pratiques, nous avons résumé l'ensemble de nos données, dans un plan que l'on peut qualifier de chronologique, de la culture de la rose.

Il est possible de diviser l'exploitation horticole familiale en 5 espaces, à la fois distincts et complémentaires :

-L'habitation : il s'agit d'une ancienne ferme, occupée par trois générations de la même famille : Les grands-parents qui ont commencé les cultures et sont retraités, les parents qui poursuivent l'exploitation et les enfants qui ont abandonné l'horticulture, mais continuent à vivre dans la maison familiale. Chaque génération possède son propre appartement. Contrairement au passé, il n'y a plus lieu de parler de groupe domestique pour qualifier cette famille. En effet, elle n'est pas rassemblée en vue de la participation à une production commune.

-Le potager et le poulailler sources des productions destinées à l'auto-consommation (3). Les productions familiales comprennent aussi bien des produits d'origine végétale (le potager, les plantations fruitières dont la vigne, l'olivier), qu'animale (le poulailler et un porc). Peu de ces produits étaient commercialisés. Il s'agissait surtout de cultiver un peu de chaque chose, de façon à assurer les besoins journaliers en nourriture, tout en ne délaissant pas la production principale destinée à la vente. Aujourd'hui, il ne reste de ces productions qu'un jardin potager.

- La "campagne", c'est-à-dire les serres. Elles font face à la maison et sont disposées de part et d'autre d'un chemin. C'est le lieu du travail de la terre et des soins apportés aux cultures. C'est aussi dans la campagne que sont généralement disposées les cuves à mazout servant au chauffage des serres.

- "L'emballage", construit dans d'anciennes dépendances, ce local est nécessaire au conditionnement des fleurs pour la vente. Elle présente de grandes tables où les roses sont triées, égalisées et emballées. Il contient également les frigos nécessaires à la conservation des fleurs avant la vente.

- Le château d'eau ou "bassin" qui contient l'eau nécessaire à l'arrosage et auquel est accolé un lavoir, aujourd'hui inutilisé, mais autrefois lieu de la lessive familiale.

## **LA PLANTATION**

Les plantations étaient faites, en plein air, avant même la construction des serres. Nous allons voir que plusieurs professions, aujourd'hui disparues, participaient à leur création.

Avant même de penser à planter, il s'agissait de préparer la terre. Pour ce faire, les horticulteurs faisaient appel à un "bêcheur". Il lui fallait approximativement une semaine pour retourner 300 m<sup>2</sup> de terre, c'est-à-dire la surface d'une serre moyenne.

"Il faisait le tour des campagnes. On disait qu'il venait taper du magaou. Et on le payait. Il retournait la terre sur au moins 70 à 80 cm de profondeur. Il n'enlevait pas les pierres qui servent à oxygéner la terre (...) Il y avait les bons et les mauvais bêcheurs. Un bon bêcheur, il laissait un terrain plat, nivelé". (1)

Par la suite, l'évolution des techniques a conduit les horticulteurs vers la mécanisation. Ainsi, lorsque la charrue a remplacé le "bécu", la profession de bêcheur s'est éteinte. Plus tard encore, le sol a été retourné à l'aide des bulldozers. (4)

"Après on engraisait. On mettait du fumier de vache qu'on faisait venir des fermes de la montagne. Et là on rappelait le bêcheur pour qu'il enterre le fumier. Il faisait ça en une journée". (1)

"Après une semaine, on commençait à planter. On plantait les boutures sauvages. Ça s'appelle aussi les indica ou les porte-greffe. Ça fait à peu près 30 cm de haut. Quand ils sont enracinés, on les greffe" (1)

Cette opération nécessite à nouveau l'intervention d'une profession aujourd'hui disparue en tant que telle, il s'agit du "greffeur".

Le greffage se fait généralement en avril-mai, quand les rosiers sont en sève.

"Avec un greffoir il découpait une forme de T sur le pied du rosier. Il faisait ça avec la partie tranchante du greffoir, qui était en acier coupant. Après, avec le manche du greffoir, qui était en os, très dur, il écartait le T pour pouvoir y mettre l'œil. Et l'œil est mis au contact de la sève du sauvage. C'est ça la greffe. Et moi je passais derrière lui pour entourer le pied de raphia (5), comme pour un pansement, pour que la greffe tienne. (...) Ca peut arriver que le rosier avorte. Dans ce cas-là on fait une nouvelle greffe" (1)

L'œil sort après 15 jours. Il faut un mois pour faire une pousse et un an pour faire un pied de rosier. Et dans l'été, on pinçait pour former le pied. C'est-à-dire qu'on le coupait au sécateur. Quand la greffe est effectuée au mois d'avril, les premières fleurs peuvent être récoltées pour la Noël. Toutefois, l'optimum de la récolte ne sera qu'au printemps suivant.

Aujourd'hui on peut acheter les pieds déjà greffés mais certains horticulteurs, pour des raisons d'économie, continuent à greffer eux-mêmes. En effet, le pied greffé se vend plus cher que la bouture sauvage.

"Au début c'était un travail de fou, qui a duré des années et des années. Dans une serre qui faisait quand même 9 mètres de large, y'avait trois banquettes, deux sur les côtés, et une grande au milieu. Celle du milieu, elle devait faire 2m 50 au moins de large (...). Mais les pieds étaient disposés de façon différente, une raie pour arroser et un talus, ainsi de suite. Je crois qu'y avait 50 cm entre les raies. Y'avait 9 à 10 pieds au m<sup>2</sup> (...). Deux fois par an, on changeait les raies de place, pour remuer la terre (...). Des ficelles les entouraient, mais y'avait pas grand chose, sinon on pouvait pas rentrer dedans. Et les tiges de roses étaient beaucoup plus rigides à l'époque. (1)

Il fallait, pour ramasser les roses, entrer dans la banquette. De plus, l'espace était mal rempli. Le fait de vouloir planter le plus de rosiers possible dans une serre pour récolter un maximum de fleurs, s'est avéré être une erreur fondamentale. En effet, les pieds qui étaient au milieu des banquettes, étaient étouffés, la production était donc moindre. Ce type de plantation a été rapidement abandonné.

"Après, en 1965, on a recommencé avec les doubles lignes. A mesure les techniques évoluent. C'est venu de Hollande. Entre chaque piquet y'avait deux pieds de rosiers espacés de 25 sur 20, sur les longueurs des serres, en quinconce.

(...) Puis on a planté en ligne simple. Tu mets un cordeau, comme ça et tu plantes un rosier tous les 12 cm jusqu'au bout. Quand il est planté comme ça, il est aéré de tous les côtés le rosier. Et ses racines pouvaient s'étaler dans les chemins.

(...) Il y avait une production meilleure, le coût de plantation revenait moins cher. Plutôt que de mettre 9 à 10 pieds au m<sup>2</sup> on a planté plus que 6 pieds au m<sup>2</sup>"(1)

Ce type de culture est celui qui est actuellement pratiqué dans l'exploitation de Monsieur Ciais.

Il convient toutefois de ne pas omettre de citer la culture dite en hors-sol, qui n'est pas pratiquée dans la propriété où nous avons enquêté, mais pour laquelle de nombreux horticulteurs ont opté. Les roses ne poussent plus dans la terre, mais dans des bacs ou elles sont nourries par un goutte-à-goutte d'eau et d'engrais.

"Moi j'en ai qui ont 15 ans des rosiers. Les dernières Baccara que j'ai arraché quand on a démonté les serres, elles avaient 30 ans d'âge. Y'a des horticulteurs qui ont encore des plantations qui datent de 20-25 ans." (1)

Comme nous l'avons vu, c'est seulement après la préparation du sol et les plantations effectuées, que l'on construisait les serres. On ne faisait pas appel à des professionnels de la construction, comme il en existe aujourd'hui. Il s'agissait d'un travail familial et artisanal.

"J'aidais le grand-père à construire les serres. On construisait tout en bois. Structure en bois, châssis en bois, tout. Les piquets étaient enfoncés dans la terre au départ.

(...) Y'avait des mesures à respecter. On avait un châssis standard déjà, qui faisait 1 m 55 de large, je crois, ou 1 m 60 à tout casser. Si on voulait pas qu'il passe dedans il fallait planter un piquet tous les 1 m 50, en largeur et après en longueur, on plantait un piquet tous les 2 mètres. On avait des lambourdes en bois, qui faisaient 4 mètres de long.

(...) Quand on montait une serre, on faisait pas de plan. On partait d'une tête de serre. T'avais les côtés d'une serre, t'avais le centre de serre. Voilà, nous on partait d'une base comme ça. Sur 6 mètres par exemple, on mettait 4 piquets, après on tendait des cordeaux d'un piquet à l'autre piquet en bout. On plantait tous les piquets.

Une ficelle, nous on disait cordeau. On alignait les lambourdes de 4 mètres de long, et on replantait des piquets toute la longueur de la serre" (1)

Après la construction des structures en bois, il fallait disposer le verre, matériau caractéristique des serres. Les carreaux de verre étaient fixés sur les châssis en bois, puis ces derniers placés sur les lambourdes et les piquets, afin de former la serre.

"Les châssis, au départ ils les ont achetés chez un menuisier à Antibes. (...) Le verre c'était le petit carreau. Le verre jardinier ça s'appelle. On l'achetait dans les coopératives à dimension et on se le mettait nous. (...) Moi j'en ai fait des milliers. Avec du mastic. Tout pointé, pour pas que les vitres tombent à mesure, avec des petites pointes comme ça. Au départ du mastic et après on a mis du goudron. On avait des pistolets comme ça, on pompait le goudron, comme ça, et clac, on mastiquait la bande" (1)

## LES SOINS

Le château-d'eau ou bassin est l'élément indispensable de toute exploitation horticole. Il permet de recueillir l'eau qui sert à arroser les plantations. Aujourd'hui, il n'est pas rare d'apercevoir des bassins qui semblent incongrus dans des paysages d'immeubles et de constructions modernes. Ils sont le signe irréfutable de la présence ancienne d'une exploitation horticole. Il en existe de différentes proportions et contenances généralement construits en pierre de taille renforcés de ciment. Certains sont hauts et étroits, d'autres bas et larges, carrés ou circulaires, selon les configurations du terrain et la surface au sol disponible. Ils peuvent être indifféremment fermés ou à ciel ouvert. Une échelle leur est accolée et permet à l'horticulteur de monter vérifier le niveau d'eau ou bien de nettoyer l'intérieur qui se couvre rapidement de mousse. Afin d'ôter cette mousse, certains horticulteurs mettent des anguilles ou autres poissons qui se nourrissent de tous les parasites de l'eau stockée.

Le bassin de la propriété horticole enquêtée est haut et cylindrique, à ciel ouvert. Une échelle fixée sur sa longueur permet d'accéder au sommet où se trouvait anciennement une cuve destinée au recueil de l'eau potable. Elle était disposée sur une structure en fer implantée sur la partie haute du bassin. Par la suite elle a servi à contenir les produits de traitement ajoutés à l'eau d'arrosage. Puis, devenue sans utilité, elle a été retirée. Il demeure par contre, en contrebas du bassin, un lavoir qui lui est accolé. Il a servi pendant longtemps de lavoir familial où la grand-mère allait régulièrement faire sa lessive et celle de la maisonnée. Puis, devenu sans utilité pratique, il a subi un détournement d'utilisation et n'a plus aujourd'hui d'autre fonction qu'esthétique.

Le bassin contient 90 m<sup>3</sup> d'eau, soit 90 000 litres. Alors que la surface d'exploitation était de 4 000 m<sup>2</sup> (8), une semaine d'arrosage nécessitait un bassin entier.

Aujourd'hui il est équipé d'une pompe qui facilite l'arrosage.

"La grand-mère arrosait tous les jours. Sauf peut-être le dimanche. Toute la journée. Elle passait son temps à arroser à la manche. On n'avait pas de moteur, de pression. Y'avait que le bassin. Le bassin y donnait pas une pression terrible. Elle faisait un tour d'arrosage, elle commençait d'un côté, et elle remontait, et quand c'était fini, deux-trois jours après, elle reprenait ou elle avait fini, etc, etc. elle arrosait au moins une demi-journée par jour. Au moins quatre heures par jour. (...) Elle remplissait la raie. On faisait les arrondis, pour que l'eau ne sorte pas, ni au bout, ni devant, qu'il n'y ait pas le bout de la raie qui prenne toute l'eau et le devant pas assez. On le voyait à vue d'œil ça. (...) En plus elle mettait un chiffon au bout de la manche. Parce-que quand le bassin était plein, y'avait un peu de pression, ça faisait des trous dans la terre. Et avec un chiffon, l'eau se diffusait bien". (1)

"Les premières rampes d'arrosage c'était dans les lignes doubles, dans les Lara. Comme c'était une nouvelle technique, on a fait un essai dans une serre. Sans moteur on ne pouvait faire marcher qu'une rampe à la fois. Comme le test a été concluant, on a mis une pompe au bassin et on a arrosé l'ensemble de la serre. Dans les six mois qui sont venus, on a tout équipé, de partout. (...) Les rampes suivent les rosiers. Une rampe par ligne de rose. On la laisse 10-12 minutes". (1)

"Le bassinage c'est mouiller la verdure du dessus à l'aide d'une pomme. C'est un genre de vapeur d'eau que tu envoies. Des fois je le faisais avec la manche du moteur. (...) On bassine surtout quand on taille à l'automne, mettons en septembre. On ferme les serres pendant 15 jours, le temps que les pieds démarrent pour faire de nouvelles roses. C'est une chaleur très humide qui permet de ramollir les yeux et de les faire démarrer mieux, plus vite, et en même temps. C'est une méthode qui s'abandonne maintenant. (...) On bassine une fois par jour, quand y fait chaud, aux heures les plus chaudes". (1)

Le chauffage est un autre élément indispensable à la culture de la rose. Il permet notamment de maintenir une température suffisante dans les mois d'hiver pour permettre la continuité de la production. Mais le chauffage intervient aussi comme protection contre les parasites.

"On a décidé de chauffer parce qu'on s'est aperçu que si on amenait des roses au mois de février, on les vendait le mieux de toute l'année. On a commencé à chauffer, on payait 12 centimes le litre. Des fois y'avait des portes ouvertes, les carreaux cassés dessus, on chauffait à tout berzingue, on s'en foutait". (1)

"Avant les chauffages, avant les îlots, on mettait des paillasons sur les serres et sur les côtés. C'était pour empêcher le froid de rentrer. Parce qu'une serre peut être aussi chaude que ce qu'elle peut être froide. Ils faisaient 2 m 50 de long. Ils s'envolaient à chaque coup de vent. En été on les enlevait et on les trempait toute une journée dans un bassin rempli de sulfate, pour qu'ils ne pourrissent pas. Quand ils étaient secs, on les entassait dans un hangar sous les oliviers.

(...) Les premières cultures d'asperagus étaient sous paillasons de bruyère. Pas sous châssis, c'était des grandes claies de bruyère, qui mesuraient 3 m de long et 1 m 50, 2 m de large. (...) Avant même ces paillasons, on disposait directement sur l'asperagus, du papier journal". (1)

"Après, pour chauffer les banquettes on a eu des îlots. C'était des genres de gros bidons de mazout de 40 litres. Des grosses cuves à mazout qui étaient au milieu d'une serre avec des tuyaux qui courraient tout le long de la serre, et une cheminée qui sortait à travers les châssis. (...) C'était avant les années 60 ça. On s'en servait que pour le gel. C'était un anti-gel. Le soir on surveillait la température. Quand elle approchait les 2-3\*, je partais allumer. Je faisais le tour des serres et j'allumais tous les îlots. J'allumais carrément le mazout dans le bidon. (...) C'était le dégagement de chaleur du corps de l'appareil et du tuyau qui chauffait un peu la serre. On pouvait régler la chaleur, mais il n'y avait pas de thermostat, ils brûlaient sans arrêt. (...) Des fois ils s'encrassaient. Quand on allumait en hiver tous les jours, le matin moi je passais trois heures à les remplir. 40 litres par appareil ! Je les remplissais avec deux bidons de 20 litres. On n'avait qu'une cuve de stockage, d'à peu près 2000 litres". (1)

Les chauffages actuels sont à air puisé. Des brûleurs automatiques injectent le mazout et régulent la température par des thermostats.

Si une bonne production nécessite de chauffer les serres, il convient également de ne pas risquer de brûler les roses. Il s'agit alors de les protéger des rayons directs du soleil.

"En été pour protéger les plantations du soleil il y a toujours eu la chaux. C'est pour faire un ombrage pour que les rayons de soleil ne brûlent pas les feuilles qui sont tendres à cette époque, au mois de mars. Sinon un rayon de soleil à travers les carreaux nus, y va te brûler les feuilles. (...) On commence à la mettre au mois de mars en principe. Je la passe à la main avec le pistolet. On l'enlève à partir du 15-20 septembre, à l'aide d'un balai brosse entouré d'une serpillière, ou avec des grattoirs aussi. Pour la passer comme pour l'enlever on monte sur les passerelles qui relient les serres entre elles dans le sens de la longueur". (1)

"On met l'air toute l'année, tous les jours. En hiver on ouvre les serres le matin à 10 heures, on les ferme à 2 heures l'après-midi. Tandis qu'en été on laisse aérer toute la nuit aussi. (...) On met l'air selon la température plus ou moins chaude, et selon l'avancement des récoltes. (...) Selon les installations, on relève chaque châssis manuellement et on le fixe à l'ouverture voulue à l'aide de crochets. Ou bien une manivelle permet de relever l'ensemble des châssis d'une ligne".(1)

"Si tu veux amener des roses à Noël, 4-5\* ça suffit. Moi je les taille à partir du 20 septembre, on est encore en été, il fait chaud. A la Toussaint elles vont être longues comme ça, elles ont pratiquement déjà le bouton en formation, elles n'ont pas besoin de chauffage pratiquement pas, ou alors elles ont besoin d'un peu de chauffage, un peu maintenant, les matinées un peu froides. Pour pas qu'elles s'abîment, pour pas qu'elles prennent un coup de froid. Pour qu'elles continuent leur végétation.

(...) Si tu veux amener des roses à la Saint-Valentin, tu vas les tailler après la Toussaint, en hiver, dans les journées froides. Si tu les chauffe pas, ils partiront jamais. Ils vont te faire des pousses minables, et y vont avorter. Donc c'est là qu'il faut 14-15\*, jusqu'à la formation du bouton. Quand on s'aperçoit qu'il y a un petit bouton, là on peut commencer à descendre.

(...) Tu fais la Toussaint et Saint-Valentin, voilà. Moi je suis toujours en continu, un peu comme ça. Je fais la Noël, mais plus la Saint-Valentin" (1).

"le mildiou c'est le plus grave. Fin de récolte, tu peux repartir à zéro. Ca tue pas le pied mais tu perds la récolte. C'est l'hygrométrie de l'air qui fait ça, une forte humidité. C'est un genre de champignon. Les feuilles commencent à se tâcher, de marron ou de noir et après elles tombent. Il reste la tige, le bouton en haut, et il fleurit jamais, il reste petit. Puis y'a plus de feuilles, c'est invendable.

Le blanc aussi est un champignon. Il apparaît par temps chaud et humide. C'est au mois de mai, qu'il travaille fort. Les courants d'air aussi, dans les serres.

l'araignée rouge, c'est une petite araignée. Mais y'a des produits maintenant.

Le plus emmerdant à l'heure actuelle c'est le thrips. C'est une calamité, c'est une bestiole, toute fine, qui se faufile à travers le pétale, le cloque et en change la couleur. Le bouton est invendable. Ca peut faire un rond dans une serre, une tâche à un endroit, et pas le reste.

La rouille. Des tâches de rouille sur les feuilles". (1)

Lorsque l'horticulteur va traiter, il est préférable qu'il se protège des émanations toxiques des produits à l'aide d'un masque, de gants et d'une combinaison. Cependant, selon les traitements effectués, toutes les précautions ne sont pas toujours prises.

"Avant on traitait avec le soufre, les lampes à soufre. C'est une installation électrique, et le soufre est répandu par la chaleur donnée par l'électricité. Mais ça ne se fait plus, c'est trop cher. (...) Maintenant il y a des produits chimiques qu'on passe avec un masque. Y'a des bombes qui existent pour le thrips. T'enlèves le capuchon puis y'a un système, tu le tournes et ça dégage un gaz. Tu le passes par dessus. Tu descends vite et tu remontes". (1)

"La grande grêle c'était en juin 1971. Le 10 juin. Je suis descendu et la première chose que j'ai fait, j'ai pris une pierre et j'ai cassé un carreau. (...) Il a fallu tout refaire. Ca a pris deux mois. Tous les horticulteurs qui n'avaient pas été touchés sont venus. On a eu plein de monde. Ils nous ont mis l'armée aussi, l'armée, la Ville, tout. La Légion on avait, nous. On avait six légionnaires, ils sont restés une semaine. Ils ont fait un travail de fou, de romain. Y'avait un plan d'urgence, zone sinistrée. Des fois, y'a des jours on était trente à travailler là-dessus. (...) C'était pas nécessaire de replanter, mais on a profité pour remonter cinq à six serres et les moderniser. (...) Tout Antibes a été touché et trois ou quatre ans plus tard, c'était Biot, en plein après-midi, au mois de septembre.

Ca avait duré un rien de temps. Le temps de réagir, d'ouvrir la fenêtre et tout, c'était tout cassé. On a entendu un grand bruit, comme un machin qui s'abattait comme ça, moi j'ai vite ouvert la fenêtre, on avait les carreaux, y'avait le clair de lune même après, et j'ai vu un trou noir" (1)

Cet événement grave dans l'histoire de l'horticulture antiboise, a permis le rapprochement des hommes dans la nécessité de reconstruire, bien au-delà des serres, une identité locale et professionnelle. Mais la grêle a aussi été un événement traumatisant, qui reste profondément ancré dans les mémoires, au point parfois de provoquer une véritable hantise des conditions climatiques extrêmes.

"Après la grêle, on a toujours eu peur du temps. Sinon on n'en avait jamais connu des temps comme ça. La dernière fois je suis allé fermer l'air, à minuit. Le temps c'est un gros problème pour l'horticulture". (1)

## **LE RAMASSAGE ET LE CONDITIONNEMENT DES FLEURS**

Le ramassage s'effectue selon l'avancement des rosiers. L'horticulteur longe les lignes des serres et vérifie s'il y a des roses prêtes à être ramassées. Lorsque c'est le cas, il les coupe à l'aide d'un sécateur, toujours un peu au-dessus de l'œil. Il est généralement vêtu d'un vêtement de travail qui ne craint pas les accrocs provoqués par les épines des roses.

Il commence au début de la ligne, puis progresse vers le fond de la serre. Il pose sur son bras gauche replié les roses qu'il ramasse. Lorsque le nombre de roses devient trop important pour être porté sur le bras, il pose la brassée par terre sur le chemin. Il recommence son cheminement en procédant de la même façon, jusqu'au fond de la serre et l'arrêt de la ligne de rosiers. Quand il a terminé son ramassage, il récupère chacune des brassées, les rassemble et les porte à l'emballage.

Les roses ramassées sont disposées sur de grandes tables en bois qui meublent l'emballage. Elles sont triées par longueurs. Il faut vérifier également si les roses ne sont pas piquées, c'est-à-dire parasitées, si le feuillage est beau, si les boutons ne sont pas trop ouverts. Le cas échéant, les roses sont jetées.

Après le triage, il s'agit de faire les bottes destinées à la vente.

"Quand on vend en bas (7) c'est par dizaine de fleurs, c'est 10 fleurs à la fois et en criée c'est 60 fleurs à la fois. Toutes les longueurs sont permises. Tu peux partir de 20 cm à 1 m de long. Moi le plus que j'ai long en ce moment c'est 70-80 cm". (1)

Afin de parfaire la botte ou le bouquet ainsi formé, les roses sont disposées dans une caisse en bois, fabriquée artisanalement et qui permet d'égaliser la position de chaque bouton. Les tiges sont ensuite régularisées, à l'aide du sécateur.

Puis il faut attacher la botte, à l'aide d'un raphia. Selon la longueur des tiges, deux attaches sont nécessaires.

Ensuite les bottes sont emballées avec du papier transparent. Il en existe de plusieurs qualités. Il peut être en plastique lisse ou présenter des trous d'aération qui permettent une meilleure conservation des roses.

Une fois les roses emballées, elles sont placées dans le frigo. Lorsque la quantité est importante, elles sont mises à tremper directement dans les bassins remplis d'eau, dans des seaux d'eau.

"Moi je suis à 5°. Normalement, ça dépend les saisons. En été ça varie entre 2 et 5°, et en hivers 5-6° c'est bon. Normalement il faut les laisser maximum 48 heures. Celui qui fait que la criée, il ramasse ses fleurs le vendredi matin, il les porte le lundi matin, c'est déjà au quatrième jour, ça fait plus de 48 heures. Mais normalement c'est 24, 48 heures, pas plus. (1)

## **LES TECHNIQUES DE VENTE**

Aujourd'hui, on ne peut parler de la culture de la rose à Antibes, sans évoquer la criée florale antiboise, gérée par le Groupement floral antibois, composé d'horticulteurs de la région. Mais autrefois, il y avait deux criées "une criée Falsini et une criée Mauriès. C'était deux criées privées à 300 mètres de distance". (1)

Les producteurs amènent leurs marchandises dans de grandes caisses, en osier ou en bois, dans lesquelles ils disposent plusieurs bottes de fleurs. Dans un premier temps, les caisses sont stockées sur des étagères afin de respecter les numéros d'ordre de vente. Chaque lot de roses est déposé sur un tapis roulant qui amène les fleurs devant les acheteurs potentiels.

Il s'agit d'une vente aux enchères dirigée par un crieur (8). Les prix varient selon la taille, la qualité, la variété des roses, la période de vente. Les roses se vendent mieux en période de fête, tout particulièrement pour la Fête des mères, ou encore la Saint-Valentin.

A l'heure actuelle la criée d'Antibes est ouverte les lundi, mercredi et vendredi matin. En période de fête, elle est également ouverte le mardi.

Certains producteurs antibois choisissent de vendre leur production au Marché d'Intérêt National de Nice (M.I.N.). La vente se fait au cadran ou au carreau.

La vente au cadran présente à peu près les mêmes principes que la criée. Les marchandises défilent sur un tapis roulant et leurs prix sont simultanément affichés sur un cadran qui les surplombe. Les acheteurs, principalement des fleuristes, sont installés sur des gradins qui font face au tapis et au cadran. Ils disposent d'un micro et d'un bouton qui leur permet de signaler les marchandises qu'ils souhaitent acheter.

La vente au carreau ou au gré-à-gré se pratique aussi au M.I.N. Les horticulteurs possèdent alors un étal où ils viennent vendre leur marchandise comme sur un marché traditionnel.

Une autre solution est offerte aux horticulteurs pour vendre leur marchandise. Il s'agit de la vente au stand sur le bord des routes. Les horticulteurs dont la propriété est située sur une voie de communication importante, installent des étals présentant leurs fleurs au bas de leur propriété.

Ce type de vente alimente une polémique entre les horticulteurs dont la situation géographique de la propriété permet ce type de vente, et les autres moins favorisés. Les fleuristes également se plaignent de cette concurrence.

## **LE FACTEUR HUMAIN**

La transmission du savoir est héréditaire. Elle se fait entre les anciens et les jeunes. Avant qu'il n'y ait l'intervention de techniciens et d'ingénieurs comme à l'heure actuelle, les techniques étaient apprises sur le terrain, en observant les parents ou les grands-parents, puis en les aidant.

De même, les techniques de plantation, de construction des serres, de traitement, de taille, étaient discutées entre les horticulteurs, lors notamment des ventes à la criée.

Aujourd'hui, un diplôme est nécessaire pour exercer la profession d'horticulteur et avoir sa propre exploitation horticole.

"On pouvait être horticulteur sans diplôme, sans rien. Maintenant ça n'existe plus. Il te faut un diplôme. Faut que tu passes un BEP ou je sais pas quoi, ou un CAP, pour pouvoir t'installer à ton compte et vendre ta production". (1)

Le cas le plus fréquent est celui où le couple travaille ensemble à l'exploitation de la campagne. Les hommes se chargent des travaux nécessitant une force physique ou encore du traitement des rosiers à l'aide de produits toxiques. Les tâches dévolues aux femmes sont davantage celles qui se déroulent au sein de l'emballage, c'est-à-dire le tri, la composition des bouquets et l'emballage des bottes. Toutefois, il arrive aussi que les femmes ramassent les roses dans les serres.

"Les femmes faisaient plutôt l'emballage. La grand-mère elle s'occupait surtout de l'arrosage et de l'aspergus. Les roses elle s'en occupait pas beaucoup. Elle coupait l'aspergus et puis elle triait et elle emballait l'aspergus, toute la journée".(1)

Les hommes construisaient les serres, préparaient les sols et s'occupaient des soins".

Après l'âge d'or des années 60, le nombre d'horticulteurs n'a cessé de diminuer. Cette étude a été réalisée selon les règles de la méthode ethnographique et plus particulièrement de la monographie. Cela revient à dire que le sujet est loin d'être clos et mérite des approfondissements, notamment d'ordre socio-économiques. Une telle étude est d'ailleurs en cours de réalisation et fera l'objet d'une prochaine publication.

Nous souhaitons terminer notre exposé en exprimant un regret, celui de ne pas voir figurer la culture de la rose au sein du Musée de la Tour (9), qui est un musée d'histoire locale. Faut-il parler d'un espace d'amnésie dans la reconstitution mémorielle de l'histoire de notre ville ? Cette question se pose pour l'ensemble des nombreux musées dits de société, qui éclosent un peu partout dans nos villes et villages. Elle mérite une attention particulière au sein de la problématique ethno-muséale, et sera débattue notamment dans notre thèse.

## NOTES

- 1) Monsieur Francis CIAIS, horticulteur, entretien novembre 1995.
- 2) "...La monographie saisit son objet non seulement dans sa forme la plus manifeste mais aussi et surtout dans l'ensemble de ses relations de tous ordres avec le contexte... ". MAGET (Marcel), Ethnologie générale, p. 1317.
- 3) RAYBAUT (Paul), Autoconsommation et société traditionnelle - Modèles culturels et dynamique sociale dans une vallée du pays niçois, 1981.
- 4) Cf. MARCHANDIAU (Jean-Noël), Outillage agricole de la Provence d'autrefois, 1984.
- 5) Il s'agissait de fibres de palmiers que l'on achetait sous forme de grandes tresses. Pour les assouplir afin qu'elles puissent servir de liens, les horticulteurs les mettaient à tremper dans des bassines d'eau. Aujourd'hui les liens sont en matière synthétique, mais le terme de "raphia" est toujours utilisé pour les désigner.
- 6) Par la suite, une partie de la campagne a été vendue par la famille. Il s'agit là d'une caractéristique de la situation horticole antiboise. Beaucoup de propriétés ont été mises en vente, eu égard notamment à la hausse des prix du terrain, mais aussi à la forte concurrence étrangère.

# **VEGETATION EXOTIQUE ET GRANDS HIVERS DE 1928-1929**

**D'après un chroniqueur du Progrès Républicain**

**par Raymond CHABERT**

Les hivers exceptionnels comme ceux que nous venons de traverser ont fait périr tant de merveilles botaniques, qu'on se demande s'ils doivent servir de prétexte plausible aux horticulteurs pour abandonner complètement la végétation exotique.

Nous ne croyons pas à la fâcheuse éventualité de la rudesse actuelle du climat et à l'impossibilité d'assurer le règne de cette végétation dans l'avenir, tout cela, bien entendu, si nos hivers, possédaient le caractère de ceux de 1927-1928 et de 1928-1929.

Doit-on tout simplement revenir soixante ans en arrière et retourner à la végétation indigène, c'est-à-dire aux pins, aux cyprès, aux chênes verts et aux chênes-lièges, aux arbusiers pour les essences à feuilles persistantes, aux platanes, aux mûriers, aux amandiers et autres arbres du centre et du nord de la France pour les essences à feuilles caduques et qui n'ont pas leur raison d'être sur la Côte d'Azur. Que viennent faire dans un si beau pays des platanes à l'état de squelettes l'hiver ? Quand verra-t-on, sur les routes, des alignements de pins parasols, d'oliviers, de lauriers nobles, de néfliers du Japon, de caroubiers, de troènes du Japon, d'eucalyptus (dont des variétés résistent aux plus fortes gelées), de mimosas déalbata, de camphriers, etc.? En vingt ans, vous auriez un pays où l'hiver ne serait plus qu'un souvenir, en conservant de la végétation indigène, ce qui donne du caractère aux sites encore sauvages et en plantant de la végétation exotique là où elle s'accompagne de villas à l'italienne ou dans les sites encore vierges de toute végétation.

Doit-on revenir en arrière ? A cela, nous répondrons franchement par la négative absolue. La Côte d'Azur exige de la verdure et demande des fleurs. Ceux qui veulent fuir l'hiver pour retrouver le printemps chez nous, ne font pas mille kilomètres et bien davantage pour aller retrouver des arbres dénudés et des parterres roussis. Nous devons continuer à proscrire tout à fait ce qui est feuilles caduques. Nous devons ensuite, tout en conservant dans une faible proportion les végétaux arbres et arbustes à feuilles persistantes qui sont purement indigènes, conserver et maintenir quand même la végétation franchement exotique qui a donné à toute cette contrée, depuis Saint Raphaël jusqu'à Menton, ce caractère si particulier de pittoresque et de splendeur qui a fait l'extrême renommée de cette partie de notre côte méditerranéenne.

Aujourd'hui, tout cela s'en va d'année en année. La verdure disparaît à la suite des lotissements pour faire place à des bâtisses sans intérêt, à des pignons multiples, à des cheminées innombrables, à une banlieue détestable des grandes villes industrielles. Pour faire une fortune rapide, certains lotisseurs ont été les mauvais génies de cette contrée idéale. Ils ont détruit les plus beaux sites, ravagé les plus jolis parcs, créé l'insignifiance et le vulgaire, là où régnaient l'art et la beauté.

Parmi les enseignements du grand hiver de 1929, s'il en est de très affligeants pour tous nos parcs et nos jardins, il en est, par contre, de bien consolants grâce, par exemple, à la villa Thuret de la presqu'île d'Antibes dont Monsieur Poirault est le distingué et savant directeur.

Ce Monsieur, qui a passé sa vie à courir les forêts et les divers sites du nouveau monde et de nombreux pays d'outre-mer, dirige, dans cet important établissement, les différents services de l'introduction, de la conservation et de la diffusion des végétaux se rapportant aux pays tropicaux. Mieux que n'importe qui, il a pu se rendre compte des effets que les grandes gelées de février ont produits dans son jardin d'essais, et par suite, dans toutes les propriétés de la Côte d'Azur, de Saint Raphaël à Nice. Il nous a précisément indiqué tous les nombreux spécimens d'arbres magnifiques et d'arbustes élégants en provenance du Mexique, du Chili, du Brésil, du Cap, de la Nouvelle-Zélande, du Japon, de la Chine, etc., qui, bien que provenant de contrées très chaudes, peuvent s'adapter à notre climat, comme végétant dans leur pays d'origine à des altitudes considérables qui corrigent la température et la mettent au même niveau que la nôtre et ceux qui résistent le mieux aux embruns, ceux qui peuvent affronter les gelées sérieuses, quand elles se présentent inopinément dans les hivers comme celui de 1929. Les véritables amateurs peuvent se réjouir. Il y a encore quelques centaines d'espèces et de variétés à prendre et qui ont fait victorieusement leurs preuves. Vous pouvez vous composer des jardins d'un intérêt et d'un charme inexprimables. Dans tous les cas, on peut toujours conseiller à coup sûr, les palmiers dattiers, Phénix Dactylifera, les plus vieux de nos palmiers introduits à la Riviéra, ceux qui ont fait leurs preuves contre le froid, contre la sécheresse, qui firent autrefois la gloire de la Promenade de la Croisette et qu'on laissa périr stupidement d'années en années, faute de soins. De même, on peut planter en toute confiance le Chamoerops Excelta, le Chamoerops Humilis, le Chamoerops Humilis Duplicifolia que tout le monde connaît avec ses feuilles en éventail, le Jubea Spectabilis du Mexique, ce spécimen remarquable de la flore exotique avec son feuillage de Phénix Canariensis plus foncé et plus mat et avec son tronc énorme presque lisse, très élargi à la base, le Brahea Razli de la Californie avec son beau feuillage glauque gris bleuté, le Sabal Umbraculifera de la Californie de Nord, le Cocos Campestris de l'Amérique du Sud avec ses jolies palmes "pleureuses" ; on peut espérer de quelques uns qu'ils ne soient pas morts jusque dans le cœur et qu'ils revégèteront sérieusement. Nous voudrions bien en dire autant des orangers, des mandariniers et des citronniers. Pour ces derniers, on peut les affirmer perdus ou à peu près. Les autres, fortement rabattus, repousseront peut-être. Mais ne sachant si nous devons traverser un cycle de mauvaises années, nous n'osons pas en conseiller la replantation ; d'autant moins que les jeunes arbres sont toujours plus fragiles.

Nous avons le plaisir de constater qu'un grand mouvement en faveur de cette végétation exotique se dessine. Après le Palm Beach qui, se réclamant dès sa naissance de nombreux palmiers, créa un magnifique ensemble digne des réminiscences algériennes, voici l'esplanade Edouard VII qui vient de se transformer en un magnifique square rappelant beaucoup le Masséna à Nice. Cette innovation avec son prolongement le long de la Croisette, fournira bientôt le plus splendide jardin qu'on puisse rêver sur le bord même de la mer. Cependant, que la végétation indigène spéciale à la Côte d'Azur soit encore respectée, là où elle se traduit par des essences à feuillage persistant. Qu'on n'abatte plus stupidement tous ces oliviers si jolis dans leurs formes tourmentées, dans leur coloris vert cendré de pastel, ces chênes verts, ces chênes-lièges ; ces pins parasols qu'on ne voit qu'à la Riviéra et en Italie qui lui fait suite ; ces lauriers-sauce surnommés nobilis, dont les romains couronnaient les Césars et que Virgile chanta dans des vers immortels ! S'il vous est permis de formuler un vœu, c'est de voir toutes les autres villes de la Riviéra française qui sont susceptibles d'obtenir le même résultat entrer carrément dans le mouvement. Grasse est toute indiquée pour cette participation. Dominée par les plus majestueuses montagnes qui lui forment un fond de décor de toute beauté en même temps qu'un abri assuré pour les plantations d'ordre exotique, il y a pour elle un avenir assuré dans cette voie. Cité des parfums, elle est bien celle qui devrait avant tout être la ville de la verdure et des fleurs.

Cependant, il faut reconnaître que le climat n'est pas toujours aussi favorable que sur le bord de la mer. D'abord, il y a l'altitude qui procure toujours un abaissement de température plus ou moins sérieux. Quand il y a des nuages assez bas, ils sont retenus par les montagnes et souvent ils se résolvent en chutes d'eau, parfois de neige fondue l'hiver. Mais cela n'est pas une cause pour empêcher toute végétation exotique de réussir.

Telles sont, par exemple, certaines sortes de palmiers comme le *Guboea Spectabilis* ou le *Chamoerops*. Puis des agaves et des oponces ou les divers *Eleagnus* dont une variété admirable, le *Niacrophylla*, fournit le plus magnifique feuillage, insensible au froid comme aux vents de la mer. Ce préambule pose de lui-même tout le programme. Celui-ci doit consister à éloigner d'abord tout ce qui semble hivernal. Il doit ensuite exposer les moyens voulus pour jeter la note printanière partout où elle peut être accrochée, c'est-à-dire partout où elle doit former le complément d'un tableau fort agréable en lui-même, grâce à son pittoresque, grâce à sa note moyenâgeuse, mais qui ne demande, pour atteindre le summum de sa valeur, que la verdure et les fleurs en tout temps de l'année, débordant des superbes propriétés le long des boulevards, des avenues et des routes avoisinantes.

La végétation exotique doit s'implanter sur la voie publique, partout où un coin, un retraits quelconque se manifeste et autorise cet espoir. Et après, il n'y aura qu'à laisser au temps le soin d'opérer son œuvre, c'est-à-dire votre heureuse transformation. Ce jour-là, Grasse sera la véritable cité des fleurs et des parfums. Les pèlerinages qui s'y dirigeront de tous les coins de l'univers ne compteront plus !





Comme nous le dit Monsieur Ciaï, "il y a 10 ans en arrière, il ne se passait pas un jour sans qu'un promoteur vienne nous demander de vendre notre terrain".

7) Vente au stand sur le bord de la route.

8) Il n'y a à l'heure actuelle qu'un seul véritable crieur à Antibes, qui se charge de l'ensemble des ventes effectuées à la criée d'Antibes.

9) Cf. CIAIS (Florence), *Le maintien des traditions populaires vu à travers l'étude du musée de la Tour à Antibes*, 1990.

### **Bibliographie indicative**

LEROI-GOURHAN (A).- *Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, 1945- 511 p.

POIRIER (Jean), (Dir.).- *Ethnologie générale - Encyclopédie de la Pléiade*, Gallimard, 1962.- 1903p

RAYBAUT (Paul).- *Autoconsommation et société traditionnelle : modèles culturels et dynamique sociale dans une vallée du Pays Niçois*, Doctorat d'Etat, 1981. - 643 p.

# **FLEURS ET FRUITS DANS L'ARCHITECTURE A NICE**

**par Graziella LE BRETON et Alain NISSIM**

De tous temps l'homme s'est inspiré de la nature. Il aimait à reproduire ce décor naturel dans ses lieux de vie. Les fleurs et les fruits, pour les plaisirs qu'ils procurent, ont toujours occupé une place privilégiée. Tel fut le cas dans l'architecture, et sur la Côte d'Azur à Nice en particulier. Nos regards habitués à leur présence, ne rendent plus hommage à la finesse de ce décor et à l'habileté de leurs créateurs. Depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle et jusqu'à la veille du second conflit mondial, le décor végétal va vivre et évoluer au gré des modes et des techniques. Ponctuel ou exubérant, il contribue par sa présence à l'esthétique des constructions de cette période et à la valorisation de notre patrimoine bâti.

Dès les premières décennies du XIX<sup>ème</sup> siècle, des familles aristocratiques (Anglaises, Russes...) séduites par la beauté des paysages et la douceur du climat, s'installèrent à Nice. Ainsi la ville accéda au rang de capitale européenne du tourisme par l'importance des personnalités qui la fréquentaient. Le rattachement à la France en 1860 et l'arrivée du train de Nice en 1864 ne firent qu'accélérer le processus. La villégiature hivernale de ces nouveaux résidents entraîna la construction sur les collines environnantes de vastes propriétés, villas ou châteaux entourés de parcs. Dans ces lieux favorisés, l'ambiance des villas coloniales est recherchée.

Aussi au cœur de ces jardins somptueux vont se côtoyer espèces méditerranéennes locales (oliviers, figuiers, cyprès...), et essences exotiques acclimatées (agrumes, palmiers, bananiers, mimosas, cactées...) qui vont proliférer. Ces ensembles grandioses représenteront aussi l'expression d'un certain art de vivre raffiné, plein de romantisme et de lyrisme.

La brillance de cette société aisée est telle qu'elle influencera le décor des constructions niçoises. Ainsi dans d'autres proportions, on souhaitera dorénavant recréer le faste et l'ambiance semi-exotique de ces grandes demeures de rêve. Palaces, hôtels, immeubles, villas et maisons traditionnelles vont inscrire la présence esthétique d'un décor végétal inspiré par ces jardins extraordinaires. Façades et intérieurs parodient avec ostentation cet univers.

De la Belle-Epoque à la fin des années 30, l'architecture adoptera un répertoire décoratif à dominante végétale extrêmement varié. Des supports multiples accueillent cette reconstitution de fleurs et de fruits. Sauf exception, ces représentations sont dénuées de tout sens mythique ou symbolique. Elles n'ont pour but que de traduire une décoration plaisante à l'œil, destinée à une société insouciant en quête de plaisirs et de dépaysement. On invente ainsi une atmosphère méditerranéenne et tropicale que chacun peut observer.

Or, il ne s'agissait pas de plaquer des éléments végétaux stéréotypés n'importe où dans la construction. Les architectes considéraient généralement que ce décor devait exister sans surcharger ou soustraire le caractère propre de l'immeuble. Il fallait concevoir un agencement savant, de pleins, de vides et de rythmes où va s'organiser le décor. Par sa forme végétale, il vient judicieusement souligner la lisibilité de l'œuvre, exprimer la pensée de son concepteur en dirigeant le regard vers les points essentiels par un jeu de lignes directrices. Il équilibre ainsi les parties et contribue à l'harmonie de l'ensemble. A d'autres niveaux ce décor spécifique peut masquer ponctuellement une structure défaillante, ou encore, relever un caractère trop austère par un apport d'originalité.

Aucun espace architectural n'est sensé lui échapper. Il se retrouve indifféremment dans l'encadrement des portes et fenêtres, décorant un linteau ou une console, distinguant un fronton ou une coupole, ou encore venant adoucir un angle.

Toutes ces modénatures nécessitent la présence de corps de métiers spécialisés. Les ornemanistes souvent d'origine italienne créent certains projets qui sont quelquefois réutilisés. On évolue peu à peu de la pratique artisanale vers une utilisation plus industrielle : c'est notamment le cas des moulages, ferronneries, ou encore des plaques émaillées.

Cette ornementation végétale, faite de fruits et de fleurs, va vivre sa propre évolution au cours du temps. Elle prend un essor progressif, puis vient envahir les façades se faisant somptueuse ou baroque. Elle s'oriente enfin vers une stylisation, voire une abstraction plus sobre, discrète jusqu'à l'abandon quasi définitif. A travers le temps et les styles, le décor se transforme, intimement lié aux arts plastiques, aux modes et aux techniques de construction. La Belle-Epoque se présente comme une période éclectique inspirée par les styles historiques et cosmopolites compte tenu du brassage d'influences en vogue sur la Côte. Il s'agit d'une architecture savante qui utilise un registre foisonnant, visant à exprimer abondance et démesure. Une profusion de fleurs et de fruits sur les façades qui s'animent subitement sous la lumière du Sud. On découvre un décor naturaliste conforme à la réalité figurative.

Parallèlement se développent des formes nouvelles issues de l'architecture de "fer" : L'Art Nouveau ou Modern'Style. Bien qu'il soit minoritaire à Nice, ce véritable courant créatif se détache des styles historiques dans un élan original. La ligne végétale prédomine, métamorphosée, se faisant courbe sinueuse, ondulante et serpentine. Elle épouse avec une souplesse gracile les mouvances de l'architecture elle-même. Une âme tourmentée vient s'exprimer dans Ce délire de formes lyriques où ne subsiste que l'émotion d'un rêve fantastique en liberté.

La période Art Déco marque ici un changement d'époque et de mentalités. La guerre de 1914-1918 concède une rupture à tous niveaux, qui oriente les chercheurs vers d'autres conceptions plastiques et décoratives, mais surtout techniques. Ce sont les "Temps Modernes".

L'exposition des Arts Décoratifs de Paris en 1925 résume les différentes tendances nouvelles où se retrouvent un esprit plus rationaliste, et le triomphe de l'angle droit en référence au cubisme pictural. Le décor évolué, n'étant plus prépondérant, il laisse parler les volumes sobres du béton armé et n'apparaît que ponctuellement en un registre stylisé, géométrique ou abstrait.

Le décor végétal est réparti en différents points de la façade des bâtiments. Qu'il soit polychrome, à plat ou en relief, il se présente sur des supports variés.

Les frises constituent sans doute l'élément décoratif le plus spectaculaire et original. Apportées par les ouvriers italiens d'origine piémontaise appelés sur la Côte d'Azur à la fin du siècle dernier pour aider à la construction des grandes demeures, elles se présentent sous deux aspects : soit un décor polychrome réalisé le plus souvent au pochoir sur enduit frais qui reproduit des motifs floraux ou parfois tout autre, soit sous la forme d'un camaïeu dans les tons d'ocrés ou de bruns appelé "sgraffito", dont le registre est plus fantastique. Les frises se répartissent le plus souvent sous les toits des villas ou immeubles, mais peuvent aussi composer des "panneaux" entre deux fenêtres ou entre deux étages. Parfois elles soulignent l'encadrement d'une porte ou d'une fenêtre, et plus exceptionnellement elles ornent la totalité de la façade.

Les mosaïques ont aussi leur place dans la décoration des façades. En frises, ou en panneaux, elles traduisent avant les années 30 une vision relativement fidèle de la flore. Mais, peu à peu le décor se rationalise et se géométrise, laissant la place à une véritable récréation végétale dans les années 30. On retrouve parfois la signature de mosaïstes parisiens célèbres qui ont participé à la décoration des pavillons de l'exposition des Arts Décoratifs de Paris en 1925.

THÉÂTRE DES CAPUCINES A NICE (1863-1871)  
PLACE DU JARDIN PUBLIC



Les faïences aux motifs végétaux s'inscrivent dans une décoration ponctuelle. En éléments uniques ou répétitifs, on les retrouve çà ou là sur les façades, et très rarement en grand nombre. Parfois elles font usage de balustres de balcon.

Fruits et fleurs sont pas exclus des grandes fresques ou toiles qui parent les entrées des immeubles de cette période. Représentant le plus souvent des vues de la Côte d'Azur, ces éléments contribuent au plaisir de vivre en ces lieux. Pendant les années 30 des fresques ou toiles végétales ont parfois un caractère exubérant et onirique.

Cet attrait pour la décoration végétale se retrouve également dans l'ornement des vitraux dont l'usage se répand de la fin du XIXème aux Années Folles. Vitraux aux formes mouvantes au Modern Style, ils suivront l'évolution générale et se pareront d'un décor stylisé où les éléments décoratifs ne seront plus forcément inspirés par la réalité végétale.

Pendant la Belle-Epoque et plus rarement par la suite, les sols des entrées des immeubles se couvrent de carrelages formant un tapis végétal aux motifs répétitifs ou parfois composés. Quelquefois, on retrouve sur les sols réalisés en matériaux composites, des inclusions de mosaïques aux motifs floraux.

Les supports de décors non colorés se composent de moulages de plâtre ou plus rarement de stuc. Cet usage atteint son paroxysme à la Belle-Epoque. Durant le Modern Style il contribue par ses formes à la mouvance de la façade et fait en sorte que l'édifice lui-même ait un aspect végétal. A la Belle-Epoque la décoration est exubérante, surchargée, on le qualifie même le style "nouille". Le végétal est omniprésent mais souvent mêlé d'angelots, d'animaux ou de personnages mythologiques. Au cours du temps, ce décor figuratif va s'appauvrir, devenir ponctuel, stylisé, inventé avant de disparaître totalement à la fin des années 30.

La ferronnerie prendra pendant cette période des allures végétales et devient un élément décoratif parfois fort raffiné et délicat, allégeant la façade très souvent surchargée de décor.

Enfin citons les boiseries, et autres pâtes de verre qui comme les supports précédents revêtaient des parements végétaux en harmonie avec la décoration générale.

Les thèmes utilisés pour cette ornementation sont très variés et peuvent être répartis comme suit :

-Les fleurs : roses, glycines, iris, jonquilles, violettes, acanthes et chardons sont parmi les plus utilisées.

-Pour les plantes acclimatées : agaves, figuiers de Barbarie, palmiers et bananiers.

-Les arbres sont le plus souvent représentés par les oliviers, chênes, marronniers, figuiers, lauriers.

Le registre fruitier se compose surtout d'oranges, citrons, grenades, raisins, figues, cerises... Ces fleurs et fruits se retrouvent très souvent dans des compositions avec des vasques ou cornes d'abondance.

De plus il convient de noter qu'aucune couleur n'est exclue et que la finesse de la représentation est parfois surprenante.

Ainsi cette ornementation végétale spécifique occupe une place incontournable dans l'esthétique de cette époque. Frises, moulages, mosaïques... sont autant de supports de ce patrimoine fleuri, témoins des fastes et des plaisirs de ces années là. Cependant ils seront peu à peu sacrifiés sur l'autel de la modernité. En effet, après la Libération de 1945, la généralisation de la standardisation des techniques de construction, et la prédominance laissée aux seuls volumes, vont bannir tout décor naturaliste, et ce jusqu'à nos jours.

VILLA LAURE  
A. NICE



LA VILLA « LAURE » AU PARC LOUISA A NICE — PERSPECTIVE : MM. CHANES ET MARCEL BALZAN, ARCHITECTES.

# **"LES FRISES DE FACADE, UN PATRIMOINE TETE EN L'AIR"**

**par Nicolas HOGU**

Texte accompagnant la projection d'un diaporama

L'homme de tout temps a créé ; pour lui et parfois pour la postérité. Il a essayé d'écrire les grandes lignes de sa vie à travers ses oeuvres, et ses enfants cherchent à travers la lecture de ce qui reste le témoignage de leur propre grandeur à travers la grandeur du père. C'est ce patrimoine qui nous réunit aujourd'hui. Si l'on admet que l'écriture est la représentation de la pensée et de la parole par des signes graphiques conventionnels, il est certain que les décors de façade qui ont illustré l'art décoratif dans le comté de Nice entre 1860 et 1930 s'apparentent à ce patrimoine écrit qui nous réunit aujourd'hui.

L'étude que nous avons dirigée au sein de la Jeune Chambre Economique sur le Pays Mentonnais a permis d'identifier plus de 250 façades décorées dont la moitié porte sur le thème "fruit et fleur".

La place d'honneur ne pouvait revenir qu'au citron, fruit d'or emblématique de notre cité. Que ce soit dans un style torturé ou sur les façades des immeubles bourgeois du centre ville, en peinture et en stuc ouvragé. Les maraîchers eux aussi sacrifiaient à ce thème identitaire. L'usage de rubans rappelant le style néoclassique pouvait être traité simplement ou plus richement, comme dans cet exemple, repris sur plusieurs façades à Menton. On voit à travers ces exemples les diverses possibilités d'utilisation de ce thème. Cette maison d'un quartier loti en 1903 par l'architecte H-G Tersling, permet une analyse du style néoclassique qui associe putti, guirlande de laurier, rinceau, rubans, le tout dans un traitement assez léger. La comparaison avec "le clos des pinsons" où l'inspiration est plutôt art nouveau, est caractéristique, le style architectural présentant le même décalage.

Les arbres fruitiers servent aussi à définir un traitement en trois dimensions de la fresque. Les fleurs comme les iris servent aussi de cadre à des scènes marines où l'on reconnaît à chaque fois le même genre d'embarcations, réminiscence d'une activité de pêche et de cabotage. Et quand c'est le raisin qui définit le paysage, on songe tout de suite au commerce du vin.

Les iris que nous avons déjà vus illustrent la période néoclassique de la fresque à travers deux styles de conservation différents rappelant la fragilité de ce patrimoine. Souvent cette fleur se marie avec un traitement en trompe l'œil chargé de rappeler l'architecture des éléments de maçonnerie. Ces exemples appartiennent à des bâtiments identifiés comme maison mixte d'habitation et d'entrepôt ou de maraîchage de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Cette maison plus récente, purement d'habitation, joue le mariage des couleurs avec les tuiles vernissées. Une dizaine de fleurs différentes suffisent pour décorer nos murs comme ces hortensias naïfs d'un côté, ou figuratifs de l'autre avec toujours une touche de trompe l'œil qui enrichit la façade et souligne l'inspiration ligure. Cette façade rénovée il y a peu ou alternent les cartouches néoclassiques et un traitement figuratif d'un chrysanthème. Ces marguerites rouges dans un superbe état de fraîcheur pour une maison de 1907 illustrent à la perfection le néoclassicisme du créateur. C'est en effet à chacun de laisser à la postérité sa vision comme à travers ces tulipes en bouquet majestueux mais délavé sur cet immeuble d'habitation fin du siècle, ou ce traitement champêtre qui souligne le fait de cette modeste maison. Les ixias sont des survivants d'un ravalement de façade où le fronton a disparu. C'est peut-être la même fleur qui, dans un style épuré, décore cette grande villa de maître de 1887.

Mais la frise peut être une création moderne, comme sur cette école, ou accrochée à la façade de cet immeuble. Comme vous le voyez, du plus modeste pochoir, à l'aspect doré, ou au bandeau décoratif, tout est bon pour mettre les fleurs à l'honneur même quand elles ornent un petit garage comme ici, ou égayent à peine ce fronton bien sombre.

Les fleurs blanches, images d'une certaine pureté, ont la faveur des peintres, que ce soit ces lys blancs à la feuille ondulante d'inspiration art nouveau, ou ce même lys sur fond bleu. Parfois le traitement est plus abstrait, moins descriptif. Par contre sur cette villa, "la flamandière", la petite fleur se fait plus discrète ; mais même la plus discrète des fleurs, la marguerite, quand elle figure un vrai champ mêlé de rubans, donne de la valeur à la plus terne des façades en s'aidant parfois de motifs en trompe l'œil. C'est à un tel point que parfois le trompe l'œil, mange la frise comme sur cette villa de 1905. Dans cette autre villa de 1905, c'est le chardon qui illumine la façade, thématique florale reprise sur cette immeuble de centre ville de la même époque. Dans cet exemple qui combine la trace écrite d'une activité commerciale et les décors floraux sous tendant un trompe l'œil, c'est la richesse patrimoniale des murs de nos cités qui nous interpelle.

Nous avons gardé une place à part pour les roses, reines des fleurs, qu'elles s'inscrivent dans un style néoclassique, rustique, dominateur en voie de destruction, ou fraîches et discrètes comme sur cette frise très récente. Parfois la facture néoclassique se mêle à une interprétation moderne quasi stylisée de la fleur. Les roses bleues quant à elles, s'enroulent en spirale ou s'étalent avec un encadrement de branchage art nouveau.

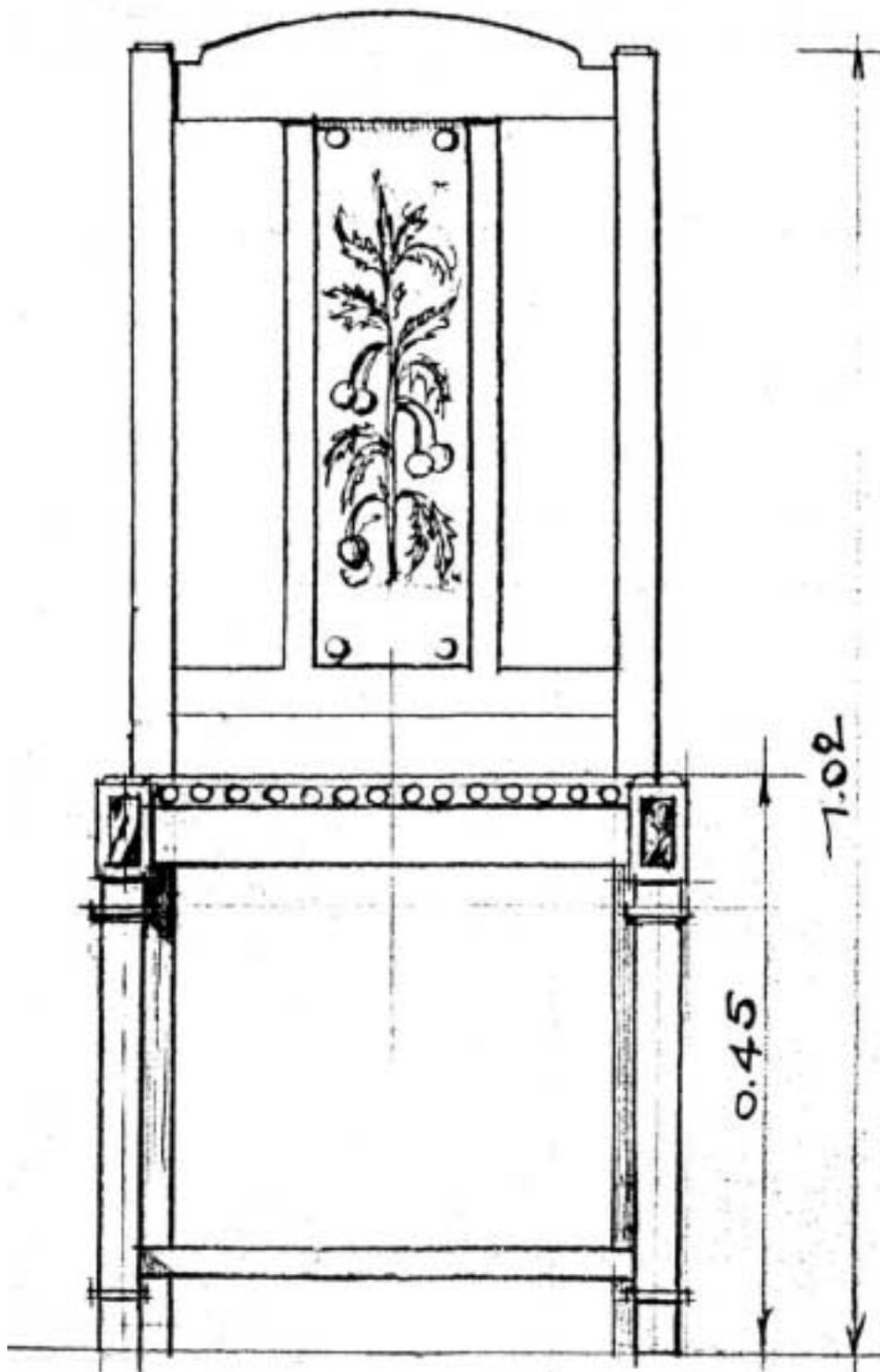
La créativité, l'imagination débridée ou errante nous a fait regrouper ici quelques exemples de frises diverses ou inclassables. Ceci permet de rappeler que la majeure partie des frises sont réalisées au fresco utilisant un mortier de chaux sur lequel est appliqué un pigment délayé dans un lait de chaux, ce qui permet par la carbonatation de la chaux au contact du gaz carbonique de l'air, de réaliser un carbonate de calcium résistant et gage de la résistance aux intempéries, aidé par les avancées de toit qui expliquent la dimension limitée de la frise.

Mais comment aborder une thématique fruitière sans parler de la vigne. Lors d'une journée d'initiation à la technique de la fresque, les services municipaux ont réalisé cette frise réaliste qui est à comparer à cette création par Cerutti Maori d'une fresque avec incrustation d'émaux, autre traitement d'un même thème. Même ce modeste travail au secco reprend le même thème comme celui-ci. Jusqu'aux maisons bourgeoises du lotissement Trenca, ici la maison Ré, qui est décoré dans le même esprit. Mais c'est peut être la simplicité de ce traitement qui convient le mieux à l'exaltation de cette thématique.

Assez curieusement la vigne est souvent confondue avec la glycine, fleur à l'abri de laquelle se passent les journées ensoleillées. Ici, il s'agit d'une création moderne par un fresquiste local, d'inspiration néoclassique sobre très différente de cette inspiration épurée à l'extrême. Cette autre se trouvant, elle, tout à l'opposé de cette débauche quasi naïve de couleurs. C'est probablement dans cet exemple typique des habitations de nos vallées côtières que se traduit le mieux le mariage voire la continuité entre le décor floral et la réalité du jardin. Ce sont ces caractéristiques locales qui expliquent l'invasion de certaines cages d'escaliers par cette délicate grappe bleue.

En effet ce patrimoine décoratif mural, non content de foisonner sur les frontons puis les intérieurs, envahit parfois l'intégralité de la façade comme dans cet ultime exemple d'une mode passée. Ces treillages, artifice en trompe l'œil destiné à renforcer l'illusion florale, participent idéalement à l'aspect décoratif, que ce soit sur cette maison maraîchère, sur cette villa à l'architecture fade, magnifiée par le mariage des céramiques, du trompe l'œil auquel s'accroche ces fleurs jaunes, le tout dans un écrin de verdure. Mais c'est peut être cette modeste treille qui se marie le mieux avec la haie de verdure ; ne dirait-on pas que les roses s'élancent de cette barrière végétale pour pouvoir se faire admirer en sculptant le contour du volet.

A travers la beauté de ces exemples, parfois leur gracilité, c'est leur survie qui est en question. Aussi est-il nécessaire de parler de restauration à travers ces deux exemples. Peut être faudrait-il plutôt parler de rénovation, tant la transition chromatique peut paraître heurtée. Mais ce que nous connaissons est le résultat de près d'un siècle d'intempéries. Seule la réglementation et l'avis des Bâtiments de France permet la garantie d'un sérieux minimum dans l'intervention sur les frises en péril. Dans ces deux exemples les intervenants sont une fois locaux, une fois italiens. Et pour finir, l'exemple de cette fresque découverte lors du grattage de l'enduit superficiel qui recouvrait cette magnifique glycine, dont nous vous exposons ici les différentes étapes de la récréation. En espérant vous avoir donné l'envie, à vous aussi, de devenir un promeneur tête en l'air, nous vous remercions de nous avoir accompagné dans cette balade.



# **PRESENCE DES FLEURS EN PAYS GRASSOIS**

**par Sylvie BAUDEQUIN MAISONNEUVE**

Les fleurs appartiennent au patrimoine culturel du pays de Grasse et ont contribué depuis des siècles à la renommée de la ville. Elles ont façonné les paysages, habité les campagnes et les souvenirs, donné naissance à des fêtes locales spécifiques où la communauté se rassemblait.

Aujourd'hui la parfumerie à Grasse a connu une véritable mutation, accompagnée d'une indispensable diversification, elle se situe sur l'échiquier international. A la fabrication des matières premières, se sont ajoutées la composition des parfums et surtout l'élaboration d'arômes pour l'industrie alimentaire.

Pourtant, tous les ans, Grasse célèbre en plein cœur de la saison estivale, la fête du jasmin, la fleur des fleurs.

Ersatz de l'époque contemporaine, cette manifestation nous rappelle un temps plus lointain où la fleur faisait vivre toute une région.

## **FLEURS ET PAYSAGES EN PAYS GRASSOIS**

Grasse a de nombreuses fois été peinte par des auteurs comme la ville où règne une multitude de fleurs. Dans son édition de 1894, "la Côte d'Azur", Stephen Liegeard, l'inventeur de cette appellation décrit tout le littoral de Toulon à San Remo et s'attarde poétiquement sur la ville de Grasse. "Sachez donc que, retenue par sa ceinture d'orangers sur des déclivités rapides du dernier contrefort des Alpes, la cité des parfums ne semble tenir debout que par un miracle d'équilibre".

La présence des fleurs et de la parfumerie à Grasse naît de la convergence de faits économiques et sociaux. Pourtant depuis le moyen âge la ville de Montpellier était réputée pour sa Faculté de médecine, de pharmacie et pour ses liens avec la parfumerie. Mais son climat rude ne lui permettait pas l'acclimatation de certaines espèces et obligeait cette ville, propriétaire d'une flotte commerciale, à puiser les matières premières nécessaires à ses apothicaires parfumeurs en Orient et en Italie. Il fallait supprimer ce coûteux monopole et la ville de Grasse, du fait de son emplacement privilégié, de son micro climat et de l'abondance de ses sources, permettait d'offrir un réservoir d'espèces végétales et d'acclimater les plantes les plus fragiles. Ainsi, la présence des orangers est attestée à Grasse dès le 17ème siècle.

De la fin du 18ème siècle à la seconde moitié du 19ème siècle, la parfumerie artisanale grassoise se transforme en véritable industrie. De grandes usines spacieuses vont s'installer en périphérie et quitter le stade de fabrique (Chilis, Hugues Aîné, Lautier, Robertet, Roure, Tombarel...).

Pour répondre à la demande locale en matières premières, outre des orangers qui transforment les baous en magnifiques jardins, des œillets, des rosiers, du jasmin vont être plantés sur les meilleures terres. Des tapis de menthe, sauge sclarée, tubéreuse, jonquilles, jacinthes, genêts, narcisses, géraniums, iris, mimosas, lavandes, cassiers vont fleurir à Grasse.

La violette sera semée à proximité des terrasses d'oliviers, arbre symbole de la Méditerranée.

Les campagnes du pays de Grasse vont se couvrir de plantes à parfum, les nouvelles espèces remodeler le paysage et rendre les jours de cueillette, "l'air irrespirable à force de sentir bon".

Les champs de jasmin, rose, violette, tubéreuse, lavande, oranger ont aujourd'hui quasiment disparu, les cultivateurs découragés par un travail difficile et une importante concurrence étrangère ne sont que très rarement remplacés par la jeune génération.

Appelée la fleur par les Grassois, le jasmin est une espèce hybride est le résultat d'une greffe habile des jardiniers du jasmin royal à grandes fleurs, des pays chauds, sur le pied d'un jasmin médicinal plus résistant.

La récolte des fleurs de jasmin commence approximativement le 15 juillet et s'achève le 15 octobre. Parfois elle se prolonge au mois de novembre, mais le parfum des fleurs est beaucoup moins soutenu.

La cueillette des fleurs fragiles de jasmin, traditionnellement confiée aux femmes, se déroulait aux premières heures du jour et se poursuivait jusqu'au début de l'après-midi.

Chaque cueilleuse disposait d'un panier et d'une corbeille où les fleurs étaient vidées. Elle pouvait ramasser, dans de très bonnes conditions, jusqu'à 7 à 8 kilos par jour. Une fois cueillies, les fleurs étaient immédiatement livrées aux parfumeries.

Témoignage d'une habitante de Grasse. "Je suis née en 1914, j'ai ramassé le jasmin à l'âge de 7 ans. La cueillette avait lieu de juillet à la mi-octobre. Elle commençait à 4 heures du matin, jusqu'en début d'après midi, avec des paniers fixés à la taille par une ficelle, et des chapeaux en paille. On ramassait 3 à 4 kilos par jour. On ne s'arrêtait pas pour manger. Ensuite après la fin de la cueillette, on mangeait un pan bagna, avec du pain, de la tomate, de l'ail, et de l'huile d'olive, s'il y en avait. Mon père apportait le jasmin à la parfumerie Camilli".

La rose utilisée pour la parfumerie est la Centifolia ou rose de mai. Elle a donné son nom à un congrès annuel sur la parfumerie qui a lieu à Grasse. La floraison a lieu en mai et dure environ 25 jours. L'essence de rose de mai, réputée d'une grande finesse n'est aujourd'hui produite qu'en très faible quantité, concurrencée notamment par la Bulgarie.

Témoignage d'une habitante de Plascassier :

"J'ai ramassé la rose de mai, dans les années 30 environ, à Plascassier. Ces fleurs étaient ensuite portées chez Bertrand frères".

Témoignage d'une habitante de St Antoine :

"La rose pour la parfumerie se ramassait au mois de mai. C'est maman qui la ramassait le matin de bonne heure". Le soir elle la mettait à sécher sur des grands draps, à l'ombre".

Au départ à l'état sauvage, la violette a été cultivée aux alentours de Grasse pour les besoins de la parfumerie et de la confiserie. La violette de Parme ou "viola odorata" était appréciée pour la finesse de son parfum - mais a disparu, atteinte d'une maladie, "la grise".

La violette Victoria l'a remplacée progressivement et s'est déplacée jusqu'à Hyères.

Alors que la feuille est utilisée en parfumerie, la fleur est réservée aux bouquets et confiseurs. La récolte de la violette a lieu en hiver, et les corolles des fleurs sont détachées à la main.

Témoignage d'une habitante de Bar sur Loup :

"La cueillette des violettes avait lieu à Tourrettes sur Loup. Je cueillais les violettes sur l'ancienne route pour aller à Vence. On cueillait la simple, la "Parme" était réservée à la confiserie. On les cueille l'hiver, au mois de décembre. On partait quand il y avait un peu de soleil et on quittait vers quatre heures et demi. J'avais un gros tablier pour ramasser le feuillage. Pour faire les bouquets on mettait les feuilles trois par trois autour des fleurs et on attachait avec le raphia. On restait jusqu'à 11 heures pour les finir le soir, à la veillée à la maison de la patronne. Dans la journée on les ramassait plus tôt, car on avait peur du mauvais temps du lendemain. Cela sentait bon la violette. On mettait d'abord un journal, on faisait une rangée de trois, six, pour ne pas les abîmer et on les mettait dans un panier de cannes fendues. Quand les paniers étaient complets ma mère les descendait à la Gare du Sud, à Tourrettes".

La culture de la tubéreuse se fait en rangée. Des photographies du début du siècle, nous éclairent sur la main d'œuvre, essentiellement enfantine et féminine. Equipées, d'un chapeau de paille, et d'un tablier noué à la taille, les cueilleuses détachaient les fleurs des longues tiges.

Témoignage d'une habitante de Plascassier :

"J'en ai ramassé quand j'étais jeune. Le travail de ramassage était moins difficile que le jasmin car la tige est haute. On avait moins mal au dos. Les bulbes étaient ensuite arrachés et on les triait l'hiver, pour ne planter que les plus beaux au printemps. Cette culture a disparu à cause du coût".

Le lavandin se trouvait à l'état sauvage, appelé encore lavande bâtarde, et a été longtemps confondu avec la lavande. En 1924, grâce à des études des établissements Chilis, on a obtenu par hybridation la lavande aspic.

La cueillette a lieu entre la fin juillet et la fin août. La distillation se faisait le plus souvent sur le lieu de la récolte.

Témoignage d'un habitant d'Opio :

"Dans les années 20, de 1918 à 1922 mes parents faisaient de la "lavande", dans tout le Cheiron, le massif de Gréolières. Pendant un mois et demi, à deux mois.

On portait les alambics sur dos de mulet, partout où il y avait une source.

On prenait des gens de Plascassier, Valbonne. Il y avait mon père, son frère, plus quinze, vingt hommes, nourris et payés quatre francs par jour. On dormait sur place, sous deux ou trois tentes. On partait à 5 heures jusqu'à midi. On repartait à deux heures jusqu'à 7 heures et on se charriait 60, 70, à 80 kilos de lavande et cela deux fois par jour. C'est ma mère qui faisait le manger, et en plus elle coupait un peu de lavande".

L'oranger a été l'arbre le premier utilisé en parfumerie. L'arbre passait à l'état sauvage et on utilisait toutes ces parties : fleurs, feuilles, rameaux, fruits. La récolte des fleurs se faisait d'avril à juin. Un arbre pouvait donner jusqu'à 30 kilos de fleurs. La récolte nécessitait une préparation du sol la veille pour étendre les draps qui recueillaient les fleurs.

Témoignage d'un habitant d'Opio :

"Pour la fleur d'oranger, c'était à Pont du Loup. On avait plusieurs propriétés, une tout en bas, on en avait des deux côtés du Pont du Loup. On allait chercher 4 ou 5 femmes à Opio, pour la cueillette. On en faisait 2000 kilos par saison".

## **FLEURS ET FETES SPECIFIQUES EN PAYS GRASSOIS**

Dans le passé, où les divertissements étaient rares et la vie très dure, tout devenait prétexte à la fête. Outre les grandes fêtes traditionnelles qui suivent le cycle calendaire (Noël, Epiphanie, Chandeleur, Carnaval), les fêtes patronales, à la fois religieuses et laïques occupaient une place prépondérante.

Les Grassois réputés comme danseurs ont créé les danses des corporations comme celle des Courdelles (ou des lacets) propre aux faneurs, celle des tisserands. Dans la danse des jardinières, les fleurs occupent la place d'honneur, les hommes tiennent entre leurs mains des arceaux fleuris; les jardinières, du pain béni dans leurs paniers, vont et viennent et leurs pas évoquent les gestes des cueilleuses. Ou encore la danse plus voluptueuse comme la Moresque où les femmes couvertes de fleurs, fuient puis recherchent les hommes aux genoux entourés de petites sonnettes.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, cette danse provoquait les foudres de l'Evêque de Grasse, Monseigneur de Bernage. De nos jours, les danses folkloriques perpétuent certains de ces gestes et rites plus anciens.

La procession de la fête Dieu à Grasse revêtait une importance particulière. Dans les années 1890-1891, Edouard du Thau nous peint les préparatifs de cette grande fête.

A l'école, les enfants apprenaient des cantiques pour cette occasion. Le jour de la procession, chacun était réuni, habillé de blanc et de noir, et posait pour la photographie. La fontaine du cours, revêtait son habit de fête ce jour-là, décorée et remplie de plantes vertes au milieu des cierges.

Ensuite, de la paroisse, la lente et longue promenade à travers la ville commençait. Plusieurs témoignages nous en rendent compte:

"A notre passage, les fleurs pleuvaient dru, surtout s'il se trouvait là quelque parent ou ami. Le curé disait une courte prière et la foule se courbait sous sa bénédiction. Le Saint Sacrement resplendissait, les fleurs tombaient à profusion et un silence solennel régnait.

Puis le cortège reprenait sa marche, des chants s'entonnaient de place en place et le long des haies de curieux, les marchands de genêts et de gâteaux couraient en criant leurs marchandises. Le soir, c'était un plaisir de passer par ces rues et ces places, littéralement jonchées de fleurs jaunes et rouges, or et rubis et il semblait que toutes les âmes parfumées de ces petites fleurs erraient dans l'espace, mettant au-dessus de la ville une gaieté saine et une étrange sensation de bien-être".

A l'époque du Carnaval et de la Mi-Carême, se déroulait au début du siècle, le long du jeu de ballon et du cour (où a lieu de nos jours la Jasminade), la fête des fleurs.

De façon somptueuse, parfumeurs et hivernants, français ou étrangers, rivalisaient pour orner chars et voitures de toutes les fleurs prodiguées par la Riviera.

Les beaux véhicules fleuris, chargés de jeunes filles et jeunes gens, défilèrent et animèrent la Bataille de fleurs.

Rires, sols jonchés de fleurs, émerveillement des couleurs, ces journées faisaient la une de la presse locale spécialisée.

Torpédo ornementée, char en forme de gondole, d'étoile de mer, joute fleurie, gai moulin, jonque chinoise, papillon, cigogne, tortue, cigale, panier, gondole vénitienne, bergerie, ruche... Ou encore, cette description de la maison provençale des établissements Chiris, réalisée en mai 1926.

"Avec ses murs et son toit fait de giroflées mauves. Des soucis d'un jaune orangé et des violettes Victoria y décrivent des arabesques variées que pointe çà et là des arums avec leurs blancs calices; Une pergola complète l'agrément de cette ambulante demeure".

Les établissements Chiris et la maison Charabot remportaient souvent les premières récompenses attribuées par un jury.

Ainsi, cette dernière usine fut félicitée pour son magnifique char en 1927.

"La terrasse fleurie s'orne d'immenses jarres de violettes d'où s'élancent des arums, des œillets, tandis que tout autour, des guirlandes d'œillets et de violettes décrivent de gracieux entrelacs".

La fête historique des fleurs et des parfums de Grasse qui eut lieu en avril 1933, le long du boulevard Fragonard, nous paraît riche en tableaux et décors. Célébrant avec magnificence les éléments auxquels Grasse doit sa prospérité et sa renommée, c'est-à-dire sa flore incomparable et les odorants produits qui en sont extraits.

Ce jour-là, diverses réjouissances furent organisées, comme un défilé en kaléidoscope de la parfumerie au temps de jadis.

Les personnages avaient revêtu le costume provençal traditionnel du XVIII<sup>ème</sup> siècle et jouaient la scène de la visite de Don Philippe, second fils de Philippe V, roi d'Espagne, entrant à Grasse en 1742.

Ils recevaient également dans toute sa splendeur, la princesse italienne Néroli, à laquelle on doit l'invention du même nom.

Chants provençaux, galoubets, tambourins, rythmaient joyeusement cette splendide fête.

A côté de ces deux tableaux principaux, décrivons un instant ce cortège: le char de la naissance des parfums ouvrant la marche et représentant les alchimistes du Moyen-Age s'agitant autour de cornues et alambics.

- Le groupe de la fleur d'oranger, composé d'accortes cueilleuses portant le large panier d'osier appelé "couffe", le groupe de la rose où des jeunes filles soutenaient des arceaux enlacés de roses épanouies et d'autres jeunes filles jetaient à la foule des pétales de fleurs. Des groupes de notables, consuls en tête, précédant Don Philippe, gardé de dix cavaliers en habits d'époque et portant des parfums, poudre, onguents destinés à la cour.

- Des jeunes filles et des jeunes gens portant des violettes et brassées d'iris.

- Attelée à des chevaux, une charrette chargée de produits de l'industrie grasse, avec des récipients de cuivre. Et derrière une file de mulets bâtés portant outres et estagnons.

- Un parfumeur conduisant une charrette.

Tout ce cortège se dirigeait vers la célèbre foire de Beaucaire (ville du Gard ayant une grande importance économique) qui avait lieu au mois de Juillet et remontait au XIII<sup>ème</sup> siècle. Pendant cette foire, les gantiers parfumeurs traitaient des affaires commerciales importantes.

-Les cueilleuses de jasmin ayant au bras un panier avec leur cueillette. Un char avec les premiers appareils de distillation des premiers industriels grassois. Les coupeurs de lavande, serpette en main et accompagnés de cueilleuses.

Les ouvriers d'antan portant des châssis enflourés de tubéreuses. Puis d'autres groupes représentant la giroflée, la narcisse et le mimosa. Après toutes ces réjouissances, organisées par l'office national du tourisme, le dernier char fermait la marche.

Un grand char, harmonieux et décoré, où chaque jeunes gens et jeunes filles étaient travestis en une fleur différente. Au sommet une jeune fille présentait Grasse.

"A Grasse, on trouvait également en quantité des violettes, de la lavande, des cassiers, des géraniums, des iris, des narcisses, des jonquilles, des jacinthes, des genêts, du mimosa, de la sauge sclarée et quelques autres fleurs, toutes cultivées, utilisées pour la parfumerie et traitées par les entreprises locales". (1)

15 MÉDAILLES DONT 5 EN OR

MAISON FONDÉE À GRASSE EN 1818

Joseph Ségre

FRUITS CONFITS  
FLEURS SUCRÉES  
DISTILLERIE  
HUILES D'OLIVE

GRASSE  
CANNES

FRUITS GLACÉS & CRISTALLISÉS  
VOUTRÉS, RÔTIS, TOUTES SORTES  
D'ARTICLES  
SANS SUCCÈS D'ARRÊT  
ET DE NÉCESSAIREMENTS

EXPOSITIONS INTERNATIONALES  
MÉDAILLE D'OR PARIS 1889  
EXPOSITION UNIVERSELLE 1900

FOURNISSEUR BREVETÉ  
DE LA MAISON ROYALE DE LA REINE DU PORTUGAL  
DE LA MAISON ROYALE DE BRÉSIL  
DE LA MAISON ROYALE DE SUÈDE  
DE LA MAISON ROYALE DE DANEMARK  
DE LA MAISON ROYALE DE NORVÈGE  
DE LA MAISON ROYALE DE SUISSE  
DE LA MAISON ROYALE DE BELGIQUE  
DE LA MAISON ROYALE DE HOLLANDE  
DE LA MAISON ROYALE DE PRUSSE  
DE LA MAISON ROYALE DE RUSSIE  
DE LA MAISON ROYALE DE SERBIE  
DE LA MAISON ROYALE DE ROUMANIE  
DE LA MAISON ROYALE DE GRECE  
DE LA MAISON ROYALE DE TURQUIE  
DE LA MAISON ROYALE DE PERSE  
DE LA MAISON ROYALE D'ÉGYPTE  
DE LA MAISON ROYALE D'ALBANYE  
DE LA MAISON ROYALE D'ARMÉNIE  
DE LA MAISON ROYALE D'ASIE MINÉURE  
DE LA MAISON ROYALE D'AFRIQUE DU NORD  
DE LA MAISON ROYALE D'AFRIQUE DU SUD  
DE LA MAISON ROYALE D'AMÉRIQUE DU NORD  
DE LA MAISON ROYALE D'AMÉRIQUE DU SUD

PHOTOGRAPHE

Grasse le 19/5

Année '901

MARQUES		ML	D	F	C	P	C
30 X <sup>lv</sup>	1/2 de Cannes N° 237						
	Expedic'o à M <sup>me</sup> Meunier Devaux à Paris						
31 X <sup>lv</sup>	1 painis N° 231/3 genre Fruits glacés au.					22 <sup>00</sup>	
	Livre à Cannes						
	4 Boites de 500 g <sup>e</sup> Marrons glacés	3 <sup>00</sup>		18 <sup>00</sup>			
	1 Boite de 500 g <sup>e</sup> Bûches Chocolat			6 <sup>00</sup>		18 <sup>50</sup>	
	Année 1902						
23 Mai	Livre à Cannes						
	6 Boites Baptême Rose avec Nom "Sapho" Dragées sup <sup>er</sup> à 5 <sup>x</sup>			30 <sup>00</sup>			
	0 <sup>e</sup> 500 g <sup>e</sup> Dragées fines			3 <sup>00</sup>		33 <sup>00</sup>	
30 X <sup>lv</sup>	500 g <sup>e</sup> Bûches Chocolat			6 <sup>00</sup>			
	500 g <sup>e</sup> Bourbon Fondant & Chocolat			3 <sup>00</sup>			
	500 g <sup>e</sup> Marrons glacés			3 <sup>00</sup>		14 <sup>00</sup>	
	Année 1903						
1 <sup>er</sup> Janvier	1 painis Fruits Confits à			14 <sup>00</sup>			
	0 <sup>e</sup> 500 g <sup>e</sup> Marrons glacés			3 <sup>00</sup>		17 <sup>00</sup>	
	à Reporter					104 <sup>50</sup>	

## **Note**

1) Passage extrait de la parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris, par E Perrin, chez Edisud.

### **Bibliographie indicative**

VINDRY (Georges) -Aimer Grasse et le parfum, Editions Ouest France, Rennes 1992.

FARNARIER (Joseph) : Contribution à la connaissance de la ville de Grasse, L. Carestia, Grasse 1980.

Musée International de la parfumerie - Rose Rosa, Rosae, catalogue d'exposition, Carestia, Grasse, 1991.

PERRIN (Eliane) - La parfumerie à Grasse ou l'exemplaire histoire de Chiris, Edisud, Cahors.

GÖNNET (Paul) - Histoire de Grasse et sa région, Editions Horvath, Roanne, 1984. De

FONTMICHEL (Hervé) - Le pays de Grasse, Grasse.

PIERRE DE THAU (Jeanine) - Grasse, les cartes postales anciennes racontent la cité des parfums, éditions Serre, 1984.

LIEGEARD (Stephen) - La Côte d'Azur, Editions Serre, 1988.

## Productions et lieux de production

FLEURS	MOIS DE PRODUCTION	LIEU DE PRODUCTION
Fleurs de Cassie	Juin	Grasse, Vallauris
Ciste	Octobre à Avril	Massif de l'Estérel
Feuilles de violettes	Mars à Mai	Magagnosc, Tourette sur Loup, Grasse
Fleurs d'oranger	Avril à Mai	Pont du Loup, Bar sur Loup, Vallauris, St Jeannet, Juan les Pins, Saint Paul de Vence
Genêt	Mai et Juin	Grasse, Plascassier
Géranium	Avril à Septembre	Grasse
Immortelle	Juin	
Jacinthe	Mars, Avril	Grasse
Jasmin "La fleur"	Juillet à Octobre	Grasse
Jonquille	Avril	Grasse
Lavande	Juillet, Août	Sault (Vaucluse), Grasse, La Roque, Esclapon (Var).
Lavandin	Juin à Septembre	Castellane (Alpes de Haute-Provence)
Menthe		L'Abadie (Roquette sur Siagne)
Mimosa	Février	Massif du Tanneron (Mandelieu), Cannes
Narcisse	Mai (Montagne), Juin (Plaine)	Grasse, Séranon
Oeillet	Mai	Nice, Antibes
Rose de Mai	Fin Avril, Mai, début Juin	Grasse, Plascassier, Opio...
Sauge sclarée	Juillet, Août	Grasse
Tubéreuse	Juin, Juillet, Août	Grasse (Plan de Grasse, 4 chemins)
Verveine	Octobre et Mars-Avril	Grasse

**LA FLEUR ET LA BURE  
SYMBOLIQUE D'UN ATTRIBUT  
SACRE**

**PAR LUC THEVENON**

Flore, dans la mythologie, fait fleurir les arbres et préside à tout ce qui fleurit. En Grèce, c'était Chloris à qui Zéphir accorda, par amour, de régner sur les fleurs des jardins et des champs cultivés.

A Rome, Flore est symbole du Printemps ; son mois est avril, sa fête, les "Floralia", le 28 de ce mois (cf. Ovide dans "Les Métamorphoses", Pline,...). Flore offrit un lys à Junon qui, grâce à ce simple contact, mit au monde Mars, nom aussi du premier mois du Printemps.

Le Printemps est encore la saison de Vénus qui préside à la végétation et aux jardins. Sandro Botticelli dans son Allégorie du Printemps (c. 1478, Florence-Offices) parsème la chevelure, le collier, la robe de Flore de pâquerettes sur un somptueux tissu. La pâquerette symbolise le renouveau : elle éclot à Pâques moment de la véritable entrée dans le Printemps ; c'est une reprise de la tradition païenne du "renouveau". On va donc la reconnaître parmi les herbes des pelouses du Jardin de Paradis où elle évoque, avec ce renouveau, la simplicité, la modestie et les saints peuvent la fouler de leurs pieds nus. Pâquerette n'a pas pour étymologie Pâques. Cette plante fleurit pendant plusieurs mois et c'est à "pasquis, pasquier", signifiant pâturage en vieux français, qu'il faut rattacher son nom. (1)

Le Jardin de Paradis est l'un des premiers symboles fleuris de l'art chrétien ; il est déjà évoqué par des mosaïques des V<sup>ème</sup> et VI<sup>ème</sup> siècles (à Rome : *Ste-Constance -IV<sup>ème</sup>, ou SS. Corne et Damien - VI<sup>ème</sup>* ; à Ravenne : *St-Vital - 530/47, ou St Appolinaire -in-classe VI<sup>ème</sup>*). Dans ce lieu de délices les fleurs se multiplient. Leurs couleurs variées et délicates, leurs parfums suaves, leurs textures soyeuses ou veloutées, réjouissent les sens des élus ; quand ils en franchissent la porte, au terme de la Via Veritatis, les anges les couronnent de roses.(2)

Jusqu'à la fin du premier millénaire, l'utilisation des fleurs dans les œuvres d'art reste discrète et limitée. Sur les sols et dans les fonds, portée par un personnage, la fleur se réduit à une petite corolle, parfois à un simple point. L'époque gothique va en multiplier l'usage et en transcender la représentation. Dès le XIII<sup>ème</sup> siècle les espèces se diversifient. Au XV<sup>ème</sup> siècle, avec le Gothique International, dans le contexte de l'Automne du Moyen-Age, amorcé d'un déclin, mais aussi délire des palettes, la fleur occupe une place exceptionnelle. Les études botaniques connaissent un grand engouement et les miniaturistes d'Italie du Nord la détaillent avec minutie et précision dans les marges de manuscrits célèbres, très appréciés dans les cours françaises sous le nom "d'Ouvraige de Lombardie". A la fin du XV<sup>ème</sup> on les imite de la Flandre à la Méditerranée, en particulier à la cour du roi René où les artistes nordiques sont nombreux (*Enguerand Quarton, diocèse de Laon c. 1410-Avignon 1462 et Barthélémy d'Eyck, flamand actif d'abord en Anjou, puis en Provence entre 1440 et 1470*). (3)

C'est au cours de ce XV<sup>ème</sup> siècle que le thème du Jardin de Paradis (Paradis devient synonyme de "petit jardin") évolue en Hortus conclusus lieu de beauté et de bien-être où séjourne la Vierge (quelquefois en Pastourelle) entourée des quatre Vierges Capitales (Marguerite, Catherine, Barbe et Dorothée) et de saints. Ce jardin clos symbolise la chasteté de Marie. Un muret doublé d'une roseraie le ferme. On y reconnaît les principales fleurs qui vont servir d'attributs aux scènes liturgiques et à leurs personnages les plus importants :

- lys blanc de la pureté, ancolie ou colombine bleue tendre de la mélancolie, de l'innocence, et personnifiant le Saint-Esprit, œillet pourpre ou carminé de la charité, de la virginité. Il voisine souvent avec le narcisse, plante du paradis par excellence et la violette modeste et timide.(4)

- Pâquerettes, violettes, muguet tapissent le sol herbeux des Vierges d'Humilité, invention de la seconde moitié du XIV<sup>ème</sup> siècle d'inspiration franciscaine qui connaît au XV<sup>ème</sup> une grande popularité. La Vierge à l'Enfant n'est plus sur un trône monumental, en Maesta, elle est simplement assise sur le sol, souvent pieds-nus, enveloppée d'un manteau qui laisse deviner une mise modeste. Ce thème se retrouve identique dans toute l'Europe.(5)

Aux fleurs citées, s'ajoute la rose dont le destin est particulier. Rouge, blanche, jaune (c'est-à-dire or), elle rassemble les symboles de la Vierge et du Christ : joies de l'enfance, douleurs de la Passion, triomphes de la Résurrection et du Couronnement dans les cieux.

Suivant le chef-d'œuvre d'un orfèvre parisien en 1404, (*le Petit Cheval d'or d'Altoetting offert par Isabeau de Bavière à Charles VI*), Jardin de Paradis et Hortus Conclusus cèdent la préférence à un décor de roses entourant la Vierge et l'Enfant pour lequel les historiens de l'Art se sont évertués à trouver des titres qui différencient les œuvres sans y parvenir devant leur nombre :

Vierge au jardinet, buisson, plates-bandes de roses, à la tonnelle, haie, treille de roses. La source en est le Cantique des Cantiques (4-12) où la Sulamite est comparée à une rose. Sous l'impulsion dominicaine, la rose participera au prodigieux succès du culte du Rosaire (6). La Vierge à la Rose devient un lieu-commun iconographique.(7)

La rose, les roses, couronnent des personnages divers (ex. Ste-Agnès dont l'attribut habituel est un agneau) ; elle participe à des miracles qui popularisent la charité exemplaire.

Le miracle du tablier de roses, grand classique de l'hagiographie, se retrouve dans les légendes concernant Saintes Elisabeth de Hongrie, Elisabeth de Portugal (sa petite -nièce), toutes deux franciscaines, comme St-Diègue d'Alcalà ; et encore chez les saintes Rose de Viterbe, Roseline de Villeneuve, Speciosa, Fine, Zita, Mathie, Casilde de Tolède... sur le même canevas et, bien sûr, en hiver (cf. en annexe un tableau non exhaustif des saints héros de ce miracle).

Une charité effrénée leur fait apporter chaque jour de la nourriture à des miséreux qui se groupent de plus en plus nombreux aux grilles du château, du monastère, de la cuisine... Le père, le mari, le supérieur, l'abbesse..., interdisent donc cette pratique. Le saint passe outre et, surpris alors qu'il porte la nourriture dans son tablier ou sa bure, se voit intimer l'ordre d'en lâcher les pans : des roses se répandent en cascade sur le sol.

Les principaux ordres religieux se sont fait un point d'honneur de compter dans leurs rangs (sous leur bure) des saintes à nom de rose :

- Roseline de Villeneuve, pieuse chartreuse des Arcs (où elle est née en 1250) et son doublet de la chartreuse papale à Villeneuve-lès-Avignon ;

- Rosalie de Paterme tertiaire augustine (récupération de l'ordre) du XII<sup>ème</sup> qui eut droit à une Assomption ;

- Rose de Viterbe, franciscaine du milieu XIII<sup>ème</sup> ;

- Rose de Lima, dominicaine péruvienne, première sainte du Nouveau Monde (morte en 1617), culte introduit à Nice par les Della-Doria qui fondent une chapelle à la Sainte dans la cathédrale Ste-Réparate.(8)

Ste Dorothée, fêtée le 06 février, reçoit, elle, un panier de roses.

La vie de Sainte Dorothée n'est qu'un roman édifiant, popularisé au XIII<sup>ème</sup> siècle par la Légende dorée. Son nom grec, composé des mêmes éléments que le prénom masculin Théodore, mais inversés, signifie don de Dieu. C'est ce qu'on appelle un nom Théodore. Fille d'un sénateur de Cappadoce, Dorothée serait née à Césarée et aurait été décapitée sous Dioclétien en 304, sans que les supplices préalablement subis, aient pu ébranler sa foi.

De sa passion l'art n'a retenu qu'un poétique épisode. Sur le chemin du supplice, elle rencontra le scribe Théophile qui, s'approchant d'elle, lui dit ironiquement : "Si tu vas au jardin du Paradis, tu m'enverras des fleurs et des fruits". Dorothée lui répondit avec confiance : "Il en sera ainsi". Au moment où elle adressait à Dieu sa dernière prière, elle vit apparaître devant elle un ange au manteau de pourpre, à la chevelue scintillante d'étoiles, qui lui offrit une corbeille de pommes et de roses du Paradis. "Apporte-les, dit-elle, à Théophile". Elle reçut alors le coup mortel et Théophile l'incrédule se convertit et fut aussitôt décapité aux côtés de la sainte!

Dorothée est, avec Stes Barbe, Catherine et Marguerite, une des quatre "Virgines capitales".  
(9)

La rose est aussi l'attribut d'innombrables saints (Thérèse d'Avilà, Thérèse de Lisieux, etc.).

Et dans un domaine plus léger : la belle Rosamonde maîtresse d'Henri II Plantagenet,... la Belle Rosine maîtresse, puis épouse morganatique de Victor-Emmanuel II (1820-1878) roi d'Italie en 1861 surnommé "il re galantuomo" (le roi gentilhomme) ; Rose Vercellana, niçoise née rue du Château en 1833, fut faite comtesse de Mirafiori.(10)

Venons-en au lys, autre fleur mariale, qui n'apparaît dans l'art chrétien qu'à la fin du XIII<sup>ème</sup> siècle et qui est pourtant abondamment citée dans le Cantique des Cantiques "Je suis le narcisse du Sarön, le lys des vallées...". Dans l'iconographie, il est précédé par le rameau d'olivier symbole de l'Immaculée Conception, comme le précise en 1400 le franciscain Daniele Agricola. Et dans le "Corona Duodecima Coronarum Virginis Mariae" Marie est comparée à un olivier aux racines amères. Et puis les Siennois (*comme Simone Martini, mais aussi Giovanni di Paolo, Sani ai Pietro, etc.. répugnaient à trop célébrer le lys emblème de la rivale florentine...*). (11)

L'Annonciation est une fête du Printemps (25 mars) comme l'enseigne St-Bernard : "Nazareth veut dire fleur. Ainsi la fleur voulut naître d'une fleur, dans une fleur et dans la saison des fleurs"...Mars naît de Junon effleurée par un lys. Il est l'attribut de la pureté physique mais aussi spirituelle qui permet le dialogue direct avec Dieu et, à la limite, favorise des visions extatiques :

- mariage mystique de Ste-Catherine d'Alexandrie,
- la Vierge remettant à St-Antoine l'Enfant Jésus,
- Ste-Brigitte dialoguant avec le Christ son fiancé.(12)

Et comme pour la rose, les grands ordres monastiques le revendiquent pour leurs chefs visionnaires grâce à l'intermédiaire de :

- St-Joseph, Ste-Claire d'Assise et St-Antoine par les franciscains ;
- St-Dominique et Ste-Catherine, mais aussi St-Thomas d'Aquin par les Dominicains ;
- St-Nicolas de Tolentino par les augustins ;

- St-Simon Stock, St-Albert le Grand, St-Jean de la Croix par les carmes ;
- St-Philippe Benizzi par les servîtes (*il est aussi patron de Florence !*) ;
- St-Antonin évêque de Florence, etc.. (13)

Mais le lys n'a pas l'exclusive de symboliser l'Annonciation ; ce peut être l'œillet, soit avec lui (*et l'ancolie : Barthélemy d'Eyck à Aix-en-Provence*), soit seul (*Carlo Braccesco documenté de 1478 à 1501*), (14)

L'œillet rouge évoque l'amour pur, l'amour sacré, l'amour que Dieu ne cesse de porter aux hommes. Le rouge traduit l'amour divin, le St-Esprit, le feu des sacrifices offerts au Seigneur (*cf. Mantegna dans sa Vierge de la Victoire, 1495-96, Louvre*).

L'iris bleu, couleur mariale, peut lui aussi avoir place dans l'Annonciation.(15). Or cette fleur qui ressemble à une lance évoque les futures douleurs de Marie au long de la Passion.

Le vase de fleurs devient, dès la fin du XVème siècle, une nature morte, tout en conservant les valeurs hautement symboliques de celles qu'il contient.

Le cas du triptyque Portonari, exécuté vers 1475 (*c'est la date de la Pieta de Louis Bréa*) par Hugo van de Goes, frère convers augustin de Gand, pour l'église St-Egide dans l'hôpital Sa Ma Nuova à Florence. Le panneau central représente l'Adoration des Bergers ; au premier plan (*à hauteur des yeux et dans une perspective qui prolonge la table d'autel, dans la disposition d'origine -l'oeuvre est aux offices depuis 1900-*), sont placés deux magnifiques vases de fleurs, auxquels s'ajoutent des fleurs sur le sol et une gerbe de blé.

Le nombre, la couleur, l'espèce de chacune de ces fleurs constituent un commentaire sur la signification religieuse de la naissance, la vie et la mort de Jésus. Ce sont aussi toutes des fleurs "mariales".(16)

L'iris bleu évoque la Vierge et aussi le surnaturel, l'éternité divine, l'immortalité humaine ; c'est un emblème divin, païen comme chrétien, laïque comme religieux ; le symbole royal par excellence du bleu, évoque ici la royauté du Christ ; (17)

L'iris blanc équivaut au lys blanc : symbole marial, évocation de la pureté, ici de l'Immaculée Conception ;

Le lys rouge signifie le sacrifice, le sang de la Passion ; il est aussi le symbole de Florence, or le triptyque fut réalisé pour une église de cette ville. Le lys rouge est celui des Guelfes ; les Gilellins avaient le lys blanc. Or Florence et les Médicis sont Guelfes;

L'ancolie (*Aquilagia vulgaris*) est l'innocence de Marie et le St-Esprit. On peut gloser (*au sens premier*) sur le nombre de ses fleurs : 7 + 1 fanée (*7 vertus du St-Esprit + brièveté, fragilité de la vie : JOB*). La description naturaliste, comme de l'ensemble, est parfaite ; (18)

L'œillet rouge traduit la charité de la Vierge ; ses trois fleurs symbolisent aussi les trois clous dans la Passion ;

La violette est l'humilité, la modestie : il y en a 20 répandues sur le sol ; La pensée blanche représente l'homme dans sa méditation et sa réflexion ;

Le vase de Gauche, est un albarello espagnol (c. 1430-40) dont un exemplaire identique est conservé à l'Hispanic Society of America de New-York ; son décor de grappes évoque le sang divin (19). La gerbe est le pain, c'est-à-dire le corps du Christ, or Bethléem signifie "pain fait de froment".

Dans l'iconographie médiévale on ne trouvera pas la tulipe, pourtant emblématique des Flandres et Pays-Bas, pays dont de nombreux artistes étaient des spécialistes des fleurs. Elle n'a été introduite en Europe, importée de Turquie par un ambassadeur de l'Empereur Ferdinand, que vers 1560. Son calice rappelle le turban oriental (*en turc tûlbend*). On la cultiva d'abord à Augsbourg, puis à Harlem où la tulipomanie devait ruiner de nombreux spéculateurs (20).

Dès la fin du XV<sup>ème</sup> siècle, le vase de fleur commence à être traité en nature morte, c'est-à-dire en motif ornemental indépendant d'une iconographie religieuse et isolé sur un panneau. L'un des premiers exemples en est donné par Memling avec le revers du portrait d'un jeune italien peint vers 1485/90. Il devait faire partie d'un triptyque ; mais quand celui-ci était refermé on ne voyait plus qu'un vase italien orné d'un IHS posé sur un tapis oriental et contenant lys, iris et pensées. Que représentait le revers de l'autre volet ? Peut-être encore un sujet religieux ? C'est en tout cas le point de départ de la nature morte, mode qui prisera particulièrement les fleurs. (21)

A la même époque, le portrait est souvent agrémenté de fleurs symboliques évoquant l'amour déjeunes mariés, ou la sagesse responsable de l'homme (22)

La Renaissance et, plus encore, le Maniérisme, vont transférer la fleur dans le tableau de genre avec des aspects très originaux, dont l'influence parfois discrète, voire souterraine, s'exercera jusque dans la peinture moderne : Arcimboldo (*Milan 1527-93*) exercera des influences jusque sur Magritte (*belge 1898-1967*).

Puis la fleur, passant de la nature morte au trompe-l'œil, recouvre souvent le thème de la Vanité : la fleur pour la vue, l'odorat - la musique pour l'ouïe - le fruit pour le goût - la fourrure pour le toucher. Les Hollandais deviendront les grands spécialistes des bouquets en trompe-l'œil atteignant une perfection spectaculaire. Précisons qu'à partir de la seconde moitié du XVI<sup>ème</sup> et au siècle suivant, les fleurs se multiplient dans l'art parce que des variétés nouvelles sont introduites en Europe. Or de nombreuses variétés cultivées dans l'Antiquité avaient quasiment disparu du monde occidental au Moyen Age. Ainsi, fin IX-X<sup>ème</sup>, on connaît tout au plus quatre sortes de roses dont gallica, rubiginosa et alba. (23). Mais le symbole religieux n'est pas abandonné et les couronnes de fleurs encadrant un saint, ou même la Vierge, avec ses symboles, notamment dans les Rosaïres, perdurent aux XVII<sup>ème</sup> et XVIII<sup>ème</sup> siècles. (24)

## NOTES

(1) Fra Angelico, Expulsion du Paradis, détail de l'Annonciation de 1430/32 du Prado, Madrid. Giovanni di Paolo, Le Paradis, c. 1440, New-York, MET-fonds Rogers et Expulsion du Paradis (détail), c. 1440, New-York, MET-coll. Lehmann.

(2) Andrea di Firenze, Entrée au Paradis, détail de la Via Veritatis, fresque de Sa Ma Novella, Florence.

(3) E. Quarton, Missel de Jean des Martins, 1466, F 291 v#, Paris, B.N. B. d'Eyck, Heures à l'usage de Rome, c.1448, F 13, New-York Pierpont Morgan Lib.

(4) Maître du Rhin, Vierge dans le Paradis, c. 1410, Franckfort, Stadel. Kunst museum.

(5) Parmi beaucoup de vierges d'Humilité, deux identiques : Bartolomeo da Camogli, 1346, Palerme, Gai. Naz. et Anonyme tchèque. Madone de Vysehrad, post 1350, Prague, St-Georges.

(6) Le choix est vaste : Stefano da Zevio, c. 1430, Vérone, Castelvechio ; Stefan Lochner, c.1448, Cologne, Wallraf-Richartz ; Martin Schongauer, 1473, Colmar, St-Martin ; Maître de Ste Lucie, c. 1480, Détail, Inst. of. Arts ; Mathias Grunewald, 1517/20, Stuppach...

(7) Louis Bréa, Rosaire, 1512/13, Taggia, dominicains ; anonyme provençal, Miséricorde et Rosaire, 1556, Bezaudun-les-Alpes, N.-D. de Vie.

(8) Leur iconographie est considérable et dépasse largement le cadre du Moyen-Age : Murillo (Ste Rose de Viterbe), Zurbaràn (Stes Elisabeth de Portugal, Casilde de Tolède), Van Dyck (Ste Rosalie de Palerme)... Citons Gentile da Fabriano, Ste Rose de Viterbe, Urbino, Gai. Naz. ; Giovanni da Asolo, Maesta et Ste Elisabeth de Hongrie, c. 1530, Nancy, Beaux-Arts ; plus près de Nice, Anonyme Ligure ou Lombard, Maeste et St Diège d'Alcatà, fin XVème, Menton, Carnolès.

(9) L'iconographie de Ste Dorothee, très répandue en Europe germanique et centrale, est exceptionnelle chez nous. Citons une petite toile ovale anonyme du milieu XVIIème conservée à CONTESSA ; elle a figuré dans l'exposition présentée aux Archives Municipales de Nice en décembre 1995.

(10) Portrait au musée Masséna : Jean-Baptiste BONJOUR (1801-1882), huile sur toile, c. 1860, 95 x 78 (ovale), don du docteur Paul FUNEL en 1920, N° INV. : 155.

(11) Simone Martini, Annonciation, 1333, Florence, Offices : si le lys est représenté dans un vase en arrière-plan, c'est un rameau d'olivier que présente l'archange Gabriel.

Pour les vases remplis de lys, les innombrables "Annonciation" fournissent des exemples variés : Louis Bréa, Annonciation, 1499, Lieuche, paroissiale ; idem, Annonciation des Asdente, c. 1494, Taggia, dominicains...

(12) Louis Bréa, triptyque de l'Assomption, détail : mariage mystique de Ste-Catherine, 1495, Savone, musée diocésain.

(13) Quelques exemples régionaux :

St-Antoine de Padoue : Giovanni Canavesio polyptique, c. 1485, Lucéram, paroissiale.  
St-Dominique : G. Canavesio, polyptique, c. 1490, Taggia, dominicains.  
Ste-Catherine : Louis Bréa, triptyque, 1488, Taggia, dominicains.  
St-Nicolas : Antoine Ronzen, triptyque, 1524, Puget-Thénières, paroissiale.  
St-Antonin : Anonyme Ligure, éléments de triptyque, 1594, Levens, paroissiale ;  
Pietro Francesco Sacchi, panneau avec SS. J-Baptiste et Thomas d'Aquin porteurs de lys, 1526, Gênes, Sa Ma di Castello.

(14) Barthélémy d'Eyck, Annonciation de Pierre Corpici, 1443/45, Aix, La Madeleine. Carlo Braccesco, Annonciation, 1490/95, Paris, Louvre.

(15) Anonyme florentin, Annonciation aux iris, 2ème moitié XVème, Florence, église S. Spirito.

(16) Hugo van des Goes, Triptyque Portinari : Adoration des Bergers entre le banquier Tommaso Portinari et Madeleine Baroncelli son épouse et leurs Saints patrons. Huile sur bois, 253 x 586 cm., c. 1476/78, Florence, offices.

(17) La disposition des cinq pétales de l'iris, sorte de lance à barbules, illustre aussi les Cinq Brandons de la vierge, les cinq flammes ou cinq plaies du Christ ; jusqu'au XVème siècle on invoquait la "Vierge aux Cinq douleurs".

(18) Job (14-1) : "Semblable à la fleur, l'homme s'épanouit et se fane dans la même journée ; il s'efface comme une ombre".

(19) Il souligne le commerce établi entre Valence et les Flandres en matière, notamment, de céramiques. Ces albarello espagnols sont fréquents dans la peinture nordique au XVème. De même, chez Memling, Robert Campin, etc.. on trouve des vases, ou des cruches, très ventrus au décor noir sur fond blanc, qui sont italiens.

(20) Sur l'introduction de la tulipe en Europe et la tulipomanie qui s'en suivit, cf. : Les natures mortes, Taschen, pp 140 et sq. et p. 207 (notes).

(21) Hans Memling, panneau de chêne, 29,2 x 22,5 cm, Madrid, Coll. Thyssen.

(22) Maître de Francfort, Le peintre et son épouse (panneau de mariage ?), 1480, Anvers musée des Beaux-Arts.

Hans Holbein, Georg Gisze aux oeillets, 1532, Berlin, Gemäldegalerie.

(23) Parmi de multiples exemples : Roelant Savery, bouquet et souris, 1612, Vaduz coll. primatiale.

Ambrosius Bosschaert, vase de fleurs dans une niche, c. 1620, La Haye, Mauritshuis.

(24) Dans notre région, parmi les plus caractéristiques :

Jean André, Rosaire, 1661, Pierrefeu (Estéron) paroissiale ;

Anonyme niçois, rosaire, mi-XVIIème, Cuebris, paroissiale (où l'Enfant brandit une rose monumentale).

## ROSES

### ATTRIBUT, MIRACLE DU TABLIER

#### MIRACLES DIVERS (tombe, lit,...)

Ste ROSALIE de Païenne (1130-1160) - 4 septembre. Augustine (culte récupéré par cet ordre) - Couronnée de roses par Jésus. Bénéficie d'une Assomption. Protège de la peste et des tremblements de terre. Culte à Nice à partir de 1631. Anton Van DYCK : une dizaine de toiles.

Ste ROSE de Viterbe (1235-1252) - 6 mars - Franciscaine tertiaire - canon. 1457 - Meurt au couvent Ste Marie des Roses à Viterbe. Gentile da Fabriano, Urbino Gai Naz.

Ste ROSEUNE de Villeneuve (Jeanne dite... Les Arcs 1250 - ). 11 juin - Chartreuse -Cousine d'Elzéar de Sabran. Buisson de Roses sur sa tombe. Doublet : Ste Roseline de la chartreuse papale à Villeneuve-lès-Avignon.

Ste ROSE de Lima (Lima 1586-1617) - 30 août - Dominicaine tertiaire - Canon. 1673 -Bénéficie d'une Assomption. Pluie de roses sur le Vatican pour convaincre Clément LX, réticent, à la canoniser (1673).

Ste CASUDE de Tolède ou de Burgos (martyrisée à Burgos, c. 1080) - Musulmane dont la charité pour les Chrétiens prisonniers la fit se convertir après le miracle du tablier - Zurbaràn, Murillo.

Ste ELISABETH de Hongrie ou de Thuringe (Presbourg 1207-1231) - 1er nov. - Franciscaine tertiaire - canon. 1235 - Fille du roi André II de Hongrie ; épouse Hermann margrave de Thuringe.

Ste ELISABETH de Portugal (1271-1237) - 8 juil.- Franciscaine tertiaire. Canon. 1625 - Fille du roi d'Aragon ; épouse Denis de Portugal ; petite-nièce de la précédente. Miracle du tablier : pièces d'argent muées en roses. Murillo.

Ste FINE de S. Giminiano (1239-1254) - 12 mars - Son grabat mortuaire se couvre de fleurs symboles du Paradis (car morte au début du Printemps). Gozzoli, Ghirlandajo.

Ste MAUDE de Troyes, servante d'un boulanger. Miracle du tablier.

Ste NOTBURGE de Rathenberg (1265-1313) - 14 sept. - Servante tyrolienne chez un paysan puis chez le comte de Rothenburg ; sa charité légendaire suivant ses légendes forgées au XVIIème, la conduit à nourrir les miséreux - lait transformé en lessive, pains en fleurs...

Ste SPECIOSA sainte italienne du VIIIème s. dont les reliques sont transférées à Hildesheim en 962 par Ottwin, évêque de ce lieu.

Ste ZITE de Lucques (c 1220-1278) - 27 avril - Canon. 1696 - Servante 48 ans durant de la famille Fantinelli de Lucques.

Ste DIEGUE d'Alcalà (fin XIVème - 1463) - 13 nov.- Franciscain espagnol - Diego - Jacques. Cuisinier du couvent. Pratique la lévitation : cf. Murillo "La cuisine des anges" (qui cuisinent à sa place). Distribution très excessive de pains aux pauvres, ce que lui interdit son gardien qui charge le Fr. portier du contrôle - miracle du tablier. Annibal Carrache, Rome, St-Jacques-des-Espagnols (tablier) ; Zurbaràn, Madrid, Fon Lazzaro ; Murillo, Madrid, Acad. San Fernando...

## BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- CHASTEL André, Les jardins et les fleurs, in revue de l'Art N°51, Flammarion, 1981, pp. 42 à 49.
- CHOPY Etienne, L'Annonciation, Ed. AGEP, Marseille, 1991.
- COAST Peter, Les fleurs dans l'histoire, Livre de Lausanne, Lausanne, 1970.  
Flore en Italie. Symbolique et représentation de la fleur dans la peinture italienne du Moyen-âge et de la Renaissance, Cat. Expo, musée du Petit Palais, Avignon, 1991.
- GILLES René, La symbolique dans l'art religieux, Paris, 1961.
- HALL James, Dictionnaire des mythes et des symboles, Ed. Gérard Montfort, Paris, 1994.
- JORET Charles, Les plantes dans l'Antiquité et au Moyen-âge, histoire, usage et symbolisme, Ed. Slatkine, Paris, 1975 (reprint des éd. de 1897 - 1904), 2 volumes.
- LEGENDRE Catherine, Le symbolisme des plantes au Moyen-âge, Catalogue d'exposition, Ed. Histoire et Jardins, St Jean-aux-Bois.
- LEVI d'ANCONA Mirella, The garden in the Renaissance. Botanical symbolism in Italian painting, Florence, 1977.
- MAUR-RYELAND R., Dictionnaire de spiritualité ascétique et mystique, Paris, 1988.
- MITCHELL Peter, Les fleurs, Coll. Grands Thèmes, RMN & SCALA, Paris, 1992.
- PILLARD-VERNEUIL Maurice, Dictionnaire des symboles, emblèmes et attributs, Ed. Slatkine, Paris-Genève, 1981.
- POMME de MIRIMONDE Albert, Fleurs et fruits du Paradis, in L'Oeil n°6, décembre 1967.
- POMME de MIRIMONDE Albert, Les instruments de musique et le symbolisme floral à l'exposition de peinture espagnole et au Louvre, in La Revue du Louvre n°6, année 1963, p. 269 à 282.
- POMME de MIRIMONDE Albert, Le langage secret de certains tableaux du musée du Louvre, RMN, Paris, 1984.
- PRIEUR Jean, Les symbolisme universels, Ed. Fernand Lanore, Paris, 1989.
- REAU Louis, Iconographie de l'art chrétien, Tome I Généralités, p. 72-73 et p. 132-135 ; Tome II Iconographie de la Bible, 2. Nouveau Testament, pp. 100 - 102, PUF, Paris, 1957.  
"Rose - Rosa - Rosae", Catalogue d'exposition, musée International de la Parfumerie, Grasse, 1991.
- STERLING Charles, La nature morte de l'Antiquité au XXme siècle, Macula, Paris, 1985.
- TAPIE Alain, DELENDA Odile & Collab., Symbolisme et botanique, le sens caché des fleurs dans la peinture au XVIIme siècle, Catalogue d'exposition, musée des Beaux-Arts, Caen, 1987 (rééd.1989).

# RECHERCHES RÉGIONALES

*se propose de faire mieux connaître  
les Alpes-Maritimes et les contrées limitrophes  
telles qu'elles apparaissent  
au travers des recherches  
en sciences humaines et sociales.*

*La revue publie, dans un esprit  
multidisciplinaire, des travaux originaux,  
des résumés de thèses ou de mémoires  
de maîtrise, des documents d'archives,  
des données statistiques, des notes  
de lecture, toutes les informations  
qui font progresser la connaissance  
ou facilitent les études ultérieures.*

*En assurant ce périodique,  
la Direction des Archives du Conseil Général  
des Alpes-Maritimes reste fidèle à sa mission  
qui est essentiellement de fournir  
aux chercheurs les instruments  
de documentation indispensables  
à la réalisation de leur œuvre.*

## FONDATEURS

Etienne Dalmasso  
Andrée Devun

## COMITÉ DE RÉDACTION

Jean-Bernard Lacroix  
Marie-Louise Carlin  
Loïc Rognant  
Ralph Schor



CONSEIL GÉNÉRAL  
DES ALPES-MARITIMES

## ARCHIVES DÉPARTEMENTALES

CENTRE ADMINISTRATIF DÉPARTEMENTAL  
06036 - NICE CEDEX - TÉL. 04 93 18 61 71