

La belle saison des agrumes qui sont bénis avec les pains

Dans la cité du sel, bénédictions des agrumes et des petits pains font bon ménage. Un "jumelage" dont la première séquence s'est déroulée voilà quelques jours sur le parvis de l'église Saint-Jean Baptiste, où l'abbé Frédéric Constant a procédé à la bénédiction des agrumes, sous l'oeil de la statue de Sant'Antone Abbate, traditionnellement associé à ces derniers. Sachant que le 5 février, pour la Sainte Agathe, les petits pains du même nom seront apportés à l'église pour y être bénis.

L'occasion de se rappeler la longue histoire qui lie les agrumes à la Corse et, d'une façon plus générale, à la religion. L'agrumes étant devenu ce fruit "divin" offert à Noël un peu partout dans le monde.

Le cédrat avant la clémentine

C'est un peu avec la clémentine, qui doit son nom au frère Clément, de la congrégation du Saint-Esprit, qui était chef des pépinières de l'orphelinat agricole de Misserghin (près d'Oran, en Algérie) que les agrumes font leur pleine entrée dans le catholicisme et voient leur bénédiction se généraliser.

Bien plus tôt, ce sont les Arabes qui avaient diffusé les agrumes, entre les VII^e et XI^e siècles, en amenant des plants d'orange amère et de citron dans tous les pays bordant la Méditerranée.

Si, en Corse, la clémentine est devenue un produit identitaire, elle a cependant été précédée largement dans le



Les agrumes sont reconnus et "vénérés" par toutes les confessions. Ils ont été une nouvelle fois bénis sur le parvis de l'église Saint-Jean-Baptiste. /PHOTOS PC

temps par le cédrat corse à nul autre pareil. Les juifs ont également participé à la diffusion des agrumes, y compris en

Corse. Ils appréciaient le cédrat insulaire dont le goût et le parfum sont très éloignés des autres cédrats de Méditerranée.

Néanmoins, dans l'Extrême-Sud de la Corse - conditions climatiques obligent - la culture des agrumes était bien loin d'être généralisée, pour ne pas dire exceptionnelle.

Et ce ne sont que quelques "hectares" qui étaient jusqu'à présent susceptibles de produire pour la vente, notamment sur les terres de Lecci et Zonza-Santa-Lucia di Portivechju...

Mais, avec le changement climatique, cette production tend à se développer, notamment avec l'arrivée du pomelo, du cédrat doux, de la clémenvilla et autres hybrides fragiles, que l'on ne pensait jamais pouvoir cultiver ici.

De quoi se demander si l'on ne passera pas bientôt à la bénédiction du café, comme en Sicile, qui produit le premier café d'Europe depuis 2018...

P.C.



Les agrumes donnent couleurs et saveurs à l'hiver. Ils sont sur tous les étals des marchés.