Aliboufier, un arbuste qui en a!



On ne le croise que dans la haute vallée du Gapeau de Solliès à Méounes pour peu que l'on soit un peu attentif, car c'est un discret. C'est une rareté, un petit trésor botanique local, en France on ne le trouve qu'ici. Il faut aller jusqu'aux collines de Rome pour en retrouver un peuplement important.

C'est le Styrax Officinalis, l'aliboufier, l'arbre aux alibofi, les couilles dans le parlé marseillais, avec l'accent sur le bO: alibOfi.

Ce sont ces graines très dures contenues dans une enveloppe charnue d'un vert translucide qui lui ont donné son nom. Chose intéressante, ce nom local (en langue indigène ou patois comme disent les Parisiens) a été conservé comme nom commun, chose assez rare en botanique qui est signe d'une appropriation et donc d'une présence ancienne. Son nom latin est styrax officinalis ce qui indique une utilisation répertoriée par les médecins. Il y a plus de 100 espèces de styrax dans le monde, surtout en Asie parait-il, je ne connais que celui des collines de Méounes. Le discret aliboufier est un caduc qui ressemble à un cognassier au feuillage vert franc plus clair avec un fin feutre blanchâtre au revers. En mai il fleurit en blanc de petites fleurs groupées au parfum subtil puis viennent les fruits qui restent sur l'arbuste jusqu'à l'automne.

AlibOfi quand je te tiens.

L'origine de l'aliboufier dans les collines du Var reste encore mystérieuse. Il est peutêtre arrivé avec quelques colons romains installés dans les fermes alentours, ramené d'Italie ou de régions de l'empire plus lointaines, utilisé pour ces branches droites et souples pour la fabrication de javelots et de manches de fouets. La seconde hypothèse c'est « la méounaise », l'aliboufier aurait été introduit par les moines chartreux des Montrieux pour cette fois l'utilisation du « storax solide » la

résine aromatique du styrax, séchée et utilisée comme encens ou comme traitement des voies respiratoires. Les graines très très dures étaient utilisées pour la fabrication des chapelets, qu'ils offraient aux voyageurs de passage, un chapelet d'alibOfi c'est vrai qu'ils savaient vivre ces moines.

La troisième hypothèse c'est la « **belgentieroise** ». L'aliboufier aurait été cultivé par le savant, protecteur des savants, naturaliste, homme de lettre et j'en passe Fabri de Peyresc, dans son jardin d'essais à Belgentier et s'en serait échappé. Il s'y sera certainement intéressé à cette curiosité locale, mais il semble sûr qu'elle l'ait devancé depuis longtemps dans les collines du Gapeau.





Que de mystères, une histoire, son drôle de nom, son port élégant, tout nous le rend sympathique. Nous pensons qu'il a sa place dans nos jardins naturels pour égayer de son vert frais, lisières, bosquets, sous-bois et espaces à mi-ombre. Cette année (article écrit en 2011) dans nos essais à la libre, on a semé des graines d'aliboufier récoltées à Méounes lors de délicieuses balades en forêts. Alors rendez-vous dans un an ou deux....., j'ai déjà des commandes importantes d'aliboufier à New-York et à Tokyo, je vais me faire des alibOfi en or.

article écrit en septembre 2011

