

les à-côtés du jardin

Redécouverte du vrai bleu végétal

ANNE RIEGER

*Comment le pastel bleuit les fils, par fermentation,
compostage ou ensilage.*

Après avoir parlé de la façon de teindre, avec les plantes, des textiles en jaune ou en rouge (1), voyons par quels moyens l'on parviendra au bleu.

Quel est ce mystérieux pastel dont la prospérité fut si grande, à la Renaissance, en Languedoc, ce pays de « cocagnes » (de pastel), ou en Flandres ? Qu'est-ce que le « pastel-conré » ?

(1) N^{os} 20, 27 et 34 des Quatre Saisons.

ANNE RIEGER s'est fait une spécialité des teintures végétales fermentées. Elle va soutenir une thèse de doctorat (artisanat), et elle est maintenant consultée comme expert en teinture. Elle tient une petite boutique place Dauphine, à Paris.

Pâte, « pasta », pastel...

Le pastel, c'est cette plante, compostée longuement, avec laquelle les Bretons se teignaient le corps en bleu pour se rendre plus redoutables, du temps de Jules César. En latin, c'est *Isatis tinctoria* L. ; en français, la guède, ou la vouède (en anglais, *woad* ; en allemand, *waid*) et, plus couramment — mais c'est une locution impropre —, le pastel, nom dérivé de *pasta*, « pâte » en italien. En teinturerie, il y a eu un temps où l'on faisait des pastels de différentes couleurs, le pastel d'écarlate entre autres. Mais le plus grand handicap de ce mot « pastel », c'est de désigner les teintures blanchies à la craie,

comme celles des pastellistes du XVIII^e siècle, et, par extension, toutes les gammes de tons clairs, même fades, pâles en tout cas.

Et ceci n'a donc plus aucun rapport avec le bleu fort de la Tapisserie de l'Apocalypse, d'Angers, ce bleu-nuit du XIV^e, ce bleu-marine tiré du pastel de guède, de la pâte obtenue très lentement des feuilles de l'*Isatis tinctoria* L.

Heureusement qu'il y a eu, de tout temps, le problème de l'élaboration du bleu ! Sans cela, la mémoire de la teinture végétale fermentée serait effacée. Or, c'est elle qui donne les couleurs solides, admirées sans réserve : du rouge de carthame ancien que nous voyons aux kimonos, du jaune de curcumà des Coptes (ces plantes dont nous essayons de faire croire que leurs teintures sont fugaces, mais alors, comment saurions-nous qu'elles donnent ces si belles couleurs ? Ce n'est pas notre incapacité à les obtenir pendant deux ou trois siècles qui nous permet de les nier !).

On n'ensile pas que le maïs...

Pas de bleu sur textile sans la transformation préliminaire d'une des plantes indigofères par fermentation d'ensilage et de compostage, à moins que ce ne soit l'extraction du principe actif colorant par une fermentation liquide ! Essayez de faire une décoction d'une plante renommée pour donner du bleu : vous n'aurez, par ébullition, que du rose-beige, que ce soit avec le *Polygonum* japonais, le *Lonchocarpus* africain, l'*Indigofera* d'Inde, la guède européenne, et d'autres (*Mardsenia*, *Strobilanthes*...).

La fermentation d'ensilage est la coque, celle du compostage est le pastel ; de la fermentation sur eau, on retire la fécule d'indigo. Ces noms, au temps de leur usage intensif, avaient acquis une connotation générique : ainsi, pour obtenir du bleu, récoltons de la guède (*Isatis tinctoria* L.), dont nous ferons de suite des

coques ; puis, vers Noël, nous mettrons en route le processus de compostage lent, convertissant les coques en pastel ; l'an prochain, nous aurons le pastel de guède, avec lequel nous pourrions entamer le montage de la cuve d'indigo (avec ou sans l'aide de fécule).

Oui, c'est long, mais pour quelle récompense : les plus beaux bleus, tout vibrants de scintillements, une couleur vivante et transparente comme l'aquarelle !

Pastel made in Japan

Enfin, arrive du Japon, cette année, le sukumo-ai, le pastel de *Polygonum*, très recherché, fort précieux aussi longtemps qu'en France nous n'aurons pas repris la fabrication du pastel de guède. La grande séduction de cette irremplaçable et indispensable couleur bleue des textiles d'art pousse les Japonais — après une trentaine d'années d'expériences sur la cuve à l'hydrosulfite de soude, qui n'ont donné qu'un bleu sans profondeur, dur, trop uni (c'est un bleu chimique) — à réenseigner, et sur une large échelle, les secrets des cuves de bleu, qu'ils nomment « bactériennes » (je préférerais les appeler « enzymatiques »). Ceci est accompagné d'une grande prospection pour donner de nouveaux débouchés à cette production traditionnelle, tant appréciée maintenant dans le monde entier.

Nous en avons les échos dans des livres somptueux, enrichis d'échantillons à tous les stades de la teinture, décrivant les recettes ancestrales avec un luxe de détails techniques actuels, et dans des revues remplies de photos (... tout cela écrit, bien sûr, en japonais !).

Nous méprisons la guède. Vers 1600-1650 est arrivée la fécule d'indigo des Indes, par les compagnies maritimes, et on a cru que le pastel avait moins de pouvoir colorant que ce nouveau produit. Précisons ceci : de 100 kg de n'importe quelle plante indigofère, on obtient soit

30 à 40 kg de pastel, soit 300 g de fécule d'indigo. Peu importe qu'en réalité, le principe actif du *Polygonum* ou de l'*Indigofera* soit l'indican, alors que, dans la guède, c'est l'isatan! Leurs pigments donnent le même indigo, dont aucun laboratoire ne peut distinguer, une fois sur le textile, de quelle plante il a été obtenu.

Mais méfions-nous : toute poudre baptisée indigo, même dit « végétal », n'en est pas forcément. C'est le produit le plus falsifié qui soit : il vaut tellement cher ! Et il est si bien imité par synthèse chimique, et même par n'importe quelle teinture chimique bleue ! Fabriquons nous-même notre pastel pour n'être pas grugé, maintenons la culture de guède, ou repré-
nons-la.

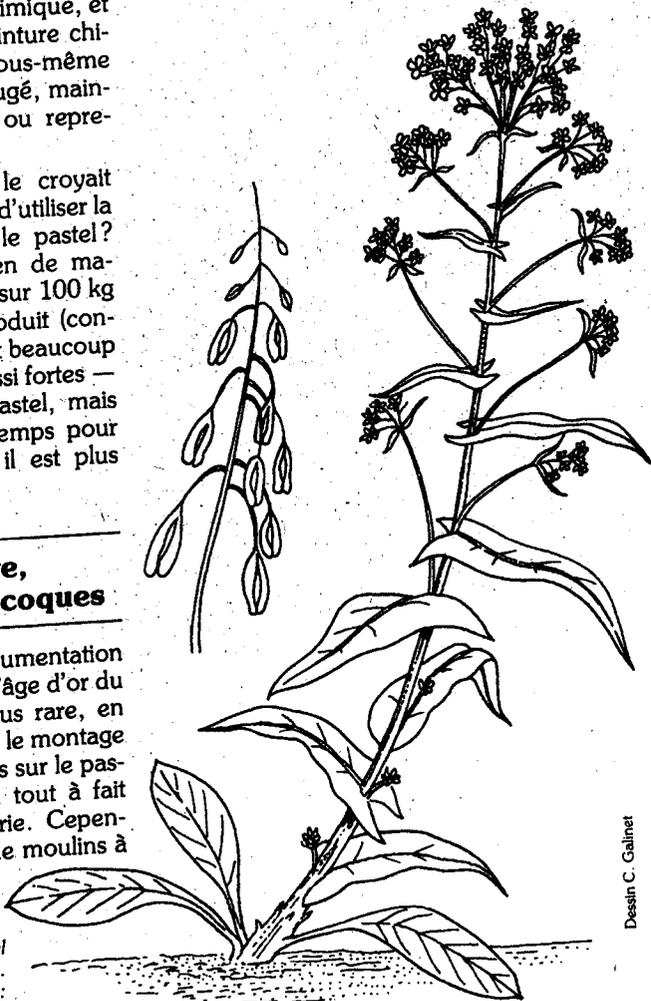
Est-ce meilleur, comme on le croyait apparemment au XVII^e siècle, d'utiliser la fécule, plus concentrée que le pastel ? Non, car considérons combien de matière encore active est perdue sur 100 kg ne donnant que 300 g de produit (concentré) pour teindre. On bleuit beaucoup plus de textile, en couleurs aussi fortes — si ce n'est plus — avec le pastel, mais seulement on met plus de temps pour l'obtenir. En compensation, il est plus solide. Voilà.

Avant de teindre, il faut fabriquer des coques

Comment procéder ? La documentation sur les méthodes en usage à l'âge d'or du pastel est ce qu'il y a de plus rare, en français ! Il y a peu d'écrits sur le montage de la cuve, encore bien moins sur le pastel, qui était une fabrication tout à fait indépendante de la teinturerie. Cependant, il reste des fragments de moulins à

coques, et on a cru que, finalement, c'était le seul travail préparatoire... Pas du tout ! Le 17 octobre 1699 était signé, à Fontainebleau, un arrêt, à afficher partout en France, sur la culture de la guède et les remèdes à apporter « à la mauvaise façon du pastel ». On y précise qu'avec la fécule d'indigo seule, on ne fait pas de si beaux bleus.

Puisque « sans quoi, l'usage du bon pastel se perdra », récoltons et mettons de suite en coques, quatre à cinq fois par an, coupons toutes les feuilles de guède



Un pied de pastel
(*Isatis tinctoria*).
En haut, à g. :
les fruits.

autour de la rosette centrale où est le bourgeon, dont la repousse assurera la continuité des récoltes. Laisser se flétrir les feuilles un jour, « puis les porter au moulin de pierre », ou les écraser au pilon de bois ou de pierre, puisqu'il n'y a plus de moulin en activité; mettre cette pâte en tas, bien tassée. Au bout de trois semaines, on presse cette pâte fermentée entre les mains pour former les « coques », que l'on mettra à sécher. Il est précisé que trois paires de mains se relaient pour presser à fond chaque coque. Ceci est assez souvent raconté; ce qui est bien moins connu, et pourtant de la plus grande importance, c'est la suite...

A chaque cueillette, c'est-à-dire quatre ou cinq fois par année, on faisait les coques, sans mélanger la pâte commencent avec les feuilles de la récolte suivante: ça, c'était défendu! Au bout de l'année, une fois les coques bien sèches, « quand on avait 100 000 cocs », on ouvrait l' « agrenoir », bâtiment spécial, sorte de cellier à sol incliné et fenêtres hautes, à l'abri des vents et courants d'air. On y brisait les coques d'un coup de maillet de bois, on les mouillait, et, pendant des mois, on remuait l'ensemble, de moins en moins souvent; puis, en août-septembre, on mettait le pastel en tonneaux. Celui de 7 ans d'âge était encore meilleur.

L'extraordinaire, c'est, après cette lecture de 1699, d'ouvrir une revue japonaise, d'y reconnaître l'agrenoir, et toutes les photos des phases de ce travail pratiqué trois siècles plus tard rigoureusement de

la même façon. La seule différence vient de la plante: le *Polygonum*, auquel ressemble notre persicaire; d'ailleurs, les Nippons travaillent également une espèce voisine du *Polygonum* nommée *Persicaria tinctoria* Gross. Avec le *Polygonum*, il n'y a que deux récoltes, séchées de suite, sans transformation fermentaire préalable; puis, en automne, les feuilles sèches sont compostées pendant des mois, tout comme notre pastel, par « des maîtres d'eau »: les responsables de l'humidification, strictement mesurée suivant les normes connues de tous temps.

L'Arrêt de Fontainebleau indique, pour 100 000 cocs, d'un poids total de 36,720 tonnes, de les imbiber de 11748 litres d'eau, répartis en deux fois, très strictement là aussi, soit une proportion de 3 pour 1.

Patience, patience !

Toute à mes recherches tinctoriales, très prenantes, et au début manquant de repères, je vous ai indiqué ma première méthode dans un angle de sac en plastique alimentaire. J'ai aussi très souvent rempli des seaux de plastique, complétés par une grosse pierre, retournés le plus souvent possible, bien bouchés pour lutter contre les insectes (un festin pour eux!). Ce n'est pas très orthodoxe, mais, en attendant d'avoir plus de temps pour œuvrer dans les règles de l'art exposées plus haut, j'ai eu de bons résultats malgré les handicaps, et je vous dirai, dans le prochain numéro, les phases du montage de la cuve. □

CONSERVATION PAR DÉSHYDRATATION

FRUITS - LÉGUMES - ÉPICES

Dessiccateur électro-ménager

D E S H Y M O

Cotes : 72 x 33 x 24 (6 clayettes)

LORENZONI - Z.I. de la Gare
88320 Lamarche - Tél. 29.09.56.27

Pour **25 F**
- frais de port 6,50 F

**RECEVEZ LE LIVRE
DES VINS DE FRUITS**

Une brochure format 21
x 15 cm vous expliquant en
76 pages comment faire vous-même
vos vins de fruits, recettes à l'appui.

**SIMACO - B.P. 27 - 57320 BOUZONVILLE
TEL. 87 78 25 14**