

SOMMAIRE

- p 1
. Editorial
- p 2
. Les cormes sont des fruits à osselets
. La fondation Cartier plante un grand cormier à Paris
- p 3
. Cormier en risque d'abattage : que faire ?
- p 5
. Matthioli et les cormes
- p 9
. Une blague
. Cormeilles et Cormeilles
. Des boules de fort
- p 10
. Le fruit des Romains
. Le cormier de la forêt de Saint-Germain-en-Laye

Association CORMIER *Sorbus domestica*

Les Poitevinières
61130 LA CHAPELLE-SOUËF

Siège social : mairie de CORMES
72400

Président d'honneur :
Pierre Lieutaghi

Site web :
<http://www.cormier-sorbusdomestica.com>

Lettre récoltée par Evelyne et
passée au tamis par Claude

Editorial

par Richard Flamant

Tel le cormier dont la croissance lente va garantir la solidité du bois, il y a des idées de botanistes qui demandent des années avant de germer et de retenir l'attention au delà du cercle associatif.

La notoriété acquise par notre association attire l'attention de porteurs de projet. Car le Cormier est aujourd'hui reconnu comme une essence d'avenir face aux bouleversements du climat et comme un sujet d'étude original lié à son patrimoine génétique multiple. Les centaines de cormiers inventoriés dans nos départements représentent le socle nécessaire de tout travail scientifique. Un premier programme d'ampleur nationale vise à mieux connaître les qualités de ce « service tree » à la fois fruitier et fournisseur de bois d'œuvre. Un second, à vrai dire plus général encore, se penche sur les taxons botaniques dont on pourrait affirmer l'implantation locale de longue date.

Devenir collecteur de graines et de greffons pour les confier à une structure en charge de leur conservation, de leur étude, de leur sélection, de leur multiplication, semble un challenge à notre hauteur. Sans rougir, nous pouvons nous prévaloir d'un certain nombre de savoir-faire et d'une grande motivation cormique.

Dans l'immédiat nos membres s'initient et se perfectionnent dans l'art de semer et dans celui plus délicat encore du greffage. Ces préalables de la technique horticole permettront la multiplication de vergers conservatoires et de vergers grainiers sur le territoire national. Ils seront voués d'abord à l'observation de multiples critères, avant de servir à la propagation des meilleurs clones.

Soyons-en certains, nos cormiers intéressent aujourd'hui scientifiques, pépiniéristes, forestiers, brasseurs, agriculteurs et tous ces particuliers qui ont compris les richesses innombrables de *Sorbus domestica*.



Cliché Michel Bartolli, dans le Tarn, avril 2021

Les cormes sont des fruits à osselets

par Claude Huet

Avis aux croqueurs de pommes. Non... aux croqueurs de cormes ! Voici ce qu'on peut lire dans deux tableaux figurant dans le célèbre *Cours d'arboriculture* d'André DU BREUIL (6ème édition, 1868) dans la partie consacrée à la culture des arbres et arbrisseaux à fruits de table :

5 ^e SÉRIE. Semences des fruits à osse- lets.	Aliziers (<i>Crataegus</i>). Aubépines (<i>Mespilus</i>). Néfliers (<i>Mespilus</i>). Sorbiers (<i>Sorbus</i>).
--	--

Ci-dessus : extrait du **tableau 1** qui renseigne les séries, les genres, l'époque de maturité et la durée moyenne de la faculté germinative des graines...

Fruits à osselets.	Néfliers . .
»	Azeroliers .
»	Cormiers. .

Ci-dessus : extrait du **tableau 2** qui recense les principaux genres d'arbres et d'arbrisseaux à fruits de table.

Dans ces deux tableaux : Alisiers, Aubépines, Néfliers, Sorbiers, Azeroliers, Cormiers sont désignés comme ayant des fruits à osselets. Des fruits à « osselets » ?

Que nous disent les botanistes aujourd'hui ? Suivant les sources, nous apprenons que l'osselet désignait la loge cartilagineuse contenant le « pépin » (la graine) de certains fruits comme pommes, poires, nèfles, cormes et les fruits des autres *Sorbus*. L'autre nom pour « osselet » est « nucule ». Voilà pourquoi ces fruits étaient autrefois appelés **nuculaines**, aujourd'hui nommés **piridions** (voir Lettre d'information n° 3 - 2019).

Dans les deux tableaux cités figurent dans les arbres à fruits à osselets : Aliziers, Aubépines, Néfliers, Sorbiers, Azeroliers, Cormiers. Au chapitre huitième qui traite des arbres à fruits à osselets, toujours dans la partie « culture des arbres et arbustes à fruits de table », André DU BREUIL ne retient plus que Néfliers et Azéroliers. Donc pas de cormes sur la table mais peut-être une bouteille de cormé !

Le cormier figure dans une version de 1857, dans *Arbres et arbrisseaux forestiers, espèces ligneuses économiques* et dans *Arbres et arbrisseaux propres aux boissons fermentées, arbres et fruits oléagineux*. André DU BREUIL note aussi dans son tableau que la durée moyenne de la faculté germinative des semences des fruits à osselets est 18 mois.

A propos de la préparation et de la conservation des semences récoltées, il écrit : *Les semences, récoltées fraîches, et présentant le degré convenable de maturité, reçoivent un mode de préparation et de conservation qui varie en raison de leur nature. On peut, sous ce point de vue, les partager en trois séries : fruits à péricarpes secs ; fruits à pépins, en baies et à noyau ; fruits à osselets. [...] Quant aux fruits à osselets, comme ceux des aubépines, des aliziers, etc., ils sont mis en tas, en pleine air, immédiatement après leur récolte ; puis on les remue de temps en temps afin d'empêcher que la fermentation qui se développe ne détruise la faculté germinative des graines. On les laisse ainsi pendant tout l'hiver ; au printemps suivant alors que la pulpe est en partie détruite, on enterre jusqu'au niveau du sol un vase ou un tonneau défoncé par le haut, puis on y place ces semences en les mélangeant avec une petite quantité de terreau consommé. On les abandonne dans cet état pendant l'été et l'hiver qui suivent. Vers la fin de mars, ces graines commencent à germer, et c'est alors qu'on les confie à la terre. L'expérience a démontré qu'en les semant dès le printemps qui suit leur récolte quelques-unes se développent seules pendant l'été même, mais que le plus grand nombre ne germent que l'année suivante.*



La fondation Cartier plante un grand cormier à Paris

par Florence Charon, photos Jean-Pierre Jacob

Fabrice Hyber est un artiste plasticien de renom, écoresponsable et sensible à l'essence du cormier puisque dans sa Vendée natale il a entrepris, au début des années 2000, la création d'une forêt où il a introduit plus de 100 000 arbres dont **2 000 cormiers**,

représentant pour lui une source d'inspiration artistique. Fidèle *follower* de notre page Instagram, il a contacté notre association en février dernier, en sollicitant notre aide pour « dénicher » un grand cormier. En effet, la Fondation Cartier désirait planter un arbre dans son parc situé à Paris dans le 14^e arrondissement, Fabrice a conseillé la plantation d'un cormier. La difficulté était de trouver un grand cormier car la hauteur souhaitée devait approcher les 4 mètres 50. C'est grâce à la dimension européenne du réseau de notre association, avec l'aide précieuse de Jean-Pierre qui, après une recherche infructueuse dans les pépinières nationales spécialisées en gros sujets, a identifié en Allemagne une pépinière pouvant fournir un sujet de cette taille. C'est donc, en présence de notre délégation, Jean-Pierre et Roselyne, venus tout spécialement pour l'événement, que le 17 mars 2021, notre « petit » protégé a repris le flambeau en lieu et place de feu, l'arbre fétiche de la Fondation, le cèdre du Liban qui aurait été planté par l'écrivain Chateaubriand en 1823.

Nul doute que ce cormier deviendra lui aussi un arbre remarquable et saura s'adapter à un environnement



climatique en pleine mutation ! Nous lui souhaitons une belle vie pluricentenaire...

« J'aime particulièrement le cormier [le sorbus domestique] qui donne un bois rose extrêmement dur utilisé pour faire des outils ou des engrenages de moulins à vent. » *Fabrice Hyber, dans Les Echos, Pierre de Gasquet, 2021*

Également

A voir : Fondation Cartier pour l'art contemporain
« Nous les Arbres » - Fabrice Hyber
<https://fb.watch/5azREGdila/>



A lire : «Moi le cèdre de Chateaubriand...»
https://www.fondationcartier.com/uploads/documents/Communiqu%C3%A9_cedre.pdf

Cormier en risque d'abattage : que faire ?

Extraits de correspondance entre l'association et un amateur de cormier:

Question de Marc Poyroux, juin 2020 :

Je réside en Loire-Atlantique et le terrain en face de chez moi est en vente pour construire. Je viens de rencontrer l'acheteur qui me dit vouloir abattre l'un des arbres, sauf que c'est un cormier. Celui-ci fait 25 bons mètres de haut pour une circonférence de 2m20 à 1m20 du sol. J'aimerais savoir s'il y a une loi protégeant cette espèce dans mon département. Mon souci est aussi que je ne voudrais pas me mettre à dos un futur voisin. Merci d'avance pour votre réponse.

Réponse de l'association CORMIER:

C'est effectivement une situation délicate, car il est essentiel d'avoir un bon voisinage. Voici des pistes:

- il n'y a pas de protection réglementaire pour le cormier, hélas.
- vous pouvez fournir à votre futur voisin les éléments qui permettent de comprendre comment cet arbre est porteur d'un patrimoine historique et culturel d'importance.
- nous savons que le département de Loire-Atlantique accueille des cormiers que nous appelons "historiques", c'est-à-dire plantés jusqu'au milieu du 19^e siècle avant l'abandon de sa culture. Mais sa répartition n'est pas connue. C'est un chantier à ouvrir, qui sera passionnant. Les arbres de votre voisin

font partie d'un patrimoine méconnu du plus grand nombre, donc à révéler.

- sans attendre, mesurer à 1.30m sa circonférence, le photographier, le localiser précisément sur la parcelle (cadastre?), forme et taille du fruit, éventuellement interroger des anciens agriculteurs du secteur, pour en connaître l'utilisation localement, etc. (voir fiche d'inventaire sur le site web de notre association).

- si le cormier est hélas abattu, se précipiter sur les lieux pour compter le nombre de cernes, ce qui donnera une indication de son âge, et aussi une donnée précise et précieuse du rapport circonférence/âge (ce type de données est rare).

- le bois mérite mieux que finir en bois de chauffage (d'autres essences sont bien adaptées pour cela), mais n'est pas forcément facile à vendre. Donc inciter votre voisin, s'il veut absolument couper son cormier, à valoriser son bois à sa juste mesure.

- un sidriculteur [sic] de renom, Eric Borgelet, s'attache à produire un cormé (boisson de cormes) de grande qualité distribué sur les plus grandes tables. La confiture de cormes est un délice. C'est dire combien ses fruits méritent mieux que l'indifférence.

- faire connaître le cormier lors de fêtes locales avec le support d'une association du patrimoine local: la notoriété est une des meilleures protections. Ou la presse pour un article généraliste sur le cormier (sans viser votre voisin, bien sûr).

- s'entourer d'autres amoureux des arbres pour œuvrer à la reconnaissance de cet arbre patrimonial: c'est bien connu, à plusieurs, on va plus loin...



MP, novembre 2020 : Je n'ai jamais revu les propriétaires du terrain et le permis a été déposé en prenant emprise sur le cormier qui sera donc abattu. J'en suis bien désolé. À défaut de le garder en vie, je vais peut-être pouvoir en faire un meuble.

MP, janvier 2021 : Le cormier a été abattu et débité, il est maintenant stocké en attendant son séchage et sa transformation en meubles, objets tournés, outils... J'ai été incapable de compter le nombre de cernes après abattage. Voici des photos.



Asso C. : Cette "autopsie" rendue possible par les photos a le mérite de nous rappeler qu'un tronc peut cacher des désordres graves, défaut de structure et début de pourriture. Il faudra être attentif ce printemps et le printemps suivant aux repousses de drageons sur les racines encore enterrées pour éventuellement les prélever à l'automne suivant.



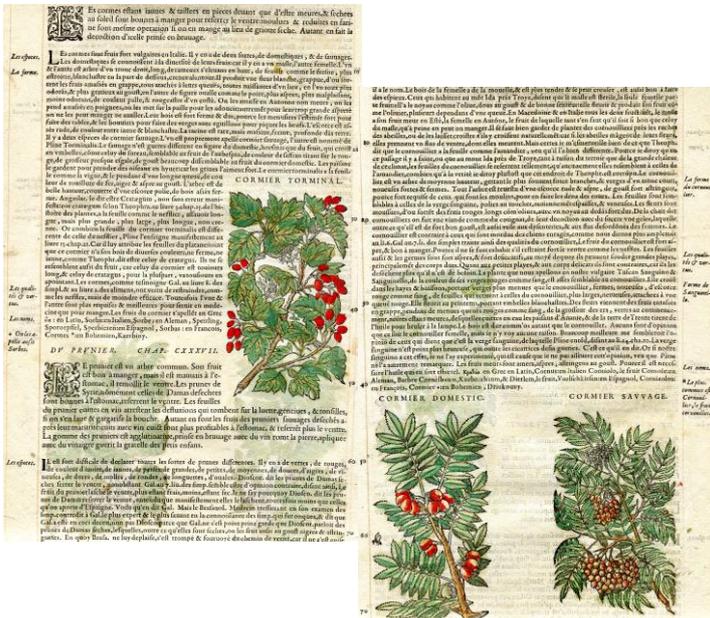
MP, avril 2021 : Je ne pense pas que le professionnel ait pris de risque. Même attaqué ce cormier était encore solide sur sa base et la direction de chute était facilement prévisible. La souche a été entièrement arrachée et le reste est désormais sous la dalle de

béton d'un futur garage, peu de chances de retrouver des drageons...

Matthioli et les cormes

par Evelyne Moinet

Grande émotion à l'association CORMIER en tenant en main la page extraite d'un ouvrage de 1572 consacré aux cormes ! Tenir la Joconde ne nous aurait pas plus bouleversés... Que contient donc ce document historique ?



estimé de 32 000 exemplaires², quantité considérable pour son époque.

Son grand intérêt réside dans les représentations des plantes citées, la plupart dessinées d'après les plantes originales puis gravées sur bois, ce qui facilite l'identification, une démarche innovante car jusqu'alors, on se contentait de reproduire des images fantaisistes sans souci de réalisme. Matthioli ajoute de nombreuses espèces issues de ses propres observations et déterminations³, et de ses correspondances avec d'autres botanistes.

Le monde végétal est alors essentiellement abordé par ses possibilités à soigner, outre celle d'alimenter et offrir des matériaux et combustibles. Mais au cours de ce même 16e siècle, la botanique devient une science à part entière : les végétaux sont décrits par leur morphologie, non plus uniquement par leurs vertus médicinales. Ils font l'objet de tentatives de classification pour organiser l'immense diversité végétale que les tout débuts de la mondialisation et l'essor de la colonisation rendent perceptible avec la découverte d'innombrables plantes exotiques.

Une abeille s'envole...

Dans la page acquise par l'association, sont représentées les trois espèces communes de *Sorbus*, dûment dénommées: « Cormier tormalis » *Sorbus torminalis*, « Cormier des oiseleurs » *Sorbus aucuparia*. Les gravures sont réhaussées de deux couleurs à la main, les procédés d'impression mécanique en couleur n'étant pas encore maîtrisés⁴.

Au 16e siècle, les graveurs utilisent la technique dite de la taille à l'épargne des bois : c'est le relief dégagé par la taille qui sera encre pour l'impression, à la différence de la taille-douce. Les planches botaniques sont associées aux textes descriptifs, pour la commodité de lecture et d'identification⁵.

Mesurant 36 cm de hauteur et 22.5 cm de large¹, cette page provient de « Commentaire sur Dioscoride », ouvrage écrit en pleine Renaissance dans les débuts du 16^e siècle par un médecin et botaniste italien Pierandrea Mattioli (1501 – 1577).

L'ouvrage de Matthioli fut en son temps une œuvre de référence en matière de botanique, et fut l'objet de pas moins de 60 éditions en latin, italien, français, allemand, tchèque, etc. ce qui représente un total

¹ Cette page ayant été découpée par une lame pour être détachée du livre à l'endroit du filigrane dont on ne distingue que deux demi-cercles sur le bord de la découpe, il n'est pas possible de désigner le type de papier sur lequel elle a été imprimée. Son format permet d'envisager qu'il s'agit d'une feuille Couronne.

² Article PA Mattioli. Wikipédia. Consulté le 07 avril 2021.

³ Valérie Chansigaud. Histoire de l'illustration naturaliste. Des gravures de la Renaissance aux films d'aujourd'hui. Editions Delachaux et Niestlé, 2009

⁴ Ce qui n'est pas le cas de toutes les éditions. Dans celle de 1642 présentée par le site Gallica de la BNF, les gravures n'ont pas reçu de couleurs.

⁵ Univ-poitiers.fr

L'œuvre de Matthioli contient pas moins de 500 planches gravées. On mesurera la somme de temps et l'investissement financier que nécessitait alors la moindre édition.

Sur une même planche, et conformément aux codes picturaux de l'époque, sont réunies sur un même rameau les différentes étapes de l'évolution du végétal, facilitant ainsi la détermination en complément des informations fournies par le texte. Pour le cormier « domestic », sur le même rameau un bouquet de cormes vertes côtoient des bouquets de cormes mûres. Sur les planches du Sorbier des oiseleurs et de l'Alisier torminal, le stade floral est représenté en même temps que le stade fructifère.

Les représentations d'insectes associées aux planches botaniques sont alors fréquentes. Du rameau du « Cormier domestic », une abeille s'envole.

Le texte de Matthioli⁶

Le propos de Mattioli est l'usage médicinal du Cormier et non pas l'arbre en lui-même, ce qui explique le titre du chapitre qui nous intéresse ici : « Des cormes », plutôt que « Du cormier »⁷. Dans ce chapitre, il traite en fait des trois espèces de *Sorbus* communes dans nos régions.

« Des cormes - chapitre 86

Les cormes étant jaunes et taillées en pièce [découpées en morceaux] devant que d'être mûres, et séchées au soleil, sont bonnes à manger pour resserrer le ventre ; moulues et réduites en farine, [elles] font la même opération si on en mange au lieu [sous forme de] de griottes⁸ sèches. Autant en fait la décoction d'icelle prise en breuvage.

⁶ Transcription en français moderne par E. Moinet, septembre 2020. L'orthographe est actualisée, mais les tournures et le lexique sont conservés (par exemple : grappue, malplaisant, aubépin,...) pour garder la saveur du français du 16^e siècle. Entre crochets, des compléments ajoutés par nos soins pour faciliter la lecture.

⁷ La forme « Des » ou « Du » signifie ici « au sujet de » dans une traduction littérale du latin.

⁸ Désigne une façon de préparer le végétal. Dans l'édition de 1642, consultable sur Gallica⁸, on peut lire: *Quant à la griotte [...]* c'est ce que les Anciens entendaient par polenta, que nous

Es cormes estans iaunes & taillees en pieces au soleil font bonnes à manger pour reserrer le ventre. Ne font mesme operation si on en mange au decoction d'icelle prise en bruage.

Les espèces, la forme :

Les cormes sont fruits fort vulgaires [communs] en Italie. Il y en a de deux sortes, de domestique et de sauvage. Les domestiques se connaissent à la diversité de leurs fruits car il y en a un mâle, l'autre femelle. L'un et l'autre est arbre d'un tronc droit, long, de rameaux s'élevant en haut, de feuille comme le frêne, plus étroite, blanchâtre en la part de dessous, crénelée alentour. Il produit une fleur blanche, grappue, d'où sortent les fruits amassés en grappe, tous attachés à leurs queues, toutes naissantes d'un lieu, en l'un roux plus odorant et plus gracieux au goût [cormier dit mâle], en l'autre de figure ovale comme le [la] poire, plus âpre, plus malplaisant, moins odorant, de couleur paille, et rougeâtre d'un côté [cormier dit femelle]. On les amasse en automne non mûres, on les pend amassées en poignées, on les met sur la paille pour les adoucir : autrement pour leur trop grande âpreté, on ne les peut manger ni avaler.

Leur bois est fort ferme et dur, pour ce les menuisiers l'estiment fort pour faire des tables, et les bouviers pour faire des verges avec aiguillons pour piquer les bœufs. L'écorce est assez rude, de couleur entre jaune et blanchâtre [aubier ?]. La racine est rare mais massive, profonde dans terre.

Il y a deux espèces de cormier sauvage. L'un est proprement appelé cormier sauvage, l'autre est appelé de Pline Torminalis. Le sauvage [*Sorbus aucuparia*, Sorbier des oiseleurs] n'est guère différent en figure du domestique, hormis que du fruit, qui croît en ombelle, comme celui du sureau, semblable au fruit de l'aubépin, de couleur de safran tirant sur le rouge, de grosseur presque égale, de goût beaucoup plus dissemblable

appelons griotte en français. Il s'agit d'un mode de préparation pour obtenir une sorte de semoule, à partir de la plante fraîche ou grillée, seule ou en mélange avec d'autres aliments, qui pourra être ensuite cuisinée de différentes façons. Dioscoride avait aussi écrit, au sujet des cormes: *moulues au moulin, et mangées en forme de griottes sèches.* Il ne s'agit donc pas ici de la cerise aigrette, que nous appelons aujourd'hui aussi griotte !

au fruit du cormier domestique. Les paysans les gardent pour prendre des oiseaux en hiver : car les grives l'aiment fort.

Le cormier torminalis [*Sorbus torminalis*, Alisier torminal] a la feuille comme la vigne, et le pendant d'une longue queue, de couleur de rouillure de fer, aigre et âpre au goût, l'arbre est de belle hauteur, couverte d'une écorce polie, de bois assez ferme. Anguilac le dit être Crataegum [Crataegus est le nom scientifique actuel de genre de l'Aubépine], non sans erreur manifeste, car Crataegum selon Théophraste au livre 3, chapitre 15, de l'histoire des plantes, a la feuille comme le néflier, à savoir longue mais plus grande, plus large, plus longue, non crénée. Or combien la feuille du cormier torminalis est différente de celle du néflier, Plin l'enseigne manifestement au livre 15, chapitre 21. Car il lui attribue les feuilles du platane : joint que [en outre] ce cormier n'a son bois de divers couleurs, ni ferme, ni jaune, comme Théophraste dit être celui de Crataegus. Ils ne se ressemblent aussi du fruit, car celui du cormier est toujours long, et celui de Crataegus, pour la plupart, va toujours en apointant.

Les qualités et vertus :

Les cormes, comme témoigne Galien⁹ au livre 8 des simples, et au livre 2 des aliments, ont vertu de restreindre, comme les nèfles, mais [ces dernières sont] de moindre efficacité. Toutefois l'une et l'autre sont plus requises et meilleures pour servir en médecine que pour manger.

Les fruits du cormier s'appellent en grec Oa; en latin Sorba; en italien Sorbe; en allemand Speirling, Sporoepffel, Spierbieren; en espagnol Sorbas; en français Corme* [note de marge : * On les appelle aussi sorbes]; en bohémien Kzerbiny. »

Le cormier à travers siècles, de la Grèce antique à la Renaissance italienne

Au 1^{er} siècle de notre ère, Dioscoride, auteur grec, rassemble en un ouvrage intitulé « La matière médicale » les éléments naturels employés par la médecine de son temps dont pas moins de 600 végétaux. Il fait mention du cormier et des cormes¹⁰ et cite plusieurs fois un prédecesseur, Théophraste¹¹, qui vécut trois siècles auparavant, auteur de « Recherches sur les plantes » où il est déjà question de cormes.



Représentation sur un même rameau de fleurs et de fruits de *Sorbus aucuparia* à différents stades

L'ouvrage de Dioscoride se transmet au fil des siècles par d'innombrables copies et traductions plus ou moins fidèles. Il restera une référence incontournable durant quinze siècles pour les médecins. A la Renaissance, les humanistes cherchent à retrouver le texte primitif qui a été défiguré, pour le traduire dans les langues vernaculaires et le rendre ainsi accessible au plus grand nombre. C'est ainsi que Mattioli a jugé utile de consacrer ses Commentaires à l'ouvrage de Dioscoride.

⁹ Galien, médecin grec au 2^e siècle, fut un des fondateurs des bases de la médecine occidentale.

¹⁰ « Les cormes taillées et séchées au soleil, lors qu'encore elles sont rousses et ne sont pas mûres, mangées restreignent le corps, et mangées en forme de griotte sèche, font le meilleur effet. Ce que fait pareillement leur décoction prise en breuvage. La différence entre le cormier mâle et la femelle est, que l'un est stérile, l'autre porte fruits. Outre cela, il y a deux espèces de cormes. Les unes sont plus douces, plus agréables et plus

savoureuse. Les autres sont loguettes en manière de petites poires, plus âpres, et plus rudes que les susdites. Pareillement, il y a des cormes sauvages, agréables au goût, et plus astringentes quand on les sèche, lorsqu'encore elles ne sont pas mûres. » Les six livres de Pedicion Dioscoride d'Anazarbe de la matière médicale, translatez de latin en francois par Martibn Mathée, 1559. Consulté sur Gallica.

¹¹ Théophraste fut élève d'Aristote et vécut au 4^e siècle AC. Voir Recherches sur les plantes, livre III, 2,1 et 12,6, texte établi et traduit par Suzanne AMIGUES, Les Belles Lettres, 1989A

De nombreux autres auteurs ont mentionné les cormes et le cormier. Contentons-nous ici de la filiation reconnue depuis Théophraste, passant par Dioscoride, jusqu'à Matthioli : qu'écrivent ces trois auteurs au sujet des cormes, ce qui leur est commun et ce qui les distingue peut-être?



Rameau de sorbus domestica avec cormes vertes et mûres

Tous trois considèrent le cormier arbre mâle ou femelle, sauvage ou domestique, dont les fruits ont un usage alimentaire et médicinal pour les flux de ventre, la dysenterie. Théophraste distinguait déjà trois formes de cormes et des saveurs différentes.

Dioscoride et Matthioli les recommandent en décoction, sèches ou en farine et griottes. Mais Dioscoride leur attribue en plus la propriété de traiter la gale¹².

Même s'il insiste plus sur son usage médicinal, et évoque l'habitude de récolter des rameaux mis à mûrir, comme cela se pratique toujours en Turquie par exemple, Matthioli n'apporte pas de connaissances vraiment nouvelles et reste dans la filiation intellectuelle de ses maîtres à penser. Son apport réside dans la représentation exacte des plantes qu'il cite, à l'instar de ses illustres contemporains L. Fuchs et O. Brunfels.

Le Cormier est-il mâle ou femelle ?

La science du végétal a mis en évidence l'existence et la fonction des différents organes de la fleur nécessaires à la reproduction de l'espèce. Au sein d'une même espèce, l'ensemble de ces organes, distingués en mâles et femelles, coexistent dans la même fleur, ou bien sont portés par des fleurs différentes. Chez le Cormier, la fleur contient les deux types d'organes, ce qui fait apparaître au premier abord comme une erreur la distinction entre cormier mâle et cormier femelle déjà reconnue par Théophraste¹³.

Cette distinction, dont l'emploi s'enracine dans l'antiquité, ne concerne pas la reproduction végétale comme c'est le cas dans la science contemporaine, mais la capacité de production de l'espèce et son intérêt alimentaire. Théophraste divise le cormier en

¹² D'autres vertus ont été attribuées aux cormes, comme par Platéarius au 11^e siècle : conforter, refroidir, hémorroïdes, vomissements.

¹³ III, 12, 6 : *Du sorbier, on fait deux variétés, l'une, fructifère, « femelle » et l'autre « mâle », dépourvue de fruits. Néanmoins les sujets se différencient par les fruits qu'ils portent, tantôt ronds, tantôt oblongs, tantôt ovoïdes. Ils se différencient également par leur saveur : en général, les sorbes rondes sont plus parfumées et plus douces, les ovoïdes souvent plus acides et moins parfumées.* III, 2, 1: *Tous les végétaux fructifient ou ne fructifient pas, [...] fleurissent ou ne fleurissent pas. [...] Ce qui fait l'originalité des espèces sauvages par rapport aux espèces domestiques, c'est leur*

fructification tardive et leur vigueur, et le plus grand nombre de fruits qu'elles forment. [...] mais les mûrissent moins parfaitement [sauf en particulier] les sorbes : on dit qu'elles mûrissent mieux et ont un meilleur goût à l'état sauvage que sur les arbres domestiques.

... tout sujet [c'est-à-dire toute espèce] est à la fois domestique [quand elle reçoit des soins qui l'améliore, supporte la culture] et sauvage [quand elle ne reçoit pas d'attention particulière, spontanée]. Voir note 10. Entre crochets, ajouts par nos soins. Cf L'exploitation du monde végétal en Grèce classique et hellénistique. Essai de synthèse, par Suzanne Amingues, Topoi. Orient-Occident Année 2007 15-1 pp. 75-125

deux espèces, l'une « femelle », c'est-à-dire fructifère (= *Sorbus domestica*), l'autre « mâle » dépourvue de fruits (*S. aucuparia*), c'est-à-dire sans intérêt alimentaire. De nombreux autres arbres étaient ainsi qualifiés, comme le Tilleul, le Chêne, pourtant hermaphrodites. Cependant, pour d'autres auteurs, *Sorbus domestica* était soit mâle soit femelle.

Un autre couple de catégories, sauvage/domestiqué, se surajoute à celui de mâle/femelle, ajoutant à notre confusion. Par exemple, *Sorbus aucuparia*, sans usage alimentaire reconnu, est appelé cormier stérile ou mâle par Théophraste, et sauvage par Matthioli.

Dioscoride et Matthioli emploieront à leur tour ces catégories de la pensée grecque antique, en les appliquant différemment. Selon Matthioli, il existe des cormiers domestiques mâles, et des domestiques femelles...

C'est à partir du 18^e siècle que les règles de la nomenclature seront fixées et adoptées par les botanistes, mettant fin à ces glissements de sens dans les catégories mâle/femelle et sauvage/domestique qui rendaient délicates la compréhension des textes et la détermination des espèces.

Mais cette distinction entre pied mâle et pied femelle perdure en dehors du champ scientifique et reste actuelle. Dans le département de l'Orne durant les années 2000, un propriétaire de deux cormiers qui encadraient l'entrée de son chemin ne reconnaissait-il pas sans l'ombre d'un doute un pied mâle et un autre femelle¹⁴ ?



Une blague

Pourquoi les charpentiers de marine de Saint Nazaire appellent-ils les charpentiers de marine de Sète les cormiers ou les sorbiers ?

Réponse : parce que c'est un bois qui ne travaille pas.

(Blague rapportée par Christophe Geoffrion qui la tient de M. B. qui l'a récoltée sur les arsenaux de Saint-Nazaire.)

Cormeilles et Cormeilles

L'étymologie, domaine de la linguistique qui étudie l'origine des mots, tend souvent des pièges. Deux villes s'appellent Cormeilles, l'une dans l'Eure (27), l'autre dans l'Oise (60). Suivant les recherches de A. Dauzat et Ch. Rostaing qui s'appuient sur les formes anciennes (voir Dictionnaire étymologique des noms de lieux en France, 1963), Cormeilles dans l'Eure doit son nom à un nom d'homme gaulois qui n'a rien à voir avec le cormier. Mais Cormeilles dans l'Oise trouve bien son origine dans le cormier. Le nom final des deux villes, par évolution, est devenu identique, mais sans avoir la même origine.

Des boules de fort

Grâce à Florence Charon qui traque le cormier sous toutes ses formes, l'association a fait l'acquisition d'une paire de boules de fort en cormier et sa sacoche en cuir d'origine. La boule de fort est un jeu pratiqué dans la région angevine depuis... on ne sait pas exactement ! Traditionnellement en bois de cormier, les boules de fort vont par deux, et entrent en jeu sur une curieuse piste aux bords relevés. Les boules objets de cette acquisition offrent le très beau poli caractéristique du bois de cormier. Elles ont été entretenues soigneusement, et sont les dignes représentantes d'un jeu populaire dans cette région des bords de Loire.



Cl. Florence Charon

¹⁴ Communication orale de François Radigue, 2015.

Le fruit des Romains

La corne est un fruit ignoré des historiens de l'art. Notre Lettre 5 indiquait que Le Caravage, peintre italien du 16^e siècle, avait peint des cornes dans la corbeille de fruits d'un de ses plus célèbres tableaux, sans qu'elles soient identifiées en tant que telles. Cette fois, c'est une fresque de Pompéi qui a retenu l'attention de Florence Charon. Exposée au musée national d'archéologie de Naples, elle provient de la maison de Julia Felix (II, 4,3). Elle représente une nature morte. Dans un vase en verre, des cornes, reconnaissables à leur ombilic marquant un relief, côtoient une grappe de raisin.



Posées de chaque côté du vase, une grenade entrouverte, et une autre corne. Un vase en terre au couvercle déposé contre son flanc, montre des fruits secs qu'il n'est pas possible de reconnaître. Peut-être des prunes. Ou des cornes ?

Le cormier de la forêt de Saint-Germain-en-Laye

par Arnould Nazarian

Un rapport de visite de l'Association des Naturalistes des Yvelines <https://www.siteany78.org/spip.php?article540> mentionne un cormier. Marie-Louise, une des membres, a eu la gentillesse de m'indiquer les positions de deux cormiers dans la forêt de Saint-Germain-en-Laye. Celui photographié dans le rapport est le plus jeune, au nord de la forêt. Celui de la photo ci-jointe, situé au sud près de la porte Chambourcy, est un cormier forestier mais visible de

loin car l'ONF a défriché une clairière pour le mettre en valeur.



Cl. Mme Nazarian

Cet arbre est parfaitement entretenu, un élagage d'allègement a été réalisé en 2019 ce qui semble normal pour un sujet indiqué sur les cartes IGN de la forêt.

Au printemps 2017 sa circonférence à 1m30 était de 289,5 cm puis en automne 2019, trois saisons (sèches!) plus tard 295 cm. Hauteur à évaluer à partir de la mi-hauteur : je mesure environ 1m90. Tout près il y a une zone de reboisement avec de nombreux fruitiers forestiers, dont des cormiers.

Titre XI Arpenteurs de l'ordonnance de 1669. D'autres photos ici : <https://photos.app.goo.gl/UYjKR795hgk7iC9u6>



176

COMMENT. DE MATH. V. V.
DES CORMES, CHAP. CXXXVI.

Les cormes estans iaunes & taillees en pieces deuant que d'estre meures, & sechees au soleil sont bonnes à manger pour reserrer le ventre: moulues & reduites en farine font mesme operation si on en mange au lieu de griotte seche. Autant en fait la decoction d'icelle prise en bruuage.

Les especes.

La forme.

Les cormes sont fruis fort vulgaires en Italie. Il y en a de deux sortes, de domestiques, & de sauuages. Les domestiques se connoissent à la diuersité de leurs fruis: car il y en a vn mascle, l'autre femelle. L'vn & l'autre est arbre d'un tronc droit, long, de rameaux s'eleuans en haut, de feuille comme le fresne, plus estroite, blanchastre en la part de dessous, crenee alentour. Il produit vne fleur blanche, grappue, d'ou sortent les fruis amasés en grappe, tous attachés à leurs queuees, toutes naissantes d'un lieu, en l'vn roux plus odoras, & plus gratieux au goust, en l'autre de figure oualle comme le poire, plus aspres, plus malplaisans, moins odorans, de couleur palle, & rougeastre d'un costé. On les amasse en Autonne non meurs, on les pend amasés en poignes, on les met sur la paille pour les adoucir: autremét pour leur trop grande aspreté on ne les peut manger ne aualler. Leur bois est fort ferme & dur, pource les menuisiers l'estimét fort pour faire des tables, & les bouuiers pour faire des verges avec eguillons pour piquer les beufs. L'escorce est asés rude, de couleur entre iaune & blanchastre. La racine est rare, mais malsiue, ferme, profonde das terre. Il y a deux especes de cormier sauuage. L'vn est proprement apellé cormier sauuage, l'autre est nommé de Pline Torminalis. Le sauuage n'est gueres different en figure du domestic, horsmis que du fruit, qui croist en vmbelles, come celuy du sureau, semblable au fruit de l'aubespain, de couleur de safran tirant sur le rouge, de grosseur presque esgale, de goust beaucoup dissemblable au fruit du cormier domestic. Les paisans le gardent pour prendre des oiseaux en hyuer: car les griues l'aiment fort. Le cormier torminalis a la feuille comme la vigne, & le pendant d'une longue queuee, de couleur de rouillure de fer, aigre & aspre au goust. L'arbre est de belle hauteur, couuerte d'une escorce polie, de bois asés ferme. Anguilar. le dit estre Cratægum, non sans erreur manifeste: cor cratægum selon Theophr. au liure 3. chap. 15. de l'histoire des plantes, a la feuille comme le neffier, assauoir longue, mais plus grande, plus large, plus longue, non crenee. Or combien la feuille du cormier torminalis est differente de celle du neffier, Pline l'enseigne manifestement au liure 15. chap. 21. Car il luy attribue les feuilles du platane: ioint que ce cormier n'a son bois de diuerses couleurs, ne ferme, ne iaune, comme Theophr. dit estre celuy de cratægus. Ils ne se ressemblent aussi du fruit, car celuy du cormier est touiours long, & celuy de cratægus, pour la pluspart, va touiours en apointant. Les cormes, comme tesmoigne Gal. au liure 8. des simpl. & au liure 2. des alimens, ont vertu de retraindre, comme les neffles, mais de moindre efficace. Toutesfois l'vne & l'autre sont plus requises & meilleures pour seruir en medecine que pour manger. Les fruis du cormier s'apellét en Grec *œu*: en Latin, Sorba: en Italien, Sorbe; en Aleman, Speirling, Sporoepffel, Sperbieren: en Espagnol, Sorbas: en Francois, Cormes *: en Bohemien, Kzerbiny.

CORMIER TORMINAL.



Les qualitez & vertus.

Les noms.

* On les appelle aussi Sorbes.

DU PRUNIER. CHAP. CXXXVII.

Le prunier est vn arbre commun. Son fruit est bon à manger, mais il est mauuais à l'estomac, il remollit le ventre. Les prunes de Syrie, nomément celles de Damas desechées sont bonnes à l'estomac, reserrent le ventre. Les feuilles du prunier cuittes en vin arrestent les defluxions qui tombent sur la luette, genciues, & tonfillles, si on s'en laue & gargarise la bouche. Autant en font les fruis des pruniers sauuages desechés après leur maturité: cuitts avec vin cuit sont plus profitables à l'estomac, & reserret plus le ventre. La gomme des pruniers est agglutinative, prise en bruuage avec du vin romt la pierre, appliquee avec du vinaigre guerit la gratelle des petis enfans.

