

# Les pêches, histoire d'un fruit, histoire des goûts, histoire d'un lieu

L'ancien site agricole des Murs à Pêches a permis le développement de l'arboriculture des pêches. Si l'étymologie laisse penser que le pêcher est originaire de Perse, il serait en réalité arrivé de Chine par la route de la soie, puis de Perse à la Grèce au IV<sup>ème</sup> siècle avant notre ère. Les Romains ont commencé à le cultiver au I<sup>er</sup> siècle avant notre ère et l'appelaient *malum persicum* ; pomme de Perse. L'archéologie a révélé à Saintes, en Charente, des noyaux de pêches dans des vestiges gallo-romains. S'il est cultivé depuis le moyen-âge en France, c'est le développement de la technique de l'espalier qui va permettre l'expansion de sa culture en protégeant les arbres et surtout ses fleurs fragiles du froid.

Les pêchers étaient plantés le long de murs-paysans construits en silex, terre et plâtre pour emmagasiner la chaleur du soleil. L'enduit de plâtre permettait de fixer les loques, des bouts de tissus usagés, avec des clous forgés sur place, qui maintenaient les branches plaquées aux murs. Les pêchers poussaient ainsi le long de ces serres murales protégés par les chaperons de murs où des tissus ou des toiles de paille pouvaient être fixés pour protéger les fleurs des gelées tardives. Sans cette technique, la pêche ne se serait jamais développée en Île-de-France.

L'abbé janséniste Jean-Roger Schabol, fervent chantre du Montreuil horticole, documente cette technique dès 1770 dans l'article illustré de dessins : « La taille de Montreuil au XVIIIème siècle » dans *La Pratique du jardinage*. Selon lui, en 1750, sur 800 familles vivant à Montreuil, 600 s'occupent de la culture du pêcher. Il soutient que « l'invention » des murs à palisser est liée à une tradition locale ancienne. C'est à Corbeil que les premières pêches auraient été cultivées en Île-de-France. On trouve également ces murs à Thomery mais liés à production de raisin de table.

A Montreuil, le gypse présent dans le sous-sol, extrait dans des carrières à ciel ouvert (parc des Beaumonts, parc des Guilands) cuit dans les fours des nombreuses plâtrerie de la ville pour être transformé en plâtre, a permis de développer la technique du palissage à la loque des pêcheurs. Rappelons que l'utilisation du plâtre dans le bâti est obligatoire, du fait de ses propriétés ignifuges, depuis un édit de Louis XIV en 1667 suite au grand incendie à Londres en 1666.

La situation socio-économique de Montreuil va aussi contribuer au développement de la culture des pêches. En effet, dès 1260, les sources de la ville de Montreuil alimentent en eau le château de Vincennes. En échange, les montreuillois sont exemptés d'une quantité d'impôts, de taille et de corvées. Au fil des siècles, ce village prend de l'importance et devient au XVIIème siècle un lieu de prédilection pour le haut clergé et les puissants seigneurs.

Ce développement s'organise autour de la construction de l'église Saint-Pierre-Saint-Paul, qui devient le lieu de culte du roi et de la cour en résidence à Vincennes. Le nom Montreuil vient de l'ancien français Monstruel, issu du latin *monasteriolum* ; petit monastère, église. Si cette technique horticole s'est aussi développée à Bagnolet, Romainville, Rosny... ce qui est unique à Montreuil, c'est l'intensité de la pratique et son extension rapide sur le territoire : sur une commune de 900 hectares, au XIXème siècle, 500 hectares sont construits de murs horticoles.

On attribue un rôle clé à un montreuillois, Nicolas Pépin, membre éminent d'une longue dynastie de cultivateurs. La technique de la culture en espalier des arbres fruitiers, aussi appelé palissage, a été associée aux techniques de greffage qui ont largement favorisé l'acclimatation de variétés fruitières exogènes en France (poiriers, pommiers, pruniers venus d'Asie Mineure) et le développement de variétés de très grande qualité.

Le greffage est un mode de reproduction végétative qui consiste à implanter par incision dans les tissus d'une plante nommée « porte-greffe », une branche nommée « greffon », prélevée sur une autre plante, pour que celui-ci continue à croître en faisant corps avec la première. Le porte-greffe s'adapte au sol et au climat et nourrit le greffon qui lui développe les fruits des variétés sélectionnées.

Outre les problématiques de chaleur, l'un des enjeux du palissage est de faciliter techniquement la culture et la récolte. Les poiriers francs, dits aussi « arbres de plein vent », obtenus par semis de pépins peuvent atteindre 20 mètres de haut, bien trop hauts pour être récoltés, et les fruits s'abîment en tombant. C'est une des raisons pour lesquelles les poiriers cultivés sont palissés mais aussi greffés sur des cognassiers pour obtenir des arbres plus petits. Cette technique a contribué à l'évolution de l'alimentation et des goûts.

Louis XIV était un très grand amateur de pêches et de poires. Dans le but premier de satisfaire ses désirs, le Potager du Roi à Versailles a été construit entre 1678 et 1683 sous la direction de Jean-Baptiste La Quintinie. Les poiriers, pêchers, pruniers ont pu pousser à la chaleur et à l'abri des vents dominants grâce à la présence de ces très nombreux murs à palisser, bâtis en meulière, la pierre locale. Dans le plan de La Quintinie, publié en 1690, on remarque « onze petits jardins tout enclos de murailles » et notamment des « jardins biais ». La technique du palissage à la montreuilloise a essaimé jusqu'à Versailles. Nicolas Pépin a un temps travaillé avec La Quintinie avant qu'une brouille ne les éloigne.

L'histoire de l'arboriculture à Montreuil nous permet de parler de l'histoire des déplacements des plantes qui ont concouru à forger l'histoire des goûts, des us et coutumes alimentaires et des économies alimentaires royales ou vivrières.

Si les pêches de Montreuil sont devenues fameuses et ont approvisionné les tables des souverains de l'Europe jusqu'au début du XXe siècle, elles reflètent aussi l'histoire vivrière de familles horticultrices modestes.

Les archives photographiques du Musée de l'Histoire Vivante de Montreuil (archives photographique de la famille Savard et cartes postales) reproduites ici grâce au soutien de la Région Île-de-France et de la Ville de Montreuil nous permettent de rentrer dans cette histoire.

Les témoignages présentés proviennent de l'ouvrage *Les Savard, Histoires de vies 1880-1930* de Jacques Brunet publié par le Musée de l'Histoire Vivante en 2005.

