LES PRUNES DE BRIGNOLES

René HERAUD

***

Première publication

1992

ASSOCIATION LA PRUNE DE BRIGNOLES

***

Brochure réactualisée
2025

Aux « Primadiés »
Paul Florens
Marc Richard

S O M M A I R E

- = - = - = - = - = -

- Avant – propos . . . . . p 06

- La lettre du maire de Brignoles – 6 mars 1992 . . . . . p 07

- La légende . . . . . p 08

- Les prunes de Brignoles avant le XVI siècle . . . . . p 09

- Le renom des prunes de Brignoles . . . . . p 10
  Extrait du volume de délibération communale de Brignoles
  de 1520 à 1526 : folio 1.

- Présentation et description . . . . . p 12
  Extrait d'archive : Où l'on parle de « prunières perdigones ».
  Extrait de « Histoire Naturelle de Provence » Michel Darluc.
  La collection fruitière du jardin du Luxembourg – Les pruniers.
  Le prunier du presbytère, et les prunes de Brignoles :
  Photographies de l'auteur – 1992).
  Affiche pour un pépiniériste du Muy – 1811 : Archives Brignoles.

- De la plantation au séchage . . . . . p 19
  - La plantation.
  - La récolte.
  - La préparation et le séchage.
  Le solehladour (photographie de l'auteur - Brignoles).
  Description du séchage des prunes à Brignoles en 1578 : Extrait d'archive.
  Atelier de pistole à Mezel. (Photographie collection A.G, Mezel)
  La préparation (photographies de l'auteur – Brignoles 1992)
  Tourillons de paille ou buissons (1)
  Cannisses ou claies (1)
  Le canissoun (Petit panier plat posé sur les genoux) (1)
  Le pélaire (Canif à lame courte pour peler les prunes) (1)
  (1) *Photo tirée de l'ouvrage, Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud - Société scientifique des Alpes de Haute-Provence, page 34.*

- L'emballage . . . . . p 29
  Extrait d'archives : Le massapan.
  Logotype exposé au musée du Pays Brignolais.
  Etiquette de boîte de prunes de Brignoles et Pistoles

- Le commerce . . . . . p 32
  - La vente.
  Extrait d'archives : les prunes ne sont plus aussi bonnes.
  - Les dons.
  Extrait du livre de comptes *trésoraires* de Brignoles : 1642-1643

- Où, quand, et comment les consommer . . . . . p 36
  - Banquets et repas.
    Extrait de « Les délices de la campagne » Nicolas de Bonnefons publié en 1679.
  - Les prunes et leur pouvoir médicinal.
    Extrait de « Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence » Garidel – 1715.
  - Prunes sèches et prunes fraîches.
  - Les prunes à Noël ; les 13 déserts.
    Extrait de « les Soirées provençales ou lettres sur la Provence » (Laurent Pierre Bérenger) – 1786.
    Extrait de « Voyage dans les départements du midi de la France » (Aubin Louis Millin) – 1808.

- Brignoles et Pistoles . . . . . p 40
  Payement en Pistoles d'Espagne et d'Italie – Archives du Val.
  Définition du mot Pistole dans le dictionnaire de Pierre Richelet.

- Les prunes et Brignoles . . . . . p 43
  Extrait du dictionnaire de l'Académie Françoise – 1762
  Extrait du dictionnaire de Pierre Richelet – 1732
  Extrait du dictionnaire de Louis Moreri - 1732
  Extrait du Dictionnaire universel François et Latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trévoux – 1771

- L'Histoire de France et la prune de Brignoles . . . . . p 46
  - Visite de François 1er à Brignoles (1538).
    Extraits d'archives : dons de prunes au roi.
  - La conjuration du Duc de Guise (1588).
  - Le Duc d'Epernon, Gouverneur de Provence
  - Le mariage d'Henry IV (1600).
    Extraits d'archives : dons de prunes au roi et à la reine.
  - Le passage de Louis XIV à Brignoles (1660).
    Extraits d'archives : dons de prunes au roi.
  - Invasion de la province par le Duc de Savoie (1707).

- Conclusion . . . . . p 54
  Extrait de « Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence » Garidel – 1715.
  Lettre aux Maires et Consuls de Brignoles : 12 septembre 1775.
  Extrait d'un courrier de particulier – 1788.
  Poésie en Provençal écrite en 1880 par Charles Poncy.

- La prune de Brignoles aujourd'hui . . . . . p 60
  Documents et articles.

- Bibliographie . . . . . p 70

- Références d'archives . . . . . p 73

AVANT – PROPOS

La prune de Brignoles est une spécialité de fruit séché qui a fait le renom de notre ville dès le début du XVI siècle. Vous découvrirez dans cette brochure le fruit, sa légende, sa préparation son commerce et son déclin. Les prunes de Brignoles se trouvèrent aussi mêlées à un tragique épisode de l'histoire de France : l'assassinat du Duc de Guise à Blois commandité par Henri III.

Publiée en 1992 pour la première fois, avec le concours de l'Association *Les Amis du vieux Brignoles*, réactualisée en 1994, 1995, 1997, 2002, 2004 et 2012, cette brochure est le fruit de recherches personnelles que j'ai menées aux archives municipales de Brignoles et à la bibliothèque Méjanes d'Aix en Provence pour les ouvrages anciens.

Avec l'arrivée des livres numérisés, j'ai pu trouver de nouvelles sources, et entreprendre des recherches beaucoup approfondies, bien que l'essentiel ait déjà été rassemblé dans les premiers opuscules.

Depuis 2012 c'est l'association *La Prune de Brignoles* qui parraine les nouvelles publications (2012, 2016 et 2018). Je remercie donc une fois de plus son président Marc Richard, qui m'a demandé de faire imprimer cette nouvelle brochure, dans laquelle j'ai bien entendu glissé quelques nouveautés.

René HERAUD

LA LETTRE DU MAIRE DE BRIGNOLES – 6 mars 1992 –

REPUBLIQUE FRANÇAISE

Brignoles, le 6 mars 1992

MAIRIE DE BRIGNOLES
83177 cedex - VAR

☎ 94.69.00.26
94.69.08.45

Mr René HERAUD
Lou Grillet
8, rue Vandoyer
13000 AIX EN PROVENCE

Référence à rappeler : JC/MB

J'ai pris énormément de plaisir à lire votre brochure sur les prunes de Brignoles et je regrette de n'avoir pu écouter votre exposé sur ce sujet qui a fait le renom de notre ville " dans le royaume et dans les pays étrangers ". A tel point que la tradition provençale a placé ce fruit d'or dans les treize desserts de Noël.

Aussi je me dois de vous remercier d'avoir eu la gentillesse de m'offrir la brochure que vous publiez sur ce thème, avec le concours de l'Association des Amis du Vieux Brignoles.
Ce qui fait la qualité de votre document, c'est qu'il retrace avec la précision historique et scientifique, la culture du prunier Perdrigon. Comment un produit du terroir parvient-il par la suite, à atteindre une telle réputation, il faut sans aucun doute la conjonction bénéfique du climat et de l'ingéniosité patiente des hommes. Vous relatez fort bien les soins que cela réclamait et le rôle des solelhadours, nom admirable et surtout architecture encore visible de nos jours, vous le rappelez contre l'oubli et pour notre satisfaction.

Puisque vous m'en donnez l'occasion, laissez-moi vous féliciter pour votre travail, il nous met en présence du riche passé de notre ville. Plus que jamais nous avons besoin de rassembler ces connaissances et je ne puis que vous encourager à poursuivre dans votre voie.

Je vous prie de croire, Cher Monsieur, à l'expression de mes sentiments distingués.

Le Maire
Vice-Président du Conseil Général
du Var

MAIRIE DE BRIGNOLES (Var)
Service CULTUREL

Jacques CESTOR

LA LEGENDE

L'histoire des prunes de Brignoles est liée à la légende qui lui est attachée. On raconte en effet, que le Seigneur de Vins, grand propriétaire foncier de notre ville, refusant de payer ses impôts s'attira la colère des Brignolais. Ces derniers saccagèrent ses terres, et coupèrent tous les arbres de ses vergers. C'est ainsi qu'auraient péri les fameux pruniers, ceci entraînant la perte du commerce des prunes de Brignoles, au profit des prunes de Digne. Un seul prunier aurait survécu à ce désastre, caché dans le jardin du presbytère. Sous la protection de notre Seigneur, il aurait traversé les siècles, attendant qu'une main de Vins vienne prendre ses plus beaux rameaux pour multiplier la race oubliée.

Jean Broc a décrit ces évènements dans sa publication, « La prise de Brignoles par Hubert de Vins le premier janvier 1589 » publiée en 1990. Grâce à ces travaux on sait aujourd'hui ce qui c'est réellement passé. L'inimitié entre les Brignolais et Hubert de Vins est ancienne. Ce fut par deux mariages successifs que la famille Garde, originaire d'Aix en Provence, entra en possession de la Seigneurie de Vins en 1477, et 1503. Les difficultés entre la communauté de Brignoles et la Famille Garde commencèrent avec Honoré, le Grand-père de Hubert de Vins vers 1530 : ce dernier contestait le droit de pâturage, et de couper du bois sur ses terres, alors que ce droit avait été concédé par Raymond Bérenger, Comte de Provence au XIII siècle. D'autres procès suivront, cette mésentente devant atteindre son paroxysme avec Gaspard, le père d'Hubert, conseiller puis l'un des cinq présidents au Parlement de Provence. Militaire talentueux, Hubert de Vins se distingua à la bataille de Moncontour (1569) où il secourut le futur Henri III commandant de l'armée royale ; ce qui lui valut en 1570, la considération du Roi Charles IX et l'exemption de charges et d'impositions sur tous ses biens. Il y avait en Provence comme en France des terres non cadastrées exemptes de tailles, mais cette liste avait été arrêtée en 1471 et ne pouvait être modifiée. Hubert de Vins ne l'entendit pas de cette oreille, il ne paya plus cet impôt, et un nouveau procès s'en suivit. Les tailles étant toujours impayées les consuls de la ville font saisir quatre charges de blé sur l'aire du Seigneur de Vins, sans commandement de justice. Les Brignolais, enhardis par ce coup de force démolissent sa maison, les fontaines et canaux, ses fours, son moulin, et dérobent son mobilier. Sur ses terres 18000 arbres fruitiers sont abattus.

Les dégâts causés aux arbres auraient eu lieu en 1579. Comme le mentionne Emilien Lebrun dans son « Essai historique sur la ville de Brignoles », ce sont bien 18000 arbres qui ont été coupés, ce que confirme une transaction du 5 mai 1589. Sans doute y avait-il des pruniers parmi ces arbres, et ce saccage a-t-il affecté la production Brignolaise de prunes. Néanmoins, les offrandes de prunes se perpétueront jusqu'au XVIII siècle. Il faut donc chercher ailleurs les causes qui ont amené la disparition du commerce de la prune de Brignoles.

Références :
Bulletin de la Société des Amis du Vieux Toulon et de sa région (n° 112, année 1990, Jean Broc : P 118 et 120).
Dr Jaubert : Brignoles, la vie d'une cité Provençale, 1932.
Caillavet Hubert – Variétés anciennes de pruniers domestique – Edité par l'INRA – 1991– P 328.
Interview auprès de la population Brignolaise.

LES PRUNES DE BRIGNOLES

AVANT LE XVI SIECLE

Pour réaliser cette étude, j'ai consulté de nombreux documents : délibérations communales, comptes trésoraires, registres de notaires et divers écrits sur notre ville dans lesquels je pensais trouver quelques anecdotes.

Le bilan de mes recherches a été négatif puisque les parchemins des XIII, XIV et XV siècles ne m'ont rien appris sur le sujet.

Je pensais que l'étude qui fut réalisée sur « Le commerce à Brignoles au milieu du XIV siècle » par MASSON – BESSIERE, m'apporterait quelques précisions. Mais si cet auteur, à la page 152 énumère les différents produits de commerce de Brignoles, à savoir les draps, les céréales, l'élevage, la vigne, à aucun moment, il ne cite la prune.

Pour le XV siècle, j'ai reporté mes espoirs sur les séjours royaux en notre cité : la Reine Yolande en mars 1403[1], le Roi René en mai 1458 puis en juillet 1470[2]. Chacun de ces illustres visiteurs a reçu de multiples cadeaux, mais aucun don de prunes ne leur a été fait.

J'ai aussi consulté les résumés des délibérations communales transcrites par Jean BROC pour les années 1387, 1453 à 1456, 1458 et 1470, sans résultat.

De même j'ai parcouru l'inventaire des livres de comptes de la commune de l'an 1384 à la fin du XV siècle[3]. Je n'ai relevé qu'un seul don de prunes en 1430 : « … présent au Juge Mage de 6 poules, d'une amole[4] de prunes et de gaufres »[5]. Ce don ne nous renseigne pas sur la nature des prunes, mais du fait qu'on les mette en boîte, on peut supposer qu'elles étaient sèches.

L'ensemble de ces recherches m'a amène à conclure, que les offrandes de prunes avant le XVI siècle, n'étaient pas en usage à Brignoles, et que le don fait en 1430, reste une exception.

[1] LEBRUN : Essai historique sur la ville de Brignoles – P 262, 263.
[2] BROC : Le Roi René vu par les Brignolais d'après leurs archives.
[3] Inventaire dressé par Louis Clément AUZIVIZIER de Brignoles, sous la direction de François MIREUR archiviste départemental du Var, de juin 1891 à février 1893.
[4] Amole : ou Amoule : boîte, moule, forme – Dictionnaire GODEFROY.
[5] Inventaire Mireur page 62, Livre de compte folio 133.

LE RENOM DES PRUNES DE BRIGNOLES

Il faut arriver au début du XVI siècle pour voir enfin mentionnées les prunes par les dons qui en sont faits à des notables ou des nobles.[6]

Dès la deuxième moitié du XVI siècle, la renommée des prunes de Brignoles est incontestable. Michel de L'HOSPITAL[7], dans son « Voyage à Nice » nous dit : « Le territoire de Brignoles produit des fruits savoureux, et surtout des prunes dont la renommée est répandue dans le monde entier ».[8]

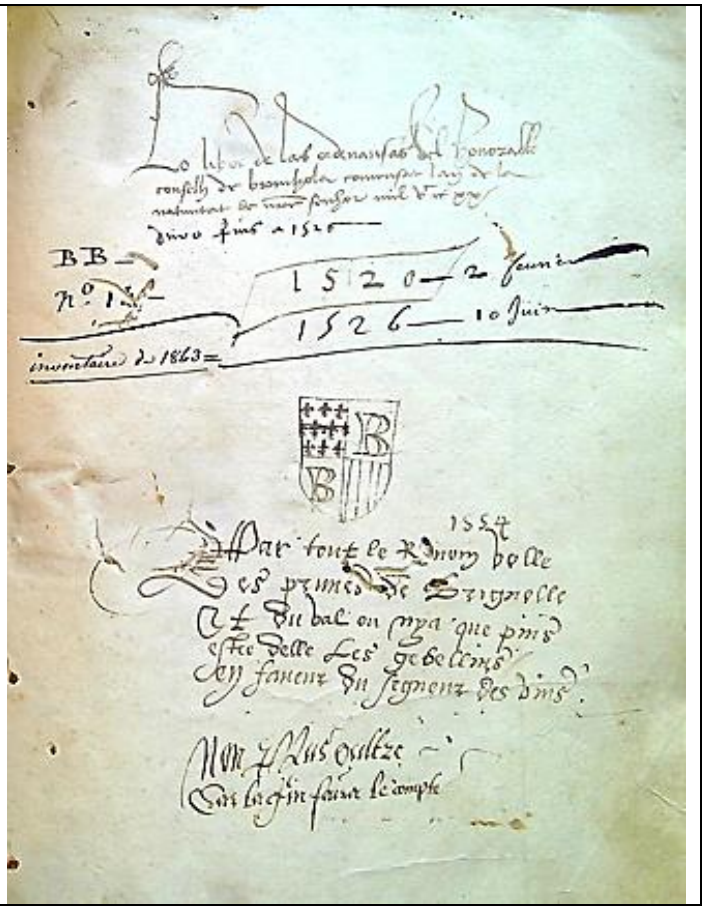
Messieurs AGUILLARA, BELLON, L'ESCURE et CONSTANTIN notent dans « La botanique en Provence au XVI siècle », qu'elles sont en grande estime par toute la France.

Le naturaliste et voyageur allemand, Léonard RAUWOLF, fit l'éloge des prunes de Brignoles lorsqu'il traversa cette ville pour se rendre en Syrie en 1573. Les prunes de Brignoles ont même « enlevé la palme » à la qualité appelée « prunes de Damas » considérée autrefois comme la plus exquise.[9]

En 1554, un consul Brignolais
a immortalisé par ce poème,
le renom des prunes
de notre cité [10]

***

« Partout le renom volle »
« Les prunes de Brignoles »
« Et du Val ou n'y a que pins »
« Estre delles les gebellins »
« En faveur du segneur des vins »



[6] Délibérations communales : BB13 - 12 juillet 1512 f°198r, 6 septembre 1512 f°203v…

[7] Chancelier de France, décédé en 1573

[8] « Proxima Briniolae regio fert optima poma, Prunaque suppeditat totum laudata per orbem » - Cité par F.J.M RAYNOUARD : Notice sur la ville de Brignoles : 1829 – P 124.

[9] PENA et MATHIAS de LOBEL : La botanique en Provence au XVI siècle.

[10] Folio n°1 du volume des délibérations communales de Brignoles de 1520 à 1526 : le poème a été écrit en en 1554 – (faut-il comprendre : être des gibelins, en faveur du Seigneur de Vins, ou du dieu antique Bacchus).

En 1618, Charles TIMOLEON DE BEAUXONCLES SIEUR DE SIGOGNE, publiait dans « Cabinet satirique » : « …

« Au teint de prune de brugnolle
« Parée d'un petit collet
« Perette alloit à l'espagnole
« Tenant en poing son chapelet
« … [11]

Au XVII siècle trois villes étaient renommées en Provence pour leurs prunes séchées : Brignoles, Digne, et Castellane[12]. Chacune de ces villes utilisait la prune Perdigone ou Perdrigone. Brignoles et Digne étaient les deux principales villes productrices de prunes appelées Brignolle ou Brugnolle par corruption de langage (Pistole à la fin du XVIII siècle). Digne produisait aussi des prunes pelées avec leurs noyaux. Ces deux villes utilisaient d'ailleurs les mêmes méthodes de séchage, ainsi que les mêmes emballages. [13]

Claude François ACHARD rapporte des propos identiques en 1787. Il nous dit que les prunes de Brignoles « ont de la réputation dans le royaume et dans les pays étrangers ». [14]

Mais d'où vient ce renom ? DARLUC émet plusieurs hypothèses : « un terrain propice, un arrosement convenable, une bonne culture ou la manière de préparer les prunes »[15]. Pour ma part, je suppose que la situation géographique de Brignoles placée sur les grands axes de communication est aussi à l'origine du renom des prunes de Brignoles. De même, le fait que François 1er ait apprécié cette spécialité lors de son passage à Brignoles en 1538 a contribué à sa renommée ; les habitants ne pouvaient trouver un meilleur ambassadeur pour promouvoir leur produit.

.

[11] Sieur de SIGOGNE : Le cabinet satirique – [Extrait de : « Combat d'Ursine et de Perrette aux Augustins » – Satyre par le Sieur de Sygognes (1618)] – P 558.
[12] PRIVAT : Histoire de la Provence – p 277.
[13] Louis THANARON, notaire à Brignoles, 3E8 113 f°84, 3E8 116 f°340.
DARLUC : Histoire Naturelle de Provence, Tome 1, P 149, P 233.
[14] ACHARD C F : Géographie de Provence, P 367.
[15] DARLUC : Histoire Naturelle de Provence, Tome 1, P 148.

PRESENTATION ET DESCRIPTION

Certains auteurs affirment que l'introduction des pruniers en France daterait du XII siècle. On raconte qu'après l'échec de l'expédition des croisés en Syrie en 1148, ceux-ci ne ramenèrent que des prunes de Damas, donnant naissance à l'expression « y aller pour des prunes ».

Les recherches archéobotaniques et génétiques indiquent que les pruniers (Prunus domestica ssp. insititia) ont été introduits en Provence à une période antérieure au Moyen Âge. Bien que les données précises sur la date exacte de leur introduction soient limitées, des études montrent une diversification génétique notable au sein des pruniers, suggérant des créations variétales au fil du temps. Les découvertes archéologiques dans le sud de la France ont révélé des restes de fruits dans divers contextes, tels que des latrines et des puits, attestant de la présence et de la consommation de prunes à différentes époques. Cependant, en l'absence de données archéobotaniques et génétiques plus spécifiques concernant la Provence, il est difficile de déterminer avec précision la période exacte de l'introduction des pruniers dans cette région.

Il est utile de rappeler qu'il existe en Europe, deux variétés de pruniers sauvages : le *Prunus insititia*, et le *Prunus spinosae* plus connu sous le nom de prunellier, que l'on nomme en Provence *agrenas*.

On compte en France aujourd'hui, plus de 400 races de pruniers, dont plusieurs pruniers Perdrigon[16]. Hubert CAILLAVET réalisa de 1939 à 1955 une description pomologique très détaillée des pruniers cultivés en France, publiée en 1991 par l'INRA. Il y est question de Perdrigon Rouge et Violet. Leur origine est ancienne et inconnue, probablement de la région du Var. Son fruit est synonyme de Brignoles, pruneau, pistole[17].

C'est cette variété d'arbre qui était cultivée à Brignoles pour le commerce des prunes sèches. En effet, il est question dans les contrats d'arrentements passés chez les notaires de « Prunières Perdigones » [18]

Anthoine BONNET, notaire à Brignoles, année 1580 (ref : 3E7 534, f° 95) : arrentement de jardin à St Simian (bail à San Sumian), « *… le dit rentier sera tenu planter durant le dit temps, 6 bonnes prunières perdigones.* »

Louis BALLARD, notaire à Brignoles, année 1580 (ref : 3E7 590, f° 521) : arrentement au quartier de la ferrage de la cour (quartier de la rue des Rhodes), « *…les rentiers seront tenus planter la 1ère année, ou au plus tard la 2ème , dans chaque cestieirade* (mesure provençale), *4 prunières perdigones …* ».[19]

C'est TRAGUS **(**Surnom de Jérôme BOCK, botaniste – 1498-1554**)** qui, en 1539 décrit pour la première fois la prune Perdrigon. Je n'ai pas consulté ces descriptions mais il s'agit probablement du Perdrigon rouge, les blancs, noirs et violets ayant été pour la première fois décrits beaucoup plus tard par Jean Baptiste de LA QUINTINYE, puis René DAHURON.

La Quintinye, dans son ouvrage de 1690, classe les pruniers selon plusieurs critères. Il distingue notamment deux variétés de Perdrigon : le blanc et le violet, tous deux considérés comme de bonnes prunes, contrairement au Perdrigon de Cernay et aux Brugnolles (Brignolles), jugés de moindre qualité.

---

[16] Le bon jardinier : p1492.

[17] Variétés anciennes de pruniers domestiques : CAILLAVET édité par l'INRA – 1991.

[18] Archives départementales du Var – Notaires de Brignoles – année 1580 :
Antoine BONNET – 3E7 534 f 95V / Louis BALLARD – 3E7 590 f 521 (Transcription à la page suivante).

[19] En provençal, le mot Prunier est féminin, comme pour le figuier, le platane, etc.

Les Perdrigons sont des prunes allongées, contrairement aux variétés plus rondes comme la Reine Claude ou le Damas. Leur couleur varie : le Perdrigon blanc est jaunâtre, tandis que le Perdrigon violet tire sur le rouge et est considéré comme le plus beau. D'autres prunes présentent des teintes violettes, noires, vertes, grises ou rouges.
La raie sur le fruit est marquée pour le Perdrigon, et son noyau reste attaché à la chair à maturité. Il est aussi moins sujet aux vers que d'autres prunes.[20]

Cent ans plus tard, est publié en 1782 à Paris, un Traité des arbres fruitiers, travail de DUHAMEL DU MONCEAU (1700-1781), de l'Académie Royale des Sciences. Il y décrit et représente sur des planches une quarantaine de pruniers, dont les perdrigons blancs et violets. Il est aussi question dans cet ouvrage des perdrigons rouges et des perdrigons normands. Inversement les perdrigons de Cernay, et les Brugnolles ne sont pas cités dans cet inventaire.
Il signale que c'est avec le perdrigon blanc (et non un rouge), « qu'on fait des Pruneaux séchés au soleil qu'on nomme Brugnolles, parce qu'ils viennent d'un village de Provence qui porte ce nom ». Cet éminent physicien botaniste et agronome français, né et mort à Paris, avait-il toutes les informations nécessaires sur cette spécialité ? Une erreur d'interprétation n'est pas exclue.[21]

A cette même époque, Michel DARLUC (1717-1783) va produire un travail totalement différent ; il ne va pas étudier l'arbre et le fruit, mais nous présenter le perdrigon dans son milieu naturel, et nous décrire comment étaient récoltées et préparées des prunes de Brignoles.
Ce Provençal, né en 1717 à Grimaud (Var), fit une partie de ses études à Lorgues (Var). Docteur en médecine, Professeur de Botanique à l'Université d'Aix en Provence, Membre de la Société Royale de Médecine, il nous a laissé un témoignage unique de cette spécialité provençale, résultat de ses observations faites à Brignoles, travaux qui ont été publiés successivement en trois volumes dans *Histoire naturelle de Provence*[22]. Par ces observations, DARLUC nous apprend qu'à Brignoles « on choisit la perdrigon rouge, la blanche étant moins commune, pour préparer les prunes ».[23]

En 1808, MILLIN ne donne pas de couleur : « Ces prunes appartiennent à la variété appelée Perdrigon ».[24]

En 1838, NOYON signalait que « les prunes recherchées pour la table des riches sont produites par le Perdrigon Rouge ».[25]

S J HONNORAT, originaire du département des Alpes de Haute Provence, Docteur en médecine, passionné de botanique, publia en 1848, un imposant « Dictionnaire Provençal Français ». On peut lire à « pruna » (prune) : « pruna perdigouna : perdrigon, d'un violet clair couverte d'une poussière bleuâtre. On en fait les pruneaux, en Provence, et les prunes pelées ou pistoles ».[26]
Cette description convient à merveille aux prunes du presbytère.

On peut lire dans le dictionnaire Provençal-Français, *Lou tresor dòu Felibrige*, 1882 / 1886, de Frédéric MISTRAL : *Perdigoun* – Perdrigon, sorte de prune violette.[27]

Le mot Perdrigon trouve ses origines dans le provençal : Perdigon, Perdrigon, Perdreau (Pardigau ou Perdigau en Provençal – il faut prononcer pardigaou ou perdigaou) par analogie de couleur. (12)[28]

---

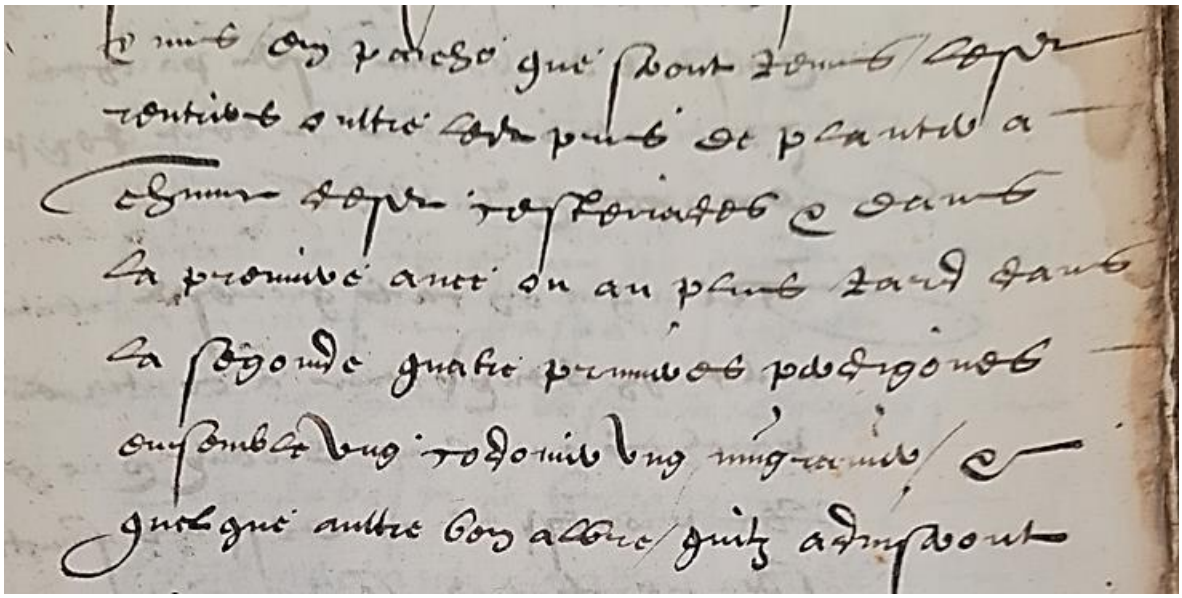
[20] LA QUINTINYE : Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers - Tome 1 chapitre 10 p 393 à 397.
[21] DU HAMEL DU MONCEAU : Traité des arbres fruitiers – p 284 à 288.
[22] Publications de Michel DARLUC – 1782 tome 1, 1784 tome 2, 1786 tome 3.
[23] DARLUC : Histoire naturelle de Provence - Tome 1 p 148.
[24] MILLIN : Voyage dans les départements du midi de la France, tome 3 p 133.
[25] NOYON : Statistique du département du Var.
[26] S J HONNORAT : Dictionnaire Provençal Français.
[27] MISTRAL : Lou tresor dòu Felibrige.

La Botanique en Provence au XVI siècle nous donne la description suivante des prunes : « Ces fruits, dépouillés de leur peau, sont d'une couleur rosée tirant sur le jaune. Leur chair est un peu ferme comme celle du citron confit ou du coing. Ils n'ont plus leurs noyaux qu'on enlève en les préparant. Leur goût est tant soit peu acide et vineux ».[29]

Dans un « précis de matière médicale » publié en 1781 j'ai noté ces quelques lignes, qui confirment ce qui est rapporté précédemment : « Les Prunes de Brignoles ont une saveur acide et quasi vineuse. Séchées à propos, elles se conservent un an et plus : elles fournissent un aliment très agréable et sain, qui dans le carême sur tout, paroît sur les tables les mieux servies mais il faut avoir soin de les bien mâcher, et de ne pas en manger une trop grande quantité. En observant ces deux choses, on en permet l'usage aux malades même cuites ou crues ».[30]

PRUNIERES PERDIGONES

Louis BALLARD, notaire à Brignoles, année 1580 (Référence : 3E7 590, f° 521)
Extrait de l'arrentement de jardin à Brignoles au quartier de la Ferrage de la Cour, actuellement quartier de la rue des Rhodes,

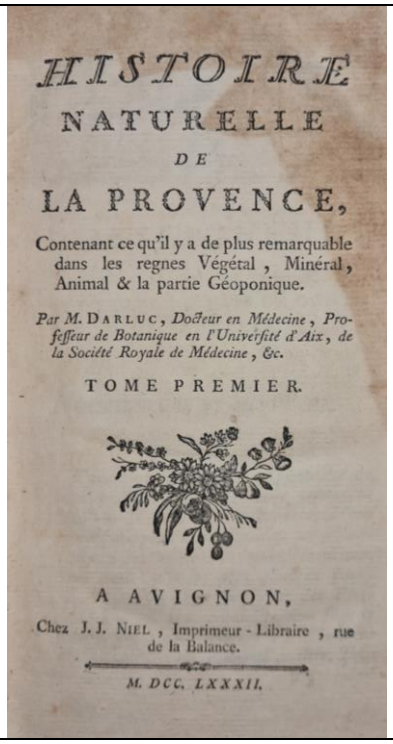


… que seront tenus lesdicts
rentiers oultre ledict pris, de planter à
chacunes desdictes cesteriades (mesure provençale), et dans
la premiere anée, ou au plus tard dans
la segonde, quatre **prunieres perdigones**,
ensemble ung codonier (cognassier), ung migranier (grenades), et
quelque aultre bon albre, quilz adviseront.

[28] Dictionnaire LAROUSSE du XXe siècle, Tome 1.
[29] BAUHIN, CHERLER, DOUREZ : La Botanique en Provence au XVI siècle.
[30] LIEUTAUD Joseph : précis de matière médicale – Paris 1781.

MICHEL DARLUC
HISTOIRE NATURELLE DE PROVENCE
1782
Tome 1, P148 et 149

EXTRAIT SUR
BRIGNOLES



HISTOIRE
NATURELLE
DE
LA PROVENCE,

Contenant ce qu'il y a de plus remarquable dans les regnes Végétal, Minéral, Animal & la partie Géoponique.

Par M. DARLUC, *Docteur en Médecine, Professeur de Botanique en l'Université d'Aix, de la Société Royale de Médecine, &c.*

TOME PREMIER.

A AVIGNON,

Chez J. J. NIEL, Imprimeur-Libraire, rue de la Balance.

M. DCC. LXXXII.

148 HISTOIRE NATURELLE

les dégradations que cauſent les eaux, la négligence à ſoutenir les terres, un plus grand produit qu'on perçoit des vignes complantées en plaine, ont fait tourner les cultivateurs de ce côté-là; auſſi ne diſtingue-t-on plus les champs à blé de ceux qui ſont complantés de vignes. Les pratiques d'agriculture ſont aſſez bien entendues dans ces belles campagnes, quoiqu'on n'y connoiſſe point les nouveaux ſemoirs, ni les charrues qui facilitent les labours, & favoriſent l'économie; un ſeul couple de mulets ou de bœufs y ſuffit pour donner à la terre juſqu'à cinq labours avec la charrue ordinaire, ou *l'araire* ſans train. Le fumier des litieres, les herbes pourries dans les mares, fourniſſent les engrais; nul mélange reſpectif des terres n'eſt en uſage, nulle connoiſſance des marnes que l'on foule aux pieds ſans les ſoupçonner même. On récolte peu d'huile dans le terroir de Brignoles; les vents, les frimats font la guerre aux oliviers qui ne ſe plaiſent pas dans un pays ouvert; auſſi ne s'y attache-t-on pas beaucoup.

On trouve peu de fruits aux environs de cette ville; quoique les prunes aient de la réputation, il ne faut pas beaucoup compter ſur leur produit. Les pruniers ſe couvrent régulierement de fleurs dans le printems; mais les vents du Nord, les grandes pluyes détruiſent en peu de jours l'eſpoir naiſſant du cultivateur. La poudre génératrice des étamines eſt enlevée, point de piſtils fécondés, le fruit ne ſe noue plus & la récolte manque; d'où vient leur réputation aux prunes de Brignoles? Eſt-ce au terrain, aux arroſemens, ou à la culture qu'elle eſt due, ou bien à la maniere de les préparer? Cette derniere y contribue plus que tout le reſte: on choiſit la perdrigone rouge, la blanche étant moins commune, pour préparer les prunes, comme on va voir.

DE LA PROVENCE. 149

Les pruniers ſont plantés dans des enclos; on les abrite, on leur procure une expoſition favorable, & ils retiennent plus ſurement leurs fleurs: le fruit ſe noue; la culture & l'arroſage lui donnent de la conſiſtance & de la beauté. On attend que les prunes ſoient bien mûres pour les faire tomber en ſecouant l'arbre légerement. Les femmes les ramaſſent proprement, leur ôtent la peau, les embrochent avec de brins d'ozier, dépouillés de leur écorce, ou bien on les entrelace avec de la paille de ſeigle pour les ſuſpendre à des perches expoſées au ſoleil & les faire ſécher; lorſque le fruit eſt ſec, on en fait ſortir le noyau par un des bouts, en les preſſant avec les doigts: la prune applatie & arrondie avec précaution eſt placée alors ſur des claies garnies de papier que l'on tient au ſoleil, juſqu'à ce qu'elle ſoit entierement ſeche. Il eſt à remarquer qu'on ne laiſſe jamais les prunes expoſées à l'air, lorſque le ſoleil eſt couché, encore moins lorſque le tems eſt couvert; la moindre négligence à cet égard feroit noircir la prune & lui ôteroit la tranſparence, & cette fleur qui en fait le principal mérite.

Les rues de Brignoles ne ſont rien moins que propres, malgré les eaux des fontaines qui les baignent. Les habitans font pourrir leur fumier ſous leurs fenêtres, ſans que la police oſe ſévir contre leur ſtupide indolence & puniſſe une pratique ſi contraire à la ſalubrité de l'air, & malheureuſement trop commune. L'induſtrie met en vigueur une foule de bras dans les blanchiſſages, les fabriques de ſavons, de cuirs & de marroquins qui ſont eſtimés, (*a*)

(*a*) On y voit encore des fabriques de ſoie, où l'on tire de très-bon organſin; les moulins à papier, à foulons y ſont multipliés; les payſans ſont fort laborieux & ſe font valoir.

K 3

LE PRUNIER DU PRESBYTERE :

En 1991, c'est Marie-Louis BROQUIER, un des membres de l'association « Les Amis du Vieux Brignoles », qui me conduisit au jardin du presbytère de Brignoles pour me montrer ce prunier, avec les fruits duquel on faisait les fameuses prunes séchées. J'essayais en vain de trouver des similitudes avec les descriptions faites par les botanistes, comme Hubert CAILLAVET. Comme je n'avais pas de formation en pomologie, il m'était impossible de vérifier si j'étais bien en présence d'un prunier perdigon. Je baptisai donc cet arbre « le prunier du presbytère » pour les besoins de ma publication. En 1999, Paul FLORENT retraité de l'INRA, président de l'association de « La pistole », assisté d'un ami pomologiste, confirma qu'il s'agit d'un prunier perdigon violet. A cette époque, on se contenta d'une expertise orale, une authentification officielle aurait coûté trop cher.

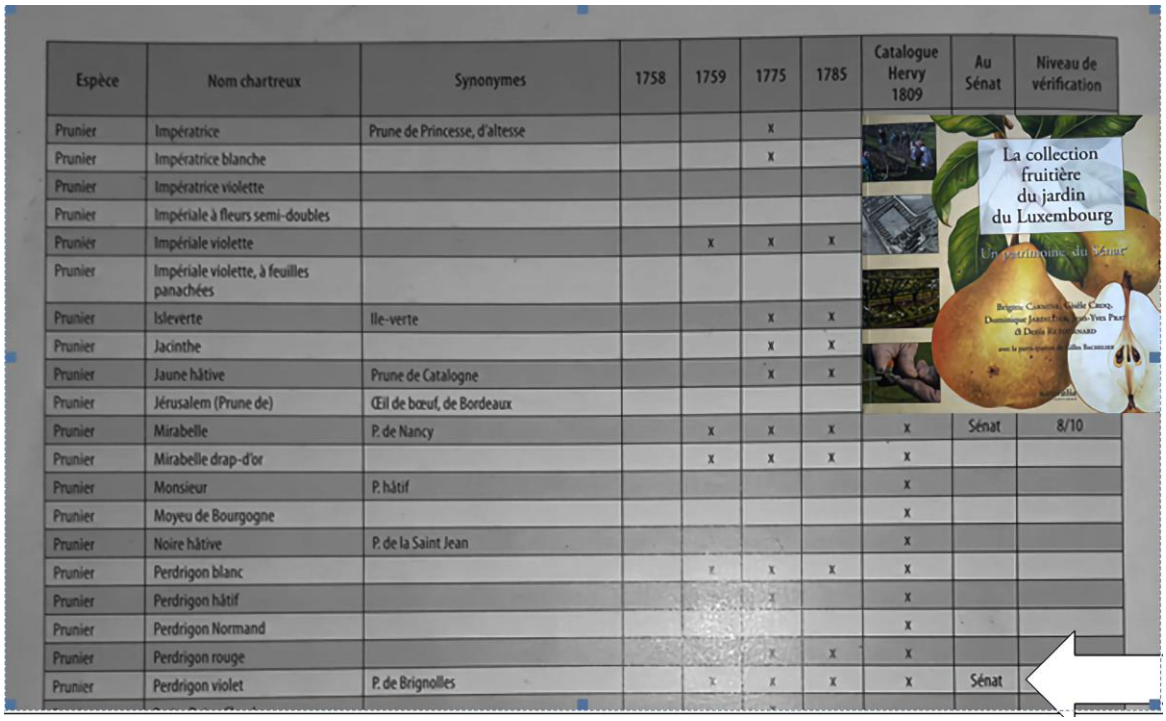
L'étude de Pauline MAYER menée en 2022 sur les prunes perdigones dans le sud-ouest de la France, a ouvert de nouveaux horizons. Les résultats du génotypage menés en 2021 ont mis en évidence trois familles de « Prunières Perdigones » distinctes génétiquement, et correspondant à plusieurs aires géographiques :

- Le groupe Alpin (Verdon, Luberon, Hautes Alpes, Cévennes, Alpes Maritimes, Lozère).
- Le groupe Brignolais ou Varois.
- Un troisième groupe composé de « prunières Perdigones » issues de deux provenances : le Berry et les Vosges.

La description pomologique qui a pu être pratiquée sur les deux premiers groupes a confirmé qu'ils représentaient deux variétés distinctes.

Néanmoins, si la culture de la prune perdigone pour la fabrication de pistoles est bien historiquement avérée pour la zone de Brignoles, il n'est pas possible d'affirmer que c'est bien cette variété qui y était employée. En effet, comme la culture de cette variété a disparu de Brignoles il y a au moins deux siècles, elle a entraîné une rupture dans la chaîne d'exploitation de cet arbre, à la différence des prunes des Alpes, où le commerce et la culture n'ont cessé que dans la première moitié du XX siècle.[31]

Le prunier du presbytère, n'en reste pas moins un perdigon, qui accueille dans son groupe, un spécimen répertorié au « Potager du Roy ».

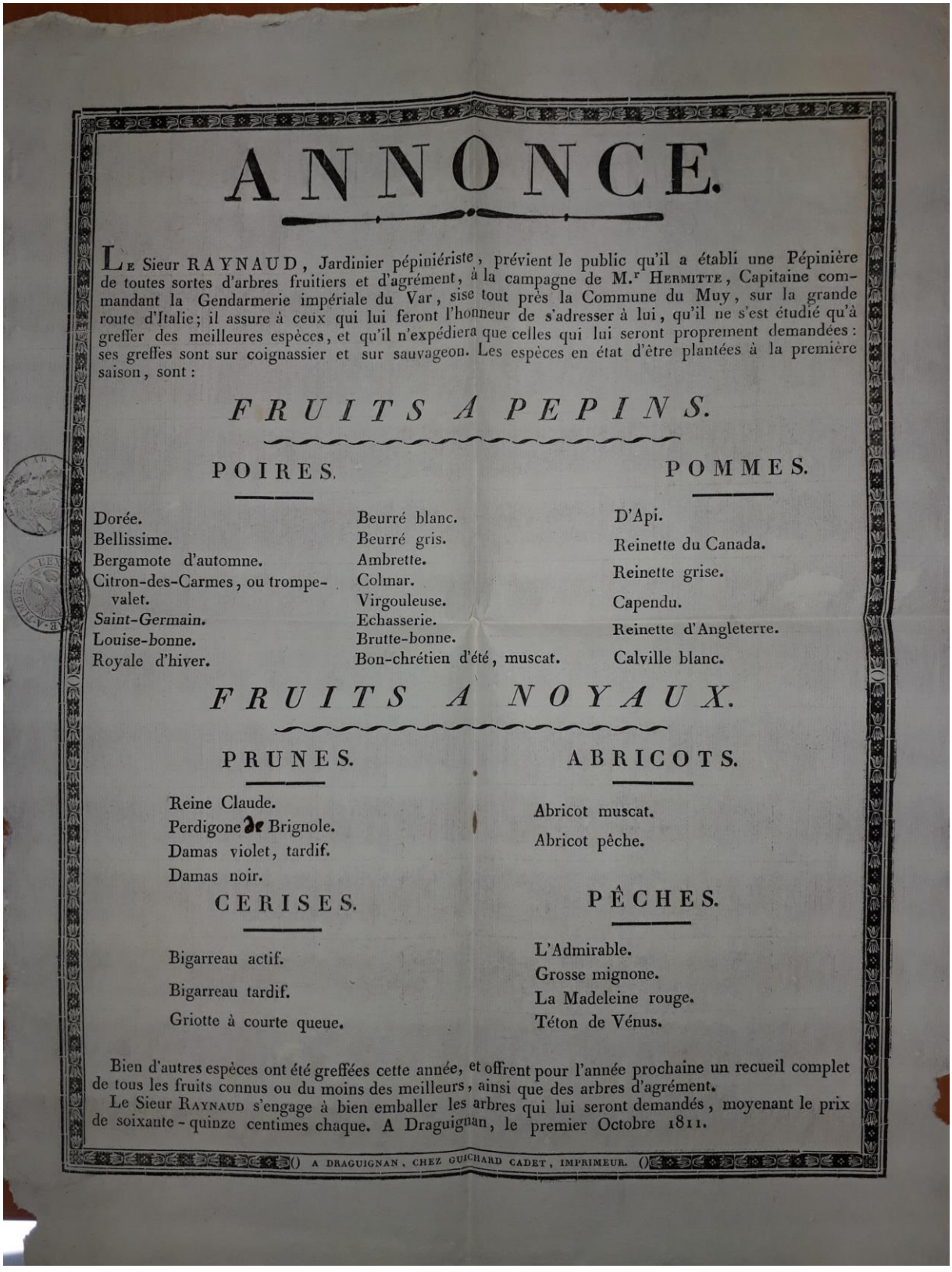


Espèce	Nom chartreux	Synonymes	1758	1759	1775	1785	Catalogue Hervy 1809	Au Sénat	Niveau de vérification
Prunier	Impératrice	Prune de Princesse, d'altesse			x				
Prunier	Impératrice blanche				x				
Prunier	Impératrice violette								
Prunier	Impériale à fleurs semi-doubles								
Prunier	Impériale violette			x	x	x			
Prunier	Impériale violette, à feuilles panachées								
Prunier	Isleverte	Ile-verte			x	x			
Prunier	Jacinthe				x	x			
Prunier	Jaune hâtive	Prune de Catalogne			x	x			
Prunier	Jérusalem (Prune de)	Œil de bœuf, de Bordeaux							
Prunier	Mirabelle	P. de Nancy		x	x	x	x	Sénat	8/10
Prunier	Mirabelle drap-d'or			x	x	x	x		
Prunier	Monsieur	P. hâtif					x		
Prunier	Moyeu de Bourgogne						x		
Prunier	Noire hâtive	P. de la Saint Jean					x		
Prunier	Perdrigon blanc			x	x	x	x		
Prunier	Perdrigon hâtif				x		x		
Prunier	Perdrigon Normand						x		
Prunier	Perdrigon rouge				x	x	x		
Prunier	Perdrigon violet	P. de Brignolles		x	x	x	x	Sénat	

[31] MAYER : Prospection, inventaire et caractérisation des prunes perdigones dans le sud-est de la France (Livrable 1) – p 20, 21, 22, 36, 49.

LE PRUNIER DU PRESBYTERE
(Photographies de l'auteur – 1991)





ANNONCE.

Le Sieur RAYNAUD, Jardinier pépiniériste, prévient le public qu'il a établi une Pépinière de toutes sortes d'arbres fruitiers et d'agrément, à la campagne de M.r Hermitte, Capitaine commandant la Gendarmerie impériale du Var, sise tout près la Commune du Muy, sur la grande route d'Italie; il assure à ceux qui lui feront l'honneur de s'adresser à lui, qu'il ne s'est étudié qu'à greffer des meilleures espèces, et qu'il n'expédiera que celles qui lui seront proprement demandées: ses greffes sont sur coignassier et sur sauvageon. Les espèces en état d'être plantées à la première saison, sont:

FRUITS A PEPINS.

POIRES.

Dorée.
Bellissime.
Bergamote d'automne.
Citron-des-Carmes, ou trompe-valet.
Saint-Germain.
Louise-bonne.
Royale d'hiver.
Beurré blanc.
Beurré gris.
Ambrette.
Colmar.
Virgouleuse.
Echasserie.
Brutte-bonne.
Bon-chrétien d'été, muscat.

POMMES.

D'Api.
Reinette du Canada.
Reinette grise.
Capendu.
Reinette d'Angleterre.
Calville blanc.

FRUITS A NOYAUX.

PRUNES.

Reine Claude.
Perdigone de Brignole.
Damas violet, tardif.
Damas noir.

ABRICOTS.

Abricot muscat.
Abricot pêche.

CERISES.

Bigarreau actif.
Bigarreau tardif.
Griotte à courte queue.

PÊCHES.

L'Admirable.
Grosse mignone.
La Madeleine rouge.
Téton de Vénus.

Bien d'autres espèces ont été greffées cette année, et offrent pour l'année prochaine un recueil complet de tous les fruits connus ou du moins des meilleurs, ainsi que des arbres d'agrément.

Le Sieur Raynaud s'engage à bien emballer les arbres qui lui seront demandés, moyenant le prix de soixante-quinze centimes chaque. A Draguignan, le premier Octobre 1811.

A DRAGUIGNAN, CHEZ GUICHARD CADET, IMPRIMEUR.

Affiche pour un pépiniériste du Muy - **1811**
Il y est question de Prunes Perdigone de Brignole
(Archives municipales de Brignoles)

DE LA PLANTATION AU SECHAGE

- LA PLANTATION -

Dès le XVI siècle, les pruniers sont plantés dans les jardins proches de la ville et enclos d'une muraille[32]. On ne trouve aucun verger de pruniers dans les cadastres anciens conservés aux archives communales de Brignoles, dont les plus anciens remontent au XV siècles.

Ce fait est confirmé par ce que nous dit DARLUC au XVIII siècle : « Les pruniers sont plantés dans les enclos, on les abrite, on leur procure une exposition favorable ; ainsi, ils retiennent plus sûrement leurs fleurs. Le fruit se noue ; la culture et l'arrosage lui donnent de la consistance et de la beauté. Dans les campagnes, les pruniers se couvrent régulièrement de fleurs dans le printemps. Mais les vents du Nord, les grandes pluies détruisent en peu de jours l'espoir naissant du cultivateur … la récolte manque ».[33]

La propagation de la variété se fait le plus souvent par récupération de drageons, (rejets, « régrèous » en provençal), comme pour l'olivier et le figuier.

- LA RECOLTE -

Toujours selon DARLUC, « les prunes perdrigon se récoltent au mois d'août ». On attend qu'elles soient bien mûres pour les faire tomber en secouant l'arbre légèrement ; les femmes les ramassent proprement ».[34]

Une description à peu près identique de la récolte des prunes à Castellane a été rapportée par le prieur LAURENSI.[35]

- LA PREPARATION ET LE SECHAGE -

Une fois récoltées, les prunes sont préparées pour être séchées. Ces travaux sont exécutés dans le solelhadour (prononcer *souléyadou*).[36]

En voici la confirmation dans un acte passé chez Maître Louis THANARON notaire à Brignoles, le 8 mars 1581, par demoiselle Honnorade GARNIERE, veuve de Melchior BOURGAREL, Seigneur de Saint Mandrier, cousin de Hubert de Vins. On lit dans cet acte que, « la dite demoiselle prendra des prunes pour la provision de sa table et, quant à celles qui seront propres à sécher, le fermier les accoustrera bien et duement et les fera sécher à la maison et solelhadour de la dite demoiselle, et après se partiront esgalement ».[37]

---

[32] Archives départementales du Var :
Anthoine BONNET, notaire à Brignoles, année 1580 (ref : 3E7 534, f° 95), Louis BALLARD, notaire à Brignoles, année 1580 (ref : 3E7 590, f° 521).

[33] DARLUC : Histoire naturelle de Provence, Tome 1, P 148 et 149.

[34] DARLUC : Histoire naturelle de Provence, Tome 1, P 148 et 149.

[35] LAURENSI : Histoire de Castellane, P 454 et 455.

[36] BROC : les jardins autour de la ville de Brignoles entre 1571 et 1585, P 9.

[37] BROC : les jardins autour de la ville de Brignoles entre 1571 et 1585, P 9.



LE SOLEHLADOUR

Photographie de l'auteur 1991)

****

Vue des hauts quartiers de Brignoles depuis la rue des Grands Escaliers

« De larges ouvertures dans la façade sud des maisons »

Cette salle se trouvait au dernier étage des maisons, dans les combles, où une large ouverture était pratiquée dans la façade sud.[38] On retrouve ce même type de construction à Digne.[39]

Au cours de mes recherches, j'ai trouvé plusieurs préparations à peu près identiques, à des époques différentes.

Le plus ancien témoignage connu du séchage des prunes est relaté dans un contrat passé le 23 juillet 1578, chez le notaire Louis THANARON de Brignoles, par Noble Jehan Clavier avec le capitaine Balthezar FOULCOU[40] :
Quant aux prunes, elles seront d'abord *pélades plumades*, pelées, *Sézonade*, *Eysintes*, *Aprestades*, accommodées, apprêtées. Ces travaux se feront dans le *solelhadour*, séchoir. Il faudra veiller à faire *deneutilhonar*, dénoyauter, les dites prunes dans la chambre afin que les dits *neutilhons*, noyaux, *non tombon subre la taulisse de l'estable*, ne tombent pas sur la toiture de l'étable. Après cette préparation, les prunes seront partagées, tant les belles, que les *negros*, noire, que les *trialhes*, rebut.

Glossaire se rapportant au texte ci-dessus :

Partiran : *partir* – partager (RAYNOUARD).
Seran (Séran): Seront
Sezonades (Sésounades) : *Sesounar, Asssesounar* – assaisonner (GARCIN)
Eysintes, Essintes : *Eisinar* voir *adoubar* – accommoder (HONNORAT – GARCIN).
Aprestades : *Aprestar* – apprêter (RAYNOUARD)

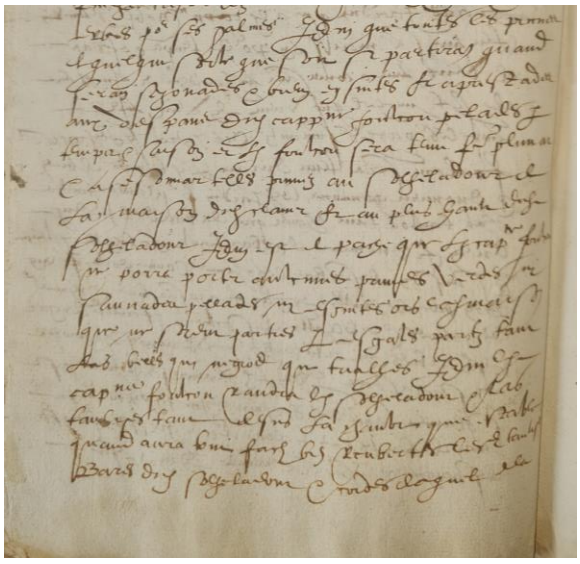
[38] BONNETON : Provence, P 213.
[39] Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud, page 43.
[40] Archives départementales du Var – Louis THANARON, notaire de Brigoles, 1578 : ref : 3E8 113, f° 84.

Despens : *Despens, voir depes* – dépense (RAYNOUARD) – comprendre *au frais*
Pelade, Pellade (Pélade) : Pelar – ôter la peau (RAYNOUARD)
Plumar : Plumar – plumer, éplucher.
Solelhadour : *Souleyadou* : séchoir, lieu exposé au soleil (GARCIN).
Porra : Pourra
Verdes : *Verd*, vert
saunada , Saounado : saignée, ce mot indique à la fois l'opération que l'on pratique pour tirer le sang et l'évacuation sanguine elle-même » - pour la prune il faut comprendre vidée de son jus, séchée. (HONNORAT, GARCIN …)
Negros : *Negre* – Noire (RAYNOUARD)
Trialhes : Triaillo – triaille, épluchures des grains, des légumes, etc ; séparation du bon d'avec le mauvais (GARCIN) ; *Triaio, Trialho* – rebut de ce que l'on a trié, reste qu'on n'a pu vendre (MISTRAL).
Taulises (Taoulise) : Toiture
Estable : Etable (à Brignoles on appellera les remises, *estables*, jusqu'au XVIII siècle)
Fach : Fait
Recubertes (Récuberte) : Recouvertes
D'aquel : *D'aquèou* – de celui là
Deneutilhonar (Dénutillounar) : Dénoyauter
Neutilhons (Nutilloun) : Noyaux
Aux fins : afin
Non tombon subre la taulisse de l'estable : Ne tombent pas sur la toiture de l'étable.

Séchage des prunes à Brignoles en 1578, (Notaire Louis THANARON)

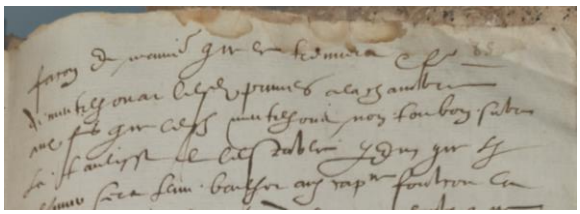
Extrait du folio 84 verso

…



erbes po*ur* ses salmis. Item que toutes les pr**n**nes de quelque sorte que soit se partiran quand seran sezonades et bien eysintes et aprestades aux despans du*dict* capp*itai*ne Foulcou, pelades per
temps et saison, et le*dict* Foulcou sera tenu faire plumar
et asesonnar telles prunez au solheladour de la maison du*dict* Clavier et au plus hault du*dict* solheladour. Item est de pache que le*dict* cap*pitai*ne Foulcou
ne porra porter aulcunes prunes verdes ni saunades pellades ni escuites ors la*dicte* maison que ne soyent parties par esgals partz tant las bels que les negro et que trialhes. Item le*dict* cap*pitai*ne Foulcou randra le*dict* solheladour et las taulises tant desus la chambre que estable quand aura tout fach bien recubert et les*dictes* taulise
bares des solheladour et cordes laquel et la

Extrait du folio 85 recto



façon et manie*re* que le trevera et fere deneutilhonar les*dictes* prunes à la chambre aux fins que les*dict* nutilhons non tombon subre la taulisse de l'estable. Item que le*dict*
…

…

Une seconde préparation est citée par Olivier de SERRES dans son « Théâtre d'agriculture » publié en 1600 :
… « Celle qu'on transporte de la Provence sont plus mignardement (délicatement) gouvernées (préparées), selon aussi la délicatesse du fruit. L'on les met sécher sur des pointes d'espine (épines), les y fichant (mettant) l'une après l'autre sans s'entre toucher, après est le buisson suspendu à laer (en l'air) par une corde attachée à un baston (bâton). Mais c'est après les avoir deschargées de leur pellicule (peau), laquelle on leur oste (ôte) avec des cousteaux (couteaux) faits de roseau ou de canne, afin que la rouille du fer n'en salisse la prune. Incontinent (aussitôt) après on les pique au buisson, où elles demeurent un couple (plusieurs) de jours exposées à l'aer (l'air) et non à la nuict (nuit), de crainte des rosées, à telle cause les retirant au logis sur la vespée (la soirée). Touchant au noiau (noyau) on ne l'oste pas quand & (est) la pellicule (peau), mais c'est deux jours après, qu'estant la prune emmatie (?), avec les mains bien nettes l'on le fait sortir du costé (côté) poinctu (pointu) en le pressant entre les doigts sans autre incision que celle que lui mesme (même) se fait en persant (perçant) la prune d'où il se fait voir pour sortir. Ainsi la prune demeure entière et ronde comme une figue, pourveu (pourvue) aussi qu'elle soit après agencée entre les mains. Ce fait (ceci fait), on ne remet plus la prune au buisson, mais on la repose sur des tables ou claies bien nettes exposées au soleil encore pour un couple de jour. Puis estant (étant) modérément séchées, et sans attendre que leur humeur soit du tout tarie on les met dans des boëtes bien serrées, pour les s'achever de confire : à la charge toutefois de les visiter souvent durant leur premier mois pour les esventer (éventer) lorsqu'on s'aperçoit en avoir besoin. » … [41]

Ps : ici les couteaux sont « faits de roseau ou de canne, afin que la rouille du fer n'en salisse la prune ». D'après mon expérience personnelle, seule une lame en acier inoxydable permet aujourd'hui d'éviter ce désagrément pour la prune.

Une autre préparation est celle décrite par DARLUC en 1784 : « Les femmes les ramassent proprement, leur ôtent la peau, les embrochent avec des brins d'osier, dépouillés de leur écorce, ou bien on les entrelace avec de la paille de seigle pour les suspendre à des perches exposées au soleil et les faire sécher ; lorsque le fruit est sec on en fait sortir le noyau par un des bouts, en le pressant avec les doigts ; la prune aplatie et arrondie avec précaution est placée alors sur des claies garnies de papier que l'on tient au soleil, jusqu'à ce qu'elle soient entièrement sèche. Il est à remarquer qu'on ne laisse jamais les prunes exposées à l'air lorsque le soleil est couché, la moindre négligence à cet égard ferait noircir la prune et lui ôterait la transparence, et cette fleur qui en fait le principal mérite. » [42]

Une quatrième préparation est celle proposée par J.B.REBOUL dans « La cuisinière Provençale » au XIX siècle. « La préparation de ces prunes consiste à les choisir bien mûres, on les pèle ensuite, et on les pique à mesure à des branches épineuses, une à chaque épine. Elles sont exposées deux jours en plein soleil. Le sur lendemain, lorsque la manipulation est devenue plus facile et peut se faire plus proprement, on retire alors le noyau en le poussant du côté du pédoncule, et on les range à mesure sur les claies qui sont laissées exposées au soleil, jusqu'à ce que la dessiccation soit suffisante. On a soin de les rentrer tous les soirs, à la tombée du soleil. Cette opération demande 5 à 6 jours selon le temps plus ou moins chaud ; on les retourne de temps en temps et on évite de les laisser mouiller. Etant suffisamment sèches, on les aplatit entre le pouce et l'index et elles sont ainsi rangées en petites caisses ». [43]

[41] De SERRES Oliviers : Théatre d'agriculture – 1600 : p 684.
[42] DARLUC : Histoire naturelle de Provence, Tome 1, P 148 et 149.
[43] REBOUL : P 386.

En 1991, Hubert CAILLAVET édité par l'INRA, rapporte les faits suivants : « Les prunes étaient soigneusement cueillies, puis pelées avec un couteau en canne de Provence. On les enfilait ensuite sur de petites bûchettes en bois, que l'on disposait sur des sortes de tourillons de paille. Le tout était suspendu à des arbres au midi ». Le séchage des prunes se déroule ensuite suivant les méthodes précédemment citées. Une des caractéristiques de cette prune séchée, était qu'elle flambait si on approchait une flamme ».[44]

Claude François ACHARD signale en 1787 que pour faire une livre de prunes séchées, il fallait au moins six livres de prunes fraîches.[45]

Au début du XX siècle, on trouvait encore dans la vallée de l'Asse, des ateliers de pistoles. Il m'a paru intéressant de rapporter ce témoignage riche en détails, sur le séchage des prunes, d'autant plus que la méthode utilisée est identique à celle décrite par DARLUC en 1784.

« A part les coteaux où poussaient les céréales, toutes les terres arrosables étaient plantées de pruniers. C'étaient des variétés bleues, rouges ou violettes adaptées au pays : la race la plus répandue était la *pardigone*. Elles pouvaient donner une eau-de-vie très appréciée, plus fine que celle que l'on tirait de la *râche*. On pouvait aussi les consommer fraîches. Mais ce qui explique la grande quantité de pruniers qui couvraient la vallée, c'était la fabrication quasi-industrielle de pruneaux et des *pistoles*.

Les prunes destinées à ces usages n'étaient pas cueillies sur l'arbre. Elles tombaient facilement dès qu'on secouait les branches. Dans les vergers, il ne poussait que du foin, que l'on coupait à la faux, ce qui fait que les prunes ne risquaient pas de s'abîmer en tombant.

Les pruniers étaient tellement chargés que certaines branches touchaient le sol. Pour éviter qu'elles ne cassent sous le poids des prunes, on les soutenait avec des perches en forme de fourches : les *fourcoules*. Et pour avoir des fruits plus beaux encore, on les arrosait.

Avec ces prunes, on faisait aussi des pistoles : ça rapportait dix fois plus, mais c'était beaucoup plus de travail aussi. Il paraît qu'elles étaient expédiées principalement en Angleterre, où elles étaient très appréciées. Il est vrai que, c'était très goûteux ; mais quand je vous aurai dit comment c'était fait, peut-être vous n'en mangeriez pas !

Cinq ou six personnes formaient un cercle autour d'une corbeille de prunes fraîchement ramassées et, chacune armée d'un petit couteau, commençait par en ôter la peau. Il fallait que celle-ci soit très fine, pas plus épaisse qu'une feuille de papier à cigarettes.

S'il y en avait des petites, on les envoyait aux pruneaux, ou on les mettait dans un cuvier pour en faire de la gnôle. Toutes les autres, une fois pelée, étaient posées sur des canisses, toujours en veillant à ce qu'elles ne se touchent pas. Au bout de 8 à 10 jours, on les reprenait pour en ôter les noyaux, que l'on donnait aux cochons. Ceux-ci cassaient la coquille et se régalaient avec l'amande : ainsi rien ne se perdait.

Chaque fois qu'on avait ôté un noyau, il fallait bien se sucer les doigts pour qu'ils ne restent pas tout *pégueux* (empoissés). Il fallait encore, après çà, aplatir et régulariser au mieux ce qui restait de la prune : cela devait donner des disques minces ressemblant à une monnaie, d'où le nom de *pistoles* qu'on leur donnait, rappelant le nom d'une pièce de 10 francs encore en usage dans ces contrées au siècle dernier.

Pour faire sécher ces milliers de *pistoles,* il fallait se livrer à l'opération la plus spectaculaire : celle des buissons. Il fallait d'abord confectionner ces buissons. Pour cela, il fallait trouver de nombreuses branches assez droites et dont un rameau pouvait constituer le crochet de suspension. On garnissait chaque branche d'un fourreau de paille maintenu par des ficelles, dans lequel on plantait des quantités de longues aiguilles effilées taillées dans des cannes de Provence. C'est sur ces innombrables aiguilles (le buisson proprement dit) qu'on enfilait des quantités de *pistoles,* en veillant à ce qu'elles restent toutes bien séparées les unes des autres. Dès qu'un buisson était plein

[44] CAILLAVET Variétés anciennes de pruniers domestique – Edité par l'INRA

[45] ACHARD : Géographie de Provence, Tome 1, P 362.

on allait le suspendre (grâce à son crochet) à des barres de bois sous un abri, à l'air, où les *pistoles* séchaient et durcissaient jusqu'au moment où elles pourraient être enfin emballées pour la vente.
Je ne saurais dire aujourd'hui combien on vendait ça : mais ces *pistoles* avaient demandé beaucoup de temps, de travail, et de patience aussi. » (11)[46]

ATELIER DE PISTOLES A MEZEL AU DEBUT DU XX SIECLE

(Photographie collection A.G, MEZEL)

Cette photographie du début du XX siècle est d'un grand intérêt ethnographique. Elle nous montre la préparation des prunes, et l'habillage des tourillons de paille ou buissons tel qu'ils ont été décrit par DARLUC en 1784.

On distingue :
1 - des femmes qui pèlent les prunes.
2 - un tourillon de paille ou buisson.
3 - les prunes sont embrochées pour être mise à sécher.
4 - les tourillons de pailles sont suspendus à des barres de bois.



[46] COTTE Albert : La vie de ceux d'avant, P 93 à 98

NOTE MANUSCRITE D'ADRIEN RENOUX

Cette vue d'un des ateliers de pistole à Mézel, fut encadrée par Adrien RENOUX, le jeune garçon debout à droite de la photo, qui fut maire de cette ville de 1947 à 1953. Il y a joint une note manuscrite, que voici :

« Mézel l'oustaù, 15 12 1948. »

« Que deviendra après moi cette photo que j'aime tant ? Elle suscitera sans doute un léger intérêt de curiosité, car on se demandera : « que font tous ces gens la » ? Elle rappelle pour moi l'époque heureuse de 1900, avec l'image de ma sainte femme de mère et de ma sœur.

A ce jour, la jeunesse ignore déjà ce qu'est une « pistole » à plus forte raison, les enfants de mes enfants n'en sauront rien. C'est à la préparation des pistoles que sont occupés tous les travailleurs figurant sur la photo, et voici en quelques mots comment on l'obtient.

En 1900, à « Mézel les aprunes » comme on l'appelait en notre belle langue provençale était réputé pour ses prunes, qu'étaient à la base d'une industrie aujourd'hui disparue : pistoles et pruneaux. Nombreux étaient les cultivateurs qui récoltaient 2000 à 3000 kg de prunes comme appelées « perdrigons » qui se vendaient 4 à 5 F les 100 kg. Elles valent aujourd'hui 60 ct le kilogr … lors-que l'on en trouve à acheter.

Les hommes cueillaient les prunes, les femmes s'assemblaient en groupes pour « peler » les prunes tout en chantant, riant et bavardant, une bonne peleuse (ma sœur) pelait cent kilog de prunes par jour – de 7 heures du matin à 10 heures du soir. Il fallait pour cette opération un couteau spécial (voir bas du cadre) et la peleuse faisait tourner la prune sur la lame avec une vélocité plus ou moins grande selon son habileté.

Pendant ce temps, sur un bâton pourvu d'un crochet, et entouré de paille (voir côté droit du cadre) dénommé « buisson » on enfonçait de légers brins d'osier taillés aux deux extrémités et dénommés « pluès » (voir ma photo) sur lesquels on enfilait une à une les prunes pelées, en ayant bien soin de laisser entre chacune d'elles un léger intervalle. 7 à 8 kg de prunes pelées, prenaient place sur chaque buisson.

A une perche transversale, placée au soleil, on suspendait pendant 2 à 3 jours le dit buisson. On détachait ensuite les « pluès » du buisson, on retirait les prunes, et par le trou fait par le passage des pluès, on en expulsait le noyau.

En qques coups de pouce, la prune était aplatie et posée sur une claie, en lignes légèrement imbriquées, et exposées encore pendant 2 à 3 jours au soleil.

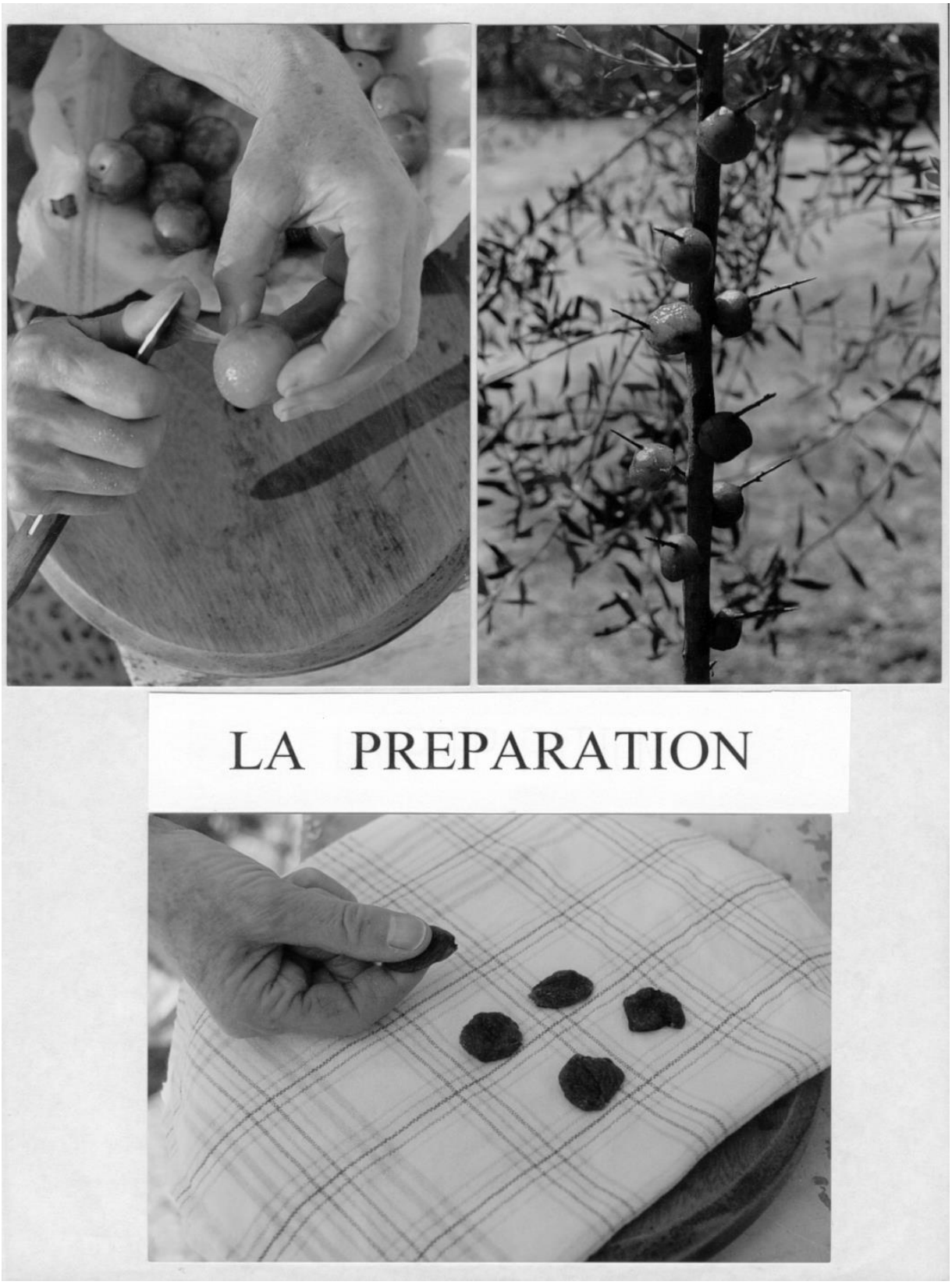
Dès qu'elles cessaient d'être collantes, ces prunes étaient ramassées dans un linge blanc et devenaient les « pistoles » ainsi nommées parce qu'elles étaient rousse comme de l'or, et de la grosseur moyenne de la pièce d'or appelée pistole.

Le travail était long, sinon pénible, et réclamait beaucoup de soins. Mais tous les groupes ainsi constitués, un vingtaine pour Mézel, renfermait toujours un « galéjaïre » ou une personne chantant agréablement, et le rire cascadait à longueur de journée dans les rues.

Et puis … le kilog de pistoles se vendait de 1,50 F à 1,80 F somme appréciable au moment ou le franc valait … vingt sous. ».

« Adrien RENOUX, maire de Mézel » [47]

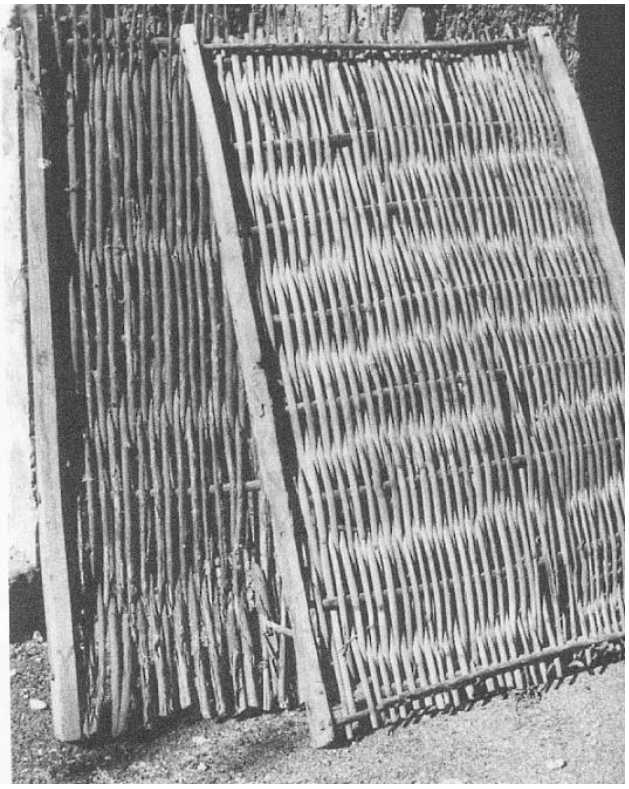
[47] Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud : Société scientifique des Alpes de Haute-Provence – P35.



Préparation des prunes sèches avec ma mère à Brignoles
(Photographies de l'auteur – 1991)

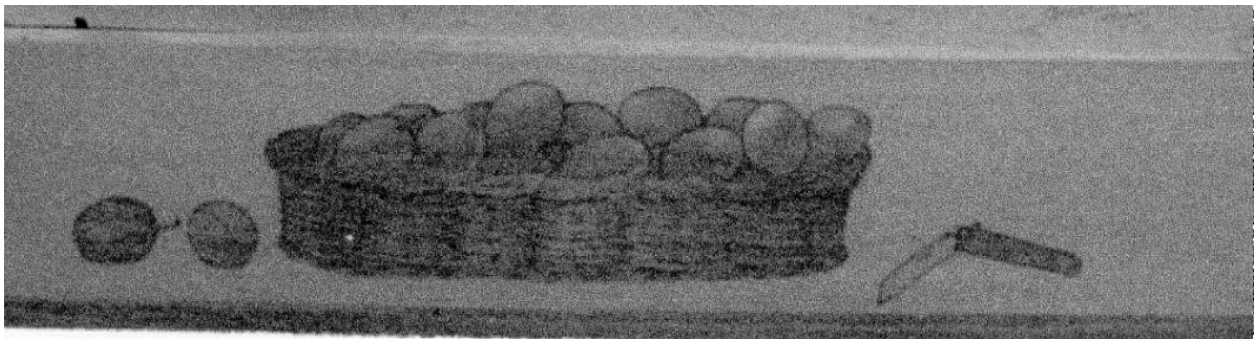


Tourillons de paille ou buissons



Cannisses ou claies

Photographies extraites de la brochure
Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud
Société scientifique des Alpes de Haute-Provence
P 34



On peut voir représenté sur le cadre de la photographie de l'atelier de pistole :

« Le canissoun »

Petit panier plat posé sur les genoux

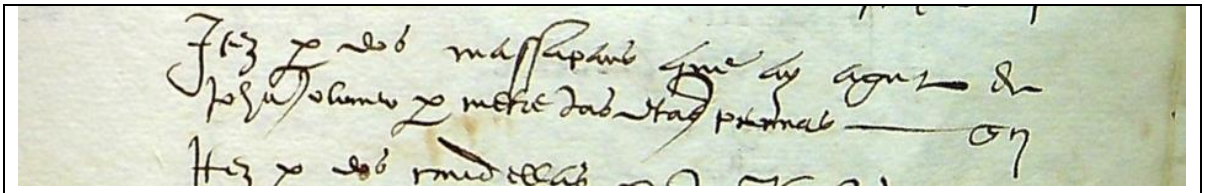
« Le pélaire »

Canif à lame courte pour peler les prunes

L'EMBALLAGE

Pour la vente et les dons, les prunes séchées étaient mises dans des boîtes garnies de papier. Nous avons rencontré différentes façons d'écrire le mot boîte, à savoir : *boëte, bouette, bouete, boyte, boytte, boitte, boite, bouite, bouitte.*

Au début du XVI siècle, les délibérations communales et d'autres archives sont rédigées en provençal. C'est pour cela que l'on rencontre le mot « massapan », qui, dans cette langue désigne une boîte.



« Item per des **massapans** que ay agut de / Johan OLIVIER per metre las dictas prunas »
(De même pour des boîtes que j'ai eu de Jean OLIVIER pour mettre les dites prunes)
DC Extrait – BB14 – 26 Mars 1526 f° 497r

Puis, la langue française se substituant au provençal, le mot « boîte » remplace peu à peu le *massapan* dès le milieu du XVI siècle[48]. Néanmoins, on rencontre encore le *massapan* au XVII siècle dans les livres de comptes de la ville[49].

ACHARD, dans son Dictionnaire Provençal Français publié en 1785, signale que l'on donnait le nom de *massapan,* « aux boîtes de différentes grandeurs, rondes ou ovales, telles que celles où l'on vend les prunes, les fromages blancs de Lyon »[50].

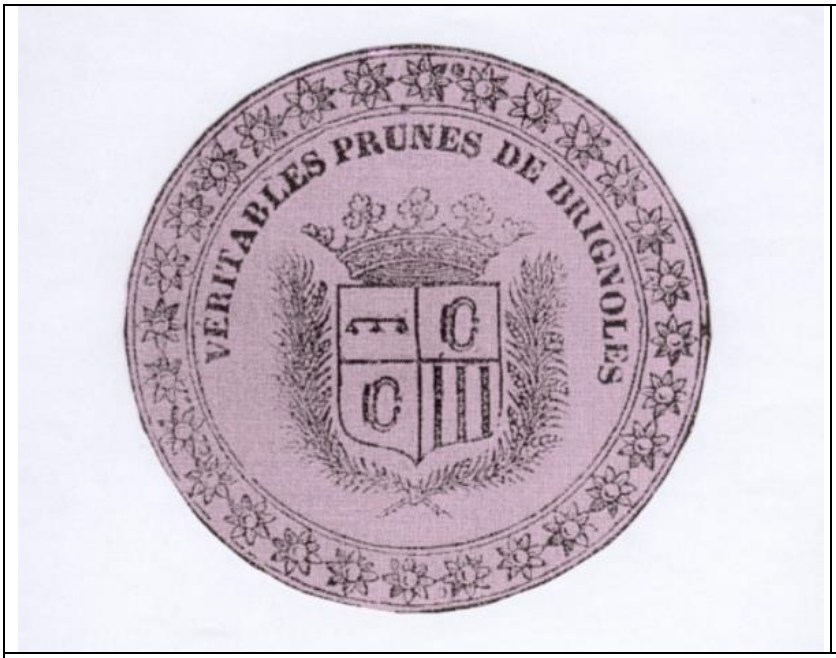
Pierre POMET , en 1694, écrivait, « Ces prunes nous sont apportées dans de petites caisses longuettes, mais plus ordinairement dans des boëtes à confitures, et on les couvre avec des papiers blancs assez artistement découpés. Les brugnoles pour être de la qualité requise, doivent être sèches, blondes, charnues, et quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque infaillible qu'elles sont d'une bonne nature, et qu'elles n'ont pas souffert »[51].

Sur le couvercle de ces boîtes, on apposait les armoiries de la ville. Dans une délibération du 4 juin 1538, lors de la venue du roi Francois 1[er] à Brignoles, il est « remboursé des mains de papier et teinte acheté pour les peintres pour faire les armes et pour des massapans pour mettre des prunes »[52]. En 1647, on acheta « des boëtte garnies de papier et armes de Brignoles »[53]. En 1655, on remboursa Jean Raynaud pour le prix de 62 boites et armoiries[54].

J'ai reproduit le logo qui est exposé au Musée du Pays Brignolais. Il a été récupéré sur une vieille cagette à la bastide du Docteur JAUBERT. Ce dernier s'approvisionnait en prunes sèches des Alpes, et les partageait avec ses amis. Si l'on observe le blason, nous constatons que les « B » sont changés en briquets, et la fleur de lis de la maison d'Anjou a disparu.

De même je joints la reproduction d'une étiquette de boîte de « Brignoles et Pistoles » du négociant Paul Allibert à Digne[55].

[48] Délibérations communales de Brignoles : 12 Fev 1558 f°275 ; 30 Mai 1538 f°332 …
[49] Comptes trésoraires de Brignoles : de 1603 article 129, de 1625 article 91.
[50] ACHARD : Dictionnaire de la Provence et du Comté-Venaissin
[51] Pierre POMET – Histoire générale des drogues (Paris – 1694) – chapitre LXXIV, p258, 259.
[52] Délibération communales de Brignoles : BB16 – 4 juin 1538 f° 66 V.
[53] Comptes Trésoraires de Brignoles de 1647, article 171.
[54] Comptes Trésoraires de Brignoles de 1655 – 1656, article 201.
[55] Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud – P 23.

	**Logo** **exposé au** **Musée du Pays** **Brignolais**
	**reproduction** **d'une étiquette de boîte de** **« Brignoles et Pistoles »** **du négociant** **Paul Allibert** **à Digne** **tirage moderne de la plaque de cuivre gravée à l'eau forte, et conservée dans les collections du musée Gassendi à Digne.**

Le couvercle de ces boîtes pouvait aussi être orné des armoiries de la personne à qui les prunes étaient destinées. C'est le cas, en 1639, lors de la visite de Monseigneur et Mme de Champigny : « pour avoir garny septente huit boittes de prunes, tant de papier que armoiries de Monseigneur et Madame »[56] .

Ces boites contenaient environ 1 kg de prunes chacune. Ce chiffre a été calculé en établissant le rapport entre le nombre de livres de prunes achetées et le nombre de boîtes utilisées

[56] Comptes Trésoraires de Brignoles 1639 – 1640 art 93.

pour les ranger. Claude François Achard signale en 1787, qu'il fallait au moins 6 livres de prunes fraîches pour faire une livre de prunes sèches[57].

Les personnes qui fournissaient ces boîtes étaient essentiellement des apothicaires[58].On rencontre aussi un « faiseur de boîtes de prunes »[59] et un marchand[60].

Les boîtes ainsi préparées étaient mises dans des caisses confectionnées par les charpentiers qui utilisaient un bois blanc[61]. En 1613, par exemple, on acheta 2 caisses pour y mettre trente-six grandes boîtes[62]. En 1614, soixante-trois livres de prunes furent emballées dans une caisse de bois blanc[63].
Les boîtes étaient attachées avec du fil de « plomart ou pollomart » : « per una cordo per embalar les caysses et le filh de plomart per estacar les massapans »[64]. En provençal on appelait fil de « pouloumar » un fil qui servait à coudre les voiles des navires[65], c'est aussi une « ficelle, petite corde déliée[66].
Exceptionnellement, en 1538, j'ai relevé que les « massapans » ne seront pas mis dans des caisses mais dans des coffres[67].

Les caisses étaient ensuite attachées au moyen de cordes. Dans les livres de comptes trésoraires de 1612, 1613, 1684 sont mentionnées des fournitures de cordes.

Les prunes ainsi emballées étaient prêtes à être livrées. Ce sont les muletiers qui étaient chargés de cette tâche[68].

Les destinations les plus fréquentes étaient Aix, Montpellier, Paris, Marseille le plus souvent ; plus rarement Pertuis, Tarascon, Toulon[69]. Quelquefois les livraisons étaient faites directement par une personne importante, un consul par exemple[70], ou un « homme express »[71].

[57] ACHARD : Géographie de la Provende … Tome 1 – P 362.
[58] DC mars 1538 folio 15 ; DC 2 janvier 1539 f°116V ; DC 23 janvier 1542 f°401 ; DC 21 mai 1559 f°318 ; dernier janvier 1559 f°421 ; DC 29 août 1594 f°283 ; CT 1601 art 14 ; CT 1603 art 13 ; CT 1628 art 108 ; CT 1631 art 220 ; CT 1637 art 255 ; CT 1647 art 171.
[59] CT 1639 art 92.
[60] CT 1640 art 222.
[61] CT 1631-1632 art 223 ; CT 1650-1651 art 190.
[62] CT 1613-1614 art 200.
[63] CT 1684-1685 art 224.
[64] Délibération communales de Brignoles : 25 nov 1538 f° 94 art 5 – DC 24 oct 1541 f° 371 art 9.
[65] DE FOURVIERE : Lou pichot trésor.
[66] ACHARD : Dictionnaire de la Provence et du Comté-Venaissin
[67] DC 23 oct 1538 folio 90.
[68] CT 1631 art 101 et art 221 ; CT 1612 art 179.
[69] DC 24 octobre 1541 f°371. CT 1612 art 178 ; CT 1613 art 280 ; CT 1631 art 221 ; CT 1631 art 32 ; CT 1650 art 187 ; DC 19 dec 1588 f°166.
[70] DC 28 déc 1666 f°122V CT 1650 202.
[71] DC février 1558 f°275.

LE COMMERCE

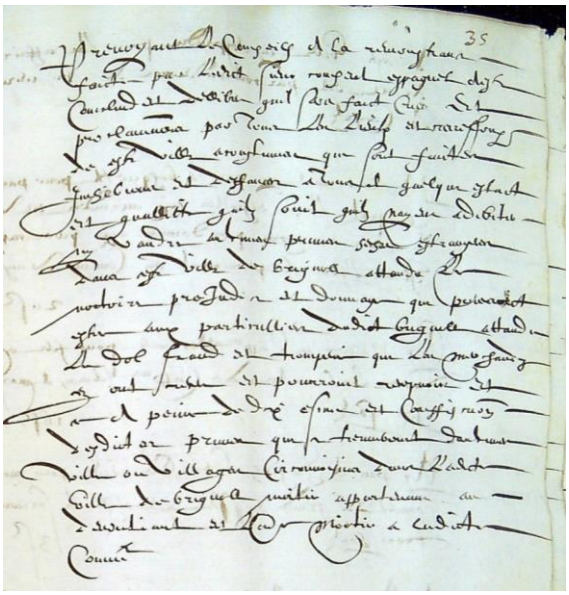
- LA VENTE -

L'approvisionnement sur les marchés et chez les commerçants parait provenir d'abord des petits jardins situés dans la ville et sa périphérie, des villages voisins, mais aussi d'un apport de certaines villes de Haute Provence.

Me référant à GASSENDI, qui écrivait au XVII siècle, je relève le passage suivant : « Des vallées des eaux chaudes de Mardaric et de la Bléone viennent ces prunes, perdrigon surtout, que les marchands, ceux de Brignoles entre autres, recherchent pour vendre comme prunes d'appellation Brignoles »[72].

Dans les comptes *trésoraires* de Brignoles de 1642, on rembourse le prix d'un « voyage pour aller chercher, des prunes à des villages », et « un voyage à Cotignac pour des prunes »[73].

L'apport de prunes de l'extérieur n'est pas sans inconvénient, ce qui est confirmé dans une délibération du 6 juin 1605.

f° 35r prevoyant le conseilh à la remonstrance faicte par ledict Sieur Conseul Espagnet d'estre conclud et delliberé qu'il sera faict criée, et proclammer par tous les lieux et carreffoux de ceste ville acoustumés, que soict faictes inhibions et desfances à tous de quelque estact et quallicté qu'ils soint, qu'ils n'ay à debiter ny vandre aulcunes **prunes seches** estrangeres dans ceste ville de Brignolle, attandu le noctoire prejudice et domage que pourroict estre aux particulliers du dict Brignolle, attandu le dol, fraud, et tromperie que les merchands en ont receu, et pourroint recepvoir, et ce à peine de dix escus et conffiscation des dictes prunes qui ce treuveront dans leurs villes ou villages circonvoisins dans ladicte ville de Brignolle moitié appartenant au d…..liant ? et l'autre moitié à ladicte communauté.	

Les marchands de Lyon se plaignent que les prunes de Brignoles ne sont pas aussi bonnes et se gâtent ; le Consul leur répondit « qu'elles étaient toujours aussi bonnes mais qu'on en apportait des pays voisins, dont le coup d'œil était le même et que les marchands avaient pu être trompés ». Aux yeux de la commune, cet évènement n'était pas sans importance pour le renom des prunes de Brignoles et, par là, son commerce : « Afin de prévenir le danger signalé par le Consul, le Conseil délibéra qu'il sera fait criée et proclamation, par tous les lieux et carrefours de la ville,

[72] GASSENDI – Notice Sur Digne, P 29.
[73] CT 1642 Article 205 ; CT 1642 Article 207.

qu'inhibition et défense sont faites à tous, de quelque état et qualité qu'ils soient de débiter, de vendre aucune prune sèche étrangère dans cette ville de Brignoles, attendu le dol et fraude et tromperie, que les marchands y ont reçu et pourraient recevoir et ce, à peine de 10 écus et confiscation des dites prunes qui se trouveront dans cette ville ». [74]

Ce qui est intéressant à remarquer, c'est qu'il est question, dans cette délibération, de « dol, fraude et tromperie ». Peut-être les marchands de Brignoles qui se rendaient en Haute Provence essayaient-ils de s'enrichir en achetant des prunes à l'extérieur, sans doute moins chères, pour les revendre à Brignoles à un meilleur prix[75]. Mais, s'il y avait fraude de la part des marchands de Brignoles qui vendaient des prunes étrangères comme prunes de Brignoles ; il y avait aussi fraude de la part des marchands des Alpes qui vendaient leurs prunes sous l'appellation « Brignoles »[76]. Ainsi DARLUC nous dit que dans le diocèse de Digne, pour donner encore plus de célébrité aux prunes, on a l'adresse de mettre par-dessus les boîtes « les armes de la ville de Brignoles en découpure, car on sait que les prunes préparées dans cette ville tiennent le premier rang[77].

Voici la description des prunes de Brignoles, telles qu'elles se vendaient à Paris au XVII siècle :
« Outre les figues nous faisons un assez gros négoce de prunes de Brugnoles, que nous faisons venir de Provence, surtout Aubagne et Brugnoles, petite ville proche St Maximin, d'où est venu leur surnom.
Ces prunes nous sont apportées dans de petites caisses longuettes, mais plus ordinairement dans des boëtes à confitures, et on les couvre avec des papiers blancs assez artistement découpés.
Les brugnoles pour être de la qualité requise, doivent être sèches, blonde, charnues, et quand le papier découpé qui les couvre est sec, c'est une marque infaillible qu'elles sont d'une bonne nature, et qu'elles n'ont pas souffert »[78].

A Brignoles le commerce était actif. A maintes reprises les consuls étaient chargés de trouver, d'acheter et de collecter les prunes aux meilleurs prix, pour les dons que devait faire la ville. Les consuls s'adressaient pour cela à des particuliers, des jardiniers et des marchands.[79]

- LES DONS -

Les dons de prunes étaient souvent réservés à des personnalités de passage, ou à celle que l'on voulait honorer. Le nombre de boîtes offertes variait suivant l'importance de la personne à laquelle elles étaient destinées : 4, 6, 12, 24, 36, le plus souvent. On pouvait arriver à 150 boîtes voire même 164 boîtes offertes[80], mais dans ce cas là, il s'agissait de groupes de personnes et non d'un seul individu.

Voici la liste de quelques-unes de ces personnalités :
Le Gouverneur de Provence
De nombreux ecclésiastiques comme, l'Archevêque de Aix, le Grand Prieur
Le Général de Galère en 1620, et 1625
Le Commandant des Mousquetaires en 1669
Les Seigneurs de la Cour en 1620 et 1625

[74] LEBRUN : Essai historique sur la ville de Brignoles, P 538. DC du 6 juin 1605 : folio 34, 34V
[75] GASSENDI – Notice Sur Digne, P 29.
[76] COLLIER : La vie en haute Provence de 1600 à 1850, P 177.
[77] DARLUC : Histoire naturelle de Provence, Tome 2, P 233.
[78] Pierre POMET : Histoire générale des drogues (Paris 1694) – chapitre LXXIV, p258, 259.
[79] DC 29 octobre 1538 f° 98 ; DC 25 novembre 1555 f° 47 : DC 12 février 1558 f° 275 ; CT 1650 article 191, 193, CT 1652 article 175
[80] Archives Communales : DC 4 octobre 1586 folio 254 ; CT 1668 article 218.

Le Duc de Guise en 1596, 1628 (Fils d'Henri de Guise assassiné à Blois)
Les Sieurs de Grignan en 1541, 1682
Les Contes de Carcès en 1588, 1635, 1657
Mr de la Valette 1588
Mr de Vitri 1631, 1634 (Une rue porte son nom à Brignoles).
Le Duc d'Epernon 1586, 1596
François 1er en 1538
Henry IV en 1600
Louis XIV en 1660
En 1707, on donna même des prunes aux puissances ennemies dirigées par le Duc de Savoie.

Par ailleurs, certains particuliers étaient par contrats passés chez les notaires, dans l'obligation d'offrir une certaine quantité de prunes.[81]

Quelquefois aussi, ces dons cachaient des intérêts particuliers. Ainsi, le 9 septembre 1585 « on offrit des prunes à M le Grand Prieur pour tenir la ville de plus en plus à sa grâce ». [82]

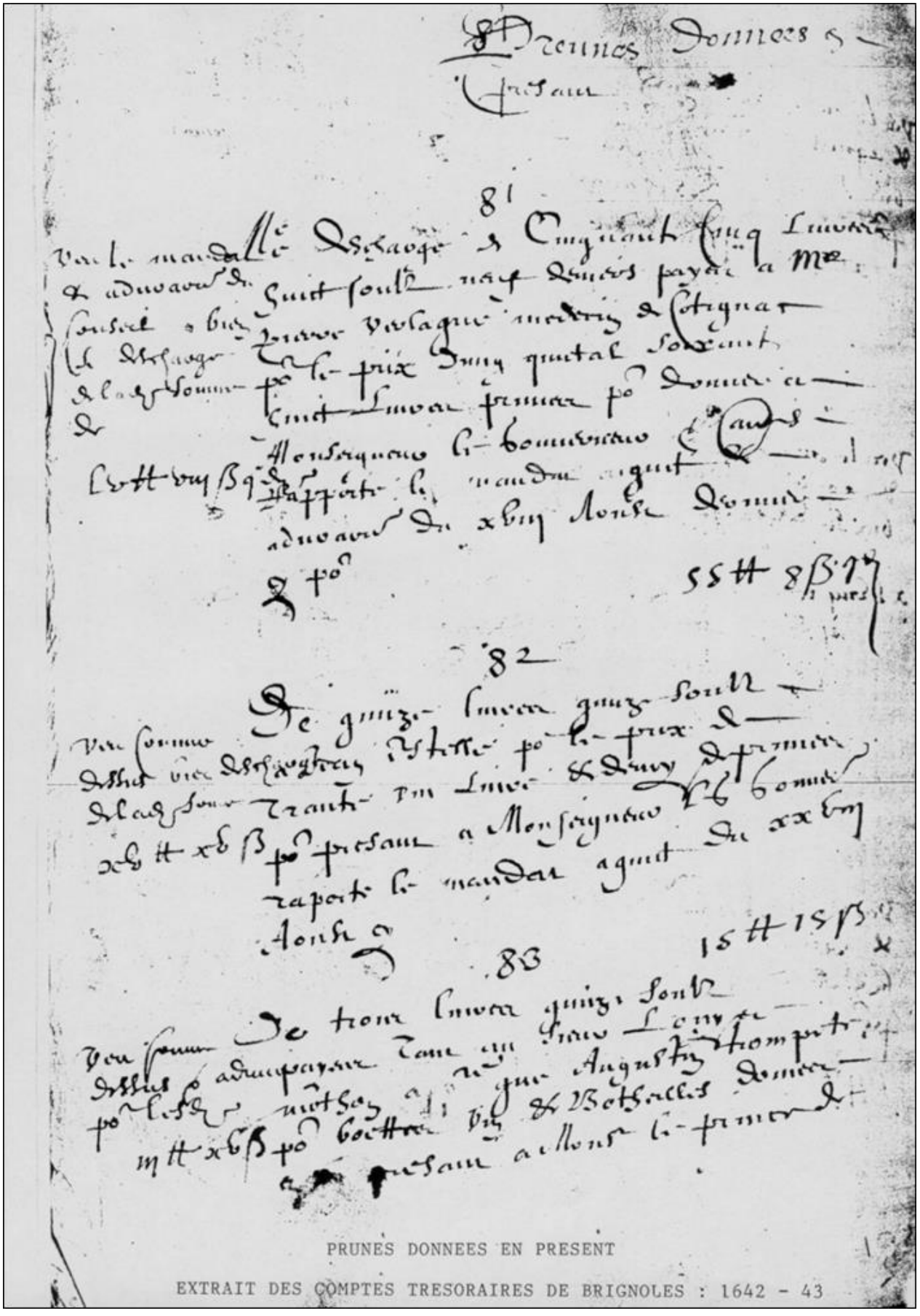
Dans les comptes trésoraires de 1613 – 1614, on peut lire qu'il « sera envoyé à Paris à Mr de VERDACHE suivant ce qu'il a demandé comme prunes pour faire présent à Messieur qui se sont employés pour les affaires de la communauté ».[83]

Dans ces mêmes livres de comptes, pour l'année 1622 – 1623, il est décidé d'acheter des prunes « pour faire présent au Sieur Procureur du pays qui alloyent faire desloger les troupes du Capitaine ROUCAS qui estoict à Draguignan, afin qu'il ne repasse dans la ville. »[84]

Je donne ici la transcription du texte suivant, extrait des livres de comptes de la ville de Brignoles (février 1642 à février 1643) :

Preunes données en Presant 81 Me décharge de cinquante-cinq livres huict souls neuf deniers, paiés à monsieur Pierre Verlaque medecin de Cotignac Pour le prix d'ung quintal soixante Huict livres prunes pour donner à Monseigneur le Gouverneur et autres, Rapporté le mandat acquit et (?) du XVIII aoust dernier	82 De quinze livres quinze souls Jean Estelle pour le prix de Trante un livre et demy de prunes Pour presant à Monseigneur le gouverneur Raporté le mandat aquict du XXVIII Aoust 83 De trois livres quinze souls Payées tant au Sieur Louys Mouthon appoticaire que Augustin trompete Pour boetes, vin et botheilles donnes En presant à Monseigneur le prince de

[81] Archives départementales du Var – Notaire Honorat Bonnet – Brignoles : 3 E 7 518 f°137.
[82] Archives Communales : DC folio 24V.
[83] Archives Communales : CT article 280.
[84] Archives Communales : CT article 130.



PRUNES DONNEES EN PRESENT

EXTRAIT DES COMPTES TRESORAIRES DE BRIGNOLES : 1642 - 43

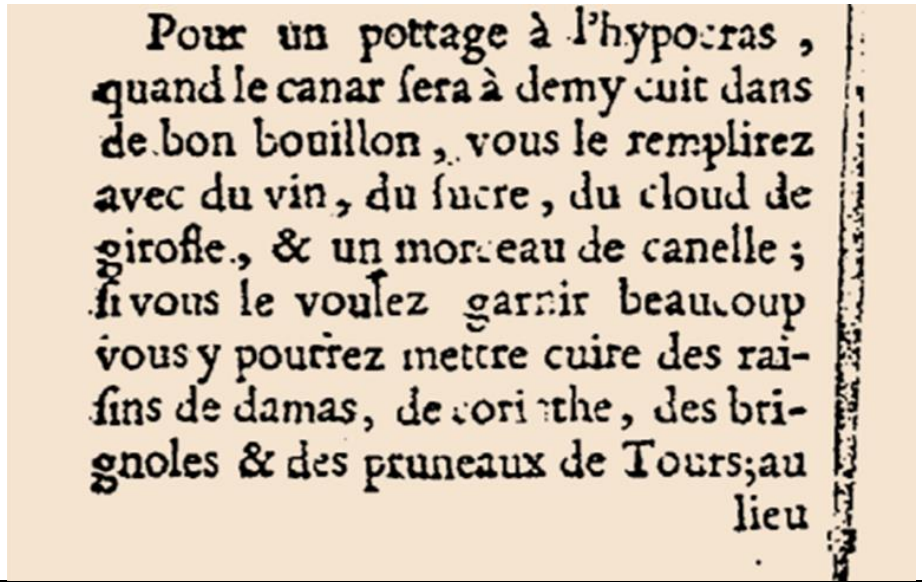
OU, QUAND, ET, COMMENT LES CONSOMMER

- BANQUETS ET REPAS -

Les prunes de Brignoles étaient aussi de la fête. En effet, elles étaient inscrites au menu des banquets de la ville qui avaient lieu chaque année dans la « maison de ville », après la nomination des nouveaux consuls et conseillers, et avant leur entrée en fonction le 2 février.[85]
Dépenses du banquet du 14 janvier 1585 : 5 paires de perdrix, 5 galines (poules), 5 chapons, 3 paires de bécasses, 3 paires de pigeons, 2 lièvres, 5 conilhs (lapins), 34 livres (14 kg environ) de mouton, 12 livres de vedel (veau), 2 cabris (chevreaux), 8 livres de lard, 4 liasses de saucisses, 3 livres de graisse, 1 livre d'huile, des œufs, 1 livre de pignons, du safran, du sucre, des oranges, des prunes, 5 livres de fromage, ½ charge de blé (environ 65 kg de pain), 3 charges de bois, des chandelles, 3 bannastons de charbons, 50 gaveaux (sarments de vigne en fagot), de l'eau de rose.

Nicolas de BONNEFONS dans « Les délices de la campagne » livre publié en 1679 nous présente une recette où la prune de Brignoles est utilisée pour farcir le canard[86] :

Nicolas de BONNEFONS : Les délices de la campagne – 1679 –


Pour un pottage à l'hypocras, quand le canar ſera à demy cuit dans de bon bouillon, vous le remplirez avec du vin, du ſucre, du cloud de girofle, & un morceau de canelle; ſi vous le voulez garnir beaucoup vous y pourrez mettre cuire des raiſins de damas, de corinthe, des brignoles & des pruneaux de Tours; au lieu

Le pâtissier et historien, Pierre LACAM, nous a laissé un recueil de recettes anciennes, dans lequel figurent les deux préparations suivantes :

- Pâtes de Brignoles à Lyon :

A l'époque des fêtes de septembre et octobre, même août, Lyon fait des pâtés ronds ou en chaussons. L'on fait tremper des brignoles (prunes sèches de Brignoles) dans l'eau deux heures, et on les fait bouillir deux minutes. Le lendemain, on garnit ses pâtés avec, que l'on videlle tout

[85] DC – 1ER février 1541 folio 292 et 292v / 22 janvier 1559 folio 409v / 14 janvier 1585 folio 327
[86] BONNEFONS : Les délices de la campagne – 1679

autour. Bien les dorer et cuire four chaud. Ces pâtés et d'autres aux poires imbibées au cognac font la vogue des fêtes à Lyon. Voici la pâte.

- Pâte à Brignoles :

500 gr de farine, sel, 375 gr de beurre, 30 gr de sucre,
2 œufs et de l'eau. Faire une pâte pas trop dure et s'en servir
C'est la meilleure des pâtes à foncer.[87]

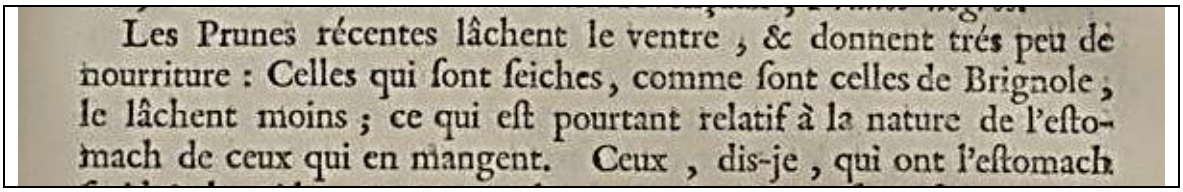
- LES PRUNES ET LEUR POUVOIR MEDICINAL -

Les prunes semblaient être appréciées aussi pour leur pouvoir médicinal.

Au XVI siècle, en Provence, parmi « les fruits laxatifs dont Antoine CONSTANTIN prônait l'emploi, figuraient les prunes, les figues, les cerises, les mûres, et les melons ». Il mettait les prunes au premier rang : « entre les médicaments alimentaux, disait-il, qui ont aussi quelque puissance d'évacuer le ventre, les prunes sont des plus insignes, très familières et domestiques » ; et il exaltait les prunes de Brignoles.[88]

De même au XVI siècle, « les pharmaciens les plus soigneux et les mieux fournis font habituellement venir de la Provence, à l'usage de leurs clients les plus distingués, un certain genre de prunes non moins recherchées qu'utile et savoureux, qu'ils nomment prunes de Brignoles. Les fébricitants (fiévreux) en font grand cas et les prennent crues ou légèrement cuites à l'eau.[89]

Au début du XVIII siècle, pour GARIDEL médecin et botaniste provençal (1658 – 1737), les prunes sèches employées en laxatif comme celles de Brignoles, sont moins efficaces[90] :


Les Prunes récentes lâchent le ventre, & donnent trés peu de nourriture : Celles qui ſont ſeiches, comme ſont celles de Brignole, le lâchent moins ; ce qui eſt pourtant relatif à la nature de l'eſtomach de ceux qui en mangent. Ceux, dis-je, qui ont l'eſtomach

- PRUNES SECHES ET PRUNES FRAICHES -

La pruno fresquo et sequo, refresquo.
La prune fraîche ou sèche, est rafraîchissante.
(Dictionnaire Provençal ACHARD – 1785)[91]

La nature des prunes est rarement précisée dans les archives que j'ai consultées. Le plus souvent, c'est de prunes tout simplement dont il est question.

Il semble logique de dire que les boîtes, préparées et offertes dans le courant de l'année, contenaient des prunes sèches. Les prunes fraîches ne pouvaient être consommées ou offertes qu'au mois d'août et septembre, au moment de leur maturité.

Parfois, certaines archives sont précises :

En 1596, 22 livres de prunes « fresque » sont remboursées pour la réception du Duc de Guise[92].
En 1614 : achat de 8 livres de prunes sèches données en présent.[93]
En 1618 : 16 livres de prunes sèches pour offrir en présent.[94]

---

[87] Le nouveau mémorial de la pâtisserie et des glaces par Pierre LACAM – 6ème Edition 1946.

[88] ANGUILLARA, BELLON, l'ESCLUSE, CONSTANTIN : La botanique en Provence au XVI siècle.

[89] BAUHIN, CHERLER, DOUREZ : La botanique en Provence au XVI siècle.

[90] GARIDEL : Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence – 1715 : P 379

[91] ACHARD : Dictionnaire Provençal Français, p 527, Prune – 1785.

[92] Archives communales : DC 18 novembre 1596 folio 104.

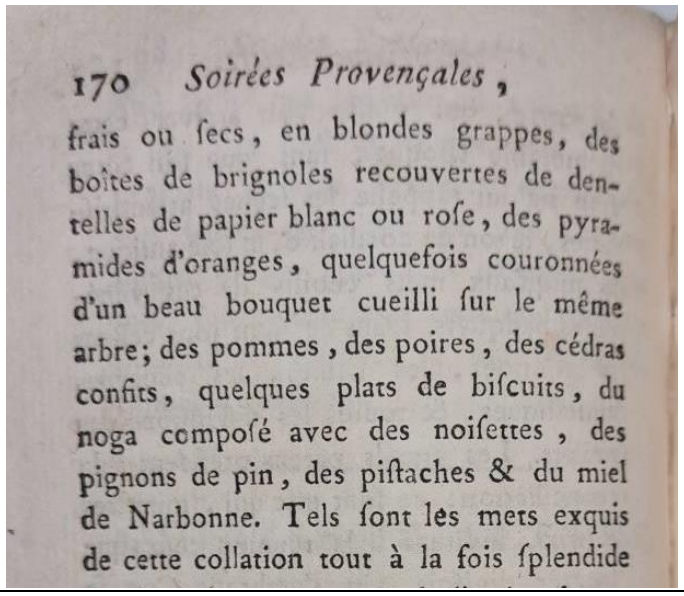
[93] CT – 1614 article 143.

En 1707 : 1660 prunes sèches sont réquisitionnées lors de l'invasion du duc de Savoie.[95]
- LES PRUNES A NOEL – LES 13 DESSERTS -

On trouve aussi les prunes de Brignoles sur la table des particuliers, le soir de Noël.

A la fin du XVI siècle le fermier du prieuré de Saint Martin d'Argentil à Camps en envoyait chaque année pour les fêtes de Noël, six boîtes au prieur messire Pierre FABRI Chanoine d'Avignon.[96]

Dans *les Soirées provençales ou lettres sur la Provence*, publié en 1786, l'auteur Laurent Pierre Bérenger, donne la description des desserts de Noël : « Les figues de l'année, les raisins frais ou secs, des boîtes de brignoles, des pyramides d'oranges, des pommes, des poires, des cédrats confits, quelques plats de biscuits, du nougat composé avec des noisettes, des pignons de pin, des pistaches et du miel de Narbonne », tels sont, à la veille de la Révolution, les desserts caractéristiques du temps de Noël.[97]



170 *Soirées Provençales*,

frais ou ſecs, en blondes grappes, des boîtes de brignoles recouvertes de dentelles de papier blanc ou roſe, des pyramides d'oranges, quelquefois couronnées d'un beau bouquet cueilli ſur le même arbre; des pommes, des poires, des cédras confits, quelques plats de biſcuits, du noga compoſé avec des noiſettes, des pignons de pin, des piſtaches & du miel de Narbonne. Tels ſont les mets exquis de cette collation tout à la fois ſplendide

La Prune de Brignoles et les Treize Desserts

Laurent Pierre BERENGER

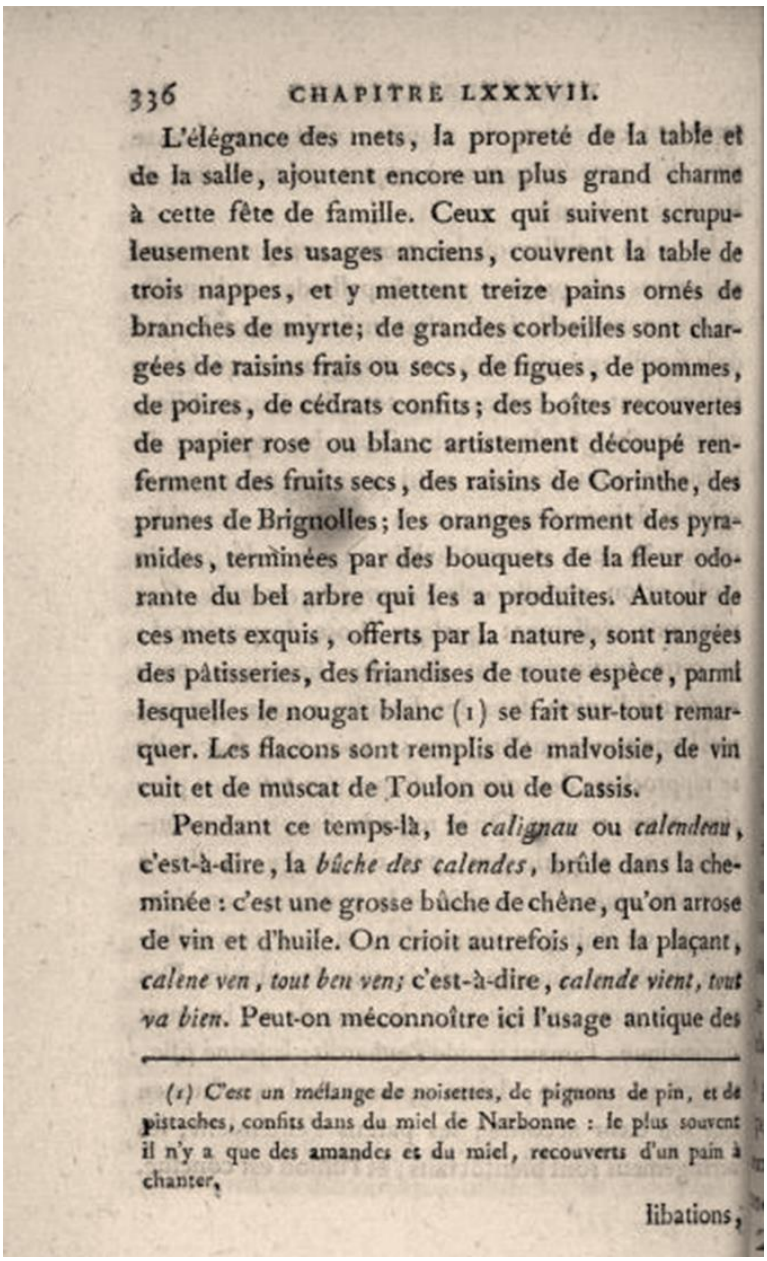
Les Soirées provençales ou lettres sur la Provence

Publié en **1786**

En 1808, Aubin Louis MILLIN dans *Voyage dans les départements du midi de la France*, nous donne une description à peu près identique : « … Ceux qui suivent scrupuleusement les usages anciens, couvrent la table de trois nappes, et y mettent treize pains ornés de branches de myrte ; de grandes corbeilles sont chargées de raisins frais ou secs, de figues, de pommes, de poires, de cédrats confis ; des boîtes recouvertes de papier rose ou blanc artistiquement découpé renferment des fruits secs, des raisins de Corinthe, des prunes de Brignolles ; les oranges forment des pyramides, terminées par des bouquets de la fleur odorante du bel arbre qui les a produites. Autour de ces mets exquis, offerts par la nature, sont rangées des patisseries, des friandises de toute espèce, parmi lesquelles le nougat blanc se fait sur-tout remarquer. Les flacons sont remplis de malvoisie, de vin cuit et de muscat de Toulon ou de Cassis. Pendant ce temps-là, le Calignau ou Calendeau, c'est-à-dire, la bûche de calendes, brûle dans la cheminée … ».[98]

---

[94] CT – 1618 article 110.
[95] CT – 1707 article 42.
[96] Archives départementales du Var : Brignoles – Notaire Honorat Bonnet – le 20 février 1580 f°137.
BROC : Les jardins autour de la ville de Brignoles, 1571, 1585 – p 17 (fin de brochure).
[97] Laurent Pierre BERENGER – Soirées provençales (publié en 1786) : Tome 1, p 170.
[98] MILLIN : Voyage dans les départements du midi de la France : Tome 3 – page 336.



336 CHAPITRE LXXXVII.

L'élégance des mets, la propreté de la table et de la salle, ajoutent encore un plus grand charme à cette fête de famille. Ceux qui suivent scrupuleusement les usages anciens, couvrent la table de trois nappes, et y mettent treize pains ornés de branches de myrte; de grandes corbeilles sont chargées de raisins frais ou secs, de figues, de pommes, de poires, de cédrats confits; des boîtes recouvertes de papier rose ou blanc artistement découpé renferment des fruits secs, des raisins de Corinthe, des prunes de Brignolles; les oranges forment des pyramides, terminées par des bouquets de la fleur odorante du bel arbre qui les a produites. Autour de ces mets exquis, offerts par la nature, sont rangées des pâtisseries, des friandises de toute espèce, parmi lesquelles le nougat blanc (1) se fait sur-tout remarquer. Les flacons sont remplis de malvoisie, de vin cuit et de muscat de Toulon ou de Cassis.

Pendant ce temps-là, le *calignau* ou *calendeau*, c'est-à-dire, la *bûche des calendes*, brûle dans la cheminée : c'est une grosse bûche de chêne, qu'on arrose de vin et d'huile. On crioit autrefois, en la plaçant, *calene ven, tout ben ven;* c'est-à-dire, *calende vient, tout va bien*. Peut-on méconnoître ici l'usage antique des

(1) C'est un mélange de noisettes, de pignons de pin, et de pistaches, confits dans du miel de Narbonne : le plus souvent il n'y a que des amandes et du miel, recouverts d'un pain à chanter.

libations,

La Prune de Brignoles et les Treize Desserts

Aubin Louis MILLIN

Voyage dans les départements du midi de la France
Tome 3 – page 336

Publié en
1808

Ainsi les prunes de Brignoles figurent parmi les treize desserts, nombre qui ne sera arrêté qu'au début du XX siècle, dans un article publié dans le Journal La Pignato, en provençal, en 1925.[99] En effet, même Frédéric MISTRAL dans *Mémoires et Récits*, n'en fait pas allusion, et sur la table qu'il fit dresser au *Muséon Arlaten*, il ne présente que onze desserts.[100] Par contre, il était d'usage de mettre treize pains sur la table le soir de Noël, tradition que mentionne l'ouvrage de François MARCHETTI, en 1683.[101]

[99] Journal en provençal de La Pignato n° 14, du 21 décembre 1925 – article du Dr J Fallen.
[100] MISTRAL – Mémoires et Récits
[101] MARCHETTI : Explication des usages et coutumes des marseillais p 229.

BRIGNOLES ET PISTOLES

Le commerce de la prune séchée est connu en Provence, sous deux appellations : « Brignolle et Pistole ».

Dans le dictionnaire de l'Académie Française, nouvelle édition 1765 (Publié en 1694), nous trouvons trois exemples de l'appellation « Brignole » :

- Une boîte de prunes de Brignoles.
- Une compote de Brignoles.
- De bonnes Brignoles.

L'appellation « Pistole », n'est citée dans aucun des cinq dictionnaires du XVII et XVIII siècle, que j'ai consultés. Ce qui n'est pas le cas pour l'appellation « Brignolle ».

C'est DARLUC, en 1784, qui, le premier, nous parle « des prunes pistoles », lors de son étude sur le diocèse de Digne. Pour le diocèse de Brignoles, il est question de « prunes de Brignoles ».[102]

J'en ai déduit que ces prunes ont d'abord été appelées « Brignolle ». On ne disait plus, « je veux des prunes de Brignolle », mais « je veux des Brignolles ». « Brignolle » devenait donc la marque du produit, et son logotype était les armes de notre ville.

Mais l'imagination des Provençaux fit que les Brignolles sont devenues des Pistoles. En effet, l'appellation « Pistole » vient du fait que par leur couleur et forme, les prunes séchées avaient quelque, ressemblance, avec une pièce d'or.[103] Mais en Provence, la « Pistolo » ou « Pistola » qui se prononçait « Pistole », était une monnaie de compte qui valait 10 livres.[104]
En baptisant leur prune sèche, « Pistole », les communes des Alpes lançaient une nouvelle marque, qui allait rivaliser avec la « Brignolle ».

Voici pourquoi J.B REBOUL, dans « la cuisinière provençale » nous donne la recette des « Brignoles ou Pistoles »[105], et que le négociant Paul Alibert à Digne imprimait sur les étiquettes de ses boîtes de prunes, « Brignolles et Pistole » (musée Gassendi à Digne).

J'ai reproduit ci-dessous, un document des archives municipales du Val[106], où il est question entre autres de « Pistoles d'Espagne et d'Italie », pièces qui avaient cours autrefois dans le royaume, et l'extrait du dictionnaire RICHELET où il est question de cette monnaie.

---

[102] DARLUC : Histoire naturelle de Provence, Tome 1 P 148.
Histoire naturelle de Provence, Tome 2 P 233.

[103] CAILLAVET – INRA : P 328.
REBOUL : P386.

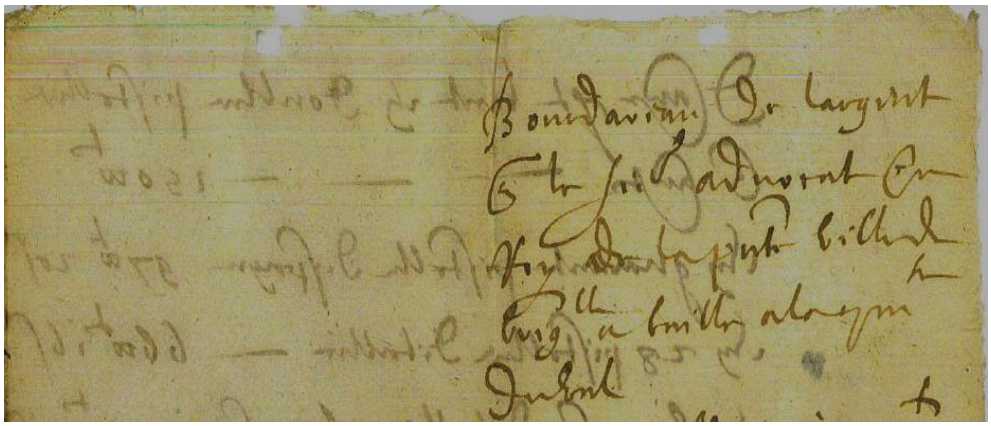
[104] ACHARD : Dictionnaire de la Provence et du Comté Venaissin publié par une société de gens de Lettres – Pistolo.
HONNORAT : Dictionnaire Provençal Français – Pistola.

[105] REBOUL : P386.

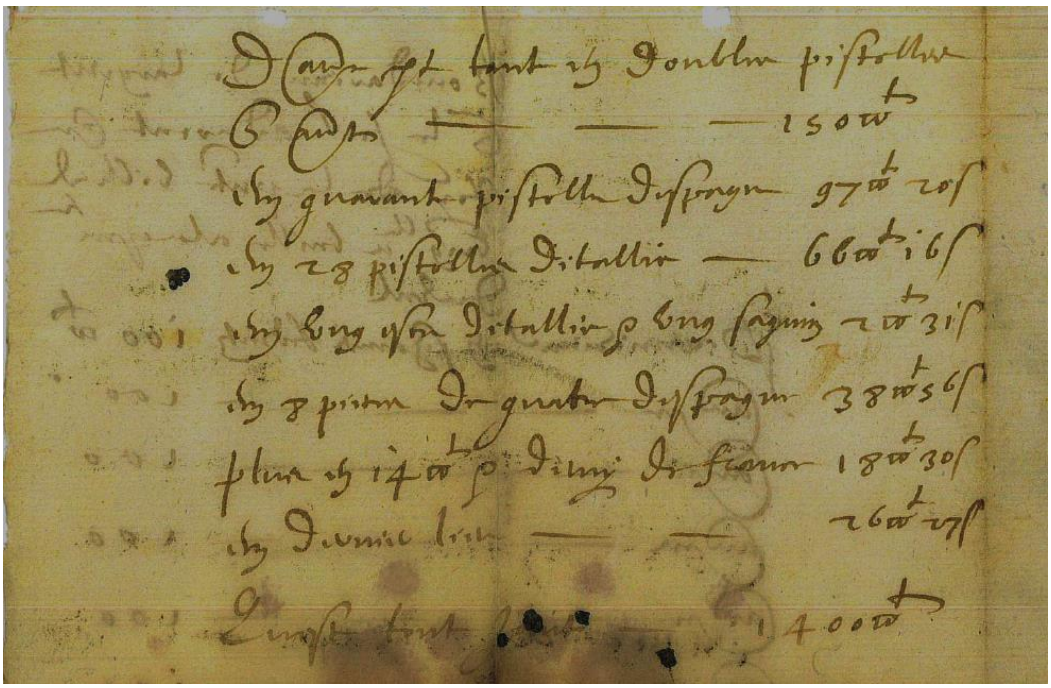
[106] Archives municipales du Val – lettre diverse CC45.

ARCHIVES MUNICIPALES DU VAL – CC45

Bordereau de l'argent / que le Sieur avocat du / Roy de la presente ville de / Brignoles a baillé à la communaulté / du Val
En Ducatons, Testons, Pistoles, Saquins (Ce sont des monnaies du XVI siècle).



D'autre est tant en double **pistolles**
Et autre …….. 15000 L
En quarante **pistolles d'Espagne** … 9700 L 20 S
En 28 **pistolles d'Itallie** … 6600 L 16 S
En ung escu d'Itallie et ung saquin … 200 L 31 S
En 8 pièces de quatre d'Espagne … 3800 L 56 S
Plus en 1400 L et demy de France … 1800L 30 S
En dernier lieu ……. 2600 L vi S
…



Définition du mot Pistole dans le dictionnaire de Pierre Richelet
Réédition de 1728.

des piroüetes de deux piſtes. Obſerver la piſte. Suivre la piſte. On dit qu'un cheval manie ou travaille de deux piſtes, lorſqu'il en marque une par le train de devant, & l'autre par celui de derriére.)

Piſte. Fig. ſe dit des exemples de ſes ayeux. Il ſuit ſes ancêtres *à la piſte.*

PISTIL, *ſ. m.* [*Piſtillus.*] Terme de Botanique : partie de la fleur qui eſt au milieu de ſon calice où eſt enfermée la graine.

PISTOLE, *ſ. f.* [*Duplio aureus.*] Piéce d'or qui n'eſt point batuë au coin de France, & qui vaut onze livres & quelques ſous. Il y a des piſtoles d'Italie & des piſtoles d'Eſpagne. Une piſtole légére. Une piſtole bonne & de poids. (Les piéces d'or ou marquées au coin de France, qui valent autant que les piſtoles d'Eſpagne, s'apellent des Loüis-d'Or.

Nous ſommes convaincus,
Que chez vous on nous vole.
Et que pour deux écus
On conte une *piſtole. Bourſ. lett.*

Piſtole fourrée. Eſt une piſtole d'or, dont le dedans eſt de cuivre ou d'argent. *Acad. Fr.*)

On apelle un double qui ne vaut que deux deniers. *Une piſtole de vieleux.* On dit d'un homme riche, qu'il eſt couſu de piſtoles.

On apelloit autrefois *piſtole*, une petite arquebuſe qu'on tiroit d'une main.

PISTOLET, *ſ. m.* [*Brevior ſclopetus.*] Arme à feu qu'on tire d'une main, & dont ſe ſervent ordinairement les Cavaliers. Le *piſtolet* eſt compoſé d'un fût, d'une poignée, d'une baterie, d'un canon, &c. (Il y a des *piſtolets* à roüet, & des piſtolets à fuſil. Tirer un coup de *piſtolet.*

☞ Si nous en croïons Borel dans ſes Recherches des

LES PRUNES ET BRIGNOLES

Nombreux sont les habitants de la cité des Comtes de Provence qui ont entendu parler des prunes de Brignoles. Aujourd'hui encore, pour beaucoup de personnes, le nom de Brignoles aurait pour origine le mot « prune ».

Claude François ACHARD, et l'Abbé PAPON, en 1787, dans leurs ouvrages, signalaient que Brignoles ou Brinonia avaient une racine Celtique : « Brin » (prune), « on » (bonne)[107]. Mais ACHARD soulève le problème suivant : « Comment a-t-on fait revenir ce nom dans les premiers siècles de l'ère chrétienne ? Nous l'ignorons ? ». LEBRUN, dans son « Essai historique sur la ville de Brignoles », concluait : « cette interprétation nous parait quelque peu fantaisiste »[108].

Précédent cette conclusion je signalerai cette étymologie, formulée par M FOUQUE, avocat : « Je trouve encore Brignolles venant de « Bring » et « Unon », signifiant fruit à noyau dans le 12ème siècle ; au lieu de prune, on disait encore « lou breougnou », mot qui a passé jusqu'à nous pour signifier, en Provençal surtout, une espèce particulière de fruit « lou brignoun »[109].

Je vous épargne les autres étymologies, se rapportant à Brignoles, et qui nous éloigneraient de notre sujet.

Sur cinq dictionnaires que j'ai consultés, publiés entre la fin du XVII siècle et le début du XVIII siècle, un seul confirme cette origine :

- Le grand dictionnaire géographique historique et critique de M BRUZEN DE LA MARTINIERE publié en 1737 nouvelle édition 1768 : Brignoles « a pris son nom de ses excellentes prunes nommées par les anciens brinones, en Français brignons ou brugnons ».

Les quatre autres affirment le contraire : ce sont les prunes qui ont emprunté le nom de « Brignoles »

- Le grand dictionnaire historique de Louis MORERI –, nouvelle édition de 1759 (publié en 1674) :
  Il est dit sur la ville de Brignoles, que son terroir « produit ces excellentes prunes qui en ont emprunté le nom de Brignoles ».
- Dans le dictionnaire de la langue Française ancienne et moderne de Pierre Richelet, nouvelle édition 1759 (publié en 1680) : « Brignoles, Brignoles …plusieurs disent Brugnoles, mais le vrai mot est Brignoles. On appelle ainsi, de certaines prunes fort bonnes à causes qu'elles viennent de la ville de Brignoles en Provence ».
- Dans le dictionnaire de l'Académie Française – nouvelle édition 1762 (publié en 1694) : « On appelle ainsi une sorte de prune qui vient de Brignoles, ville de Provence … ».
- Dans le dictionnaire universel, vulgairement appelé dictionnaire de Trévoux – nouvelle édité en 1771 (édition 1721 – d'après une reprise du dictionnaire universel d'Antoine Furetière, publié en 1690) : « Brignole ou Brignoles, ville de France en Provence, dans une plaine fertile, et qui produit ces excellentes prunes qui en ont emprunté le nom de Brignoles … ».

En 1808, MILLIN est du même avis : « Brignoles est bien la ville qui a donné son nom aux prunes de Brignoles ».[110]

Notre citée étant mentionnée dans les chartes dès le XI siècle, elle ne pouvait avoir donné son nom aux prunes séchées, dites « Brignolle », dont le commerce remontait au XVI siècle.

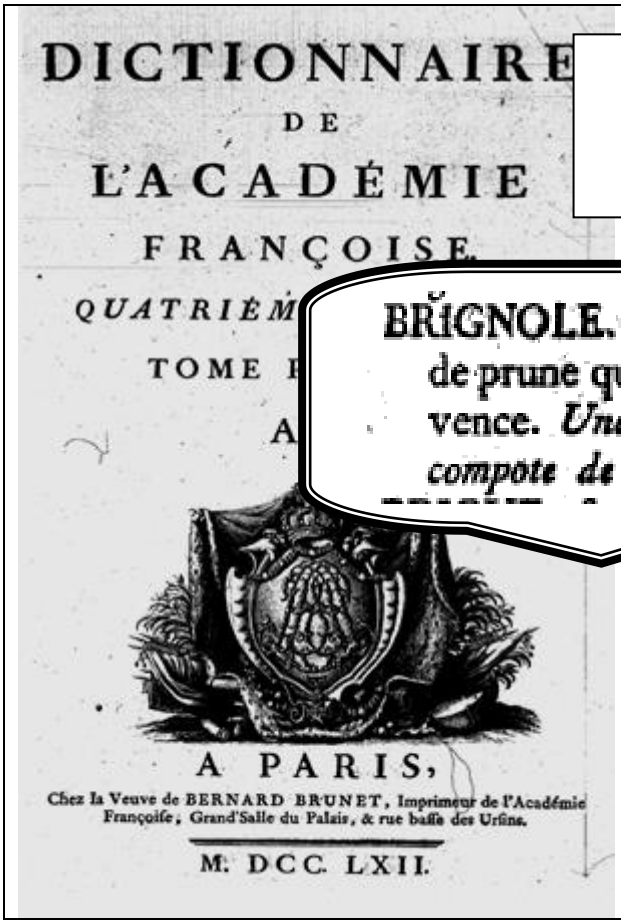
---

[107] ACHARD : Géographie de la Provence P 62.
PAPON : Voyage de Provence P80.

[108] LEBRUN : Essais historique P 1.

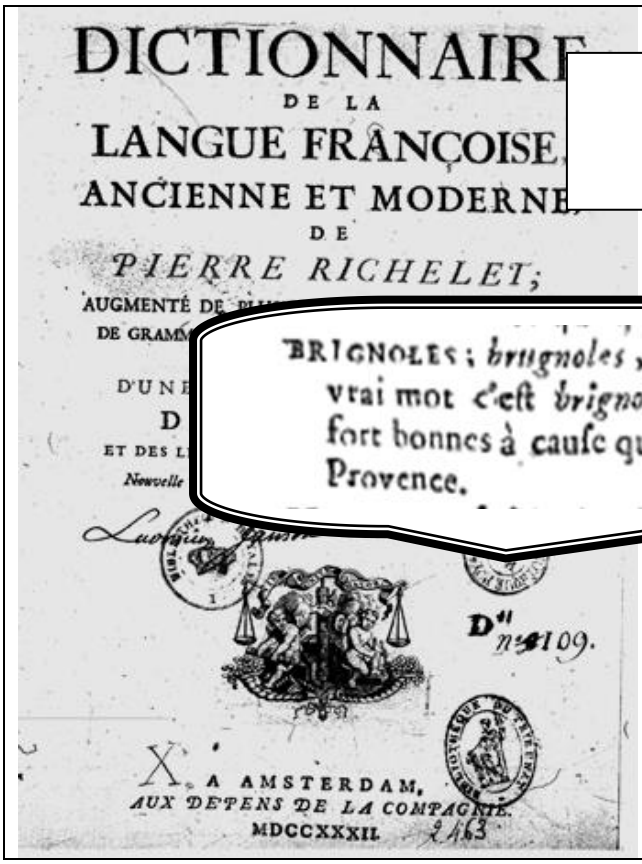
[109] FOUQUE : Les fastes de la Provence

[110] MILLIN : Voyage dans les départements du midi de la France P 133.


DICTIONNAIRE
DE
L'ACADÉMIE
FRANÇOISE.
QUATRIÉM
TOME
A
A PARIS,
Chez la Veuve de BERNARD BRUNET, Imprimeur de l'Académie Françoise, Grand'Salle du Palais, & rue basse des Ursins.
M. DCC. LXII.

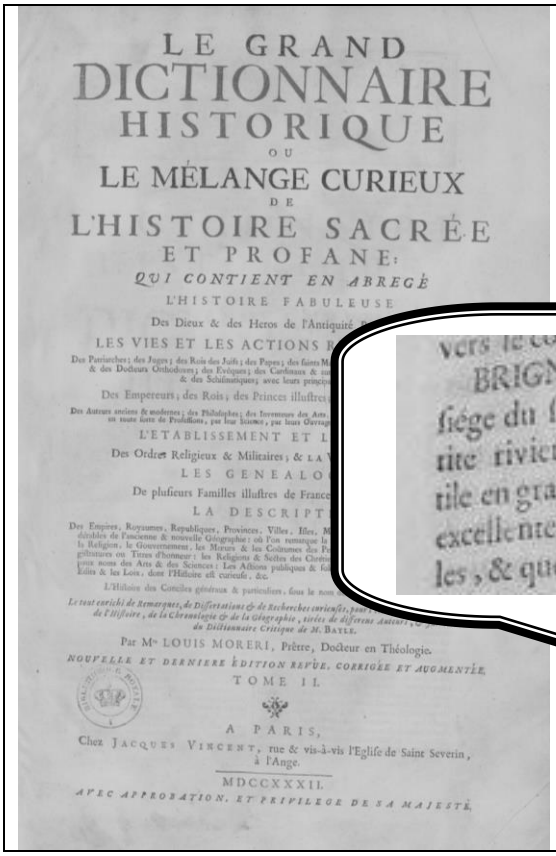
DICTIONNAIRE DE L'ACCADEMIE – 1762 –

BRIGNOLE. s. f. On appelle ainsi une sorte de prune qui vient de Brignoles, ville de Provence. *Une boîte de prunes de brignoles. Une compote de brignoles. De bonnes brignoles.*


DICTIONNAIRE
DE LA
LANGUE FRANÇOISE,
ANCIENNE ET MODERNE,
DE
PIERRE RICHELET;
AUGMENTÉ DE
DE GRAM
D'UNE
D
ET DES L
Nouvelle
D" n°109.
A AMSTERDAM,
AUX DEPENS DE LA COMPAGNIE.
MDCCXXXII.

DICTIONNAIRE DE PIERRE RICHELET – 1732 –

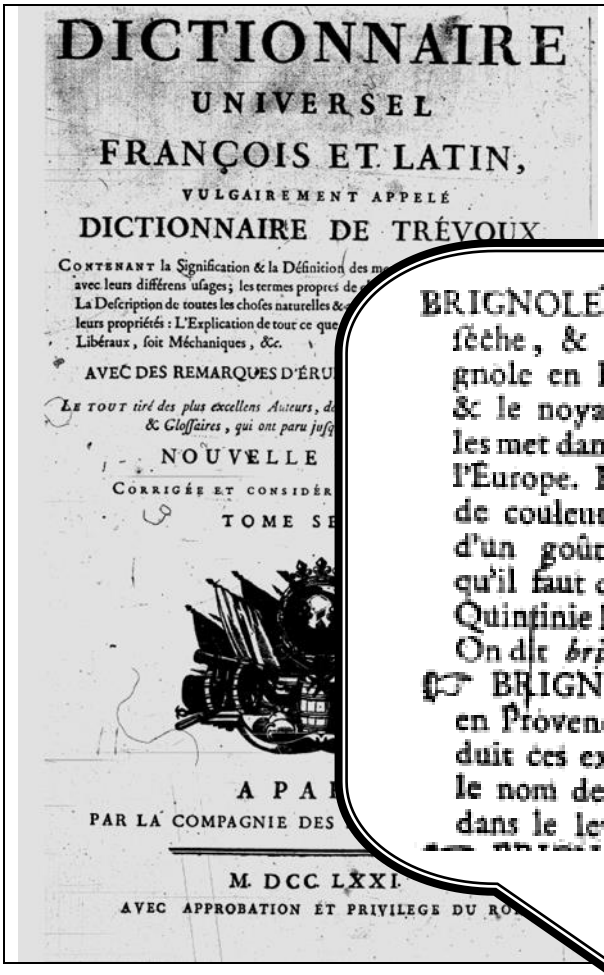
BRIGNOLES; *brugnoles*, *s. f.* Plusieurs disent *brugnoles*. Mais le vrai mot c'est *brignoles*. On apelle ainsi de certaines prunes fort bonnes à cause qu'elles viennent de la ville de Brignoles en Provence.



LE GRAND
DICTIONNAIRE
HISTORIQUE
OU
LE MÉLANGE CURIEUX
DE
L'HISTOIRE SACRÉE
ET PROFANE:
QUI CONTIENT EN ABREGÉ
L'HISTOIRE FABULEUSE
Des Dieux & des Heros de l'Antiquité
LES VIES ET LES ACTIONS
L'ETABLISSEMENT ET
Des Ordres Religieux & Militaires; &
LES GENEALO
De plusieurs Familles illustres de France
LA DESCRIPT
Par Mr LOUIS MORERI, Prêtre, Docteur en Théologie.
NOUVELLE ET DERNIERE EDITION REVUE, CORRIGÉE ET AUGMENTÉE.
TOME II.
A PARIS,
Chez JACQUES VINCENT, rue & vis-à-vis l'Eglise de Saint Severin, à l'Ange.
MDCCXXXII.
AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DE SA MAJESTÉ.

DICTIONNAIRE HISTORIQUE DE LOUIS MORERI
– 1732 –

BRIGNOLE, ville de France en Provence, avec bailliage siége du sénéchal de la province, est située près de la petite riviere de Caramie, dans un terroir extrêmement fertile en grains, oliviers, vignes & fruits, & qui produit ces excellentes prunes qui en ont emprunté le nom de Brignoles, & que l'on transporte jusques dans le Levant. Les auteurs



DICTIONNAIRE
UNIVERSEL
FRANÇOIS ET LATIN,
VULGAIREMENT APPELÉ
DICTIONNAIRE DE TRÉVOUX
CONTENANT la Signification & la Définition des m
avec leurs différens usages; les termes propres de
La Description de toutes les choses naturelles &
leurs propriétés: L'Explication de tout ce que
Libéraux, soit Méchaniques, &c.
AVEC DES REMARQUES D'ÉRU
LE TOUT tiré des plus excellens Auteurs, d
& Glossaires, qui ont paru jusq
NOUVELLE
CORRIGÉE ET CONSIDÉR
TOME SE
A PA
PAR LA COMPAGNIE DES
M. DCC. LXXI.
AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU RO

DICTIONNAIRE DE TREVOUX
– 1771 –

BRIGNOLE. f. f. Espèce de prune excellente qu'on sèche, & qu'on envoie à Paris de la ville de Brignole en Provence. *Brinolium.* On ôte la peau & le noyau, & après les avoir fait sécher, on les met dans de petites caisses, qu'on envoie par toute l'Europe. Elles ont une chair assez ferme, & sont de couleur un peu rouge tirant sur le jaune, & d'un goût fort agréable. M. Ménage soutient qu'il faut dire *brugnole*, & qu'on le dit à Paris. La Quintinie le dit toujours: mais la Quintinie dit mal. On dit *brignoles* du nom de la ville d'où on les tire.
☞ BRIGNOLE, ou BRIGNOLES. Ville de France en Provence, dans une plaine fertile, & qui produit ces excellentes prunes, qui en ont emprunté le nom de *brignoles*, que l'on transporte jusque dans le levant. *Brinonia & Brinnona.*

L'HISTOIRE DE FRANCE ET LA PRUNE DE BRIGNOLES

- VISITE DE FRANCOIS 1er A BRIGNOLES – MAI 1538

En 1538 François 1er traversa la Provence pour se rendre à l'entrevue que le Pape Paul III voulait lui ménager à Nice avec Charles Quint et qui aboutit, comme on le sait, à la signature d'une trêve de 10 ans.



François 1er (Portrer de Jean Clouet – Le Louvre)

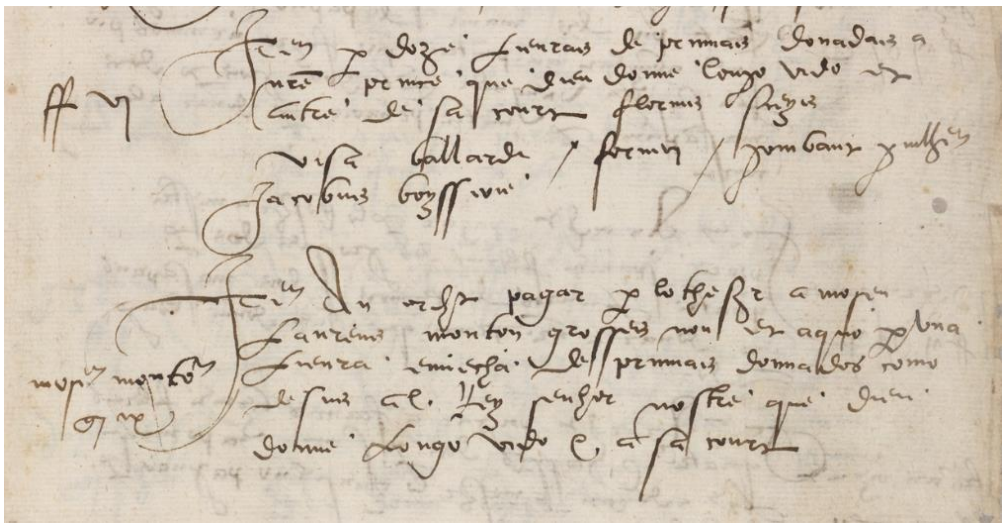
Lors de cette traversée, François 1er fit une halte à Brignoles. Pour préparer cette visite, on s'occupa d'abord de faire réparer les chemins et de nettoyer soigneusement les rues. Puis il fut fait d'importants approvisionnements de fourrages de vins et de munitions de bouche de toutes sortes : poulets, chapons, veaux, moutons, « tous lous bons frutages que se porran aver » à Hyères, Solliés et Cuers, savoir : cerises, citrons, oranges achetés par centaines, amandes fraîches de contrée. Bien entendu, on n'oublia pas les fameuses prunes que la ville distribua à profusion dans les *massapans*.[111]

C'est le matin que François 1er fit son entrée à Brignoles ; il était accompagné de la reine de Navarre, de la duchesse d'Etampes, de plusieurs cardinaux, de deux cents gentilshommes et d'une nombreuse escorte de cavalerie et d'infanterie.[112]

Les prunes distribuées, comme il était de coutume lors de la visite d'une personnalité, furent si fort goûtées du roi qu'on lui promit l'envoi d'une petite cargaison à la saison prochaine.[113]

[111] MIREUR – L'entrée de François 1er à Brignoles 1538.
[112] LEBRUN P 471

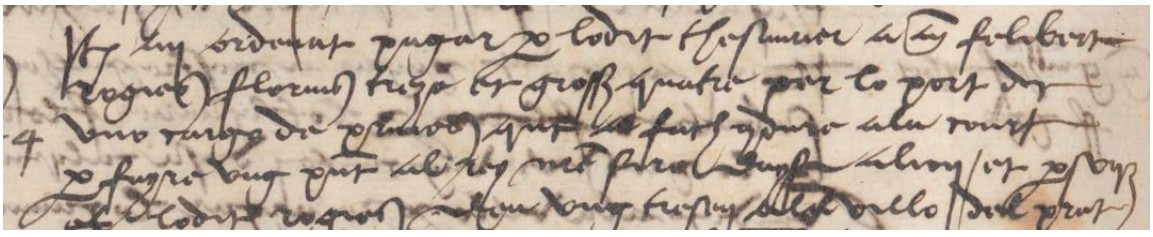
Délibération communales de Brignoles : BB16 – 4 juin 1538 f° 66r



Item per **doze lievras de prunas** donanas à / nostre prince que dieu donne longo vido et autre de sa cours, florins sieys / visé Ballardi, Fornieri, Gombaut Guilhen, Jacobus Boyssere.
(De même pour douze livres de prunes données à notre prince, que dieu lui donne longue vie, et à la cour, pour six florins, visé Ballardi, Fornieri, Gombaut Guillaume, Jacques Boyssere)

Item an ordonat pagar per lo thesorier à mosieur / Laurens Mouton, grosses nou, et aquo per **una lievra et miecha de prunas** donnados como / desus al Rey senhor nostre, que dieu donne longo vido et à sa cours.
(De même il a été ordonné au trésorier, de payer à monsieur Laurens Mouton neuf gros, et cela pour une livre et demi de prunes données comme ci-dessus au Roy notre seigneur, que dieu lui donne longue vie, et à la cour)

Visite de François 1er
Délibération communale de Brignoles – 1538 à 1543, folio 137 V



Item ay ordonat pagar per lo dit thesaurier à autre Felibert Rogier, florins treze et grosse quatre per lo port de **uno cargo de prunos** que a fach condure à la court per fayre ung present al Rey Nostre Sire d'eysi à Lion et …
(De même j'ay ordonné au trésorier de payé à Philibert Rogier, treize florins et 4 gros, pour le port d'une charge de prunes, qu'il a fait livrer à la Cour, pour en faire présent au Roi Notre Sire, d'ici jusqu'à Lyon).

[113] DC – BB16 1538 à 1543 – folio 66r, folio 137 V.

- LA CONJURATION DU DUC DE GUISE – LE 24 DECEMBRE 1588

Jean BAUHIN (1541-1612), naturaliste, relate un fait curieux dans son « Historia Plantarum Universalis ». Les prunes de Brignoles se trouvèrent mêlées à l'un des plus tragiques épisodes de l'Histoire de France. A Blois, quelques instants avant de tomber sous les coups de ses meurtriers, le duc Henri de Guise eut l'occasion de manger une prune de Brignoles, au milieu de circonstances que l'histoire a conservées.

« … Cependant, il n'était pas encore jour, rapporte le grave de Thou, que ceux qui devaient assister au conseil y étaient déjà arrivés. Louis de Lorraine, cardinal de Guise et l'archevêque de Lyon ne s'y rendirent que quelques temps après. Enfin arriva le Duc de Guise qui, à ce qu'on prétend, avait passé cette nuit là avec une dame de la Cour qu'il aimait. A peine, fut il entré au Conseil qu'il se représenta avec frayeur toute la grandeur du péril auquel il était exposé, … et qu'il reconnut la faute qu'il avait faite. Il était trop tard pour la réparer ; du moins fallait-il cacher sa crainte. Il s'étudia donc à tenir bonne contenance, mais quelque effort qu'il pût faire, la frayeur prévalut ; quoique assis le dos tourné vers le feu, il devint tout à coup froid comme marbre ; en même temps le sang lui sortit du nez en abondance, et, ayant demandé un mouchoir, les valets de chambre lui apportèrent aussi à sa prière quelques confitures dont il prit un peu pour se fortifier. Au reste il eut des gens qui attribuèrent moins cette faiblesse du Duc à la peur qu'à la fatigue et à l'épuisement de la nuit précédente. » [114]

Les confitures dont parle De Thou étaient précisément des prunes de Brignoles.

Théodore Agrippa D'AUBIGNE (1552-1630), écrivain et poète, en son « Histoire Universelle » dit expressément que « Saint Prix lui avait apporté des prunes de Brignoles au lieu d'écorces de citron qu'il avait demandé. » [115]

L'historien Palma CAYET (1525-1610) en sa « Chronique Novennaire », raconte ainsi l'incident :

« Monsieur de Guyse, qui estait sujet à un mal de cœur prit dedans ses chausses une petite boîte d'argent pour y penser trouver quelques raisins, et n'y trouvant rien demanda à Saint Prix, valet de chambre de sa Majesté, qu'il lui donast quelques bagatelles du Roy. Saint Prix lui alla quérir quatre prunes de Brignoles desquelles il en mangea une et les trois autres il les mit dans sa dicte boîte. » [116]

Voici les notes prises par Marc MIRON (décédé en 1608) médecin du roi Henri III, que Pierre-Gilles Girault, Conservateur du patrimoine, Directeur adjoint du château et des musées, Château royal de Blois, nous a communiqué, en réponse à un courrier de notre président Marc Richard, à la sujet d'un reportage télévisé sur l'assassinat du Duc de Guise, dans lequel il était question de Raisin de Corinthe et non de prunes de Brignoles.

"Il était près de huit heures quand le duc de Guise fut éveillé par ses valets de chambre, lui disant que le roi était prêt à partir. Il se lève soudain, et s'habille d'un habit de satin gris, part pour aller au conseil et peu après qu'il y fut assis : "J'ai froid, dit-il, le cœur me fait mal ; que l'on fasse du feu !" (...) Le sieur de Marcillac, maître des requêtes, rapportait une affaire des gabelles quand le sieur de Revol entra, qui trouve le duc mangeant des prunes de Brignoles, et lui ayant dit : "Monsieur, le roi vous demande ; il est en son vieux cabinet" se retire et rentre comme un éclair et va trouver le roi. Le duc de Guise met ses prunes dans son drageoir, jette le demeurant sur le tapis : « Messieurs, dit-il, qui en veut ? », se lève, trousse son manteau sur le bras gauche et met ses gants et son drageoir sur la main du même côté : "Adieu, dit-il, Messieurs."
Le chroniqueur parisien Pierre de l'Estoile (qui lui n'était pas sur place) a écrit que Revol "le trouva comme il achevait de serrer dans un drageoir d'argent qu'il portait, quelques raisins ou prunes qu'il avait pris pour son mal de cœur."

---

[114] Pierre PENA et Mathias DE LOBEL : La botanique en Provence au XVI siècle.
[115] Pierre PENA et Mathias DE LOBEL : La botanique en Provence au XVI siècle.
[116] Pierre PENA et Mathias DE LOBEL : La botanique en Provence au XVI siècle.

Ainsi certain guides ont pris l'habitude en relatant cet évènement, de parler de raisin et non de prune de Brignoles, cette spécialité étant moins connue. Mais je vous rassure, le duc de Guise mangeait bien de prunes au matin de sa mort le 23 décembre 1588 à Blois, comme en fait fois le récit du médecin du roi Marc Miron. »[117]

Plus proche de nous, l'historien Jules MICHELET, en son « Histoire de France », relate les évènements suivants :

« Guise, entrant et assis, lut du premier coup sur les visages, et se troubla un peu. Il se vit seul, et, soit frayeur, soit épuisement de sa nuit, il ne fut pas loin de se trouver mal : « J'ai froid », dit-il. Son habit de satin expliquait du reste cette parole : « Que l'on fasse du feu. » Et puis : « Le cœur me faut... Monsieur de Morfontaine, pourriez-vous dire au valet de chambre que je voudrais avoir quelques bagatelles des armoires du roi, du raisin de Damas ou de la conserve de rose. » On ne trouva que des prunes de Brignoles, dont il lui fallut se contenter.

Son œil, du côté de sa balafre, pleurait. Sous ce prétexte, il dit au trésorier de l'épargne : « Monsieur Hotman, voudriez-vous voir à la porte de l'escalier s'il n'y a pas là un de mes pages ou quelque autre pour m'apporter un mouchoir. » Hotman sortit, mais il paraît qu'il ne put passer ni rentrer. Un valet de chambre du roi apporta un mouchoir au duc.

Le roi, étant alors bien sûr que son homme était là, dit à Révol : « Allez dire à M. de Guise qu'il vienne parler à moi en mon vieux cabinet. » Révol fut arrêté aux portes par l'huissier dans l'antichambre intermédiaire, et rentra tout tremblant. « Mon Dieu ! s'écria le roi, Révol, qu'avez-vous ? Que vous êtes pâle ! Vous me gâterez tout ; frottez vos joues, frottez vos joues, Révol. — Il n'y a point de mal, sire, dit-il ; c'est l'huissier qui ne m'a pas voulu ouvrir que Votre Majesté ne le lui commande. » Le roi commanda de lui ouvrir et de le laisser entrer et M. de Guise aussi. Le sieur de Marillac rapportait une affaire de gabelle quand le sieur de Révol entra ; il trouva le duc de Guise mangeant des prunes de Brignoles. Et lui ayant dit : « Monsieur, le roi vous demande, il est en son vieux cabinet », il se retire, rentre comme un éclair et va trouver le roi. Le duc de Guise met des prunes dans son drageoir, jette le reste sur le tapis : « Messieurs, dit-il, qui en veut ? » Il se lève ; il trousse son manteau sous le bras gauche, met ses gants et son drageoir sur la main de même côté, et dit : « Adieu, messieurs. » Il heurte à la porte. L'huissier, lui ayant ouvert, sort, ferme la porte après soi.

Le duc entre dans l'antichambre, salue les huit. Il n'y avait qu'eux, ni pages, ni gentilshommes. Il voit Longnac, assis sur un bahut, qui ne daigne pas se lever. Les autres, qui étaient debout, le suivent comme par respect.

« A deux pas de la porte du cabinet, il prend sa barbe avec la main droite, et tournant le corps et la face à demi, pour regarder ceux qui le suivoient, fut tout soudain saisi au bras par le sieur de Montsériac, qui étoit près de la cheminée, sur l'opinion qu'il eut que le duc vouloit reculer pour se mettre en défense. Et tout d'un temps il est par lui frappé d'un coup de poignard dans le sein gauche, disant : « Ah ! traître, tu en mourras. » En même instant le sieur des Affravats se jette à ses jambes et le sieur de Semalens lui porte par derrière un grand coup de poignard près la gorge dans la poitrine, et le sieur de Longnac un coup d'épée dans les reins, le duc criant à tous ses coups : « Eh ! mes amis ! Eh ! mes amis ! Eh ! mes amis ! » Et, lorsqu'il se sentit frappé d'un poignard sur le croupion par le sieur de Périac, il s'écria plus haut : « Miséricorde ! » Et, bien qu'il eût son épée engagée dans son manteau et les jambes saisies, il ne laissa pas pourtant de les entraîner d'un bout de la chambre à l'autre, au pied du lit du roi, où il tomba. »[118]

[117] Marc Miron médecin du roi Henri III, cité par Pierre-Gilles Girault, Conservateur du patrimoine, Directeur adjoint du château et des musées, Château royal de Blois.

[118] MICHELET : Histoire de France, Tome X, P 58

- LE DUC D'EPERNON GOUVERNEUR DE PROVENCE (1586 à 1587 et 1592 à 1596).

Il est utile de rapporter les faits suivants :

Le 4 octobre 1586, le Conseil de Brignoles décida de faire présent de 150 boîtes de prunes, au Duc d'Epernon et autres seigneurs de la Cour. Ces prunes furent fournies par le consul Jacques Bellon, Heryes Paul, capitaine Honoré de Collonia, Balthazard Castilhon, Jean Brun, Honoré Bremond. Elles furent mises dans des boîtes garnies de papier par MSR Balthazard Castilhon. Les boîtes contenaient environ 1 kg de prunes, qui revenaient à 2 florins sans l'emballage. C'est Poncet de Brignoles qui fut chargé, avec ses mulets, de transporter les prunes à Aix pour les offrir à Messire le duc d'Épernon.[119]

Comme on le sait, le Duc d'Epernon fut gouverneur de Provence, et il établit son quartier général à Brignoles en 1592. C'était un homme réputé ambitieux, qui s'attira par sa hauteur et ses violences la haine de la noblesse. Il laissa dans la mémoire des provençaux le souvenir d'un homme méchant et vindicatif, justifiant le proverbe provençal :

« A mai fach de maus que Parnom
« e mai de talos que Garron.
(Il a fait plus de mal qu'Epernon, et plus de dommage que Garron).

RAYNOUARD nous dit que « Garron était un berger qui introduisant clandestinement ses troupeaux dans les champs de particuliers, y causait de grands dommages appelés *tales* », (on prononce *tare* : c'est un *L* mouillé).[120]
Curieusement on trouve dans le répertoire cadastral de Brignoles de 1645, un dénommé Pierre Garron, dont la profession était berger.

Malgré cela, de nombreux dons de prunes furent fait à MSR le Duc d'Epernon. Et même, 8 jours avant sont départ en 1596, Messieurs les Consuls lui offrirent, ainsi qu'à Messieurs de Roquelaure et Daguis, 58 livres de prunes.[121]

« Adiou la Valeto, lou diable que ti regreto »
(Adieu Jean Louis de La Valette Duc d'Epernon, seul le diable te regrette)[122]



[119] Archives communales DC folio 254, 259 V, 267.
[120] RAYNOUARD – P 104.
[121] Archives communales DC 18 novembre 1596, folio 105.
[122] Dicton, collecté par Etienne Garcin, dans son « Nouveau dictionnaire Provençal – Français » - P 347.

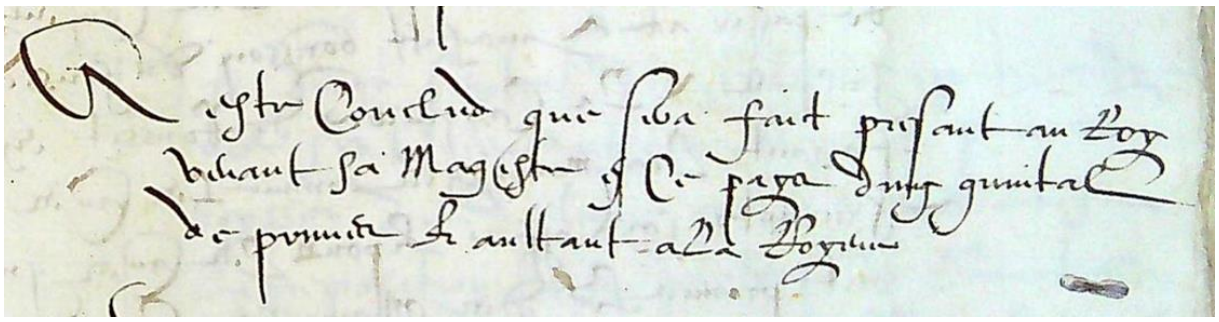
- MARIAGE DU ROI HENRI IV – LE 17 DECEMBRE 1600 :

Pour honorer l'arrivée de la reine en Provence, ainsi que celle du roi, les Brignolais firent un don de deux quintaux de prunes. Mais Henri IV n'était pas au rendez-vous le jour de l'arrivée de la reine à Marseille, et il tarda à la rejoindre, comme nous allons le constater.[123]

Ainsi, Marie de Médicis, future épouse d'Henri IV, arriva à Toulon avec dix-huit galères le 1er novembre 1600, et deux jours après à Marseille, où elle fut reçue avec toutes les marques d'honneur. Le 17, elle se rendit à Aix. Le lendemain elle alla coucher à Salon, et arriva le 20 à Avignon, où elle se reposa en terre papale. Elle y resta trois jours, puis prit le chemin pour Lyon où elle arriva le 3 décembre, où le roi Henri IV la rejoignit le 9 de ce même mois. Le mariage eut lieu dans la cathédrale Saint-Jean de Lyon, le 17 décembre 1600.[124]



Henri IV (Portrait de François Quesnel – BNF Paris)



A esté conclud que sera faict present au Roy
venant sa magesté en ce pays (La Provence) d'ung quintal
de prunes et aultant à la Royene (Reine) [125]

[123] DC - BB34 1600 : folio 113.

[124] Raoul Busquet – Histoire de la Provence p 265
Honoré Bouche – Chorographie Histoire de Provence p 835 et 836

[125] DC 1600, folio 141r.

- LE PASSAGE DE LOUIX XIV A BRIGNOLES – FEVRIER 1660 –

Pendant que le duc de Gramont allait à Madrid faire la demande en mariage officielle à l'infante Marie-Thérèse, Louis XIV et sa mère visitèrent les provinces du Midi : Languedoc, Armagnac et Provence.

Le 20 février, Louis XIV arriva à Brignoles. Il est reçu « avec honneur et révérence » sous une foule « d'acclamations de joies ».



Louis XIV (portrait de Le Brun – V ersailles – 1662)

Pour l'entrée du roi, les consuls avaient fait confectionner un dais, garni de 129 fleurs de lys dorées à l'or, par Guillaume Barthélémy, et quinze armoiries, cinq cent « guidons » (En provençal : étendards), cinq cent cinquante cannes (environ mille mètres) de bandes de papier bleu et rouge, le tout exécuté par le peintre Parrocel[126]. Il s'agit de Barthélémy Parrocel, qui devait décéder cette année là ; il était le père de Joseph, né à Brignoles, surnommé « le peintre des batailles ». On offrit au roi et à sa suite des boîtes de prunes[127], et au commandant de la compagnie des mousquetaires du roi, des bouteilles de vin[128]. L'achat des prunes, des boîtes et des caisses pour les contenir s'est monté à 543 livres 12 sols 6 deniers[129]. Louis XIV était descendu au « logis de la fleur de lys », (auberge)[130].

Le 21 février, le roi se rendit au sanctuaire de Notre Dame de Grâce, près de Cotignac. Le soir même, le roi revint coucher à Brignoles. Le lendemain, dimanche 22 février, il entendit la messe dans l'église des Augustins, puis le roi et sa suite repartirent le soir pour Saint Maximin.

Le 9 juin 1660, Louis XIV épousa l'infante Marie Thérèse fille de Philippe IV roi d'Espagne, à Saint Jean de Luz.[131]

---

[126] DélibérationsCommunales : BB 47 – folio 473

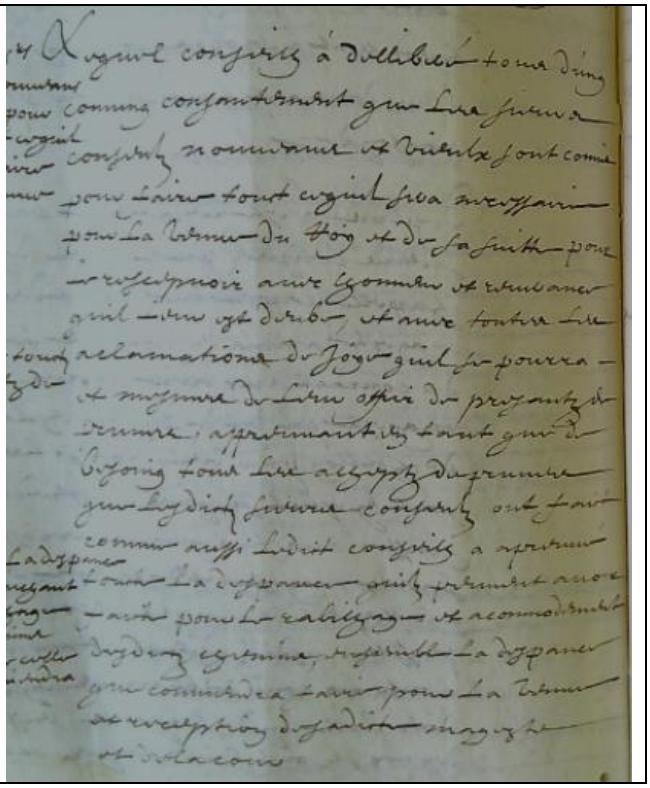
[127] DélibérationsCommunales : BB 47 – folio 384v, 508

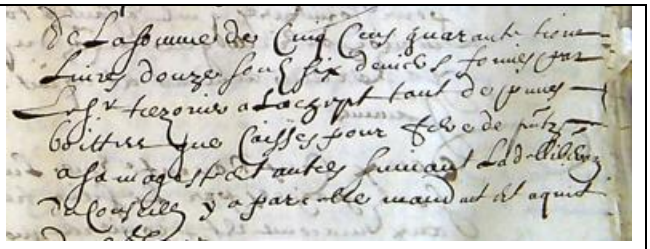
[128] DélibérationsCommunales : BB 47 – folio 461

[129] Délibérations Communales : BB 47 – 3 Fev 1660 – folio 508

[130] DélibérationsCommunales : BB 47 – folio 463v
Comptes Trésoraires 1660 – 61 : Article 173

[131] Les visites royales à Brignoles de Raimond Bérenger, 1116, à Louis XIV, 1660 – Le passage de Louis XIV à Brignoles, 1660 : René Heraud – 1994.

Lequel conseilh a dellibéré tous d'ung comung consantement que les sieurs conseulz nouveaus et vieulx sont comis pour faire touct ce qu'il sera necessaire pour la venue du Roy et de sa suitte pour le rescepvoir avec honneur et reverance quil leur est deube et avec toutes les aclamations de joye quil se pourra et mesme de leur offrir dé **presantz et prunes**, appreuvant (1) en tant que de besoing t**ous les acheptz de prunes** que les dictz sieurs consulz ont faict comme aussi ledict conseilh a apreuvé toute la despance quilz peuvent avoir faicte pour le rabilhage et acoumodement des dictz chemins, ensemble la despance que conviendra faire pour la tenue et reception de sa dicte magesté et de la cour. Délibérations Communales de Brignoles : BB 47 folio 384v (1) Approuvant	

De la somme de cinq cens quarante trois livres douze souls six deniers fornies par le Sr trezorier à **l'achept tant de prunes, boittes, que caisses,** pour fere dé presentz à sa magesté et autres suivant la delliberation du conseilh ; y a parcelle mandat et acquit … Délibérations Communales : BB 47 folio 508	

- INVASION DE LA PROVINCE PAR LE DUC DE SAVOIE – 1707.

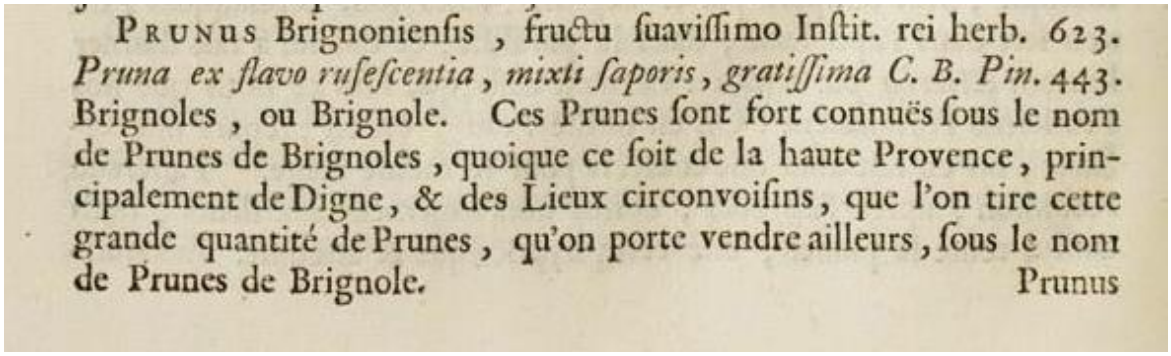
Les Guerres de Succession d'Espagne se déroulèrent de 1701 à 1711. Le 4 juillet 1707, une armée d'Impériaux et de Piémontais passa le col de Tende et refoula les troupes françaises au-delà du fleuve Var. Les ennemis appuyés par une flotte importante prirent Fréjus. La charnière de la résistance en Provence devint alors Toulon dont Victor Amédée de Savoie commença le siège. Depuis Pignans, le Duc de Savoie envoya un de ses officiers, à la tête de 500 cavaliers, porter l'ordre à la communauté de Brignoles de fournir à son armée 40.000 rations de pain[132]. Il est dit aussi dans les archives communales, que la ville devait fournir du pain et des fers pour les bêtes[133]. Des particuliers furent forcés de donner des volailles et du gibier, à divers officiers. Les consuls furent aussi obligés de donner 1660 prunes sèches aux puissances ennemies.[134]

[132] DC – BB50 folio 1036v
[133] Comptes Trésoraires de 1707 – folio 273 : Dépenses faites à l'occasion de la guerre.
[134] Comptes Trésoraires de 1707 article 42.

CONCLUSION

Après 1669, les offrandes de prunes se firent plus rares. Le dernier don de prunes que j'ai rencontré remonte à 1786[135]. Entre ces deux dates je n'ai relevé dans les livres de comptes de la ville qu'une dizaine de dons.
Comment expliquer cette chute brutale après 1669. Est-elle due à l'arrivée de nouveaux produits du Nouveau Monde, comme le chocolat consommé sous forme de breuvage ? Ces prunes ont elles déplu à Louis XIV ? Je l'ignore.

Dès le début du XVIII siècle, la production de *prunes de Brignoles* ou *Brignole*, provient principalement de Digne, et de ses environs, pour être vendue en d'autres lieux. C'est ce qu'écrit Garidel, médecin et botaniste d'Aix en Provence, dans son ouvrage publie en 1715.[136]



PRUNUS Brignonienſis, fructu ſuaviſſimo Inſtit. rei herb. 623. *Pruna ex flavo ruſeſcentia, mixti ſaporis, gratiſſima C. B. Pin.* 443. Brignoles, ou Brignole. Ces Prunes ſont fort connuës ſous le nom de Prunes de Brignoles, quoique ce ſoit de la haute Provence, principalement de Digne, & des Lieux circonvoiſins, que l'on tire cette grande quantité de Prunes, qu'on porte vendre ailleurs, ſous le nom de Prunes de Brignole. Prunus

Le 12 septembre 1775, Messieurs les Procureurs du pays adressent une lettre aux Maires et Consuls de notre ville :[137]

« Messieurs

« Il nous est venu des plaintes de la part des étrangers et des personnes de la province que les boëtes de prunes qui viennent de Brignolle, quoique plus chères qu'autrefois, deviennent touttes les années plus petites ; c'est-à-dire qu'il y a toujours moins de prune et plus de bois dans les boëtes qui les renferment. Nous devons vous faire observer messieurs que cette branche de commerce étant essentielle à votre communauté, vous ne devez pas risquer de la perdre par des moyens si peu légitimes et qui ne peuvent que nuire au particulier et à la communauté. Zéles comme nous sçavons que vous l'etes, messieurs, pour le bon ordre et le bien public, nous ne doutons pas que votre attention ne se porte sur cet objet que de tous les tems à été un commerce avantageux pour vos habitans et qu'ils verraient nécessairement passer ailleurs en montant trop d'avidités pour le gain et si peu de bonnefoy pour l'acquérir ».

« nous avons l'honneur d'être Messieurs vos affectionés serviteur.

« Aix ce 12 septembre 1775 Les procureurs du pays

« Clapier de Vauvenargues

« Barlet

« Gallicq

[135] Archives communales CT 1786 ART 87.

[136] GARIDEL : Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence – Aix 1715 – P 378.

[137] Archives communales de Brignoles

Messieurs

Il nous est venu des plaintes de la part des — Etrangers et des personnes de la Province que les Boëtes de prune qui viennent de Brignolle, quoique plus cheres qu'autrefois, deviennent toutes les années — plus petites; c'est a dire qu'il y a toujours moins de prune et plus de bois dans les Boëtes qui les — renferment. nous devons vous faire observer — messieurs, que cette Branche de Commerce etant — essentielle à votre Communauté, vous ne devez pas risquer de la perdre par des moyens si peu legitimes et qui ne peuvent que nuire au particulier et à la Communauté. Zelez, Comme nous sçavons que vous l'etes, messieurs, pour le bon ordre et le bien public, nous ne doutons pas que votre attention ne se porte sur cet objet qui de tous les tems — a été un Commerce avantageux pour vos — habitans et qu'ils verroient necessairement passer ailleurs en montrant trop d'avidité —

a mr.s les maire et Consuls de Brignolle

pour le Gain et si peu de bonne foy pour la
d'aquerir.

Nous avons l'honneur d'etre,
messieurs vos affectionés Serviteurs

Les Procureurs du pays
Claquier de vauvenargues
Gabriel
Gallery

aix ce 12.7bre 1752

Dès la fin du XVIII siècle, le commerce de la prune à Brignoles est sur le déclin.

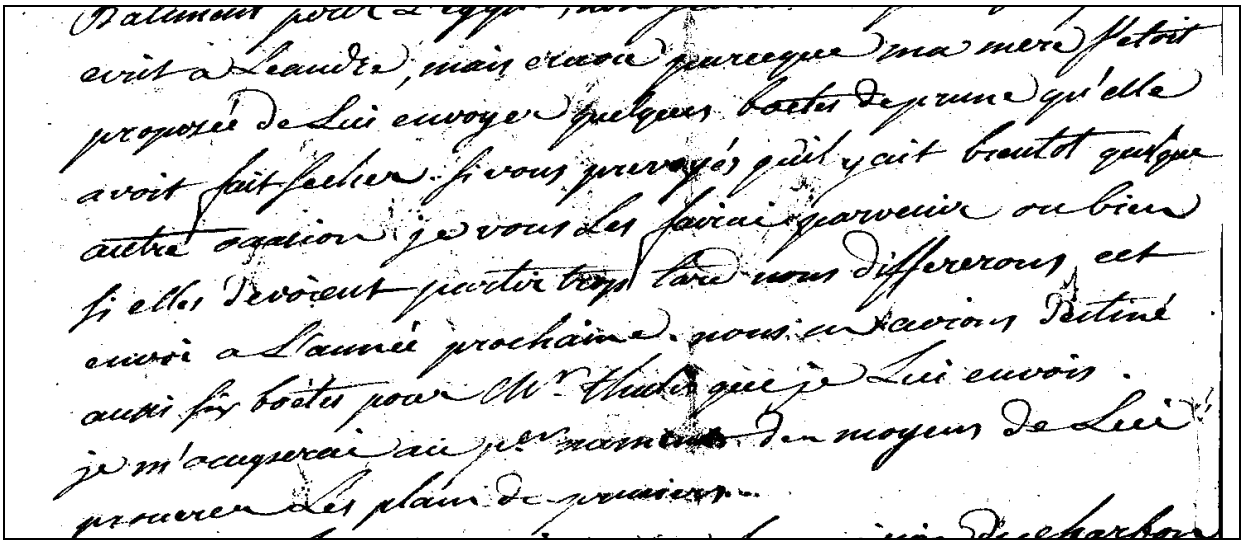
Dans son ouvrage posthume, publié en 1784, Darluc écrit : « on trouve peu de fruits aux environs de cette ville. Quoique les prunes aient de la réputation, il ne faut pas beaucoup compter sur leur produit. »[138]

Dans une lettre non datée mais que, d'après le graphisme et l'orthographe de Brignolles (avec deux « L » et un « S » en terminaison) on peut situer entre 1790 et 1820, on lit : « on ne connaît guère les menus fruits à Brignolles que par ceux que les étrangers font dans l'usage d'y porter ; les prunes dont on fait tant de bruit sont d'un objet très peu considérable, si l'on peut dire, outre que le produit de cette partie ne paye pas même le quart de la dépense que fait l'habitant pour la consommation des autres fruits qui lui viennent du Val, de Montfort et des pays bas », (il faut comprendre ville de basse Provence).[139]

De toute évidence, on ne produit plus de prunes sèche en grande quantité à Brignoles. Pourtant les habitants continuent à en sécher, comme l'attestent certaines lettres de familles, et les livres de comptes conservés par les anciennes familles brignolaises.

Voici une lettre écrite par un certain Melan (issu d'une vieille famille Brignolaise) à son oncle, en 1788 (la date est en partie déchirée).[140]

« … parceque ma mère s'étoit proposée de lui envoyer quelques boètes de prune qu'elle avoit fait sécher, si vous prévoyez qu'il y ait bientôt quelque autre occasion je vous les fairai parvenir, ou bien si elles devoient partir trop tard nous differerons cet envoi à l'année prochaine. Nous en avions destiné aussi six boètes pour Mr Chalis que je lui envoi. Je m'occuperai au premier (?) du moyen de lui procurer les plans de pruniers. »



Suit une autre lettre du 6 décembre[141] 1788, qui confirme l'envoi des six boîtes de prunes, et huit plans de pruniers à Mr Chalis.

De même, le préfet FAUCHET signalait dans sa statistique sur le département du Var publiée en 1805, en parlant du prunier : « il seroit d'autant plus utile d'en étendre la culture, qu'il réussit dans les terrains qui ne conviennent pas aux autres productions : on devoit sur tout

[138] DARLUC : Histoire naturelle de Provence P 148.

[139] Archives communales.

[140] FONTS FRANÇOIS BRUNO – archives familiales, reversées au archives municipales de Brignoles – réf 2 S 1-22)

[141] Décembre est écrit « X bre », soit « dix bre », à ne pas confondre avec le mois d'octobre.

introduire le gros damas violet dont on fait les pruneaux à Tours ; la récolte en seroit terminée avant que le perdrigon qu'on cultive presque exclusivement dans les jardins, ne fût parvenu à sa maturité ; on profiteroit ainsi de la saison des plus grandes chaleurs pour préparer les fruits secs préférés aux figues, et former une branche de commerce très importante. Les communes situées au nord du département, fournissent quelques pruneaux. On sèche aussi des prunes à Brignoles, mais c'est du département des Basses Alpes que vient la plus grande partie de celles qui portent le nom et l'enveloppe marquée au chiffre de cette ville. »[142]

La production Brignolaise, finit par disparaître. Ainsi, en 1841, GARCIN écrit dans sa *Lettre à Zoé* sur la Provence : « Nous voici, chère Zoé, à Brignolles, ville d'assez grand renom à cause de ses prunes qu'on sert aux meilleures tables d'Europe, malheureusement ce sont les pruniers de la montagne qui soutiennent la réputation d'un fruit que l'on ne cueille plus ici depuis que cette ville a cessé d'être le séjour favori des Comtes de Provence.[143]

On sait que les récoltes étaient aléatoires à cause du mistral qui faisait tomber les fleurs des pruniers. Ce fait est mentionné par DARLUC en 1784[144], et repris par GARCIN en 1835 : « la cime des hauteurs qui l'environnent [Brignoles] est également nue, ce qui est cause sans doute que les vents du nord enlèvent presque toujours la récolte des prunes si estimées dans le midi, et dans le nord de l'Europe ».[145]

On peut donc supposer que Brignoles a subi la concurrence d'autres lieux, ainsi que l'arrivée de nouveaux produits sur le marché. La ville se serait alors tournée vers d'autres activités commerciales plus rentables, nécessitant une main-d'œuvre moins importante.

La vallée de l'Asse en Haute Provence a été le dernier lieu où l'on a produit les fameuses *brignoles ou pistoles*[146]. Cette branche de commerce, assez importante dans le département des Alpes de Haute Provence, s'est maintenue jusqu'à l'aube de la seconde guerre mondiale (1939-1945).

Les prunes de Brignoles font maintenant partie de l'histoire et du folklore de notre ville :

Calissoun de z'Ais (Calissons d'Aix)
Pruno de Brignolo (Prunes de Brignoles)
Figo de Marsilho (Figues de Marseille)
Fourtuno de porto fais (Fortune des colporteurs)[147]

C'est le Comte de Villeneuve, préfet des Bouches du Rhône, qui a été le premier à collecter ce dicton dans sa statistique publiée en 1829, sous la forme suivante :

Figos de Marsillo, oli d'Aix, prunos des Brignolles
(Figues de Marseille, huile d'Aix, prunes de Brignolles)[148]

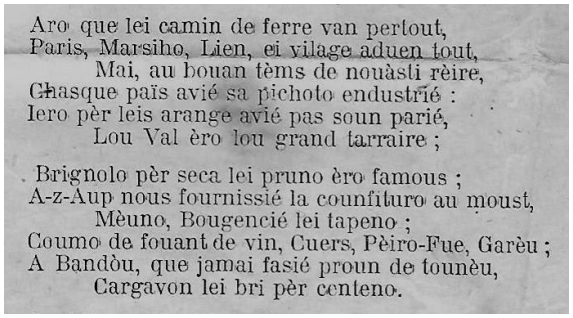
Pour rester dans le folklore et la tradition, voici une publication parue dans le journal « La Pignato » en provençal, référence n°16 du 21 janvier 1926.

---

[142] FAUCHET : Statistique générale de la France – département du Var P 29.
[143] GARCIN : Lettre à Zoé P 237.
[144] DARLUC : Histoire naturelle de Provence P 148.
[145] GARCIN : Dictionnaire historique et topographique de Provence P 209.
[146] BONNETON : Provence P 224.
FERAUD : Histoire géo et stat du département des Basses-Alpes P 274 (Mezel), P143, P151, P153.
[147] SEIGNOLLE : Folklore de Provence P332.
[148] VILLENEUVE : Statistique du département des Bouches du Rhône, Tome 4, P 350.

On peut y lire une poésie en Provençal écrite en 1880 par Charles Poncy, intitulée « le broussin » (Fromage provençal, pétrit, fermenté, et piquant, spécialité du village de Signe).
J'ai porté mon intérêt sur le fait, que l'auteur énumère les spécialités d'un petit nombre de villages Varois, et il cite entre-autre la prune de Brignoles.

Voici donc la copie de l'extrait qui nous intéresse, et sa traduction.

<table>
<tr>
<td>…

Aro que lei camin de ferre van pertout,
Paris, Marsiho, Lien, ei vilage aduen tout,
Mai, au bouan tèms de nouàsti rèire,
Chasque païs avié sa pichoto endustrié :
Iero pèr leis arange avié pas soun parié,
Lou Val èro lou grand tarraire ;

Brignolo pèr seca lei pruno èro famous ;
A-z-Aup nous fournissié la counfituro au moust,
Mèuno, Bougencié lei tapeno ;
Coumo de fouant de vin, Cuers, Pèiro-Fue, Garèu ;
A Bandòu, que jamai fasié proun de tounèu,
Cargavon lei bri pèr centeno.</td>
<td>
Sant-Troupet e Frejus èron renoumena
Pèr l'anchoio salado e lou toun marina,
Pignan, lou Lu, pèr lei castagno ;
Camps fasié de capèu ; Bouarmo e lou Lavandou
Fabricavon de tap, e lou travaiadou
Pèr sa vido avié ges de lagno.

Mai vendùmi, fabrico, acò 's tout enterra
Pèr la °loucoumoutivo e lou filoussera ;
Rèsto lou froumage de Signo.
De Signo, fièr d'agué de Gapèu lou sourgènt, (1)
Mounte de seis avé tout l'an lei brèvi gènt
Fan bouï lou la dins la tigno.
…</td>
</tr>
<tr>
<td>Poésie
en
Provençal
intitulée
« le broussin »
écrite
par
Charles Poncy
en
1880

Extrait
du
Journal provençal
« La Pignato »
n°16
du
21 janvier 1926</td>
<td>Aujourd'hui, les chemins de fer vont de partout,
Paris, Marseille, Lyon, et les villages ont tout ce dont ils ont besoins
Mais, du temps de nos ancêtres
Chaque pays avait sa petite industrie :
Hyères pour les oranges n'avait pas son pareil,
Le Val était le grand fabriquant de poteries ;

Brignoles était réputée pour sécher ses prunes :
Aups nous fournissait en confitures raisinés,
Méoune, Belgentier les câpres ;
Plein de fontaines de vin, Cuers, Pierrefeu, Garéoult ;
A Bandol, qui ne faisait jamais assez de tonneaux,
Ont chargeaient les pierres concassées par centaine.

Saint-Tropez et Fréjus étaient renommés
Pour la salade d'anchois et le ton mariné,
Pignan, Le Luc, pour ses châtaignes ;
Camps faisait les chapeaux ; Borme et le Lavandou
Fabriquaient des bouchons, et le travailleur
Avait une vie sans inquiétude.

Mais vendange, fabrique, tout cela fût enterré
Par la locomotive et le phylloxéra ;
Reste le fromage de Signe.
De Signe, fier d'avoir la source du Gapeau,
Où de ses troupeaux, les bonnes gens tout l'an
Font bouillir le lait dans la cuve.</td>
</tr>
</table>



LA FEMME QUI PÈLE LES PRUNES DE BRIGNOLES.
SANTON IMAGINÉ PAR L'AUTEUR.

LA PRUNE DE BRIGNOLES AUJOURD'HUI.

Bien que le commerce de la prune séchée à Brignoles ait disparu à la fin du XVIII siècle, le souvenir de cette spécialité est resté vivant dans le cœur des Brignolais. Ainsi en 1936, le Docteur André JAUBERT père fondateur du *Musée du Pays Brignolais* et de l'association *Les Amis du Vieux Brignoles*, écrivait : - « Ces prunes très recherchées étaient produites par le perdrigon rouge. La culture de ce fruit a presque disparu, mais de louables efforts de nos agriculteurs tendent à lui redonner son ancienne renommée. »

Fidèle à notre ancien président, j'ai publié en 1992 une brochure sur l'histoire des *prunes de Brignoles* et proposé, cinq ans plus tard, le 18 mars 1997, lors des réunions de préparation du septième centenaire de la mort de Saint Louis d'Anjou, de créer une manifestation sur le thème de la prune. Ce projet a séduit de nombreuses personnes, mais faute de temps j'ai renoncé à cette entreprise : *la fête de la prune de Brignoles* n'aurait pas lieu.

Pourtant une idée était née. C'est ainsi qu'à la demande de M CARAMELO, M Jean-Charles LAFITAU, a réalisé à l'exemple de M PELLERU autrefois pâtissier à Brignoles la première *tarte aux prunes de Saint-Louis*, la future *Brinonia*. Depuis, il n'a cessé d'innover, et de nous régaler avec des friandises à base de prunes de Brignoles : pistolines, biscuits, macarons.

De même M Paul FLORENT, retraité de l'INRA ; aidé de Mme Evelyne BELLON adjointe à la culture, et de Melle Marie Pierre LARGET, a créé *La Confrérie de la Pistole*, évènement consacré le 20 décembre 1998. Les statuts ont été déposés le 24 mars 1999, avec pour objectif de « préserver et promouvoir le patrimoine culturel brignolais que représente la prune de Brignoles », mission que la *Confrérie de la Pistole* assumera avec succès par sa présence et son action.

Un verger conservatoire de pruniers Perdigon, issus du prunier du presbytère de Brignoles, a été aménagé aux serres municipales, sous l'œil attentif de Philippe FOIS, responsable du service.

Le 8 décembre 2003, M Jean Pierre GUERCIN maire de Brignoles, en concertation avec Mme Marcelle CHILA présidente de la Confrérie de la Pistole, a relancé le débat autour de la prune de Brignoles : « doit-on laisser sans l'exploiter un tel gisement historique qui pourrait avoir un intérêt économique, touristique et festif pour la ville de Brignoles ?» Trois groupes de travail ont été créés, rassemblant une trentaine de personnes déterminées à faire de la prune de Brignoles le symbole de notre cité. Mademoiselle Nathalie MAUREL du service des archives communales, a coordonné chacun de ces groupes. Le premier a travaillé sur la production de l'arbre et du fruit et devra, à long terme, gérer son développement économique. Le second a collecté divers travaux, archives, ouvrages pour constituer un fond de documentation historique sur les prunes de Brignoles. Le troisième a eu pour objectif de créer des animations qui permettant de réintroduire cette spécialité dans le folklore de la ville. Le 21 août 2004, la première fête de la prune de Brignoles a été organisée sur la place Saint-Pierre.

En 2005, a été créée l'association *La prune de Brignoles*. Son activité principale est de valoriser ce fruit, qui fut une fierté et une richesse pour la ville de Brignoles, et de favoriser la reprise de sa culture et de sa commercialisation. Pour Marc RICHARD, aujourd'hui président de l'association, « *Ce n'est pas qu'un fruit, c'est l'histoire même de la ville …* ». Sous son impulsion, la marque « Prune de Brignoles » a été déposée le 29 juin 2010 à l'Institut National de la Propriété Industrielle (INPI).

Plusieurs expériences pour transformer le fruit ont été menées : avec le CAT de Valbonne à Cabasse (échantillons de pistoles, pâte de fruits, macarons), avec Christine BORG (*ConfitNature)* pour les premiers pots de confiture de prunes de Brignoles, sirop, coulis, et en 2011, des fruits déshydratés avec Jérôme CASANOVA de Méounes.

En 2012, lors de l'inauguration de la Foire de Brignoles, un tout nouvel apéritif à base de vin et de prunes de Brignoles a été présenté ; ce produit a été créé en partenariat avec le domaine viticole de la Lieue basé à Brignoles, la famille VIAL.

Aujourd'hui encore, les expériences se poursuivent : des recherches en cosmétique à partir des feuilles de prunier perdigon, la fabrication de savon (*Savon des Accates* à Marseille), les calissons de la *Confiserie Angèle* à Salerne, et la bière du brasseur *L'Eclat* à Carnoules.

Depuis 2018, Mme Claire MIGNET directrice du CMP[149], accompagne notre association, et poursuit les travaux de relance de la filière *Prune de Brignoles*. Mme Anne Cécile AUDRA consultante pour le CMP a pour mission la structuration de la filière *Prune de Brignoles*.

Le LYCEE AGRICOLE DE SAINT-MAXIMIN, dirigé par Christian BAYER, est également un acteur majeur de notre projet, avec la création d'un verger constitué de prunier perdigon, et l'acquisition d'un four destiné au séchage les prunes, qui sont ensuite transformées en pistoles.

Parallèlement, grâce à l'étude génétique menée par le GEVES, et aux deux rapports détaillés publiés en 2021 et 2022 par Pauline MAYER, ethnobotaniste, nous en savons davantage sur le prunier du presbytère et la prune perdigone à Brignoles et dans le sud-est de la France.

Il y a plus de trente ans, en 1992, lors de l'assemblée générale de l'association *Les Amis du Vieux Brignoles*, lorsque je présentais la première publication de la brochure *Les Prunes de Brignoles* et exposais le résultat de mes travaux, je ne pouvais imaginer l'impact que ces quelques pages consacrées à l'histoire de ce fruit auraient sur la vie culturelle de notre cité.

Aujourd'hui grâce à l'énergie de quelques passionnés, cette formidable aventure atteint sa phase finale. Et comme l'a dit Marc Richard : il est nécessaire maintenant de « créer une société coopérative d'intérêt collectif (SCIC), parce que si je m'arrête, il faut que cela continue ».
Oui ! Il faut que cela continue, que d'autre reprennent le flambeau. Comme on dit en provençal, « fau countinua d'estira lou camin », il faut continuer d'étirer le chemin, pour qu'il ne s'arrête pas. Il est essentiel, pour notre commune, et pour tous ceux qui s'investissent avec passion dans cette belle aventure, que la prune de Brignoles, ce trésor gourmand longtemps oublié, retrouve la place qu'elle mérite parmi les grandes spécialités de notre région, tout en s'ouvrant à de nouveaux horizons.

[149] CMP : CONSERVATOIRE MEDITERRANEEN PARTAGE, association de protection et valorisation de la biodiversité végétale cultivée en méditerranéenne.

Défendre le patrimoine

« Les Amis du Vieux Brignoles » ont tenu leur assemblée. 8.000 entrées au musée en 91



Le président entouré des membres du bureau.

AUTOUR de M. Martin, président, 128 membres de l'Association « Les Amis du Vieux Brignoles » se sont réunis récemment pour faire le point sur les activités de l'année écoulée.

A l'ordre du jour : bilans financier et moral qui s'avèrent très positifs. Huit mille entrées ont été enregistrées au musée pour l'année 1991. Soit une augmentation de 9% qui a rapport 44.915 F. La subvention accordée par la mairie s'élève à 7.500 F.

M. le maire, présent à cette réunion, a confirmé que la municipalité continuerait à apporter son aide à la protection et à l'aménagement du patrimoine du vieux Brignoles.

Dans l'immédiat, il est prévu de restaurer la porte de la chapelle Saint-Louis qui se délabre de jour en jour.

UN MUSEE D'ARCHEOLOGIE MEDIEVALE

Grâce aux prêts, aux dons qui sont alloués à l'association et au précieux soutien de la municipalité, un musée médiéval — unique dans la région — sera ouvert au public dès le mois de septembre 92. Une grande salle d'exposition y est prévue, ainsi que la présence d'un conservateur.

L'existence de cette association dans la ville est importante. Son seul but est de protéger tous les monuments, témoins de l'histoire.

La soirée s'est terminée par une conférence sur « les prunes de Brignoles », présentée par M. Héraud, qui a effectué un véritable travail de fourmi pour retrouver des documents concernant cette histoire. Une exposition à ce sujet se tient actuellement au musée.

M.P.



Une salle presque pleine. (Photos Christophe Chavignaud.)

Assemblée Générale
de l'association
Les Amis
du Vieux Brignoles

1 mars 1992

Conférence et exposition
sur
la prune de Brignoles

Document préparatoire aux Festivités du 7ème Centenaire de la Saint Louis suite à la Réunion du Comité du 18.03.97.

Etaient présents:

Noms et prénoms :	**Représentants de :**
DUTTO Michel	
ESTABLIER Annie	Asso."Les Amis du Haut-Brignoles"
MAUREL Nicole	Asso."Entrez dans la Danse" Brignoles
MAUREL Nathalie	Service Archives
HERAUD René	Asso."Les Amis du Vieux-Brignoles"
BLACAS Jeanne	"L'Escolo de Caràmi"
FOI Janine	Office du Tourisme de Brignoles
FALANTIN Paulette	C.L.S.H
PENSO Sophie	C.C.A.S
REBOUL Magali	C.O.S
TARDIVEL Christine	C.O.S
PERE Jean-Joseph	Curé
GARNIER Claudette	Paroisse
LUCE Roger	Amis du Vieux-Brignoles (Musée)
MOREL Marcel	
CARAMELLO Gilbert	"Amicale Anciens Elèves Lycée Raynouard"
BRITTEN Claire	Secrétaire Générale Adjointe
BALAROTTO Robert	Mairie de Brignoles
MONNIER Jean	Maire
BELLON Evelyne	Mairie de Brignoles

- L'association des Hauts Quartiers contribuera aux festivités de la Saint Louis, mais les consultations et réunions d'échafaudage de cette participation sont à venir.

- Nicole Maurel, de l'association "Entrez dans la Danse", informe des avancées en cours quant à la tenue d'un gala de danse réunissant 180 danseurs amateurs prévu pour le 28 Juin au parking Bonifay.

- Nathalie Maurel, responsable du Service Municipal des archives, expose deux projets: - L'un relatif à la présentation d'une exposition pouvant embrasser plusieurs thèmes (l'écriture au Moyen-Âge (voir M. LANOE), les costumes, les outils, la musique...), pouvant être présenté en nocturne, c'est-à-dire dans les temps forts des manifestations.

-L'autre pourrait concerner des jeunes de 15 à 25 ans. A travers la réalisation d'un concert de Rap, place des Comtes de Provence, avec en arrière plan la réalisation d'un Graph Géant sur le thème de la Saint Louis.

- René Heraud, membre des "Amis du Vieux Brignoles", développe une idée qui doit cheminer au sein de son association. Depuis nous avons reçu les feuillets ci-joints reproduits in-extenso.

DOCUMENT PREPARATOIRE AU 7ème CENTENAIRE DE LA SAINT–LOUIS (Document 1)

"Amis du Vieux Brignoles"

Association Loi 1901 - J.O. du 12/12/45

Brignoles, le

FETE DE LA PRUNE DE BRIGNOLES

à l'initiative des Amis du Vieux Brignoles

.

Le commerce de la prune séchée à Brignoles a disparu il y a environ 200 ans. Pourtant beaucoup de personnes étrangères ou de notre cité, connaissent l'existance des prunes de Brignoles, d'où l'idée de créer une fête de la prune lors du septième centenaire de la mort de Saint-Louis.

Manifestations liées à la fête de la prune:

- Durée 7 jours (septembre) du Lundi au Dimanche
  Marché aux fruits (maraîchers, pépiniéristes)
  Marché aux fleurs
  Marché aux plantes
  Marché aux arbres (vente de plants - variété Perdrigon rouge, Prunier de Brignoles)

- Lieux (Vieille Ville, Place Parrocel, Place Cavaillon et Place Comtes de Provence plus grandes artères commerçantes).

- Vente par les Boulangers Pâtissiers de pâtisseries à base de prunes (recettes de leur choix).

- Pour clôturer la semaine le Dimanche:
  - concours de la meilleure pâtisserie aux prunes
  - concours de la meilleure confiture de prunes

ouvert aux artisans et aux particuliers

Remise des prix aux lauréats

  - Dégustation des produits - Apéritif

Pour honorer la manifestation l'Association des Amis du Vieux Brignoles présentera des prunes séchées de Brignoles suivant l'ancienne tradition locale (brignoles appelées ultérieurement Pistoles).

Musée du Pays Brignolais - Palais des Comtes de Provence - 83170 Brignoles - Tél. 94.69.45.18

DOCUMENT PREPARATOIRE AU 7ème CENTENAIRE DE LA SAINT–LOUIS
Première ébauche de la Fête de la Prune de Brignoles (suite document 1)

La prune de Brignoles

La tarte aux Prunes de Saint Louis



Tout le monde ne l'aura pas goûtée.

Victime de son succès, Jean Charles LAFFITAU, pâtissier, n'a pas pu répondre à toutes les demandes, mais instruit par l'expérience, il pourra mieux, l'an prochain, ajuster les offres aux demandes.

« Brignoles Vous Concerne » l'a rencontré.

« Monsieur CARAMELO qui est très à cheval sur les traditions populaires, m'a proposé de faire quelque chose pour marquer ce septième centenaire de la mort de Saint Louis.
Je me suis documenté, j'ai recherché ce qu'étaient les spécialités pâtissières de l'époque, autour de la prune de Brignoles.
Je me suis interrogé et j'ai opté pour une e tarte aux couches superposées de fram boises, de mousse au citron, de biscuits aux amandes, surmontées de prunes semi-confites et reposant sur un fond de pâte feuilletée. Cette tarte est donc croustillante et les fruits pas trop sucrée.
La préparation en est longue et délicate : deux jours sont nécessaires à la préparation des fruits (dénoyautage, ébouillantage, macération dans un sirop à température constante) ; je laisse reposer la pâte feuilletée durant vingt-quatre heures. À cela il faut ajouter le temps de confection des tartes proprement dites.
On y passe donc plus de temps que pour d'autres pâtisseries : c'est une pâtisserie exceptionnelle que nous ne ferons que pour la Saint Louis, afin qu'elle accompagne des festivités exceptionnelles.
Ce que j'aimerais, c'est que la tarte aux prunes de la Saint Louis devienne à cette occasion aussi incontournable que la bûche de Noël ou les crêpes de la Chandeleur.
Reste que les prunes que j'ai utilisées sont des reines claude. Reste-t-il encore des vraies prunes de Brignoles, des « pistoles » ? Où sont-elles ?
Ce serait bien qu'un jour… »

Mais où sont les pistoles d'antan ?

Le commerce de la prune séchée de Brignoles a disparu depuis deux siècles. Son existence est encore connue bien au-delà de notre cité. Elle a laissé des traces dans notre histoire et nos traditions. On cultive, ici et là, l'espoir de déguster à nouveau la fameuse « Pistole ».

Mes amis du Conseil Municipal m'ont sollicité pour en parler dans notre Bulletin Municipal.

Par où commencer ? Par la fameuse légende des prunes ? (Voir ci-contre). Cela a déjà été fait par des gens plus compétents que moi. Chacun pourra s'adresser à l'association des Amis du Vieux Brignoles pour obtenir une publication(1) très complète et y découvrir toute l'histoire de cette fameuse légende.



Venons à notre époque contemporaine. Hubert CAILLAVET entre 1939 et 1955 avait réalisé une description pomologique très détaillée à propos des 400 variétés anciennes de prune cultivée en France. Il y décrivait le Perdrigon Rouge ou Violet, dit « prune de Brignoles », cultivé chez nous.

L'intérêt pour ce genre d'étude ayant chuté, l'ouvrage fut rangé dans un tiroir. Le terrain fut laissé en friche, pendant quatre décennies.

Ces derniers temps, des sociétés d'amateurs se sont multipliées soucieuses de retrouver et valoriser des variétés locales, motivées par la conservation de nos ressources génétiques.

De mieux en mieux perçue comme un enjeu pour notre patrimoine, cette idée a fait son chemin.

L'INRA(2) a fini par publier en 1991 l'ouvrage d'Hubert CAILLAVET.

À notre tour, nous pensons, avec votre aide, pouvoir retrouver et valoriser notre variété locale. Nous solliciterons l'INRA et le BRG(3) pour réaliser ce travail afin de préserver notre patrimoine fruitier.

Pour l'heure, nous lançons un appel à toutes les personnes intéressées par un tel enjeu.

Nous pourrions nous constituer en association, rechercher et retrouver, pourvu qu'ils existent, des arbres fruitiers souches, apprendre les caractères utiles à l'identification des prunes, les bouturer et avec l'aide du Service Municipal des Espaces Verts faire fructifier l'espèce.

Avis aux amateurs.

Au fait, si vous pensez détenir dans votre jardin un « Prunier de Brignoles », pensez à nous, merci.

Paul FLORENT

Pour tout contact
Appeler le Secrétariat des Élus
Tél. : 04 94 86 22 22

(1) « *Les Prunes de Brignoles* » - 2ème publication - René HERAUD 1994
(2) Institut National de la Recherche Agronomique
(3) Bureau des Ressources Génétiques

La légende des Pistoles

Il était une fois… au XVIe siècle, un vilain Seigneur. Il refusait, ce seigneur de Vins, de payer ses impôts, s'attirant la colère des Brignolais, ces derniers mirent ses terres et ses vergers à sac. 18 000 pruniers, pas moins, auraient été coupés.

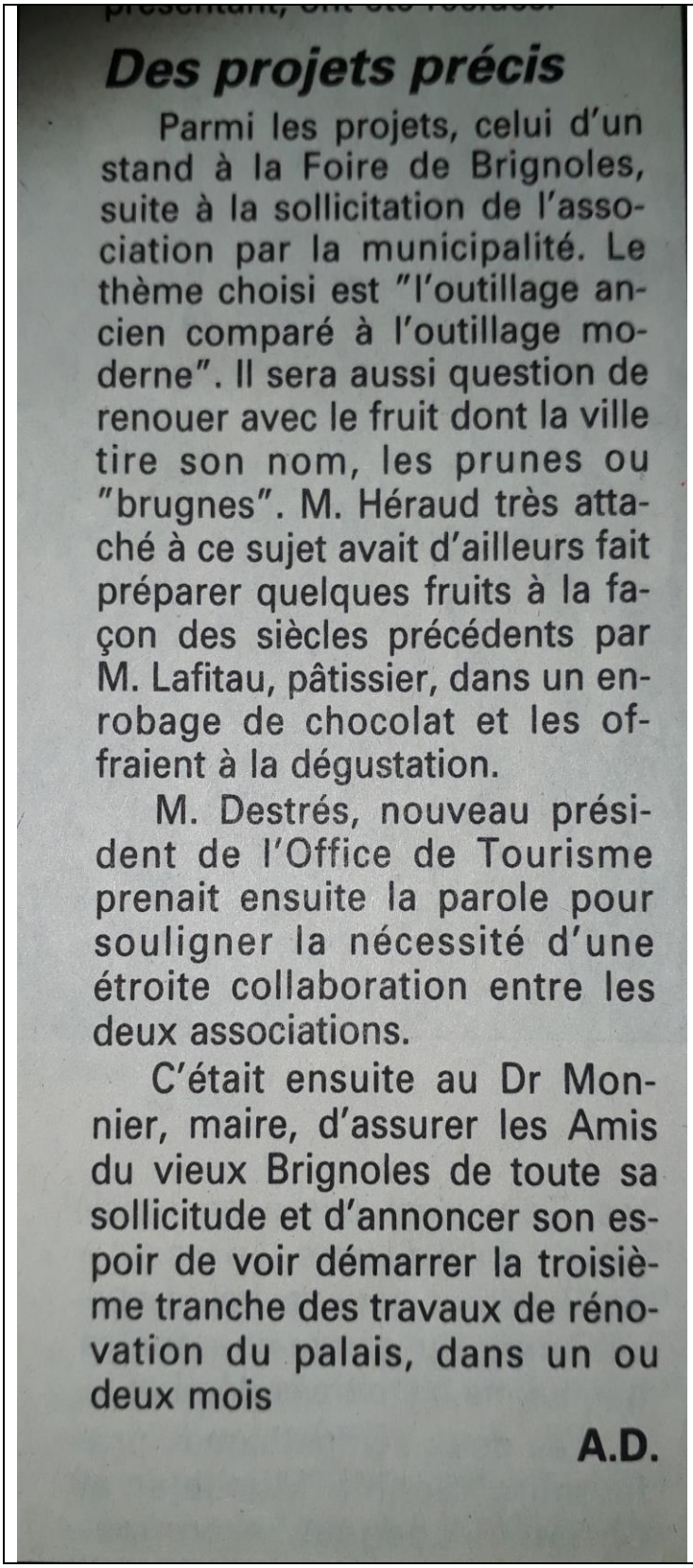
C'est ainsi que disparurent les fameux pruniers. Certains doutent de la véracité de la légende, voyant mal les Brignolais de l'époque, pour qui le labeur était sans doute chose sacrée, détruire le fruit de leur travail. Et si c'était un Seigneur qui avait détruit le verger en représailles d'une quelconque jacquerie ?

Quoi qu'il en soit, *« un seul avait survécu à ce désastre, caché dans le jardin du presbytère. Sous la protection de notre Seigneur, il aurait traversé les siècles, attendant qu'une main de Vins vienne prendre ses plus beaux rameaux pour multiplier la race oubliée. »*

(René HERAUD)

L'arrivée de deux nouveaux acteurs
Jean-Charles LAFITAU pâtissier
et
Paul FLORENT
Retraité de l'INRA
Membre du conseil municipal de Brignoles
Président de l'association « Confrérie de la pistole »

Bulletin Municipal octobre novembre 1997



Des projets précis

Parmi les projets, celui d'un stand à la Foire de Brignoles, suite à la sollicitation de l'association par la municipalité. Le thème choisi est "l'outillage ancien comparé à l'outillage moderne". Il sera aussi question de renouer avec le fruit dont la ville tire son nom, les prunes ou "brugnes". M. Héraud très attaché à ce sujet avait d'ailleurs fait préparer quelques fruits à la façon des siècles précédents par M. Lafitau, pâtissier, dans un enrobage de chocolat et les offraient à la dégustation.

M. Destrés, nouveau président de l'Office de Tourisme prenait ensuite la parole pour souligner la nécessité d'une étroite collaboration entre les deux associations.

C'était ensuite au Dr Monnier, maire, d'assurer les Amis du vieux Brignoles de toute sa sollicitude et d'annoncer son espoir de voir démarrer la troisième tranche des travaux de rénovation du palais, dans un ou deux mois

A.D.

Assemblée Générale
de l'association
Les Amis
du Vieux Brignoles

10 mars 1998

Une exposition sur
la prune de Brignoles
sera présentée au public
pour la prochaine
foire de Brignoles

Dégustation
de pistoles
enrobées de chocolat
préparées par
Jean-Charles Lafitau
pâtissier

Brignoles fête sa prune...

Cette année la première Fête de la prune de Brignoles sera organisée le 21 août 2004 sur la Place Saint-Pierre, elle entrera dans le cadre de la fête de la Saint Louis et des Médiévales qui se dérouleront les 20, 21,22 août.

Marché provençal de 9h00 à 19h00

10h

Départ du défilé des confréries (Place St Pierre, Rue J. Ferry, Place Caramy, Rue D' Barbaroux, Rue Vitry, Gare des Cars, Centre Administratif, Rue Douzon, rue D' Gradelet).

11h

Arrivée du défilé place St-Pierre

11h à 11h30

Inauguration par M. le Maire et visite des stands du marché provençal.

11h30 à 12h30

Intronisations par la Confrérie de la Pistole

12h30 à 13h30

Apéritif (anchoïade offerte à la population)

15h à 16h

Animations (saynètes et musiques traditionnelles)

- 1ère scène : Visite de François 1er
- Jean Louis Todisco et ses tambourinaires
- 2e scène: Le renom de la Prune
- Les Tambourinaires de Sant Sumian
- 3e scène : Le Duc d'Epernon
- oc'n co

16h à 17h

Intronisations des confréries invitées

17h à 19h00

Tous les groupes de musique sur scène (Jean louis Todisco et ses tambourinaires, oc'n co, les tambourinaires de Sant Sumian).

Texte écrit par René Héraud
Saynètes interprétées par : le Théâtre du Caramy et les SPAJIMFF
Voix off : l'Escolo du Carami
Illustrée par les dessins des enfants de la classe de grande section (2003-2004) de l'école Maternelle Marie Curie
Réalisation : Archives Municipales de Brignoles
Conception et maquette : Service Communication



Musée du Pays Brignolais



Ville de Brignoles



Confrérie de la Pistole

21 août 2004
première fête de la prune de Brignoles

À Brignoles, ils font tout pour des prunes

Histoire et renommée

Interview express

Marc Richard, président de l'association Prune de Brignoles

« C'est une vraie pa

La fête de la prune

2005 – un nouvel acteur Marc RICHARD
Président de « La prune de Brignoles »

B I B L I O G R A P H I E

ACHARD Claude François : Histoire des hommes illustres de la Provence – 1786.
Géographie de la Provence, description historique, géographique et topographique, des villes, bourgs, villages et hameaux, de la Provence ancienne et moderne, du Contat Venaissin, et de la Principauté d'Orange, et du Comté de Nice – éd 1787.
Dictionnaire de la Provence et du Comté Venaissin publié par une société de gens de Lettres – 1785.

AMIS DU VIEUX TOULON ET DE SA REGION – Bulletin de la Société n° 112, année 1990

BERENGER Laurent Pierre : Les soirées provençales ou lettres sur la Provence – 1786
.
BONNEFONS : Les délices de la campagne – 1679

BONNETON Christine éditeur : Provence – 1989.

BOUCHE Honore : La chronographie ou description de Provence et l'histoire chronologique du mesme pays – Aix éd 1664.

BROC Jean : Publié dans recueil historique sur la ville de Brignoles –
Le Roi René Comte de Provence, 1434 – 1480, vu par les Brignolais d'après leurs archives communales.
Les jardins autour de la ville de Brignoles, 1571, 1585.
La prise de Brignoles par Hubert de Vins le 1er juillet 1598.

CAILLAVET Hubert : Variétés anciennes de pruniers domestique – Edité par l'INRA – 1991.

COLLIER Raymond : La vie en haute Provence de 1600 à 1850 – 1973.

COTTE Albert : La vie de ceux d'avant – 1990.

DARLUC Michel : Histoire Naturelle de Provence – 1784.

DE FOURVIERES Xaviers : Lou pichot trésor – 1902, rééd 1944 1945.

DE SERRES Olivier : Théâtre d'agriculture et mesnage des champs – Juillet 1600

DICTIONNAIRE de langue française ancienne et moderne de Pierre RICHELET – publié en 1680 nouvelle édition 1759.

GRAND DICTIONNAIRE Historique de Louis MORERI – publié en 1674 Nlle édition 1759.

DICTIONNAIRE de l'Académie Française – publié en 1694 nouvelle édition 1765.

GRAND DICTIONNAIRE géographique et historique de LA MARTINIERE (BRUZEN DE) – publié en 1737 nouvelle édition 1768

DICTIONNAIRE universel vulgaire appelé dictionnaire de TREVOUX – édition 1721 nouvelle édition 1771.

DICTIONNAIRE de l'ancienne langue Française – Frédéric GODEFROY – Paris 1881.

DICTIONNAIRE LAROUSSE du XXe siècle – 1928.
DU HAMEL DU MONCEAU : Traité sur les arbres fruitiers – 1782.

FAUCHET (le Préfet) : Statistique du département du Var – 1805.

FERAUD J J M : Histoire géographie et statistique du département des Basses-Alpes – Digne 1861

FOUQUE (avocat) : Les fastes de la Provence – 1838.

GARCIN ETIENNE : Lettre à Zoé – 1841.
Dictionnaire historique et topographique de la Provence ancienne et moderne – 1835, Rééd 1972.
Nouveau dictionnaire Provençal – Français – 1823

GARIDEL : Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix et dans plusieurs autres endroits de la Provence – Aix (en Provence) 1715.

GASSENDI : Notice sur Digne – Traduction 1845.

GRISVARD : Le bon jardinier (encyclopédie horticole).

HERAUD René : Le passage de Louis XIV à Brignoles en 1660 (tiré de – Les visites royales à Brignoles, de Raimond Bérenger en 1116, à Louis XIV en 1660).
Les rues et quartiers de Brignoles – 2003 - 2014

HONNORAT S J : Dictionnaire Provençal Français – 1848

HOSPITAL Michel de l' : Voyage à Nice – 1585.
(Tiré de Notice sur Brignoles – 1829, rééd 1991 – RAYNOUARD).

JAUBERT André (Docteur) : Brignoles, la vie d'une cité provençale – 1932.

JOURNAL PROVENÇAL « LA PIGNATO » n°14 du 21 décembre 1925
n°16 du 21 janvier 1926.

LACAN Pierre : Le nouveau mémorial de la pâtisserie et des glaces – 61 Edition 1946.

LA QUINTINYE (Jean de) : Instructions pour les jardins fruitiers et potagers, avec un traité des orangers » - édition 1690.

LEBRUN Emilien : Essai historique sur la ville de Brignoles – 1897, rééd 1973.

LEGRE Ludovic :

- AGUILLARA, BELLON, L'ESCLUSE et CONSTANTIN : La botanique enProvence au XVI siècle – 1901.
- BAUHIN, CHERLER, DOUREZ : La botanique en Provence au XVI siècle – 1904.
- PENA et LOBEL Mathias : La botanique en Provence au XVI siècle – 1899.

LIEUTAUD Joseph : précis de matière médicale – Paris 1781.

LORINZI (Prieur) : Histoire de Castellane – 1775, rééd 1899.

MASSON BESSIERE : Le commerce et la société à Brignoles au milieu du XIV siècle, 1336 à 1348 (extrait de Provence Historique, Tome 14, fasc 56 – 1964).

MARCHETTI François : Explication des usages et coutumes des marseillais – 1683 rééd 1980

MAYER Pauline : Prosperction, inventaire et caractérisation des prunes perdigones dans le sud est de la France (Livrable 1) – 2022.

MICHELET Jules : Histoire de France (Tome X) – 1841, rééd 1895, Paris.

MILLIN A L : Voyage dans les départements du midi de la France – 1808, Paris.

MIREUR François : L'entrée de François 1er à Brignoles 1538 – éd 1890.

MIRON Marc : cité par Pierre-Gilles Girault, Conservateur du patrimoine, Directeur adjoint du château et des musées, Château royal de Blois.

MISTRAL Frédéric : Lou trésor dòu Félibrige – éd 1882 / 1886 en deux volumes.
Mémoires et récits – édition 1906, rééd 1980.

NOYON N : Statistique du Département du Var – 1838, 1846.

PAPON Jean Pierre (l'abbé) : Voyage de Provence – éd 1787 rééd 1984.

POMET Pierre : Histoire générale des drogues – Paris – 1694.

PRIVAT : Histoire de la Provence – 1990.

RAYNOUARD François Just Marie : Notice sur Brignoles – 1829 rééd 1991.

REBOUL Jean Baptiste : La cuisinière provençale – rééd 1985.

ROLLAND E : Flore populaire ou historique naturelle des plantes dans leurs rapports avec la linguistique et le folklore – Paris 1903, 1913.

SEIGNOLLE Claude : le folklore de la Provence – 1963 rééd 1980.

SIGOGNE (Charles TIMOLEON DE BEAUXONCLES SIEUR DE) : Cabinet satirique – 1618.

SOCIETE SCIENTIFIQUE DES ALPES DE HAUTE PROVENCE : Prunes et pistoles dans les Alpes du Sud – 2006

VILLENEUVE Le Comte de : Statistique du département des Bouches du Rhône – 1829.

REFERENCES D'ARCHIVES

ARCHIVES COMMUNALES DE BRIGNOLES.

- Inventaire et résumé des parchemins du XIII, XIV, XV siècles, par Jean BROC.

- Résumé des délibérations communales par Jean BROC, pour les années : 1387, 1453, 1456, 1458, 1470, 1520, 1545, et 1546.

- Volumes de délibérations communales utilisés :
de 1497 à 1526
de 1530 à 1542
de 1555 à 1560
de 1583 à 1589
de 1594 à 1597
de 1660

- Résumé des comptes trésoraires par Jean BROC pour les années 1457 et 1458, 1458 et 1459.

- Inventaire et résumé des comptes trésoraires – François MIREUR – 1384 à 1496.

- Volumes des comptes trésoraires utilisés :
de 1596 à 1789

- Fonts François Bruno – Lettres du XVIII siècle - réf 2 S 1-22)

ARCHIVES DEPARTEMENTALES DU VAR.

- Résumé des Notaires de Brignoles par Jean BROC :

Gaspard CASTILHON	1580 - 1589
Jacques BRUNI	1580
Honnorat BONNET	1580
Louis THANARON	1578 – 1580 - 1581
Anthoine BONNET	1580
Louis BALLARDI	1580
Pierre BERENGUIER	1580

ABREVIATIONS DANS LE TEXTE.

DC – Délibérations communales

CT – Comptes trésoraires