

Le Tilleul

Il y avait une fois, à la lisière d'une forêt, plusieurs arbres rassemblés qui avaient engagé une conversation sur ce qu'ils aimaient le plus au monde. Un jeune bouleau élancé et argenté était parmi eux, il se balançait continuellement et chantait : « le printemps, le printemps ! ». Un vieux chêne tout noueux murmura : « c'est l'orage que j'aime le plus ! Je peux me battre avec lui ! L'orage, croyez-moi, c'est notre maître à tous ».

Un jeune mélèze dit que c'était les étoiles qu'il préférait et un hêtre célébra en chuchotant les secrets de la nuit.

Au milieu d'eux
s'élevait un tilleul.
Tous le regardaient
étendre généreusement
ses branches
et écouter les abeilles
qui bourdonnaient
parmi ses fleurs
et ses feuilles
en forme de cœur.



« Moi, celui que j'aime le plus, c'est l'homme » dit le tilleul.

« L'homme ? » cria le hêtre, « frère tilleul, ça je ne le comprends pas ».

« L'homme ! » Dit le mélèze en s'adressant au sapin.

« Pas possible, grommela le chêne, comment peut-on préférer l'homme ? »



Tous les arbres se détournèrent du tilleul qui cessa de parler et se remit à écouter les abeilles. Le tilleul se disait : « Ils ne me comprennent pas, ce doit être quelque chose en moi qui me lie aux êtres humains ; je vais aller vers eux ! ».

Et, dans la nuit, il quitta la forêt, traversa champs et prairies et parvint au village où il perçut des lumières et des voix d'hommes. Il s'installa sur une place libre où il enfonça ses racines, et il attendit.

Le matin virent des enfants du village qui chantaient et qui sautaient ; quand ils virent le tilleul, ils crièrent « Là ! Jouons là ! » Et ils formèrent une ronde fantastique autour de l'arbre.

« Demain, cher tilleul, demain nous reviendrons ! » Crièrent-ils, puis ils rentrèrent en courant à la maison.

Vers midi, des jeunes gens et des jeunes filles revinrent des champs, et ils se reposèrent à l'ombre de l'arbre ; « ici, nous avons un splendide espace pour danser, juste sous le tilleul. Nous nous réunirons ici chaque jour de fête, et nous nous amuserons bien » dirent-ils ; et ils commencèrent à chanter. Le tilleul les entendait encore alors qu'ils étaient déjà loin.

Une vieille maman arriva avec une corbeille dans les bras : « Mais...tu fleuris déjà, tilleul ! Demain je viendrai cueillir quelques fleurs, ça fera une bonne tisane pour l'hiver ». Le soir, arriva un voyageur ; c'était un poète,

et il comprenait les tilleuls « ah!, si nous étions comme toi, cher tilleul... » dit-il, alors qu'il se reposait sous son feuillage ;



« pleins de douceur et de générosité : tes feuilles en forme de cœur soulagent et guérissent toujours » et il se mit une feuille de tilleul à la bouche.

« Maintenant, je sais ce que j'ai en commun avec les hommes » sentit le tilleul, « c'est le cœur ! ». Et ses feuilles bruissaient de joie et d'allégresse, et il chanta et étendit silencieusement ses branches au-dessus du voyageur qui sommeillait sous ses feuilles.



Les tilleuls sont les amis des hommes ; dans les villages, sur les vieilles places de marché, dans les rues et les jardins, ils cherchent à s'en approcher. Et en retour, l'homme cherche le tilleul quand il veut partager des choses importantes avec les autres ou quand son cœur le pousse à chercher un ami silencieux, s'il veut rêver ou faire des vers.

Récolte sous le tilleul...



Photos : Paul André et Christophe Perret-Gentil

Charte du cueilleur de Tilleul

(Issue de notes de voyage de juin 2001 dans les Baronnies, après une tournée chez plusieurs producteurs)

*Choix du lieu de cueillette :

C'est le premier point, et le plus important pour un bon début de ramassage du Tilleul. Il faut pouvoir se sentir bien dans le lieu où l'on va cueillir ;

Le choisir éloigné de toute zone de pollution, bien sûr, mais quelquefois, un Tilleul non loin d'une petite route très peu passagère est préférable à un site chez un éleveur en agriculture biologique, où l'on est accueilli par une meute de chiens, où il faut passer une rangée de clôtures électrifiées, et où le lisier s'écoule près des arbres !

*Choix de l'arbre :

Il découle du choix du lieu ; si l'on ressent une belle « ambiance Tilleul » dans le lieu de cueillette que l'on s'est choisi, c'est que les arbres également ont un beau port, équilibré, un rayonnement qui va bien au-delà de leur couronne, qu'on les sent véritablement « ancrés » dans leur environnement.



*Choix de la variété également :

Le « Bénivay », arbre à grandes bractées, facile à cueillir, est omniprésent. Mais si l'on peut, lui préférer le « Verdale » qui reste plus vert jaune après séchage et qui est très odorant, et certains « Petits » - appellation indifférenciée pour des tilleuls à bractées de petite taille, souvent sauvages -, s'ils sont odorants. Ces derniers ont cependant l'inconvénient d'être beaucoup plus longs à cueillir !

*Confirmation par la parole des anciens :

A ce moment du choix, il est primordial d'écouter les conseils des anciens, qui connaissent la parcelle, ont taillé les tilleuls, les ont cueillis (la plupart, d'ailleurs, ont arrêté cette activité il y a seulement quelques années, et l'envie de transmettre le savoir aux jeunes qui veulent bien écouter est très vivace). On confirmera ainsi son choix, l'on apprendra que celui-là, là-bas, il ne faut pas le cueillir, « il fait le tabac » (il brunit au séchage), ou cet autre est « rouillé » chaque année (résultat de l'attaque de champignons sur les feuilles).



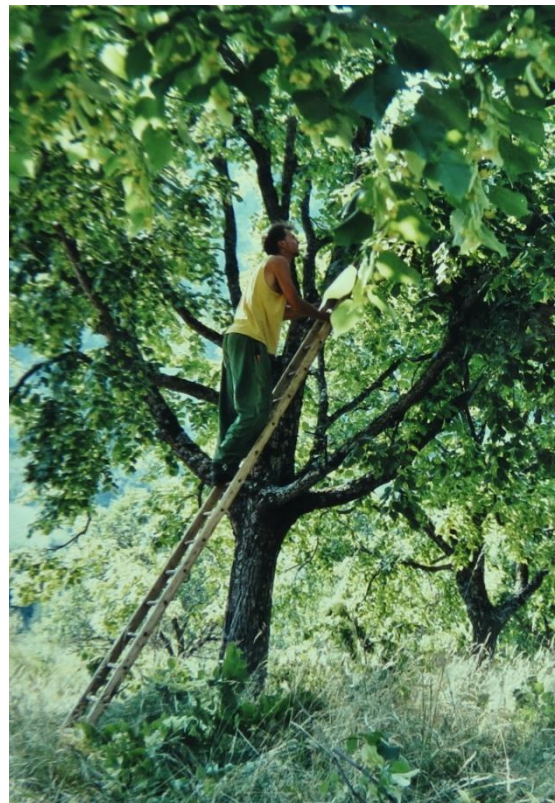
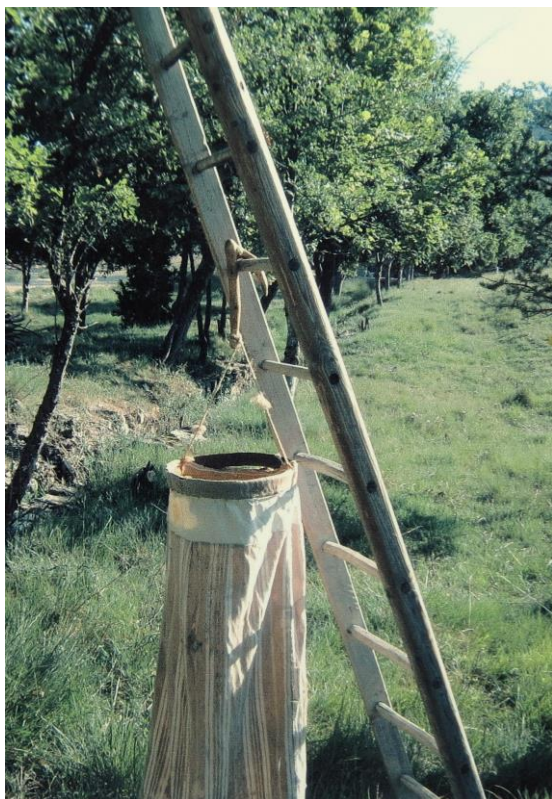
*Choix du moment balsamique :

Les arbres retenus - il faut quelquefois discuter âprement le prix de la cueillette avec le propriétaire- , il faut les surveiller pour trouver le meilleur moment de cueillette de la bractée :

Si l'arbre n'est plus qu'un bruissement d'abeilles, c'est un signe infailible...L'ensemble de l'arbre doit être en fleurs, avec une petite proportion de boutons et peu de « boules » (fruits). Commencer par le bas, la partie sud et l'extérieur de l'arbre (la partie interne de l'arbre et le nord évoluant moins vite).

*Cueillette :

On utilise les échelles traditionnelles en bois, où l'on accroche la « saquette », sac de grosse toile à ouverture cerclée de bois ou de fer. On verse à mesure le contenu des saquettes sur de grands draps de toile disposés à l'ombre. Certains cueilleurs coupent également des branchettes pour d'autres, installés sous l'arbre. Les anciens cueillaient jusqu'à 50 kgs frais par jour, ramassés à grosses poignées. Les prix que nous proposons, beaucoup plus élevés, permettent un tri plus sélectif éliminant au maximum les pointes brunies, les bractées trouées ou tachées. Cette sélection à la cueillette entraîne, bien sûr, des rendements beaucoup moins élevés ! Traditionnellement, la cueillette une fois terminée, il ne devait plus rester une seule bractée sur l'arbre ...



*Séchage :

La majorité des cueilleurs actuels de Tilleul n'habite pas sur place, et il faut donc trouver un séchoir de fortune, le plus souvent un grenier aménagé ayant servi autrefois au séchage. A défaut de mieux, les plantes sont disposées en couche mince, sur des draps tendus sur des grillages. Le tout est aéré par des ouvertures (une aide appréciable pour la circulation d'air est l'utilisation de ventilateurs). Le séchage proprement dit dure 2 à 3 jours ; il faut éviter les périodes d'humidité en fin de séchage (fermer les ouvertures extérieures).

*Stockage :

Dès la fin du séchage, lorsque les bractées sont sèches mais encore souples, il faut les stocker dans des cartons propres et neufs (à préférer à des sacs, pour la facilité d'y mettre le Tilleul sans le briser ; ranger avec des gestes amples et souples) en vue de l'expédition, et fermer les cartons hermétiquement. En effet, l'ennemi N°1 du Tilleul est la mite (teigne alimentaire) qui pond sur les fleurs, et dont les larves, en se développant trois semaines à un mois et demi plus tard (selon les conditions de chaleur et d'obscurité) mangent les fleurs. Les dégâts : plantes agglomérées par des fils, trous dans les bractées, et fleurs tombant au fond du sac.

L'adulte (papillon) se reproduit de nouveau et la deuxième infestation est beaucoup plus grave si la première n'a pas été surveillée !

A cet égard, la pratique ancestrale n'est pas la meilleure : nouer les coins du drap pour faire une « bourrasse », et laisser cette bourrasse entreposée à l'air libre dans le séchoir permet aux parasites de pondre à loisir, et dessèche la bractée trop à fond : lorsque l'on reprend le lot pour l'ensacher, il est contaminé, et de plus beaucoup trop sec, donc les plantes se brisent, et les bractées perdent leurs fleurs. Les anciens, à ce propos, stockaient le matin, à la fraîche, après l'humidité de la nuit, et ce n'était pas uniquement pour faire « prendre du poids » à leurs lots, mais bien pour préserver la souplesse et l'intégralité de la plante !



Lorsque la saison du Tilleul est passée – et elle passe très vite, mais l'on peut progressivement monter de la plaine vers la montagne pour suivre la maturité des arbres et durer un peu plus - on peut alors, si l'on a respecté tous les points de cette charte, se réjouir les yeux et le nez de cette « manne d'or », bractées intactes, belle couleur dorée, fleurs à bonne maturité, odeur douce et miellée...et passer à la cueillette de la lavande, proche dans l'espace et le temps !

« Et puis, le bouton s'ouvre et rend à la terre une minuscule goutte d'eau. Quelques heures, un jour ou deux, et l'arbre revêt son sublime manteau de fleurs. Alors commence la silencieuse et très subtile fête de la narine. Car à sa beauté, il faut ajouter ce parfum suave et insistant qui baigne l'entour et rend l'air vivant. Cela tient du jasmin et de l'iris sans être ni l'un ni l'autre. Cela cousinerait avec la vanille ou le foin sans en avoir le fond de poussière. C'est limpide, fluide, frais et sensuel à la fois. Cela se répand dans la maison par toutes les baies, accompagne le vin du repas, baigne chaque geste et enveloppe les habitants dans leur sommeil. Que l'orage menace, le ciel se plombe, et au milieu de cette fausse nuit, l'arbre semble irradier tout seul comme s'il avait emprisonné du soleil dans son cœur. Et il répand toujours cette odeur de santé, qui est, au nez, ce que sa couleur est à l'œil... »

Guy Bontempelli

