



Cerises et Merises

On sait que le cerisier a été apporté de Cerisonte, aujourd'hui Kerasoun, ville de l'Asie Mineure, par Lucullus, l'an 68 avant Jésus-Christ.

La ville a pris le nom de l'arbre. Les collines du pays sont couvertes de cerisiers: Cerisonte veut dire "ville des cerises," et le mot cerise lui-même est le persan "pendre, osciller," allusion au fruit suspendu à la branche, ou le sanscrit "jus excellent, douce saveur."

De Rome les cerisiers se sont rapidement répandus en Europe. Nos pères, les Gaulois, ont mangé des cerises. Chose singulière, plus de trace de ces fruits, en France, pendant des siècles; on ne les retrouve que sous les derniers Valois. Et de même chez les Anglais: l'arbre est importé en Grande-Bretagne par les Romains, lors de la conquête; il prospère quelque temps, et il disparaît jusqu'à la fin du quatorzième siècle.

Quelques botanistes avancent que le cerisier poussait spontanément dans les antiques forêts de la Gaule: la Gaule avait et a encore le merisier, demi-cerisier, le frère du cerisier dans le genre *cerasus*, le roi de la tribu des drupacées, famille des rosacées.

Le merisier est un bel et grand arbre, douze mètres, quinze mètres, aux branches dressées, aux rameaux étalés. Il se couvre, dès les premiers jours du printemps, de petites fleurs blanches à longs pédoncules qui naissent avant les feuilles et sortent par deux et par trois du même bouton. On le dirait couronné de neige sous le plus beau soleil. Ses fruits, assez petits, à gros noyau, font les délices des oiseaux et des bûcherons. Le cerisier se couvre aussi de petites fleurs blanches

semblables à celles du merisier, calice à cinq pétales étalés en rose, étamines nombreuses insérées sur le tube calicinal; mais ses fruits sont plus charnus et le noyau beaucoup plus petit.

Au moyen âge des ordonnances royales protégeaient les merisiers: "Qu'on ne les détruise sous prétexte aucun, car c'est grande ressource pour notre pauvre peuple des campagnes." Alors on mangeait la soupe aux merises, la galette aux merises; on mettait des merises partout, dans les ragoûts et la salade: point de bon régal sans merises. A l'abri des ordonnances, les merisiers s'étendirent sur de vastes espaces; "on pouvait aller d'un merisier à l'autre, sans descendre et d'un bout à l'autre des bois", dit en riant un ancien auteur. Mais c'était au grave préjudice d'essences forestières plus importantes encore. La protection royale dut cesser sous Henri III ou Henri IV, et l'arbre n'occupe plus qu'une place très restreinte dans nos forêts.

Le merisier a pourtant aussi sa haute importance. Il apporte la richesse et la joie dans les contrées où on le cultive aujourd'hui. "Il rend industrieuses des populations tout entières." Ces contrées étaient stériles; elles se sont couvertes de merisier qui donnent le kirschwasser, eau de cerise.

Les merisiers s'élèvent dans les Vosges, sur les versants bien exposés, du pied des coteaux à 800 et 900 mètres d'altitude. Avec quelle sollicitude est suivi le développement de ces jolies baies roses d'abord, rouges avec queues vertes, puis noires à queues rougeâtres! Il faut, pour la liqueur, que le fruit soit mûr, mais non trop mûr: que la baie se détache facilement de