



LIVRET DE L'EXPOSITION

# PRENDRE RACINE HOMMES ET PLANTES EN EXIL





*« Je suis née dans une  
famille calviniste de  
bourgeois nîmois.  
Orpheline de mère, j'ai  
été élevée par ma  
tante, Mme Saporta, à  
Orange. Elle m'a donné  
une éducation soignée.*

*Avec ma tante nous  
souhaitons gagner Genève.*

*Pour cela, nous devons  
trouver un "passeur" en qui  
l'on puisse avoir confiance.*

*Mais je vais finalement devoir  
partir seule après m'être coupé  
les cheveux et avoir acheté des  
vêtements masculins... »*

*Anne-Marguerite Petit du Noyer*

*« À Francfort, nous avons été  
approchés par des agents de la  
Compagnie des Indes néerlandaises  
et du coup nous nous sommes dirigés  
vers les Pays-Bas. De là, notre savoir-  
faire viticole nous permet d'obtenir le  
passage vers le comptoir du Cap,  
en Afrique du Sud. »*

*Isabeau Richard*

**« Un itinéraire culturel n'est pas censé s'appuyer uniquement sur le passé, mais a au contraire vocation à "traduire" et faire revivre les faits historiques, les dimensions culturelles, les questionnements sociaux, les traditions, les savoir-faire et savoirs populaires, les pratiques oubliées, l'aspect musical ou littéraire en les inscrivant dans le présent par de nouvelles formes de transmission. »**

**Johannes Melsen**



## SOMMAIRE

- 1 Introduction**
- 4 L'exil des huguenots**
- 6 Diffusion de plantes potagères**
- 8 Olivier de Serres**
- 10 Viticulture et viniculture en Afrique du Sud – Contribution des huguenots**
- 12 La sériciculture à Berlin – Contribution des huguenots**
- 14 L'industrie textile**
- 16 Contribution huguenote à l'arboriculture**
- 18 La betterave sucrière (*beta vulgaris* L.)**
- 20 L'aventure du chocolat en Suisse**
- 22 Quelle affinité entre les cultures et le culte protestant ?**
- 24 Recettes huguenotes**
- 25 La soupe à l'oignon du vieux Jean
- 26 Grüne Sosse de Francfort
- 26 Dip grüne Sosse
- 27 Gaufres à la cannelle
- 28 Remerciements**

Aujourd'hui, l'histoire des réfugiés religieux n'a rien perdu de son importance et de son actualité : elle est liée à des questions sociales et politiques substantielles, telles que la persécution, le déplacement, la migration et l'intégration. Aussi, notre itinéraire culturel européen vise à mettre en lumière l'exil historique des huguenots et des vaudois ainsi que leur intégration, leur enracinement progressif dans les pays hôtes.

Il s'agit en effet d'un chapitre important de notre histoire européenne, et cela dans plusieurs domaines : la religion (Réforme, Calvinisme), l'économie (Mercantilisme), la fabrication et les transferts technologiques, la culture des jardins, la science et la recherche (nouvelles approches de la recherche scientifique) ainsi qu'au niveau des arts et des valeurs sociétales (liberté d'esprit, tolérance culturelle, aides sociales...).

Le thème de « l'exil des plantes, de l'agriculture et de l'utilisation des produits agricoles » est un élément majeur de l'apport huguenot aux pays du Refuge lors de la fuite des protestants du Dauphiné vers la Suisse et l'Allemagne après la révocation de l'Édit de Nantes (1685). Les métiers de jardinier étaient bien représentés dans la répartition socioprofessionnelle des réfugiés français (et des Vallées vaudoises du Piémont), très probablement mieux que certaines listes peu significatives de

l'époque ne le suggèrent. La diffusion de plantes potagères présente des liens étonnamment forts avec la Réforme et ses chemins d'exil. Le Refuge huguenot y a contribué par la nécessité de se nourrir en terre étrangère, de retrouver en exil les plantes cultivées familières, et, en même temps, de subsister grâce à un savoir-faire rémunérateur fondé sur la culture de la terre ; de la curiosité à découvrir les plantes connues dans un milieu inconnu, mais aussi par l'opportunité des échanges commerciaux basés sur des produits végétaux insolites. Par la nostalgie aussi, puisque les bonnes vieilles recettes de la cuisine française et piémontaise requièrent des plantes aromatiques précises pour retrouver le goût, les couleurs et les saveurs de chez soi.

À Genève, les réfugiés du midi de la France furent les premiers à pratiquer le maraîchage comme une profession à part ; ces maraîchers se constituèrent en corporation dénommée « Les Plantaporêts » les planteurs de poireaux. Ces maraîchers ont introduit la bette à côtes, l'artichaut « Violet de Plainpalais », seule variété suisse de ce légume et le cardon si typique aujourd'hui de la cuisine genevoise. Au XVIe siècle, ce dernier a d'abord été produit à Plainpalais, puis entre l'Arve et le Rhône. Le plus connu et le plus fin, le cardon argenté « Épineux de Plainpalais », bénéficie même depuis 2003 d'une AOC.

À Berlin et Potsdam, il y a 300 ans, on se moquait de ces huguenots « gobes-grenouilles » et « mangeurs de haricots », qu'ils consommaient verts, et non uniquement secs ; mais on ne tardait pas à les imiter en plantant le chou-fleur, le petit pois, les asperges, le haricot justement, et dans des endroits abrités même l'artichaut et le melon. La salade aussi dont le nom même atteste en allemand l'origine française. En cultivant le melon en châssis les huguenots suscitaient l'admiration. Le principe est déjà expliqué chez Olivier de Serres en 1600, un huguenot notoire, qui recommande, en pays froid, de recouvrir « la fossette de la melonnière » à l'aide de « chapeaux en verre façonnés comme des cloches ».

En Grande-Bretagne, une variété de haricot appelée Refugee Beans rappelle leur souvenir (french beans). Les huguenots de la colonie de Fredericia, provenant

du Dauphiné, apportèrent le persil au Danemark, mais aussi la pomme de terre. La pomme de terre, légume à l'histoire particulièrement complexe, fait aussi partie des nombreux végétaux dont l'introduction en Allemagne et en France est attribuée à Charles de l'Écluse (1526-1609), botaniste le plus important de la Renaissance et figure du premier Refuge allemand (Francfort-sur-le-Main) et hollandais (Leyde) après un long séjour à Vienne et en Hongrie. Elle doit son nom scientifique *Solanum tuberosum* à Gaspard Bauhin. Au Wurtemberg, la pomme de terre aurait été apportée vers 1701 par les réfugiés vaudois du Piémont. Et les huguenots de la colonie de Fredericia, en provenance du Dauphiné, l'auraient introduite au Danemark en 1717.

Afin d'assurer leur nourriture en terre d'exil et d'y retrouver les plantes cultivées familières, avec le goût, les couleurs et les saveurs de chez soi, les huguenots y ont en effet diffusé un très grand nombre de plantes et de savoir-faire qui ont contribué au développement économique, ainsi qu'à l'évolution des techniques agricoles et des pratiques alimentaires et culinaires.

Dans le but de donner un éclairage sur cet élément captivant de l'Histoire de l'exil des huguenots, notre Fédération française Sur les Pas des Huguenots et des Vaudois a mis en place une exposition itinérante qui s'accompagne de conférences, de « jardins scolaires », de dégustations de produits emblématiques sur l'itinéraire, de livres de cuisine huguenote, de découvertes poétiques ou randonnées...

**Si vous souhaitez partager et faire voyager cette exposition : contact ???**



Illustration : Albert Anker, 1886,  
Réfugiés protestants, Collection privée.

## FRANCE ET ITALIE

### RÉPRESSION, FUITE OU EXPULSION

Après la révocation de l'Édit de Nantes en 1685, de plus en plus de protestants se sont vus contraints de choisir l'exil hors de France et du Piémont afin de retrouver leur liberté de culte dans les pays du refuge. Un grand nombre de ces réfugiés étaient jardiniers ou agriculteurs : des compétences particulières, des connaissances en matière de travail du sol, de culture et de transformation des plantes ont permis aux huguenots et vaudois du Piémont de prendre racine à l'étranger.

## SUISSE

### REFUGE ET ÉTAPE

La Suisse a été le premier pays d'asile et surtout de transit pour les réfugiés. Aux portes de Genève, les huguenots cultivaient des légumes jusqu'alors inconnus ou du moins inhabituels. Le cardon est resté une spécialité genevoise, mais la culture maraîchère s'est peu à peu répandue dans toute la Suisse. Les producteurs et les commerçants de soie s'essayèrent à l'élevage de vers à soie. Mais même si les mûriers prospéraient, les conditions climatiques n'ont pas permis l'élevage de ces vers.

## ALLEMAGNE

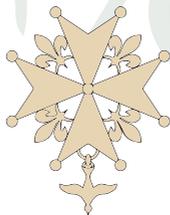
### ARRIVÉE ET INTÉGRATION

Les huguenots et les vaudois ont enrichi le paysage culturel allemand de diverses manières, par l'agriculture, l'horticulture et par une nouvelle façon de cuisiner. La culture alimentaire a offert de nouvelles possibilités dans la vie quotidienne grâce à des sélections végétales innovantes, des inventions agrotechniques et des recettes culinaires jusque-là inconnues. Cette histoire d'intégration culturelle est marquée par des différences entre les vaudois et les huguenots, entre les réfugiés urbains et ruraux, entre les riches et les pauvres.



# L'EXIL DES HUGUENOTS

**L'exil des huguenots français vers les pays protestants afin d'échapper aux persécutions est un événement capital de l'Histoire européenne, qui s'étale sur plus d'un siècle. On distingue le « Premier Refuge » des années 1560, avec un maximum de départs après la Saint-Barthélemy (1572).**



L'Édit de Nantes promulgué par Henri IV en 1598 ramène une certaine liberté. La révocation de cet édit de tolérance en 1685 par Louis XIV entraîne le « Grand Refuge ». De 1560 à 1760, près de 200 000 huguenots ont pris le chemin de l'exil.

Dès les premières persécutions, beaucoup de protestants, de Normandie et du Poitou, se réfugient en Angleterre et créent de nombreuses églises françaises à Londres. Les Provinces-Unies en accueillent le plus grand nombre, qui participent activement à l'éclosion de cette « République des

lettres » culminant au XVIII<sup>e</sup> siècle. La Suisse voit passer de très nombreux réfugiés en direction des pays de langue allemande, surtout le Brandebourg qui, avec l'Édit de Potsdam (1685), mène une active politique d'accueil.

Mais l'Europe n'est pas la seule terre d'accueil : de nombreux protestants fuyant la France participent à la conquête du Nouveau Monde, un petit nombre va jusqu'en Afrique du Sud, en Scandinavie, en Russie.

## L'ACCUEIL DANS LES PAYS DU REFUGE

La communauté de religion facilite la qualité de l'accueil. Partout se manifestent un élan de compassion et un grand effort d'assistance : hébergement, aide financière pour l'installation, transport.

Cependant les tensions ne manquent pas et, contrairement à une historiographie protestante bienveillante, le Refuge n'est pas toujours une aventure positive. Passée la première émotion, le poids de l'émigration devient de plus en plus lourd et les opinions publiques pas toujours compréhensives : craintes de concurrence pour les commerçants et artisans (beaucoup de jalousie due aux exemptions d'impôts) et oppositions culturelles (les protestants du Nord n'apprécient pas toujours les Méridionaux expansifs).

**La Révocation de 1685 représente bien une fracture dans l'Histoire européenne. L'exil des huguenots fait perdre à la France une grande partie des forces servant son progrès économique et culturel. Tous ces réfugiés ont donné aux pays d'accueil, grâce à leur savoir-faire dans de nombreux domaines, une impulsion nouvelle. Impulsion bienvenue pour les territoires du nord de l'Europe dans l'optique de redynamiser une économie ruinée par la guerre de Trente Ans (1618-1648).**



## NOMBRE DE RÉFUGIÉS ET PAYS D'ACCUEIL

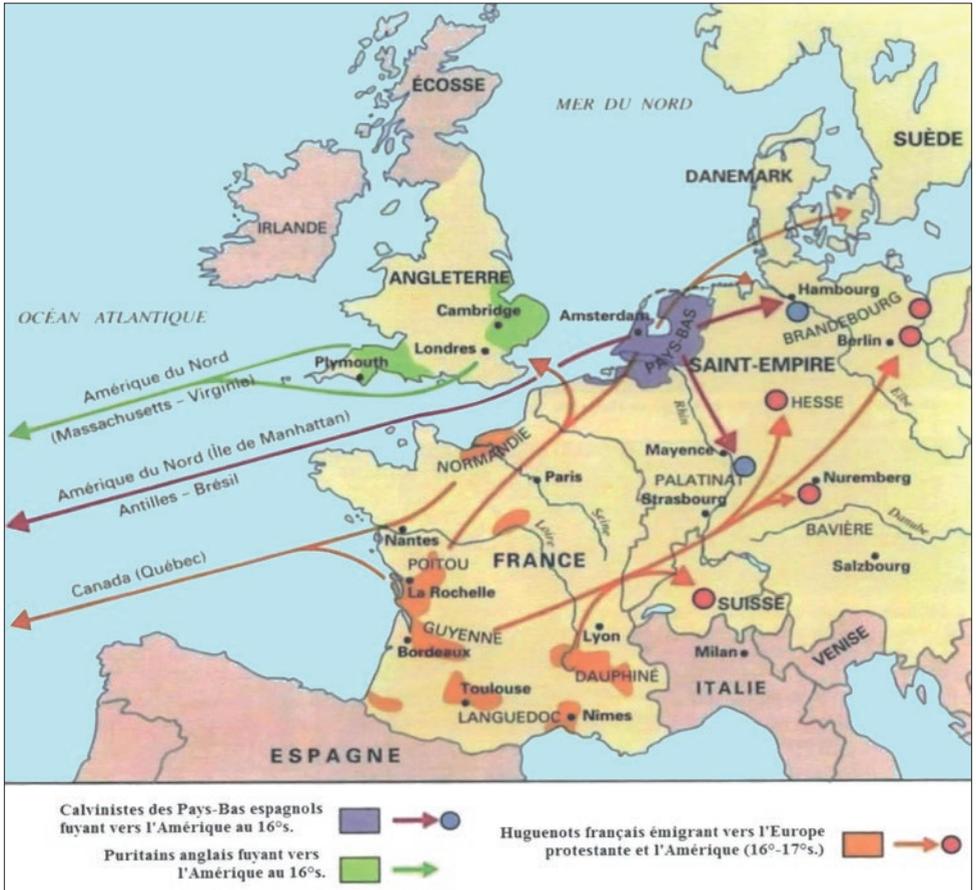
Le chiffre de 160 000 à 200 000 est actuellement admis, soit 25 % de la population protestante estimée à 800 000. On rappelle le statut spécial des pasteurs, qui avaient à choisir entre la conversion ou l'exil, ce dernier étant interdit à leurs fidèles : 80 % des pasteurs s'exilent.

L'exil est définitif. Les plus faibles et les plus pauvres deviennent des déracinés, des marginaux, passant d'Église en Église jusqu'à leur mort. Les autres réfugiés s'assimilent progressivement, se marient avec les autochtones. Si la langue française est pieusement conservée dans les familles qui vivent entre elles, la langue se modifie, s'éloigne du modèle classique,

Voltaire parlant du « style réfugié » ; elle se germanise ou s'anglicise. Elle reste en usage dans certaines paroisses, et les sociétés d'histoire huguenote favorisent un « retour aux sources ».

À l'époque de la Révolution française, les réfugiés huguenots se voient concéder par l'Édit royal du 15 décembre 1790 la possibilité de rentrer en France en recouvrant la nationalité française, et de disposer à nouveau de leurs biens. Le nombre de ceux qui profitent de cet édit est très faible, le plus illustre est Benjamin Constant. Cette loi reste en vigueur jusqu'à la fin de la Deuxième Guerre mondiale.

Sources : Musée protestant ; "L'édit de Nantes est révoqué", numéro spécial de *Réforme*, 1985 ; *L'Édit de Nantes et sa révocation – histoire d'une intolérance*, Janine Garrisson,





# DIFFUSION DE PLANTES POTAGÈRES

Les plantes potagères incluent les légumes, certaines plantes à fruits (melons, pastèques, fruits rouges), les fines herbes et les plantes condimentaires. Les huguenots et les vaudois ont contribué à la diffusion de plantes potagères par la nécessité de se nourrir en terre étrangère, de retrouver en exil les plantes cultivées familières, et, en même temps, de subsister grâce à un savoir-faire rémunérateur fondé sur la culture de la terre. Les métiers de jardinier étaient bien représentés parmi les réfugiés français. Ils ont aussi eu la curiosité de découvrir des plantes connues dans un milieu inconnu.



À Genève les réfugiés du midi de la France sont les premiers à pratiquer le maraîchage comme une profession à part ; ils se constituèrent en corporation dénommée « les Plantaporrêts » les planteurs de poireaux. Ils ont introduit la bette à côtes, l'artichaut

“violet de Plainpalais”, seule variété suisse de ce légume et le cardon si typique aujourd'hui de la cuisine genevoise. Le plus connu est le cardon argenté “épineux de Plainpalais” qui bénéficie même depuis 2003 d'une AOC.

Venant du Dauphiné, les huguenots de la colonie de Fredericia au Danemark, apportèrent le persil et aussi la pomme de terre.



Dans les anciens états correspondant à la Hesse actuelle, il existe la tradition culinaire de la **sauce verte**, dont l'origine huguenote paraît plausible. En Hesse on connaît deux recettes, celle de Francfort-sur-le-Main et celle de Cassel en Hesse centrale, le point commun de ces contrées étant d'être marqué par le Refuge huguenot. Chacune des deux recettes contient sept herbes aromatiques : la bourrache, le persil, la pimprenelle, l'oseille et la ciboulette leur sont communes. Dans la sauce de Francfort entrent le cerfeuil et le cresson alénois, dans celle de Cassel l'aneth et la mélisse.

À Berlin et à Potsdam, on se moquait de ces huguenots « gobes-grenouilles » et « mangeurs de haricots », qu'ils consommaient verts, et non uniquement secs. La cuisine se composait de viande fumée et salée, de poisson séché, de légumes secs, de choux aigres, raves et autres racines. Pas de légumes verts ni d'herbes aromatiques. Les nouveaux arrivants constatèrent qu'ils se retrouvaient parmi une population qui n'avait jamais préparé ou consommé de petits pois ou haricots verts frais ! Mais au lieu d'intégrer cette autre culture alimentaire, ils mirent tout en œuvre pour changer les choses. Ils importèrent bientôt des graines, construisirent des serres, dans lesquelles ils posèrent précocement des lits de fumiers. Les essais de tabac et asperges réussirent très bien, révolutionnant durablement le mode de vie des habitants. On ne tarda pas à les imiter en plantant le chou-fleur, le petit pois, l'asperge, le haricot et dans des endroits abrités, l'artichaut et le melon. Il en va de même pour la **salade**, dont le nom atteste en allemand l'origine française. Les huguenots suscitaient l'admiration en cultivant le melon en châssis.

Texte inspiré des écrits de Johannes Melsen, initiateur du projet "Sur les Pas des Huguenots et des Vaudois".



**Les huguenots apportaient donc avec eux leurs traditions alimentaires, des habitudes de cuisine avec des produits différents de ceux utilisés sur place, plus variés que ceux qui étaient courants à l'époque en Europe du Nord. Ces apports se manifestent encore maintenant dans l'usage de nombreux termes culinaires importés du français.**



# OLIVIER DE SERRES

C'est au cœur du Vivarais, en Ardèche que naît et meurt Olivier de Serres (1539-1619), époque agitée par les guerres de religion et marquée par les expéditions maritimes. Cet homme de la Réforme et de la Renaissance est une figure majeure du XVII<sup>e</sup> siècle. En 1558, il acquiert le domaine du Pradel dans le Bas-Vivarais où il a le loisir d'observer et expérimenter en cultivant la terre. Son objectif est la transmission des connaissances : principalement aux propriétaires pour faire croître leurs domaines et d'autre part aux paysans pour leur permettre d'améliorer les récoltes. « Science, expérience, diligence » indiquent quels préceptes fondamentaux doit suivre selon lui le bon père de famille.



## UNE PUBLICATION MAJEURE : LE THÉÂTRE D'AGRICULTURE ET MÉSNAGE DES CHAMPS

Cet ouvrage, publié en 1600 par Olivier de Serres après une trentaine d'années de travaux, lectures et observations lui a valu d'être considéré aujourd'hui encore comme une des personnalités les plus remarquables, « Père de l'agriculture française » selon l'Abbé Rozier. Le mot « théâtre » qui vient du grec signifie : lieu où l'on regarde. Ce traité d'agriculture et d'économie rurale divisé en huit « livres » a pour fonction de présenter la totalité des connaissances autour des pratiques agricoles et horticoles. Sa publication s'inscrit dans le cadre politique d'une résolution de relance de l'agriculture prônée lors du règne d'Henri IV.

## UN THÉORICIEN ET PRÉCURSEUR

Son jardin expérimental semble être le signe d'une nouvelle compréhension de la science botanique. Certaines techniques novatrices sont prônées dans le *Théâtre d'Agriculture* et mises en pratique.

- C'est le cas de la prairie artificielle issue du semis de légumineuses qui représente une véritable révolution dans l'histoire moderne de l'élevage. L'auteur relate employer plusieurs espèces dont la luzerne et l'esparcet.
- On lui a par ailleurs attribué l'expérimentation de cultures



nouvellement introduites telles que la nicotine (tabac), la betterave, la canne à sucre, le riz ou encore le pastel.

- Ce gestionnaire consciencieux a également offert au Roi l'opportunité de planter environ 20 000 mûriers dans le jardin des Tuileries autour de 1600. Ainsi, il a été l'un des acteurs majeurs du développement du ver à soie.
- Étonnant précurseur de la viticulture moderne, il préconise l'étude de l'exposition d'une parcelle et des caractéristiques du climat local avant l'installation d'un vignoble.

Allée cavalière du Pradel en 1920.

## COMPOSITION DES JARDINS D'OLIVIER DE SERRES AU DOMAINE DU PRADEL (MIRABEL, ARDÈCHE)

Inspiré par les jardins « à la française », il agence ses propres plantations en quatre « espèces ».

Le **Jardin Potager** fournit « toutes sortes de racines, herbes, fruits rampants sur terre destinés à la cuisine, et autrement bons à manger, crus et cuits ».

Le **Jardin Bouquetier**, un jardin d'agrément dont on contemple les parterres brodés. Il est composé de tournesols, œillets, thym, lavandes ou encore rosiers.

Ensuite vient le **Jardin Médicinal**, on y trouve par exemple de la camomille, de l'absinthe, de la verveine, mais aussi du tabac ! C'est grâce à ce jardin que le maître des lieux et son épouse, la « bonne mesnagère », pouvaient soigner famille et voisinage. En cas d'urgence, on faisait venir le « docte » et l'apothicaire. Mais, comme la maison des champs était souvent isolée, la proximité des « simples » permettait de gagner du temps.



Le **Jardin Fruitier** ou verger, beaucoup plus vaste, présente diverses essences d'arbres. Olivier de Serres affectionne la technique du palissage qui facilite la circulation de la sève vers le haut. Les arbres se développent donc, par tailles et manipulations le long d'une structure en bois.

Il précise dans son *Théâtre d'Agriculture* que « chanvre, lin, pastel, garance, chardon à bonnetier et autres matières servant à faire des toiles, à teindre et à préparer et draps et peaux et autres services, se logeront dans l'enceinte des jardinages ».

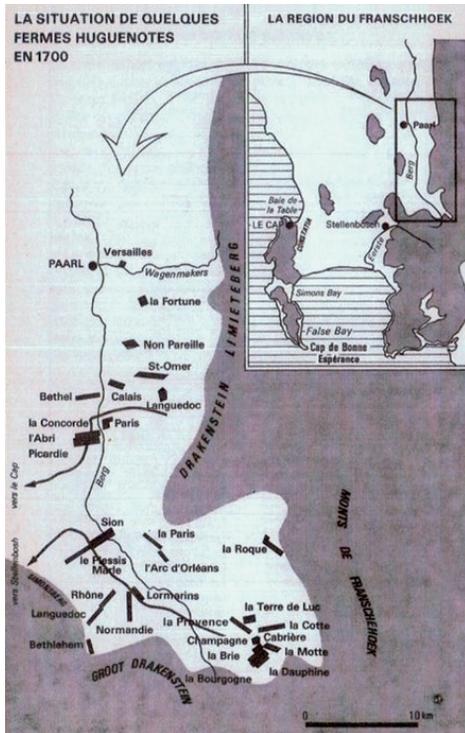
Sources : Domaine du Pradel, Benoît Vidal, Dominique Vidal, Vitisphère, Otto Schaefer, Martine Gourrichon, *Olivier de Serres l'Ardéchois, père de l'agriculture française*, Dominique Vidal, coll. Les patrimoines, Le Dauphiné libéré, Musée dauphinois, Wikipédia.



# VITICULTURE ET VINICULTURE EN AFRIQUE DU SUD

## CONTRIBUTION DES HUGUENOTS

En 1652, pour faire face au développement considérable de ses échanges commerciaux avec l'Asie, la Compagnie hollandaise des Indes orientales (Vereenigde Oost-Indische Compagnie ou VOC) crée un « comptoir d'approvisionnement maritime » au Cap, à mi-distance entre Amsterdam et son centre régional de Batavia en Insulinde.



Elle y développa des potagers, des vergers et des pâturages permettant de ravitailler ses bateaux en vivres frais, viande et laitages. Désireuse de produire du vin pour lutter contre le scorbut, elle fit aussi planter en 1655 les premières vignes provenant de cépages espagnols, français et allemands.

À partir de 1679, le gouverneur du Cap, Simon Van der Stel, convainc la VOC de peupler l'escalaire du Cap de colons pour y développer l'agriculture. Devant l'afflux soudain de réfugiés huguenots généreusement accueillis aux Pays-Bas après la révocation de l'Édit de Nantes, la VOC décide dès la fin de 1685 d'en diriger certains vers la nouvelle colonie du Cap, en particulier « ceux qui savent cultiver les vignes, fabriquer le vin et le vinaigre, et distiller le brandy ». Sur les 50 000 huguenots arrivés en Hollande, un peu plus de 200 seulement décidèrent de partir pour le Cap à partir de la fin de 1687. À bord de 9 navires de la VOC, ils parcoururent les quelque 15 000 km séparant les ports hollandais du Cap où un peu moins de 180 d'entre eux arrivèrent en 1688 et 1689 après un voyage de 5 mois particulièrement pénible.

Ils y trouvèrent une petite communauté principalement hollandaise et des espaces laissés pratiquement intacts par les premiers occupants de cette partie de l'Afrique : les tribus Khoisan, chasseurs-cueilleurs et aussi éleveurs pour certains d'entre eux, vivant en petits groupes nomades dispersés.

Simon Van der Stel reçut les huguenots à bras ouverts et mit tout en œuvre pour faciliter leur installation. Tous ceux qui se destinaient à l'agriculture reçurent des concessions de 50 hectares environ, principalement le long de la vallée du Berg dans un secteur maintenant appelé Franschhoek – « le coin des Français ». Ils reçurent aussi des vivres, des matériaux pour la construction de maisons, des intrants agricoles et même du bétail pour certains d'entre eux, ainsi qu'une assistance financière substantielle leur permettant de survivre jusqu'à ce que leurs concessions deviennent productives.

Si la culture de la vigne commença 30 ans avant leur arrivée en Afrique du Sud, les huguenots furent cependant les artisans de son développement et les moteurs d'une production de vin de qualité. Dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, alors que le vignoble sud-africain devait couvrir environ 500 hectares, les viticulteurs les plus importants étaient huguenots, sur des domaines auxquels ils donnèrent souvent des noms français par fidélité à la terre natale (Champagne, Languedoc, La Provence...).

## 300 ANS PLUS TARD

Alors que la surface des vignes atteint 1 000 000 hectares avec une production de vin représentant près de 5 % de la production mondiale, l'influence des huguenots sur ce secteur a été confirmée par une étude récente de l'Université de Pretoria. Celle-ci a mené une analyse statistique rigoureuse et fine de nombreuses données sur la production des domaines viticoles, contrôlant notamment l'influence de l'origine des colons huguenots et de variables telles que le capital, le travail, et les intrants.

L'étude conclut de façon claire que les connaissances, le savoir-faire et les « secrets », dans les domaines agricoles et œnologiques, des colons huguenots venant de régions viticoles leur a donné un avantage comparatif indéniable pour produire du vin de qualité dans la durée. Cela leur assura un marché stable pour leurs produits et leur permit d'accroître régulièrement leur production pour satisfaire la demande à l'exportation et aussi celle des marins et soldats, jusqu'à 6 000 par an, faisant escale chaque année au Cap.

Sources : Harry Booyens, *God Bless the Good Ship China*, Familia: Quarterly journal of the Genealogical Society of South Africa, 2010 ([www.efamily.co.za](http://www.efamily.co.za)) ; Johan Fourie and Dieter von Fintel, *Settler Skills and Colonial Development: The Case of the French Huguenots in Dutch South Africa*, Seminar Series, University of Pretoria, 2010 ([www.academia.edu/1586020](http://www.academia.edu/1586020)) ; Pieter Coertzen, *The Huguenots of South Africa 1688-1988, Le Cap, Tafelberg, 1988* ; Bernard Lugan, *Huguenots et Français : ils ont fait l'Afrique du Sud*, Paris, 1988.





# LA SÉRICICULTURE À BERLIN

## CONTRIBUTION DES HUGUENOTS

**Le 18 octobre 1685, Louis XIV promulgue l'Édit de Fontainebleau et révoque l'Édit de Nantes. Quelques jours après, Frédéric Guillaume I<sup>er</sup>, Grand Électeur de Brandebourg et duc de Prusse, proclame l'Édit de Potsdam qui encourage les protestants à quitter la France pour s'installer en Brandebourg avec des conditions avantageuses : un sauf-conduit pour traverser l'Allemagne, un logement franc et une immunité fiscale pour 10 ans, des sommes d'argent allouées pour démarrer une entreprise et une liberté de culte dans leur langue et leur liturgie. Ainsi, en 1731, près de 20 000 protestants sont installés en Brandebourg.**



Frédéric-Guillaume, vers 1685.

Jacques Vaillant, MAH Musée d'art et d'histoire, Ville de Genève. Don du prince électeur de Brandebourg, Frédéric-Guillaume I<sup>er</sup>, 1685.

**Schur-Brandenburgisches**

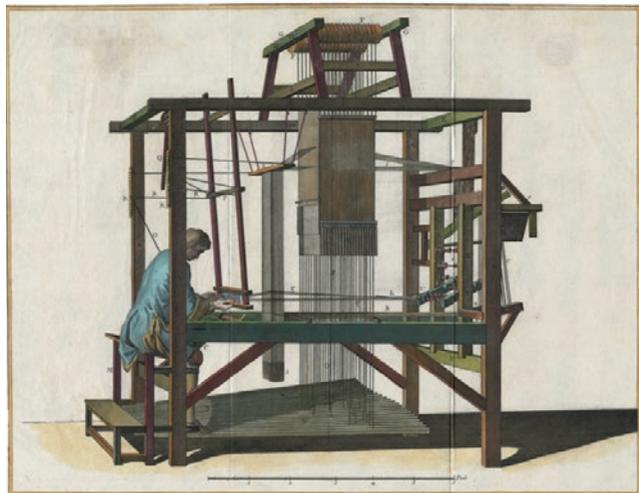
**EDICT,**

**Betreffend**

**Diesjenige Rechte / Privilegia und andere Wohlthaten / welche Sr. Schurf. Durchl. zu Brandenburg denen Evangelisch-Reformirten Franckösischer Nation so sich in Ihren Landen niederlassen werden dafelbst zu verstaten gnädigst entschlossen seyn.**

**Geben zu Potsdam / den 29. Octobr. 1685.**

« Édit du Prince-électeur de Brandebourg concernant les droits, privilèges et bienfaits que leurs altesses princes-électeurs de Brandebourg ont décidé d'accorder gracieusement aux évangélistes-réformés de nationalité française qui s'installeront sur leurs terres. Fait à Potsdam, le 29 octobre 1685. »



Grâce à l'apport de savoir-faire des huguenots, de nombreuses manufactures prospèrent : le tissage de la laine pour les bas est amélioré pour faire des étoffes pour la chapellerie, l'industrie du gant et du cuir est en plein essor, les tanneries et les mégisseries s'implantent le long des fleuves. Ils apportent aussi le papier vélin – fabriqué avec des chiffons ramassés dans tout le pays – ainsi que les chandelles, le savon noir, la teinture des étoffes avec des plantes, et bien sûr le tissage de la soie pour des étoffes, des tentures, des tapisseries qui concurrencent la manufacture des Gobelins.

La guerre de 30 ans (1618-1648) a ravagé toute l'Europe, en plus de la peste et des famines ; l'Allemagne a perdu la moitié de sa population. Une fois la paix réinstallée, le confort et la mode redeviennent des enjeux essentiels pour toutes les classes sociales. La porcelaine est préférée à la faïence, la soie à la bure. Frédéric Guillaume s'inspire alors de la Hollande et de l'Angleterre pour relancer l'économie. Pour limiter les importations venues de France, il favorise l'implantation de manufactures. L'exil des réfugiés français permettra dès lors de repeupler son territoire et d'apporter de nouvelles connaissances.

Les huguenots profitent de ce contexte favorable et fondent ces nouvelles manufactures. Par exemple, en 1687, à Berlin, le seigneur des Aiguilliers implante une manufacture d'étoffes de soie avec velours et brocard de soie rehaussé de fil d'or et d'argent, à destination notamment des livrées de la Cour. Il reçoit 10 000 écus, une loterie mise en place pour la vente de sa production, à condition qu'il fasse faire marcher six métiers à tisser et forme ses ouvriers.

## UN VÉRITABLE APPORT DE SAVOIR-FAIRE POUR LA SOIE

Toutes les manufactures pour l'habillement ou les tapisseries murales tissaient du fil de soie importé jusque-là de France ou d'Italie. Afin de limiter la dépendance extérieure et produire localement, Frédéric Guillaume confie cette culture aux réfugiés qui en possèdent le savoir-faire, venant du Languedoc ou des Cévennes où les magnaneries étaient réputées. Ils maîtrisent également la culture du mûrier blanc, l'élevage des vers à soie et le « moulinage des cocons » afin d'obtenir le fil tant recherché. Ils apportent enfin le perfectionnement des tours dans l'art du tirage et la filature. C'est un véritable progrès technique.



Outils de tisserands.

L'Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers. Diderot et d'Alembert, 1751 à 1772.

## UN RAPIDE DÉVELOPPEMENT

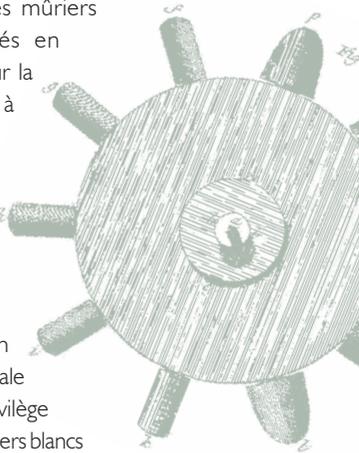
Dès 1694, malgré des doutes quant à leur capacité à survivre dans le froid, les huguenots plantent des mûriers blancs en grand nombre à Koepenik (Berlin). Les mûriers blancs ont un meilleur rendement que les mûriers noirs, alors utilisés en Brandebourg, pour la nourriture des vers à soie.

En 1703, Mr Jean Logier récoltait ainsi 5 à 6 livres de cocons par an à Koepenik, qu'il fait parvenir au Roi. En 1707, la Société royale des Sciences a le privilège de la culture des mûriers blancs et de la soie sur tout le pays : des inspecteurs parcourent le pays pour encourager le développement des plantations. Le long de la Spree, des moulins à eau sont implantés pour le moulinage de la soie et ainsi renforcer la régularité du travail et ne pas rompre le fil.

Les filatures et les manufactures de tissage de la soie peuvent ainsi utiliser ce fil « produit sur place » : la soie devient berlinoise, elle est vendue en Hollande et au nord de l'Europe, favorisant ainsi les rentrées financières.

Cent ans après la révocation de l'Édit de Nantes, il y a 3 millions de mûriers et la récolte avoisine les 50 000 livres de soie.

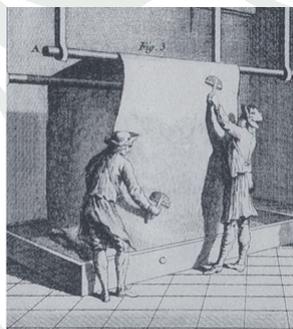
Sources : *Mémoires pour servir l'histoire des réfugiés*, Erman J.P et Reclam P.C, Berlin, 1794.





# L'INDUSTRIE TEXTILE

**De nombreux huguenots travaillaient dans la filature, le tissage et les métiers annexes, comme l'impression sur étoffes. Il n'est pas étonnant qu'ils se soient intéressés aux plantes textiles.**



Un exemple particulièrement original est la culture de la cardère (*Dipsacus sativus* L.), « la seule fleur qui ait travaillé à l'usine ». Dans la région de Halle/Saale (aujourd'hui Saxe-Anhalt), la culture de la cardère introduite par les huguenots existait encore

au XIX<sup>e</sup> siècle. La cardère est l'exemple réussi entre l'agriculture et l'industrie. Cette plante a été largement cultivée dans le Vaucluse jusque dans les années 1980.

Après une phase de séchage de 4 à 5 jours, les têtes sont triées et débarrassées de leurs graines puis transportées dans de grands ballots de toile pour le conditionnement en usine. Les têtes sont ensuite découpées en cylindres réguliers pour être montées sur une tige métallique et rassemblées sur des peignes ou des rouleaux. L'étape suivante consiste à les monter sur des croisées en bois comportant 14 têtes. Le lainage peut alors commencer. Une tête est utilisée 150 fois pour donner 40 000 griffures.

Les crochets acérés de la cardère n'ont pas leur pareil pour tirer délicatement les fils de la trame et donner à l'étoffe son aspect moelleux ou feutré. Ses petites épines tirent les filaments laineux sans les arracher afin de former un duvet de feutre chaud et serré. La cardère à foulon était utilisée pour lainer les draps fins, les étoffes de laine de grand luxe ainsi que les lodens (tissu de laine épais et imperméable).

Au XIX<sup>e</sup> siècle, cette opération se mécanise et les têtes de cardères sont installées en série sur des tambours mécaniques. Malheureusement, cette greffe du végétal sur la mécanique ne dure qu'un temps et la culture de la cardère périclita.

## L'INDUSTRIE DU LIN EN IRLANDE



Un industriel huguenot originaire de Picardie, du nom de Louis Crommelin, a développé l'industrie du lin en Irlande lors de son exil hors de la France, suite à la révocation de l'Édit de Nantes. Celui-ci, après avoir passé les Provinces-Unies où il a d'abord sélectionné des graines de lin, s'est établi à Lisbrun en Irlande pour y introduire cette culture.

À partir de cette matière première, il développa la fabrication de tissu de lin en initiant la population locale au filage et au tissage sur de nouveaux métiers, une précieuse innovation sous la forme de rouets hollandais à filer le lin. En effet avant l'arrivée des réfugiés français, le fuseau et la quenouille étaient les seuls outils employés par les Irlandais pour filer le lin. Les nouveaux rouets permirent de produire un fil de lin plus uniforme et de qualité très supérieure à ceux produits jusqu'alors. Le tissage de la toile jusqu'à cette révolution industrielle était

essentiellement de caractère domestique dans tous ses détails : les fermiers cultivaient le lin sur leurs propres terres, la paille était rouée et teillée par leurs soins, leurs filles et domestiques filaient le lin ; quant au blanchiment, il était fait très primitivement sur les champs.

Louis Crommelin enseigna d'abord aux paysans de meilleures méthodes de culture du lin, construisit les premiers ateliers de tissage en collectivité et fonda la première blanchisserie entourée de grandes prairies pour l'étendage régulier des toiles, laquelle fut inaugurée en 1791 à Haden près de Lisburn. Il innova également par la mise au point de nouvelles méthodes de teinture du tissu, avant de rédiger un manuel consacré à la manufacture du lin (1705). Son action contribua à développer les exportations des tissus de lin irlandais, qui passèrent de 49 000 livres en 1700 à 275 000 en 1725. Voici pourquoi Louis Crommelin est surnommé le "père de l'industrie linière irlandaise".

Sources : Site [linage.ooreka.la](http://linage.ooreka.la) cardère ; La cardère à foulon le blog Gallica BnF ; La hulotte numéro 61 et 62 [https://www.lahulotte.fr/img\\_lh/pdf/fiche\\_cardere.pdf](https://www.lahulotte.fr/img_lh/pdf/fiche_cardere.pdf) ; <http://fardoise eklablog.com/la-cardere-a-lainer-aT08895376> ; Bibliographie Louis Crommelin.





# CONTRIBUTION HUGUENOTE À L'ARBORICULTURE

**Dans le domaine des arbres fruitiers, l'influence huguenote est ancienne. Dans le contexte du premier Refuge, le médecin et botaniste Jean Bauhin (1541-1612) étudie avec une attention particulière, nouvelle pour l'époque, les variétés de pommes, de poires, de prunes et de cerises en France, en Suisse et en Allemagne. Il doit être considéré comme le fondateur de la pomologie (étude des fruits et de leur culture) au XVI<sup>e</sup> siècle. Du fait de ses travaux, et de ceux de son jeune frère Gaspard, leur nom a été donné au genre *Bauhinia*, de la famille des légumineuses, au sein duquel plus de 50 espèces sont maintenant répertoriées.**

Pour le second Refuge, l'influence huguenote sur les pays d'accueil est mentionnée par plusieurs sources. Dans le Brandebourg, un véritable engouement pour l'arboriculture française s'observe dès les années 1660; les arboriculteurs allemands avaient donc adopté les pratiques de La Quintinie et de ses prédécesseurs (le *Franz-obst*) dès avant l'arrivée de jardiniers réfugiés. Dans ce contexte favorable, ces derniers ont certainement renforcé l'introduction de variétés françaises et l'application de nouvelles méthodes de culture (palissage, taille en buisson), comme indiqué dans l'ouvrage *Äpfel fürs Volk* (*Des pommes pour le peuple*) dans la collection *Potsdamer Pomologische Geschichten* (Histoires pomologiques de Potsdam). Il faut aussi rappeler que Ludwig Kassin, arboriculteur descendant des Cassin, réfugiés berlinois, a sélectionné et multiplié au XIX<sup>e</sup> siècle



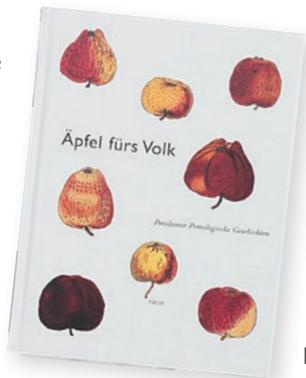
*Populus nigra L.*

à Werder une variété de cerises encore très courante et prisée de nos jours qui porte le nom de *Kassins Frühe* ("la précoce de Cassin")!

À Louisendorf en Hesse, on attribue aux fondateurs huguenots du village l'introduction d'une variété de cerises, la *Lichtkirsche*.

En Angleterre, la variété de cerise dite *Mazzard Cherry*, réputée pour sa saveur et les multiples autres produits de son arbre (bois d'ébénisterie, gomme à partir de son écorce et colorant vert à partir de ses feuilles) est attribuée aux huguenots.

En Irlande, la colonie huguenote de Port Arlington aurait introduit un noyer italien noir et la variété de poire (*Pyrus communis*) à maturité précoce, vivace et rustique dite *Jargonelle*, subsistant encore au XIX<sup>e</sup> siècle. Enfin, il semble que le poirier et le cognassier aient été introduits sur les terres défrichées par les huguenots du Massachusetts.



américains et notamment *Populus deltoïde* (Bartr.) Marsh. Les peupliers américains, appelés "carolins" en Suisse romande et en France, auraient été apportés en Europe par des marchands huguenots et plantés à La Rochelle et à Rochefort en 1669 et en 1700. À cause de leur proximité génétique avec le peuplier noir indigène, l'hybridation intentionnelle, mais aussi spontanée progressa au cours

des siècles, donnant *Populus x canadensis* Moench, si bien qu'aujourd'hui le *Populus nigra* d'origine a beaucoup régressé en Europe.

des siècles, donnant *Populus x canadensis* Moench, si bien qu'aujourd'hui le *Populus nigra* d'origine a beaucoup régressé en Europe.

Sources : *Cultes et cultures* : apports huguenots à l'histoire culturelle du jardin et du monde végétal publié par Otto Schaefer dans *Diasporas*, 21 | 2013, 20-44.

Mazzard Cherry (*Prunus avium*).





# LA BETTERAVE SUCRIÈRE

(BETA VULGARIS L.)

**Le goût sucré est inné, mais il a précédé le sucre tel que nous le connaissons; il était recherché à travers le miel ou les fruits secs. Le sucre de canne, venu d'Inde, a été découvert par les Croisés au XII<sup>e</sup> siècle et s'est répandu lentement en Occident. Il intéressait surtout les classes aisées. Le sucre se démocratise au XIX<sup>e</sup> siècle grâce à la production industrielle à partir de la betterave sucrière dont l'histoire présente des liens avec le Refuge huguenot et le milieu des industriels protestants français.**



Les principales variétés de betterave ont été décrites dès le Moyen Âge. L'origine de l'utilisation alimentaire des racines de betterave semble se situer dans la grande plaine qui s'étend de l'Allemagne à la Russie. En France, Olivier de Serres, auteur du *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, chercha le premier à extraire le sucre des betteraves, mais n'a pas réussi à trouver un processus opérationnel.

Le procédé de la fabrication de sucre à base de betteraves est mis au point par Franz Karl Achard (1753-1821). Descendant de réfugiés huguenots originaire du Dauphiné, il étudie la physique et la chimie à Berlin. En 1775, à l'âge de 22 ans, il envoie une partie de ses travaux scientifiques au roi Frédéric II et obtient un poste à l'Académie des sciences, dans le laboratoire de chimie dirigé par Andreas Sigismund Marggraf qui menait des recherches sur l'extraction du sucre de betterave.



Dès 1792, il gère un domaine agricole à Buchholz au nord de Berlin. À partir du résultat de ces recherches, il met en œuvre le premier, en 1796, le procédé opérationnel d'extraction et de raffinage du sucre de betterave. Il en remet en janvier 1799 de premiers échantillons au roi de Prusse dont il reçoit le domaine de Kunern en Silésie pour y développer la nouvelle industrie. Celle-ci connaît un essor remarquable en Allemagne au cours du XIX<sup>e</sup> siècle grâce, notamment, aux travaux de Carl Scheibler, chimiste de renom, sur la cristallisation du sucre de betterave. Il fondera le Zucker Institut de Berlin en 1867.

En France, les méthodes d'Achard sont reprises par Benjamin Delessert (1773-1847), dont la famille, originaire du Canton de Vaud et installée à Lyon depuis 1735, y a fait fortune dans le commerce, l'industrie et la banque. À côté de

ses affaires, Benjamin Delessert a été un botaniste passionné et compétent dont la vocation est due à Jean-Jacques Rousseau et dont l'important herbier est conservé à Genève. En 1809, il engage Jean-Baptiste Quérueu (1779-1845), ingénieur normand, dans sa manufacture sucrière de Passy. Celui-ci met au point en 1811 le procédé de raffinage qui devait permettre la fabrication du sucre de betterave à l'échelle industrielle pour remplacer le sucre de canne à la faveur du blocus continental. Si ce dernier a été à l'origine du développement de la culture de betterave sucrière en France, notamment dans les territoires germanophones d'Alsace et de Lorraine, il n'a pas eu les résultats espérés par Napoléon 1<sup>er</sup>.

La production de sucre en France a par la suite considérablement augmenté au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, passant en 30 ans environ de 27000 à 300000 tonnes (1840-1873) ; elle est actuellement de près de 5 millions de tonnes. Cet essor est dû aux nombreuses dynasties sucrières qui, avec des réussites variables, ont permis la "démocratisation"



Timbre émis par la Deutsche Bundespost en 1992, dans lequel sont représentés, de gauche à droite, Marggraf, Achard et Scheibler autour d'une betterave sucrière.

(parfois critiquée de nos jours) de la consommation du sucre. Les noms de leurs fondateurs sont encore connus à notre époque : Jean Lebaudy (entrepreneur normand qui avait des liens familiaux avec Jean-Baptiste Quérueu), Louis Say (industriel protestant avec lequel Benjamin Delessert a collaboré) et Antoine Béghin (dont la marque a fusionné avec la précédente en 1972).

Illustration : Victor-Armand Poirson, 1886.





# L'AVENTURE DU CHOCOLAT EN SUISSE

**Aujourd'hui c'est un fait indéniable : la Suisse est le pays du chocolat ! Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les Suisses ne connaissent pas grand-chose du cacao. Son importation avait pourtant, commencé avec les colonisateurs au cours du XVI<sup>e</sup> siècle et il était consommé depuis longtemps dans toute l'Europe.**



Depuis sa découverte, le cacao est considéré comme un ingrédient noble. Les peuples amérindiens le surnomment "la boisson des dieux". À l'origine, il s'agit d'un breuvage mousseux, très amer, additionné d'aromates, de piment, de poivre et de vanille, dilué dans de l'eau tiède ou chaude. Le chocolat est surtout reconnu pour ses propriétés nutritives, thérapeutiques et aphrodisiaques. Cette boisson s'adoucit de sucre et d'épices au point de ravir toutes les cours royales et princières. Jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, le cacao est vendu aussi bien en épicerie qu'en pharmacie.

Quelques riches commerçants huguenots venus de France avant la fin du XVI<sup>e</sup> siècle lors des guerres de religion trouvent refuge à Genève. Ils s'y établissent avec leurs compétences et leurs bagages. Après la révocation de l'Édit de Nantes (1685), ils sont rejoints par des coreligionnaires, dont une poignée de personnes très influentes de la Cie des Indes occidentales. Ces derniers possèdent des plantations ou affaires commerciales aux Isles à sucre (les Antilles). Ces gentilshommes protestants sont à l'origine de l'importation de diverses denrées en provenance des colonies.

En Suisse, malgré diverses tentatives d'introduire le cacao, les austères pères de la Réforme ont rapidement interdit cette boisson suspecte. Pour des raisons religieuses, le luxe et le plaisir sont bannis au profit du commerce. En revanche, le canton catholique de Lucerne n'est pas concerné par cet interdit. Il accueille favorablement le cacao lorsque des circonstances favorables lui permettent de rejoindre les grands commerçants huguenots.

Le jeune Philippe Suchard dut se rendre un jour jusqu'à la pharmacie de Neuchâtel à pied depuis Serrières, à bonne distance de chez lui, pour se procurer du chocolat pour sa mère malade. Il décida alors qu'un jour il en fabriquerait puisque cela semblait fort profitable vu le prix onéreux ! Quelques dizaines de grammes sont équivalentes à trois jours de salaire ouvrier.

Ses parents sont des Dauphinois originaires de la Drôme, cibles des persécutions causées par la Révocation de l'Édit de Nantes. C'est à sa mère qu'il doit le précepte fortifiant d'unir la prière au travail : « Ora & Labora ». Fidèle à son intuition il crée une fabrique de chocolat avec un modèle social en faveur des ouvriers, précurseur pour l'époque.

La révolution industrielle impacta certes l'évolution de la fabrication du chocolat, mais l'élément décisif qui fera de la Suisse le pays du chocolat, aura lieu par hasard en 1875 grâce à Daniel Peter, un huguenot d'origine alsacienne. En effet, il décide d'utiliser la farine lactée mise au point par son voisin Heinrich Nestlé pour traiter l'allergie familiale au lait. Il incorpore donc de la poudre de lait, du sucre, de la farine de blé et l'expérience est concluante ! Par la suite, Louis Cailler sera le premier à se lancer dans la fabrication industrielle du chocolat. Cette rencontre entre le chocolat et le lait suisse en fait une denrée extraordinaire consommée désormais sous forme de tablettes.

DANS CETTE MAISON  
A ETE CREEE EN 1875  
LE PREMIER  
CHOCOLAT AU LAIT DU MONDE  
PAR  
DANIEL PETER  
1836 - 1919

À l'exception de Fribourg et du Tessin, toutes les régions du chocolat sont marquées par la Réforme. Ainsi, de la passion artisanale de quelques familles à l'adoption par la nation suisse du chocolat, le chemin passe par les villes, leurs confiseries et tout un système économique que le protestantisme porte à son excellence.

Sources : l'article de Alain J. Bougard, Alpes magazine n° 63, Le chocolat une étrange passion suisse, Gilles Fumey dans le bulletin de l'Institut Pierre Renouvin 2019/2 (n° 50) pages 87 à 100, éditions UMR Sircice, [www.cairn.info/revue-bulletin-de-l-institut-pierre-renouvin-2019-2-page-87.htm](http://www.cairn.info/revue-bulletin-de-l-institut-pierre-renouvin-2019-2-page-87.htm).

*Anciennes réclames pour les chocolats Cailler et Suchard.*





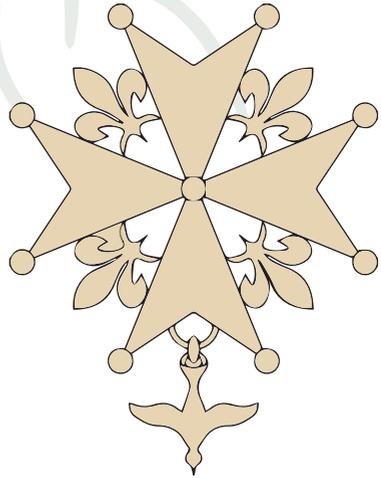
# QUELLE AFFINITÉ ENTRE LES CULTURES ET LE CULTE PROTESTANT ?

**Aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, quelle que soit la religion à laquelle on appartenait, celle-ci occupait une grande place dans la vie quotidienne. Rappelons que le motif principal de l'exode des huguenots est religieux. Leurs convictions spirituelles et théologiques peuvent-elles être mises en rapport avec leurs activités de jardiniers et leur intérêt pour le monde végétal ?**

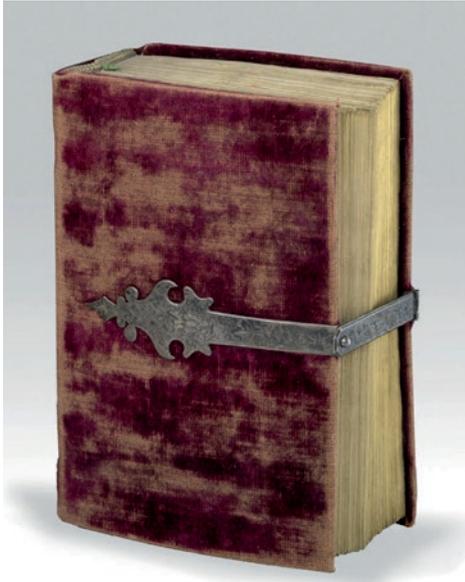
Chez les huguenots, la lecture de la Bible et le culte sont des occupations habituelles et journalières, au même titre que la culture et l'entretien de son jardin. Pour Olivier de Serres et Bernard Palissy, la conduite et l'entretien des jardins a été le centre de toute leur vie. La nature et, à échelle plus humaine, le jardin sont vécus comme une révélation du Créateur et préparent à la lecture des Écritures. Les paroles du Psaume 104 évoquent joie, émerveillement et gratitude. « Ô Seigneur Dieu, que tes œuvres divers / sont merveilleux dans le monde univers ». Le jardin représente un entre-deux entre le ciel et la terre.

Cette relation entre Bible et nature apparaît notamment dans le partage traditionnel du dimanche entre la matinée réservée au culte et l'après-midi permettant de sortir à la campagne. Dans une vie globalement très réglementée, ce partage rituel du dimanche a une grande importance, surtout dans le protestantisme réformé dont le calendrier est vidé de toutes les fêtes de saints.

Dans un premier temps les jardins permettent d'y trouver une subsistance. Dans un second temps, ils invitent à contempler la diversité, la beauté des espèces et par là même font ressentir le charme et la grâce



*La croix huguenote est un symbole protestant, originaire du sud de la France, en forme de croix de Malte aux pointes garnies de perles. Des fleurs de lys ou des cœurs s'insèrent entre les branches de la croix à laquelle est suspendu une colombe du Saint-Esprit ou un pendentif en forme d'ampoule ou de larme.*



Bibles de chignon : les bibles sont éditées dans des dimensions très réduites, pour pouvoir être dissimulées dans un chignon de femme ou sous leur coiffe.

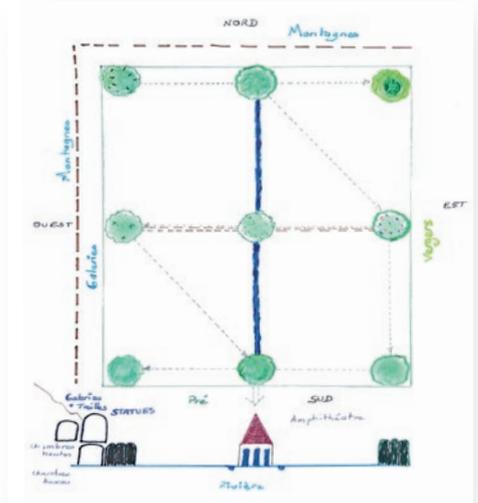


Reproduction du croquis du jardin rêvé de Bernard Palissy.  
« Je ferai un autant beau jardin qu'il en fut jamais sous le ciel, hormis le jardin de Paradis terrestre. »  
Bernard Palissy (1510-1589).

du monde végétal. On peut ajouter à cela un facteur nostalgique : la consolation consistant à retrouver en exil les couleurs, les odeurs et les goûts de chez soi. Moyens de subsistance ou objets de commerce, les plantes ont aussi aidé les huguenots à s'enraciner eux-mêmes, que l'on pense aux herbes permettant de retrouver en terre étrangère le goût de la cuisine maternelle ou à certains arbres symbolisant la terre des ancêtres quittée sous la contrainte.

L'univers des jardins permet une vie harmonieuse et respectueuse de la beauté. Pour Jean Calvin, le monde naturel, y compris les jardins, est un « théâtre à la gloire de Dieu ». Le jardin terrestre est une parabole du jardin céleste.

Source : Otto Schaefer, revue Diasporas 21/2013 ; revue Foi et Vie 3/2008 ; musée virtuel du protestantisme.





PRENDRE RACINE  
HOMMES ET PLANTES EN EXIL



De tout temps, se nourrir est un besoin fondamental de l'humanité ! Émigrer, c'est aussi s'adapter aux ressources disponibles et faire preuve de beaucoup de créativité pour retrouver les saveurs et couleurs de chez soi, de ses racines. Dans certaines expériences migratoires, les traditions familiales du jardin et de la cuisine créent un lien entre la réalité perdue et une nouvelle réalité encore inconnue. Ce patrimoine immatériel s'ajuste au nouveau style de vie et raconte une histoire familiale où s'exprime le terroir. De ces différentes cultures entremêlées, de nouvelles appartenances se créent, faisant renaître le courage et redonnant du sens à la vie.



## La soupe à l'oignon

Après sa journée de travail, le vieux Jean aimait s'asseoir devant sa maison pour échanger, bavarder, se souvenir de sa terre natale pendant que sa soupe aux oignons cuisait au coin du feu. En Europe il existe des milliers de variétés d'oignons, il avait adopté l'oignon de Stuttgart : une variété à gros bulbe arrondi, jaune cuivré à chair blanche à la saveur plus ou moins prononcée. Il aimait se souvenir de toutes les variétés d'oignons qu'il avait découvertes là-bas dans les Cévennes et la Drôme : leurs couleurs, leurs formes, leur taille et leurs parfums. Ah, les premiers oignons blancs du printemps qu'il consommait jeunes et frais à la croque au sel, ce piquant sur la langue et cette volupté en bouche, quel régal. L'oignon doux des Cévennes avec sa particularité d'être cultivé en terrasse, un savoir qui mettait toutes les forces vives à contribution pour faire éclore le meilleur au cœur d'une terre aride. Et l'oignon rouge de la Drôme, et les roses qui se conservaient mieux, dont il fallait natter les tiges pour passer l'hiver. Sa recette favorite parmi toutes celles héritées du patrimoine familial restait sans conteste "sa" soupe à l'oignon agrémentée de vieux croûtons de pain pour ne pas gaspiller et retrouver les saveurs de son enfance. La terre d'accueil nourricière lui fournissait les ingrédients pour continuer à se régaler de cette recette familiale différente, mais porteuse d'espoir.

### LA SOUPE À L'OIGNON DU VIEUX JEAN

- 500 g d'oignons
- 1 gousse d'ail
- 50 g de beurre
- 2 c à s de farine d'épeautre vert
- 1/4 l de bouillon de viande
- 1/4 l de vin blanc sec
- 2 baies de genièvre, 1 feuille de laurier, sel, poivre, piment de cayenne, 1 pincée de marjolaine
- 2 petites tranches de pain,
- 3 c à s d'huile d'olive
- 75 g de fromage sec ou à gratiner (type comté, gruyère, emmental, beaufort...)

Éplucher et émincer les oignons en rondelles. Hacher l'ail finement. Faire revenir les deux dans le beurre jusqu'à obtention d'une couleur jaune dorée. Saupoudrer de farine et faire griller le tout légèrement. Ajouter baies de genièvre et laurier et délayer le tout avec le bouillon et le vin blanc. Faire mijoter pendant 30 min. Puis rectifier l'assaisonnement avec une pincée de marjolaine et les épices. Pendant ce temps, arroser d'huile les tranches de pain et faire griller dans une poêle à sec. Répartir la soupe dans 4 bols qui passent au four, rajouter 3 tranches de pain grillées par bol et parsemer de fromage. Mettre au four à 250 °C jusqu'à ce que le fromage soit légèrement gratiné.

## GRÜNE SOSSE DE FRANCFORT

- 1 bouquet d'herbes de 250 g pour Grüne Sosse soit : persil, oseille, ciboulette, cerfeuil, bourrache, pimprenelle et cresson
- 2 œufs cuits durs
- 1 c à c de moutarde
- 1 c à s d'huile (colza, tournesol ou lin)
- Poivre, sel
- 250 g de yaourt
- 200 g de crème fraîche ou épaisse



## Grüne Sosse

L'origine de l'Histoire de la sauce verte est incertaine. Les huguenots l'ont probablement introduite au XVI<sup>e</sup> siècle à Francfort, dans le comté d'Hanau. Une sauce verte, importée d'orient par les Romains, était connue en Europe depuis 2000 ans et particulièrement sur le pourtour méditerranéen ou elle a évolué vers le pesto. La sauce verte a connu une évolution tant en ce qui concerne le nombre que le choix des herbes, en fonction du terroir. Au départ il s'agissait plutôt d'une vinaigrette ou mayonnaise aux herbes. Persil, cerfeuil, bourrache, oseille, pimprenelle, ciboulette, cresson : la Grüne Sosse bénéficie aujourd'hui d'une protection d'origine contrôlée, les herbes doivent être produites sur le territoire limitrophe de Francfort-sur-le-Main. Il existe même un mémorial dans la banlieue de Francfort avec sept serres maraîchères dédiées. Il existe plusieurs variantes dans le nord et le centre de la Hesse avec de l'aneth, de la mélisse ou de la livèche (kassel).

Laver les herbes, les égoutter et les hacher finement à la main. Dans un grand saladier, écraser les jaunes d'œufs finement à la fourchette. Mélanger avec l'huile, poivre, et sel. Puis rajouter le yaourt et la crème selon la consistance souhaitée. Ajouter les herbes hachées. Bien mélanger. Ajouter un filet de jus de citron (facultatif). Puis écraser les blancs à la fourchette et les rajouter à l'appareil précédent. Avant de servir, rectifier l'assaisonnement. Servir frais.

*Pour accompagner : œufs durs, pommes de terre en robe des champs ou au four, poisson poché. Pour une cuisine plus "huppée" : bœuf bouilli, poitrine de bœuf, escalope ou poisson. Conseil du sommelier : Sauvignon blanc, Grüner Veltliner ou "Apfelwein"*

## DIP GRÜNE SOSSE

- 1 bouquet d'herbe de 250 g pour Grüne Sosse
- 200 g de fromage frais
- 3 à 4 c à s de yaourt
- 1 à 2 c à c de moutarde, huile (colza ou lin ou tournesol)
- Poivre, sel et jus de citron

Laver et égoutter les herbes puis les hacher finement à la main. Mélanger le fromage frais avec le yaourt, la moutarde, huile, sel poivre (utiliser un bol à bord haut). Mixer. Puis rajouter les herbes, bien mélanger, ajouter un filet de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement et servir frais. Présenter en disposant des légumes crus à tremper : radis, carottes, choux fleurs... ou encore des chips, crackers...

## GAUFRES À LA CANNELLE

- 125 g de beurre
- 2 c à s de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 3 œufs
- 125 g de farine
- 125 g de féculé
- 2 c à c de levure chimique
- 1/2 c à c de cannelle
- ± 1/4 l de lait



## LES GAUFRES

**Dans les anciennes colonies huguenotes de la Hesse, on raconte que les huguenots ont introduit le moule à gaufre au moment de leur exil. L'un d'eux a réussi à aller jusqu'à Saint-Pétersbourg, pour occuper la place de confiseur de la cour des tsars. Aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, il est courant d'en faire à la maison où elles constituent un mets habituel de l'alimentation paysanne. Dans certaines régions, la gaufre a été l'aliment de base de la population, faite de farine de sarrasin pendant tout l'hiver, de farine blanche de froment pour les fêtes. Jean La Bruyère-Champier écrit au XVI<sup>e</sup> siècle :**

*« Les gaufres sont un ragoût fort prisé de nos paysans, pour eux, du reste, il ne consiste qu'en une pâte liquide, formée d'eau, de farine et de sel. Ils la versent dans un fer creux, à deux mâchoires, qu'ils ont frotté auparavant avec un peu d'huile de noix, et qu'ils mettent ensuite sur le feu pour cuire la pâte. Ces sortes de gaufres sont très épaisses. Celles que les gens riches font confectionner dans leurs cuisines sont plus petites et plus minces et surtout plus délicates, étant composées de jaunes d'œufs, de sucre et de fine fleur de farine, délayés dans du vin blanc. On les sert à table comme entremets. Quant à leur forme, on leur a donné celle de rayons, évoquant le miel. »*

*La gaufre est une pâtisserie confectionnée avec une pâte légère, cuite dans un fer constitué de deux plaques métalliques, articulées entre elles, qui impriment un motif en relief dans la pâte et lui donnent sa forme caractéristique avec des petits carreaux en creux.*

Faire fondre le beurre et laisser refroidir. Blanchir les œufs en les battant avec le sucre et sucre vanillé. Rajouter le beurre, la farine, la féculé, la levure et la cannelle. Bien mélanger ces ingrédients. Puis délayer avec le lait jusqu'à l'obtention d'une pâte légèrement fluide. Graisser le moule à gaufre chauffé avec la couenne de lard ou avec un pinceau et de l'huile. Faire cuire des deux côtés. Saupoudrer de sucre glace et savourer de suite quand elles sont bien croustillantes !



## PRENDRE RACINE HOMMES ET PLANTES EN EXIL



### **Merci !**

au groupe de travail

Laure Alvarez

Élisabeth Blanchard

Josette Mathiot,

Catherine Mezei

Sandra Perrier

François Wencelius

aux personnes qui nous ont orientées et inspirées

Johannes Melsen

Otto Schaefer

Kirsten Hermann Bjerre

Dominique Vidal

Benoît Vidal

Pascal Aspe

Yves Yger

Myriam Oddon

Pierre Lieutaghi

Richard Arnoldi

aux jardins qui nous ont accueillis

Institut Olivier de Serres-Pradel (Mirabel 07),

Jardins de Salagon (Mane 05)

Terre Vivante (Mens 38)

Domaine de Blacher (07)

la terrasse du Fournil des Comètes

et celle de la Brasserie Artisanale La Vieille Mule (Le Poët-Laval 26)

à nos partenaires internationaux allemands, suisses et italiens

à Véronique Pitte pour le graphisme

à Adrien Bertrand-Imagerie pour l'impression des rollup

à l'imprimerie Héraldie pour l'impression du livret

à ceux qui nous ont aidés à financer cette exposition

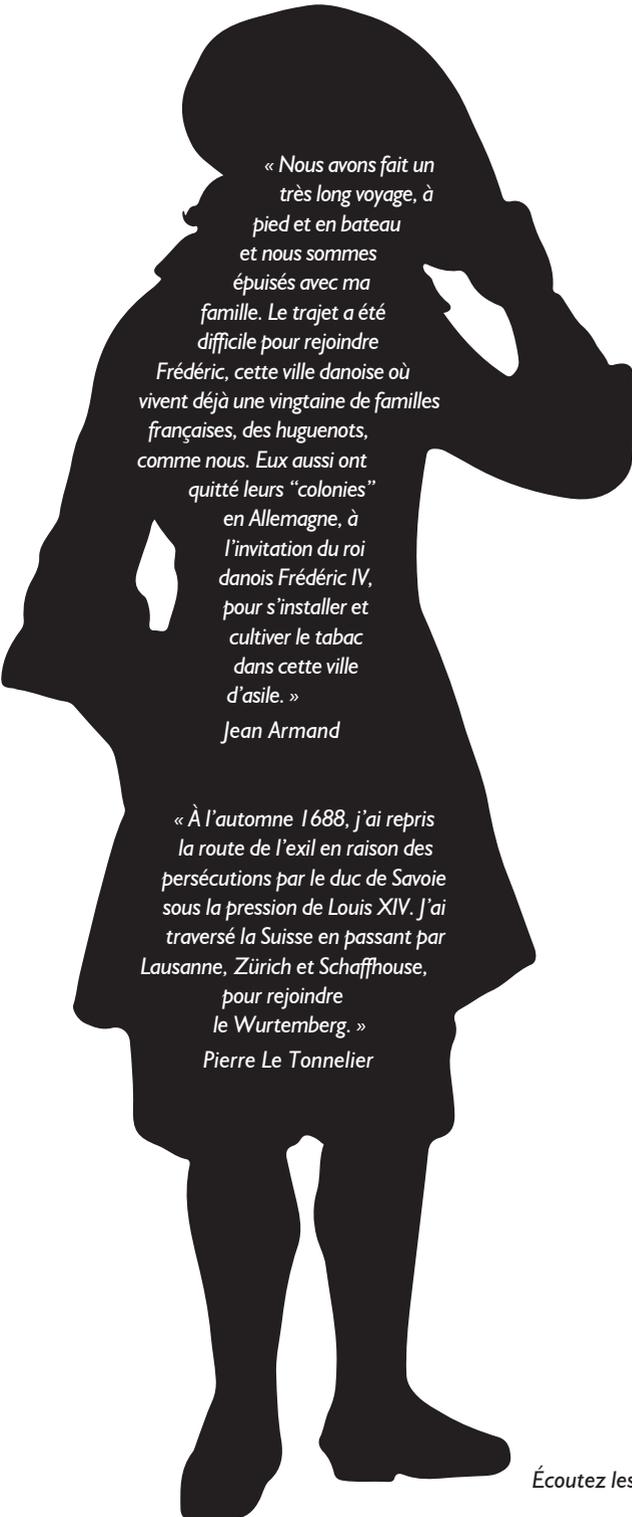
Les contributeurs HelloAsso

le Fonds citoyen franco-allemand

Mécén'ardèche

le Fonds pour le Développement de la Vie Associative-Région AuRa

la Ville de Dieulefit



*« Nous avons fait un  
très long voyage, à  
pied et en bateau  
et nous sommes  
épuisés avec ma  
famille. Le trajet a été  
difficile pour rejoindre  
Frédéric, cette ville danoise où  
vivent déjà une vingtaine de familles  
françaises, des huguenots,  
comme nous. Eux aussi ont  
quitté leurs "colonies"  
en Allemagne, à  
l'invitation du roi  
danois Frédéric IV,  
pour s'installer et  
cultiver le tabac  
dans cette ville  
d'asile. »*

*Jean Armand*

*« À l'automne 1688, j'ai repris  
la route de l'exil en raison des  
persécutions par le duc de Savoie  
sous la pression de Louis XIV. J'ai  
traversé la Suisse en passant par  
Lausanne, Zürich et Schaffhouse,  
pour rejoindre  
le Wurtemberg. »*

*Pierre Le Tonnelier*



Écoutez les récits d'exilés en scannant les QR codes.



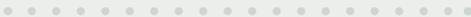
## PRENDRE RACINE HOMMES ET PLANTES EN EXIL



En 1685, Louis XIV révoque l'édit de Nantes (édit promulgué par son grand-père Henri IV qui octroyait liberté de conscience et de culte aux protestants du royaume), poussant des milliers de personnes sur les routes de l'exil pour continuer à pratiquer leur foi librement.

160 000 à 200 000 huguenots, maraîchers ou agriculteurs, industriels ou marchands prospères, manufacturiers et artisans prirent la fuite clandestinement, emportant dans leurs bagages leurs savoir-faire, mais aussi des plantes comme le poireau ou le cardon. Grâce à leurs compétences dans de nombreux domaines, tous ces réfugiés ont donné à leurs pays d'accueil une impulsion nouvelle, faisant perdre à la France une grande partie de ses forces vives servant son progrès économique et culturel.

Aujourd'hui, liée à des questions sociales et politiques substantielles, telles que la persécution, le déplacement, la migration et l'intégration, l'histoire de ces réfugiés religieux n'a rien perdu de son importance et de son actualité.



HUGUENOT AND  
WALDENSIAN TRAIL  
SUR LES PAS  
DES HUGUENOTS  
ET DES VAUDOIS

Cultural route  
of the Council of Europe  
Itinéraire culturel  
du Conseil de l'Europe



Sur les pas des Huguenots et des Vaudois  
8 rue Garde de Dieu, 26220 Dieulefit  
admin@surlespasdeshuguenots.eu  
[www.surlespasdeshuguenots.eu](http://www.surlespasdeshuguenots.eu)

5€