

LE PRUNEAU de TOURS.

Par Jean-Louis CHOISEL.

Voici ce que j'écrivais en 1987 dans mon ouvrage « Petite Histoire des Fruits de Touraine » :

Jusqu'à la première moitié du XXème siècle, les pruneaux fleuris de Tours seront réputés fort loin du terroir. Ils seront cultivés dans toute la Touraine où il conviendra de les faire sécher sur des claies exposées sur des tours en torchis. Les fruits se couvrent d'un sucre naturel blanc appelé "fleur". On les range dans des paniers d'osier blanc pour expédition dans toute l'Europe.

Le nom de Tours sera controversé. Pour certains, il viendra de ces tours à sécher construites un peu partout dans la campagne tourangelle, notamment dans la région de Lignéres, de Bréhémont, de Candés St Martin. Pour d'autres, c'est bien le nom de la ville de Tours qu'il faut retenir. Il existe à l'est d'Avoine un hameau dont une loge du XVème siècle avec tourelle (Fontaines d'Auzon) appartenant à l'Hotel Dieu de Tours. On prétendra que le nom de cette ville sera celui donné aux pruneaux cultivés dans la région d'Avoine.

Les confiseurs tourangeaux confectionnent toujours les pruneaux de Tours, mais hélas ! avec des pruneaux d'Agen. Espérons que quelques arboriculteurs (chômeurs) imagineront de relancer la culture de ces prunes Sainte-Catherine pour alimenter les confiseurs. Le blason des "Pruneaux fleuris de Tours" y retrouverait son juste compte, surtout si cette production était accompagnée d'un label, voire d'une Appellation contrôlée.



Mes prunes Sainte-catherine, délicieuses mures vers mi septembre correspondent exactement à la description du célèbre Duhamel Du Monceau dans son « Nouveau traité des arbres fruitiers » 1850, dans lequel il ajoute : « ...c'est avec elle qu'on fait les pruneaux de Tours les plus estimés... ».

Sur Gallica on trouve une intéressante bibliographie concernant ce sujet.

- Même l'Almanach du commerce de Paris, en 1797-1838 vante notre fruit tourangeau ainsi que les poires tapées et les amandes de Tours...

- Manuel de l'épicier, Léon Arnou, 1904. Edition J.B. Baillères et fils : « La prune de Sainte-Catherine fournit les pruneaux de Tours si renommés autrefois. Les départements de la Vienne, de l'Indre-et-Loire et du Maine-et-Loire les produisaient jadis ». Le commerce se centralisait à Châtellerault et à Saumur.

Les pruneaux, ayant encore cette fleur blanche qui les

couvrait étant frais, étaient aplatis en rond et rangés dans des corbeilles d'osier blanc. »

-Bulletin « Amis du Vieux Chinon », 1966, T.VI N° 10. Pages 604 à 610. Imprimé à Tours.
« Les pruneaux de Tours » (prune Sainte Catherine ». Et bibliographie : CONSTANT (G.) :
L'agriculture du département d'Indre-et-Loire, s. 1. n. d.,

1931, 288 p.

FBAYSSE (J. et C.) : Folklore des troglodytes angevins. Cholet, Farré,
1962, 146 p.

MARTEAU (Martin) : Le paradis délicieux de la Touraine, qui comprend,
dans une brève chronologie, ses raretés admirables... Paris, Louis de
la Fosse, in-4°, 1661.

MILLET (E.) : « En ce bon pays de Verron à la veille de la Révolution ».

Bull, de la Soc. des Amis du Vieux Chinon, VI, 9, 1965, p. 512-515.

ROUGÉ (Jacques-Marie) : Le Folklore de la Touraine. Tours, Arrault, 1931,

378 p. — « Les pruneaux de Chinon », Bull, de la Soc. des Amis du Vieux Chinon, II, 7, 1925,
p. 392-393.

- Bulletin « Amis du Vieux Chinon » 1925. T2 N° 7, pages 392 à 393, J.M.Rougé. « Les pruneaux de Chinon ».
- Nos aliments, Paul Bory-Brunet. Pages 187-188. M DCCC LXXXVII. Prunes Ste Catherine-Pruneaux de Tours.