

Fermentations et couleurs végétales

ANNE RIEGER *

Grâce à ces processus biologiques que sont les fermentations, on peut fabriquer du vinaigre, du camembert, du compost et bien d'autres richesses encore. Anne Rieger nous fait découvrir ici qu'en faisant fermenter certaines plantes tinctoriales, on obtient des couleurs magnifiques et impérissables.

Une technique à la portée de ceux ou celles d'entre vous qui filent la laine ou la soie.

Il y a déjà deux ans et demi, un matin, France-Culture parlait de la sortie du n° 5 de ce journal-ci. Vite, j'en notai l'adresse, que d'ailleurs une lettre amicale me signalait deux jours plus tard, de crainte que je n'aie pas entendu l'émission, car l'on me connaît préoccupée de compostages comme de fermentations.

Ces fermentations qui m'intéressent con-

cernent un métier ancien: la coloration des fibres textiles par les pigments organiques, autrement dit la teinturerie, mais la plus vieille teinturerie, celle des cuves de fermentations comme en Chine ou en Amérique centrale, celle d'Orient et des Coptes, pour tout dire celle des Juifs et de la Bible.

Il est aussi curieux de voir les plantes ou leurs déchets se transformer en terreau, que leurs feuilles ou leurs écorces se muer en couleurs éclatantes et permanentes dans la soie, la laine ou le lin.

^{*} Anne Rieger tient boutique au 18, place Dauphine, 75001 Paris (mar. à vend., 10 h - 19 h). Laines teintes pour restauration ou création.

J'avais, comme beaucoup, profité d'un stage d'initiation à la teinture végétale; mais le bleu, une des trois couleurs fondamentales, ô déception, ne s'y pratiquait plus qu'à l'aide d'acide sulfurique ou d'hydrosulfite de soude, et peut-être même avec l'indigo synthétique, qui sait? Mon rêve étant la cuve de bleu, ce stage m'a fourni des graines de pastel, vite plantées.

L'aventure a commencé avec les premières feuilles: qu'est-ce que faire fermenter? Combien y a-t-il de sortes de fermentations? Retrouver le métier de «guédron» (teinturier du bleu), cela oblige à lire entre les lignes de l'énorme littérature spécialisée pendant 250 ans dans ce phénomène de la coloration textile à partir des plantes! Les chimistes surtout ont déblayé le sujet, tandis qu'à notre époque, nous avons cette chance de mieux comprendre nos expérimentations quotidiennes d'acidité et d'alcalinité, à la lumière de la biologie de la molécule.

Prenons l'exemple de la tapisserie de la Dame à la Licorne : démodée à la Révolution, ses six panneaux ont servi de séparations de stalles de chevaux pendant 50 ans. Au XIXe siècle, les parties touchant le fumier, irrémédiablement perdues, ont été restaurées... hélas en laines mal teintes. Pour le reste, les couleurs végétales d'origine, exposées aux vapeurs ammoniacales du fumier, se sont renforcées, pour le rouge en violacé, pour les bleus de pastel et pour les verts en augmentant d'intensité. Mais oranges et jaunes, auparavant, s'étaient déjà estompés, car dès le XVIe siècle, ces teintures acides étaient décadentes par excès de cuisson et de mordants, d'où l'apparition de tant de beiges imprévus au projet initial !

Nous recherchons le secret des belles couleurs, celles des quinze premiers siècles de notre ère, ou bien les teintes presque contemporaines des tapis orientaux, celles qu'ont longtemps encore pratiqué les ethnies à l'abri du « progrès ». Non pas

-0.00

la teinture végétale de Colbert, cuite, recuite et bourrée de chimie!

Une teinture végétale qui bouge, pâlit, brunit, est une coloration qui n'est pas passée à tour de rôle par ces trois situations: acidité, alcalinité, neutralité. Le suc pigmentaire a ces besoins en commun avec les textiles.

Voici donc une recette de teinture fermentée à base de fleurs de lilas. Puisqu'il est inutile de leur faire porter des fruits, la floraison future étant plus belle ainsi, faites donc à vos lilas mauves le plus grand bien en coupant toutes les hampes dès qu'elles flétrissent (attention : en éliminant les fleurs brunies, qui terniraient la pureté de la teinte). Mettez-les dans un bocal à fermeture étanche, de 2 ou 3 litres, enfermées, bien tassées dans un bout de bas nylon clair, avec de l'eau d'Evian jusqu'en haut. Si la saison se réchauffe bien, en une semaine c'est déjà bien fermenté: le liquide devient d'un bel or pâle. Secouez, aérez de temps en temps. Trempez-v 200 ou 300 g de laine

ATELIERS D'ÉTÉ à Florence (Italie)

animés par Emmanuelle Aubert

Pendant l'été auront lieu plusieurs séminaires de

CUISINE et MASSAGES

Afin de pouvoir maintenir un contact avec chaque participant, le nombre de places est très limité.

Pour tous renseignements, contacter:

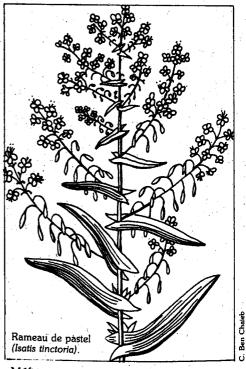
E. Aubert - Via Villani 3 50124 - Firenze (Italie) Tél. 19-39 - 55.22.41.48 en toison ou en échevaux, dessuintée par plusieurs bains d'eau claire et lavée à la mousse bien battue de racines de saponaire.

Puis prenez un tiers de ce bain, à mettre dans un autre bocal avec un peu de chaux, ou bien des cendres fraîchement consumées et finement tamisées, dans un morceau de bas. Au bocal 1, ne craignez pas de rajouter de l'eau d'Evian afin que la laine ne sorte pas du liquide. Quand la laine a séjourné 15 jours, 3 semaines, ou plus, à volonté dans le bocal 1, placez le bocal 2 dans un bain-marie pour que sa température monte à 45 ou 50°C. Essorez la laine et, pendant un temps bref variant de 5 minutes à une demi-heure au maximum, selon l'intensité désirée (plus c'est long, plus c'est foncé), plongez-la dans le bocal 2. Sortez la laine et faites-la sécher avant le rincage. Rincez, faites sécher au grand air. Vous aurez un doré doux, plein de nuances, et, en plus, une laine qui embaume (mais c'est fugace, l'odeur, et heureusement, car toutes les plantes ne sentent pas aussi bon!).

Traités ainsi, les végétaux, dans leur grande majorité, donnent tous les tons de jaune, ou beige, ou brun, toute une palette d'orangés et de roux. Le printemps est devant nous. Les bois de taille récupérés font des jus fermentés très forts en couleurs: le pommier donne des roses, le cerisier des oranges. Prélevons des lanières d'écorces fraîches et donnons aux bains tout le temps nécessaire à la multiplication des enzymes pigmentaires. De même, les pignes de conifères, avant passé l'hiver aux intempéries, une fois écrasées et pilonnées avec un morceau de bois, donnent de bons bains tinctoriaux.

Mais aucune plante servant à teindre ne doit avoir de maladie: pas de tache, pas de moisissure, pas de flétrissure surtout, ce serait signe d'oxydation de la sève. Si vous faites sécher pour utiliser plus tard, faites-le au grand air le plus vif, à l'ombre, rapidement. Toute feuille jaunie est à rejeter. Par contre, tous les pucerons,

nourris de la sève du végétal choisi, ou tous les asticots qui auront voulu goûter à votre fermentation, peuvent être broyés avec leurs enzymes de digestion propres, car ils apportent un élément supplémentaire non superflu. La cochenille, qui teint si bien en rouge, grâce aux hormones de la ponte, n'a-t-elle pas digéré la sève? Par contre, séparez soigneusement des écorces les champignons ou les lichens, car les uns et les autres donnent chacun leurs couleurs personnelles.



Méfiez-vous des plantes ayant subi des épandages de désherbants ou d'engrais. Cette teinture est véritablement un travail sur le vivant. On est émerveillé de voir les réactions si vives des fermentations encore des mois et des mois plus tard. Mais elles exigent une surveillance quasi quotidienne, car la pourriture les guette, et c'est irréversible.

Trois plantes ont été employées pour colorer les laines à broder de la tapisserie de Bayeux, il y a 900 ans: la **garance**

60





(1), qui se retrouve sous forme de mauvaise herbe dans certains jardins (elle s'accroche à nous au passage); le **pastel** (2), belle crucifère à jolies graines (des siliques très bleu-violet); et la **gaude** (3) vigoureuse ou falotte, selon les terrains. Il semble que le genêt à balai (4) ait été associé à la gaude pour donner la couleur jaune bronze.

Leurs cultures étaient autrefois étendues et rémunératrices. Ce sont les racines qui teignent en rouge pour la garance (et même les racines de 3 ans), mais la plante fauchée est un bon fourrage qui, cependant, colore en rouge le lait ou les os des bêtes qui l'absorbent.

Il faut plusieurs fermentations pour tirer le bleu des feuilles du pastel, mais ce magnifique bleu est inimitable!

La gaude donne l'un des jaunes les plus intenses. La graine, très fine et abondante, a pourtant une germination extrêmement capricieuse, à tel point qu'il est difficile d'en trouver!

Cependant, si notre siècle d'expansion des connaissances biologiques réautorise cette vraie forme de la teinturerie, nous serons à même de discerner qu'en certains domaines artistiques, c'est du gaspillage que d'employer des couleurs chimiques de si courte durée. Exemple: la chambre de Marie-Antoinette à Versailles: après-guerre, à grands frais, on a retissé toute la soierie à Lyon, en copie strictement conforme à l'échantillon, mais en couleurs chimiques. Actuellement, la lutte contre le noircissement de l'ensemble est un grand cauchemar!

Oui, il y a un intérêt primordial à reprendre la culture et la production de garance, pastel et gaude en France, afin que nos regards, appréciant le passé, aient aussi des sujets de réjouissance contemporains, devant des textiles et couleurs organiques!

⁽¹⁾ Rubia tinctorum, de la même famille que les gaillets ou «caille-lait»

⁽²⁾ Isatis tinctoria.

⁽³⁾ Reseda luteola.

⁽⁴⁾ Sarothamnus scoparius, courant dans les terrains sableux.