

HERBIER CONTEMPORAIN DU VERGER
& des fruits de presseoir

Roselyne Corblin
Pascal Levailant



Canteleu, NORMANDIE, France, UE

« C'est dans cette Normandie baignée de lumière, aux brumes vaporeuses, opalescentes, et aux taches de couleur changeantes que Pascal Levailant recueille la matière et le mode de son nouveau projet. [...] C'est une action plus tranquille, quète, respectueuse, que les prés et les vergers appellent ; la cueillette, le recueil, voisin du recueillement ; pratique lente, patiente, modulée par les saisons. [...]

Ce sont ces gestes de déposition et d'archivage que choisit Levailant constituant ainsi un authentique reliquaire. [...] la vénération le conduit au respect, et l'abondance des récoltes à la patience fertile. Son modèle serait à chercher du côté du vieillard de Tarente, décrit par Virgile dans les *Géorgiques*, ce paysan qui cultive calmement son lopin agreste jour après jour et dont le rythme temporel est celui du « *Festina Lente* ».

FESTINALENTE (Hâte toi lentement)

Telle est la devise princeps du jardinier. Les *herbiers contemporains* de Pascal Levailant répondent parfaitement à cette injonction. [...] Les célébrations et offrandes de Pascal Levailant sont des odes à la « nature naturelle ». Une nature telle que la décrivait Mikel Dufrenne, sous le nom de *nature naturante*, la distinguant ainsi de la *nature naturée*, celle qui, passée par des traitements de plus en plus industriels, se trouve transformée jusqu'en son capital génétique.

Le jardinier, le paysagiste, le poète ou le peintre sont proches de cette nature naturante ; ils captent la vie, de ce qui croît s'épanouit et meurt, en bref la *phusis* des anciens, bonne ménagère, économe et donnant à chacun selon le besoin.

Cependant cette nature naturante aime à *se tenir cachée*, tout du moins ne se montre pas avec évidence. Elle se donne à percevoir peu à peu et sans assurance de réussite. L'approcher exige patience, savoir-faire et obstination.

Les artistes contemporains sont nombreux actuellement à tenter une approche *biosensible*, soit en dénonçant l'exploitation des produits naturels par les industries agroalimentaires, sorte de transgénisme planétaire comme le fait Pat Badani avec son projet « *Al grano* », soit par une purification ou épuration du processus artistique lui-même, visant alors le peu, le presque rien, ou, à l'extrême, le vide. Sans le dire, il semble que ce soit cette tendance que suit Pascal Levailant. »

Extrait du texte d'Anne Cauquelin pour Pascal Levailant, Anne Cauquelin est l'auteure de « l'invention du paysage ; de l'histoire de l'art contemporain ; du petit traité du jardin ordinaire » PUF



Avrolles - verger conservatoire de Brémontier-Merval 2022-Pays de Bray © Pascal Levailant



Artiste normand, natif de Rouen, Pascal Levailant a vécu ses premières années à Hautot-St-Sulpice au cœur du pays de Caux en Normandie puis il a habité Yvetot de 1964 à 2022 avant de résider à Canteleu, près de Rouen.

Plasticien, artiste-botaniste il est explorateur de la biodiversité, cueilleur-glaneur depuis sa prime jeunesse. Simultanément il compose plusieurs herbiers contemporains depuis 2008 présentés sous la forme d'un jardin nomade (land art), collection inerte hors d'un cabinet de curiosités, prolongé dans ses boîtes de Pétri. Ses herbiers sont de la troisième génération après ceux gravés et dessinés, après ceux installés dans le papier au 16^e siècle : y figurent les plantes aromatiques, les plantes tinctoriales, les plantes techniques et/ou industrielles, les plantes médicinales, les plantes alimentaires, les plantes céréalières et plus récemment les plantes du verger (fruits du pressoir) ...

Il a déjà exposé à Rouen, Paris, Le Havre, Hazebrouck, Saint-Etienne, Dijon, Mantes, Honfleur, Chartres, **Exeter**, Dieppe, Vascoeuil, Plouguerneau, Les Andelys, Yvetot, Harcourt, La Hague, sainte-Mère-l'Eglise, Domfront soit plus de 240 participations à des salons, expositions collectives, biennales, expositions et expositions personnelles... depuis 2006.

"L'homme n'est rien, l'œuvre – tout" — Gustave Flaubert, Correspondance, Lettres à George Sand.

Depuis 2022, il coconstruit ses herbiers avec Roselyne Corblin :

« Enseignante, Roselyne Corblin, originaire du pays d'Auge, a encadré de nombreux projets de création artistique, dans le cadre d'expositions de travaux d'élèves jusqu'en 2018.

Au fil du temps Roselyne a parfois accompagné Pascal dans ses herborisations, dans la préparation des végétaux, dans l'installation de ses expositions (mosaïque végétale, art végétal et environnemental et land art), dans ses ateliers et animations auprès de publics variés.

Leur goût commun pour la nature a été déterminant pour les immerger dans les milieux naturels autant du littoral que de la vallée de la Seine ou ceux forestiers.

Tous deux retraités ils ont décidé d'associer leurs pratiques à la fois dans la création, dans la préparation des végétaux et l'animation d'ateliers de pratiques artistiques.

« Notre herbier du verger est un jardin nomade sans humus, sans racine. Il conjugue botanique, littérature, pomologie, horticulture, poésie, art et patrimoine sur les pas des grands auteurs : ROUSSEAU, FLAUBERT, THOREAU, SAND, MAUPASSANT et des savants et auteurs pour les savoirs, cette nourriture indispensable à nos vies : BIRLOUEZ, CAUQUELIN, CHAUVET, CAMBORNAC, RUAS, SERRES, HAUCHECORNE, TRUELLE, GIRARDIN, KNIGHT, VAN MONS ... Ceux qu'ils ont lu avec attention qui les ont nourri et inspiré ».

Ils le construisent grâce à l'emploi du tamis, outil idéal pour cribler, du déshydrateur, machine idéale ou sous l'effet des rayons du soleil et pour se débarrasser des parasites organiques de ces matières végétales brutes.

Chaque élément - fruit, pépin, feuille, tige, fleur...- est ainsi décortiqué, dépoussiéré un à un. « Ils réalisent ce dont rêvait Jean-Jacques ROUSSEAU frustré à son époque de ne pouvoir incorporer le volume (mousses, lichens, fruit...) dans un herbier. ».

Cette matière récoltée dans des lieux patrimoniaux, dont le verger de la cour plantée du Manoir du Fay et son jardin clos, est transformée et magnifiée pour devenir une œuvre artistique à part entière, qui raconte les histoires des vergers.

Les contenus de l'herbier du verger et des fruits du pressoir créé en 2022 ont été collectés, cueillis, ramassés dans la cour plantée du manoir du Fay et de son jardin clos, au verger du Jardin des Plantes de Rouen et au verger des jardins de l'abbaye Saint-Georges-de-Boscherville ainsi qu'au verger conservatoire de Brémontier Merval.

Voici les premiers spécimens que nous souhaitons montrer dans ces premières planches inédites : l'Antoinette, le Michelin, l'Argile, l'Avrolles, le Bédan, le Clos Renaux, le Frequin Rouge, le Mettais, le Muscadet de Dieppe, le Solage à Gouet, la poire de Coq, la poire Fisée, la Poire Fausset. A terme ils vont intégrer près de 100 variétés d'Yvetot et du pays de Caux et du pays de Bray.

<https://levaillant-pascal.over-blog.com/> ; contact : pascal.levaillant@sfr.fr

En 2022 Marie-Thérèse Mériot et Pascal Levaillant ont publié l'article pour Apples & People in : <https://applesandpeople.org.uk/legrand/>



Affiche exposition - Cours-Masures du pays de Caux © Odile Penelle 1979

**Quelques pommes et poires du verger et fruits de pressoir cultivées
en pays de Caux et en pays de Bray**



BEDAN

Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir

© Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



BEDAN, feuilles, fruit en coupe, fruit pile et face
Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir

© Pascal Levallant & Roselyne Corblin 2022



ANTOINETTE, fruit pile et face, fruit en coupe, feuilles
Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir

© Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



ARGILE, fruit pile et face, fruit en coupe, feuilles
Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir
© Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



AVROLLES, fruit pile et face, fruit en coupe, feuilles
Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir
© Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



CLOS RENAUX, fruit pile et face, fruit en coupe, feuilles

Herbier contemporain du verger et des fruits de pressoir

© Pascal Levaillant & Roselyne Corblin 2022



Michelin de Legrand P.M.
Herbier contemporain du verger et des fruits de presseoir
Fruit, feuille, pépin
© Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



METTAIS © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



MUSCADET DE DIEPPE © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



FREQUIN ROUGE © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



SOLAGE A GOUET © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



POIRE DE FISEE © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



POIRE DE COQ © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



GELEE DE POMME © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



PEPINS DE POMME © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022



ECORCE DE POMMIER © Pascal Levailant & Roselyne Corblin 2022