

On y cultive un cresson de première qualité, 100% Tourlavillais

LES CRESSONNIÈRES DE SAINTE MARIE

Tout le monde (ou presque !) sait planter les choux à la mode de chez nous. En revanche, beaucoup plus rares sont les Tourlavillais qui maîtrisent l'art subtil de cultiver le cresson. Pourquoi le cresson ? Parce qu'il n'y a pas si longtemps encore, le commerce de cette plante aquatique était le moyen, pour nombre de Tourlavillais, de «mettre un peu de beurre dans les épinards». Aujourd'hui, cette culture a presque totalement disparu du département, sauf à Tourlaville où Bernadette et Claude Garçon continuent la production de cresson. Pour parvenir jusqu'à eux, il aura fallu tout le dévouement de Lucien Renard dit «Lulu», qui s'est sympathiquement prêté au jeu du guide, sur les traces des «cressonnières» de Sainte-Marie. Attention, ça glisse.

La «fontaine Sainte-Marie», les cressonnières, les sources... autant de choses dont on a entendu parler par des parents ou grands-parents nostalgiques du passé. Il semblait bien y avoir, quelque part là-haut, du côté de l'ancienne mairie, matière à défricher de quoi récolter un article, sur une culture presque totalement disparue de la Manche. Restait à trouver LA personne capable de nous servir de guide pour retrouver la trace des cressonnières. De son



Claude Garçon et Lucien Renard posent sur le filtre à coke des cressonnières. L'eau y débouche directement de la terre et passe par ce filtre qui contient une tonne de charbon. Elle y décante et part ensuite dans les tranchées où pousse le cresson.

vrai nom, Renard, le sympathique «Lulu» était l'homme de la situation. Contact pris, tout s'est déroulé autour d'un café ; chez Lulu le bon accueil est une priorité. Habitant le chemin des Travers (rue du 25 juin) depuis des lustres, il ne tarit pas de souvenirs et d'anecdotes sur le passé du quartier.

les «cressonnières»

Quand on branche Lucien sur le sujet des cressonnières et de Tourlaville en général, mieux vaut aimer le café !

«D'abord, ici on dit les «cressonnières» ! ça ne s'écrit pas, ça se dit ! Moi j'ai toujours connu ça, à l'ancienne mairie là où sont les serres, au pied du costil. On ne dirait pas comme ça, mais il y a plein de sources dans le coin, c'est ce qu'il faut pour le cresson : de la bonne eau. Je n'y ai travaillé que gamin, mais mes parents en ont toujours fait et toute la famille y est passée à un moment ou à un autre. Mon père était à l'arsenal et ma mère vendait du cresson pour arrondir les fins de mois. À l'époque, beaucoup de gens faisaient ça : à la fontaine Sainte-Marie au-dessus de l'ancienne mairie, à Bourbourg, Bagatelle, la Guerranderie... je ne sais plus ! Partout où il y avait des sources... C'était très dur, mais on pouvait gagner sa vie avec ça. Il y avait des mois où ma mère gagnait plus avec le cresson que mon père à son travail. Et puis il y a eu la maladie, (voir encadré) et seules les personnes ayant l'autorisation des services vétérinaires avaient le droit de continuer, ça a été

la fin. À quoi ça ressemblait ? Je ne saurais pas trop vous décrire, j'ai les images dans ma tête, mais... le mieux ce serait d'aller voir à Sainte-Marie chez Madame Garçon en haut de la côte, y n'est que de l'appeler, elle est très gentille. Vous verrez, je parie qu'elle vous en donnera une botte ! »

Un coup de téléphone et rendez-vous est pris pour l'après-midi. Accompagné de Lulu, Bernadette et Claude Garçon nous invitent à chausser les bottes pour une visite dans l'univers glissant des cressonnières.



Sainte-Marie veille sur l'exploitation, on dit que cette statuette fut installée à cet endroit pour remercier Dieu d'avoir épargné la fontaine lors de l'épidémie de choléra qui toucha Tourlaville en 1849.

De la route on ne voit pas grand chose, il faut suivre un petit sentier en contrebas, passer devant la vierge Sainte-Marie qui veille à l'abri dans sa «niche», et tout est là : les sources, les tranchées et ... les fameuses «cressonnières». C'est bien comme l'avait décrit Lulu : bien à l'abri des vents, dans le creux, sous la protection des «costils».

Arrivée dans son domaine, Madame Garçon, jusqu'alors plutôt discrète, prend la visite en main : « Nous y voilà ! Ce n'est vraiment pas le bon moment pour vous montrer (début mars), on a tout bâché à cause du gel et puis il y a eu trop d'eau. Lulu aurait dû vous le dire que c'est pas la



Madame Garçon, dernière exploitante de cresson de la Manche dans son domaine. Au moment de la photo les conditions météo n'étaient pas idéales, il en fallait plus pour décourager Madame Garçon d'aller cueillir le cresson.

saison ! (mine amusée de l'intéressé). Dans un mois, le cresson sera monté et mon jardin sera fleuri... Le cresson aussi donne des fleurs blanches, mais c'est trop tôt. Enfin, puisque vous êtes là ! Comme vous voyez, l'eau débouche directement de la terre et passe par ce filtre qui contient une tonne de charbon, elle y décante et part ensuite dans les tranchées où pousse le cresson.

une vraie thérapie

Depuis combien de temps je fais ça ? Voyons voir... Je me suis mariée en 1958. et j'ai eu cinq enfants, autant dire que ça ne laissait pas grand temps pour autre chose ! Mes beaux-parents exploitaient déjà ces cressonnières, ce sont eux qui m'ont appris le travail. Depuis je continue par plaisir, vous savez ici je me sens vraiment bien, j'ai eu pas mal de problèmes de santé et mon docteur m'a toujours dit : «surtout vous retournez dans votre cressonnière ! » C'est une vraie thérapie pour moi, c'est passionnant il y a toujours quelque chose à faire. En pleine saison il m'arrive de passer douze heures ici, on ne voit pas le temps passer. Il faut y être tous les jours pour nettoyer, ramasser, laver, mettre en botte et puis semer. Il y a un coup de main à avoir pour mettre en botte, il m'arrive de faire quatre-vingts

bottes en une heure, mais pas trop longtemps... »

Sa production, Madame Garçon la vend au marché d'Octeville, le dimanche matin et une clientèle fidèle apprécie le produit de cette culture si particulière. Comme l'avait prédit Lulu, la bonté des Garçon n'a pas failli à sa réputation et il était impossible de repartir les mains vides. En voyant votre serviteur l'air empoté avec une botte de cresson dans les mains, Madame Garçon a eu la bonne idée de confier au modeste cuisinier que je suis, la plus simple des nombreuses recettes de la soupe

au cresson:

«C'est très simple. Coupez les tiges et gardez les feuilles pour faire une salade, faites cuire vos pommes de terre et une fois cuites vous plongez le cresson juste le temps de l'ébouillanter, vous mixez, sel, poivre, de la crème fraîche ou du lait et c'est prêt ! »

Pour avoir essayé la recette le soir même, je vous le confirme : dans le cresson tout est bon !

TB

la douve

La culture du cresson a été réglementée par arrêté préfectoral du 27 mars 1964. L'apparition de maladie, telle la douve, a imposé des analyses d'eau régulières dans les cressonnières. En effet, ce microscopique ver a la fâcheuse habitude, une fois ingurgité, de perforer intestins, foie et peut entraîner la mort.

douve : ver plathelminthe trématode, parasite interne des vertébrés. Il s'infiltré dans les canaux biliaires des mammifères, de l'homme, généralement par l'intermédiaire des plantes aquatiques.