

Le poirier dans la culture populaire

DICTONS ET PROVERBES

La poire et le poirier sont le thème de nombreuses locutions proverbiales et de dictons qui sont très anciens et remontent vraisemblablement au Moyen Âge, époque où l'enseignement intellectuel et moral était souvent condensé dans les proverbes. Ils ont été forgés par la sagesse populaire, l'observation ou le fatalisme paysan. Quelquefois, ils se contredisent, peut-être pour favoriser une rime dans un patois qui nous est devenu inconnu. La verve populaire s'est le plus souvent déchaînée aux dépens de la poire avec des locutions péjoratives. Presque jamais la poire n'apparaît sous un bon jour, mais il est vrai qu'à l'apparition de ces dictons et proverbes, les bonnes poires beurrées n'existaient pas encore et que les paysans ne disposaient que de fruits âpres et rudes.

C'est dans le domaine de la personnalité humaine que l'arbre et son fruit ont été le plus mis à contribution. Tout le monde sait qu'on traite de « poires » les naïfs ou les imbéciles comme dans le quatrain suivant :

« Après des platitudes notoires
Pour obtenir ce qu'on voulait
L'usage est de traiter de poires
Ceux à qui l'on doit un bienfait. »

Hector DE FRANCE

Dans un sens proche, on dit de quelqu'un « qu'il fait sa poire » lorsqu'il plastronne avec orgueil. Cette expression date de l'époque où le roi Louis-Philippe n'avait plus trop les faveurs de l'opinion et fut soumis au feu incessant de la presse. Le roi portait des favoris



Caricature de Louis-Philippe

qui, associés à ses rondeurs joviales, inspirèrent les caricaturistes, notamment C. Philippon et ses deux journaux : *La Caricature* et *Le Charivari*, qui s'illustrèrent par la violence de leurs propos et de leurs dessins. En 1883, le gérant du *Charivari* a été condamné pour avoir voulu ridiculiser la cour de Versailles lors d'un procès politique. Devant publier l'arrêt dans ses colonnes, le journal le fit en donnant au texte la forme d'une poire afin « de

compenser au moins par la forme ce qu'il y a d'absurde sur le fond ». Daumier, qui collaborait régulièrement au *Charivari*, fut encore plus explicite en publiant une série de quatre dessins où la caricature du roi se transformait progressivement en poire. Cette publication eut un énorme succès et, le lendemain, les murs de Paris étaient recouverts de dessins de poires. Le toupet du roi fut baptisé « coiffure à la poire » et l'on chantait dans les cabarets pour brocarder le roi et l'avocat général Tarbé :

« Comme le roi, monsieur Tarbé
peut aujourd'hui faire sa poire. »

Une expression était née et couramment employée. Henri Leclerc nous rapporte que Maurice Barrès l'a même commentée en ces termes : « Les poiriers ont bien raison de produire des poires : mais tout de même, il ne faut pas qu'ils exagèrent leur importance dans la nature. C'est ce que le bon sens populaire a voulu indiquer dans cette locution familière "ne fais donc pas ta poire" qu'il adresse aux esprits décidément dépourvus de sourire. »

La Flore populaire de Rolland rapporte comment le poirier et son fruit, la poire, sont utilisés pour exprimer les traits du caractère humain, généralement peu flatteurs.

« Me prenez-vous pour une poire ? » dit-on à quelqu'un qui vous harcèle au propre ou au figuré ; tandis qu'un menteur est qualifié de « prometteur de poires molles ». « S'il y a des poires dans le poirier, c'est pour le cochon » dit-on au méritant qui n'a pas de chance en soulignant son malheur. Les deux expressions : « Je l'ai vu dans le poirier » pour qualifier de façon un peu péjorative quelqu'un qui a réussi, et « regarder le diable dans le poirier », pour quelqu'un de louche, en disent long sur les qualités alimentaires des poires à l'époque où ces locutions sont apparues, au contraire de la suivante, où la variété 'Admiré Joanet' devait être considérée comme excellente : « Il est dans son poirier Joanet », signifiant qu'il est fier et heureux. Les femmes n'étaient pas épargnées dans « il ne faut qu'une pelure de poire pour faire trébucher une honnête femme » ou dans celle-ci : « Poires et filles sujettes à mâchures [taches, bletissement] » lorsque l'âge avançait...

On s'est aussi servi de la poire et du poirier pour exprimer le temps qu'il fait ou le temps qui passe. « Être matinal comme un poirier » se dit de quelqu'un qui se lève dès potron-minet. Il arrive que le gel d'avril jette à terre les fleurs de poirier, les Limousins qualifient alors ce mois de « lèche poire » qui se dit en patois *Abriou léquo péros* ; et dans le Berry où on est attentif au déroulement de la saison afin de suivre la maturité du raisin, l'on dit :

« Quand pomme passe poire
il faut boire [les vendanges seront bonnes]
Quand poire passe pomme
garde ton vin bonhomme [car la récolte sera mauvaise]. »

Cette même idée consistant à prendre comme repère la date de maturité des poires pour prévoir l'abondance ou la qualité de la vendange se retrouve dans :

« Pêches et poires au mois d'août
de bons raisins on fait le moût. »



La nécessité des grands froids hivernaux pour obtenir une bonne récolte de fruits à pépins n'a pas échappé aux auteurs de proverbes dans la locution :

« Si le soleil luit à la Sainte-Eulalie
(10 décembre)
il y aura pommes et poires à la
folie. »

Le bon sens quant à lui n'a pas oublié que la poire est avant tout une nourriture. Après avoir bien mangé, « entre la poire et le fromage », on est disposé aux confidences. Mais il ne faut pas oublier de boire : « Il faut boire entre poire et fromage » ou en vers :

« Après la poire
donne-moi à boire.
Après la pomme
il ne faut rien à l'homme. »

Nous verrons dans le paragraphe suivant que la poire, qui n'était pas très appréciée par la médecine ancienne, nous a apporté

« fromage, poire et pain est repas de vilain » et « pomme, poires et noix gastent la voix » alors qu'une des qualités qui lui étaient reconnues a donné une des expressions les plus usitées aujourd'hui : « Garder une poire pour la soif. »

Enfin, les paysans briards de la région de Provins s'envoyaient des « poires d'engoule », ce qui signifie lancer à quelqu'un des paroles blessantes, s'invectiver ou se reprocher des choses parfois même de façon injuste.

Le poirier 'Rousselet de Reims'

Jusqu'au premier conflit mondial, le poirier et la poire 'Rousselet' faisaient partie intégrante du patrimoine de la Cité des sacres.

La poire 'Rousselet' est une petite poire. La couleur de l'épiderme est vert tacheté de gris et rouge brique du côté du soleil. La maturité a lieu fin septembre. Sa chair juteuse est demi-cassante et très aromatisée. Son parfum « qui ne se retrouve qu'en elle », d'après le *Dictionnaire de Trévoux* (1771), rappelle le musc.

Dès le début du XIII^e siècle, un médecin local, Abraham de La Framboisière, disait : « Il n'est de Rousselet que de Reims. » Dans la ville, certains quartiers paraissaient plus réputés que d'autres pour la perfection de leurs poires. C'était le cas, paraît-il, du jardin des Antonins et de celui tout proche de l'abbaye Saint-Pierre-les-Dames, ainsi que du jardin et du cours du Temple, lieux aujourd'hui disparus.

Les poires des poiriers qui poussaient dans la campagne rémoise étaient écartées par les confiseurs de la ville et uniquement réservées à la consommation fraîche.

Ces fruits étaient l'objet d'une grande estime de la part des citoyens de la ville. À partir du XVI^e siècle, le conseil de la cité offrit aux visiteurs de marque et aux bienfaiteurs de la commune des poires 'Rousselet' en toutes occasions.

Le 28 mai 1825, lors de la réception à l'archevêché du futur Charles X qui venait se faire sacrer, le maire Ruinart tint ces propos : « Sire, comme un de mes aïeux le disait à Henri IV, je dirai à un de ses petits-fils : "Nous vous offrons ce que nous avons de meilleur, nos vins, nos poires et nos cœurs". » Ce jour, la ville offrit au futur roi huit corbeilles de vin de Champagne et trois boîtes de poires confites « avec tout ce que la bonté peut avoir de plus aimable », dit le maire dans son discours.



Les poires 'Rousselet' figurèrent à tous les sacres et notamment à celui de Louis XV où la municipalité fit distribuer six mille poires et six mille bouteilles portant ses armes. Le 22 thermidor an IX (1^{er} août 1803), le maire Assy-Villain fit offrir à Bonaparte en visite dans la ville huit corbeilles de poires : « Recevez l'offrande que nous estimons le plus dans notre cité. » La même cérémonie se renouvela au passage de Marie-Louise dans la ville, le 27 mars 1810. Cette tradition s'est perpétuée jusqu'à la Première Guerre mondiale mais ne semble pas y avoir survécu.



Photo Yves Raimisio

La poire 'Ah mon Dieu'

« La poire de mon Dieu est médiocrement bonne, d'un jaune-rouge avec assez d'eau et sans pierre ; charge des mieux sur l'arbre et mûrit l'une après l'autre », nous dit Merlet en 1675 en remarquant la principale qualité de cette variété (et peut-être l'unique), son extrême fertilité. Louis XIV visitant son potager de Versailles tomba en arrêt devant un poirier et, surpris, par l'innombrable quantité de poires, s'exclama : « Ah mon Dieu quel poirier ! » La courtoisane de l'époque fit le reste et ce poirier porte toujours ce nom curieux de 'Ah mon Dieu'.

La poire de 'Bon-Chrétien'

C'est peut-être la plus chargée d'histoire de toutes les poires ou la plus légendaire. Ses qualités ne sont pas extraordinaires. Elle mûrit en hiver et ne se plaît que dans le Midi ou le long de murs bien exposés. On la dit contemporaine des Grecs et des Latins. Selon la légende, sa propagation en France serait l'œuvre de saint Martin (le bon chrétien), évêque de Tours, qui l'aurait ramenée d'Italie en 374. C'est peut-être pour cette raison que les Tourangeaux la considèrent comme partie intégrante de leur pomone. Il existe beaucoup d'autres légendes et souvent le fabuleux le dispute au naïf. Une légende veut également que Clovis, roi des Francs, s'asseyant à la table de Rémi, évêque de Reims, qui venait de le baptiser, se vit offrir de cette poire. Ne sachant la nommer, il dit à ses officiers de bouche quelque temps plus tard : « Servez-moi des poires comme celles que m'offrit à Reims ce bon chrétien de Rémi. » Aussitôt, ce vocable désigna chez les Francs la poire préférée de leur chef.

La poire de 'Curé'

C'est en 1760 que Leroy, curé de Villiers-en-Brenne dans le Berry, découvrit dans une haie près du château de Fromentaux un poirier dont les fruits lui semblèrent si intéres-

sants qu'il en prit aussitôt des greffons. Cette poire est connue sous différents noms dans le monde entier, et est l'archétype de la variété traditionnelle. Les Britanniques, qui l'appellent 'Vicar of Winkfield', la croient même originaire de leur pays, tellement elle y est implantée depuis longtemps. Elle porte dans notre pays pas moins d'une quarantaine d'appellations différentes. Dans le centre de la France, on peut encore voir quelques restes de la tronçonneuse de belle allure, frisant les quinze mètres de haut, avec un tronc imposant et toujours un peu penché comme pour marquer son allégeance au vent. Crue, cette poire n'est pas sublime, bien que ce soit toujours un plaisir de croquer dedans et de sentir le jus couler le long des lèvres. Les Berrichons la préfèrent au four ou tout simplement mise à bouillir dans une marmite.

LE BOIS DE POIRIER

Le bois de poirier est devenu un bois quasi précieux, car il est rare. Il est ou était utilisé par les ébénistes, les graveurs, les luthiers, les tourneurs et les menuisiers. Avant l'avènement des matières synthétiques, il avait l'exclusivité de la fabrication des instruments du dessinateur industriel : tés, équerres et règles étaient en poirier. Après le buis et le cormier, c'est le meilleur bois pour la gravure sur bois. On en fait également un grand usage pour la marqueterie. Du XVI^e au XVIII^e siècle, les ébénistes l'utilisèrent beaucoup pour fabriquer des buffets, des bahuts et des coffres. Il prend si bien la teinte noire qu'on a de la peine à le distinguer de l'ébène et ce pouvoir l'a rendu souvent complice d'escroqueries ou de supercherie. L'architecte de l'Opéra-Bastille a utilisé le bois de poirier associé à d'autres essences dans la décoration de la salle en raison de ses bonnes qualités acoustiques. Le bois du poirier sauvage est plus rouge, plus fin et aussi plus dur que celui des variétés cultivées.