

DANS LES JASMINS AU PLAN de GRASSE.

C'était au temps où le Plan de Grasse était couvert de champs de fleurs et de cultures maraîchères.

Quelques personnes se souviennent encore de cette période pas si éloignée et dont, pourtant, les nouvelles générations n'ont aucune idée. C'est Henriette Carossi, née Bucarini, qui m'a raconté, avec sa verve pétillante, ce qu'était la vie dans les jasmins et l'énorme travail que leur culture représentait. Aujourd'hui décédée, j'ai eu recours à deux autres Planoises : Odette Chambeyron (66 ans) et Marie Valdaura (94 ans), pour mettre en ordre les notes que j'avais prises et les compléter par endroits. Pour ces trois femmes, le jasmin et sa cueillette en particulier ont représenté une partie importante de leur vie. Elles ont évoqué cette période avec plaisir, en dépit de la dureté des travaux qu'elles ont dû assumer. Je les en remercie vivement. Dans le texte qui suit c'est Henriette Carossi qui s'exprime.

LES TRAVAUX AU FIL DES SAISONS.

Au printemps, en mars-avril, on **découvrait** les plants de jasmin, on enlevait la butte de terre qui les avait protégés du froid, car le jasmin ne supporte pas les trop basses températures et surtout le gel. La terre, ainsi retirée, était aplaniée entre deux « espalières ».

-
En avril-mai, on **taillait** les jasmins. Pour ce faire, on travaillait assis par terre, position très inconfortable qui nécessitait souvent l'apport d'un petit coussin ou d'un sac de jute.

Avec un sécateur on coupait les tiges sèches, bien à ras, en faisant attention de ne pas couper les pousses nouvelles. Les branches sèches étaient mises en fagots pour allumer le feu. Avec le dos du sécateur on faisait tomber la terre restée sur la plante.

C'était un travail très fatigant, on avançait en se poussant sur le côté, sans se relever

-
Le greffage se faisait aussi en avril : on allait chercher les « cavillons » à Vintimille. C'étaient des brins de jasmin sauvage qu'on coupait sur la plante pour les replanter chez nous. Quand ils avaient pris, on les greffait avec des branches de jasmin qu'on allait chercher à Bar sur Loup, quand les paysans de là-bas avaient taillé leurs buissons. On prenait les belles tiges pour en faire des greffons.

Le greffeur, assis sur une petite chaise, fendait avec un tranchet la tige sauvage. Puis il affutait en pointe la petite greffe de beau jasmin et l'introduisait dans la fente. Il bandait avec du raphia et couvrait les deux côtés d'un peu de terre fine.

Beaucoup de ces greffes ne prenaient pas, on recommençait un mois après.

En juin, on **attachait** les jasmins. Chacun portait une tresse de raphia mouillé attachée à la taille. Assis dans la même position inconfortable que pour la taille d'avril, on attachait les branches par petits bouquets, d'un bout à l'autre du fil de fer qui tenait l'espalière, entre les piquets des extrémités. Avant d'attacher, on avait soin de bien tendre ce fil de fer pour qu'il soit bien raide. On répartissait les bouquets à droite et à gauche du fil de fer pour que l'espalière soit régulière.

-
-
-
L'arrosage se faisait une fois par semaine. On nous donnait l'eau du canal à tour de rôle.

. Entre les espalières étaient creusées des rigoles. On y amenait l'eau ; on tournait avec la sape. L'eau de notre ruisseau qui coulait entre le mur du cimetière et le mur de Gambini venait du canal.

La martelière était une planche qu'on soulevait comme la porte d'une écluse. Quand on la soulevait, l'eau du ruisseau allait dans les rigoles.

-
La **cueillette** s'échelonnait sur trois mois, de juillet à octobre, j'y reviendrai plus loin abondamment, puis fin octobre on **buttait** les jasmins pour les protéger du froid. Et tout recommençait.

LA CUEILLETTE.

Elle durait en gros trois mois, de la mi-juillet à la mi-octobre, tantôt plus, tantôt moins, cela dépendait des besoins des parfumeurs. De toute façon, on était obligé d'arrêter avant le froid, afin de butter les jasmins pour les protéger.

On commençait entre quatre et cinq heures du matin, à la nuit noire. On ramassait les fleurs à tâtons. Mais, dès le jour levé, on devait repasser dans les espalières pour prendre ce qu'on avait laissé.

C'était souvent mouillé à cause de la rosée ou de la pluie. Alors, on tapait sur le bas des plantes avec un manche à balai pour faire tomber les gouttes. Pour éviter de se tremper en cueillant, on attachait à la taille, avec un brin de raphia, un sac de jute. On cueillait d'un seul côté en évitant de mettre le pied dans la rigole d'arrosage pour ne pas tasser la terre.

En cueillant, tout en allant vite, il ne fallait pas serrer la fleur : elle aurait flétri et perdu son essence.

Les cueilleuses portaient un panier à la taille, sur le côté. Quand le panier était plein, si la fleur était mouillée, on l'étalait sur des draps et, de temps en temps, on la retournait. Quand elle était peu mouillée, on la vidait directement dans une grande corbeille et c'est là qu'on la retournait. Les enfants participaient à la cueillette, leur petite taille leur épargnant le mal aux reins que ressentaient cruellement les adultes. Mais, ils s'interrompaient souvent pour rêvasser ou s'amuser. Les grands leur lançaient de petites mottes de terre pour les rappeler à l'ordre. Certains, et pas seulement les enfants, mettaient en cachette de petites pierres ou des escargots dans leur corbeille pour qu'elle pèse davantage.

Je me souviens : deux poules naines suivaient les cueilleuses pour manger les petits vers de couleur verte qui tombaient à mesure qu'on écartait les feuilles, et qui dévoraient les boutons. A huit heures, au moment de la pause, les poulettes quittaient les espalières pour aller picorer les miettes du casse-croute. A leur manège, on savait l'heure ! On déjeunait ensemble, souvent d'un pan-bagnat. Certains ne s'arrêtaient pas et mangeaient en cueillant.

Parfois, on cueillait jusqu'à quinze ou seize heures. A la fin de la cueillette, on allait peser chez mon père, Henri Bucarini qui était fermier d'Antoine Cresp : c'étaient les pesées individuelles.

Puis, on se rendait chez le courtier qu'on appelait « lou coumetan », pour la pesée globale à la balance romaine. Ma famille cueillait pour Antoine Cresp dont le champ se situait au bord du vallon, en face du cimetière là où se trouve aujourd'hui l'usine Tournaire.

Rosalie Cresp, la mère d'Antoine, était une très petite femme, portant un petit tablier, un chignon et des lunettes. C'est elle qui pesait avec la « romaine », aidée d'Adrienne, la femme d'Antoine. Nous l'aimions beaucoup. Souvent elle donnait aux enfants une paire de pantoufles ou une petite pièce. Moi, je lui apportais des zinnias de notre jardin.

LES CUEILLEURS

On faisait venir beaucoup de Calabrais habitant Vallauris ou Nice. Il en venait aussi d'Italie, des familles entières dont les enfants assuraient leur part de récolte, non négligeable. On les logeait dans des cabanons et les agriculteurs leur donnaient des légumes.

Dans les jasmins, l'ambiance était très gaie : les cueilleuses chantaient, se répondaient, parfois on avait droit à un solo ou un duo. Les Italiens étaient pleins d'entrain, on les aimait beaucoup.

On échangeait les nouvelles, vraies ou fausses, on critiquait, on riait beaucoup, souvent au détriment de quelqu'un, mais ce n'était jamais méchant.

Je me souviens de Sauveur, un beau brun qui avait une voix superbe. Dans la semaine, il travaillait ailleurs ; mais le dimanche, il venait vers les espalières du bord pour m'aider. Moi, je mettais sur mes lèvres du papier du paquet de chicorée en guise de rouge à lèvres, et du blanc que je raclais sur les murs en guise de poudre !

A la fin de la saison, avait lieu le repas de clôture. La veille, mon père arborait un grand tablier blanc et faisait les raviolis pour une vingtaine de personnes. On cuisait des lapins, des canards sur un feu de bois, entre deux pierres. On buvait notre vin, du rouge et du blanc, on riait beaucoup. C'était la fête !

La date de cette fête était soumise au bon vouloir des parfumeurs. Certaines années, alors que la cueillette était terminée et que les jasmins étaient déjà buttés, les parfumeurs donnaient l'ordre de s'y remettre car ils avaient besoin d'une plus grande quantité de fleurs. Il commençait à faire froid et il était difficile de cueillir avec des doigts gourds, difficile aussi d'accéder aux fleurs puisque les jasmins étaient buttés : on se trouvait éloignés des buissons et on devait tendre les bras.

Certaines années, au contraire, on arrêtait plus tôt : les champs continuaient à fleurir et à embaumer et nous regrettions toutes les fleurs qui se perdaient.

Tout ce travail, dans les jasmins, était dur tout au long de l'année. Nous, les cueilleurs, avons un souvenir pénible du mal aux reins, mais il faut reconnaître que nous formions une équipe formidable. Quand on « découvrait » et qu'on « buttait », on s'aidait entre voisins parce qu'il fallait faire vite. Mon grand-père venait de Saint Joseph exprès ; ce jour là, on mangeait la « polenta » et la daube ! Cette entr'aide, cette chaleur humaine, c'est cela que je regrette.

Plan de Grasse, Simone RIGHETTI, septembre 2005.