



JARDIN

Les fleurs magiques du bigaradier

BOTANIQUE

Cet agrume généreux offre à la gastronomie et à la parfumerie ses fruits, ses fleurs et même certaines de ses feuilles. Illustration sur la Côte d'Azur, sa terre d'élection.



A VINCENT-XAVIER MORVAN
@vincentxaviermo
NICE

Appelé aussi oranger amer ou oranger de Séville, le bigaradier, dont les origines remonteraient aux contreforts de l'Himalaya, en Inde, est cultivé en Europe depuis le Xe siècle, notamment en Sicile et en Andalousie, où il fut ramené par les Arabes. Son appellation française vient du mot « bigar-rat », qui se retrouve aussi en provençal et qui signifie bariolé. À Vallauris, dans les Alpes-Maritimes, au creux d'une cuvette nichée entre Cannes et Antibes, les habitants ont appris depuis plus d'un siècle à tirer le meilleur parti de cet arbre rustique mais parfois capricieux. Ici, sur les bords de la Méditerranée, il est cultivé non pour son intérêt décoratif mais pour ses productions.



La fleur de bigaradier, récoltée de fin avril à mi-mai, donne l'eau de fleur d'oranger (ci-dessous) et l'huile essentielle ou néröll.



Les premières plantations remontent à 1895, quand les habitants de cette «vallée dorée» décident de défricher des forêts de pins pour y faire pousser en nombre *Citrus aurantium*. C'est que les parfumeurs de Grasse, à quelques lieues de là, sont en quête de matière première. Renée Pugi, la présidente de la coopérative des propriétaires d'orangers à fleurs, qui regroupe encore une quarantaine de membres, possède elle-même 135 de ces bigaradiers sur sa propriété. «*Les arbres que j'ai aujourd'hui, raconte-t-elle, ont été plantés à cette époque par mon grand-père et son propre grand-père.*»

Le bigaradier, dont les plus grands spécimens dépassent ici rarement 3 mètres de hauteur, a trouvé à Vallauris un terrain propice à son épanouissement. «*C'est le terroir*», ont expliqué à Renée Pugi des ingénieurs de l'Inra venus étudier la question. L'endroit bénéficierait d'un microclimat, avec de la chaleur, du soleil et, vu son relief en forme de cuvette, de suffisamment d'eau.

Mystérieusement, l'arbre ne se plaît toutefois pas partout dans la cité des potiers. Il prospère sur les collines de Golfe-Juan ou dans le quartier des Brusquets, à la limite d'Antibes, mais peut vite périr ailleurs. «*Chez moi, le sol est calcaire et très lourd, et ça marche bien. Sur les collines, c'est plutôt sablonneux et acide, et ça marche très bien aussi*, constate Renée Pugi. *En fait, il faut qu'il se plaise.* À

Vallauris, il y a des endroits où il ne pousse pas. Une année, il est beau et l'année suivante, il meurt. C'est qu'il n'est pas à sa place.» Résistant, le bigaradier, qui peut vivre jusqu'à 600 ans, survit plutôt bien au gel mais dans une certaine limite. «*Dans les années 1980, nous avions eu jusqu'à -12°C et là, tous mes orangers n'étaient pas repartis*», se souvient-elle.

Une cueillette faite à la main

Aujourd'hui, les pépiniéristes de la région ne proposent plus le bigaradier. Excellent porte-greffe par ailleurs, il peut pourtant se cultiver en pot, mais les amateurs semblent lui préférer des variétés plus décoratives ou des espèces produisant des oranges douces directement propres à la consommation. Car le fruit du bigaradier, à l'amertume très prononcée, ne se laisse pas facilement déguster. En revanche, pour qui connaît ses secrets, l'arbre se montre le plus généreux des rutacées. À Vallauris, sa petite fleur blanche est ainsi cueillie depuis plus d'un siècle pour distiller l'eau de fleur d'oranger, utilisée dans bon nombre de pâtisseries provençales, comme les navettes, et surtout pour en extraire une huile essentielle d'exception, le néroli.

Bon an mal an, Vallauris, la seule localité en France où elle est encore cultivée, ne produit plus que 5 à 6 tonnes de fleur d'oranger, contre plus de 1 800 tonnes en 1912, une année record. Au fi-

nal, il sort des alambics de l'usine que la coopérative possède à Golfe-Juan quelque 5 à 6 litres de néroli. Une petite partie est conservée pour parfumer les eaux de Cologne créées sur place et tout le reste est cédé à Chanel, qui l'utilise pour élaborer son fameux N°5.

La récolte, qui dure de fin avril à mi-mai, constitue un des temps forts qui rythment la vie de la petite cité balnéaire. La cueillette de la fleur, qui pousse en bouquets, se pratique à la main, en prenant soin de ne prélever que la fleur ouverte et en repassant trois ou quatre fois sur chaque arbre pendant la période de récolte. Les fleurs sont distillées dès le lendemain pour préserver toute leur fraîcheur. Mais le bigaradier, arbre décidément magique, offre bien d'autres ressources. «*À la fin de la cueillette, on retire tous les boutons restants, et malgré cela l'oranger donne encore des fleurs, si bien qu'en novembre nous avons des oranges vertes*, détaille Renée Pugi. *Il fut un temps où nous extrayions alors de façon mécanique le zeste de ces fruits verts pour fabriquer de l'essence de bigarade, utilisée ensuite comme le néroli.*»

En janvier, les arbres sont couverts d'oranges, mûres cette fois, avec lesquelles la coopérative prépare de la marmelade vendue sur place. «*Avant, on faisait aussi des coulanes, ce qui signifie collier en provençal, en épluchant l'orange en tortillons que l'on vendait à Byrrh pour son apéritif*», se souvient Renée Pugi. Le principal est d'enlever les fruits de l'arbre, sinon ils privent de sève les futures fleurs. «*En février, je dis toujours à mes sociétaires de bien enlever leurs oranges*», précise la présidente. Même les repousses de feuilles taillées après la récolte, les «brouts», donnaient encore il y a quelques années une spécialité très recherchée, l'essence de petit-grain. Une activité que la coopérative, qui a demandé l'inscription de sa fleur d'oranger au patrimoine mondial de l'Unesco, aimerait aujourd'hui relancer. ■



Épluchage des fleurs d'oranger pour la fabrication de parfum, en 1926, à Vallauris.