

un exotique de chez nous

le Plaqueminier du Japon



Au pied des ruines du Castellas, dans le vallon du ruisseau de la Combe, un arbre isolé anime le paysage. Tout jeune encore, il courbe l'échine sous le poids d'une trentaine de gros fruits orange, étrange sapin de Noël dépourvu d'aiguilles. Mi-amérindien mi-asiatique par son nom, le Plaqueminier du Japon nous invite à un voyage exotique aux pays des kakis.

Rutilants de points orangés

« Lorsque je me suis rendu sur place au début de l'hiver 2013, les plaqueminiers avaient partout gardé leurs fruits. Auparavant, tous les fruits à cette date auraient été cueillis : kakis sucrés pour la consommation immédiate, kakis astringents à mettre à sécher. Désormais, il n'était plus question d'aller récolter quoi que ce soit dans la zone interdite ni aux alentours. Les plaqueminiers, rutilants de points orangés, se dressaient de-ci de-là, livrés aux oiseaux venus en nuée se délecter de ces délices que leur disputaient d'ordinaire les agriculteurs. C'était un nouveau paysage, qu'on qualifiera tant qu'on veut de sublime et de poétique si

l'on en ignore le contexte¹ ».

Livrés aux seuls oiseaux, deux ans après la catastrophe nucléaire, les plaqueminiers de Fukushima offraient à Ryōko Sekiguchi un spectacle superbe et terrifiant à la fois. C'est que l'arbre ne manque pas de panache quand, à l'orée de l'hiver, ses fruits couleur coq de roche s'accrochent aux branches défeuillées.

Plaqueminier du Japon

Diospyros kaki

Diospyros : du grec ancien Διοσ πυρος, le « feu divin »

Kaki : du japonais 柿

Plaqueminier : de l'atakapa *piakimina* pour désigner le Plaqueminier de Virginie (*Diospyros virginiana*) en Amérique du Nord

Page précédente

Le plaqueminier de la Combe, à Vailhan

(photo Adrien Castan)

Ci-dessous

Plaqueminier de Fukushima, Japon

(photo Jyun Ogawa/Minden Pictures)





Portrait de Matteo Ricci
(Guangqi Park, Shanghai)

La figue chinoise

La plus ancienne description qu'un occidental ait donnée de l'arbre revient semble-t-il au fondateur de la mission jésuite en Chine, Matteo Ricci (1552-1610). Durant 27 années de résidence dans l'Empire du Milieu, rien n'échappe au regard aiguisé du sinologue, pas plus la vie politique, culturelle, religieuse, que l'usage du bambou ou la technique de la laque. En 1616 paraît à Lyon l'édition française de ses carnets personnels rassemblés par le jésuite Nicolas Trigault : *Histoire de l'expédition chrétienne au royaume de la Chine*. Quelques lignes y sont consacrées à la plaquemine *alias* kaki :

« Il y a aussi une autre espèce, que les Portugais appellent *figue chinoise*, qui est un

fruit très savoureux et ensemble très beau. Les Portugais l'appellent *figue* seulement, pour ce qu'on en peut manger de sèches, vulgairement figues de cabats, car autrement elle n'a rien de semblable, et approche plutôt de la forme d'une grande pêche, mais rouge, et sans bourre et noyau. »

Il reviendra à Joseph Banks, botaniste du premier voyage du capitaine Cook, d'introduire l'arbre en Europe en 1768. S'il porte le nom de Plaqueminer du Japon, *Diospyros kaki*, de son nom scientifique, est d'abord domestiqué en Chine où l'on a identifié des pollens sur plusieurs sites néolithiques². Il serait arrivé au Japon au VIII^e siècle, prospérant au point que l'on y compte aujourd'hui plus de mille cultivars (plus de deux mille en Chine).

De la famille des Ébénacées

Ancien élève du grand Linné, Carl Peter Thunberg, séjournant au Japon en 1775-1776, donne la première description botanique de l'arbre dont la culture ne commencera en France qu'à partir du milieu du XIX^e siècle.

Le Plaqueminer du Japon appartient à la famille des Ébénacées dont le genre *Diospyros* groupe la presque totalité de ses quelque 800 espèces. C'est un arbre pouvant mesurer jusqu'à 12 m de haut. Le territoire des Avant-Monts abrite quelques beaux exemplaires notamment à Roujan, dans la vallée de la Payne, et à Magalas, en bordure de l'avenue Sainte-Croix. Ses grandes feuilles ovales, un peu coriaces, virent au rouge à l'automne et tombent pour laisser aux fruits, les kakis, tout leur panache. Ce sont de grosses baies globuleuses pouvant peser plus de 500 grammes, à l'allure de tomates, de couleur rouge orangé à maturité. Ils portent à leur sommet les restes du calice persistant. Leur peau est d'une extrême

finesse, leur chair juteuse, légèrement fibreuse et fruitée, rappelant la texture de la datte. Selon leur teneur en tanin, on classe les kakis en astringents (variétés PCA et PVA) et non astringents (variétés PCNA et PVNA). Les premiers ne voyagent pas, ne supportent pas d'être manipulés : on ne les consomme que blets, lorsque leur peau est devenue translucide. Ce n'est plus alors tout à fait un fruit, pas tout à fait un jus : c'est un nectar, une véritable confiture naturelle qui rappelle le miel et, très vaguement, l'abricot (variétés Hongsi, Hachiya, Fuji, Muscat...). Les seconds, présents sur les étals des supermarchés, peuvent se consommer durs, comme des pommes (variétés Fuyu dit kaki pomme, Taishū, Hanagoshō, Izu, Persimon...). Ils sont moins goûteux.

À Taiwan, les fruits astringents sont mis à tremper dans des jarres étanches contenant de la chaux liquide afin de leur retirer l'amertume. Au Japon, en Chine et en Corée (ces trois pays assurent à eux seuls 90% de la production mondiale de kakis), on les fait sécher, à plat ou suspendus, ce qui, là encore, a pour effet d'adoucir les variétés les plus âpres. Le kaki séché fut longtemps le seul édulcorant disponible au pays du soleil levant.

Une délicieuse pharmacie

Le kaki, *alias* plaquemine du Japon, plaquemine de Chine et anciennement figue caque, est riche en provitamine A, en vitamine C, en minéraux, fibres et phénols, ce qui le rend très utile dans la prévention des maladies cardiovasculaires. C'est aussi un des aliments les plus riches en zéaxanthine, ce pigment orange qui



De haut en bas

Kaki givré

Hoshigaki, le kaki séché du Japon

(photos Camille Oger)

Kakis séchés sur un marché à Xi'an (Chine)

(photo Greg de Richmond)

colore le maïs et le jaune d'œuf. À ce titre, il est probablement intéressant pour prévenir la DMLA.

La feuille séchée est utilisée en tisane, riche en antioxydants. Quant au bois, très dur, il sert aux États-Unis à la fabrication des têtes de club de golf, des queues de billard et des arcs. Au Japon où le kaki a le statut de fruit national, le bois du plaqueminier est utilisé pour la fabrication de panneaux de meubles.

Pour ces raisons, et bien d'autres, le kaki mérite amplement un retour en grâce dans nos contrées méridionales parfaitement adaptées à leur culture.

Guilhem Beugnon

mars 2022

Notes

1. Ryōko Sekiguchi, *Nagori : la nostalgie de la saison qui vient de nous quitter*, P.O.L. Éditeur, Paris 2018.
2. Frederick J. Simoons, *Food in China : A Cultural and Historical Inquiry*, CRC Press, 12 novembre 1990, p. 213.



Kakis de Saint-Privat

(portraits numériques de Philippe Martin)



Le poids moelleux de ce kaki, fruit du plaqueminier : plus brillant encore que le splendide feuillage brillant, feu pourpre de septembre, il est un réceptacle de sucre coloré, de miel solidifié, parfum et douceur tout à la fois et déjà seulement, par sa force, sa couleur, sa rondeur, tellement déjà beauté que la beauté seulement devrait lui suffire.

Thyde Monnier, *Largo*, Éd. du Milieu du Monde, 1954



Plaqueminier de Vailhan
(photo Adrien Castan)