

La figue, joyau emblématique de Caromb

Cultivée sur le territoire carombais depuis un siècle, la figue continue de régaler aussi bien les amateurs que les restaurateurs qui la réinventent et l'emploient sous toutes ses formes. Et si la fameuse figue longue noire reste la star incontestée, d'autres variétés méconnues se plaisent, elles aussi, à Caromb.

Publié le 24 septembre 2023

Elle s'épanouit merveilleusement dans les sols secs et calcaires de Caromb. Appartenant pleinement à la tradition arboricole locale, la figue est devenue, au fil des décennies, le fruit emblématique du village. « La longue noire est arrivée d'Italie, où on l'appelle la Douqueira, explique Alain Jabouin, producteur de variétés anciennes de figues et pépiniériste à Caromb. Il semble qu'elle ait trouvé ici un excellent terrain ».

Déambulant entre les allées de sa pépinière, il vérifie régulièrement la bonne santé de ses plus jeunes arbres. Alain produit aujourd'hui plusieurs variétés de figues, mais c'est bien la longue noire, cultivée pour la première fois par son grand-père à la fin des années 1920, qui continue à accaparer le devant de la scène. « C'est mon grand-père, Henry Jabouin, qui avait planté ces vergers de figuiers que j'ai toujours en production aujourd'hui. Ils ont tous survécu aux grands gels de 1956 et de 1984, lorsque la température a approché les moins 20 degrés ».



Alain Jabouin cultive encore aujourd'hui les figuiers plantés à la fin des années vingt par son grand-père.

Adorée pour sa saveur puissante et ses formes généreuses, la longue noire possède plusieurs atouts. Elle se récolte deux fois par an, une première fois début juillet, puis à la mi-août. Très recherché par les gourmets, ce fruit à la peau fine et à la chair rose violacée se déguste frais ou cuisiné, convenant aussi bien à des plats salés qu'à des pâtisseries.

Pour mettre à l'honneur la longue noire, Alain Jabouin a créé, en 2008, la Confrérie de la figue longue noire de Caromb. Au-delà de l'image de marque, la confrérie favorise une bonne osmose entre les producteurs. En l'absence d'un syndicat, elle participe ainsi à la promotion sur le territoire, mais aussi au-delà, en créant des liens avec les autres confréries de toute la France. L'occasion de se retrouver pour des événements, tels que la fête de la figue à Caromb, qui a fêté sa 17^e édition cet été.



Très recherchée par les gourmets, la figue longue noire se déguste fraîche ou cuisinée. (Photo : A.Jerocky)

Aux quatre coins de la commune, plusieurs « conservatoires » regroupent une multitude de figuiers. « C'est comme une banque de graines, explique Lionel Chazelle, exploitant arboricole cultivant, lui-aussi, la longue noire ». Il s'agit de conserver les espèces commerciales, mais aussi celles qui peuvent servir de base pour replanter, hybrider ou greffer ». Ces « pieds mères » servent aussi à évaluer la capacité des arbres à s'adapter au climat ou à se défendre contre d'éventuelles maladies. « Si on constate une maladie spécifique à une espèce, on va être capable de voir comment les arbres se comportent », ajoute l'arboriculteur.

La Nataline, qui célèbre la naissance du Christ, la Blanche d'Argenteuil, la Petite Blanquette, la Longue d'Août, aussi appelée la figue banane, la Castex, offert à Alain Jabouin par la Confrérie des Tindoulets de la Frigo, en

Ariège... Même un figuier originaire de Chine, aux feuilles en forme de goutte, se cache parmi les autres arbres. Autant de variétés qui composent ces précieuses **collections et montrent la formidable diversité qui existe parmi les figuiers.**



On cultive à Caromb d'autres variétés également très savoureuses, comme cette « panachée » au petit goût acidulé.



A la découverte de la figuerie du Paty

En contrebas du lac du Paty, au Nord de Caromb, on peut librement visiter l'un de ces conservatoires de figuiers. Ce verger, dont la création a été soutenue par le Département, aux côtés de la Région et de la commune, a aussi une vocation pédagogique, en accueillant régulièrement des écoles mais aussi tous les amoureux de la figue. Composé d'une quarantaine d'arbres et de 35 variétés distinctes, il est entretenu par la Confrérie. En se baladant dans ce verger, on se rend compte de la pluralité qui existe parmi les figuiers : si certains n'ont plus le moindre fruit accroché à leur branche, d'autres laissent apparaître de jeunes figues en devenir, qui se dégusteront, selon les variétés, jusqu'à fin octobre.



DÉPARTEMENT DE VAUCLUSE

Rue Viala - CS 60516
84909 Avignon Cedex 09