

# 5

## La beauté ou la rentabilité : la culture fruitière au Potager du Roi à Versailles et à Montreuil-aux-Pêches au début du XIX<sup>e</sup> siècle

En 1816, au milieu de sa présentation de la culture des pêcheurs dans son ouvrage *La Pomone française*, Jean-Baptiste Lelieur s'insurge contre l'idée qu'il faut prendre en modèle les pratiques de la communauté de producteurs de pêches la plus connue de France, celle de Montreuil. Intitulé simplement « Montreuil », le chapitre 34 est finalement un plaidoyer en faveur de la capacité d'expérimentation des amateurs ou des responsables de jardins aristocratiques ainsi qu'un appel à la création d'écoles de jardinage. Mais l'aperçu critique des techniques des Montreuillois ainsi que la manière de les comprendre que nous offre Jean-Baptiste Lelieur permet une contribution à l'histoire croisée de l'arboriculture fruitière commerciale et de château entre le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

Cette étude s'organise en trois parties. Elle débute par une brève présentation de Jean-Baptiste Lelieur et de son choix d'attaquer les cultivateurs de Montreuil. Elle est suivie par la découverte, à partir du texte de Jean-Baptiste Lelieur, de la liste des défauts des pratiques culturelles montreuilloises. Enfin, sera proposé un aperçu de l'histoire de l'opposition entre la beauté et la rentabilité pour ce qui concerne la culture et la production de fruits à la fin du XVIII<sup>e</sup> et au début du XIX<sup>e</sup> siècle.

## Qui est Jean-Baptiste Lelieur et pourquoi choisit-il de critiquer Montreuil ?

La *Biographie des personnages de Troyes et du département de l'Aube* d'Émile Socard (1882), donne le 5 novembre 1765 à Ville-sur-Arce et le 28 mai 1849 à Versailles, comme dates et lieux de naissance et de mort du comte Jean-Baptiste Lelieur de Ville-sur-Arce<sup>1</sup>. Il fait l'école de Brienne puis intègre le régiment d'infanterie d'Île-de-France. Après sa démission en janvier 1792, il émigre et fait partie de l'Armée de Condé avant de partir pour le Nouveau monde. À New York, il se marie avec une Américaine et « y devint cultivateur et distillateur, défrichant, plantant et créant d'importants établissements » (Socard 1882, art. Lelieur). Il revient en France en 1801 et devient intendant des jardins de Saint-Cloud. Son frère cadet avait bien connu Bonaparte, mais ce fut surtout sur la recommandation faite par son cousin germain Marmont, qu'en l'an 13 (1804) Napoléon nomma Jean-Baptiste Lelieur, administrateur des Parcs et jardins impériaux.

Après 1815, avec la Restauration, il deviendra « Intendant général des parcs, pépinières et jardins de la Couronne ». Mais il ne le restera pas très longtemps car Louis XVIII le mettra à la retraite en 1818, après l'avoir gratifié de la croix de Saint-Louis et d'une résidence aux Étangs Gobert à Versailles. Sa première publication, en tant que responsable des Parcs et jardins impériaux, date de 1807 et fera la promotion de deux plantes des Amériques : *Essais sur la culture du maïs et de la patate douce*. Sa deuxième, en 1811, sera dans le domaine de l'horticulture ornementale : *De la culture du rosier*. Jean-Baptiste Lelieur a travaillé à la Malmaison avec l'impératrice Joséphine et, dans le monde immense des roses, il est particulièrement connu comme l'obtenteur de la « Rose du Roi », une rose remontante du type « Damas ». En 1816, deux ans avant sa mise à la retraite, sera publiée la première édition de son œuvre la plus importante, *La Pomone française*. Cette édition de 315 pages se concentre principalement sur la culture de la vigne et des pêcheurs.

1. Les informations biographiques sont en provenance des ouvrages de Socard (1882), de Petel (1898) et de Chuquet (1910).

En 1842, en paraît une deuxième de 543 pages. La culture des fruits à pépins (poires et pommes) ainsi que les fraises trouvent maintenant leur place. La troisième et dernière édition paraîtra en 1851, deux ans après la mort de Jean-Baptiste Lelieur. Elle comprend 592 pages. Il n'a jamais cessé de travailler sur cet ouvrage.

L'influence de Jean-Baptiste Lelieur sur l'arboriculture fruitière, et de cette œuvre en particulier, semble avoir été considérable. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, A. Puvis, ancien député et président de la Société d'agriculture de l'Ain, le nomme « le réformateur ». Dans son chapitre sur l'histoire de la taille fruitière il écrit :

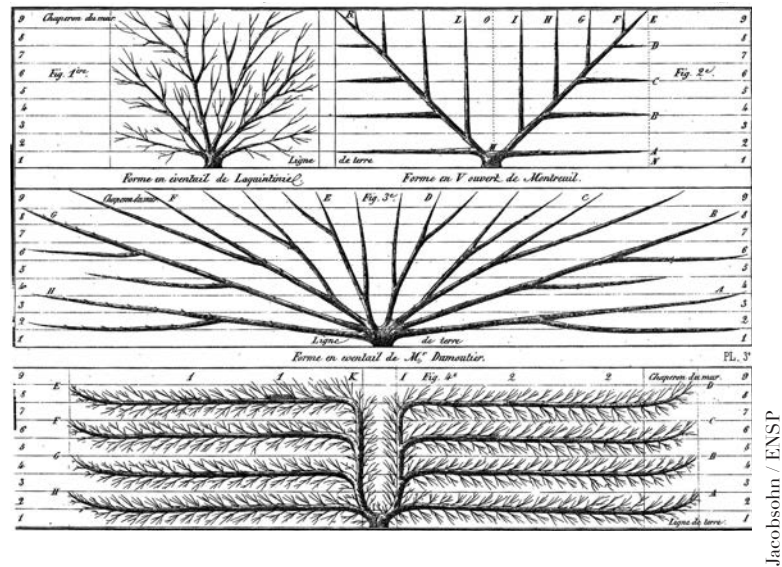
« Mais bientôt arriva le réformateur. Lelieur, [...] a fait sur le même sujet [la taille fruitière] un grand traité qui nous semble devoir faire oublier en grande partie ceux qui l'ont précédé. Cet ouvrage, sous le nom de *Pomone française*, traite de la conduite et de la taille des arbres fruitiers et pose de nouveaux principes qui, modifiant heureusement les prescriptions anciennes, se rapprochent davantage de la nature et conduisent à une abondante fructification. »

(Puvis ap. 1851, p. 9).

Charles Bengy de Puyvallée, autre ancien député et président de la Société d'agriculture du Cher, divise l'histoire de la conduite et de la taille des pêcheurs en trois époques qui correspondent à trois écoles de techniques : l'école de Jean-Baptiste de La Quintinie, l'école de Montreuil et l'école nouvelle<sup>2</sup> (figure 1). Il écrit à propos

2. Pour ce découpage, Bengy de Puyvallée s'appuie peut-être sur ce dernier, pour les écrits sur l'arboriculture fruitière qui propose la chronologie suivante : première époque érudition (1482-1632) ; seconde époque espaliers (1640-1688) ; troisième époque forte taille (1690-1755) ; quatrième époque Montreuil (1755-1804) ; cinquième époque innovation (1805-...). La troisième époque commence par la publication des Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, de Jean-Baptiste de La Quintinie (1690). La quatrième époque commence par la publication du Discours sur Montreuil de l'abbé Roger Schabol (1771). Parmi les publications de cinquième époque se retrouve Mémoire sur les maladies des arbres fruitiers de Jean-Baptiste Comte de Lelieur (1811).

du comte Lelieur qu'il « a fait pour l'école nouvelle ce que Roger Schabol avait fait pour l'école de Montreuil » (Bengy de Puyvallée 1860, p. 17), c'est-à-dire qu'il a été son publiciste sinon son créateur (figure 2).

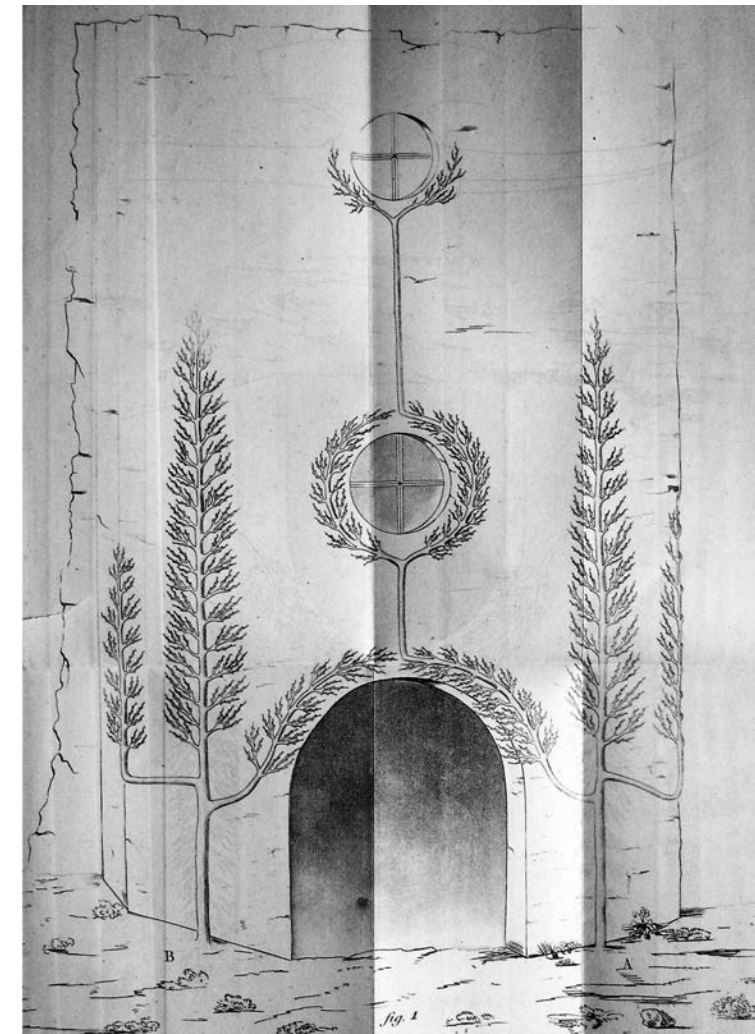


**Figure 1.** Différentes formes de taille de pêcher, planche 1 extraite de Bengy de Puyvallée, *Mémoire sur la culture du pêcher* (1860). Elle illustre les trois époques ou écoles de taille des pêchers. La dernière, ou nouvelle, permet de faire des formes très différentes d'où la présence de deux formes pour la représenter. Le M. Dumoutier qui a formé l'éventail a été employé par Lelieur au Potager du Roi.

Jacobsohn / ENSP

Avant d'adhérer à ces avis si laudatifs, il faudra toutefois s'interroger sur une possible connivence sociale entre ces différents auteurs.

*Mémoire sur les maladies des arbres fruitiers* (1811) est la première publication de Jean-Baptiste Lelieur sur l'arboriculture fruitière. Ce travail est directement lié au mauvais état des arbres fruitiers du Potager du Roi lors de sa prise de fonction à Versailles comme administrateur des Parcs et jardins. Il semble que ce soit le début de son implication active dans des recherches autour de la culture des arbres fruitiers. *La Pomone française* est le prolongement qui durera toute la vie de l'auteur.



**Figure 2.** Forme nouvelle de taille, Planche n. IX, figure 1 extraite de Lelieur de Ville-sur-Arce, *La Pomone française* (3<sup>e</sup> édition, 1851). Elle illustre, de façon extrême, les possibilités offertes par le nouveau système de taille. Selon Lelieur (1851, p. 91), la planche a été réalisée à partir d'un dessin qu'il a fait le 12 novembre 1815 à Boissy-Saint-Léger (aujourd'hui dans le département du Val-de-Marne), dans la Maison Corse, de plantations faites par le jardinier M. Courbie en 1810 avec des pieds greffés depuis trois ans.

Jacobsohn / ENSP

Le chapitre dénonciateur des pratiques des Montreuillois, objet de cette communication, figure dans la première édition de *La Pomone française* en 1816. Des informations contextuelles, par exemple la mention de publications d'Alexis Lepère et de Félix Malot en 1841<sup>3</sup>, seront ajoutées lors de la deuxième édition de 1842. Toujours pour ce même chapitre, entre les éditions de 1842 et 1851, Jean-Baptiste Lelieur effectuera quelques modifications de style mais aucun ajout, suppression ou modification de sens. Sur le fond, il n'apporte aucun changement de constat et d'explication entre 1816 et sa mort en 1849.

Mais pourquoi Jean-Baptiste Lelieur s'attaque-t-il particulièrement aux Montreuillois ? N'aurait-il pas pu choisir d'autres communautés de producteurs ? Il me semble qu'il ne faut pas simplement comprendre ce chapitre comme un effort pour faire descendre les Montreuillois du piédestal où ils ont été hissés par les « arboristes », futurs pomologues, à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Quand l'abbé Jean-Roger Schabol (1771) loue les pratiques culturelles des Montreuillois et fait découvrir cette communauté de producteurs de l'est parisien aux lecteurs de la littérature agronomique, il le fait en s'attaquant aux pratiques et à la réputation de Jean-Baptiste de La Quintinie, créateur et premier jardinier du Potager du Roi à Versailles, responsable de tous les jardins fruitiers et potager de Louis XIV. En quelque sorte, l'abbé Schabol fait gagner les « petits » producteurs de Montreuil contre le « grand » jardinier aristocratique et ainsi légitime une nouvelle approche. Par la suite, son geste deviendra une sorte de dogme pour un certain nombre d'auteurs : les Montreuillois sont supposés savoir mieux cultiver que quasiment tous les autres producteurs ou jardiniers (Quellier 2003a, surtout p. 102-106, où l'agacement de Jean-Baptiste Lelieur est noté). Les cultures fruitières de Montreuil deviennent un lieu de visite

3. Les titres de ces publications sont, respectivement, *Pratique raisonnée de la taille du pêcher en espalier carré* (Montreuil, chez l'auteur) et *Traité succinct de l'éducation du pêcher en espalier sous forme carrée* (Paris, Bouchard-Huzard). L'ouvrage de Lepère connaîtra au moins sept éditions tandis que celui de Malot ne semble avoir été réédité qu'une fois en 1854.

non seulement pour les amateurs français mais aussi étrangers (par exemple, Thornton 1806, t. II, p. 64 ou Loudon 1828, sec. 5, circa, p. 110. n. 284), tandis que lors de leurs visites à Versailles, le Potager ne semble pas figurer sur leurs itinéraires. Le chapitre « Montreuil », mais aussi, *La Pomone française*, en tant qu'œuvre, semblent avoir été écrits pour faire remonter dans l'estime et dans la considération du public, les jardiniers professionnels comme les amateurs fortunés, les Potagers et les dépenses jardinières de la Couronne.

*« Ni la taille, ni la conduite de ses arbres ne peuvent plus être proposées comme des modèles à suivre »<sup>4</sup>*

Jean-Baptiste Lelieur dénonce un certain nombre des pratiques culturelles montreuilloises et déclare que leurs arbres et leurs fruits ne sont pas beaux ou bons. Mais comme il connaît la grande réputation de Montreuil, il commence ainsi :

*« On est tellement persuadé de l'excellence du mode de culture du pêcher en usage à Montreuil que je redoute jusqu'à un certain point d'attaquer une idée aussi généralement adoptée ; mais, il faut le dire, les progrès que nous avons faits dans le jardinage laissent Montreuil, qui depuis cent soixante ans n'a rien changé à ses habitudes, bien loin derrière nous ; ni la taille ni la conduite de ses arbres ne peuvent plus être proposées comme des modèles à suivre. J'engage cependant très fortement les jeunes jardiniers à visiter Montreuil, afin de pouvoir juger par eux-mêmes de l'état actuel de la culture dans ce canton si renommé : la destruction d'une erreur est un grand pas vers la vérité. Le moment le plus favorable pour faire cet examen critique est le mois de novembre, parce qu'à cette époque, le feuillage ne dérobe plus aux yeux les imperfections qu'il couvre pendant l'été. [...]*

4. Toutes les citations proviennent de l'édition de 1851 sauf indication contraire. Pour ce qui concerne le laps de temps de la culture à Montreuil, les « cent soixante ans » était de « cent vingt ans » dans l'édition de 1816.



*La première chose qu'ils auront à remarquer est le peu de distance laissée d'un arbre à l'autre; beaucoup d'entre eux ne sont pas séparés par un espace de plus de 2 mètres; les vieux arbres sont mêlés avec les jeunes, et ce mode de plantation ne peut promettre de brillants succès. [...] Le même espalier est donc éternellement entretenu par de jeunes arbres plantés côte à côte, sous la tête des mourants et au milieu des racines. Or, la même terre, quelque bien fumée qu'on la suppose, doit finir par se fatiguer de toujours alimenter les racines d'une même espèce d'arbres, surtout de pêchers. Cette manière vicieuse de planter doit nécessairement amener avec le temps la destruction ou au moins l'abâtardissement des arbres et des espèces. » (p. 204-205)*

La première chose qu'il ne faut donc pas faire comme les Montreuillois, c'est planter de manière aussi serrée. La deuxième, c'est de mélanger des jeunes et des vieux arbres.

Le prochain grand défaut de pratique culturale est « l'usage où sont ses habitants de ne cultiver que trois ou quatre espèces de pêchers qui toutes sont attaquées du blanc ou de la gomme; ces maladies se développent à Montreuil plus qu'ailleurs, parce que le terrain y est épuisé » (p. 206). Il faut noter le nombre réduit de variétés mais aussi que Jean-Baptiste Lelieur est un des premiers pomologues français à raisonner en termes d'utilisation de variétés résistantes aux maladies et aux ravageurs<sup>5</sup>.

Ensuite il critique la conduite des arbres. Il fait remarquer que :

*« la forme générale des pêchers de Montreuil [est] celle du V; mais rarement il y a égalité de force dans les deux mères-branches, et cela pour une raison très simple : c'est qu'après*

5. Pierre-Antoine Poiteau, contemporain et concurrent malheureux pour le poste obtenu par Lelieur, remarquera lui aussi le nombre restreint de variétés de pêchers cultivées à Montreuil. Toutefois, il ne semble pas avoir fait des commentaires sur les questions de résistance moindre ou supérieure (voir Duhamel du Monceau, 1807-1835, notice pour la pêche Grosse Mignonne).

*la taille, on abandonne l'arbre à lui-même jusqu'au moment de l'ébourgeonnement [...] Les Montreuillois ne font donc aucun usage du pincement, et le palissage, qui pourrait offrir de très-grandes ressources pour équilibrer la distribution de la sève, est abandonné aux femmes, par suite du peu d'importance qu'on y attache, ou plutôt parce que le propriétaire, occupé de l'ébourgeonnement, n'a pas le temps de palisser. [...]*

*Les cultivateurs de Montreuil se pressent beaucoup trop d'établir les membres qui doivent occuper la partie supérieure du mur, et la force de ces derniers l'emporte tellement sur celle des membres inférieurs que ceux-ci disparaissent promptement; alors ils sont obligés, pour garnir le bas, d'abaisser les branches mères; les membres que cette manœuvre favorise s'emportent, les branches mères dépérissent et sont remplacées à leur tour. Tout ce grand mouvement, ou, pour parler plus justement, tout ce désordre ne se produit pas sans faire pousser du jeune bois, et, par conséquent, sans donner du fruit. Mais la durée de mouvements aussi brusques et aussi irréguliers ne saurait se prolonger longtemps; le mur se dégarnit par parties, les arbres s'épuisent et meurent après avoir rapporté abondamment pendant quelques années des fruits de grosseur et de qualité médiocres, parce qu'on n'en supprime jamais [...]*

*À Montreuil, on se sert de tout ce qui se présente pour remplir les vides; on croise des branches les unes sur les autres, et, malgré ces licences, les murs ne laissent pas d'être dégarnis par le bas et dans beaucoup d'autres endroits. Des chicots, des onglets, des traits de scie, que la serpette ne vient presque jamais rafraîchir; des mères branches formant des coudes considérables; des yeux terminaux doubles qu'on a laissés pousser à la fois, l'un faisant le prolongement de la mère branche, l'autre formant un membre, telles sont les fautes intolérables dont on est témoin à chaque pas, et qui seraient capables d'empêcher un connaisseur de prendre à son service le jardinier qui les aurait commises. » (p. 206-208)*

Jean-Baptiste Lelieur constate le peu d'entretien que les cultivateurs apportent aux arbres : ils ne pratiquent aucun soin entre la taille et l'ébourgeonnement ; ils abandonnent le palissage aux femmes (signe de décadence à ses yeux) ; ils n'éclaircissent pas les fruits ; ils ne font guère attention à la manière de couper ou de faire croiser les branches. Et s'il reconnaît l'abondance de la production « *les arbres s'épuisent et meurent après avoir rapporté abondamment pendant quelques années* », il ne leur accorde aucune qualité visuelle ou gustative : « *des fruits de grosseur et de qualité médiocres* ». Lelieur affirme même que s'il est vrai que « *les habitants de Montreuil envoient beaucoup de fruits à Paris* », en revanche, « *ils en envoient très peu de beaux, qui, par conséquent, restent toujours fort chers* », pour ensuite ajouter « *encore la plupart de ces derniers viennent-ils des jardins particuliers des environs, où les gens de Montreuil vont les acheter* » (p. 206).

### **La rentabilité du travail ou pourquoi les Montreuillois cultivent de cette manière ?**

Dès le troisième paragraphe de son chapitre, Jean-Baptiste Lelieur reconnaît que cette manière, qu'il trouve si défectueuse, qu'ont les Montreuillois de cultiver les pêchers n'est pas due à un manque de connaissance ou de savoir faire. Il affirme que c'est une démarche consciente : « *Ce n'est pas que les intelligents cultivateurs de Montreuil ne connaissent très-bien la nature du pêcher et sa manière de végéter ; ils possèdent cette connaissance à un plus haut degré que qui que ce soit. [...] Les cultivateurs de Montreuil n'ignorent pas non plus que l'on peut conduire le pêcher mieux qu'ils ne le font ; mais ils savent aussi qu'il faudrait y mettre plus de temps qu'ils n'en ont à dépenser.* » (p. 205).

Pour chacune des critiques évoquées ci-dessus, à l'exception de celles concernant le nombre restreint de variétés et leur manque de résistance aux maladies, la raison principale semble être la rentabilité du temps de travail. Jean-Baptiste Lelieur écrit : « *Serait-il raisonnable de chercher la perfection chez des gens écrasés de travail, et auxquels le temps manque sans cesse ? Ils n'en ont jamais à donner qu'aux opérations les plus indispensables* » (p. 206).

La question principale à laquelle il faut maintenant répondre pour comprendre à la fois les producteurs de Montreuil et Jean-Baptiste Lelieur lui-même est celle du résultat recherché. Quel est le but des choix de conduites des arbres dans le cas des Montreuillois et quel est celui de Jean-Baptiste Lelieur ? Encore une fois, son texte propose une explication sans ambiguïté de la visée des pratiques Montreuilloises : « *L'avidité, la crainte de voir diminuer l'abondance de leur récolte, s'ils s'écartaient de l'ancienne routine, les tiendront longtemps encore esclaves des procédés dont les produits connus et acceptés suffisent à leurs besoins.* » Il offre même une analyse possible du fonctionnement mental des cultivateurs Montreuillois. « *On ne peut se [...] défendre, en voyant leur manière de travailler, de penser aux locataires qui sont à fin de bail* » (p. 205-206). Le point de vue misérabiliste de Jean-Baptiste Lelieur, qui nie aux Montreuillois une capacité d'innovation et d'investissement, ne l'empêche pas de nous donner des informations qui permettent de saisir la logique de leurs pratiques. Les producteurs de Montreuil ne cherchent pas en premier ni la beauté ni la bonté de leurs fruits. Ils aspirent à vendre la plus grande quantité de fruits possibles au meilleur prix. Ils visent à maximiser leurs gains, si nous suivons la logique de Jean-Baptiste Lelieur, en produisant pour un marché de masse et non pour un marché de luxe.

En cours de route, Jean-Baptiste Lelieur dévoile la prédominance de l'approche esthétique, que lui pratique, au détriment d'une approche économique. Reprenons la liste de défauts de la culture des Montreuillois : « *ils laissent peu de distance entre les arbres et mélangent les jeunes et les vieux arbres* » ; « *ils utilisent peu de variétés* » ; « *les formes de leurs arbres ne sont pas régulières* » ; « *les fruits qu'ils produisent ne sont ni gros ni bons* » ; finalement, et de manière générale, « *ils prennent peu soin de leurs arbres* ». En nous limitant à l'analyse de ce chapitre, ce qui intéresse donc Jean-Baptiste Lelieur c'est : l'homogénéité de la plantation, la diversité des variétés, la régularité des formes, la grosseur des fruits, la qualité gustative des fruits et, finalement, le fait de soigner les arbres. S'il dit que les Montreuillois suivent aveuglément la routine, lui-même est obnubilé par sa position sociale. Toutefois, il constate que sa « position » possède des avantages.

« Il ne serait pas raisonnable d'attendre de ces cultivateurs des changements et des progrès sérieux; satisfaits de leurs succès, ils n'iront pas, par des essais plus ou moins hasardeux, compromettre leur revenu, et courir des chances qui pourraient être onéreuses. Il n'appartient qu'à des amateurs, ou à des personnes qui, comme nous, ont été chargées du soin des jardins d'un grand prince, de faire des expériences [...] propres à perfectionner la culture. Nous pouvons, par suite de notre position, multiplier les essais, les faire faire en même temps sur de grandes surfaces, et sur des terrains de qualités diverses, en suivre et en recueillir les résultats, les comparer, et les offrir enfin au public; mais celui qui attend pour vivre le produit de son travail ne peut, sans risquer de compromettre son existence et celle de sa famille, essayer de sortir du sillon que ses pères lui ont tracé. Néanmoins, les cultivateurs de Montreuil pourraient, sans abandonner totalement leur méthode, profiter d'une partie de nos observations pour la modifier en quelques points très vicieux, surtout en ce qui concerne la première éducation de leurs arbres, qu'il leur serait facile de diriger avec plus de soins, ce qui leur assurerait plus d'étendue et de durée, et tendrait à leur faire produire des fruits meilleurs et plus beaux que ceux qu'ils obtiennent aujourd'hui. » (p. 208-209)

Pour nous aujourd'hui, il est simple de renvoyer les deux approches dos-à-dos. La routine peut s'installer chez les chercheurs, aux prises avec le marché politique, et l'innovation se trouver du côté des producteurs, aux prises avec le marché économique. Jean-Baptiste Lelieur a toutefois bien identifié la différence entre le besoin de sécurité, qui sous-tend la routine, et la liberté vis-à-vis du quotidien qui est souvent nécessaire pour innover.

Il termine son chapitre « Montreuil » avec un appel à la création d'écoles pour jardiniers et au fait de correctement rémunérer la profession.

« Des écoles destinées à l'instruction des jardiniers seraient un bienfait dont la société pourrait retirer de grands avantages; cette idée n'est peut-être pas indigne de la sollicitude d'un gouvernement paternel, ni de la pensée d'un homme d'État. Les propriétaires trouveraient dans ces écoles des sujets instruits dans leur art en même temps que des exemples de bonne conduite à introduire dans leurs habitations. Un des moyens d'augmenter le nombre de bons jardiniers serait aussi de bien traiter et de bien payer ceux qui sont véritablement éclairés. » (p. 210)

### Conclusion : Produire des bons fruits et en manger, une distinction sociale ?

Je voudrais terminer sur la question du goût des fruits. Qui demande à ce que les fruits soient « bons » ? Pourquoi les Montreuillois ne peuvent se permettre de ne pas soigner leurs arbres, de présenter des fruits « médiocres » sur le marché ?

Pierre-Antoine Poiteau, dans sa notice sur l'« Abricot précoce », remarque que la question du goût n'est pas aussi importante que, peut-être, celle de sa texture, et, surtout, celle de la date d'arrivée sur le marché : « ce petit abricot acquiert une bonne odeur en mûrissant, mais les jardiniers de Montreuil le vendent à moitié mûr, lorsqu'il est encore croquant » (1846, p. 299) (figure 3). Comme pourrait le faire remarquer un producteur (et un consommateur) d'aujourd'hui, le fait de transporter les fruits encore verts permet d'avoir une présentation plus alléchante des fruits sur l'étal du marché car ils arrivent moins meurtris. En outre, hier comme aujourd'hui, il existe une différence de prix notable entre les premiers fruits arrivés sur le marché et ceux qui arrivent plus tard.

Dans une partie sur les fraises, qu'il ajoute dans l'édition de 1843, Jean-Baptiste Lelieur remarque que les producteurs de Montreuil tout comme d'autres communautés de producteurs de la région parisienne, s'intéressent plus à la rusticité et au moment de maturité de leurs fraisiers qu'à leur goût :



Jacobsohn/Bibliothèque patrimoniale d'Aranches

**Figure 3.** – Abricot précoce, planche extraite de Pierre-Antoine Poiteau, *Pomologie française, recueil des plus beaux fruits cultivés en France*, 1846. (Crédits :)

« *Fraisier de Montreuil.* Ce fraisier est cultivé à Bagnolet, Sceaux, Charonne, Châtou et autres communes environnant la capitale, où elle est vulgairement connue sous le nom de dent de cheval. Cette fraise est grosse, difforme, d'un beau rouge; la chair en est sèche, sans saveur ni parfum; mais la plante est peu délicate, et supporte jusqu'à un certain point le manque d'eau. Ce fraisier produit beaucoup pendant le courant de juin et une partie de juillet, après quoi il cesse jusqu'à

*l'année suivante. Les glaciers et les confiseurs n'emploient la fraise de Montreuil qu'à défaut d'autres; cependant cette variété, malgré le peu de qualité de ses fruits, sera toujours préférée au fraisier des Alpes par les cultivateurs qui s'occupent spécialement de la culture du pêcher, ou autres cultures analogues; attendu que le fraisier des Alpes, étant beaucoup plus délicat, produirait moins entre leurs mains que celui de Montreuil; en outre, pendant la saison du [...] palissage et celle de la cueillette des pêches, il serait impossible à ces cultivateurs de trouver le temps nécessaire à la récolte journalière des fraises. » (p. 519-20)*

Si nous en croyons Jean-Baptiste Lelieur, il existerait un marché pour des fraises plus goûteuses que celles qui sont proposées par un certain nombre de producteurs de la région parisienne. Mais ces derniers n'y trouveraient pas leur compte car cela perturberait leur emploi du temps. Le marché, celui des glaciers et des confiseurs, serait toutefois plutôt haut de gamme, un marché de luxe, et non pas un marché de masse ou populaire.

Jean-Louis-Auguste Loiseleur-Deslongchamps, dans l'article qu'il consacre aux cerisiers dans le *Nouveau traité des arbres fruitiers par Duhamel du Monceau* (circa 1820), constate, lui aussi, cette opposition entre l'intérêt des producteurs pour une production de masse et l'intérêt des gastronomes pour une production de qualité.

« *Le climat favorable ne suffit pas pour avoir de belles cerises, il faut encore que les cultivateurs donnent à leurs arbres certains soins nécessaires; mais le plus souvent ils négligent trop, soit de les planter dans des expositions favorables, soit de multiplier les bonnes espèces par la greffe. Aux environs de Paris, où la culture du cerisier peut, plus que partout ailleurs, dédommager le cultivateur par la grande consommation de fruit qui se fait dans la capitale; aux environs de Paris même, les gens de la campagne ne font pas autrement; ils ne plantent communément que les espèces les plus médiocres, nous dirons même les plus mauvaises; les belles et les bonnes cerises ne se trouvent*



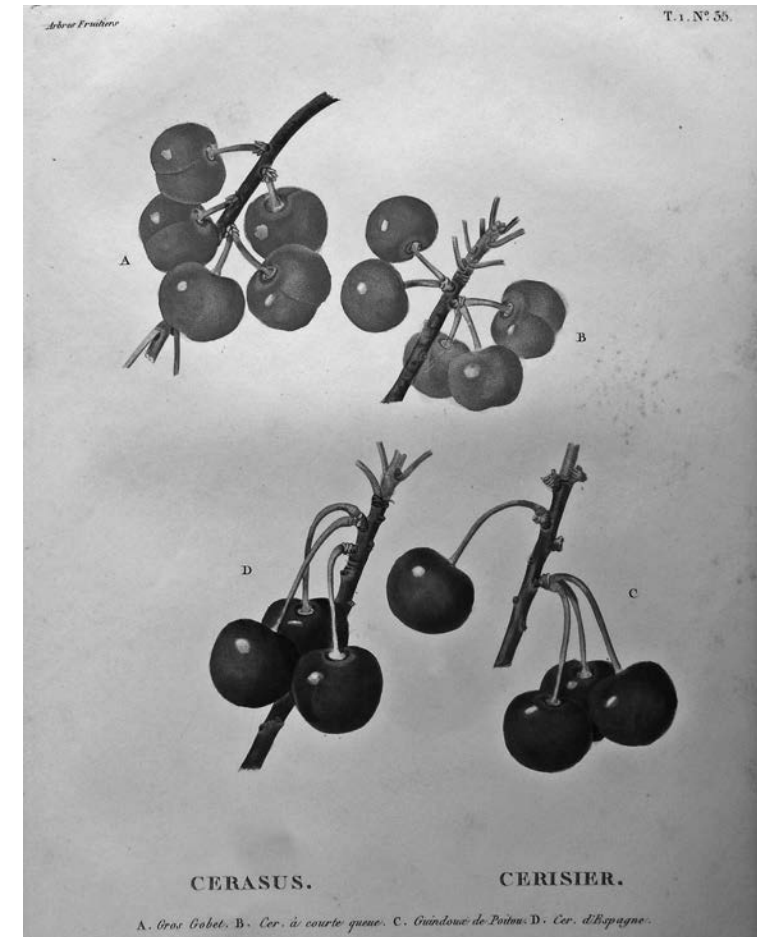
*guère que dans les vergers et dans les jardins d'un petit nombre de propriétaires. Il suit de là, que dans les marchés de Paris, il se vend dix fois plus de mauvaises cerises que de bonnes; mais le peuple trouve les premières à bon marché, et il est content; le paysan récolte de celles-ci le double de ce qu'il récolterait des autres, et voilà tout ce qu'il lui faut. » (dans Duhamel du Monceau, circa 1820. t. I, p. 115) (figure 4).*

Et, finalement, si nous remontons aux années 1760, un constat similaire se trouve dans la première édition du *Traité des arbres fruitiers* (1768) de Duhamel du Monceau. Dans la partie introductive, lors d'une explication autour des raisons pour lesquelles « la taille n'a que des règles générales », Duhamel du Monceau et son collaborateur Le Berryais écrivent :

*« Parce que son objet varie suivant les vues des propriétaires. Les uns se proposent en même temps la beauté, la durée et la fécondité des arbres qu'ils taillent, et sacrifient quelque chose de celle-ci à l'avantage d'une longue jouissance, et à la satisfaction que donne l'œil dans la saison même la plus ingrate, le plein, l'égalité, l'étendue et les proportions régulières d'un arbre bien taillé. Les autres trouvent très-beau l'arbre le plus difforme, pourvu qu'il soit bien chargé de fruit; et se bornant à cet objet, ils préfèrent peu d'années d'abondance à une longue suite d'années de médiocrité... » (t. I, p. 82)*

En jouant sur la notion de ce que constitue la beauté, ils dépassent l'opposition entre la beauté et la rentabilité dans laquelle se complaît Jean-Baptiste Lelieur et font remarquer que la sélection de variétés que leur traité propose n'est pas exclusivement fondée sur la qualité gustative :

*« Nous ne conseillons à personne de cultiver toutes celles dont nous faisons mention; quelques-unes n'étant que des fruits de fantaisie, d'autres ne réussissant que dans certains climats ou dans certains terrains, et d'autres n'étant propres qu'à*



**Figure 4.** Cerisiers, planche 35 extraite de Henri-Louis Duhamel du Monceau, *Nouveau traité des arbres fruitiers* (autour de 1820). Des quatre variétés représentées, le Gros Gobet est précisément indiquée comme « une des meilleures qu'on puisse cultiver » mais « on ne la rencontre que dans les jardins de quelques particuliers qui préfèrent la qualité d'un fruit à sa quantité » (t. I, p. 106).

*diversifier le coup d'œil d'un verger ou d'une fruiterie: mais il a été nécessaire de rendre cette collection assez nombreuse, pour satisfaire à tous les goûts, et suffire à tous les usages qu'on peut faire des fruits. » (t. I, p. VII)*

Depuis au moins le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, deux avis concernant l'origine de l'innovation et du progrès horticole existent et parfois coexistent. D'une part, il y a ceux qui pensent que ce sont les producteurs pour le marché qui peuvent faire progresser les techniques de jardinage. C'est l'avis d'auteurs comme l'abbé Schabol (1771) ou M. de La Bretonnerie (1783)<sup>6</sup> ou, un peu plus tard, Pierre-Antoine Poiteau (1846). D'autre part, il y a ceux, comme Jean-Baptiste Lelieur, qui défendent le rôle et les capacités des jardiniers aristocratiques ou institutionnels à être source de progrès. Certains, comme Henry-Louis Duhamel du Monceau ou René Le Berryais ont une posture qui ne renvoie pas les deux positions dos-à-dos. Une étude de la littérature agronomique du XVIII<sup>e</sup> et du début du XIX<sup>e</sup> siècle à partir de cette proposition pourrait ouvrir des perspectives sur les systèmes d'innovation et de diffusion des techniques agricoles à cette époque. Aujourd'hui, au début du XXI<sup>e</sup> siècle, il est évident que les enjeux ne sont pas identiques. Toutefois un certain nombre de questions autour des différentes notions de ce qui constitue la qualité et qui sous-tendent un certain nombre de décisions économiques, sont toujours présentes.

Antoine JACOBSON (Potager du Roi, Versailles)

---

6. En 1783, dans sa *Correspondance rurale*, La Bretonnerie considère qu'en « fait de légumes, c'est donc [...] la pratique du Marager, & non pas celle du Jardinier Bourgeois, qu'il faut produire si l'on veut donner de bonnes instructions. Le Marager s'industrie, & cherche continuellement la meilleure culture : il travaille pour son compte ; sa vie en dépend. Le Jardinier Bourgeois n'a pas la même activité, la même émulation ; assuré de son salaire, il suit sa routine, & ne perfectionne rien » (p. 158).