TOURNESOL EN PAINS (AVEC ROCELLA TINCTORIA L.). RECETTE N° 1.

Nom vernaculaire : Lichen de mer, orseille, lichen des teinturiers.
Domaine : Végétal
Origine géographique : Îles Canaries, îles du Cap-Vert, Suède, Ecosse, Irlande, Pays de Galles.
Principe colorant : Orcéine.
Manuscrit source : Traité complet des propriétés, de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales et des couleurs. 1828.
Auteur : J. CH. LEUCHS

Tous droits réservés : L'atelier du noble carmin - Michel LARROCHE - Fiche n° 042. CNN01. BLE-11

PREMIÈRE RECETTE DE LA COULEUR BLEUE APPELÉE TOURNESOL EN PAINS avec Rocella tinctoria Juss.

On pulvérise la plante bien séchée, on la mêle avec la moitié de son poids de cendres gravelées1 et on ajoute assez d'urine2 au mélange pour le mettre en pâte molle. Le mélange entre peu à peu en fermentation. Alors on l'arrose de temps en temps avec une nouvelle quantité d'urine jusqu'à ce que la pâte ait pris d'abord une couleur pourpre, puis une nuance bleu foncé. Lorsqu'elle est en cet état, on la pétrit avec plus ou moins de craie3 qui lui donne la consistance plastique, on la moule et on la fait sécher à l'ombre.

Notes

Les auteurs ne sont pas d'accord sur la plante qui sert à obtenir le tournesol en pains. Suivant les uns il se fait avec le lichen Rocella tinctoria des Canaries et du Cap-Vert, suivant d'autres avec Rocella tinctoria et Ceanora tartarea, suivant d'autres encore avec le Parellus. Tous ces lichens, excepté le lichen parellus qui est un lichen terrestre, viennent sur les rochers des rivages de la Méditerranée, des Canaries, des îles du Cap-Vert, ainsi que sur les côtes de Suède, d'Ecosse, d'Irlande, du Pays de Galles, dont les habitants emploient ces lichens pour teindre en rouge depuis des temps immémoriaux. L'étude des recettes anciennes provenant de plusieurs manuscrits, ainsi que de documents plus récents, démontre que la plus grande confusion règne entre, d'une part, la dénomination des végétaux à l'origine des recettes des couleurs qui nous concernent, et, d'autre part, les techniques d'extraction de ces couleurs.
Folium: Mot latin pour désigner une feuille végétale. Le nom de « folium » a été donné au Moyen-Âge à la couleur extraite de la chrozophora tinctoria. (L.) A. Juss. appelée aussi « maurelle » ou « croton » par les teinturiers « croton tinctorium L. ». Les manuscrits de Montpellier et Sloane 1754 citent tous deux le « folium » comme provenant d'un végétal nommé « morella ». Théophile et Pierre de S. Audemar en citent trois variétés de différentes nuances: rouge, pourpre et bleue, ces différentes nuances correspondant aux changements de teintes du tournesol sous l'action des alcalis et des acides. Le nom de « folium » pourrait provenir de ce que les morceaux de tissus (pezzuoles de Cennino Cennini) teints avec le suc coloré de la maurelle, étaient conservés entre les pages (folios) des manuscrits.
Orseille: dénomination vernaculaire pour désigner la matière colorante tinctoriale rouge obtenue à partir des lichens maritimes suivants: « rocella tinctoria »,

« parmélia rocella », « tartareus », « variolaria orcina », d'après le Traité complet des propriétés, de la préparation et de l'emploi des matières tinctoriales et des couleurs, par J. Ch. Leuchs. En réalité l'appellation d'orseille ne s'appliquait qu'à la seule couleur extraite du lichen maritime « roccella tinctoria » utilisé pour produire le mal nommé « tournesol en pains » qui aurait du être appelé « orseille en pains ».

Tournesol (en drapeaux): appellation vernaculaire servant à désigner une technique de teinture des tissus (appelés drapeaux), à partir de la matière colorante extraite de végétaux tels que chrozophora tinctoria Juss. connu sous le nom de croton tinctorium mais également de lichens terrestres tels que parellus (parelle).

Tournesol (en pains): appellation vernaculaire servant à désigner une technique de teinture permettant de conserver la couleur en fixant celle-ci sur des supports minéraux à base de plâtre, de blanc de plomb, de craie, de chaux ou d'alun de roche. Ces supports minéraux étaient façonnés soit sous forme de petits pains appelés tourteaux soit sous forme de petites billes appelées trochisques. Cette méthode permettait de conserver la couleur sous forme solide et il suffisait alors aux enlumineurs médiévaux de broyer et détremper ces tourteaux ou trochisques pour obtenir ce qu'ils appelaient une laque. Ici aussi nous assistons à un autre exemple d'erreur d'appellation tout comme c'est le cas pour l'orseille citée plus haut, puisque cette préparation appelée tournesol en pains était exclusivement préparée avec l'orseille du lichen maritime roccella tinctoria et non pas avec, comme son nom l'indique, le tournesol chrozophora tinctoria.

Notes.
1- Cendres gravelées: lie de vin séchée dont on fait des trochisques sous forme de pains qui sont séchés puis, ensuite, calcinés.

2- Urine: liquide biologique humain.

3- Craie: carbonate de calcium Ca CO3.