

HISTOIRE

La plupart des auteurs situent l'origine de la cerise dans les montagnes d'Asie Mineure mais on trouve des noyaux en Suisse, dans les sédiments des villages édifiés au bord des lacs au IV^e millénaire avant J.C. .

Le médecin d'Alexandre le Grand (356-323 avant J.C.) recommandait la consommation de ce fruit et le philosophe Théophraste, (vers 372-vers 288 avant J.C.) confirme que les Grecs cultivaient des cerisiers.

Selon André Leroy¹, cinq genres sont connus. Le nom est d'ailleurs hérité du grec *kérasab*, qui a donné *cerasus* en latin, puis cerisier en français.

Le naturaliste Pline l'Ancien (30-79) affirme que le général Romain Lucullus (115-vers 57 avant J.C.) aurait rapporté en Italie, de ses campagnes en Asie Mineure, des greffons de « bonne variété ».

A la fin du II^e siècle, Athénée de Noucratis met en scène une dispute dans son *Banquet des Sophistes*. Un Romain, nommé Larenais, attribue l'introduction de la cerise à Lucullus mais un Grec, Daphnos, la revendique pour un de ses compatriotes, Diphilos.

Pour le premier, *« il y a beaucoup de choses que vous autres les grecots, revendiquez pour les avoir nommées ou inventées les premiers. Mais vous ignorez que Lucullus, le général Romain, celui qui a vaincu les armées de Mithridate et Trigane a, le premier, rapporté en Italie, ce végétal de Cérasonte, ville du Pont. Et c'est lui qui a ainsi appelé ce fruit cérasium du même nom de la ville, comme le confirment nos historiens. »*

Le second rétorque : *« Mais pourtant un homme qui compte, antérieur a bien des générations à Lucullus, Diphilos de Siphnos, qui vivait sous le roi Lysimaque, un des successeurs d'Alexandre, fait mention des cerises »* et dit : *« les cerises sont de bon goût, de bon suc, peu nourrissantes, et quand on les prend trempées dans de l'eau fraîche, bonnes pour l'estomac. Les meilleures sont les plus rouges et celles de Millet, parce- qu'elles sollicitent les urines. »* Ce fruit est en effet réputé pour ses vertus diurétiques.

« Cerise aimable fruit, quels biens tu nous procures !
Tu flattes notre goût, tu rends nos humeurs pures
Tu fais dans notre corps couler un sang nouveau,
Et pour les calculeux tu donnes ton noyau. »²

En fait, selon les botanistes, il y avait des cerisiers en Grèce, en Italie et en Gaule bien avant Lucullus.

Selon l'abbé Rozier³, le général romain apporta des greffes de qualité supérieure de Césaronte ; toutes les espèces de cerisiers aujourd'hui connues existaient en Gaule : « on en trouve dans de nombreuses forêts, en grande abondance ; le cerisier des bois égale en hauteur les autres grands arbres et, que je crois être le type de cerisier à fruits doux, nommé guigne de Paris ».

Le capitulaire de Willis, daté de l'an 812, indique que Charlemagne demandait à ses intendants de planter en ses jardins, des cerisiers de différentes espèces.

Au Moyen Âge, le roi Charles V (1338-1380) fit planter 1125 cerisiers dans les jardins de son hôtel Saint Pol, en bord de Seine. Aujourd'hui il en reste un vestige : la rue de la Cerisaie, à Paris.

Dans les Vosges, Jean Morelet, d'une riche famille de commerçants de Fontenoy-le-Château, rapporta des plants de ses voyages en Asie mineure. Il fut anobli par le duc de Lorraine, Charles III (1543-1608), qui lui octroya comme armes " le cerisier de sinople fruité de gueules ". Les cerisiers de Fontenoy-le-Château sont les ancêtres des cerisiers de Fougerolles, ville réputée pour ses *griottes*. Les griottes sont aujourd'hui cueillies dans les Balkans. Il faut, cependant, ne pas oublier que la cerise de Montmorency est une variété de griotte, aussi bien que d'amarelle.

Dans les Flandres, au pays de l'Alloeu, le cerisier était cultivé dans la paroisse de Laventie, où la famille des Montmorency possédait le fief de Fauquissart ; les historiens locaux supposent que les cerisiers ont été importés soit à Montmorency, soit en Artois. En 1562, Roger de Montmorency fut élu abbé de Saint- Waast- d'Arras et à ce titre, seigneur temporel du pays de Lalloeu⁴ que Louis XIV (1638-1715) érigea en comté en 1647, en lui octroyant pour armes " le cerisier de sinople terrassé de même ".

Le cerisier fruité de gueules est l'armorial de plusieurs communes en France et le fut de plusieurs familles nobles : Hirtzbach en Alsace, Fontenoy-le-Château dans les Vosges (famille Morelet), Laventie dans le Nord-Pas-de-Calais, La Maison Duranti en Provence.

Dans la vallée de Montmorency, la présence des cerisiers, est attestée dès le Moyen Âge.

La revue illustrée des communes de France de 1909, rapporte que de Frépillon jusqu'à la butte Pinçon⁵, la vallée était couverte de cerisiers dont les paysans tiraient grand profit.

En 1174, une femme de Groslay qui était allée vendre des cerises à Saint-Denis, y fut emprisonnée parce qu'elle n'avait pas payé le « droit de barrage » que percevaient les moines de l'abbaye de Saint-Denis. Rachide, femme du seigneur de Groslay et sœur du connétable MathieuII de Montmorency (†1230), leur donna quelques biens moyennant quoi, les habitants de Groslay furent désormais exemptés de cette taxe pour les cerises⁶.

Sous Charles V, les moines de Saint-Denis, malgré le rachat de 1174, voulurent à nouveau faire payer un « droit de barrage » sur les cerises de Montmorency. Il y eut un accord homologué au Parlement, en décembre 1378, qui rejetait leur demande, mais ils renouvelèrent leurs prétentions et furent enfin déboutés en 1724.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, parmi les plus anciennes cerises, la plus estimée était la *Montmorency*.

Le nom apparaît pour la première fois en 1628 dans l'ouvrage *Vergers et Plants*⁷. Selon les auteurs les mieux informés, il s'agit d'une variété indigène à l'Île-de-France ainsi appelée à cause de sa mise en culture intensive à Montmorency dès le XIV^e siècle. De nombreux lieux-dits en témoignent : *gobets*, *griottes* (*griottra* signifiant acide) ou *amarelle* d'Allemagne.

Les cultivateurs de la vallée de Montmorency⁸ l'appelaient *gaudriole*, probablement parce qu'elle était sûre (acide) et « faisait danser ceux qui la consommaient ». Quant aux habitants de Tour (Saint-Prix), ils parlaient de *cerises de cinq pouces* en raison de sa grosseur.

André Leroy précise que « parmi nos anciennes cerises françaises, les deux variétés à juste titre les plus estimées, sont évidemment la Montmorency à longue queue, puis la Montmorency à courte queue ». Cette désignation leur vint seulement vers 1660, selon les renseignements descriptifs donnés par Claude Mollet⁹, le jardinier du roi. Elle fut officiellement créée en 1667 et en 1675 par Jean Merlet, vieux pomologue qui sut également faire connaître l'auteur¹⁰ de l'espèce nouvelle ainsi baptisée.

« *Les deux cerisiers doivent leurs noms au Val qui les a vu naître et fructifier* ».

Fruit de luxe par excellence, surtout par sa rareté tenant au manque de fertilité de l'arbre, la cerise connut un grand succès sous Louis XIII (1601-1643). Claude Mollet écrit: « les cerises qu'on apporte de la vallée de Montmorency à Paris sont greffées sur des merisiers tardifs. C'est assez d'en avoir cinq ou six pieds en une maison, parce que ce n'est que la curiosité d'avoir des cerises lorsque les autres sont faillies. Elles sont fort propres à faire de la confiture pour les malades. »

Un siècle plus tard, Henri Louis Duhamel du Monceau indiquait que, « celui qui ne planterait que des fraisiers des bois, des cerisiers de Montmorency, des pruniers de Dauphiné, des pêchers de Grosse Mignonne, aurait des fruits communément réputés les meilleurs dans la succession de fruits qu'il recommande.»¹¹

Le pomologue (la pomologie est la science des fruits) La Quintinie¹², créateur des jardins de Louis XIV à Versailles, fit un éloge si complet des deux variétés dont chacun s'appliquait alors à récolter d'énormes fruits que bientôt, elles devinrent les favorites des jardiniers, de la noblesse et de la bourgeoisie. « Les véritables bonnes et belles cerises qu'on appelle vulgairement cerises à confire, sont les cerises de Montmorency. Il en vient sur des arbres qui font le bois gros et toujours montant droit, ce sont les plus grosses mais ces sortes d'arbres donnent peu ».

On les appelait *cerises coulardes* sans doute en raison de leur propension au coulage dû à la chute des fleurs, conséquence d'une mauvaise fécondation.

1. André Leroy (1801-1875), *Dictionnaire de pomologie contenant l'histoire, la description, la figure des fruits anciens et des fruits modernes le plus généralement connus et cultivés*, Paris, 1867-1879.

2. A.-F.-Thomas Levacher de La Feutrie (1739-1824), *L'École de Salerne, ou l'Art de conserver la santé, en vers latins & françois*, Paris, Chez Ségaud, 1779. *op. cit.* p 181.

3. Abbé François Rozier (1734-1793), *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique, et de médecine rurale et vétérinaire... II. Arrêter-Chante-pleure*, Paris, Hôtel Serpente, 1782.

4. Chanoine Eugène Van Drival (1815-1887), *Nécrologe de l'abbaye Saint-Vaast d'Arras*, Arras, Courtin, 1878. Chanoine Joseph Depotter (1839-1915), *Le pays de Lalloeu, histoire, mœurs, institutions*, Lille, R. Giard, 1910.

5. La butte Pinçon culmine à 108 mètres ; après la guerre de 1870, on y construisit un point de défense avancé du Fort de Montmorency.