

Un jardin médiéval à Saint-Antonin Noble Val.

Par Pierre-Noël FRILEUX.

Les jardins médiévaux dont les modèles furent à l'origine les jardins monastiques, présentaient une grande variété d'espèces. Mais leur organisation stricte en damier, avait une architecture parfaitement géométrique. La règle de cette époque exigeait que chaque carré ou rectangle, soit entouré par une haie basse rigoureusement taillée : le buis et le romarin seront ici utilisés à cet effet. L'espace ainsi délimité était occupé par une seule espèce plantée en plusieurs exemplaires de façon à faire masse.

L'opportunité d'un tel aménagement s'est présentée rue Bombecul où se trouvaient trois petites parcelles abandonnées. Le nettoyage du terrain et sa réhabilitation ont pu se faire grâce à la participation persévérante de quelques bénévoles et aussi à l'appui de la municipalité.

Ce jardin bien situé au cœur du centre historique marie la pierre et le végétal. Peut-être paraîtra-t-il un peu austère aux yeux de certains, mais cette ordonnance s'efforce de recréer l'atmosphère médiévale.



La longue histoire des végétaux utilisés par l'homme, récoltés dans la nature, puis cultivés, est passionnante. Mais, il est hors de propos avec l'objet de cet article de développer ce thème. Parmi les légumes, les aromatiques, les médicinales, les condimentaires, ... le choix est énorme et oblige donc à se limiter.

Ainsi à l'époque qui nous intéresse, le fraisier par exemple, sous sa forme actuelle, n'existait pas. Seul le fraisier européen à petits « fruits » parfumés, était cultivé. Plus tard, hybridé avec des fraisiers du continent américain à gros fruits insipides, il a donné les diverses variétés que nous connaissons aujourd'hui.

Une potagère était cultivée au Moyen Age en Europe de l'Ouest - on en trouve encore, naturalisée, aux environs des forteresses médiévales - c'est le maceron (*Smyrniium olusatrum*) . Il fut remplacé par le céleri (*Apium graveolens*) ou ache des marais, indigène littorale européenne, d'abord cultivée sous une forme voisine du type sauvage avant de donner les variétés améliorées que sont les céleris à côtes ou les céleris raves.

On aurait pu aussi retenir la rhubarbe cultivée déjà dans la Grèce antique et dont la racine jaune était utilisée pour guérir la jaunisse. La théorie dite des « **signatures** » voulait que la nature montre le pouvoir médicinal des plantes - forme et couleur - en rapport avec la maladie à guérir.

Les plantes légumières des tables médiévales, sans atteindre la variété actuelle, étaient déjà relativement nombreuses - citons au hasard : fèves, lentilles, pois, épinards... puis carottes, choux verts, poireaux, navets, raves ..., sans oublier toutes sortes de salades (laitues ...) déjà cultivées dans l'antiquité romaine.

Les fruits - uniquement consommés en leur saison - sont à peu près les mêmes que ceux que nous cueillons dans nos jardins. En France le fruit par excellence était la pomme ; en Angleterre c'était plutôt la poire. Bien entendu, il n'y avait aucune importation en provenance des tropiques. Mais les abricots, les pêches, les oranges, les dattes, les figues et tous ceux originaires du Moyen-Orient étaient apparus en Europe à la suite des Croisades. Certains avaient été acclimatés à nos terrains et à nos climats ; bien sûr, pas d'engrais chimiques, ni de pesticides ; tout dépendait de la composition du sol et de la qualité des différents terroirs.

Beaucoup d'épices étaient déjà importées : gingembre, cannelle, cardamome... De nombreuses plantes condimentaires étaient utilisées en cuisine, bien nécessaires pour aromatiser et pour masquer certaines odeurs qui se développaient dans les viandes, faute de moyens de conservation : persil, thym, laurier, fenouil, oseille, oignon, basilic (originaire de l'Inde), ciboule et ciboulette et de nombreuses autres. Les jardins donnaient de l'ail à profusion. La tanaïsie (*Tanacetum vulgare*)

qu'on utilisait en très petite quantité, en raison de sa forte amertume. Dans les recettes de cette époque le safran (*Crocus sativus*) est indiqué pour colorer le plat et non pour sa saveur. Un autre colorant alimentaire l'orcanette ou buglosse des teinturiers (*Alkanna tinctoria*) était usité : la racine contient un colorant rose.

Le choix des espèces implantées dans ce jardin à l'ancienne s'est porté délibérément sur les aromatiques condimentaires ou médicinales appelées « **simples** ». Cultivées d'abord dans les abbayes, elles étaient donc à la fois culinaires et réputées bienfaisantes pour la santé. Beaucoup d'entre elles attirent nombre d'insectes auxiliaires du jardinier, notamment les pollinisateurs. Ces plantes sont toutes originaires d'Europe ou d'Orient et se cultivent facilement : elles n'ont pas besoin d'un climat tropical pour se développer et fleurir. Elles étaient cultivées dans les jardins du Moyen Age avant les grandes introductions en provenance de régions exotiques à partir du XVI^{ème} siècle. Enfin, elles sont résistantes à la sécheresse et nécessitent peu d'entretien.

La culture des espèces potagères présentes, en ces temps lointains, n'a pas été envisagée...



Les principales espèces utilisées sont présentées ci-après :

La sauge (*Salvia*) : son nom vient du latin *salvare* : guérir.

Les anciens lui reconnaissaient de nombreuses vertus mais elle est tombée dans l'oubli et on la traite plutôt comme simple remède de bonne femme. Déjà connue des grecs, elle figurait aussi dès le IX^{ème} siècle dans les jardins des monastères. De là, elle gagne les jardins des paysans et devint au Moyen Age la véritable panacée. Puis on trouva à ses feuilles une certaine ressemblance avec la peau du crapaud et elle tomba en disgrâce.

La sauge comporte de nombreuses espèces et variétés. Deux ont été retenues :

- la sauge sclarée (*Salvia sclarea*) ou « toute bonne ».
- la sauge officinale (*Salvia officinalis*).

S A
N D



Bourrache (Borrago Officinalis)



Romarin (Rosmarinus Officinalis)

L'absinthe (*Artemisia absinthium*) : plante vivace au feuillage argenté et odorant.

Elle renferme un principe amer très puissant. Cette substance apéritive excite les cellules gustatives, stimule l'appétit et augmente la sécrétion des sucs gastriques.

Le vin d'absinthe fut très anciennement utilisé comme fortifiant à la manière du quinquina. « **La racine de concombre bouillie avec les feuilles d'absinthe est un excellent remède pour guérir la migraine** ». Cependant l'huile essentielle, riche en thuyone s'avère toxique à dose élevée, si bien que cette liqueur peut engendrer une dégénérescence sensorielle et psychique. Sous forme apéritive, la consommation connut son apogée au XIX^{ème} siècle, mais on dut en interdire la fabrication en 1915, en raison de ses effets délétères sur la santé. Bien d'autres propriétés ont été mises en évidence : hypersécrétion de la bile, antihelminthique, anti-inflammatoire,... les effets toxiques ne se manifestent pas lorsqu'on utilise l'absinthe aux doses thérapeutiques recommandées.

Le fenouil commun (*Foeniculum vulgare*) est également connu pour ses propriétés apéritives entre autres, aussi bien par ses racines que par ses fleurs et ses fruits.

La plante utilisée depuis les époques les plus reculées est considérée comme possédant de nombreuses vertus. Elle figurait dans tous les jardins. C'est une « **plante chaude, sudorifique, stomacale, pectorale et fébrifuge... elle fortifie l'estomac, augmente le lait des nourrices, aiguise la vue, adoucit la trachée artère ...** ».

La bourrache (*Borrago officinalis*) ou « herbe de joie ».

Elle console par ses qualités tonifiantes et réconfortantes. Les feuilles et les fleurs macérées dans le vin rendent les hommes et les femmes heureux et joyeux et chassent toute tristesse et mélancolie. « **Elle réjouit les esprits vitaux et animaux infectés par la bile noire, en un mot elle remédie à tous les maux que cette bile cause, et à la maladie hypocondriaque...** ». Elle est excellente contre la toux sèche : une décoction de feuilles ou de racines avec autant de racines de chiendent. Pour lutter contre la dysenterie, faire une décoction de feuilles de bourrache, ajouter autant de lait de vache bouilli et écrémé. Avant de faire prendre au malade, « **il faudra avoir mêlé un bon verre de gros vin** ».

Marjolaine et origan (*Majorana hortensis*) et (*Origanum vulgare*).

Ces deux espèces voisines sont souvent confondues. La première est cultivée depuis la plus haute antiquité comme plante médicinale et condimentaire. La seconde est très commune dans beaucoup de régions de France, sur sols secs et calcaires.

La marjolaine « **est céphalique, pectorale, stomacale ... et sternutatoire** ». « **La poudre de marjolaine, incorporée avec la marmelade d'abricot, ..., est bonne dans l'épilepsie, dans les vertiges et pour le tremblement** ».

L'origan a les mêmes usages et employé de la même manière que la marjolaine. « **cette plante est chaude, dessicative, astringente, apéritive, ... elle facilite la respiration** » on l'utilise dans les affections pulmonaires et pour réduire la toux en utilisant une infusion des fleurs et des feuilles.

Sarriette vivace (*Satureia montana*).

Cette plante condimentaire, au parfum très puissant, est particulièrement appréciée des jardiniers qui ne manquent pas de la cultiver pour aromatiser les vinaigres, cornichons, pickles et autres crudités. Elle est depuis les temps les plus anciens utilisée comme pectorale, pour soigner les maladies pulmonaires, la toux et les affections de la gorge, sous forme de gargarismes.

Lavande officinale (*Lavandula officinalis*).

C'est la vraie lavande utilisée pour parfumer le linge, les lessives et les bains. Le parfum est réputé donner un sommeil profond et paisible. On tire l'huile essentielle par distillation. Cette essence est depuis longtemps renommée pour le traitement des migraines mais aussi « **pour les vertiges, le tremblement des mains ..., la paralysie, le bégaiement et les autres maladies des nerfs** ».

La pimprenelle (*Sanguisorba minor*).

La petite pimprenelle dont les feuilles ont une saveur agréable rappelant celle du concombre, croît dans une grande partie de la France, plutôt sur des sols calcaires secs. Elle est aussi cultivée dans les jardins potagers. Les feuilles sont réputées purifier le sang. Autrefois, son usage principal était dans les affections pulmonaires, mais cela semble être tombé en

désuétude. La couleur des fleurs d'après la théorie des « **signatures** » qui, pour une fois s'est vérifiée, a fait découvrir les propriétés hémostatiques de la plante dues aux tannins contenus dans la racine.

Hysope (*Hyssopus officinalis*) plante méditerranéenne des sols calcaires arides et chauds.

Ressemblant à la lavande, elle mérite d'être cultivée pour ses qualités esthétiques et ses vertus aromatiques. L'hysope est délicieuse dans les plats cuisinés. On lui attribuait autrefois, comme à beaucoup d'aromatiques, bien d'autres vertus. Ainsi la plante « **pilée avec l'huile, et enduite, fait mourir les poux** ».

Rue officinale (*Ruta graveolens*), rue fétide ou rue puante.

Plante méridionale de la famille de l'oranger (*Rutacées*). Elle se rencontre çà et là dans presque toute la France sur les vieux murs et les coteaux arides de préférence calcaire où elle est considérée comme échappée d'anciennes cultures. La rue est anciennement réputée pour ses propriétés médicinales surtout emménagogues. Il faut rester vigilant à son contact car elle est susceptible d'entraîner des allergies, surtout en plein soleil, chez certaines personnes sensibles. Néanmoins, elle peut être utilisée avec parcimonie, car son parfum est puissant, et elle peut s'avérer toxique à forte dose. La rue est efficace comme répulsif contre les mouches et les guêpes. Au Moyen Age elle était cueillie comme plante magique.

Le thym vulgaire (*Thymus vulgaris*), la farigoule des provençaux, le thym le plus utilisé en cuisine, est également magnifique en fleurs. Le thym est censé apporter une énergie virile et possède des vertus digestives.

Terminons cette liste non exhaustive par le :

Romarin (*Rosmarinus officinalis*), l'une des herbes aromatiques les plus réputées.

Largement introduit dans ce jardin, il est utilisé en bordures, comme haie de séparation, au même titre que le buis car il supporte bien la taille, ce qui permet de le maintenir petit et compact. Le romarin est une plante tonique que l'on peut consommer le matin, à la place du café. Les bains sont fortifiants. En infusion, la plante stimule la digestion et

active les sécrétions biliaires. L'huile essentielle soulage les grandes fatigues. Le romarin est toujours recommandé contre les maux de tête.

Au total la grande famille des Labiées (Lamiacées), qui renferme de nombreuses aromatiques, est la mieux représentée.

D'autres plantes compléteront cet ensemble en particulier des roses trémières, des pivoines et surtout le rosier de Damas (*Rosa gallica damascena*) introduit en Europe au XIII^{ème} siècle. C'est la rose utilisée en parfumerie. Les arabes ont sélectionné cette espèce qui donne des fleurs très parfumées, groupées par 5 à 7 sur la même tige. Au Moyen Age la religion dédie la rose à la Vierge et elle devient le symbole de la pureté et de l'amour divin..., mais reste aussi celui de l'amour courtois.

L'aménagement complet de ce jardin sera réalisé en 2009 et 2010. Au fil du temps, certaines espèces pourront être remplacées car cet espace ne doit pas être figé mais évolutif.

Ainsi l'usage des plantes aromatiques s'est perpétué à travers les siècles jusqu'à nos jours.

Selon l'époque certaines ont connu un grand succès, comme s'il existait des modes condimentaires. Les herboristeries étaient alors très répandues et florissantes ! Actuellement un regain d'intérêt se manifeste pour ces plantes. Faut-il y voir la recherche d'une certaine authenticité ?

N.B. : Les citations entre guillemets sont extraites du dictionnaire botanique et pharmaceutique édité par une société de médecins, de pharmaciens et de naturalistes à Paris en 1802. Il présente les principales propriétés des minéraux, des végétaux et des animaux..., d'après les meilleurs auteurs anciens et surtout les modernes.