

DAVID G.
HASKELL

Le parfum
des arbres

13 FAÇONS DE
LE RESPIRER

Flammarion



S'enivrer du parfum
du pin ponderosa

•

Respirer l'odeur d'une forêt pluviale

•

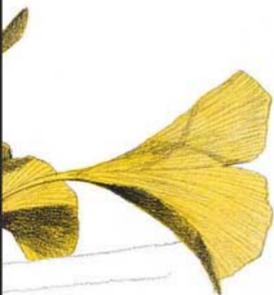
Humer le nectar du tilleul d'Amérique

•

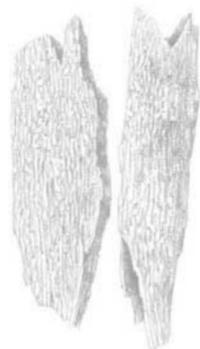
Goûter l'arôme corsé du genévrier

•

Ouvrir un livre fleurant
la vanille fumée.



Flammarion



Le parfum des arbres





DAVID GEORGE
HASKELL

Le parfum des arbres

Traduit de l'anglais (États-Unis) par Eva Roques

Illustrations de Valentine Plessy

Flammarion

Également de David George Haskell

Un an dans la vie d'une forêt, Flammarion, 2014 ; « Champs », 2018.

Écoute l'arbre et la feuille, Flammarion, 2017 ; « Champs », 2020.

© David George Haskell, 2021

Tous droits réservés.

L'ouvrage a paru sous le titre *Thirteen Ways to Smell a Tree* chez
Gaia Books Ltd, Octopus Publishing Group Ltd.

Illustrations : Valentine Plessy © Flammarion

© Flammarion, 2022, pour la traduction française

ISBN : 978-2-0802-8519-5

*Aux enseignants du monde entier,
humains ou plus qu'humains*

PRÉFACE

Le parfum des arbres ? Quel curieux sujet ! Pourtant, bien que nous y pensions rarement, les arbres et leurs odeurs imprègnent notre vie quotidienne, et chaque arôme est une invitation aux histoires qui nous lient. Le fumet réconfortant et vivifiant d'une tasse de thé révèle le caractère et l'origine des feuilles du *Camellia sinensis*. Les délicieux arômes du café et du chocolat émanent de graines torréfiées et fermentées. Le vif et riche parfum des noix et des huiles d'olive convoque les arbres sur nos tables. Pendant les fêtes de Noël, clous de girofle, figues, grenades et sapins embaument nos maisons des senteurs des vergers et des forêts. Dès que nous mettons le nez dehors, dans les villes ou les régions boisées, nous respirons leurs effluves. Et lorsqu'il pleut, leurs molécules aromatiques retombent des nuages en gouttes de pluie pour le plus grand plaisir de notre odorat.

Prendre le temps de humer les arbres est à la fois un plaisir pour nos sens et une incitation à la curiosité. Pourquoi celui-ci a-t-il cette odeur si singulière ? Que pourrais-je apprendre de cette fragrance en remontant jusqu'à ses racines écologiques et culturelles ? Souvent, ces exhalaisons nous aident à prendre conscience de l'histoire de nos connexions. Car aucun être vivant n'est totalement seul ; nous vivons toujours en relation avec d'autres espèces. Et les odeurs nous rappellent la diversité de ces liens vitaux.

L'odorat est le plus négligé de nos sens, alors qu'il nous offre l'accès le plus immédiat et le plus profond au monde extérieur, à nos souvenirs et à nos émotions. De plus, il exalte tous les autres sens. Plissez le nez et préparez-vous à un voyage sensuel avec nos cousins les arbres. Et puisque vous êtes sur le point de vivre une expérience multisensorielle, ouvrez également vos oreilles : la violoniste et compositrice Katherine Lehman a écrit de courtes pièces musicales, réaction ou accompagnement au texte, qui sont autant de merveilleuses évocations des diverses présences et énergies sensorielles des arbres et de nos relations avec eux. Vous pouvez les retrouver sur soundcloud.com/katherinelehman/albums et en audiobook.

I

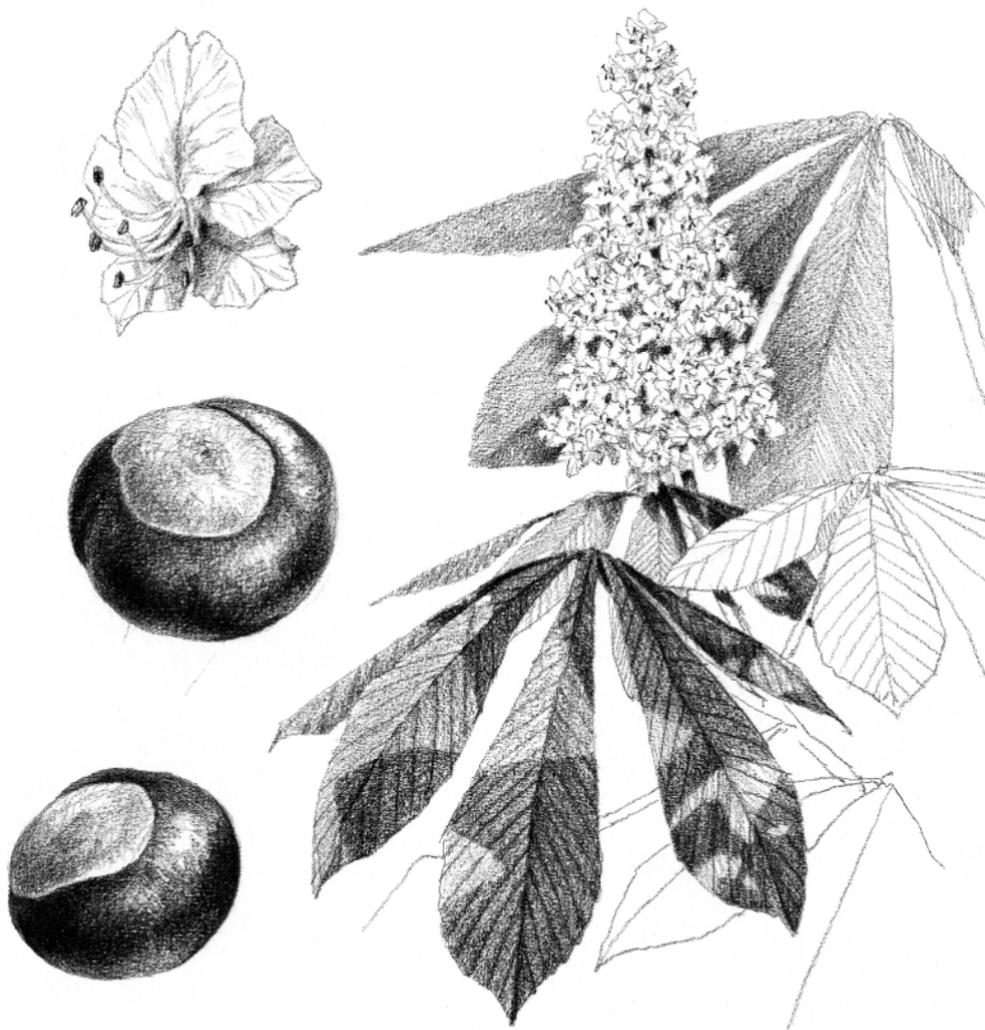
MARRONNIER
D'INDE

Leeds, West Yorkshire. Denver, Colorado

Époque :
circa 1930

Je me penche pour cueillir une bogue verte à picots sur la pelouse et parviens à ouvrir la coque d'un coup de pouce. Je découvre alors une graine brillante couleur acajou chapeauté d'une pellicule blanchâtre. La scène se déroule dans un jardin public de Denver, mais, alors que mes doigts meurtrissent l'enveloppe protectrice et qu'apparaît la graine, voilà qu'une bouffée aromatique me transporte soudain aux pieds des arbres de mon enfance en Angleterre. Que voulez-vous, les marrons sont mes madeleines de Proust.

De nombreux sens ont nourri ce voyage dans le temps. La sensation de picotement du fruit dans ma paume. La brillance du marron. Et, surtout, l'étrange mélange des odeurs qui émerge lorsque j'ouvre la main pour récupérer la graine de marronnier : de la coque verte s'élèvent des effluves humides et végétaux, teintés d'une odeur d'humus là où les membranes et les picots ont bruni. Le parfum de la graine est tannique, comme du thé trop infusé. Je décèle aussi une fragrance âcre et huileuse, semblable à de la graisse de chaîne de vélo. « Ne vous risquez pas à me manger », semblent dire ces arômes astringents. Lorsque j'extrais enfin le fruit et renifle la bogue vide, je sens une bouffée, moite et sucrée, de trognon de pomme et de chewing-gum aux fruits. Puis les parfums se dissipent et ne reste plus qu'une vague odeur de feuillage.



Aesculus hippocastanum



Les adjectifs et autres métaphores s'évertuent à décrire les sensations éphémères de dizaines, voire de centaines, de molécules aromatiques. L'expérience, cependant, n'a pas besoin de mots. Me revoilà enfant, jouant avec ma sœur et mes cousins ; ravi d'être de retour sous le marronnier d'Inde géant en contrebas de la maison de mon oncle et de ma tante, je remplis mes poches de trésors.

Nous devons à notre câblage neuronal la rapidité et la puissance de ces voyages aromatiques. Lorsque le nez envoie un signal au cerveau, il contourne bon nombre des filtres et des centres de traitement qui affinent et interprètent nos perceptions de la lumière et du son. Notre sens olfactif plonge directement dans le souvenir et l'émotion, car ses messages sont portés par des nerfs qui se dirigent vers les régions du cerveau responsables de la mémoire affective. Une simple inspiration, et nous nous téléportons directement dans d'autres temps et d'autres lieux.

Il me suffit de sentir les effluves d'une tarte aux fruits secs réchauffée pour que surgissent dans mon esprit les décorations de Noël suspendues au-dessus de la télé de mes grands-parents paternels à Portsmouth. L'odeur toxique d'un produit contre les limaces ? Elle m'évoque cette étagère dans le garage de mes grands-parents maternels à Harrogate, à peine hors de portée des enfants curieux. Le parfum de levure et de bois du comptoir d'un

pub ? Une soirée entre amis à Londres lorsque j'étais étudiant, petit moment de convivialité après les examens. Les coques de marrons me rappellent quant à elles les trésors qui alourdissaient mes poches ; ma sœur et mes cousins se hâtant sous l'arbre par une journée d'automne ensoleillée à Leeds.

Dans ce jardin de Denver, je me souviens aussi que tout plaisir différé est un plaisir perdu. En quelques jours seulement, l'éclat et l'odeur vive des marrons s'estompent. Au fil des mois, ils sèchent, se gondolent, et le plaisir que procurait leur poids dans notre main disparaît. Au bout d'un an, les gros fruits entassés dans le wagon à charbon de mon petit train se transforment en de squelettiques petits cailloux, rabougris comme des haricots secs.

Même le plaisir de se battre avec des marrons est éphémère. Nous avons pour habitude de transpercer les graines brillantes à l'aide de piques à brochette ou d'alènes chipées dans la boîte à outils de nos parents, en prenant garde de ne pas nous blesser. Nous en trempions quelques-unes dans du vinaigre, fidèles à la légende qui courait à l'école selon laquelle un baptême acide renforcerait les fruits en vue de la bataille. Nous les attachions à des lacets avant de nous lancer ces fiers guerriers les uns sur les autres. Les plus gros se fissaient en premier. Les plus denses l'emportaient. Mais, malgré une préparation

minutieuse, aucun d'eux ne tenait plus de quelques rounds, réduisant à néant nos espoirs de voir perdurer un champion. La chair blanche des marrons, pendante, brisée au bout de la ficelle, prenait une odeur savonneuse et amère. L'anticipation et l'espoir étaient en définitive plus excitants que le combat lui-même.

Les arômes arrachent ces joies et déceptions de l'enfance aux ténèbres de ma psyché, réveillant des pensées et des sentiments qui dormaient dans mon inconscient depuis quarante ans.

Plus que tout, le parfum me transporte en moi-même, vers la mémoire, mais aussi vers un contact physique direct avec d'autres créatures. Certaines parties d'un arbre – des molécules fabriquées dans des cellules végétales, qui dérivent maintenant dans l'air – me pénètrent et s'attachent à mes membranes cellulaires. Certains de ces intrus se dissolvent dans mon sang alors que je les aspire. L'arbre est sur et dans mon corps. Si la vue et l'ouïe ont la décence d'utiliser des intermédiaires – photons et ondes sonores – pour nous connecter aux autres, ce n'est pas le cas de l'odorat, le plus impudent des sens.

À dire vrai, le lien est également écologique et historique. Certes, je hume des marrons à Denver, mais je me souviens aussi que le marronnier a évolué sur un autre

continent, en Eurasie. Depuis plus de quatre cents ans, les horticulteurs importent en Amérique les espèces exotiques qu'ils considèrent plus belles ou plus utiles que les espèces indigènes. C'est une forme de colonialisme botanique. Le Colorado ne manque pas d'arbres magnifiques, mais ce parc est orné en partie par les vastes couronnes d'étrangers sylvestres. À Leeds aussi, j'ai recueilli les vestiges d'un immigrant.

Le marronnier d'Inde est arrivé dans les îles Britanniques dans les années 1600, rapporté des Balkans par des horticulteurs. Ses feuilles à cinq ou sept doigts, ses abondantes guirlandes de fleurs printanières, son dôme ombragé et ses nombreux marrons en ont fait un arbre très apprécié dans les parcs et les jardins d'une grande partie de l'Europe, surtout à l'époque victorienne. En Allemagne, les arbres ont souvent pour fonction d'ombrager parcs et autres lieux de rassemblement en plein air, comme les cours des bars. Le marronnier d'Inde est aujourd'hui tellement omniprésent dans les parcs et jardins britanniques et nord-européens que nous oublions qu'il s'agit d'une espèce qui a pris ses racines ailleurs. L'odeur et le goût amers de sa graine sont destinés à repousser campagnols, écureuils, cerfs et autres sangliers des régions du sud de l'Europe.

Le parfum unique des marrons est donc un rappel de la lutte entre les arbres et leurs prédateurs mammifères. Les

substances chimiques défensives qui donnent au fruit son piquant éloignent également charançons et autres insectes. Aujourd'hui, les hommes utilisent ces armes de lutte écologique comme médicaments. Des doses minutieusement mesurées d'extraits de marron stimulent en effet la circulation sanguine et soulagent les œdèmes. Depuis les montagnes de Thessalie en passant par les jardins publics de Grande-Bretagne, ils arrivent jusqu'à notre corps, transformés en parfum ou en remèdes.

Je laisse la plupart des marrons sur la pelouse du jardin pour que les enfants de Denver les découvrent. Je porte néanmoins à mon nez un dernier œil sylvestre rutilant, avant de le glisser dans ma poche.