

La rose et Antibes

Danielle Bouilly

Dijon

bouilly-auvray.danielle@wanadoo.fr

Une histoire d'amour, une saga familiale, une reconnaissance mondiale.

Symbole de la Beauté et de l'Amour, créée par Chlores, déesse des fleurs dans la mythologie, qui aurait cru qu'elle puisse avoir des vertus autres que celles d'inspirer nos plus grands poètes, pour le plaisir de notre peau et de nos papilles ?

Certes, à la fin du XIX^e siècle on « célébrait » plus l'œillet d'Antibes que la rose (cf. Pagnol dans *L'eau des collines*, *Manon des sources* et *Jean de Florette*), mais la culture de la rose est plus rémunératrice ! cf. le *Grand Annuaire du littoral* en 1901 : « *L'éclat, la fraîcheur et la beauté des fleurs d'Antibes ont une réputation universelle et nos horticulteurs trouvent dans leur culture une source de revenus indispensables* » et il se dit qu'à cet âge d'or du marché des fleurs coupées on allait à la criée le matin et à midi avec la recette on pouvait aller acheter une voiture ! Grâce à la SNCF qui met la Côte d'Azur à une journée de la Capitale, Antibes se tourne vers l'horticulture et on détruit les oliviers pour construire des serres ; dès la fin de la guerre de 14-18, les roses remplacent les tomates. Antibes devient le pourvoyeur de l'Europe, inventant les plus belles roses jusqu'à cette nuit du 10 juin 1971 où un orage de grêle détruit 300 hectares de serres et ruine 700 familles non assurées. Mais l'histoire ne s'arrête pas car la Rose d'Antibes c'est aussi celle de la famille Meilland qui depuis six générations fait allégeance à la reine des fleurs, faisant de la planète son jardin.

La grande histoire de la rose commence en 1884 avec Antoine, qui a fait ses premiers pas avec Dubreuil, maître rosier de Lyon, dont il épouse la fille Claudine en 1909 ; de génération



en génération, et même pendant les deux guerres mondiales où il a fallu cultiver « alimentaire », la famille Meilland a gardé la passion des roses en gardant un « petit coin de jardin » avec des semis attendant la fin des hostilités pour être multipliés. MAIS il faut quitter Lyon de plus en plus envahi par usines et entrepôts, pour Tassin-la -demi-Lune où Francis, le fils, reprend le flambeau, avant d'épouser en 1938 Louise Paolino, fille d'un « client du Sud ». À l'aube du deuxième conflit mondial, Francis envoie des boutons de fleurs à différents pays dont les États-Unis (par valise diplomatique), à un ami rosier, Robert Pyle.

Une rose pour la paix

En 1945 Francis propose (pour le remercier) au Field Marshal Alan Brooke, (officier britannique qui a œuvré pour la libération de Dunkerque entre autres) de donner son nom à cette rose cultivée aux États-Unis dite « Madame Meilland » mais celui-ci propose « PEACE » reconnue par l'American Rose Society le jour même de la chute de Berlin, signant la fin de la guerre ; cette superbe fleur jaune ourlée de rose fut appelée *Gloria dei* en Allemagne et *Gioia* en Italie.

Consécration extraordinaire, cette rose sera remise à chacun des 49 délégués de ce qui sera l'ONU accompagnée d'un billet : « *On espère que la rose PEACE*

portera les pensées humaines vers une paix durable dans le Monde. »

En 1954, 30 millions de cette rose sont cultivés dans le monde.

Mais la notoriété est telle que pour satisfaire la clientèle de plus en plus importante il faut s'agrandir ; direction le Cap d'Antibes, au climat plus propice à la recherche ; ce sera le début d'un partenariat avec un concurrent, les Richardier et en 1948 naît la maison Meilland-Richardier ; Francis meurt à 46 ans en 1958 et son fils Alain, 18 ans, continue à perpétuer l'œuvre de son père, reconnue en 1961 par la Convention Internationale, garant de la protection des variétés nouvelles ; son nom restera dans l'histoire de la rose associé à celui d'Antibes.

Pour conclure, si vous avez envie de planter des rosiers faites-le... ou non ! sur le rivage car selon une légende scandinave, dès qu'il se couvre de fleurs, les sirènes attirées par le parfum arrivent en nombre et s'endorment !

Ses autres vertus

Pour notre bien-être, Cléopâtre n'exigeait-elle pas des pétales dans l'eau de son bain ?

L'eau de rose

Qui à l'adolescence ne l'a pas utilisée ? Elle existe au moins depuis le Xe siècle utilisée par les Arabes pour leur toilette

Recette

et en cuisine. C'est un hydrolat obtenu par la distillation des pétales (rose de Damas ou Centifolia surtout) à la vapeur d'eau, condensés et récupérés dans un décanteur ; une tonne de pétales ne permet d'obtenir que 50 à 100 g d'huile essentielle, riche en acides gras poly-insaturés comme l'Ac. Alpha-linolénique (24-39 %), l'Ac. linoléique (41-51 %), des insaponifiables dont l'Ac. trans-rétinoïque (0,8-1,6 %).

Elle assainit, tonifie, rafraîchit, a un pouvoir astringent (c'est une alliée des peaux acnéiques) et anti-âge (acide rétinoïque) et son odeur subtile est prisee en olfactothérapie pour son côté apaisant.

Pour nos papilles

Les Romains ne consommaient-ils pas du vin de rose, du miel de rose, des gâteaux à la rose ? Et peut-être cette

délicieuse confiture de rose dont voici une recette authentique :

La recette :

Pour 6 pots environ, il faut + 200 g. de pétales plutôt gros et un peu fanés non traités (il est ainsi conseillé de ne pas prendre les fleurs d'un rosier acheté dans l'année) :

- + 500 g de sucre
- + 1 jus de citron
- + 25 cl d'eau
- Couper la base des pétales avec des ciseaux (qui donne un goût amer), laver et essorer.
- Les mettre dans la bassine avec l'eau, cuire à feu doux 30 mn. pour extraire la couleur et le parfum, puis les passer
- En réserver quelques-uns pour rajouter dans la gelée et presser le reste pour récupérer le jus qu'on versera dans la bassine.
- Ajouter le sucre et le jus de citron en faisant bien dissoudre.

- Cuire à gros bouillons afin de faire évaporer la majeure partie du jus.

- Rajouter les quelques pétales réservés en fin de cuisson pour les confire dans le sucre.

- Verser en pot et laisser refroidir... avant de parfumer votre fromage blanc ou votre tranche de brioche !

Mes sources :

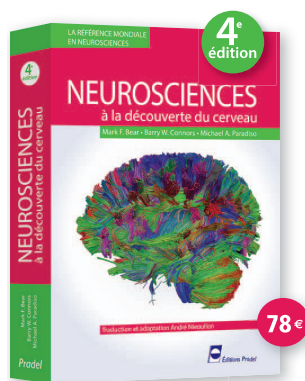
Andrew Chevallier A. L'Encyclopédie des plantes.

Inra.fr ; eaux florales.

G. Fernando. La production d'eaux florales. 20/11/2006.

Paul Raybaut. Autoconsommation et société traditionnelle dans la vallée du Pays Niçois, Doctorat d'Etat 1981.

Meillandrichardier.com. histoire des Roses.



• Juin 2016
• 21 x 29,7 cm / 1 016 pages
• ISBN : 978-2-36110-080-3

Pradel



Mark F. Bear, Barry W. Connors,
Michael A. Paradiso
Traduction et adaptation française :
Pr André Nieoullon

EN SAVOIR +



La RÉFÉRENCE MONDIALE pour l'INITIATION et la FORMATION aux SCIENCES DU CERVEAU

- Cet ouvrage fait figure de **référence pour l'initiation et la formation aux sciences du cerveau**. Axé sur la **description de l'organisation et des fonctions du système nerveux humain**, il regroupe les **données les plus actuelles** du domaine des neurosciences.
- Son **caractère didactique unique et les très nombreuses ressources pédagogiques** offertes faciliteront la compréhension de cette fascinante discipline.
- Il trouvera sa place auprès de tous ceux qui doivent enseigner les neurosciences. Aux étudiants, il apportera un socle de connaissances fondamentales ayant peu d'équivalents pour les cursus de neurobiologie, de psychologie scientifique et bien évidemment, de neurologie et de psychiatrie. Tous les membres de ces disciplines commençant par « neuro » auront à cœur de se procurer l'ouvrage, de même que les professionnels paramédicaux, désireux de parfaire leurs connaissances.