

# ...Que sont les Pavies devenues ?

Par Jean-Marie Richou



Pavie de Pomponne

**Alors que la simple observation des paysages actuels ne permet pas de connaître l'évolution de la culture des pêches dans le midi, la lecture des ouvrages anciens permet au moins d'arriver à quelques certitudes.**

## L'IMPORTANCE HISTORIQUE DES PAVIES

A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, Rozier(1) a été l'auteur d'un passionnant «Dictionnaire Universel d'Agriculture», en 10 tomes. Alors qu'il habitait encore vers Béziers, il a consacré aux «Pêches» un beau texte, édité en 1786 dans le tome 7. Après avoir rendu hommage à Duhamel du Monceau et repris mot à mot la description des 43 espèces de pêches décrites par ce dernier, il a tenu à ajouter : «M. Duhamel ainsi que les autres écrivains de la capitale, restreint beaucoup le nombre de Pavies qui à l'exception d'un très petit nombre, mûrissent fort mal dans nos provinces du Nord. On en compte plus de 20 bonnes variétés dans celles du Midi dont la plupart sont cultivées simplement dans les vignes, et sont caractérisées par des noms qui varient de village en village, de manière qu'il est impossible d'établir une nomenclature précise, jusqu'à ce que l'on soit parvenu à faire une collection de ces arbres...».

En 1837, dans le «Cours « Complet d'Agriculture »(2), l'auteur de l'article «Pêcher», écrivait ; «...Plus au midi, aux environs d'Aix, de Montpellier, en Italie et en Espagne, les pêches à chair ferme, les Pavies sont plus estimées et plus généralement cultivées que les autres. Elles y offrent comme au Nord des variétés sans nombre, mais presque toutes supérieures à celles qu'on cultive dans les environs de Paris, parce que cette race demande une chaleur plus intense et de plus longue durée pour arriver à cette maturité...»

En en 1868, l'agronome Gustave Henzé, confirmait dans la

«France Agricole» (région du Sud) : «... La région du midi possède un grand nombre de pêcheurs, mais presque partout on préfère aux véritables pêches, les fruits des pêcheurs pavies qui y acquièrent des qualités remarquables qu'elles n'ont pas ailleurs.»

A. Leroy, l'auteur du célèbre «Dictionnaire de Pomologie» publiait en 1879, le tome VI consacré aux «Fruits à noyau». Bien qu'homme de l'Ouest, angevin, il y a décrit une douzaine de pavies (à chair blanche, jaune... marmelonnées ou non) et consacré à ces dernières un beau texte dont voici un extrait : «Chacun le sait, le Midi de la France est la contrée privilégiée du pavier, l'unique sol où ses produits atteignent une parfaite maturité, une saveur exquise. Il y vit abandonné à lui-même et s'y multiplie tellement qu'on néglige d'en reconnaître, d'en fixer les variétés nouvelles dont le nombre, il y a 20 ans, dépassait déjà la soixantaine...»

Il n'est pas permis d'en douter : depuis les temps de Pline jusqu'au début de ce XX<sup>e</sup> siècle dans le Midi de la France, les pêches étaient innombrables et la plupart d'entre elles étaient des Pavies et non pas des «pêches».

## POURQUOI ET COMMENT LES PAVIES ONT-ELLES ÉTÉ EXCLUES ?

Les défenseurs des variétés locales de fruits savent que la destruction de ces dernières a eu pour origine les transports à longue distance, rendus possibles par la création des chemins de fer des compagnies de transports. Ch. Ballet le rapporte :

Pavie de Bonneuil



«... Le 10 août 1851, M. de Rotrou, alors maire de Montreuil, prévoyant la concurrence que ne manquerait pas de susciter à la Halle de Paris la construction des voies ferrées, invitait ses administrés à redoubler d'ardeur dans la culture et le choix des variétés de façon à rester maître de la place en toute saison...»

Les Pavies avaient beaucoup de qualités qui auraient pu les faire préférer aux pêches. Ballet<sup>(3)</sup>, encore en 1900 écrivait : «... les Pavies ont l'avantage de se prêter aux manipulations et aux fatigues des emballages, des voyages et transports au marché, de tenir assez longtemps à l'étalage du marchand et d'être employées à la cuisine...»

Mais les habitants des villes, en dehors du Midi n'ont pas apprécié le goût plus relevé, la chair plus ferme des Pavies. Dès 1876, Du Breuil écrivait : «... Les pavies ont peu d'importance au point de vue de l'exportation. Elles sont consommées dans les lieux de production. Les tentatives que l'on a faites pour les transporter en dehors de ces régions n'ont eu aucun succès. On leur préfère toujours les pêches fondantes...»

Et peu à peu les habitants du Midi, eux-mêmes, ont remplacé leurs pavies par des pêcheurs pour la vente de «pêches à chair molle».

Ballet toujours en 1900, écrivait : «L'extrême sud est plus riche encore en plantations de pêcheurs, mais la pêche molle (chair fondante à noyau libre) se substitue déjà à la pêche dure (chair ferme adhérente au noyau). La région de Nice reste fidèle à la «Niçarde», pêche à chair dure colorée, mûrissant en septembre, alors que les pêches à chair molle pénètrent dans la plaine de Sauvebonne et dans la vallée du Gapeau (Var)...»

Le réseau de chemin de fer de Paris à Orléans et du Midi a vite compris que ses intérêts financiers étaient liés à ceux de la production fruitière. Il met en place un «service de propagande agricole» Il organise en 1935 à Toulouse des «Journées Nationales de la Production et du Commerce de la Pêche»<sup>(4)</sup>.

M. L. Chasset y parle des «variétés commerciales à cultiver». De «Pavies», plus personne n'en parle, comme si elles n'avaient jamais existé !

## QUALITÉS ET USAGES DES PAVIES

Les Pavies, «exclues» il y a un siècle, sont aujourd'hui rares voire introuvables. De plus, celles qui existent encore ne sont peut-être pas les meilleures. Dans une telle situation, il est difficile d'évaluer leurs qualités avec justesse.

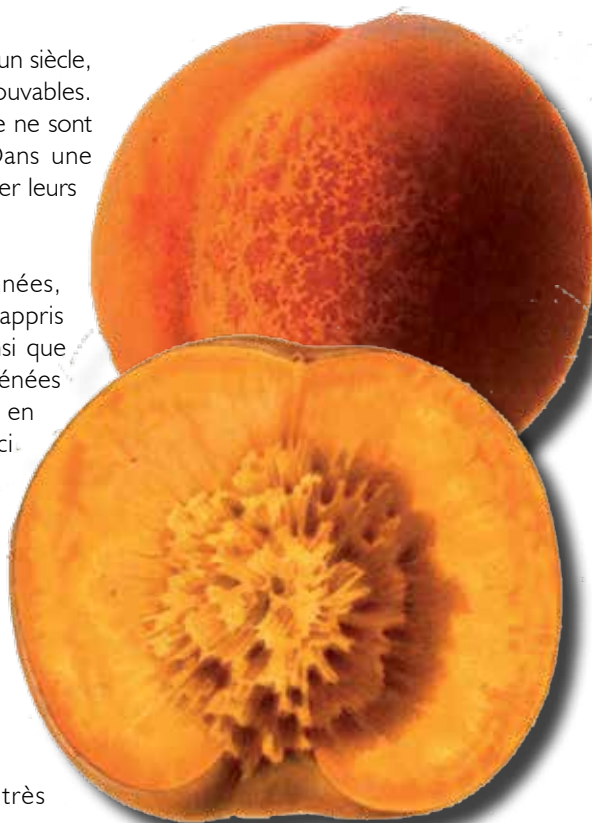
Il y a une vingtaine d'années, grâce à un vieux voisin, j'avais appris que la «coume» que j'habite (ainsi que beaucoup d'autres dans les Pyrénées Ariégeoises) avait été très riche en ces pêches tardives, appelées ici «persecs». A ce jour, je n'en ai découvert qu'une demi douzaine de variétés...(et non pas 60 !).

La confrontation des écrits des auteurs anciens et de mes propres observations me ferait dire que certaines «persecs» ont au moins 6 qualités :

1. ils peuvent être de très beaux fruits, d'un beau calibre.
2. ils sont tardifs, arrivent à maturité quand il n'y a plus de pêches.
3. ils ont des floraisons qui échappent souvent aux innombrables gelées (entre avril et mai) en moyenne montagne.
4. les arbres observés sont complètement (ou quasi) insensibles à la cloque qui fait ici des ravages. Ils sont très vigoureux<sup>(5)</sup>.
5. crus, certains «persecs» sont délicieux, à la condition d'être dégustés très très mûrs. Et par leur parfum, ils sont selon tous les habitants d'ici bien supérieurs aux «pêches femelles».
6. cuits, les «persecs» sont supérieurs pour les pêches au sirop etc...

Baltet écrivait : «... Les plus parfumées des chairs fermes servent aux compotes de pêches (cuites), à la soupe aux pêches, à la salade de pêches (cruës) au vin blanc. A Nice, on les conserve, au système Appert, en boîte ou en carafe et elles servent aux entremets chauds. Les Pavies sont employées dans le Midi aux marmelades, aux confitures, aux beignets de pêche...»

*Pavie Toussaint*



### Description de Duhamel du Monceau 1768

**Pavie rouge de Pomponne ou Pavie Monstrueux ou Pavie Camu. *Perfica flore magno; fructu maxime, pulcherrimo; carne durâ, nucleo adhaerente.***

«...Son fruit est rond, d'une grosseur extraordinaire, ayant souvent quatorze pouces de circonférence, il est divisé par une gouttière peu profonde. Sa peau est mince, unie, couverte d'un duvet très-fin ; du côté du soleil, elle prend une très-belle couleur rouge ; de l'autre côté, elle est d'un blanc tirant sur le vert.

**Sa chair est adhérente au noyau, blanche, excepté auprès du noyau & sous la peau du côté du soleil où elle est rouge ; dure, & cependant succulente. Lorsque l'automne est chaud & sec, son eau est vineuse, mûquée, sucrée, très-agréable ; quand l'automne est froid & pluvieux, elle est infipide... ; son noyau est petit & rouge.»**

## DES PAVIES POUR LE XXI<sup>e</sup> SIÈCLE

Il n'est bien sûr pas question de nier les qualités des pêches à chair fondante (de variétés anciennes ou américaines) qui sont délicieuses.

Mais les Pavies peuvent et doivent retrouver dans le Midi la place qu'elles avaient pour la consommation locale et qu'elles n'auraient jamais dû perdre. Encore aujourd'hui, il est probablement possible d'en découvrir dans diverses petites régions, à l'écart, y compris sur des petits marchés locaux. Et quiconque peut participer à leur sauvegarde, même celui qui ne maîtrise pas l'écussonnage, en les multipliant par les noyaux.

Dans un second temps, l'objectif va être celui que Rozier<sup>(6)</sup>, déjà en 1786, proposait à ses lecteurs : « Il est impossible d'établir une nomenclature précise jusqu'à ce que l'on soit parvenu à faire une collection de ces arbres. »

Les planter dans le même lieu, en comparer à l'exemple de M. Duhamel, les fleurs, les fruits, les noyaux, les feuilles, le port de l'arbre, afin d'établir une synonymie raisonnée ; c'est un travail tout neuf à faire et digne de l'attention, des soins et de la vigilance du cultivateur. Je l'avais commencé, mais forcé d'abandonner le pays que j'avais choisi pour ma retraite, je ne puis le continuer. J'invite les amateurs à prendre ce travail en considération et je leur cède la gloire et la satisfaction de reprendre de la clarté sur un sujet si agréable... et duquel dépend la richesse des fruitiers des provinces du Midi... »

Willermoz<sup>(7)</sup>, un siècle plus tard, en 1868, déclarait devant le Congrès Pomologique : « ... Je demande que ces Sociétés (horticoles) soient engagées à spécialement étudier les Pavies, à reconnaître les préférables, à les reprendre, à les signaler, etc... »

Mais étrangement il semble bien que ce travail n'ait jamais été fait !

Et deux siècles plus tard l'on peut dire encore, comme le disait Rozier « c'est un travail tout neuf à faire et digne de l'attention... »

Un travail à la portée de tout amateur passionné. ■

*Pavie Abricotée*



**Persique. *Persica flore parvo* ; fructu oblongo, colorato, verrucofo, ferotino; carne firmâ, vinofâ.**

**«L'arbre eft beau, vigoureux, donne beaucoup de fruit, même en plein vent... les bourgeons font forts, rouges du côté du foleil... ; les feuilles font larges, très-longues, un peu froncées fur l'arête, relevées de Baffes. Les fleurs font petites, d'un rouge pôle. Le fruit eft alongé, affez reffemblant à la chevreufe, mais plus gros ; peu arrondi fur fon diamètre, étant comme anguleux ou garni de côtes, parfemé de petites boffes à la queue ; il y en a une plus remarquable qui reffemble à une excroiffance.**

**La peau eft d'un beau rouge du côté du foleil..., la choir eft ferme & néanmoins fucculente, blanche; elle eft rouge-clair auprès du noyau... ; l'eau eft d'un goût relevé, fin, très-agréable ; quelquefois tant fuit peu aigrelette...; le noyau eft affez gros, long, aplati fur les côtés, terminé par une longue pointe; fouvent il fe rompt dans le fruit ; on affure qu'il multiplie fon espèce fans dégénérer.**

**Cette pêche mûrit en octobre & en novembre ; quoique la plus tardive des bonnes pêches, elle eft excellente. La plupart des jardiniers la confondent avec la nivette.»**

(1) l'Abbé Rozier «Dictionnaire Universel d'Agriculture», Tome 7 - Ed. Rue et Hôtel Serpente

(2) «Cours Complet d'Agriculture»

(3) Charles Baltet, «Traité de la Culture fruitière», V— Edition - Ed. Masson -1900

(4) Du Breuil, «Culture des arbres et arbrisseaux à fruits de table», 2— partie, p. 344 - 7— éd. (1876)

(5) Comptes-Rendus des Journées Nationales de la Production et du Commerce de la pêche (1935)

(6) l'Abbé Rozier, ouvrage déjà cité, texte en annexe

(7) Cité par Leroy - Dictionnaire de Pomologie, Tome 6, p.207