

# LA CULTURE DE LA VIGNE ET DE L'OLIVIER

LA PERSISTANCE À TRAVERS LES ÂGES DE LA CULTURE DE LA VIGNE ET DE L'OLIVIER ET DE LEURS PRINCIPAUX DÉRIVÉS, LE VIN ET L'HUILE, EST UN DES TRAITS CARACTÉRISTIQUES DES PAYS MÉDITERRANÉENS.

ÀNGEL MAURI ÉCRIVAIN



**A**lors que nous vivons une époque d'homogénéisation culturelle, dans l'économie –proprement dite aussi bien qu'au niveau de la place occupée dans la production mondiale –et dans les coutumes alimentaires des habitants de la région, la persistance de la vigne et de l'olivier et de leurs principaux dérivés, le vin et l'huile, demeure un des traits caractéristiques des pays méditerranéens. Les étés secs et les hivers aux gelées rares ont certainement favorisé ces cultures. De plus, le vin et l'huile intègrent parfaitement les traits de caractère propres aux habitants de la région: epicurisme, sensualité, gaité, extroversion, en un mot, l'hédonisme bien compris. Le blé et son dérivé, le pain, ont aussi été considérés comme des produits caractéristiques de la Méditerranée, mais ils n'ont pas eu, dans la civilisation méditerranéenne, l'importance des deux cultures précitées. Le pain constitue un aliment plus banal et ennuyeux, ne marquant pas autant les civilisations.

Selon le mythe classique, Zeus promit l'Attique à celui de ses enfants qui inventerait la chose la plus utile. Poséidon fit apparaître le cheval, "beau, rapide, capable de tirer de lourds chariots, de vaincre au combat". Athéna apporta un plançon d'olivier "pouvant illuminer les nuits, panser les plaies, constituer un merveilleux aliment, riche en goût et énergétique". Zeus ayant opté pour la deuxième proposition, Athéna devint la déesse protectrice d'Athènes et les feuilles d'olivier le symbole de la ville. On raconte que l'olivier éloigna les peuples méditerranéens, à partir des Grecs, de la guerre et de la piraterie, pour les porter vers l'agriculture. L'olivier serait ainsi à l'origine des villes grecques et, donc, de la pensée et de l'art classiques, de la démocratie, de la civilisation ayant donné naissance à notre culture. Selon la tradition, Romulus et Rémus sont nés précisément sous un olivier. En ce qui concerne la Catalogne, l'olivier fut le premier arbre planté et cultivé dans ce pays et l'industrie vinicole, la première activité économique connue. Pour ce qui est de Dionysos, dieu du vin, les Classiques croient qu'il fut capable, à l'aide d'une armée équipée de thyrses entourés de raisins, de conquérir l'Inde sans verser une seule goutte de sang. Les Romains lui donnèrent le nom de Liber (libre).

Dans la Bible, le vin et l'huile apparaissent avec Noé. Le rameau d'olivier que



portait la colombe envoyée par le patriarche de la célèbre arche est devenu le symbole de la paix –figurant sur le drapeau de l'O.N.U., par exemple–, tandis que le vin réapparaît dans le Nouveau Testament lors du miracle des Noces de Cana et tout au long de ce livre, où il est mentionné plus de 150 fois. Dans le Coran, l'olivier est un arbre béni. Les Égyptiens, de leur côté, utilisaient déjà le vin d'herbes aromatiques pour embaumer les morts 3000 ans avant notre ère, tandis qu'Hippocrate s'en servait pour soigner les plaies. La civilisation ayant le plus exhaussé la valeur du vin est la civilisation chrétienne, qui l'a converti en un élément essentiel du rite de l'Eucharistie. Cette religion, tout comme les francs-maçons, a également utilisé l'huile pour des onctions cérémonielles. Dans le Coran en revanche, Mahomet interdit aux croyants de boire du vin. Ceci explique les conséquences catastrophiques que l'invasion arabe provoqua sur la culture de la vigne qui avait été introduite dans la péninsule par les Grecs, développée et commercialisée par les Romains et qui ne put véritablement reprendre qu'à l'époque de la reconquête des Rois catholiques. Au Moyen-Age, le vin survécut comme la boisson universelle servant à accompagner les repas.

Les Pays catalans sont une des régions de la péninsule Ibérique produisant le plus de vin et d'huile. L'industrie viticole catalane se consolida au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle et devint très florissante aux XIX et XX<sup>e</sup> siècles malgré les

ravages du phylloxéra dont les conséquences furent plus graves que celles de maintes batailles et changements de dynastie.

En 1769, le franciscain de Majorque, Jumper Serra, introduisit la vigne en Californie et, paradoxalement, lorsque le vin est en train de disparaître des Baléares –le bouquet de fleurs remplaçant la bouteille de vin–, il s'implante chaque jour davantage sur la côte est des États-Unis. De tous les usages religieux, médicaux ou instrumentaux que le vin et l'huile ont connu à travers les siècles, seuls ceux liés à l'alimentation ont survécu en Catalogne. L'huile est un élément essentiel des deux plats les plus populaires du pays: la salade catalane et le "pa amb tomata". Quatre-vingt dix pour cent des olives de Catalogne sont destinés au pressoir. "Il en sait plus que l'huile rance" dit-on chez nous de quelqu'un ayant beaucoup d'expérience, locution qui révèle bien combien ce produit est ancien dans l'esprit de tous. Le vin n'accompagne pas seulement les mets, il entre aussi dans la préparation de certains plats. Le cava –le champagne catalan, surtout fabriqué dans la région du Penedès– est servi lors des grands repas au détriment du vin. Pline l'Ancien le disait déjà: "Grâce au vin, l'homme est l'unique animal qui boit sans avoir soif." Pour l'écrivain catalan Santiago Rusiñol, la vertu du vin réside dans le fait qu'il rend gais les gens tristes et idiots les méchants. Toute une conception de la vie, celle des pays riverains de la Méditerranée.