



Nos légumes les plus familiers n'ont pas toujours été ce qu'ils sont, tous ont une histoire, parfois longue, et tous doivent à la patience de nos jardiniers et, très souvent, au goût délicat de nos rois et de nos reines, d'être dans nos assiettes ce qu'ils sont aujourd'hui... Ainsi cette laitue pommée, cette migrante au cœur jaune que nous apprécions tant, savons-nous vraiment quel incroyable voyage fut le sien ?

La laitue 'Perpignane'

(1^{ère} partie)

« **L**aitue La Préférée, Laitue Lorthoïis ou du Trocadéro à graine noire. Laitue de Perpignan (1) ». En présentant ainsi la laitue 'La Préférée' en 1947, la maison Vilmorin énumère une liste de variétés différentes, plutôt que des synonymes, mais résume aussi une généalogie de plusieurs siècles, un peu compliquée, puisqu'à partir de 1713 et jusqu'à nos jours, il va être question de deux lignées qui ne sont vraiment distinctes, dans les textes, que par quelques détails et la couleur de la graine. Même les grainetiers, et non des moindres, s'y sont souvent perdus...

PAR PHILIPPE DELWICHE

En 1986, Jean-Noël Plages signale que «c'est à partir des types 'Trocadéro', 'Attraction', 'Sans Rivale', 'Lilloise' qu'a été obtenue la majorité des variétés modernes (2)». Nous verrons qu'à la suite de mutations ou d'hybridations, ces quatre variétés possèdent une ascendance commune, ou partiellement commune, avec notre 'Perpignane'.

D'origine espagnole

Le souci d'obtenir des semences de qualité n'est pas neuf et, dans le paragraphe intitulé «Grande utilité de changer de semence», Olivier de Serre relate, en tout début de XVII^e siècle, l'ancienne tradition toulousaine d'importer des semences d'Espagne : «Changer souvent de semences

est un bon secret de jardin [...] car la Nature se délecte en la mutation. [...] Le meilleur seroit bon toutesfois d'en changer entierement de semence chaque année, si faire se pouvoit. Telle science est tres-bien entenduë en Languedoc : les lardiniers de Nismes tirent argent de leurs graines, & en acheptent ailleurs pour semer en leurs lardins, comme vers Montpellier : ceux de Montpellier à Narbonne : ceux de Narbonne en prennent à Tholozé ; & ceux-ci en font venir d'Espagne [...] tenans de père à fils, que les semences montans du Midi au Septentrion sont très profitables (3).»

Dans son ouvrage *Hosebondrye*, l'agronome anglais Walter de Henley, né vers 1240 et considéré, pour l'Europe occidentale, comme le pionnier des méthodes expérimentales en agriculture, fournit déjà un conseil similaire afin d'éviter l'appauvrissement génétique des plantes cultivées : «*A la Saint-Michel, prenez des graines d'ailleurs pour constituer votre semence habituelle de l'année. Votre récolte se trouvera enrichie par ces graines nées sur le terrain d'un autre* (4).»

Entre les VIII^e et XI^e siècles, l'Andalousie musulmane des Almohades constitue une terre d'échanges entre l'Orient et l'Occident. C'est, en effet, de la péninsule ibérique, des *huertas* de l'Ebre ou du Guadalquivir, héritières des traditions arabes, qu'arrivent en Languedoc d'innombrables nouveautés horticoles. La fève d'Aguadulce et de Séville, l'oignon de Gibraltar et de Motril ou l'oignon blanc du Portugal, l'ail d'Espagne et bien d'autres variétés s'acclimateront ensuite progressivement pour arriver dans nos jardins régis par de plus rudes conditions climatiques. D'incroyables connaissances accompagnent ces légumes nouveaux et il semble que l'épinard, «prince des légumes» des arabes, ait été l'objet de la première monographie consacrée à un légume, rédigée au XII^e siècle par Ibn Hadjadj-al Ichbili de Séville, un agronome issu d'une famille originaire du Yémen.

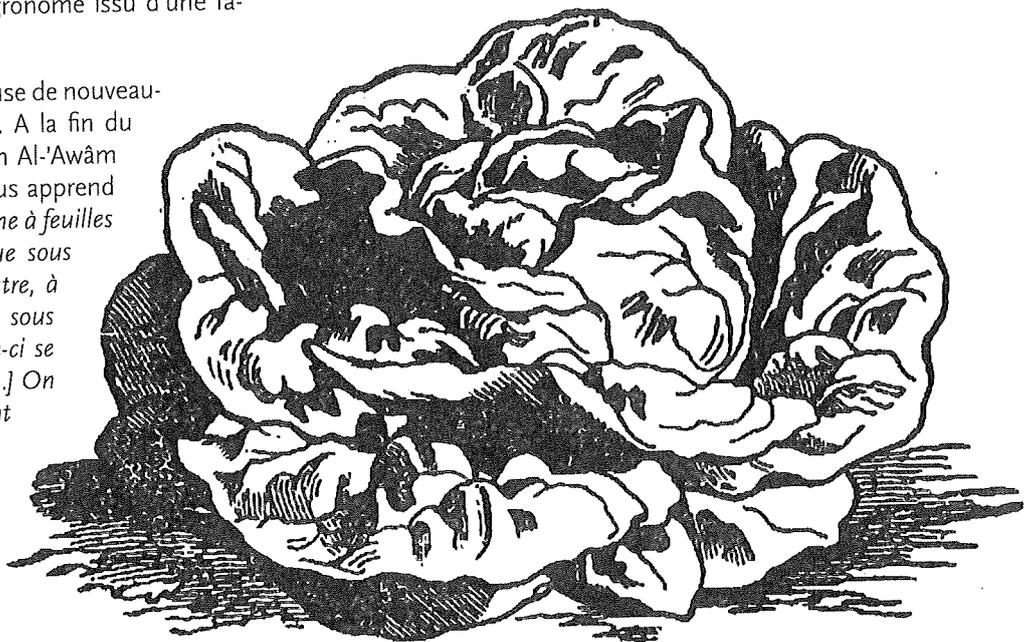
L'Espagne est également pourvoyeuse de nouveautés en ce qui concerne les laitues. A la fin du XII^e siècle, l'agronome andalou Ibn Al-'Awâm rédige son livre d'agriculture et nous apprend qu'«il y a deux espèces de laitue : l'une à feuilles longues et pointues, qui est connue sous le nom de laitue de Séville, et l'autre, à feuilles courtes et larges, connue sous le nom de laitue de Cordoue. Celle-ci se prête bien à une culture précoce [...] On mange généralement la laitue avant qu'elle entre en fleur, comme je le pratique moi-même (5).»

Emile Rodigas note que la 'Belle et Bonne de Bruxelles' est appelée «salade espagnole dans nos régions flamandes (6)» : une introduction qui pourrait avoir été réclamée par la noblesse et la bourgeoisie espagnole pendant le règne des Habsbourg

sur les Pays-Bas espagnols entre 1556 et 1714. En effet, de nombreux pays d'Europe du nord doivent l'introduction de nouveaux légumes à l'une de leur reine. En France, la Florentine Catherine de Médicis ou Catherine d'Aragon, en Angleterre, ne peuvent s'adapter au régime trop carné et trop salé de leur nouveau pays. Elles font importer des légumes mais engagent rapidement des jardiniers qui introduisent alors la semence et la maîtrise des techniques culturales de nombreux nouveaux légumes...

La ville de Perpignan et sa puissante corporation de jardiniers

La ville de Perpignan est espagnole jusqu'en 1659, époque où, par le traité des Pyrénées, elle est annexée au royaume de France, avec le reste du Roussillon. Au Moyen-âge, les faubourgs de la ville sont particulièrement fertiles et d'immenses territoires y sont réservés à la culture maraîchère : *horta de Perpinyà*, *horta Vella* et la *horta Nova* qui apparaît dans les textes au début du XIII^e siècle. Ces territoires se singularisent par des systèmes d'irrigation créés entre les XI^e et XIV^e siècles, au départ des nombreux ruisseaux. Les premiers ortolans - jardiniers - apparaissent dans les textes dès 1261 et obtiennent l'exemption de la dîme pour leurs productions : herbe destinée aux bestiaux, choux, pois-chiches, oignons, bettes, laitues, épinards, navets, citrouilles, melons, poireaux, safran, menthe. Dès 1292, ils forment une communauté structurée où le Bayle de Perpignan émet une série de règlements concernant les jardins entourant la ville. Ceux-ci veillent principalement à l'entretien des limites parcellaires (7) et «on leur accordera des juges spéciaux, los sobreposats de la horta, sorte de juges de paix connaissant de tous les dégâts commis aux



Perpignan Lettuce.

jardins, champs, canaux d'arrosage, chemins. Ces juges siègent en plein air, à la Halle au Blé à la Place de la loge. En 1789, lorsqu'il faudra rédiger le Cahier du Tiers pour les Etats-Généraux, les hortolans de Perpignan réclameront énergiquement et feront inscrire dans le Cahier le maintien de cette juridiction rurale (8).» Cette puissante communauté de maraîchers possède également une excellente réputation en ce qui concerne ses variétés potagères et la qualité de ses semences puisque l'historien Emmanuel Le Roy Ladurie écrit qu'en 1667, on cultive déjà dans le Bas-Rhône «une laitue catalane, la Perpignane (9).» Pour y arriver, elle a probablement franchi les étapes citées par Olivier de Serres en transitant par Narbonne, Montpellier et Nîmes ; une ville située à cent trente kilomètres au sud de Mirabel, en Ardèche, où de Serres exploite son domaine du Pradel.

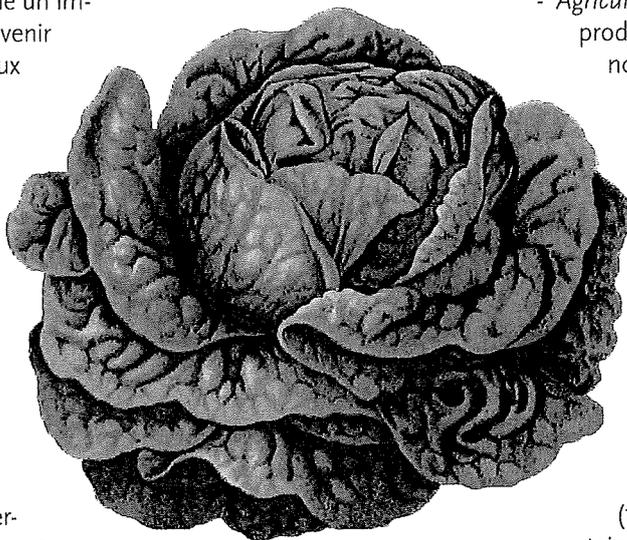
En 1679, Louvois, secrétaire d'Etat de la guerre de Louis XIV, visite les places fortes du Roussillon nouvellement conquises et acquiert, la même année, le château de Meudon. Il y installe un imposant potager destiné à subvenir aux besoins de ses nombreux occupants et s'en soucie personnellement puisqu'il s'approvisionne «en oranger de Catalogne ou en graines de choux-fleurs, d'oignons et de laitue de Perpignan (10).» Acheté par Louis XIV à la mort de Louvois en 1691, le château devient la demeure de son fils aîné, et le potager devenu «royal» alimente la table du Grand Dauphin et celle du Roi, à Paris et à Versailles. Il n'est donc pas étonnant de retrouver notre 'Perpignane' dans le potager de Louis XIV à Versailles, puisque La Quintinye la cite dans son livre *Instruction pour les jardins fruitier et potager* (11).

En 1713, c'est le binôme de laitues «Perpignanes verdes, & blondes» qui apparaît dans *Le nouveau Théâtre d'agriculture* (12) et se retrouve, sans discontinuer, dans les éditions successives de *La Nouvelle Maison Rustique*, entre 1721 et 1790. Dans cette dernière édition, l'auteur précise qu'«on peut s'attacher particulièrement à ces espèces rustiques qui durent le plus pommées avant que de monter, telles que sont les coquilles, les perpignanes, les genes vertes, les aubervilliers, l'autriche ; aussi sont-elles fort tardives à pommer (13).»

Une lente remontée vers l'Europe septentrionale

En 1785, l'Encyclopédie méthodique nous permet de découvrir de plus amples informations mais la couleur de la graine de la variété mouchetée restent un mystère : «La perpignane ou laitue à grosses côtes... Originnaire du pied des Pyrénées où elle réussit très bien, ainsi que dans les autres provinces du midi. On l'y sème en janvier ; elle craint les terrains humides, résiste aux chaleurs & à la sécheresse, mûrit difficilement dans les provinces du nord, si on n'aide les semences & si on ne les avance par la couche. On en distingue deux espèces, l'une verte & l'autre mouchetée de taches jaunes. La perpignane verte est facile à distinguer des autres laitues par ses feuilles unies, lisses & à grosses côtes ; par sa pomme qui est très-grosse & jaune, tendre & douce ; sa graine est blanche. La mouchetée de jaune est la variété de la première. La côte de ses feuilles est un peu moins forte (14).»

En 1813, avec l'Encyclopédie Méthodique - Agriculture, apparaît la difficulté de produire de la semence dans le nord ; elle donne ce conseil pour la variété à graine blanche : «Si on veut avoir de bonnes graines dans le nord, il faut la semer sur couche dès le mois de février (15).» En 1881, l'horticulteur Gantois Van Houtte confirme cette difficulté et précise pour sa 'Perpignan améliorée' qu'il s'agit d'une laitue «ne montant que très difficilement et ne donnant que très peu de graines (16).» Cette remarque est certainement destinée à en justifier le prix, deux fois plus cher que celui de la plupart des autres variétés de laitues. Notons, à ce propos, que sous nos latitudes les laitues destinées à la multiplication ne peuvent être semées après le 10 avril. Par



En 1691, le château de Meudon devient la demeure du fils aîné de Louis XIV et le potager désormais «royal» alimente la table du Grand Dauphin et celle du Roi ; on retrouve donc la 'Perpignane' dans le potager du Roi-Soleil à Versailles

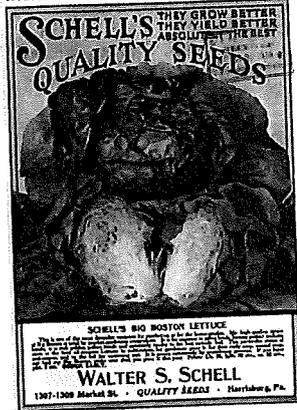
prudence, il vaut encore mieux avoir terminé ses semis à la fin mars car la floraison n'est possible que lorsque la longueur du jour égale ou dépasse douze heures, soit entre les équinoxes de printemps - 20, 21, 22 mars - et d'automne - 21, 22 septembre. Les semis réalisés après le 10 avril ne permettent pas à la floraison d'aboutir pendant cette période et les fleurs avortent. Cela implique que les variétés d'été et d'automne, destinées à la production de semences, doivent être semées bien plus tôt que ce qui est prévu pour les récoltes estivales et automnales, soit entre



Variété issue de la 'Perpignane', la 'Lorthoïse' prendra le nom de 'Big Boston' aux Etats-Unis où elle deviendra la deuxième laitue la plus cultivée (voir Valériane n° 123, 41)



62/73 Market-Gardeners' Catalogue, 1918



avril et août. Quant à la laitue 'de Perpignan, mouchetée de jaune', toujours en 1813 et dans le même

ouvrage, il y est dit qu'elle a plus de mal à s'acclimater et qu'«on la cultive rarement aux environs de Paris (17)».

En 1837, c'est sous le nom de 'Perpignaner Dauerkopf' qu'apparaît en Allemagne la 'Perpignane verte' à graine blanche. Elle y est proposée par l'horticulteur Christoph Lorenz d'Erfurt (18) qui, dans un livre consacré aux œillets, propose en fin d'ouvrage sa gamme des «meilleures graines potagères». C'est donc très tôt qu'elle est introduite en Allemagne et y est acclimatée à une météo bien plus rude. En 1887, Jager précise que la 'Perpignaner Dauerkopf' constitue une amélioration de la 'Perpignan' (19). En 1855, on les retrouve toutes deux aux Pays-Bas avec leur nom français 'Perpignane verte' et 'Perpignane mouchetée', parmi les variétés conseillées par le prédicateur Uilkens dans son livre de jardinage (20). En 1867, la 'Royal' ou 'White Summer Perpignon' est commercialisée en Ecosse par Stuart & Mein's, de Kelso et, en 1868, *The Gardeners' Chronicle* la cite dans un compte-rendu des *Lettuces crown at Chiswick in 1867* (21). On découvre ainsi que la remontée vers le nord s'effectue par des cheminements distincts et sous des noms différents. Suite et fin de ce périple dans Valériane n°131.

potagères, Paris, 1947, 397.

- (2) Jean-Noël Plages, du Centre de Sélection Vilmorin-Andrieux, « Evolution et situation variétale actuelle chez la laitue », La Diversité des Plantes Légumières : Hier Aujourd'hui et Demain, Paris, JATBA, 1986, 29.
- (3) Olivier de Serre, Le Théâtre d'agriculture et Mesnage des champs, Paris, La Maison Rustique, 1603, VI, : 476.
- (4) Walter de Henley, Hosebondrye. Cité dans ERNLI Histoire rurale de l'Angleterre, Paris, Gallimard, NR 1952, 325.
- (5) Ibn Al-Awwam, Kitâb Al-Filâha (Le livre de l'agriculture), Acte Sud, 2000, 623 et 627.
- (6) Emiel Rodigas, De Burgerlijke Moestuyn, Gent, Host 1871, 107-108.
- (7) Marie-Claude Marandet, La ville et le Plat-pays, XIIe s., Collection Etudes, Perpignan, Presse Universitaires de Perpignan, 2016, 39-41.
- (8) Pierre Vidal, Histoire de la ville de Perpignan depuis les origines jusqu'au Traité des Pyrénées, Paris, Welt 1897, 61.
- (9) Emmanuel Le Roy Ladurie, Les paysans de Languedoc tome I, Civilisation et Société, Paris, Ecole des Hautes Etudes en Sciences sociales, 2e éd., 1985, 62.
- (10) Alain Ayats, Louvois et le Roussillon, Histoire, économie et société, vol. 15, n° 1, 1996, 117.
- (11) La Quintinye, Instruction pour les jardins fruitiers potagers, Amsterdam, Desbordes, 1692, II, 183.
- (12) Liger, Le nouveau Théâtre d'Agriculture et Ménage Champs, Paris, David, 1713, 431.
- (13) Liger, La nouvelle maison rustique, tome II, P Libraires associés, 1790, 104-105.
- (14) Rozier, Cours complet d'Agriculture, Paris, Serpe 1785, 215.
- (15) Tessier, Thouin & Bosc, Encyclopédie Méthodique d'Agriculture, Paris, Agasse, 1813, V, 141.
- (16) Van Houtte Louis, Graines de Plantes d'ornement Potagères, Fourragères, etc., Gand, 1881, 45.
- (17) Tessier, Thouin & Bosc, op. cit., 1813, V, 141.
- (18) Lorenz, *Der Nelkenzüchter : oder Naturgeschichte nelten und deren zucht*, Erfurt, 1837, XXIX.
- (19) H. Jager, *Die Erziehung der Pflanzen aus Samen*, E Benary, 1887, 125.
- (20) T. F. Uilkens, *Groot Warmoeziers Handboek*, Arr De Jong, 1855, 853-854.
- (21) *The Gardener's Chronicle and Agricultural Gazette* London, March 28, 1868, 322.

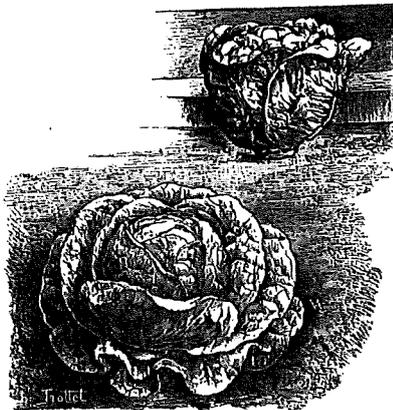
La Laitue 'Perpignane'

(2^e partie)

En 1947, en présentant la laitue 'La Préférée', la maison Vilmorin expose une généalogie compliquée où il est question de deux lignées qui ne sont vraiment distinctes que par quelques détails et par la couleur de la graine... Pour mieux comprendre l'histoire de cette laitue, nous poursuivons la remontée vers le nord de l'Europe, via la ville de Perpignan, d'une croquante Espagnole dont nous avons fait la connaissance dans *Valériane* n°130...

PAR PHILIPPE DELWICHE

En 1856, Vilmorin-Andrieux n'accorde encore que deux lignes à la 'Perpignane', dans un paragraphe réunissant les «laitues diverses» : «*Perpignane, 1833. Variété intermédiaire entre les laitues de Versailles et blonde d'été (1)*». En 1883, il cite la variété 'Perpignaner Dauerkopf' lorsqu'il aborde la description de la laitue 'Impériale' qu'il considère comme étant très proche. En 1904, toujours à propos de l'Impériale, il parle de «*la Laitue Caladoise et la variété allemande dite Perpignaner Dauerkopf (dont on a fait L. de Perpignan), nous ont toujours paru se rapprocher énormément, toutes deux,*



LAITUE SANS RIVALE

La laitue 'Sans Rivale', dans le catalogue Vilmorin de 1947

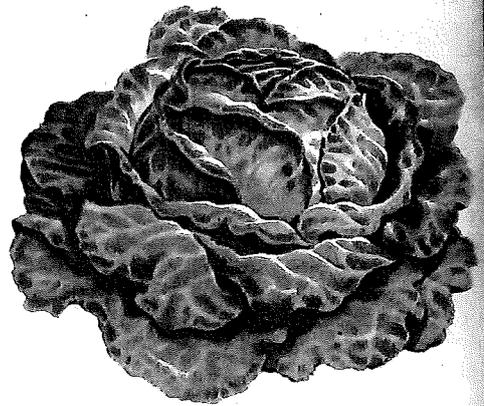
de la L. impériale (2).» Selon Vilmorin, la laitue 'de Perpignan' serait donc une introduction en provenance d'Allemagne ! Bien plus tard, on la fera américaine : «*laitue du Trocadéro à graine blanche (ou Lorthoïs) d'origine américaine, 'Big Boston' (3)*».

Vers 1879, F. de la Brugère est le premier à préciser la couleur de la graine pour les deux variétés : la 'Perpignane verte' à graine blanche et la 'Perpignane mouchetée' à graine noire (4). En 1891, un article d'E.-A. Carrière, consacré à la laitue 'Lorthoïs', permet de découvrir que pour Henry de Vilmorin : «*la qualification Trocadéro, elle est parisienne, cette Laitue ayant été remarquée dans les concours de légumes tenus à l'exposition internationale de 1889 (5)*». L'explication ne vaut rien, en ce qui concerne la date, puisqu'en 1885, l'édition anglaise du catalogue Vilmorin-Andrieux décrit déjà la «*Trocadéro Cabbage' Lettuce*» (6).

Quelques variétés issues des 'Perpignanes'

En 1883, la 'Lorthoïs' est décrite par Vilmorin ; elle était, en 1907, la laitue préférée des maraîchers jambois, près

LAITUE *La Préférée*



Vilmorin
Première sélection du monde

de Namur. Elle prendra le nom de 'Big Boston', aux Etats-Unis, et y deviendra la deuxième laitue la plus cultivée - voir votre *Valériane* n°123, page 41. En 1904, Vilmorin décrit la laitue 'Sans Rivale' à graine blanche, «*due à M. Lorthoïs lui-même*», une mutation qu'il découvrit dans une parcelle de 'Lorthoïs'. Introduite au Etats-Unis en 1902 sous le nom d'Unrivalled, elle y sera plutôt commercialisée sous le nom de 'White Boston'. C'est sous ce nom qu'elle revient aux Pays-Bas en 1931 et y est re-nommée 'Attractie'. Elle se répandra, sous ce nom, dans de nombreux pays. (7)

En 1912, apparaît la première mention de la laitue 'La Préférée' à graine noire, et donc issue de la lignée à graine noire : «*Lorthoïs et sa perfection L. La Préférée*» (8). En 1925, Vilmorin lui donne comme synonyme 'Lorthoïs à graine noire', d'où toujours beaucoup de confusion qui se perpétue aux Etats-Unis avec le nom de 'Black seeded Big Boston'. Le synonyme 'The Preferred' lui convient mieux.

En 1914, la laitue 'Lilloise' est commercialisée par Vilmorin-Andrieux et on peut lire dans la *Revue Horticole* : «*Laitue Lilloise (Vilmorin) - Graine*

noire. Variété voisine de la Laitue sans rivale, mais à graine noire, parfaitement fixée, à feuillage blond, cloqué, donnant une pomme volumineuse, bien serrée, d'un vert blond. Très lente à monter et rustique, elle sera aussi bien recherchée pour les potagers d'amateurs que pour la grande culture en vue de l'approvisionnement des marchés» (9).

Une confusion tenace

Encore une fois, la confusion va s'installer et «Variété voisine de la laitue 'Sans Rivale', mais à graine noire» va se transformer en «issue d'une variété ancienne la 'Sans rivale à graine noire' apparue vers 1890» (10). En 1947, Vilmorin donne à la 'Lilloise' le synonyme de 'Sans rivale à graine noire', une autre erreur qui se retrouve encore en 1962 dans le compte-rendu d'une journée consacrée à la laitue (11). Bien qu'elle apparaisse parfois dans les catalogues (12), la laitue 'Sans rivale à graine noire' n'a jamais existé et n'a donc rien à voir avec la 'Sans rivale à graine blanche'. Comme 'La Préférée', la Laitue 'Lilloise' est issue de la lignée 'Perpignane mouchetée' à graine noire. En 1928, cette confusion apparaît avec le catalogue du

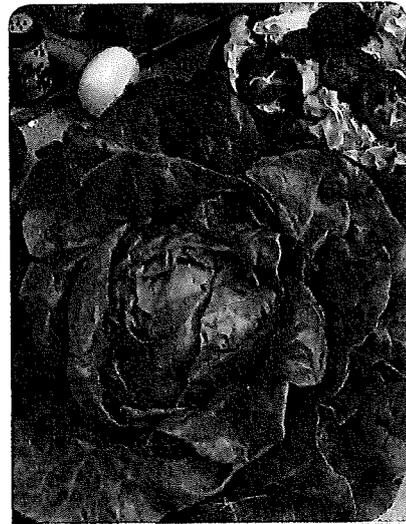
semencier Haage & Schmidt d'Erfurt qui propose sous trois numéros différents des variétés à graine blanche qui devraient être très proches mais qui ont probablement subi des mutations dans leurs pays ou région d'adoption : n°316, la 'Big Boston', n°346 a, la 'Lorthoïse' ('Trocadero') et n°358, la 'Perpignaner'.

En 1939, le professeur Dumon obtient la 'Hâtive d'Heverlee' à la suite de croisements entre la 'Sans rivale' et la 'Reine de mai'. Dans les années 1940, le professeur Dumon obtient la variété 'Hilde' issue de croisements entre 'Attraction' et 'Reine de mai' et dont le résultat est à nouveau croisé avec 'Attraction'. En 1952, la 'Verte de Perpignan' au feuillage d'un vert très foncé est découverte dans une culture de 'Trocadero à graine noire'.

En 1960, la 'Trocadero à graine noire' qui ne s'est jamais vraiment adaptée aux climats plus septentrionaux connaît un grand succès dans le nord de l'Espagne et de l'Italie, ainsi que dans le sud de la France comme laitue d'hiver de pleine-terre. Dans le département des Pyrénées-Orientales, seule la 'Trocadero à graine noire' a une importance économique,

puisqu'elle représente nonante à nonante-cinq pour cent des tonnages de laitue expédiées hors de la région et que 3.480 hectares sont consacrés à sa culture.

«Le secret de notre réussite, si réussite il y a, est dû au contexte climatique de notre région, qui répond favorablement aux exigences de la variété de laitue 'Trocadero' - voir note 11.»



Dans les années quarante, le professeur Dumon obtient la variété 'Hilde' issue de croisements entre 'Attraction' - ci-dessus - et 'Reine de mai' et dont le résultat est à nouveau croisé avec 'Attraction'

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Vilmorin-Andrieux, *Les plantes potagères*, 1856, 211.
- (2) Vilmorin-Andrieux, *Les plantes potagères*, 1904, 360.
- (3) Jean-Noël Plages, «Deux siècles d'introduction d'espèces et variétés potagères par les Vilmorin», Colloque Les Vilmorins, des graines & des hommes, SNHF, 2015, 17.
- (4) F. de la Brugère, *L'Ecole du Jardinier amateur fleuriste et potager*, Paris, Fayard, [ca 1879], 336.
- (5) *Revue Horticole*, Vol. 63, Paris, Librairie Agricole de la Maison Rustique, 1891, 281.
- (6) J. Murray, *The Vegetable Garden: Illustrations, Descriptions, and Culture of the Garden Vegetables of Cold and Temperate Climates*, London, 1885, 302.
- (7) Rodenburg (sous la direction de), *Salatsorten*, Instituut voor de Veredeling van Tuinbouwgewassen, Wageningen, 1960.
- (8) *La Tribune des Sociétés Horticoles*, journal bimensuel illustré : Organe officiel des principales sociétés horticoles de Belgique, Volume 5, Avril 1912, 101.
- (9) *Revue Horticole*, vol. 86-87, 1914, 91.
- (10) Patrimoine Légumier du CRRG (Centre Régional de Ressources Génétiques) de la Région Nord-Pas-de-Calais sur <http://www.enrx.fr/epld/Ressources-genetiques/Le-patrimoine-legumier/Productions-legumieres-traditionnelles-du-Nord-Pas-de-Calais/Laitue-lilloise>
- (11) Baquias, Belair & Bry, *Journée régionale de la Laitue*, 1962, 17, 45, 47, 50.
- (12) *La Graineterie malinoise*, 1964, 26 : «Sans rival, graine noire ou Blonde lilloise (N). Plus développée que Sans rivale gr. bl. Une des meilleures variétés très recherchées».