

# Lyon et ses Roses :

## Trois siècles d'un roman d'amour

Conférence du samedi 3 février 2018 par Pierrick Eberhard

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, il n'y avait pas de roses spécifiques lyonnaises bien que Lyon fût alors capitale mondiale de l'agronomie du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup>. Tout va commencer à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle où l'Abbé Rozier auteur d'un monumental traité sur la botanique et l'agronomie, peut-être considéré comme l'un des premiers précurseurs lyonnais qui a semé métaphoriquement parlant ce qui sera la gloire de la rose lyonnaise.

Il existait à cette période 300 variétés de roses contre 50 000 aujourd'hui dont 5 000 sont dues aux *obteneurs* lyonnais (personne qui pratique l'hybridation et crée la rose). En 1805 les responsables des pépinières de Lyon lors de la visite de Napoléon et de son épouse souhaitent que les pépinières du Jardin botanique de Lyon, alors situées à la Croix-Rousse, prennent officiellement le nom de « *jardin de l'Impératrice* ». L'impératrice, toquée de roses, cultivait et collectionnait de splendides rosiers dans les jardins de la Malmaison. En remerciement, elle offrit un double de chacune de ses 250 variétés de rosiers.



Ce fut le début de la renommée mondiale de Lyon, avec dès 1830 et jusqu'à nos jours, une création ininterrompue de nouvelles roses. Pierrick Eberhard nous montre plusieurs lithophotographies de roses dont "*Souvenir de la Malmaison*" créée en 1830 par Jacques Plantier rue des Marronniers, "*Prince des Batailles*" par Antoine Nérard à Vaise en 1846, "*Souvenir du docteur Jamain*" créée en 1860 par Lacharme, "*Crépuscule*" de Dubreuil, aïeul des Meilland.

Chaque création possède son histoire et son anecdote et nous en savourons le contenu très imagé avec une pointe d'humour. Poursuivant notre visite des plus belles créations, nous apprenons qu'il faut entre six et neuf ans pour créer une rose et ce délai est inchangé quel que soient les progrès techniques. Parmi les grands noms des rosieristes, Guillot fait partie de ceux qui fondèrent une dynastie de 1830 à 2016.

Il reste de leur production connue sur le plan international 300 créations, la première en 1832 et la dernière que l'on peut voir depuis trois ans devant le restaurant l'Abbaye de Collonges de Bocuse.

Pour la dynastie Pernet-Ducher soulignons : la première rose jaune "*Soleil d'or*" et "*Mme Souveton*" qui fut vendue à plusieurs millions d'exemplaires pour orner Portland la capitale de l'Orégon en 1874.



La dynastie Meilland, sans doute la plus connue, est ensuite évoquée. En plus de l'indéniable qualité de leurs créations, leur expertise en matière de communication, fruit d'un séjour du grand-père Francisque aux États-Unis, est exemplaire. La création d'un catalogue en 1939, le premier en couleurs a dopé les ventes et fait connaître la société à l'international. Comme pour les précédents rosieristes nous admirons quelques créations qui ont aussi la particularité d'avoir été conçues pour une meilleure résistance à la maladie puisque la rose reste une fleur fragile.

En 1964 fut créée la roseraie du Parc de la Tête d'Or qui rassemble sur près de 5 hectares plus de 35 000 rosiers dont près de 400 variétés. La roseraie du jardin botanique et la roseraie de concours où chaque année une cinquantaine de roses nouvelles sont jugées. Citons aussi en franchissant la passerelle de la Paix une 4<sup>ème</sup> roseraie dédiée aux roses botaniques.

L'évocation se poursuit avec la présentation de créations contemporaines des obteneurs actuels qui sont de véritables encyclopédies vivantes, des passionnés à la fois artistes, inventifs, techniciens et surtout très orientés sur la résistance des futures variétés.

Les laboratoires, les scientifiques même en ayant identifié le génome de la rose, ne parviennent pas à mettre sur le marché une rose bleue. De même les chercheurs travaillent en continu sur les parfums.

Notre intervenant termine avec la création de dessins de roses par des peintres sur soie avec de superbes photos. Nous venons de suivre une conférence particulièrement originale qui fourmillait d'anecdotes à la fois intéressantes et savoureuses qui témoignent de la passion de notre conférencier très chaleureusement ovationné.

Michel Grange