

Note historico-nomenclaturale sur le maceron (*Smyrniolum olusatrum* L.)

par André TERRISSE (*)

avec l'aide de documents fournis par J.-M. ROUET (**)

Le point de départ de cette note est la question que je posai à J.-M. ROUET, un matin d'avril 1990 : on dit que LINNÉ a institué la dénomination binominale des plantes ; or chez RABELAIS, qui vécut plus de deux siècles avant lui, on trouve, au chapitre 49 du Tiers Livre, le binôme *smyrniolum olusatrum* ; à la majuscule près, c'est encore ainsi que les botanistes désignent cette plante ; faut-il donc en conclure que l'usage du binôme remonte au XVI^e siècle ?

Ni le moment ni le lieu ne se prêtaient à une réponse circonstanciée : nous étions sur la place du Barcarès, attendant le départ vers la Clape, pour cette dernière journée de la session "Littoral roussillonnais et audois". J.-M. ROUET se contenta donc de me dire - ce que savent très bien la plupart des botanistes - que la dénomination d'une plante, avant LINNÉ, était de longueur très variable : d'un nom à une phrase tout entière. Il ajouta qu'en ce qui concerne le *Smyrniolum* il consulterait ses documents. La présente note est donc pour l'essentiel le résultat de ses recherches.

Première surprise : le texte de RABELAIS publié aux éditions Fernand Roches, établi par Jean PLATTARD (1929), est le suivant : « ... comme la tige de *Smyrniolum*, *Olus atrum* (8), fèves et gentiane... », et en note (8) : « Ces deux plantes sont des ombellifères ». Il y a trois mots, en italiques, 2 majuscules et une virgule après le premier mot. D'après cette version, il ne s'agit donc pas d'une seule espèce, mais de deux espèces distinctes.

Par contre, le texte de l'édition de la Pléiade (1942), établi par Jacques BOULENGER, et qui se conforme à l'édition de 1552, en respectant même la graphie, est le suivant : « ... comme le tige de *smyrniolum olusatrum* (11), fèves et gentiane... », et la note (11) précise : « Ombellifère jadis utilisée en droguerie ». Il y a donc deux mots en italiques qui désignent une seule plante.

Remarquons d'abord que si, dans un cas, l'établissement du texte semble être approximatif, dans l'autre, c'est le commentaire qui paraît peu exact : le maceron, en effet, était utilisé en cuisine, plutôt qu'en droguerie.

Essayons maintenant de remonter à la "source" : le dictionnaire latin-français de F. GAFFIOT indique : « **smyrniolum** ou **zmyrniolum** : *smyrniolum* ou maceron (plante ombellifère) : PLIN. 27, 133 » et, par ailleurs : « **olusatrum** (=

(*) A. T. : 3 rue des Rosées, 17740 SAINTE-MARIE-DE-RÉ.

(**) J.-M. R. : 23350 NOUZIERS.

olus atrum (hol-) : *smyrniun* ou *maceron* (plante) : PLIN. 12, 45 ; COL. 11, 58, 2 ». Les deux références distinctes à PLINE L'ANCIEN montrent que l'auteur latin a utilisé les deux noms. S'agissait-il pour lui de la même plante ?

Mais, comme l'étymologie du mot nous y invite, nous pouvons remonter encore plus loin dans le temps : le dictionnaire grec-français de MAGNIEN-LACROIX donne le mot « **smurneion** : *smyrniun*, persil musqué ».

Quant au mot français "**maceron**", selon A. DAUZAT, il apparaît pour la première fois en 1549, et est emprunté à l'italien "*macerone*", probablement altération du latin *macedonicum*, (persil) de Macédoine.

C'est justement cette dénomination que les habitants de l'île de Ré emploient actuellement : « persil de Macédoine ».

Voici maintenant les références rencontrées par J.-M. ROUET :

• **soit avant LINNÉ :**

1 - MATHIOLE : Commentaires sur les six livres de Dioscoride (Lyon 1572). Page 295 : *Smyrniun sive Olusatrum*. Fr. *Maceron*.

« Le *maceron* que les Ciliciens appellent *Petroselinum* croit en abondance au Mont Amanus » (confusion certaine de MATHIOLE, voir plus bas : BAUHIN).

2 - MATHIAS DE LOBEL : *Plantarum seu stirpium historia* (Anvers 1576). Page 401 : *Hipposelinum sive Olusatrum*, Dioscoride.

(Le *Smyrniun* p. 407 est le *S. perfoliatum*).

3 - CAMERARIUS : *De plantis epitome utilissima* (Francfort 1586). Page 530 : « *Smyrniun* ; lat. *Olusatrum* ; fr. *Maceron* ».

4 - DALECHAMPS : Histoire générale des plantes (Lyon 1615). Tome I, page 606 : « *Smyrniun* de Mathiole ».

5 - DODOENS : *Stirpium historiae pemptades sex* (Anvers 1616). V livre IV, p. 698 : *Hipposelinum*.

Synonymes indiqués dans le texte : « *Olus atrum*, *Petroselinum macedonicum*, *Petroselinum alexandrinum*. En fr. : Alexandre ».

6 - GERARDE : The Herbal (London 1636). Page 1019 : *Hipposelinum*. En synonymie : « *Olus atrum*, Black pot herbe (plante potagère noire), fr. Alexandre ».

La figure est celle de DODOENS.

7 - BAUHIN, J. : *Historia plantarum universalis*. Tome III (Yverdon 1651). Livre 27, page 126 : « *Macerone*, quibusdam *Smyrniun*, semine magno, nigro ».

Synonymes : « *Hipposelinum*, *Olusatrum*, *Olixatrum*, *Alexandrum*, faux *Petroselinum* ».

8 - CHABRÉE : *Stirpium sciagraphia* (Genève 1666). Page 399 : *Macerone* (sans nom latin).

En appendice, page 638, les synonymes suivants : « *Hipposelinum seu Olusatrum* de Fuchsius, Lonicerus, Gesnerus, Dodonaeus, Anguillara, Lacuna, Lobelius, Tabernaemontanus, Caesalpinius ».

La figure est celle de BAUHIN.

9 - TOURNEFORT : *Institutiones Rei herbariae* (Paris 1719). Pages 315, 316 : « *Smyrniun*, *Maceron* ».



(Échelle de reproduction : x 0,85)

Figure de Dalechamps extraite de l'« Histoire générale des plantes »

Synonymes :

Smyrnium Math. Comm. 566, Ic. - Tournefort Inst. 316 - Rivin 3 t. 69 - Camerarius : Epit. 530, Ic. - Blackw. t. 408.

Hipposelinum Dod. Pempt. 698, Ic. - Gerarde Hist. 1019, Ic. - Lobel Ic. 708 - Park. Therat. 930, Ic.

Petoselinum alexandrinum Trag. 436, Ic.

Hipposelinum Theophrasti vel *Smyrnium Dioscoridis*, C.B. Pin. 154

Macerone quibusdam Smyrnium, semine magno, nigro, J.B. Hist. 3 p. 126, Ic.

Le maceron, Regnault Bot. Ic.

Quatre espèces sont indiquées dont : *Smyrnium* Math., *Hipposelinum Theophrasti* vel *Smyrnium Dioscoridis* C.B. Pinax 154 ; *Macerone quibusdam Smyrnium semine magno, nigro*, J.B. part 2, 126.

• soit chez LINNÉ :

Empruntant le nom à TOURNEFORT, LINNÉ crée le genre *Smyrnium* et dans son *Systema Plantarum* (Ed. Reichard, 1779) il indique 5 espèces, dont *S. olusatrum*, pour lequel il donne plusieurs synonymes : *Smyrnium foliis caulinis ternatis petiolatis serratis* ; *Hipposelinum Theophrasti* s. *Smyrnium Dioscoridis* ; *Hipposelinum*.

• soit après LINNÉ :

10 - QUER et ORTEGA: *Flora española* VI (Madrid 1784). Page 313 : « *Smyrnium* es un genero de planta... ». Deux espèces indiquées, dont : *Smyrnium mathioli* Tourn. Inst. R. H. 315 ; *Hipposelinum Lagunae* 313 y 315 ; *Smyrnium (Olusatrum) foliis caulinis ternatis, petiolatis, serratis* L. Sp. pl. 376.

11 - DESFONTAINES, R. : *Flora atlantica* I (Paris An VI). Page 264 : *Smyrnium Olusatrum*.

12 - LAMARCK et DE CANDOLLE : Flore française, vol. IV (Paris 1815).
Page 540 : *Smyrniūm Olusatrum*, Maceron commun. Lobel Ic. t. 708 f. 2.

Il a donc fallu beaucoup de temps au binôme *Smyrniūm olusatrum*, malgré son ancienneté, malgré l'autorité de LINNÉ, pour éliminer les dénominations concurrentes! On remarquera que les trois synonymes indiqués par LINNÉ illustrent parfaitement les trois types de dénominations antérieures :

- un seul nom : *Hipposelinum* ;
- un binôme : *Hipposeltrum Theophrasti* ;
- une formule descriptive : *Smyrniūm folitis caulinis ternatis petiolatis serratis*.

Par ailleurs, longtemps le maceron a été utilisé en cuisine. C'est ce que rappelle CHASSAGNE, par exemple, dans sa Flore d'Auvergne (t. II, p. 206) : « *Espèce occidendo-méditerranéenne*. Cultivée très anciennement par les Romains ; était signalée dans les *Capitulaires* de Charlemagne comme plante alimentaire, à la manière du céleri. - DELARBRE l'indique «dans les endroits marécageux et ombragés», peut-être s'est-elle conservée à son époque, actuellement elle est inconnue en Auvergne ».

Dans une publication récente ("Cuisine rabelaisienne", p. 24, décembre 1989), un groupe « écologie-biogéographie » de l'Université inter-âges de Poitiers donne une recette à base de racines de maceron. Les auteurs ont emprunté la formule à l'écrivain latin APICIUS, mais l'ont essayée pour leur propre compte.

De même, dans son "essai d'ethnobotanique" intitulé "Les plantes sauvages dans la vie quotidienne des Corses" (U patrimoine corsu, Bastia, 1982), Marcelle CONRAD écrit à propos du Maceron : « Cette Ombellifère très répandue fut un légume : les jeunes pousses étaient consommées comme des asperges ou comme des épinards ; les racines charnues à l'épiderme noir étaient l'objet d'une importante récolte à l'automne : on les laissait en cave durant plusieurs mois et on les consommait quand elles étaient devenues moins amères. Les jeunes feuilles étaient utilisées comme du persil ». Le livret d'accompagnement du Jardin des Simples de la ville de Caen cite exactement les mêmes utilisations du Maceron (jeunes pousses, racines, jeunes feuilles), le comparant au céleri.

Avis aux amateurs de recettes anciennes : ils n'auront même pas besoin de cultiver le maceron pour essayer de le consommer : lors d'une visite à l'île de Ré, ou sur bien d'autres points de la côte, ils pourront en faire une ample provision !