

CEVENNES MAGAZINE

Revue du Patrimoine

**Annonces Légales
Officielles et Judiciaires
Dans tout le Gard**

1179

15-02-03

1,60 euro



*Centre de ressources
documentaires
du CAUE du Gard*

- **Esparon en terre d'Hierles**
- **Saveurs lozériennes**
- **Le mûrier**

2003

M79

Sommaire

- Un livre à lire p. 2
- Esparon en terre d'Hierles p. 3-8
- Actualités p. 9-12
- Saveurs lozériennes p. 13
- Le mûrier p. 14-18
- Tabò p. 19
- Courrier des lecteurs p. 20
- Encart
annonces légales
en pages intérieures

Photo couverture :

Esparon en terre d'Hierles

Téléphone rédaction

Nîmes
04 66 76 21 51
Alès
04 66 56 69 56

Télécopie

Nîmes
04 66 21 40 61
Alès
04 66 56 69 69

E.mail

Nîmes : al2@free.fr
Alès : CM2@wanadoo.fr
cevennesmagazine@free.fr

Fondateur : Lucien André

Directeur de la publication :
Arlette Lucas - 13, rue Jean Reboul
30900 Nîmes - Tél. 04 66 76 21 51

Photocomposition

CM2 - 13, Rue Jean Reboul
30900 NIMES
31, Chem. de la Plaine de Larnac
30560 St Hilaire de Brethmas

Impression :

DECLIC - 30120 Le Vigan
N° CPPAP 0606 I 80730
ISSN 0180 - 6181

Reproduction des textes et photos
interdites (loi mars 1957)

Dépôt légal : jour de parution
Imprimerie Déclic - Le Vigan

Esparon en terre d'Hierles

et son delta de rivières : la Cévennes en Archipel

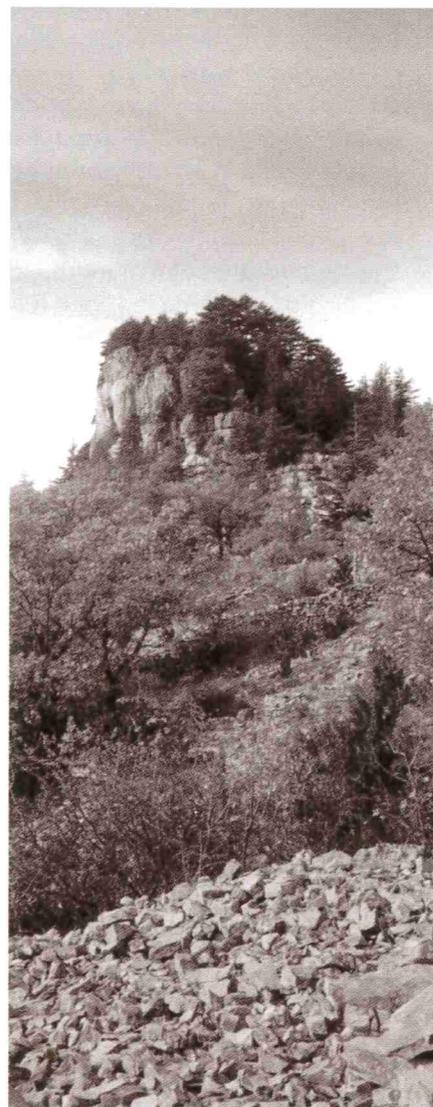
Pourquoi les légendes sont à l'Histoire
ce qu'est la lave d'un volcan à la géologie

2/4

Par Laurent Aiglon

Dans son ouvrage sur l'origine de la propriété foncière en France, H. D'Arbois de Jubainville veut démontrer qu'en France la plupart des toponymes sont à attribuer à un nom de propriétaire gallo-romain.

Examinons de plus près la géographie des lieux évoqués dans ce récit. La vallée de l'Arre, sorte de couloir étroit et encaissé constitue historiquement un tronçon de la route des Ruthènes qui part de Nîmes pour aller à Rodez, capitale du territoire de cette tribu celte, à laquelle elle doit son appellation. Le relief à cet endroit est rompu naturellement par la rivière. Les événements rapportés par la légende doivent être crédités d'une certaine portée historique puisqu'une assiette secondaire de la voie existe au niveau de Mars et de Bréau, c'est-à-dire légèrement au Nord de la vallée de l'Arre. Deux hypothèses peuvent expliquer ce détour. Ce second tracé qui s'écarte de l'axe de la route a pu servir d'itinéraire de secours en période de crues. Ou bien a-t-il été pratiqué pour contourner une vallée barrée par la résistance gauloise ou exposée au piratage des routiers ? Le campement romain établi à Campsavy n'est-il pas à la jonction de l'itinéraire de contournement et de la



Le pic d'Esparon

voie principale des Ruthènes sous la menace du versant opposé, au col de Trestouillères (altitude 716 mètres) ? D'où peut-être le toponyme Malpas qui avoisine Campsavy, pierre d'achoppement du pot de terre contre le pot de fer. C'est donc à Campsavy que la cami ferrat de Bréau conflue avec la route des Ruthènes.

Géographiquement le pic d'Esparon constitue le dernier obstacle physique avant que ne se déroule la grande plaine de Cavailiac. Une question se posait au départ : Pourquoi les romains auraient-ils voulu prendre pied sur la causse de Montdardier, difficile d'accès,

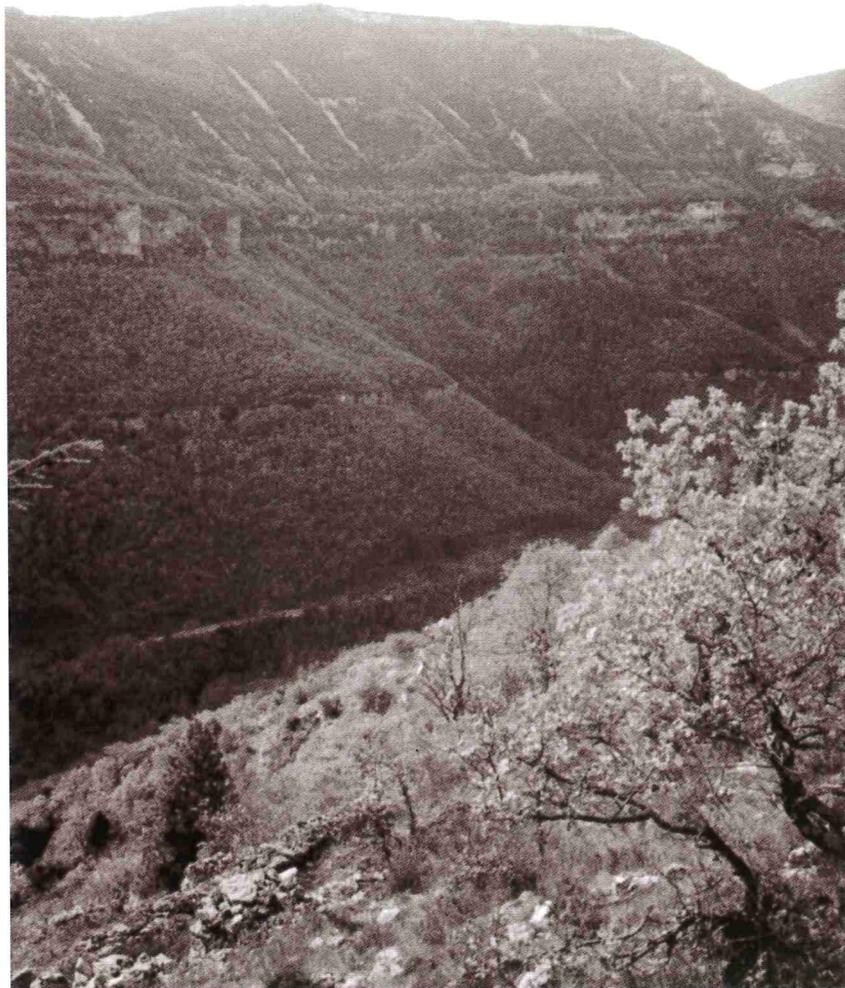


sinon pour assurer la sécurité de cette portion de route comprise entre le village d'Arre et la plaine de Cavaillac. Les Gaulois n'avaient-ils pas intérêt, quant à eux, à repousser les légions romaines derrière une frontière naturelle en coupant la route des Ruthènes à l'endroit où la vallée est quasiment verrouillée?

De cette voie romaine qui part de Nîmes pour joindre le pays des Ruthènes dépend dans l'antiquité le commerce des poteries sigillées (*marquée d'un sceau*) fabriquées à Millau qui constitue alors l'industrie la plus florissante de la Gaule Romaine. C'est pourquoi il est vital pour les romains d'assurer la sécurité de la route commerciale. L'histoire sigillaire nous apprend qu'un certain SABINUS, artiste dans l'âme, a signé certaines des poteries, et vases, que l'on peut encore admirer sur le site de la Graufesenque.

Les nombreux toponymes d'origine celte que nous avons relevé sur la carte IGN atteste un foyer important de culture gallo-romaine dans cette région. Car la persistance d'une civilisation se mesure à une toponymie qui lui est propre et qui prend la terre à témoin.

Un des paradoxes de la perméabilité abrupte des confins calcicoles, c'est d'avoir une parole de résurgence qui se manifeste à l'échelle linguistique après une conquête, une invasion, un choc frontal de civilisation, et qui persiste en dépit de tout. La langue celte a donc été en partie balayée et lessivée dans la toponymie par le latin, telle une pluie de cendres chaudes qui descelle la parole des vaincus. Néanmoins après plusieurs lessives, les toponymes Corchac, Laussac, Cavaillac ont persisté par un savant mélange de romanité et de celtitude. Rappelons que la terminaison en IAQUE (donc en AC) n'est pas typiquement celte. Sa fréquence aurait été de l'ordre de 1/6^{ème} dans les noms gaulois avant la conquête romaine. C'est ainsi que Cavaillac, qui fut un domaine gallo-romain tire avant tout son origine du gaulois "caballius" signifiant cheval de trait. La langue wisigo-



Le massif de la Tessonne plongerait lui ses racines profondes dans le mot gaulois taxonimus signifiant "qui appartient au blaireau"

thique n'a-t-elle pas apporté la désinence INGUS que l'occitan répercute volens nolens en écho par la terminaison ENS, ENSE, INS: les Amelhens, etc.

Qu'importe donc que les deux langues se soient amalgamées et confondues, nous retrouvons d'autres preuves de la culture celte à travers un vocabulaire qui lui était propre. Des animaux divinisés inspirèrent de nombreux noms de lieux tels que l'ours (artus) ou encore le corbeau (brannos) qui sur le champ de bataille dévoraient les morts. Ainsi la commune de Branoux en Cévennes dérive d'un nom d'homme gaulois signifiant "corbeau". Le mot gaulois Verne, qui désignait l'Aulne (*arbre du bord des eaux*) a été abandonné par le français au profit du latin alnus tandis que l'occitan l'a maintenu, d'où les nombreux microtoponymes "vernèdes" (le suffixe EDE indiquant

une colonie d'aulnes) en Cévennes, aux abords des cours d'eau.

Magus (champ), placé en suffixe entrainé dans la composition de nombreux toponymes gallo-romains. C'est le cas de Millau dans l'Aveyron, anciennement appelé Candatomagus, ce qui signifie "champs du confluent"...

Le massif de la Tessonne plongerait lui ses racines profondes dans le mot gaulois taxonimus signifiant "qui appartient au blaireau", animal dont le nom signifie "le petit voleur de blé". Le petit hameau de Navas adossé à la Tessonne sur le Causse est lui aussi issu d'un mot gaulois qui signifie creux, vallon.

D'autres mots courants ont été rayés de la toponymie. Le fait qu'un tel vocabulaire ait laissé si peu de trace alors qu'on le retrouve en plus grand nombre dans d'autres régions de France

prouve que cette région a été confrontée à une influence latine très virulente. Mais cela ne démontre nullement qu'il n'y a jamais eu de gaulois en Cévenne vivanaise. Pour une étude approfondie la fréquence des anthroponymes gallo-romains s'avérera moins concluante que la fréquence des toponymes dérivés directement des mots de vocabulaire de la langue celte.

Certes l'étymologie pose un autre problème de traduction, plus vaste, qui concerne cette fois le passage symbolique, *modus vivendi*, du schiste au calcaire et vice versa. Ces deux roches dictent à l'homme des comportements différents. Chacune d'elle a des propriétés qui lui donnent le pouvoir de nous transformer à son contact, de nous imprégner. En cela le calcaire est terrible: sa perméabilité fait de l'homme un scorpion du désert. L'absence d'eau condamne certaines cultures à ne jamais voir le jour et oblige le paysan à construire d'énormes citernes recueillant les eaux pluviales qui croupissent une partie de l'été. Comment comparer alors l'homme qui peut compter sur le renouvellement de l'eau fraîche avec celui pour qui cet élément irrégulier puis stagnant menace d'anéantir ses cultures?

La rareté du bois d'œuvre oblige les hommes du calcaire à construire des ouvrages étonnamment courbes dont les voûtes et coupoles découpées en pierre remédient à l'absence des matériaux de la charpente que l'homme de schiste chérit dans son for intérieur: ici pas de poutres en châtaignier, mais des constructions archaïques qu'une ressemblance trop appuyée avec un essaim en terre cuite et les parois d'une falaise rend presque troglodytes.

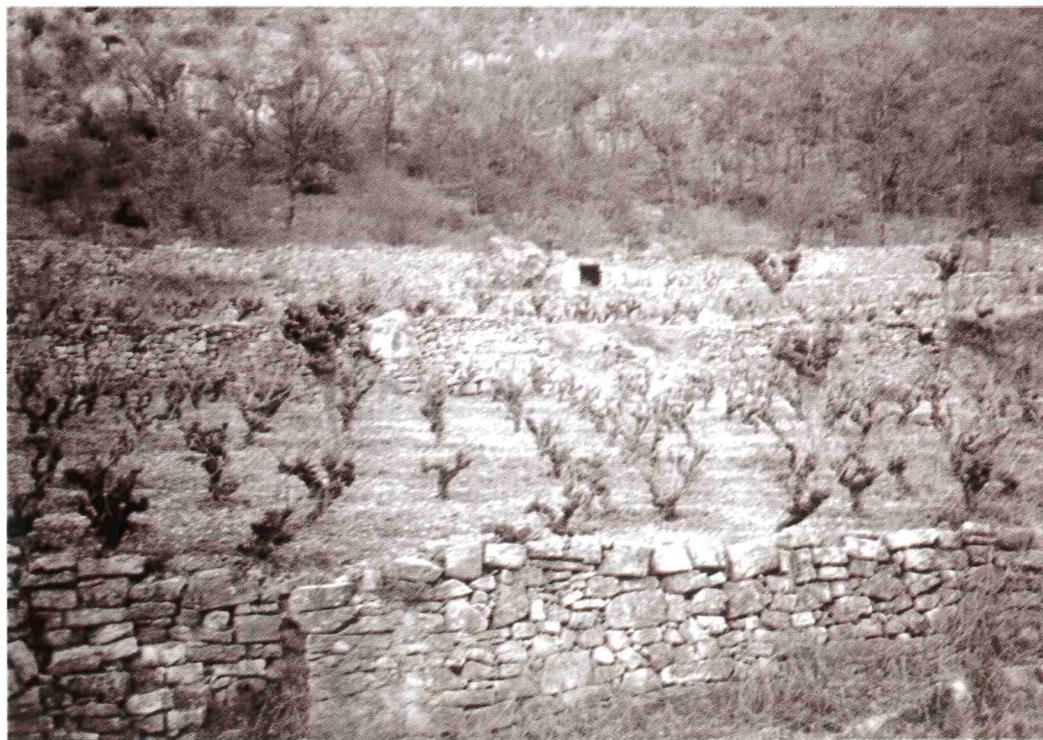
Comme il y eût l'homme du fer ou du bronze il y eût aussi des combinaisons avec le schiste, le grès ou le calcaire.

Vivre dans un univers calcaire limite les opinions. L'homme y est toujours au commencement de

l'agriculture, en situation de semi-nomadisme: trappe des lapins, cueillette de baies sauvages et petit cheptel en sont les compléments vitaux.

Bien sûr il y eut des forçats qui défoncèrent les causses afin de pouvoir semer du seigle, il y eut sur les versants les mieux exposés la plantation d'oliveraies, il y eut l'artisanat du chanvre, du safran, du lin et puis les plantations de mûriers, les grands pâturages pour la paissance des brebis. La langue occitane qui fut celle de cette contrée calcaire étant confinée à la province de la pierre s'approprie en quelque sorte son substrat. Le parler cévenol qui est un occitan forgé dans la solitude des peuplements, exprime bien ce rapport, conçu sur les formes végétales, les couleurs, les odeurs que perçoit l'indigène dans son milieu. Elles se trouvent en sédiments dans la parole et lui soufflent des qualités tirées de la pierre d'où la sève et le sang sont extraits comme d'une carrière aux

pays schisteux? Excepté quelques plantes qui s'accommodent de tous les sols, l'homme est le seul à jongler avec les deux alphabets et encore subira-t-il inévitablement les influences de sa roche maternelle. S'il est né et a grandi dans les buis et les térébinthes, il se déterminera, en quelque sorte, comme un pan vivant du calcaire. Dans le schiste il sera transplanté, il lui faudra toujours, comme l'olivier qu'il a fait suivre, cette motte rougeâtre au pied, protégeant mentalement ses racines d'un cordon de calcaire. Cette loi naturelle ne peut pas ne pas se situer ailleurs que dans la parole. L'asperge sauvage répandue sur les causses, est censée tirer son nom du verbe *asperger*, de l'italien "*aspergere*". Ne serait-ce pas plutôt du radical *spath* que nous retrouvons, placé en suffixe, dans le *feldspath*, et dont la forme corrompue "*spar*", désigne anciennement une substance pierreuse. Il existe un carbonate de chaux cristallisé appelé *sparth calcaire*. Oli-



Vigne située entre Cavailiac et Bez au pied d'Esparon

vertus chlorophylliennes et emménagogues (*qui favorise ou provoque la menstruation*).

De ce point de vue, à quel terme de la proposition grammaticale rattacher le buis calcicole dans un

vier de Serre a d'ailleurs relevé la symbiose de l'asperge à l'état sauvage: "*est remarquable la naturelle amitié de cette plante avec les cornes de moutonnaie, pour s'accroître gaiement près d'elles, qui a fait croire à au-*

cun, les asperges procéder immédiatement des cornes." Comme si l'asperge tirait son origine, métaphore de la transsubstantiation, de la sécrétion pierreuse de bêtes à laine. Le mot Esparon ne dérive-t-il pas lui aussi, comme un continent, de ce radical germanique qui fait ressortir l'élément minéral dominant? Une des premières mentions écrite du hameau figure sur le cartulaire (registre de l'Eglise) de Notre Dame de Nîmes daté de 1080 sous le nom de Sparron. Ce qui ferait dériver le mot du ger-

néchaussée de Nîmes qu'apparaît, sous un vocable christianisé, Sanctus Véranus de Sperono. (Saint Véran d'Esparon). Arrêtons nous un instant sur ce Saint qui fut l'évêque de Cavailon de 568 à 590 après J.-C. Ce personnage illustre, né en 513, traversa pendant son adolescence les Cévennes pour recevoir la tonsure cléricale des mains de l'évêque de Mende. Auteur de nombreux miracles, il aurait combattu, selon la légende, un dragon qui dévastait la région de Cavailon. On ne

peut s'empêcher de rapprocher ce récit de celui qui met en scène la célèbre Tarasque vaincue par Sainte Marthe durant la période de christianisation. Mais la légende bifurque et nous propose deux chutes possibles.

La première annonce que Saint Véran aurait vaincu le dragon par un simple signe de croix. L'animal fabuleux délogé de sa tanière se serait agenouillé au pied du Saint. Ce dernier aurait alors épargné le monstre, lui rendant même sa liberté au pied du Lubéron.

La légende offre la variante suivante: Saint Véran ayant blessé mortellement le dragon ordonne à celui-ci d'aller mourir dans les Alpes. Le dragon suivit ce commandement. C'est à l'emplacement de chaque goutte de sang tombé lors de sa retraite qu'un village doit de s'appeler Saint Véran. Ce deuxième récit plus parabolique expliquerait pourquoi plusieurs villages des départements du Vaucluse, de l'Isère, du Rhône furent baptisés de ce prénom assez rare. Si l'on croit à la version de l'itinéraire notre dragon a donc traversé, comme César, la vallée de l'Arre! Loin d'être anodine cette interprétation a peut être contribué à ce qu'Espa-

Le pic d'Esparon

Abri en calcaire

manique sparren qui donne le mot chevron (dans le sens de météorite?). A moins que le radical "spa" ne s'écrive en réalité avec la voyelle "o". C'est alors à la forme en aiguillon des rochers que le village tirerait son nom.

Le cartulaire de notre Dame du Bonheur donne en 1244 Baux de Esparron. Y avait-il à l'époque une exploitation minière de bauxite comme ce fut le cas aux Baux de Provence ou bien le mot doit-il être pris dans le sens de fermage, location? Il ne faut pas oublier que la région du Vigan, a derrière elle, une longue tradition minière, plus que millénaire, à Saint Laurent le Minier notamment. C'est en 1384 dans le manuscrit latin du dénombrement de la sé-





Maison de village à Esparon

ron soit demeuré fidèle à sa foi catholique romaine au milieu d'une région qui est passée presque entièrement à la Réforme.

Il arrive rarement que des légendes se croisent ainsi dans un même lieu, mais c'est précisément le cas pour notre hameau d'Esparon qui est au carrefour de plusieurs mythes comme si ce casque rocheux se situait au partage des eaux du réel et du merveilleux. Ainsi, la légende des trois ermites est censée se dérouler au temps des croisades. Résumons brièvement car celle-ci a déjà fait l'objet de plusieurs études: une orpheline prénommée Irène, rejeton d'une famille fortunée de Rogues sur le Causse de Blandas est courtisée par trois fils du dernier chevalier d'Esparon. Ces derniers doivent trouver au plus tôt une épouse pour répondre aux vœux de leur mère malade. Pour les départager sans blesser leur amour propre, elle promet qu'elle épousera celui des trois qui se montrera le plus héroïque aux croisades. A leur arrivée de la Terre Sainte, le drame est consommé: "un cortège funèbre sortait du manoir..." la belle est morte de langueur en attendant vainement ses prétendants. Brisés par le chagrin, les trois frères Albin, Guiral et Loup se retirent chacun sur une montagne que l'on baptisera de leur nom. Chaque année, ils allument un feu du haut de leur re-

traite pour donner signe de vie aux deux autres. Peu à peu la race s'éteint. Albin part le premier, puis c'est le tour de Loup puis enfin de Guiral... Plus proche de la tradition des troubadours que d'un fait historique, ce récit s'apparente plus à un conte qu'à une légende, la distinction étant que le premier fonctionne comme une pure invention littéraire tandis que la légende est conçue sur le même principe qu'une parabole, le sens obscur réside dans un fond de perception commune à l'humanité.

La tour de Garde, refuge d'Esparon



Le toponyme de notre village par la suite a connu de nombreuses variations. Toujours est-il que le hameau dépendait au Moyen Age de la baronnie d'Hierle identifiée grâce à ses célèbres criées publiques. Proclamés à voix haute en 1414 en langue occitane à Montdardier, ces petits bijoux du monde féodal égrènent les coutumes et privilèges concédés aux habitants de l'ensemble des communautés du Pays d'Yrle. Ces criées portent sur la paissance des troupeaux, l'entretien des chemins, émettent des interdictions de toutes sortes pour régler la vie communautaire, légifèrent dans tous les domaines (agricole, pêche, chasse, vicinaux etc.), objet général que les deux articles suivants sur les trente et un que comptent ces criées illustrent à merveille. Ils concernent chacun un point particulier des lois en vigueur au Moyen-Age. Nous vous les livrons, traduit de l'occitan dans leur intégralité: "*Item la dite cour demande qu'il n'y ait aucune personne qui ose faire des treilles au dessus des chemins ou des voies publiques qui n'aient la hauteur suffisante pour laisser passer un faix de foin ou de paille ou d'autre chose, à pied ou à cheval, bâti ou non. Et tous ceux dont les treilles sur les dits chemins et voies publiques ne seraient pas comme tel auraient à les rehausser afin qu'on puisse y passer dessous comme il a été dit.*" Même l'assiette des chemins communaux étaient mise en contribution dans un pays où la moindre parcelle de terre doit être utilisée. Un autre article concerne le respect de la propriété d'autrui: "*item la cour demande aussi qu'il n'y ait aucune personne qui ose entrer dans les vignes, les potagers, les treilles, les vergers, qui ne lui appartiennent pour cueillir grains et raisins, ou autres fruits, ou autres choses, sans permission, volonté et connaissance du vrai propriétaire. Et ce sous peine de cinq sols tournois de jour et de 25 sols tournois de nuit, donnés comme dessus...*" "*Traversé par la rivière de l'Arre, artère vitale de la terre d'Hierle*" cette entité féodale coïncide grosso modo avec le pays Viganais. La petite vil-

Esparon en terre d'Hierles

le du Vigan, "perle des Cévennes" que certains chercheurs s'accordent aujourd'hui à confondre avec l'ancien siège de l'évêché mérovingien d'Arisitum.

A sa tête il y eut toujours un grand seigneur cévenol, que ce fut le seigneur de Sauve ou celui d'Anduze. Esparon se trouve être alors, avec Montdardier, Vissec et Campestre, une place fortifiée de la baronnie. Sa position dominante en fait un castrum idéal au 15^e siècle. Bien que ce site castral fut déclassé au XVI^e siècle, Esparon continua néanmoins d'appartenir à la dite seigneurie: un officier (bayle) y résidait en permanence pour rendre la justice et lever les impôts au nom du Seigneur d'Hierle. Peut-on parler d'une insularité continentale pour ce Pays dont la capillarité dense de ruisseaux verse sur le fleuve Hérault sa cruche mésopotamienne? La Vis, le Coudoulous, la Glèpe, le Coularou, le Rieutord, l'Arriegas,... exhument leurs galets par temps de sécheresse, de sorte qu'on peut parler à leur sujet d'une insularité qui tarit mais cet-

te expression antinomique ne peut-elle être étendue à toutes les Cévennes? Ce pays où aucune rivière n'est navigable et où l'on marche à pied sec à l'endroit où les eaux étaient encore diluviennes quelques semaines auparavant? Tout de même, la source d'Isis inonde généreusement le Pays d'Hierles. Quelle autre cité que le Vigan peut se prévaloir en son sein d'une manne si considérable? Ce delta du Nil souterrain dédié à une déesse égyptienne était encore en août 2001 l'objet de cérémonies: les festivités isiaques commençaient généralement un 5 août, pour se terminer trois jours après sous les étoiles au bleu de méthane. Je me souviens que ces bals ininterrompus connurent leur apogée dans les années 1980 grâce à un comité des fêtes plein d'entrain. Faut-il en parler au passé alors que les gens sont friands de célébrer les origines qui puise ici dans un culte isiaque très ancien? Ce serait pourtant une faute que d'abandonner une tradition où les hydrototes (*du grec potes, grand buveur: pe-*

tit cerf des marécages de Chine et de Corée) dans l'âme (ceux qui ne boivent que de l'eau n'ont pas forcément beaucoup de potes) jouent aux Bacchanales sous les fenêtres à meneaux, finissant leur nuit auprès des châtaigniers tutélaires de la célèbre promenade. Rappelons que dans les rites funéraires anciens de l'Égypte puis de Rome, Isis était identifiée au sycomore qui pourvoyait en eau par ses racines en ombre par ses feuilles et en nourriture par ses figes les défunts. C'est à la première qualité que la source qui sort à Rochebelle reçut l'honneur d'être dédiée par les romains à cette déesse amenée en Gaule par les vétérans d'Égypte comme un doryphore dans une amphore traversant le monde Méditerranéen. Sous les jardins de la Fontaine à Nîmes, tout près du temple de Némausus, sommeilleraient dans les profondeurs liquides quelques succursales consacrées à ce culte étendu ensuite aux Cévennes en archipel.

A suivre...

Esparon en terre d'Hierles

Environs du VIGAN. - Source d'Isis.



Saveurs Lozériennes

du 19 au 21 février à Nîmes

et dégustation nîmoise

Charcuteries, fromages, viandes, poissons, champignons... la Lozère offre un large éventail de produits de qualité. Pour la plus grande joie des cuisinières du Bas-Languedoc, on les retrouve sur les étals des halles et de certains commerces.

Quand ces mets sont travaillés par des chefs cuisiniers issus du même terroir que les produits, les saveurs et arômes sont magnifiés par un savoir-faire incomparable et des siècles de tradition culinaire. L'hôtel Holiday Inn de Nîmes accueille pour la deuxième année, le **Festival de la gastronomie Cévennes-Lozère** et offre aux gourmets gardois la possibilité de découvrir les talents de quatre chefs lozériens.

Jour après jour, Marial Paulet de l'hôtel des gorges du Tarn à Florac, Marie-Christine et Christian Chavignon de l'Hostellerie St Roch à St-Alban-sur-Limagnole, Daniel Lagrange de l'Hôtel du Mont-Aigoual à Meyrueis accompagné de Michel Eve, chef du restaurant de l'Holiday Inn et Daniel Teissier de la Cardinale à Vébron, serviront un menu choisi et cuisiné pas leurs soins.

Crème de lentille, truite fumée, cappuccino de châtaigne, petits-gris de Lozère à la crème d'ail et fondu d'épinards, pigeon rôti, aiguillette de canard aux épices douces, confit de légumes, filet d'agneau aux cèpes, ris d'agneau, dos de sandre rôti au lait fumé,... voici un échantillon très alléchant des plats proposés

du 19 au 21 février à Nîmes.

Les chefs lozériens officieront midi et soir. Pour 24 euros, on pourra déguster seulement à midi, une entrée, un plat soit viande soit poisson et un dessert.

Et pour 31 euros à chaque service seront servis, une entrée, un plat de viande, un plat de poisson et un dessert.

Les réservations sont conseillées
au 04 66 29 86 87

Typiques de la cuisine lozérienne nous vous livrons une recette à la portée de tous... et pourquoi pas des plus petits !

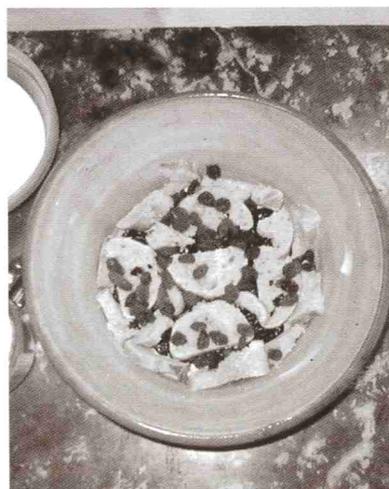
La coupétade ou coupetado

La coupétado est un dessert du nord de la Lozère. Son nom lui vient du "coupet", sorte de plat en terre très profond qui était enfourné avec le pain. Préparée dans ce plat en terre, la coupétade met en évidence le caractère économe des gens qui ne veulent pas gaspiller. Comme les pains perdus, il s'agit donc d'un dessert réalisé à partir de pain que l'on ne jette pas alors qu'il a séché. C'est aussi un plat désormais synonyme de fête. On le prépare donc en grande quantité.

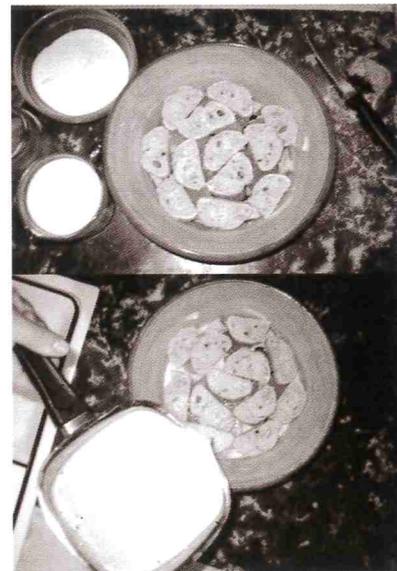


Des tranches de pain rassis, 70 cl de lait, 1 gousse de vanille, 6 œufs entiers, 250 g de sucre en poudre, 12 pruneaux, 100 g de raisins secs.

Beurrer un grand plat en terre. Disposer au fond les pruneaux et les raisins secs sur un diamètre inférieur de 2 cm au plat. Placer sur les fruits, des tranches de pain sec bien serrées. Variante : on peut aussi alterner une couche de pruneaux, une couche de pain et une couche de raisins secs.



Battre les oeufs avec le sucre. Puis mélanger au lait vanillé tiédié au préalable. Verser sur les tranches. Tasser plusieurs fois les tranches qui remontent à la surface. Mettre au four à 170°C dans un bain-marie pendant 30 mn.



Quand le coupétado a gonflé, il est cuit. Froid, il retombe. Ce dessert peut être servi tiède ou froid, nappé de gelée de fraises, framboise, ou cassis et myrtilles. Certaines cuisinières rajoutent un alcool parfumé (du rhum ou du cognac).



Le mûrier



Avec le châtaignier,
l'olivier et le chêne vert,
le mûrier est un arbre cévenol;
mais sa population liée aux aléas
de "l'éducation" du ver à soie,
qu'il nourrissait de ses feuilles,
a été décimée depuis quelques
décennies, depuis l'agonie
de la sériciculture.

On ne le trouve plus guère
que dispersé, à peine entretenu
ici ou là, et taillé
pour sa survie, car il meurt
d'être oublié.

Comme "nos anciens cévenols",
ce témoin d'hier disparaît
de nos abords.

Mais il est encore temps
d'évoquer cet arbre aux feuilles
dorées par vendémiaire,
de rappeler son âge d'or,
et de révéler les espoirs
d'une certaine renaissance.

L'arbre aux feuilles dorées

Est-il vert, plus tendre et délicat
que celui des jeunes pousses du
mûrier au printemps?

Est-il vitalité plus intense que cel-
le du bouquet rayonnant de la
tête en ostensor?

Et surtout, est-il d'or plus éclatant
que celui de ses feuilles prêtes à
succomber en automne quand
elles se parent pour mourir?

Hélas aussi, quelle désespérance
dans la charpente tordue et
noueuse des vieillards de cent cin-
quante ans, ne tenant plus debout
que par les haillons de leur croû-
te noire!

Le mûrier a une longue généalo-
gie cévenole: le mûrier noir était
connu dès le V^e siècle et le mûrier
blanc s'est développé vers le XV^e
siècle, le mûrier rouge étant in-
connu chez nous. Mais leurs an-
cêtres n'étaient pas cévenols.
Ceux du mûrier blanc étaient Ira-
niens et ceux du rouge, Chinois.
Oublions vite ceci, d'autant que
nos généalogistes ne remontent
guère au-delà de nos propres an-
cêtres de ce quinzième siècle. Très
rustique, résistant à des froids de
-25 °C, le mûrier s'était multiplié à
travers l'ensemble des pays tempé-

rés de l'hémisphère boréal, de
l'Inde et du pied de l'Himalaya à
l'Occident du bassin méditerra-
néen, remontant parfois jusqu'en
Suède et Norvège.

Le mûrier noir a d'abord été ap-
précié des gourmands. De son
fruit très noir, en forme de grosse
framboise allongée, on faisait une
excellente confiture. Les
cueilleurs se tachaient fort les
mains, mais prélevaient la dîme
au passage. Même si, paraît-il, la
mûre est laxative, les poules aussi
recevaient leur part.

Des variétés de mûrier blanc don-
nent aussi des fruits blancs, roses
ou noirs, mais moins gros. Cer-
taines sont stériles. Le fruit noir
n'indique donc pas que l'arbre
soit un "mûrier noir".

Le mûrier blanc, plus généreux
en quantité et qualité nutritive
pour le ver à soie s'est développé
de pair avec la sériciculture sup-
plantant le noir presque complè-
tement. Celui-ci a souvent été en-
tretien en sauvetage, au démarra-
ge de l'élevage du ver sa feuille,
un peu plus tardive, était précieu-
se en cas de gel des premières
feuilles du mûrier blanc.

Le mûrier est partie intégrale du paysage cévenol



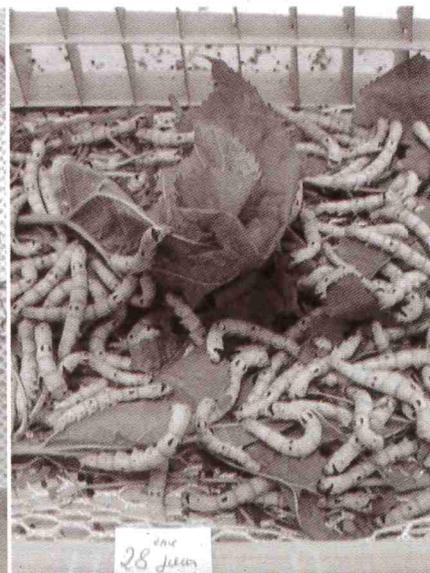
Les diverses conditions d'une bonne production de feuilles: ensoleillement, humidité limitée, rareté des gelées blanches, lui ont développé une zone de prédilection entre les Alpes, les Cévennes et la Méditerranée. Impossible en montagne au dessus de 500 à 600 mètres selon l'orientation des combes, et concurrencée en Provence, avant l'âge d'or de la sériciculture, par d'autres productions, (vigne, cultures mécanisables dont les productions florales), sa culture faisait un croissant de la pointe d'Aubenas à celle de St-Hippolyte-du-Fort. Plus précisément chez nous, des Vans à Chamborigaud, passant par Malbosc (Malbosquet), Bonnevaux (les Thomazes, Nojaret, sous les Allègres), Aujac (Salveplane, aussi Chassac), Sénéchas, Le Chambon, (17000 mûriers sur les terrasses escarpées en 1850). Dans des foires de printemps, (le 1^{er} avril aux Vans) se pratiquaient la vente de "graines" de vers et l'embauche pour la saison séricicole de gens descendus de la montagne. Parfois, à la suite de gelées tardives exceptionnelles, des gens ont dû rentrer chez eux en chômage technique, les jeunes

pousses de mûrier étant mortes de froid. Il se vendait des plants de pépiniéristes. Nos anciens utilisaient peu de variétés, mais l'arboretum d'une ancienne unité de recherche de l'Inra à St-Christol-les-Alès et celui de Porquerolles, près de Hyères, en entretiennent des dizaines. La plupart sont hybrides, beaucoup dioïques, (soit mâle, soit femelle). Multiplié par bouturage ou marcottage, le mûrier peut naître sauvageon: il porte alors le nom de bouscas, commun à tout arbre non greffé et donnera une variété indéterminée résultant d'hybridations antérieures dues au hasard du vent et des pollens ou à l'homme, même s'il est issu d'une variété considérée comme stabilisée. Que le semis soit du fait de la na-

ture ou de la main de l'homme, il nécessite le greffage en écusson ou en sifflet; c'est un bon porte-greffe.

Les noms propres les plus utilisés ou commun, en Cévennes sont le Griseta, d'effeuillage difficile, mais précoce et faisant les vers plus généreux en soie; le Costa-Blanca, par contre tardif et facile à cueillir; le Romaina (ou Romain) très productif, (il atteint 90 % des plants du Midi), comme le Poumaou à feuilles de pomier, mais craignant les gelées. Cousins sans doute sont le Colombassa des Basses-Cévennes et le Colombasseta apprécié en montagne tous deux tardifs, comme l'est le Lenga de biou (langue de bœuf). Le Blanqueta est précoce, mais sa feuille est de qualité

De la graine au bombyx, le ver à soie doit sa croissance fulgurante aux feuilles du mûrier dont il se nourrit



Gravure extraite de Isnard, Mémoires et instructions pour les plants des mûriers blancs, nourriture des vers à soie, 1665

MEMOIRES ET INSTRVCTIONS
POVR LE PLANT DES MEVRIERS
BLANCS, NOVRRITEVE
DES
VERS A SOYE

Et l'Art de filer, mouliner & aprefter
les Soyees dans Paris & lieux circonvoisins.

SVR L'ESTABLISSEMENT QUI SY-FAIT
des Manufactures de Soyets, à l'exemple de celui
que le Roy HENRY IV. avoit estably dans
la plus grande partie de la France.

Dedié à Monseigneur COLBERT,
par M^c Christophle Isnard.



A PARIS,

Et se vendent Chez l'Auteur, rue des Poulies,
à l'Image Nostre-Dame.
Et chez Georges Soly, au Phoenix, rue saint Jacques.
M. DC. LXXV.

F. Clavanne

médiocre, comme celle, grande et facile à détacher de l'Espagnol, peu courant. Quelques curiosités: les premières feuilles du Fiora Rosa sont... rosées; le Rebalaira a des rameaux retombants (de mûrier pleureur), le Sagon a la feuille trop dure pour les vers. Seraient à citer aussi des variétés indiennes, japonaises, russes, ou italiennes.

Nos anciens jouaient avec la diversité: le caractère hâtif pour amorcer l'élevage plus tôt en saison, le tardif pour parer au risque de gel: importaient la taille des feuilles et leur facilité de récolte (certaines abîmant les mains), la précocité de l'arbre, son développement et le poids de feuillage obtenu, (le ver pèsera 10000 fois son poids initial) mais surtout la richesse en protéines.

Sur des surfaces planes, on plantait en haute tige, à 7 x 7 m soit 200 arbres à l'hectare, (façon de parler bien sûr), produisant dix tonnes à l'âge adulte de 20 ans;



Étalé sur des claies, le ver se nourrit des feuilles du mûrier

parfois, en Provence, à l'écart des bêtes, en gobelets nains, adultes à 10 ans, à 2 x 2 m, soit 2500 pieds donnant de 12 à 20 tonnes selon l'humidité, voire l'irrigation.

On ne pratiquait pas les cultures en cordons ou en prairies fauchées, très faisables. Les terres planes étant rares, le mûrier en général était planté sur les terrasses, en tiges hautes, à cause des bêtes ou du travail de culture ou jardinage, ou en haut très près du mur: bénéfice de la fumure, économie de surface arable, humidité modérée au printemps et sans nuisance des racines, celles-ci ne courent pas sous la surface du sol au détriment des autres plantes et n'abîment pas les murs, à la différence de celles du noyer ou du cerisier.

L'âge d'or

Les traces les plus anciennes d'activité séricicole font référence aux Cévennes. En 1234, des ouvrages en soie sont expédiés de Marseille; en 1296, des trahandiers sont présents à Anduze (la trahande sert à filer la soie).

Vers 1564, un simple jardinier, François Le Traucat crée de vastes pépinières de mûriers près de Nîmes. Quatre millions de pieds sont plantés, surtout des Cévennes à Nîmes. Grâce à Olivier de Serre, Henri IV fera planter des mûriers en diverses ré-

gions; plants et graines sont donnés aux agriculteurs.

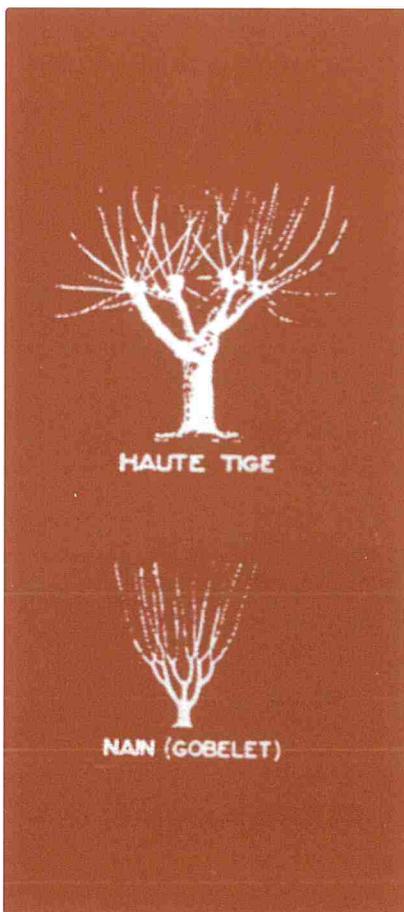
Après une régression, en 1660 Colbert fait accorder aux planteurs une prime de 24 sols par pied au terme de trois ans, ceci afin que les bénéficiaires soignent leurs plants.

Vont alterner aléas de l'histoire et réactions de l'état, prospérité et misère: hiver 1702, la guerre des camisards ruine l'économie cévenole; hiver 1709 gel des châtaigniers; l'état prime la replantation du mûrier plus vite rentable pour les Cévennes, le principal marché se tient à Alès.

Dans la région de Valleraugue, 415000 mûriers sont plantés en quelques années. La production atteindra 200000 kg. Mais en 1778, la fermeture des marchés espagnols, européens et américains annonce en fin de siècle, la période révolutionnaire et les difficultés du commerce international.

Par contre, en 1820 s'amorce puis s'amplifie l'âge d'or par excellence de l'élevage du ver à soie: alors poussent la plupart des mûriers encore debout de nos jours et les maisons rectangulaires, spacieuses à fenêtres plus grandes, avec combles aménagés en magnaneries.

Mais des maladies apparues en 1853 s'étendent; malgré les succès de Pasteur, des rendements améliorés, des primes à la filature,



le regain est limité: les importations de cocons des temps de maladies continuent, les cours chutent. Débute l'émigration cévenole. Des aides freinent l'agonie de la sériciculture. La filature, prospère en fin de siècle, puis entre en crise en 1928 face aux textiles artificiels. L'interdiction en 1941 d'abattage de mûriers ou de taille à d'autres fins que séricicole et divers efforts, (variétés plus productives permettant trois élevages successifs) ne relancent pas l'éducation du ver. La création à St-Jean-du-Gard d'une filature hautement automatisée et sa fermeture en 1968 témoignent qu'un "beau espoir alors" ne pouvait secourir ni les mûriers, ni les Cévennes.

Le mûrier et la soie aujourd'hui en Cévennes

Le mûrier en Cévennes va-t-il revivre? Des essais de relance ont lieu à diverses fins.

Notons les essais de relance de la sériciculture, centrée sur la filature de Monoblet, près de St-Hippolyte du Fort. Avec une quinzai-



ne de planteurs, dont Monsieur Brion à Malbosc, (à la limite du Gard et de l'Ardèche), selon trois lignes de force.

Il a fait le choix d'une variété japonaise (le Kokuso 21) vigoureuse, précoce et arbustive (adulte à 5 ans au lieu de 10). Ces arbres ont un volume important de feuilles très grandes et faciles à cueillir; d'une qualité nutritive pour un ver plus productif en soie, maintenue jusqu'en fin de saison (octobre) ce qui permet une série de trois élevages successifs.

Le choix de la technique d'exploitation a été profondément modifiée. Il s'agit d'une véritable culture en taille basse, (50 cm), sur des surfaces mécanisables.

De plus, le producteur a choisi

des souches de vers japonaises, hybrides, plus productives en soie. L'unité de vente d'œufs de 10 grammes de "graines" peut approcher la production de 40 kg de cocons au lieu de 25 et l'obtention de 1,5 à 2 km de fil par cocon au lieu de 800 m. L'Inra détaille la recherche: qualité foliaire pouvant aller du simple au triple, nature du sol, fumure, emplacement et densité de la plantation; maturité des feuilles, et même leur emplacement dans l'arbre; irrigation enfin, (gain de volume, mais moindre qualité et risque accru de fermentation). Un centre de grainage est prévu pour 1996 au mas d'Olivier de Serre, au Pradel, près de Villeneuve-de-Berg. Sur ces bases, trois "associations pour le développement de la séri-

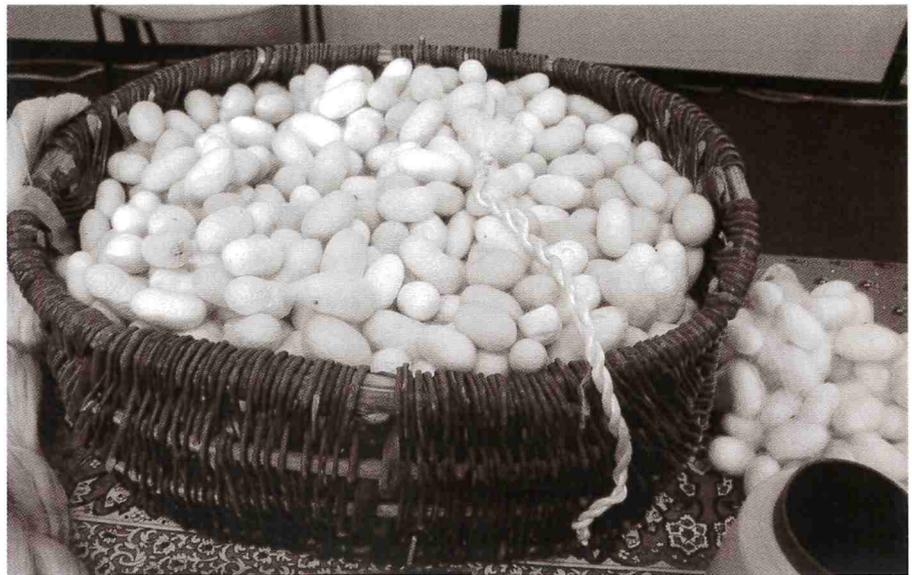
Les mûriers sont aujourd'hui laissés à l'abandon



ciculture" espèrent tenir la concurrence étrangère en menant de concert la concentration des opérations consécutives à la fourniture des cocons: tri, étouffage, dévidage, tirage, moulinage et la suppression des intermédiaires du producteur au consommateur. Les membres éleveurs peuvent attirer le touriste ou l'amateur par une petite exposition, avec commentaires, et vendre des produits finis dans une petite annexe.

En tout cela y a-t-il réaction contre la désespérance des producteurs antérieurs de quelques décennies?

Mais bien des facteurs étant intervenus, il n'est pas du tout sûr qu'on aurait pu, ni qu'on pourra, faire face, si ce n'est dans des tentatives et activités localisées à encourager. L'incertitude se renforce devant les retombées de l'utilisation de techniques modernes



Les cocons dans un panier de châtaignier

en d'autres domaines, en particulier d'insecticides à base d'hormones bloquant la métamorphose des insectes; leur emploi au printemps 1993 dans la plaine de Berrias, à l'est de Malbosc, est soupçonné d'avoir été efficace à 10 km sur les vers de premier élevage de Brion, mais aussi jusqu'à 50 km de distance: étonnant "succès" à des doses homéopathiques, vu la façon de calculer à la ronde circonférence et surface à partir du rayon et de son carré!

Des essais de relance du mûrier

ont été tentés à d'autres fins. Entre autres, pour la production de bois d'ébénisterie. La maille et la couleur jaunie de ce bois sont de très bel effet en ameublement et marqueterie. M. Brion a planté 700 boutures sur commande du Crpf, et en plantera le double à partir de la sélection de Saint-Christol. Au-delà de simples encouragements, est à l'étude un projet de subventions.

La culture du mûrier a aussi été envisagée pour la production de fourrage, par culture de mûriers blancs, aptes à être fauchés comme de la luzerne, fournissant un apport protéique important aux brebis pendant la période creuse de la fin de l'été.

Enfin, une production fruitière à partir des mûriers noirs à gros fruits peut-être envisagée pour la confiterie. Si la gourmandise favorisait le mûrier comme autrefois, elle ne serait plus vraiment un vilain défaut...

Je remercie M. Brion pour ses dires et documents et M. Bouchet de Bonnevaux (voir l'excellent ouvrage "Les chemins de la soie").

**par Gérard Jorand
Extrait du Rebieure**

On sait aujourd'hui malheureusement, que la relance de la sériciculture n'a pas abouti malgré les aides collectives données à la filature de St-Hippolyte-du-Fort qui a du fermer définitivement ses portes.

Dans les magnaneries, les vers tissaient leurs cocons sur de tiges de genets ou de bruyères



Tabò¹

Cronico en lengo raïolo

Las marridos novos tirou cami aquesto debuto d'annado. An fa petà, en Cevenos, lou Pous de Destival que veguèt l'esplecho de miliouns de tounos de carboù. Pièi, en Alsaço, es las minièiros de poutasso que barrou. E, en Prouvènço, embé dos annados d'avancço, es la Carbounièiro de Gardano monte anèrou travaïa forço minurs cevenòus, que decessara sa prouduciéu au mes de febrè de 2003. Es la fi dau carboù, que siègue au nostre, dins lou Miejour, o dins Franço touto. La fi? pas segu, bord que se lou carboù miejournal es trop car à l'esplecho, lou carboù dau fourestié, el, l'es pas, e countuniara d'arribà dins nostres ports per faire virà las centralos termicos que soubrou... Alor, en aprenènt tout acò, me soun revenguts dous remembres que vole pouurgi à nostres legeires:

• Lou proumiè, lou tène d'un

Lou souquet

gènt coumpan, que passèt uno partido de sa jouïnesso à Gardano. Sa maire es uno raïoulete, de la Grand-Coumbo. E soun paire, qu'es Arlaten, faguèt l'Escolo das Minos d'Alès. Quand èro pichot, moun coumpan fasiè sous devés d'escolo dins lou burèu de soun paire que dounavo sus lou relarg de la mino e n'a gardat coume lou languimen. Uèi, es un istourian de l'esplecho dau carboù, que siegue en Prouvènço o dins la Ceveno.

• Lou segound souveni es persounau. Me remembre das grandos manifestaciéus oubrieros d'Alès, de la caumo de 1948 emé lous tiraïaires africains dins las carrièiros de la capitalo cevenolo. Me remembre, subre-tout, de moun paire que rintravo au siéu cado sero, sa journado à la mino coumplido, embé sus sa caro quauques traços de pousse de carboù. Menavo un velò sus lou porto-bagages d'aquel i'aviè toujours un

souquet de pin redoulènt. Lou souquet veniè s'apoundre à d'autres, dins sa croto, e quand fasiè bèl, lous sourtiè fin de lous refendre per n'en faire de buscaios que servien pèr aluma lou fioc bèn garnit de boulets negres de carboù de la cousinièiro de l'oustau. Ai encaro dins lou nas l'òudou de pin fresc d'aqueles souquets carrejats, jour à cha jour, de la mino de Rochobello, e l'alegresso dau fioc que s'empuravo embé la flamo das buscaios.

Es acabat lou tems das carbounièiros nostros. Mès de saupre se, dins l'aveni, nostres droulets un cop venguts grands, auran pas de davalà tourna-mai dins las tripes de la tèrro pèr n'en cavà lou carbou?

Jan-Glaude ROUS

(1) - De "te bò" o "ten bò": "tiens bon". Tabò èro uno mèno de crid que poussavou lous galapians d'Alès quouro se battièu. Ero atabé la deviso pouplari de la ciéutat.

Le petit billot

Les mauvaises nouvelles vont vite en ce début d'année. Ils ont fait exploser, en Cévennes, le Puits de Destival, qui a vu l'exploitation de millions de tonnes de charbon. Puis, en Alsace, ce sont les mines de potasse qui ferment. Et, en Provence, avec deux ans d'avance, ce sont les Houillères de Gardanne où allèrent travailler de nombreux mineurs cévenols, qui cesseront leur production au mois de février de 2003. C'est la fin du charbon, que ce soit chez nous, dans le Midi, ou dans toute la France. La fin? Ce n'est pas sûr car si le charbon méridional coûte trop cher à extraire, le charbon importé, lui, ne l'est pas, et continuera d'arriver dans nos ports pour faire tourner les centrales thermiques qui restent en activité...

Alors, en apprenant tout cela, me sont revenus deux souvenirs que je veux offrir à nos lecteurs :

• Le premier, je le tiens d'un ami, qui a passé une partie de sa jeunesse à Gardanne. Sa mère est une cévenole de la Grand-Combe. Et son père, qui est Arlésien, a fait l'École des Mines d'Alès. Quand il était enfant, mon ami faisait ses devoirs d'école dans le bureau de son père qui donnait sur le carreau de la mine et il en a gardé la nostalgie. Aujourd'hui, c'est un historien de l'exploitation du charbon, que ce soit en Provence ou en Cévennes.

• Le deuxième souvenir est personnel. Je me rappelle des grandes manifestations ouvrières, de la grève de 1948 avec les tirailleurs africains dans les rues de la capitale cévenole. Je me souviens, surtout, de mon père qui rentrait chez lui chaque soir, sa journée à la mine accomplie, avec sur son visage quelques



traces de poussière de charbon. Il menait un vélo sur le porte-bagages duquel il y avait toujours un petit billot de pin parfumé. Le petit billot en rejoignait d'autres, dans sa cave, et quand il faisait beau, il les sortait pour les refendre et en faire des bûchettes qui servaient à allumer le feu bien garni de boulets de charbon de la cuisinière de la maison. J'ai encore dans le nez l'odeur de pin frais de ces petits billots charriés, jour après jour, du carreau de la mine de Rochebelle, et l'alégresse du feu qui s'embrasait avec les flammes des bûchettes.

Elle est finie l'époque de nos houillères. Mais qui sait si, un jour, nos petits-fils une fois arrivés à l'âge d'homme, n'auront pas à redescendre dans le ventre de la terre pour en extraire le charbon?

Jean-Claude ROUX

(1) - De "te bò" o "ten bò": "tiens bon". Tabò était une sorte de cri que poussaient les garnements d'Alès quand ils se battaient. C'était aussi la devise populaire d'Alès.

COURRIER DES LECTEURS

A propos de la centrale du Fesc de la Grand'Combe

Cévennes Magazine numéro 1175 en date du 18 janvier 2003 réserve un excellent article sur "Les marins du Fesc".

Les Cévenols, Lozériens ou Gardois confondus, étaient fiers de cette centrale.

Sa disparition, comme celle de la tour Destival leur laisse un goût

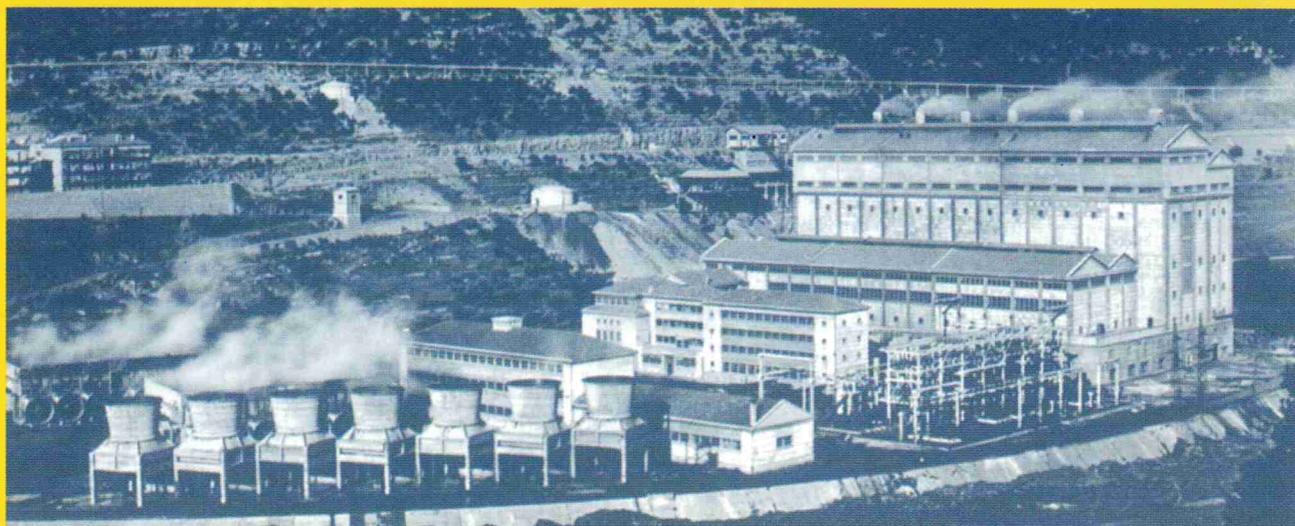
amer d'autant plus qu'un espoir était permis.

Au colloque sur les énergies renouvelables organisé au printemps dernier à Florac par le Parc National des Cévennes, un conseiller général du canton de St Germain de Calberte, Robert Aigouin, avait fait part d'une possible réouverture de la centrale du Fesc avec utilisation des bois

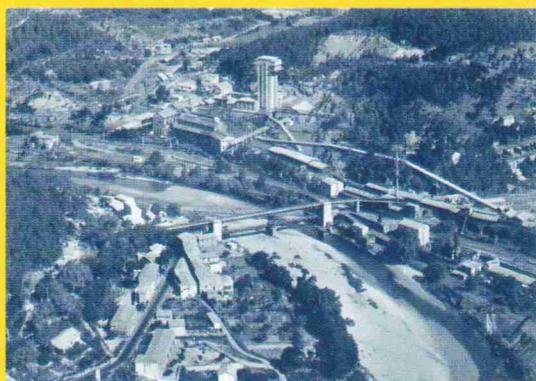
non commercialisables de forêts. Cette solution aurait permis l'entretien des sous-bois et la valorisation des belles tiges.

La destruction de la centrale du Fesc et l'enrésinement des châtaigneraies démontrent bien que d'obscurs décideurs détruisent notre patrimoine, sans tenir compte des avis de nos élus.

André Gaujac
Ste Croix Vallée Française



TERRATUM



Une coquille s'est glissée dans l'article de Michel Vincent sur le puits de Destival. Nous nous en excusons auprès de nos lecteurs.

En 1961, on redécouvrit le gisement perdu de La Vabreille. Il était tout proche et donna du charbon jusqu'en 1984.

Dans une des galeries du niveau - 449, avait été creusée une bure (nom donné aux puits n'aboutissant pas au jour) de 200 m de profondeur. Un autre tunnel avec un tapis roulant de 565 mètres avait été ouvert en direction du secteur nord, pour sortir le charbon **qui venait du carreau de St-Martin** (et non sur le carreau de St Martin comme imprimé dans le numéro 1175).

Offrez-vous un abonnement

1 an :
40 euros
52 numéros

6 mois :
25 euros
26 numéros

Etranger 1 an :
46 euros

Nom.....
Prénom.....
Adresse.....

.....
.....
.....
.....
.....

**Bulletin d'abonnement à renvoyer accompagné
d'un chèque à :**
Cévennes Magazine B.P. 64 - 30102 ALES Cédex

