



LA PRUNE DE BRIGNOLES

La légende de la prune de Brignoles

On raconte qu'il y a fort longtemps, le Seigneur de Vins grand propriétaire foncier de notre ville, refusant de payer ses impôts s'attira la colère des Brignolais. Ces derniers saccagèrent ses terres, et coupèrent tous les arbres de ses vergers. C'est ainsi qu'auraient péri les fameux pruniers, ce qui entraîna la perte du commerce des prunes de Brignoles, au profit des prunes de Digne. Un seul prunier aurait survécu à ce désastre, caché dans le jardin du presbytère. Protégée, cette variété de perdrigon violet aurait traversé les siècles, attendant qu'une main vienne prendre ses plus beaux rameaux, pour multiplier la variété oubliée.

La prune de Brignoles à travers l'histoire



FRANCOIS 1ER : 1515-1547 XVI siècle

La commercialisation de cette spécialité remonterait au début du XVI siècle.



1538

Visite de François 1er roi de France à Brignoles : A cette occasion, on distribua un grand nombre de prunes. Elles furent tellement appréciées par le roi, qu'on lui en expédia une charge la saison suivante.

Dès la deuxième moitié du XVI siècle la renommée des prunes de Brignoles est incontestable :

" Elles sont réputées dans le monde entier ", elles " ont même enlevé la palme à la qualité appelée prunes de Damas considérées autrefois comme les plus exquises ".

HENRI III : 1574-1589

1578

Le plus ancien témoignage connu à ce jour du séchage des prunes est relaté dans un contrat passé le 23 juillet 1578 chez un Notaire de Brignoles.

1580

Le fermier du prieur de Saint Martin d'Argentil de Camps devait adresser chaque année aux fêtes de Noël six boîtes de prunes au Prieur Messire Pierre Fabri, chanoine d'Avignon. Il est vrai que les prunes de Brignoles figuraient parmi les 13 desserts : raisins sec, figues sèches, amandes, noix, noisettes, prunes de Brignoles, pâte de coings, nougat, pompe à huile...



1585

Les prunes étaient inscrites au menu du banquet de la ville qui avaient lieu chaque année dans la maison de ville, après la nomination des

nouveaux consuls et conseillers, et avant leur entrée en fonction, le deux février.

1588

Assassinat du Duc de Guise, le 24 décembre. A Blois, quelques instants avant de tomber sous les coups de ses meurtriers, le Duc Henri de Guise demanda à son valet de chambre de lui donner quelques prunes de Brignoles.

HENRI IV : 1589-1610

1596

Le Duc d'Epernon, gouverneur de Provence, quitte Brignoles :
On dira de lui : "*A mai fach de maus que Parnon " E mai de talos que Garon " Il a fait plus de mal qu'Epernon, et plus de dommages que Garon**".

(*Garon était un berger qui introduisait clandestinement ses troupeaux dans les champs de particuliers, causant de grands dommages à leur insu).

Pourtant, le Duc d'Epernon reçut de nombreux dons de prunes, même le jour où il quitta Brignoles et la Provence en 1596.

Au XVII^e siècle deux villes étaient renommées en Provence pour leurs prunes séchées : Brignoles et Digne.

1605

Les marchands de Lyon se plaignent que les prunes de Brignoles ne sont pas aussi bonnes et se gâtent, le Consul leur répond qu'elles sont toujours aussi bonnes mais qu'on en apporte des pays voisins, dont la ressemblance est telle que les marchands ont pu être trompés.

LOUIS XIV : 1643-1715

1660

Passage de Louis XIV roi de France à Brignoles : On offrit au roi et à sa suite un grand nombre de boîtes de prunes, et au commandant de la compagnie des mousquetaires du roi, des bouteilles de vin.

1666

Sigongue publiait ce poème dans Cabinet satirique :

" Au teint de prunes de brignolle

" Parée d'un petit collet "

Perette allait à l'espagnole

" Tenant en poing son chapelet

1707

Guerres de succession d'Espagne : 1701 à 1711.

Les consuls furent obligés de donner 1660 prunes sèches aux puissances ennemies.

LOUIS XV : 1715-1774

1775

Lettre du 12 septembre adressée aux Maires et Consuls de Brignoles, par Messieurs les Procureurs du pays à Aix en Provence.

" Il nous est venu des plaintes de la part des étrangers et des personnes de la province, que les boîtes de prune qui viennent de Brignolle, quoique plus chères qu'autrefois deviennent toutes les années plus petites... "

LOUIS XVI : 1774-1793

1781

Benoît le jeune - Précis de matière médicale :

Il est d'usage de donner aux malades des prunes de Brignoles cuites ou crues.

Dès la fin du XVIII siècle, le commerce de la prune sèche à Brignoles est sur le déclin. Il disparaît au début du XIX siècle.

NAPOLÉON 1ER : 1804-1814

La vallée de l'Asse en Haute Provence a été le dernier lieu où l'on a produit les fameuses Brignolles ou pistoles, jusqu'à l'aube de la seconde guerre mondiale (1939-1945).

Les actions aujourd'hui

1998

Création de la confrérie de la pistole.



En décembre 2003, la municipalité relance le débat autour de la prune de Brignoles : *" doit-on laisser sans l'exploiter un tel gisement historique qui pourrait avoir un intérêt économique, touristique et festif pour la ville de Brignoles ? "*. Trois groupes de travail sont créés, rassemblant une trentaine de personnes déterminées et chargées de vérifier la crédibilité d'une démarche visant à faire de la prune de Brignoles un symbole de notre cité.

Le premier groupe travaille sur la production de l'arbre et du fruit, et doit à long terme gérer son développement économique en inscrivant la prune de Brignoles dans le catalogue des variétés. Le second doit collecter la documentation historique. Le troisième a pour objectif de créer des animations qui permettront de réintroduire cette spécialité de prunes séchées, nommées Brignoles ou Pistoles, dans le folklore de la ville. Le premier groupe a été relayé par l'association "**la prune de Brignoles**". Créée en 2005, elle a pour objectif de valoriser ce

fruit et de favoriser sa culture et sa commercialisation. Parallèlement, la commune a pour projet de publier prochainement un **recueil de recettes** décrivant un parcours gastronomique autour de cette fameuse prune.

Dans la première partie de cette promenade, nous vous présenterons comment une spécialité telle que la prune de Brignoles et ses pistoles ont pu créer la notoriété du Pays Brignolais puis, comment les vicissitudes de l'histoire l'ont presque effacé de nos mémoires. Nous découvrirons ensuite la mobilisation des provençaux contemporains pour réhabiliter la prune et sa légende. Leurs motivations sont simples : restaurer le patrimoine agricole, artisanal et gastronomique du Centre Var, contribuer, à leur échelle, au maintien de la biodiversité. La deuxième partie de cette promenade se déroule de nos jours et propose des étapes chez les plus grands chefs cuisiniers et grands amateurs de gastronomie traditionnelle régionale. Ils "réinventent" une cuisine "prunesque" contemporaine aux saveurs d'antan ; chacun d'eux nous accueillera dans l'intimité de leur restaurant ou de leurs repères et nous permettront ainsi de découvrir des petits jardins d'Eden où nous ne nous contenterons pas de croquer des pommes...

Brignoles fête sa prune...

Tous les ans, à la fin de l'été, Brignoles met à l'honneur sa prune en lui consacrant une fête.

Autour d'un marché artisanal sur le thème de la prune, de nombreuses animations sont proposées :

Des recettes

sont proposées par les chefs renommés de notre région, sous le regard attentif du parrain de cette fête.

Des saynètes sur l'histoire de la prune de Brignoles...

Des saynètes écrites par René Héraud retracent la renommée de la prune de Brignoles au XVIème siècle. Les textes préenregistrés sont lus par les membres de l'Escolo du Caràmi (association pour la défense de la langue provençale) et par Monsieur le Maire. Ces saynètes sont été ensuite mimées par des bénévoles.



Le marché provençal...

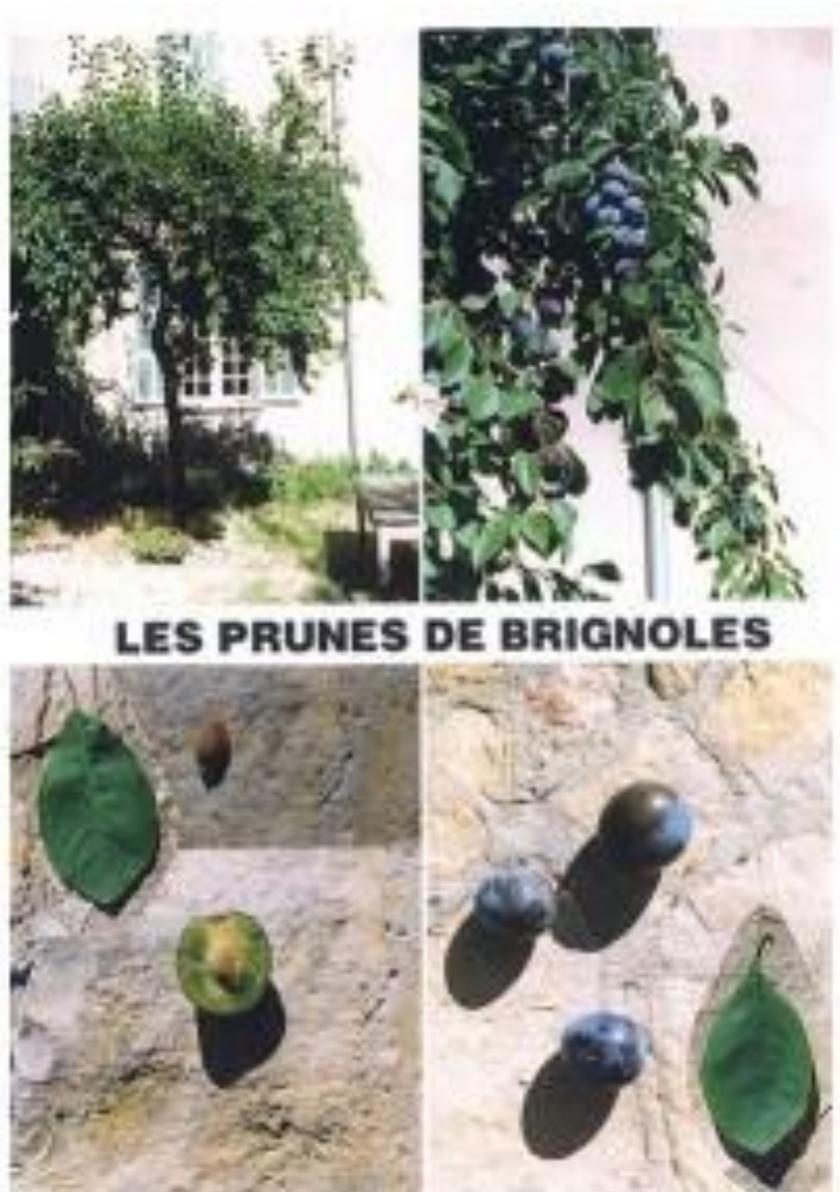


**Les intronisations
de la confrérie de la pistole...**

Musiques traditionnelles...



Le perdrigon violet



LES PRUNES DE BRIGNOLES

Caractéristiques physiologiques : Sa floraison est tardive, les prunes arrivent à maturité fin août. L'arbre est vigoureux et sa productivité est abondante.

Caractéristiques du fruit : Le fruit est petit et oblong. Sa peau est noire avec des reflets rougeâtres, la chair est jaune orangé, très sucrée. Le noyau n'adhère pas à la chair.

Cette variété était utilisée pour être séchée pour faire les pistoles (plats, rond et dorés, elles ressemblaient à l'ancienne pièce de 100 francs ce qui lui a donné ce nom) ou " Brignolles " (nom de la ville de Brignoles où elles étaient confectionnées).

Pistole ou "Brignolle"



Soleilhadours

La prune de Brignoles se récolte au mois d'Août.

On attend qu'elles soient bien mûres pour les faire tomber en secouant l'arbre légèrement.

Une fois ramassées, les prunes sont préparées à domicile dans des soleilhadours, séchoirs situés en haut des maisons.

Les prunes sont pelées avec un couteau en canne de Provence, on les enfile ensuite sur de petites bûchettes en bois que l'on dispose sur une sorte de tourillon de paille.

Le tout est suspendu à des arbres au midi, puis rentrer le soir pour éviter l'humidité.



Après une huitaine de jours les prunes sont désenfilées, le noyau expulsé par pression sur le fruit avec les doigts ; on aplatit et on arrondit les prunes qui sont placées sur des claies. On termine de les sécher en les tournant régulièrement.

Une des caractéristiques de cette prune séchée est qu'elle flambe si on l'approche d'une flamme.



Atelier de Mezel

Procédé modernisé



Une fois prêtes, les prunes étaient mises dans des massicans ou boîtes, garnies de papiers, sur le couvercle on apposait les armoiries de la ville.

Au XVIII^e siècle ces boîtes étaient rondes ou ovales, on les attachait avec du fil de pouloumar (fil qui servait entre autre à coudre les voiles des navires).

Dans un premier temps ces prunes se sont vendues sous le nom de " Brignolle ", mais l'imagination des Provençaux a fait que les " Brignolles " sont devenues des pistoles dès la fin du XVIII^e siècle, du fait de leur ressemblance avec une pièce de monnaie portant ce nom.