

CHOU

(*Brassica oleracea* L.)

Cette plante potagère si vulgaire appartient à la végétation indigène. On trouve le Chou, à l'état sauvage, sur les rivages maritimes de la Normandie, à Jersey, dans la Charente-Inférieure, sur les côtes de l'Angleterre méridionale et de l'Irlande, en Danemark. Il existe encore près de Nice, de Gênes et de Lucques. Trois autres formes voisines, vivaces et presque ligneuses, habitent aussi la région méditerranéenne ; le *Brassica balearica* Pers. des Iles Baléares ; le *B. insularis* Moris, de la Sardaigne ; le *B. erctica* Lamk., de la Grèce, qui ont pu contribuer, par l'hybridation, à la formation des variétés actuellement existantes.

Le type sauvage, d'où sont issues les nombreuses variétés et sous-variétés de Choux cultivés est une plante herbacée, vivace, bisannuelle ou trisannuelle, de 60 centimètres à 1 mètre de hauteur, rameuse, à feuilles épaisses, glauques, lobées, sinuées-ondulées. La fleur, qui est blanche ou jaune pâle, la silique et les graines présentent exactement les mêmes caractères dans le Chou sauvage et les variétés de Choux cultivés, mais là se borne la ressemblance. Plus de 4000 ans de culture et l'influence de la sélection, ont singulièrement modifié la descendance du type primitif : aussi le touriste peu familier avec la botanique ne saurait reconnaître l'ancêtre des Choux potagers dans l'herbe Crucifère qui végète sur les falaises normandes et les rochers calcaires de la Méditerranée.

Comment cette plante assez peu remarquable a-t-elle pu donner naissance aux nombreuses races de Choux cultivés : Choux pommés, Choux de Bruxelles, Choux-fleurs, Choux-Raves, Choux rouges, Choux fourragers et autres, si éloignés du type sauvage, si différentes entre elles par le mode de disposition des tiges et des feuilles, par la forme, la couleur, la taille, l'aspect général ?

La variabilité a produit ce phénomène.

Il n'y a peut-être pas d'espèce végétale qui possède autant de tendance à la variation que le *Brassica oleracea*, d'où le grand nombre des races et sous-variétés de Choux potagers et leur polymorphisme.

Dans les Choux pommés, la tige a été atrophiée ; les feuilles se sont imbriquées pour former une tête ou « pomme » plus ou moins serrée. D'autres races, au contraire, ne pomment pas : ce sont les Choux verts ou Choux fourragers, aux feuilles amples et détachées et les Choux frisés. Le développement des bourgeons latéraux, situés à l'aisselle des feuilles, a donné naissance au Chou *de Bruxelles*. Dans les Choux-Raves ou Choux *de Siam*, la partie inférieure de la tige s'est renflée au-dessus du sol, en bulbe volumineux et comestible. Les Choux-fleurs et les Brocolis sont le produit du développement anormal des organes floraux gorgés de sucs et de la fasciation qui a élargi les rameaux. Et combien d'autres modifications curieuses ; Chou moëllier, Chou à grosses côtes, Chou rouge, etc.

Cette faculté de variation du *B. oleracea* n'est pas encore épuisée. Le Chou *de Bruxelles* n'est connu que depuis une centaine d'années. En 1885, Carrière signalait l'apparition d'une forme nouvelle de ce Chou, *à feuilles et à pommes rouge-violet*, trouvée dans une culture de Choux de Bruxelles, à Rosny-sous-Bois, localité des environs de Paris où l'on cultive en grand cette race si originale (1).

La culture du Chou remonte à l'époque préhistorique. L'homme primitif, dont la principale occupation était la recherche des aliments, sut découvrir les qualités nutritives de ce végétal. Naturellement, la cueillette des feuilles de la plante sauvage précéda sa domestication. Cultivé ensuite dans le voisinage des habitations, où le sol est toujours saturé de détritiques organiques, le Chou, auquel les engrais azotés sont favorables, ne tarda pas à s'améliorer.

(1) Rev. hortic., 1885, p. 477 ; 1896, p. 259.

D'après la distribution géographique de l'espèce et les données linguistiques, c'est en Europe que les innombrables variétés de Choux se sont formées. En effet, les noms du Chou sont nombreux dans les langues européennes, et rares ou modernes dans les asiatiques (1). Les noms européens se rattachent à quatre racines distinctes et anciennes :

Caulos, en grec, tige de légume, *Caulis*, tige et Chou, chez les Latins. De là viennent le *Chou* des Français, le *Cavolo* des Italiens, *Col*, des Espagnols, *Kohl* des Allemands, *Kale*, des Anglais, etc.

Kap, *Cab*, qui signifie tête dans les langues celtiques comme *caput* en latin ; cette racine a donné Chou *Cabus*, *Cabbage* des Anglais.

Bresic, *Brassic*, dont l'origine est celte et latine ; ce nom est conservé dans le *Brassica* latin, et sans doute dans les *Berza* et *Verza* des Espagnols et des portugais.

Krambai et *Crambe* des Grecs et des Latins. Ce nom a été appliqué au Chou marin (*Crambe maritima* L.) qui n'est pas un Chou, mais une autre Crucifère comestible.

Théophraste (300 ans avant Jésus-Christ), distinguait trois sortes de Choux : les pommés, les frisés et les verts.

Mais ce légume ne paraît pas avoir été fort apprécié des Grecs. Il en était autrement chez les Romains qui le considéraient comme le premier de tous les légumes ; de là son nom latin *olus*, légume par excellence.

L'éloge enthousiaste du Chou, dans le *De re rustica*, de Caton, est à lire. L'ancien agronome latin expose que le Chou favorise la digestion et dissipe l'ivresse. Si, dit-il, dans un repas, vous désirez boire largement, et manger avec appétit, mangez auparavant des Choux crus confits dans du vinaigre, et autant que bon vous semblera. Mangez-en encore après le repas. Le Chou entretient la santé. On l'applique pilé sur les plaies et tumeurs. Il guérit la mélancolie ; il chasse tout, il guérit tout !

(1) Alph. de Candolle. Orig. des pl. cultivées, 4^e éd., p. 67.

Pourquoi faut-il que le Chou ait aujourd'hui perdu tant de précieuses qualités ?

Laissons l'histoire légendaire et quelquefois amusante du Chou, pour examiner sous quelles formes se présentaient les races cultivées à l'époque romaine. Caton, Pline et Columelle citent les noms de huit ou dix variétés, mais l'insuffisance des descriptions rend leur identification à peu près impossible. Très vraisemblablement, ces variétés primitives ont depuis longtemps disparu. Elles ont dû céder la place aux races améliorées. Qui sait si les hommes d'il y a deux mille ans ne reconnaîtraient pas un de leurs bons légumes dans le Chou gros comme le poing et à peine pommé que l'on voit de nos jours chez les Arabes ?

Les Romains ont-ils connu, comme le prétendent certains commentateurs, les Choux-fleurs hâtifs et tardifs sous les noms d'*Olus Pompeianum* et *Cyprianum* ? Le *Brassica Apiana* de Pline, *Selinousia* d'Athénée, est-il un Chou frisé et le *B. Lacuturrica* un Chou-Rave ? Tout cela est très incertain. Incontestablement, ils ont cultivé plusieurs Choux verts, ceux-ci s'écartant le moins du Chou sauvage. Leur *Olus Halmyridianum* était peut-être le Crambé ou Chou marin.

Le Chou de Cumes, un des plus estimés, était un Chou pommé, comme l'indiquent les expressions *folio sessili* « à feuilles sessiles » et *capite patulum* « à tête étalée ».

Sous les noms d'Ormenos, de *Cymæ* ou *Cymata*, ils paraissent avoir recherché, comme une friandise, les jeunes pousses ou les rameaux encore tendres de certains Choux, ce qui a donné lieu de croire que les Romains mangeaient les bourgeons axillaires appelés aujourd'hui Choux *de Bruxelles*. Il est probable que les pousses désignées sous le nom de *Cymæ* étaient plutôt recueillies sur une forme à jets du Brocoli, c'est-à-dire sur un Brocoli-Asperge. Apicius, fameux gourmet, a donné plusieurs modes de préparations culinaires

de ces produits qui comprennent aussi les rejets et jeunes tendrons poussés sur les Choux après qu'on a coupé la tête (1). Ce genre d'aliment est encore apprécié en France et surtout en Italie et en Angleterre.

Au moyen âge le Chou entraînait pour une large part dans l'alimentation du peuple. On vendait force Choux dans les rues de Paris, et les poètes qui ont mis en vers, voire même en musique, les différents *Cris de Paris*, n'oublient pas la mélodie spéciale du crieur de Choux :

Choux gelez, les bons choux gelez !

Ils sont plus tendres que rosées.

Ils ont cru parmi les poirées,

Et n'ont jamais été greslez (2).

D'après le *Ménagier de Paris*, sorte de « Maison rustique » du XIV^e siècle, « les meilleurs choulx sont ceulx qui ont été férus de la gelée ».

Le Chou est quelquefois mentionné dans les vieilles chroniques françaises. « L'année fut moult bonne », disent-elles avec satisfaction, lorsque, dans les années d'abondance les légumes et surtout les Choux sont à bas prix. Citons un texte naïf et singulièrement suggestif : « Cet an 1438, grande année de choux et de navets ; car le boissel ne coûtoit que 6 deniers parisis, par quoi les gens appaisoient leur faim, et à leurs enfans » (sic) (3).

Nous ferons remarquer que, depuis le moyen âge, la valeur des denrées alimentaires a monté régulièrement. Toutes proportions gardées, la nourriture est plus coûteuse qu'autrefois.

(1) De re culinaria, lib. III, cap. IX

(2) Anthoine Truquet, Les cent et sept cris de Paris, 1545.

(3) Dupré de Saint-Maur, Variations dans le prix des denrées, p. 59.

La comparaison des prix de vente, évalués en monnaie moderne, des Choux vendus sur les marchés, à différentes époques, permettra de constater ce phénomène économique.

Un édit de Dioclétien réglementant la vente des denrées, en l'an 301 de notre ère, fixe ainsi qu'il suit le prix maximum des Choux vendus sur les marchés de l'empire romain : 5 Choux de premier choix 0 fr. 08 ; 10 choux de deuxième choix 0 fr. 08. A Strasbourg, pendant les XV^e et XVI^e siècles, les prix des Choux varient de 0 fr. 02 à 0 fr. 08 pièce. Ils valent, au siècle suivant, de 0 fr. 04 à 0 fr. 09 et se tiennent pendant tout le XVIII^e siècle entre 0 fr. 04 et 0 fr. 08 (1).

Pendant la période révolutionnaire, en 1790, les Choux pommés sont vendus 0 fr. 05 pièce, à Boissons ; 0 fr. 09 à Verdun ; 0 fr. 24 à Arras ; 0 fr. 17 à Rennes et à Blois ; 0 fr. 12 à Melun ; 0 fr. 24 à Clermont Ferrand (2). De nos jours, à Paris, les prix minima et maxima de la « marchandise » paraissent varier entre 0 fr. 10 et 0 fr. 40 pièce.

(1) Hanauer, Etude économique sur l'Alsace ancienne, t. 11, p. 245.

(2) Biolley, Les prix en 1790, p. 242.

Au XIII^e siècle, d'après le médecin Arnaud de Villeneuve, on ne connaissait encore, en France ; que trois sortes de Choux : les blancs, les verts et les frisés. « Choulx blans et Choulx cabus est tout un », dit le *Ménagier de Paris*, qui ajoute à cette liste les Choux romains, sortes à tête moins serrée, d'origine italienne. Notre gros Chou de *Saint-Denis*, dit aussi de *Bonneuil* ou d'*Aubervilliers*, représente le Chou blanc du moyen

âge. Cette variété locale est peut-être, avec le Chou Quintal, la plus ancienne variété de Chou potager. Au XVI^e siècle, arrivent d'Italie les Choux *de Milan* ou *de Savoie* (*Savoy Cabbage* des Anglais), sans doute peu différents des Choux *romains* ; les Pancaliers (Pancalieri, ville de Piémont), toutes variétés de Choux plus ou moins pommés à feuilles bullées et crispées, qui ont supplanté fort vite, et à juste titre, pour la cuisine bourgeoise, les anciens gros Choux cabus à feuilles lisses et à senteur par trop prononcée. « Ils ne s'arrondissent pas si fort comme le Chou cabus, dit Dalechamps, botaniste lyonnais au XVI^e siècle, et n'ont pas la feuille si bien enroulée au milieu, toutefois elles y sont blanches. Au reste, ils sont forts tendres et doux et sont tenus pour les meilleurs aujourd'hui (1). »

A ce moment sont également connus le Chou-fleur, le Brocoli-Asperge, le Chou rouge, le Chou-Rave, divers Choux frisés, décrits et figurés ; pour la plupart, dans les grands in-folios des botanistes de la Renaissance : Fuchs, Dodoens, Dalechamps, Clusius.

Le Chou-Rave, à tige renflée au-dessus du sol, paraît ancien. On est tenté d'identifier *ravacaulos* du capitulaire *de Villis*, de Charlemagne, avec le Chou-Rave. Targioni-Tozzetti dit avoir vu ce Chou figuré dans un *Livre des Simples*, manuscrit de 1415, conservé à la Bibliothèque de Saint-Marc de Venise (2). Cependant Matthioli, en 1558, parle du Chou-Rave comme étant récemment introduit en Allemagne, de l'Italie. Il est décrit et figuré par Camerarius (1586), Dalechamps (1587) et autres.

La première mention du Chou rouge est dans Pena et Lobel (1570). Gerarde (1597) et Dodoens (1616) en donnent les figures. La pomme sphérique et dure du Chou rouge indique, pour cette classe de Choux, une origine ancienne. Au XVII^e siècle, on a commencé à utiliser certaines variétés de Choux frisés et colorés pour l'ornementation des jardins. Parkinson, auteur anglais, les signale en 1629.

Les anciens botanistes n'ont figuré que le Chou à pomme ronde (cabus). Le Chou précoce à pomme conique est donc relativement récent. En effet, les Choux d'*York* et *Cœur de Bœuf*, d'origine anglaise ou flamande, ne paraissent qu'au XVIII^e siècle. Maintenant les variétés de Choux potagers sont innombrables. De Candolle, dans un *Mémoire sur les différentes espèces et variétés de Choux cultivés en Europe*, publié en 1822, décrit 30 variétés environ. Mais si nous consultons un ouvrage moderne, par exemple *Les Plantes potagères*, de Vilmoren-Andrieux, nous pourrions voir que le nombre des variétés de Choux cultivés de nos jours s'élève à une centaine au moins.

(1) Hist. des plantes, éd. 1615, t. 1, p. 438.

(2) Cenni storici sulla introduzione di varie piante, 2^e éd., p. 55.

Du XIII^e au XV^e siècle, les formes ordinaires françaises dérivées du latin *caulis*, Chou, sont *chol*, *col*, au pluriel *chos*, *choz*. Ces mots ont donné naissance à plusieurs noms patronymiques : *Cholet*, *Chollet*, *Caulier*, *Caulet*, *Colet*. Le diminutif *Caulet* a été conservé par le patois picard.

La Bretagne et la Normandie expédient aux Halles de Paris les premiers arrivages de Choux printaniers. Viennent ensuite les Choux hâtifs appartenant à la section des *Cœur-de-Bœuf*, produits par les primeuristes de Malakoff, Montrouge, Vaugirard, Vincennes, Bobigny, Vitry, etc.

Pour la consommation ordinaire, Gennevilliers, Versailles, Palaiseau, Pontoise, Le Bourget, Saint-Denis, La Courneuve, sont les principales localités de la banlieue qui alimentent les marchés parisiens.

Histoire des légumes, par M. Georges Gibault (1912, p. 41 à 48).