

«PRENDRE RACINE», UNE EXPOSITION ITINÉRANTE SUR L'EXIL HUGUENOT

La fédération française « Sur les pas des huguenots et des Vaudois » a créé une exposition internationale itinérante sur la relation et l'apport des huguenots à l'histoire culturelle du jardin et du monde végétal.

Lorsqu'ils sont partis sur les chemins de l'exil après la révocation de l'édit de Nantes, le 18 octobre 1685, quelque 200 000 huguenots ont emporté avec eux leurs plantes potagères et leurs recettes. Organisée par des associations partenaires suisses, allemandes et italiennes de la fédération française « Sur les pas des huguenots et des Vaudois » (SPHV), l'exposition « Prendre racine, hommes et plantes en exil » raconte cette histoire. Mieux, elle voyagera sur les chemins d'exil qu'ils ont empruntés et que parcourent désormais des randonneurs. « En France, l'itinéraire originel part du Poët-Laval, dans la Drôme, traverse les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie pour gagner la Suisse, puis l'Allemagne, jusqu'à Bad Karlshafen, dans la Hesse, soit 1800 kilomètres, rappelle Laure Alvarez, cheffe de projet à la fédération SPHV. De nouveaux itinéraires ont été mis en place depuis, via les Cévennes au départ d'Aigues-Mortes, dans le Gard, et à partir de Mérindol dans le Vaucluse. Et un nouveau tronçon est en construction dans le Queyras, à la frontière italienne. »

Des recettes à succès

Internationale, l'exposition aborde des thèmes parfois mis de côté lorsqu'il est question de ce vaste mouvement d'exil. Si les guerres de Religion en sont à l'origine, il a également eu des répercussions sur l'économie, les valeurs sociétales ou encore la culture des jardins. Ce dernier point, comme le monde végétal, sera mis à l'honneur par le rendez-vous itinérant. Composée de 15 panneaux, l'exposition revient sur l'exil des huguenots et des Vaudois en Europe et jusqu'aux États-Unis. Elle présente également leur apport dans les grands domaines agricoles. « La viticulture, la sériciculture, l'arboriculture et l'extraction du sucre à partir

de la betterave », liste Laure Alvarez. Les personnalités ayant participé à la transmission de ces connaissances ne sont pas oubliées. D'autres tableaux sont quant à eux dédiés au chocolat et aux textiles, domaines dans lesquels s'illustraient les exilés « Il y aura aussi trois tabliers de cuisine sur lesquels figureront des recettes que les huguenots et les Vaudois ont emportées avec eux comme les gaufres à la cannelle, la tourte à la pomme de terre ou la grüne sauce (sauce verte), réalisée avec des herbes fraîches, qui se consomme encore beaucoup dans la Hesse et en particulier à Francfort. Quant à la recette des cardons à la moelle, elle a voyagé jusqu'en Suisse où elle est maintenant plus renommée qu'en France », précise la cheffe de projet.

Si c'est d'abord par nécessité qu'ils ont emporté avec eux des plantes potagères, les huguenots du royaume de France ou les Vaudois du Piémont en exil en ont assuré la diffusion lors d'échanges commerciaux de produits « insolites ». Ils les ont aussi fait prospérer dans des potagers, ce qui leur a permis de subsister grâce à un savoir-faire rémunérateur. Ils se trouvent en effet que beaucoup d'exilés excellaient dans le jardinage. En plus de l'exposition, les visiteurs pourront également assister à des conférences, participer à des ateliers, découvrir des plantes comestibles et utilitaires (tabac, pastel, luzerne, etc.), des métiers et des savoir-faire. De quoi offrir une vision plus complète de la vie des huguenots et des Vaudois qui ont dû tout quitter pour pouvoir vivre leur foi librement. ✨

CATHY GERIC

Au mois d'août, la fédération SPHV partagera avec les lecteurs de *Réforme* certaines des recettes qui ont voyagé au gré de l'exil des huguenots. Vous les retrouverez sur reforme.net