



ÉCLAIRAGE

Juan Sanchez Cotán, *Nature morte au cardon*, peinte entre 1603 et 1627. Photo: Valentin García. Collection Estable. Musée des Beaux-Arts de Grenade.

LES DÉBUTS DU CARDON À GENÈVE

Une légende tenace assure que des familles huguenotes françaises apportent dans la Rome protestante le fameux légume en 1685. En réalité, il y est déjà servi plus d'un siècle auparavant, en 1566.

Le cardon est le roi des légumes genevois. Il est en tout cas le seul au bénéfice d'une certification officielle. D'où vient-il? Le site du Patrimoine culinaire suisse, celui des appellations d'origine protégée (AOP), ou d'autres encore, émanant d'instances officielles, répètent, dans leurs rubriques historiques, que cette spécialité genevoise serait arrivée en 1685 dans les bagages des réfugiés et réfugiées français de la révocation de l'Édit de Nantes. Pourtant, cette affirmation est totalement erronée. Mais, surtout quand elles sont fautives, les légendes ont la vie dure, il convient de le démontrer. En fait, le cardon et son cousin l'artichaut, censé avoir suivi le même parcours d'importation, étaient tous deux consommés à Genève dès le XVI^e siècle, et peut-être même auparavant...

Dans les sources écrites genevoises, le cardon est mentionné pour la première fois en 1566. C'est lors d'un souper servi le 6 ou le 8 décembre de cette année-là, en l'honneur du duc Christophe, fils du comte palatin, que ce légume figure dans la liste des mets proposés. Invité avec sa compagnie par les autorités genevoises, le jeune homme était arrivé quelques jours auparavant muni d'une lettre de recommandation de son père. Sa venue avait d'ailleurs été dûment annoncée dès le mois d'octobre précédent, et la raison de sa présence à Genève était d'y «estre instruit es bonnes mœurs, lettres et surtout la crainte de Dieu». La facture dressée par maître Bastien Fere, le cuisinier-pâtissier à l'œuvre pour concocter le festin, détaille les ingrédients du menu, sans qu'il soit possible d'en connaître précisément les apprêts.



Un champ de cardons dans la campagne genevoise. Photo: Patrick Giliéron Lopreno.

BOTANIQUE

Issus du chardon sauvage, le cardon et l'artichaut appartiennent à la famille des *Asteraceae* et à l'espèce *Cynara cardunculus*, dont l'artichaut est une variété *Cynara scolymus*. Originaires de la Méditerranée, connus et consommés dès l'Antiquité grecque et romaine, le cardon et l'artichaut, en provenance d'Italie et d'Espagne, seraient remontés vers le centre de la France par la vallée du Rhône. Concernant l'artichaut, on raconte souvent que ce serait Catherine de Médicis qui l'aurait apporté en France, mais il était cultivé dans le Vaucluse avant son arrivée. La reine aurait donc surtout contribué à le faire connaître et apprécier.



Cardon de Tours.
Recl. au quinzième.

Le cardon sur une planche botanique.
Vilmorin-Andrieux & Cie,
« Les plantes potagères »,
Paris, 1904. Wikimedia Commons.

Y figurent essentiellement de la volaille et du gibier à plume, complétés par le poisson local par excellence : en plus du chapon, des grives, perdrix, bécasses et canes sauvages, on trouve en effet dix-huit livres de truite cuite au vin. Les aliments d'origine végétale sont moins nombreux : des « cardes », donc le cardon, des poires, des oranges et des châtaignes, ces trois derniers servis comme dessert avec un fromage de Gex. Enfin est énumérée une série de produits utilisés dans la préparation des mets ou en garniture : gingembre, cannelle, girofle, muscade, poivre, sucre, raisins secs, amandes et olives. Sans oublier la livraison de deux grandes coquasses de vin vieux au logis de l'invité, et d'une troisième coquasse consommée au souper.

Le hasard – s'il s'agit vraiment d'un hasard – veut que l'artichaut apparaisse exactement six mois plus tard, dans la facture d'un dîner pour quinze personnes commandé le 9 juin 1567 au pâtissier Jean Goudard. Au cours de ce repas sont servis un chapon, une poule, un pâté de pigeon, une tarte et, pour le dessert, la « desserte », des raisins de Damas, des griottes, des « greffions » (mot local qui désigne les cerises) et des artichauts. En effet, ces derniers semblent avoir été considérés comme bienvenus en fin de repas. Ils sont souvent énumérés avec melons ou pêches, mais également dans des listes mélangeant les fruits et les légumes.

Dès ce moment, lors des banquets officiels dont les comptabilités ont été conservées, l'habitude est prise de servir des cardons en novembre et en décembre, des artichauts entre mai et septembre et, dès 1576, s'y ajoutent, toujours pendant le mois d'avril, les asperges, sous le nom d'« esparges ».

L'historiographie traditionnelle, maintes fois reprise, rattache généralement l'apparition de ces nouveaux légumes à l'arrivée des familles réfugiées d'Italie ou du Sud-Est de la France... Cependant, l'examen de la chronologie et des faits rendent l'hypothèse très douteuse. En effet, si la vague du premier Refuge a eu lieu entre 1550 et 1560, elle a reflué très fortement et très rapidement. Entre 1560 et 1567, selon les travaux d'Alfred Perrenoud, 60 % des personnes arrivées sont reparties. La révocation de l'Édit de janvier, en France, en 1568, a déclenché une deuxième vague, mais avec un mouvement de retour très rapide, en 1570 déjà. Puis, le massacre de la Saint-Barthélemy, en 1572, provoque de nouveaux et massifs départs... Mais, à ces dernières dates, le cardon et l'artichaut ont déjà l'honneur d'être servis sur les tables des banquets genevois.

Autre fait troublant, lorsque l'on regarde la provenance des deux cuisiniers qui seraient les premiers à avoir osé servir à des hôtes officiels des mets certes recherchés et réservés aux bonnes tables, mais censés être arrivés

de fraîche date dans les bagages de personnes réfugiées pour cause de religion, on s'aperçoit qu'ils sont tous deux originaires du Nord de la France. Bastien Fere qui a été reçu bourgeois, avec son fils Jean, en décembre 1557, est en effet originaire de Roye, en Picardie, actuellement dans le département de la Somme. Quant à Jean Goudard, qui acquiert la bourgeoisie en janvier 1559, il est né à Montreuil-Fault-Yonne, une localité qui appartient de nos jours à la grande couronne de Paris, dans le département de Seine-Marne.

Une hypothèse

Alors, comment le cardon et l'artichaut sont-ils arrivés dans les assiettes genevoises? Au XVI^e siècle vraiment, dans les baluchons de protestantes et de protestants en fuite, auxquels les traditions se plaisent à attribuer nombre de nouveautés? Ou seraient-ils déjà apparus dans la région au XV^e siècle, lorsque Genève était une importante ville de foires européennes où les banquiers toscans (l'artichaut est attesté en Toscane dès 1466) croisaient les marchands lyonnais (l'une des étapes du cardon selon



Les jardins de la Jonction où était traditionnellement cultivé le cardon.
Édouard John Ravel, « La Jonction et les plantaporrêts », en 1894. Musée du Vieux Plainpalais.

Olivier de Serres) ou piémontais (une autre terre d'élection du cardon)? Pour répondre de manière sûre, il faudrait retrouver leurs traces dans des menus antérieurs à 1536, ce qui n'a pas été possible, pour l'instant du moins. Une seule certitude devrait permettre de corriger l'histoire officielle du cardon genevois et de son cousin l'artichaut. Les deux mets étaient cuisinés et offerts lors des festins dès les années 1566-1567. •

Isabelle Brunier



Annance



Les derniers abattoirs de Lausanne : un patrimoine « bon à penser »

Du 2 au 4 octobre 2020

Inauguration de *Malley en quartiers*

Les 2, 3 et 4 octobre 2020, *Malley en quartiers* invite le public à découvrir l'histoire des derniers abattoirs de Lausanne-Malley et les problématiques actuelles liées à la production et à la consommation de viande.

Riche programme d'inauguration avec visites accompagnées d'un parcours urbain, tables rondes, conférence de l'historien Michel Pastoureau, projections de films documentaires, performances artistiques, atelier avec le chef Philippe Lignon, exposition d'art contemporain et soirées festives musicales.

Informations et programme disponibles dès le 25 septembre : www.malleyenquartiers.ch.