

# Mirabelle

La **mirabelle** est le fruit du mirabellier, variété de prunier. C'est un fruit répandu spécialement en Lorraine et dans le nord de l'Alsace (Vosges du Nord et Outre-Forêt). Avec environ 15 000 tonnes annuelles, la Lorraine fournit approximativement 80 % de la production mondiale <sup>1</sup>.

C'est une petite prune ronde, de couleur jaune, parfois recouverte d'une mince couche cireuse et comestible appelée pruine. C'est un excellent fruit de bouche, au goût plus délicat qu'une simple prune. Il se consomme à maturité, de la mi-août à la mi-septembre.

Virgile, dans la deuxième églogue des *Bucoliques*, chante la mirabelle <sup>2</sup> : *addam cerea pruna ; honos erit huic quoque pomo* <sup>3</sup>.

## Variétés

Il existe deux variétés principales : la mirabelle de Metz et la mirabelle de Nancy. Certaines productions de mirabelles cultivées en Lorraine font l'objet d'une Indication Géographique Protégée sous l'appellation protégée « Mirabelle de Lorraine ». Cette appellation est donnée aux producteurs qui respectent un cahier des charges précis. Les spécificités de ces deux variétés sont :

- mirabelle de Metz : petite, peau fine, jaune-orangée à l'insolation, parfois jaune verdâtre à l'ombre. Présence de pruine ; maturité en août ;
- mirabelle de Nancy : plus grosse que la mirabelle de Metz ; jaune-orangée ou rouge légèrement orangé. Assez nombreux pointillés rouges avec souvent au centre un petit point brunâtre, pruine fragile ; maturité mi-août.

Parmi les principales autres variétés, on trouve :

- prune mirabelle précoce : maturité en juillet ;
- mirabelle de Flotow : maturité fin juillet ;
- mirabelle parfumée de septembre : chair sucrée, très parfumée ; maturité septembre ;
- mirabelle double de Herrenhausen : chair jaune et très sucrée ; maturité mi-septembre ;
- mirabelle tardive : goût plutôt acidulé ; maturité fin septembre, début octobre ;
- Bellamira <sup>4</sup> est une nouvelle variété allemande issue du croisement de la variété de prune 'Cacanska Najbolja' ("Meilleure de Cacak", originaire de Serbie) avec la Mirabelle de Nancy. La Bellamira donne de plus gros fruits que la mirabelle de Nancy et matures 7 à 10 jours plus tôt. L'arbre produit bien plus tôt et plus régulièrement.
- Miragrande est aussi une nouvelle variété allemande issue du croisement de la mirabelle double de



Mirabelle sauvage.



Mirabelles, entières, et coupée. Leur peau brillante devient visible une fois les fruits débarrassés de leur pellicule de pruine.



Mirabelles de Nancy sur l'arbre. Leur aspect terne est dû à la pellicule de pruine qui les recouvre.

Herrenhausen avec la Gele Kwets (prune jaune). Les fruits sont plus gros que la mirabelle de Nancy mais plus petits que ceux de Bellamira. La maturité des fruits vient une semaine après ceux de la mirabelle de Nancy.

## Étymologie

Plusieurs hypothèses fantaisistes ont été proposées quant à l'origine du nom de « mirabelle »<sup>5</sup> :

- la première le fait dériver du nom italien *myrobolan* (emprunté du grec *myron*, parfum, et *balanos*, gland) qui par altération au XVII<sup>e</sup> siècle donnerait *mirabolano*, *mirabella* ;
- la deuxième avance une origine latine, de *mirabilis*, « belle à voir » ;
- la dernière enfin le fait dériver du nom d'un maître-échevin de Metz nommé Mirabel, qui lui aurait donné son nom vers 1430.

De manière plus vraisemblable, la mirabelle tient son nom d'une des localités provençales nommées Mirabel. En effet, ce fruit a d'abord été cultivé dans le Midi et l'expression « prune de mirabel » est attestée, en 1649, chez Comenius, ensuite le terme est mentionné au sens de « petite prune ». On constate donc que son introduction est tardive en français<sup>6,7</sup>. Le toponyme occitan Mirabel ou Mirabeau (ancien *Mirabel*) signifie « regarde » (*mira*), « [ce qui est] beau » (*bèl*, *bèu*) et correspond au type d'oïl Mirbel, Mirebel, Mirebeau<sup>8</sup>.

## Production lorraine

Les 90 % de la production de mirabelle sont commercialisés sous forme de produit transformé (en conserves et confitures pour 70 % ou en eau-de-vie et en liqueur de mirabelle pour 20 %). En Lorraine, les mirabelles sont cultivées dans les vergers du Saintois, des côtes de Meuse et des côtes de Moselle (sur éboulis calcaires).

En Lorraine, la production annuelle se monte à environ 15 000 tonnes<sup>5</sup>.

Une maison de la mirabelle existe à Rozelieures<sup>9</sup>.

## Célébrations festives liées à la mirabelle

### Fêtes de la Mirabelle

Le déclin de la viticulture en Lorraine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle a eu pour conséquence l'augmentation de la production de mirabelles dont l'alcool qu'il fournit par distillation a pu servir de substitut au vin. Depuis le Moyen Âge<sup>[réf. nécessaire]</sup>, la mirabelle est fêtée dans la plupart des villages du Saintois et des côtes de Meuse et de Moselle. La plupart des fêtes se déroulent fin, août :

- à Bayon, au Sud de Nancy, la fête de la mirabelle se tient depuis 1936 avec élection de Miss Mirabelle ;
- à Metz, depuis 1947, se déroulent la Fête de la Mirabelle et l'élection de la Reine de la Mirabelle ;



Panier de mirabelles. Comme les autres prunes, les mirabelles se récoltent en secouant l'arbre



Bouteille d'eau-de-vie de mirabelle de Lorraine.

à Nancy, depuis 1945 au quartier Trois-Maisons se déroule également une fête de la mirabelle<sup>10</sup>.

## Raid de la Mirabelle

C'est durant la récolte des mirabelles, le dernier samedi du mois d'août, que se déroule le raid de la mirabelle au cœur des vergers de mirabelliers des côtes de Meuse et au bord du lac de Madine. Le raid de la mirabelle est une succession de dix épreuves sportives, gustatives, d'adresse et de réflexion où les aptitudes physiques et intellectuelles de chacun sont mises à contribution.

Les épreuves sont les suivantes : prologue VTT, course d'orientation, lancer de fléchettes, dégustation de produits du terroir (vins, fromages, miels et confitures), VTT trial, run'n Bike, tir à l'arc, canoë et questions de culture générale et bon sens.

Le but de la journée est de profiter des côtes de Meuse en y découvrant ses paysages et ses produits dans une ambiance sportive et divertissante.

## Notes et références

- Reportage du journal de 13 heures du 14 août 2009, sur France 2
- Archives Littéraires de l'Europe (http://books.google.fr/books?id=cKAGAAAAQAAJ&pg=PA15&lpg=PA15&dq=cerea+pruna+mirabelle&source=bl&ots=7WXdSc5pCy&sig=kw0NTugM7EwUU7CXqYcfW1eJkdU&hl=fr&ei=C9dySo-3Kt3RjAfWjeWnBg&sa=X&oi=book\_result&ct=result&resnum=1#v=onepage&q=cerea%20pruna%20mirabelle&f=false)
- Virgile, Bucoliques, au vers 53 : « j'ajouterai des prunes couleur de cire : ce fruit sera, lui aussi, à l'honneur »
- Experience With New Mirabelle Cultivars From Geisenheim: 'bellamira'<sup>®</sup> and 'miragrande'<sup>®</sup> as Fruit for the Fresh Market and for Distillation (http://www.actahort.org/books/734/734\_49.htm), sur *www.actahort.org/books*.
- Tout sur la mirabelle (http://www.mirabelles-de-lorraine.fr/mdl/decouverte.html), Mirabelles de Lorraine. Consulté le 22 février 2010
- MIRABELLE (http://atilf.atilf.fr/dendien/scripts/tlfiv5/advanced.exe?8;s=3542917980;), Trésor de la Langue Française Informatisé. Consulté le 22 février 2010
- Site du CNRTL : étymologie du mot "mirabelle" (http://www.cnrtl.fr/etymologie/mirabelle)
- Ernest Nègre, Toponymie générale de la France (lire en ligne) (http://books.google.fr/books?id=jbpVLN1tRNoC&lpg=PA1125&ots=fgeNgmLnKJ&dq=ernest%20n%C3%A8gre%20Mirabel&hl=fr&pg=PA1124#v=onepage&q=ernest%20n%C3%A8gre%20Mirabel&f=false)
- Maison de la mirabelle (http://www.maisondelamirabelle.com), visite des vergers, présentation de l'origine de la plante, du sol, du climat, de la conduite de la taille, de la distillerie.
- (fr) Le faubourg en tête de l'art (http://www.faubourg3maisons.com), sur *www.faubourg3maisons.com*. Consulté le 8 juillet 2010.

## Voir aussi

### Article connexe

- Recette de crème aux mirabelles du village de Bruley

Sur les autres projets Wikimedia :