

Les fruits bourgeois, fruits de la passion

par Éric Dumont

Charles Baltet, de nature très gourmande, était ce que l'on appelle un gros mangeur, comme d'ailleurs la plupart des hommes de sa condition à cette époque. On ignore ses préférences culinaires et la capacité de son estomac à emmagasiner les mets de choix. On connaît mieux sa passion, partagée avec son frère Ernest, pour les fruits et les créations fruitières.

La consommation ancienne des fruits

Les documents dont on dispose sur les fruits, depuis le temps des Romains jusqu'au ^{xvi}^e siècle, sont des listes de poires, de pommes, de prunes, de cerises et d'autres fruits attachés au domaine de la ruralité comme les coings, les nèfles, les cornouilles. Les différents fruits et les différentes variétés cultivés jadis étaient liés à une utilisation bien définie. C'était pour la grande majorité des fruits à cuire ou qui entraient dans la composition de breuvages, en tous cas, très peu de trace de fruits dévolus uniquement, ou décrits comme tels au seul plaisir d'être croqués sous l'arbre ou destinés à être présentés dans une corbeille sur une table.

Les utilisations les plus courantes que l'on faisait des fruits étaient : cuits au four, cuits au vin, en tarte, au sucre, confits, pour le cidre, pour le poiré ou le jus. Ils étaient pour certains séchés au soleil. C'était un moyen très utilisé pour conserver les fruits. On trouvait fréquemment la trace de fruits dans la préparation de recettes utiles à la santé, comme la pommade composée de graisses animales, de pommes de la variété court-pendu ou de pomme d'api.

On sait que les pommes et les poires étaient utilisées à chaque repas. Olivier de Serres disait dans son célèbre *Traité du ménage des champs* écrit au ^{xvi}^e siècle : « N'estant repas que sur la table l'on ne puisse servir des pommes et des poires ».

Au cours des ^{xvii}^e et ^{xviii}^e siècles, le verger a pris une place de plus en plus importante dans les propriétés

et les domaines. Le goût pour les fruits s'est affiné et les habitudes de consommation ont considérablement évolué. C'est ainsi que les fruits consommés crus furent de plus en plus appréciés et de mieux en mieux considérés. Les descriptifs et les commentaires développés à leur sujet dans les traités d'arboriculture fruitière couvrant ces deux siècles sont à cet égard significatifs.

De grands personnages comme Jean Baptiste de Laquintynie, jardinier en chef au château de Versailles, portèrent très haut l'art du potager et du verger. Ce qui eut une influence énorme sur l'évolution de la consommation des légumes et des fruits, la sélection des variétés et la recherche de saveurs nouvelles et exotiques. Plusieurs grands jardiniers écrivirent des traités d'arboriculture qui font aujourd'hui référence et jalonnent l'histoire des vergers.

La poire d'abord

La poire a été considérée depuis le temps des Romains comme un fruit supérieur à tous les autres, même au-dessus de la pomme, par toutes les qualités qu'on lui attribuait, surtout par la subtilité des arômes qu'elle renferme, les couleurs de sa robe et la finesse de sa peau. La quantité et la qualité de l'eau composant la poire était un critère important, toujours mentionné dans les descriptifs (on disait d'un fruit qu'il était riche en eau).

Dans le traité d'Olivier de Serres du ^{xvi}^e siècle, les variétés de poires étaient décrites, mais les pommes y étaient juste listées. Il faut constater aussi que la considération pour tel ou tel fruit devait influencer sa place au