

LE COMMERCE DES AMANDES A AIX : QUELQUES SOUVENIRS D'AUTREFOIS

Georges ABRAM-ACADEMIE D'AIX-25 MARS 1958

En 1958, année de sa communication à l'Académie d'Aix-en-Provence, Georges Abram, mon grand-père était âgé de 79 ans ; il décédait à l'âge de 94 ans ayant connu, comme il se plaisait à le dire, les premiers tours de roue des voitures sans chevaux et les premiers pas de l'homme sur la lune. Ayant bénéficié jusqu'à ses derniers instants de la plus grande lucidité, il apparaissait comme l'un des derniers gardiens d'une tradition orale plus que séculaire.

Les quelques lignes dont il est l'auteur et qui ont bénéficié de l'amical intérêt de Mme Christiane Derobert, portent témoignage d'un commerce auquel sa famille et celle de Darius Milhaud étaient parties prenantes.

Si le négoce des amandes à Aix fut pour Armand Lunel prétexte à roman, seules quelques réflexions adossées à de plus vastes sujets ou de rares études ponctuelles et parcellaires furent consacrées à l'une des principales activités économiques d'Aix au début du XXe siècle.

Puisse être considéré non comme nostalgie mais comme souhait prémonitoire le rappel d'une époque où : "la lutte économique était sans cruauté et les problèmes sociaux facilement résolus à l'amiable".

Pierre ABRAM, Magistrat



Monsieur Georges ABRAM en compagnie de son ami Darius MILHAUD au café des « Deux Garçons » à Aix-en-Provence . (Photo Henri Ely, Remerciements M. Jean Ely)

Communication de Monsieur Georges ABRAM faite à l'Académie d'Aix le 25
mars 1958

“ Le commerce des amandes à Aix : Quelques souvenirs d'autrefois “

Le commerce des amandes à Aix, né tout au moins, au début du XIXe siècle, d'une abondante production locale et régionale, est devenu, avec les années, un très grand commerce d'importation et d'exportation, l'importation émanant surtout de tout le bassin méditerranéen, l'exportation s'étendant à de nombreux pays du monde.

Mais c'est là de l'histoire. Or le sujet de ce propos est de la petite histoire, celle qui a recours à l'anecdote, aux souvenirs personnels, qui sans prétention, toujours vivante et vraie.

Celle-ci débute en 1892, à la fondation de la chambre syndicale des négociants en amandes d'Aix-en-Provence ; même courte, elle suivra pas à pas, d'après les procès verbaux de ce groupement, pieusement conservés par ses bureaux successifs, la grande histoire de cette corporation, si profondément aixoise et provençale par son esprit et ses traditions.

En 1892, l'auteur de ce récit avait treize ans mais il était admis, avec bienveillance, auprès de son père, à certaines excursions professionnelles dont il évoque, avec joie, dans sa vieillesse le charme familial et la courtoisie fraternelle.

Les négociants partaient en landaus découverts, dans la lumière cristalline de septembre, pour aller assister aux grands marchés des amandes.

Le premier d'entre eux était celui de La Fare-les Oliviers, pour la fête de la Sainte Rosalie, première quinzaine de septembre. C'était le moment où, dans toutes les fermes, sur le sol, en plein soleil, s'alignaient de grandes toiles étalées sur lesquelles séchaient les amandes, dans leur seconde enveloppe. La première enveloppe, vert clair, veloutée, dans sa fraîcheur, mais desséchée et entrouverte après maturité du fruit, avait été détachée, à la veillée, par le paysan, entouré de sa famille, souvent aussi de ses voisins, on avait en travaillant, chanté de vieilles chansons provençales. La seconde enveloppe de l'amande, ligneuse, jaune pâle demeurait exposée aux rayons solaires et devenait jaune d'or.

C'est par cette seconde enveloppe que les amandes étaient différentes d'aspect, de nom, de qualité. Il y avait d'abord, en commençant par le sommet de la hiérarchie :

-La Princesse ; elle était légère, sa coque, friable, cédait à la pression des doigts ; le noyau intérieur, facilement extrait, avait une saveur fine et parfumée. On la trouvait, en abondance, sur les bords de l'Etang de Berre, dans la Crau, sur le terroir d'Aix.

-L'Ay suivait d'assez loin, de belle apparence, elle était large et plate de forme moins impeccable.

-Puis venaient : dans la catégorie des mi-tendres l'amande « A La Dame » et « La Matherone » qui ne pouvaient se casser entre les doigts, mais ne résistaient pas à des dents solides.

-Enfin La Dure dont le casse-noix lui même avait difficilement raison. Seul un pilon de bois dur pouvait, d'un coup sec donné sur l'arrête de l'amande, adroitement posée, de champ, sur un gros galet plat, partager la coquille en deux tronçons et libérer ainsi le noyau intérieur.

Mais revenons au marché de La Fare-les Oliviers. C'était celui des premières prises de contact, avant la campagne. Les négociants y rencontraient les producteurs exploitants ou fermiers et les intermédiaires dits " commissionnaires à la culture " . Chacun de ces commissionnaires travaillait pour un seul négociant, qu'il renseignait à La Fare sur les possibilités d'achat, l'état de la production dans sa région, les premières prétentions des vendeurs. En général, il était admis qu'à La Fare aucune affaire n'était conclue ; après de chaleureuses congratulations entre braves gens, heureux de se retrouver on pouvait aller faire un tour au bal qui battait son plein pour la fête du village. On y prenait gaiement le "Panaché de l'amitié". Pour les non initiés, il convient de préciser que le panaché c'était tout simplement un mélange, plus ou moins symbolique de bière et de limonade gazeuse.

Le grand marché des amandes c'était celui de la Saint Michel, à Salon de Provence. Il était minutieusement préparé au cours de la deuxième quinzaine de septembre : les commissionnaires à la culture visitaient les fermes et documentaient les négociants en vue du traditionnel rendez-vous.

Et le grand jour venu, les négociants d'Aix remontaient en landau. Alors s'instaurait, entre eux, en cours de route, un colloque d'une exquise courtoisie, qui dissimulait mal des intentions loyales, mais belliqueuses. Et chacun d'eux restait impénétrable.

C'est que les achats de la journée allaient fixer le sort des livraisons futures à la clientèle.

Celle-ci différait d'une maison à l'autre; en effet, certains négociants visaient à développer leurs exportations, d'autres se consacraient plutôt à la vente au détail et trouvaient, en pâtisserie des relations agréables et des amitiés fidèles.

Le trajet d'Aix à Salon prenait deux heures et demi de voiture ; partis vers 9 heures et demi du matin, après le dépouillement du courrier, les voyageurs arrivaient à destination pour s'asseoir à table et déguster un copieux menu où lièvres et perdreaux tenaient une place de choix.

Mais on n'était pas venu à Salon pour s'amuser et, dès le début de l'après-midi, le marché commençait, sur la place, autour de la fontaine couverte de mousse, qu'aujourd'hui encore il est facile de retrouver presque en bordure de la grande route.

L'animation était grande ; de tous les coins de la région, dans la mesure où la facilité des transports l'avait permis, affluaient les propriétaires exploitants, les régisseurs de grands domaines, les fermiers, les commissionnaires à la culture. Les négociants d'Aix était leur point de mire ; ils le savaient et se tenaient sur la défensive, graves mais souriants, accueillants pour tous, mais discrets. Les commissionnaires

s'affairaient, allaient des producteurs aux négociants pour revenir aux producteurs. Entre les groupes, des propos fusaient, révélateurs ; des indications de prix circulaient, imprécises, sans compromettre personne ; on entendait par moments, dans un éclat de voix les noms des grands domaines, Lamanon, Calissanne, Roquemartine. Les heures s'écoulaient, sans résultats apparents, mais peu à peu, les contre-offres succédaient aux offres, les accords se nouaient, sur parole (heureuse époque !) dans un serrement de main, souvent furtif, pour ne pas éveiller l'attention, les cours s'établissaient pour les qualités diverses et le marché battait son plein.

C'est ainsi que, sans éclats, mais lentement, sûrement, les négociants d'Aix amorçaient la campagne par cette journée des achats.

Le crépuscule venu, ils reprenaient la route dans les landaus refermés. bercés par le trot régulier des grands et beaux chevaux du voiturier Bourdier, ils se laissaient aller, en silence, à leurs réflexions, à leurs souvenirs, à leurs projets pour le lendemain.

C'est que dès le lendemain les voyageurs du commerce aixois prenaient le train pour de longues tournées en clientèle.

Octobre était l'époque des ventes d'amandes en coque destinées à la consommation directe soit en France, soit à l'étranger. Aussi le grand débouché se trouvait-il dans l'épicerie en gros ou branches similaires. Mais la destination dernière des marchandises différait suivant les régions. C'est ainsi que (ceci dit à titre d'exemple) la Russie tsariste, les Pays scandinaves, la Belgique, la Hollande étaient gros acheteurs d'amandes Princesses destinées évidemment à l'aristocratie princière ou à la grande bourgeoisie. En revanche, dans les Flandres, était expédié de l'A La Dame, plus démocratique. Elle était utilisée par les forains dits " tireloteurs " à la manière des berlingots de nos foires méridionales. Aussi, l'intérêt des acheteurs détaillants étant de recevoir au kilo le plus grand nombre de fruits possible, le grossiste, acheteur lui-même du négociant aixois exigeait un minimum de 500 amandes au kilogramme.

Octobre ! Le travail intensif, souvent fébrile !

D'abord l'horaire : de huit heures du matin à minuit, moins quatre heures pour les repas.

Ensuite le calendrier : pour l'exportation, le départ de navires vers la mer du Nord ou la Baltique représentait des impératifs catégoriques. Il fallait donc veiller à ce que les engagements pris à Salon par les vendeurs soient tenus à la lettre. Ils l'étaient et les jours de marchés c'était un peu partout dans Aix et notamment Cours Sextius et dans les quartiers voisins un défilé ininterrompu de charrettes lourdement chargées.

Le charretier annonçait son arrivée chez le négociant en faisant claquer son fouet. Le vendeur entraînait au bureau, accompagné du commissionnaire à la culture. Le préposé au magasin allait surveiller le déchargement puis il procédait au pesage, à l'agrément des qualités et faisait, sur le champ, vider les sacs. Le contenu en était versé, à même le sol dans des grands espaces, clos par des cloisons de bois dénommées en

patois "Uri". Mais il arrivait souvent que la manipulation de la marchandise commençât immédiatement.

Elle était alors transportée dans un petit local où devait s'opérer le dorage des amandes.

C'était un soufrage léger de la coque, destiné à en égaliser et à en clarifier la couleur ; il demandait, de la part du manipulateur, une compétence particulière. Le soufre n'adhérait pas, à sec, au bois de la coquille ; il était donc nécessaire de la mouiller à la manche d'arrosage dont le jet se répandait en pluie sur le grand tas d'amandes constamment remué par les ouvrières au moyen de pelles de bois. Cette première opération se faisait au deuxième étage du local où l'on avait amené la marchandise, par un plan incliné, dans une pièce dont le plancher était percé de grands trous carrés. Les amandes, une fois mouillées, étaient poussées à la pelle dans ces trous et tombaient, au premier étage dans de grands casiers de maçonnerie dont le fond était un treillis de fer et que fermaient des cloisons de bois démontables. Sous les treillis, en quelque sorte, au rez-de-chaussée du local, on allumait le soufre qui, était disposé dans des assiettes de métal. On fermait ensuite, hermétiquement le local tout entier et, lentement, la vapeur sulfureuse enveloppait les amandes accumulées. Quand la vapeur s'était entièrement dégagée, on démontait les cloisons de bois et les amandes tombaient directement dans les sacs destinés à la contenir pour l'expédition.

Les amandes Princesses demandaient, au dorage, un soin particulier car leur coque délicate laissait aisément passer la vapeur du soufre ; aussi, pour éviter que la saveur du fruit en soit atteinte, était-il nécessaire de mouiller et de dorer très légèrement.

Le dorage des Princesses n'était jamais confié à un apprenti magasinier.

Cette qualité, toujours chère était un article de luxe. Aussi devait-elle être l'objet pour l'exportation de précautions particulières. On l'expédiait en fûts de bois, solidement cerclés dont le poids atteignait jusqu'à 500 kilos. Le chargement sur les camions de ces énormes colis donnait quelques émotions aux magasiniers et à leur personnel. D'autre part leur nombre et leur volume permettaient à l'observateur une juste appréciation de la maison expéditrice et de son chiffre d'affaires.

Mais les amandes n'étaient pas vendues uniquement pour la consommation directe. Trois grandes industries utilisaient les amandes sans coques : c'étaient les fabricants de dragées, de biscuits et de chocolat. Il était donc nécessaire pour ce genre de clientèle ainsi que pour la clientèle de pâtisserie de procéder au cassage des amandes dures ou mi-dures.

Il se pratiquait soit à Aix même, soit dans les autres localités des différentes régions productrices, notamment dans le Vaucluse, les Basses et Hautes-Alpes, la Drôme et l'Ardèche.

Les vieux Aixois se souviennent de l'époque où dans toutes les rues de notre ville, surtout dans les vieux quartiers, il entendaient résonner, à l'intérieur des maisons, les pilons qui, d'un coup sec cassaient les amandes sur les grands cailloux plats. Dans

certains coins de la ville cette résonnance se répandait en cascade ; elle évoquait un travail à la fois allègre et persévérant. La rémunération de principe en était la coquille, utilisée pour allumer les feux (petit profit) mais aussi pour de délicieuses tisanes au parfum de vanille, faites avec les coques d'amandes de choix, appelées " Flots ". Ce salaire modeste était complété par une autre rémunération tacitement consentie, celle du verre d'amandes sans coques : la casseuse conservait, sur le produit du cassage, le contenu d'un verre dont la grandeur n'était pas précisée. Il était évident que ce n'était jamais un verre à liqueur.

Les amandes cassées en dehors d'Aix, l'étaient par les soins des négociants des autres pays producteurs qui concentraient entre leurs mains le commerce de divers produits locaux ; ils étaient représentés à Aix par les courtiers commissionnaires ; ces derniers qui étaient aussi les grands auxiliaires des négociants aixois, à l'importation remplaçaient, auprès d'eux, comme intermédiaires, pour les achats d'amandes sans coques les commissionnaires à la culture ; de plus, ils recevaient, dans leurs magasins la marchandise en consignation.

L'opération du cassage était suivie, avant livraison à certains utilisateurs, de deux autres opérations : le criblage et le triage, la première pour séparer les grosseurs, la seconde pour séparer les amandes régulières de forme, des jumelles et des morceaux. Le criblage se faisait au moyen d'un crible rond, cerclé de bois et percé de trous diversement calibrés. L'ouvrière lui imprimait un mouvement de va- et-vient continu et régulier. Après avoir puisé dans un grand couffin placé près d'elle les amandes ensortées (c'est-à-dire à l'état naturel après cassage), elle les déversait sur le crible qui s'animait en un rythme sonore que les mouvements de l'ouvrière accompagnaient. Et l'ouvrière chantait.

Le triage se faisait sur une grande table autour de laquelle les trieuses étaient assises devant les amandes amoncelées. D'un geste, rapide et sûr, des deux mains, l'ouvrière attirait à elle une grande poignée d'amandes et, très vite, séparait les fruits de forme, des jumelles et des morceaux. Cette opération, gracieuse et précise à la fois, demandait des mains expertes et une attention éprouvée. Au moment de la campagne, le triage se faisait surtout à la veillée et le chant de l'ouvrière reprenait.

Douce époque où le patron permettait, non sans un certain plaisir personnel, que l'agréable accompagnât l'utile.

Ainsi l'amande avait été calibrée et triée.

Dès lors le confiseur pouvait l'enrober de sucre, la parfumer de vanille, et l'amande deviendrait dragée.

Les sous-produits étaient employés pour le broyage par les biscuitiers, les chocolatiers, les pâtisseries, ces derniers utilisaient, aussi et surtout, l'amande calibrée et non triée.

La clientèle était visitée, en général, par les chefs de maison qui se rencontraient parfois dans leurs tournées ; les pâtisseries, en particulier étaient devenus des amis ; les

affaires, commencées au laboratoire, étaient conclues au café ou même autour d'un déjeuner de choix où régnaient l'omble-chevalier ou la poularde au gros sel, unis aux grands crus de Bourgogne ou du Beaujolais.

Les rencontres de négociants en clientèle gardaient toujours un caractère amical et de bon aloi, il y avait bien, tout au fond, quelques petites arrières-pensées, mais on était si heureux de se retrouver !

D'ailleurs ne fallait-il pas, avant tout, défendre en commun, la place d'Aix et sa réputation universelle ?

Voilà, Messieurs, cette petite histoire ; elle est surtout provençale, et limitée dans l'espace et dans le temps.

Il eut été possible de vous présenter un exposé austère, riche en événements, bourré de documents, de chiffres et de statistiques ; telle serait, à n'en pas douter, l'oeuvre de l'historien.

Mais encore une fois, telle n'était pas, pour aujourd'hui, l'ambition de votre conférencier ; il désirait, tout simplement, vous distraire, pendant quelques instants et vous apporter aussi un témoignage de la vie d'une époque aixoise où la lutte économique était sans cruauté et les problèmes sociaux facilement résolus à l'amiable, dans la douceur de notre lumière et sous l'azur de notre ciel.

Communiqué

La Nouvelle Gallia Judaica fondée en 1972 par le regretté Bernhard Blumenkranz, dirigée par Gérard Nahon de 1981 à 1991, puis par Gilbert Dahan de 1992 à 2002, connaît depuis janvier 2003 une mutation: elle se délocalise à Montpellier avec Elie Nicolas, et avec toute son infrastructure (bibliothèque, fichiers, ordinateurs), en demeurant rattachée à l'UMR 8584 (Villejuif) que dirige Philippe Hoffmann.

Madame Danièle Iancu a maintenant la responsabilité de cette Equipe