

LES CONTEMPORAINS



PARMENTIER (1737-1813)

I. CE QU'ON PENSAIT DE LA POMME DE TERRE IL Y A CENT ANS; CE QU'ON EN FAIT AUJOURD'HUI

Aux débuts de la Révolution française, des élections municipales avaient lieu à Paris. Dans une réunion publique, on mit en avant les noms de plusieurs citoyens recommandables par leur honnêteté, et, parmi eux, celui de Parmentier. A peine ce dernier nom fut-il prononcé qu'on remarqua dans l'assemblée des signes non équivoques

de désapprobation. Un violent tumulte s'éleva et on entendit un assistant s'écrier avec un accent de véritable fureur : « Comment? vous osez nous proposer un tel candidat? mais ne savez-vous pas qu'il ne nous fera manger que des pommes de terre? *C'est lui qui les a inventées.* » Inutile d'ajouter que la candidature de Parmentier échoua. *L'inventeur* des pommes de terre, au jugement des révolutionnaires, ne pouvait être un ami du peuple.

Nous avons tenu, en commençant cette

biographie, à rapporter cette anecdote historique parce qu'elle contient plus d'un enseignement. D'une part, elle prouve combien souvent et facilement le peuple se laisse tromper sur ses véritables intérêts; et, d'autre part, elle témoigne des difficultés que Parmentier rencontra pour introduire en France la culture et l'usage d'un tubercule si précieux. Au reste, cette opposition ne fut pas momentanée. Elle dura plus longtemps qu'on ne suppose.

Les adversaires des Bourbons, après 1814, croyaient insulter Louis XVIII (1) en l'appelant gros mangeur de pommes de terre.

Depuis cette époque, une révolution complète s'est opérée dans les idées du peuple.

En effet, la pomme de terre, si longtemps dédaignée, croît dans presque tous les terrains. Elle offre au plus bas prix possible une nourriture, sinon somptueuse, du moins suffisante et agréable à la pauvre ou à la nombreuse famille pour laquelle le pain quotidien coûterait encore bien cher. A l'abri de la grêle, ne croissant qu'après les grands froids, ce végétal bienfaisant est toujours là pour réparer, après un hiver rigoureux, le déficit des céréales dont le froid a fait périr les racines. L'art culinaire, qui s'est emparé de la pomme de terre, l'assaisonne de cent façons pour la faire paraître sur la table des riches, qui la payeraient un prix fou si elle était moins commune. Elle est l'aliment principal de tous les peuples du Nord. On prétend qu'en Irlande, en Allemagne et dans la Hollande, des familles entières en font un usage quotidien et ne voient du pain sur leur table que les jours de grandes fêtes.

La chimie a aussi tiré de la pomme de terre un immense parti. On en fait cette farine délicate appelée féculé; on en extrait de l'eau-de-vie et du sucre. De sa cendre, on fait de la potasse; de sa fleur, on fabrique une couleur jaune très belle. On a même réussi à faire du papier de

pomme de terre. Les avantages que l'on retire de ce tubercule et les services qu'il rend ne se comptent plus. Classé par les botanistes dans la famille des *Solanées* (*Solanum tuberosum*), ce végétal est universellement connu aujourd'hui et justement apprécié du pauvre aussi bien que du riche, et on a peine à comprendre les difficultés que rencontra son introduction dans l'usage domestique. L'homme qui a procuré à notre pays cet inestimable trésor mérite d'être connu. Il a d'ailleurs d'autres titres à la reconnaissance et à l'admiration des hommes, comme on pourra s'en convaincre par la lecture de sa biographie.

II. PREMIÈRES ANNÉES DE PARMENTIER

Antoine-Augustin Parmentier naquit en 1737, à Montdidier, dans la Picardie. Il appartenait à une famille bourgeoise établie depuis longtemps dans cette ville et dont les membres avaient souvent rempli les fonctions municipales.

Il eut le malheur de perdre son père quelque temps après sa naissance. Sa mère, femme d'esprit et plus instruite que la plupart de celles de sa condition, ne se laissa pas aller au découragement après la mort de son mari. Quoiqu'elle ne disposât que d'une fortune très modeste, elle ne négligea rien de ce qui concernait l'instruction et l'éducation de ses trois enfants. Foncièrement chrétienne et parfaitement vertueuse, elle n'eut rien de plus à cœur que de les élever dans les sentiments qu'elle professait elle-même.

Dès l'âge le plus tendre, Antoine-Augustin se fit remarquer par la douceur de son caractère et par sa vive intelligence. Sa mère lui apprit les éléments de la science et même le latin. Plus tard, lorsque l'enfant eut fait sa Première Communion, un prêtre dévoué se chargea de développer ces premiers germes, dans la pensée qu'il y avait là une vocation ecclésiastique à favoriser. Mais les circonstances ne permirent pas au jeune Parmentier de suivre cette voie. La nécessité de venir en aide à sa famille le con-

(1) Louis XVIII. Voir *Contemporains*, n° 239.

traignit bientôt à choisir un état qui eût lui offrir des ressources plus promptes. Obligé d'interrompre le cours de ses études littéraires, Antoine-Augustin eut dans la suite une vie tellement laborieuse qu'il ne put y revenir et combler des lacunes bien regrettables. C'est ce qui explique le manque d'ordre et de précision qu'on remarque dans ses ouvrages cependant bien importants. Des études complètes et un long exercice peuvent, seuls, donner ces qualités indispensables à tout bon écrivain.

Antoine-Augustin venait d'atteindre sa dix-septième année lorsqu'un parent de sa mère fut appelé à Montdidier pour des affaires d'intérêt. C'était M. Morel qui exerçait, à Paris, la profession d'apothicaire (on ne disait pas encore pharmacien). Lié d'amitié avec M. Parmentier, il s'informa auprès de sa veuve de la situation de sa famille et de ses projets d'avenir pour ses enfants. M^{me} Parmentier ne cacha pas sa position précaire et lui confia qu'elle mettait tout son espoir dans son fils dont elle lui fit le plus bel éloge. Charmé de ce qu'on lui disait de ce jeune homme, M. Morel désira faire sa connaissance. Il découvrit en lui un caractère heureux, des sentiments élevés et une intelligence peu commune. La veille de son départ pour Paris, M. Morel eut avec son jeune parent une dernière conversation qui décida de son avenir.

— Avec l'instruction que vous avez reçue et l'intelligence que Dieu vous a donnée, je vous crois destiné à toute autre chose qu'à être maçon, menuisier ou serrurier. Voyons parmi les professions libérales quelle est celle qui vous conviendrait le mieux ?

— J'aimerais, reprit Parmentier, une situation qui me permît de venir en aide à ma mère et de faire du bien à mes semblables.

— J'en connais une qui vous ira parfaitement. Les études que vous avez faites sont suffisantes pour que vous puissiez en commencer l'apprentissage. Je vous garantis que si vous y appliquez toute votre intelli-

gence et votre amour du travail, avant deux ans, vous serez en position non seulement de n'être pas à charge à votre mère, mais de lui venir en aide.

— Dans ce cas, j'embrasse la profession dont vous me parlez, mon cousin. Mais quelle est-elle ?

— La mienne : celle que j'exerce depuis vingt ans à Paris.

— Ah ! la profession d'apothicaire, reprit le jeune homme, sur un ton de froideur et de surprise qui n'échappa point à M. Morel.

— Éprouveriez-vous, demanda ce dernier, de la répugnance pour cet état, ou auriez-vous contre lui quelques-uns des préjugés vulgaires qu'y ont attachés jadis les bouffonneries de Molière ? Je dois vous prévenir que ces plaisanteries, ainsi que celles qu'il adressait aux médecins de son temps, n'ont plus aujourd'hui leur raison d'être, si elles l'avaient à cette époque.

— Non, mais j'ignore en quoi consiste cette profession.

— Eh bien, je vais vous en instruire. L'état d'apothicaire a pour base une science appelée *pharmacie*. Cette science a pour objet l'étude des médicaments et des moyens de les préparer ; elle puise ses éléments dans l'histoire naturelle des trois règnes minéraux, végétaux et animaux et dans la chimie qui enseigne l'analyse et la combinaison des principes à l'état de médicaments.

Voilà, mon ami, un champ d'études bien propres à enflammer votre âme si elle est réellement pénétrée de l'amour de la science. Ces études, qui embrassent presque toute la nature, loin d'altérer vos principes religieux, les fortifieront, au contraire ; car elles vous feront toucher du doigt les merveilles de la création et vous forceront à admirer la puissance infinie du Créateur.

En plus de la satisfaction qu'elle procure aux âmes élevées qui l'étudient, la science pharmaceutique rend d'immenses services à l'humanité. Si, mon cher cousin, vous la considérez à ce point de vue, vous verrez qu'elle l'emporte sur toutes les autres sciences. En effet, indépendamment

de ses attributions spéciales pour la médecine thérapeutique, c'est-à-dire pour la préparation des médicaments destinés à la guérison des diverses maladies auxquelles l'homme est sujet, sachez que tout ce qui se rapporte à la salubrité publique, comme l'analyse des eaux, de l'air, ou leur désinfection, l'examen spécial des productions naturelles et leur composition chimique, leur emploi journalier dans la nourriture, dans l'économie domestique ou rurale, presque tous les arts industriels sont tributaires des études pharmaceutiques et chimiques. Que vous dirai-je encore ? La conservation ou la détérioration des aliments, des boissons, comme leur meilleure préparation, l'extraction et la purification des corps gras, la distillation des spiritueux, la fabrication des sels, des acides, des savons et autres produits, celle du sucre, des couleurs, des teintures, des matières textiles et leur blanchissage, mille autres combinaisons, industrielles ou manufacturières réclament les lumières du pharmacien chimiste et naturaliste. Ainsi, l'art pharmaceutique constitue une profession toute de probité et de confiance; art très honorable, qui demande à la fois un profond savoir et une prudence consommée.

Eh bien ! Augustin, conclut M. Morel, que pensez-vous maintenant de la profession d'apothicaire ou de pharmacien ? Vous paraît-elle toujours aussi insignifiante que vous le supposiez ? Croyez-vous qu'elle n'offre pas à un homme intelligent et laborieux de quoi satisfaire l'avidité de son esprit pour la science et le penchant de son cœur pour faire le bien ?

— Non, non, reprit vivement Parmentier; je n'ai pas les mêmes idées qu'auparavant. Vos explications, mon cher parent, m'ont entièrement convaincu. Je me sens tout disposé à embrasser l'état d'apothicaire.

Le soir même, il fit part de son projet à son curé et à sa mère, qui l'approuvèrent l'un et l'autre.

M. Morel avait l'intention de prendre son jeune cousin comme élève chez lui. Mais toutes les places dont il disposait étant

alors occupées, il le plaça provisoirement à Montdidier, chez M. Noblet.

III. PARMENTIER A MONTDIDIER ET A PARIS

— IL EST NOMMÉ PHARMACIEN MILITAIRE

— SON DÉSIR DE S'INSTRUIRE ET DE RENDRE SERVICE A L'HUMANITÉ

Ce fut donc dans l'officine de M. Noblet que le jeune Parmentier commença ses études pharmaceutiques. Dès les premiers jours, il se montra docile, intelligent et surtout infatigable au travail. Quand il avait passé une partie de la journée à piler des herbes ou des drogues dans un mortier, ou qu'en compagnie de son maître il avait parcouru en herborisant les campagnes de Montdidier, il se délassait en lisant des ouvrages de botanique et de chimie.

Lorsque, au bout d'un an, M. Morel revint à Montdidier pour y prendre Parmentier et l'emmener avec lui à Paris, il fut tout étonné des connaissances que son cousin avait acquises en botanique dans un si court espace de temps. Il l'interrogea longuement et, satisfait de ses réponses, lui dit en souriant :

— Je vois avec plaisir, mon cher Augustin, et je ne saurais trop vous en féliciter, que vous avez étudié avec fruit les ouvrages de mon ami Linné.

— Quoi ! s'écria Parmentier, vous connaissez le grand Linné ! Il est votre ami !

— Eh oui, mon cousin. Je connais Linné; j'ai eu l'occasion de le voir souvent pendant son séjour à Paris. Il a bien voulu m'honorer de son amitié et me permettre de l'accompagner dans plusieurs promenades qu'il a faites pour herboriser autour de la capitale. Actuellement, Linné est professeur de botanique à l'Université d'Upsal. Il écrit souvent à M. Bernard de Jussieu, notre grand botaniste français, et il manque rarement de demander des nouvelles de son ami *Morelius*.

— Je vous félicite, mon cousin, de cette illustre amitié et je vous porte envie. Combien je serais heureux de faire la connaissance des grands savants qu'on rencontre à Paris !

— Ce bonheur vous sera bientôt accordé.

En effet, à la fin de l'année 1755, Parmentier partait pour la capitale avec son cousin Morel. Celui-ci l'installa chez lui et le traita comme son propre fils. Il l'exerçait lui-même à la préparation et à la manipulation des drogues et des médicaments. Il l'envoyait régulièrement aux cours de pharmacie, professés par Maiquer, aux cours de chimie de Rouelle et aux cours d'histoire naturelle de Bernard de Jussieu et de Daubenton. Il mettait à sa disposition les meilleurs ouvrages de sciences naturelles, de chimie et de pharmacie.

Parmentier ne démentit pas la bonne opinion que son parent avait conçue de lui à la suite de son année d'apprentissage. Infatigable au travail, luttant avec énergie contre les difficultés jusqu'à ce qu'il les eût surmontées, au point que, souvent, M. Morel était obligé de modérer son ardeur, il fit en moins d'une année des progrès extraordinaires et auxquels des élèves d'intelligence commune seraient à peine parvenus en trois ans d'un travail assidu.

Comme les règlements alors en vigueur exigeaient un stage de cinq ou six ans pour être reçu pharmacien civil, M. Morel conseilla à son élève de se présenter à un concours de pharmaciens militaires qui allait s'ouvrir. La guerre de Sept Ans venait d'éclater, et l'armée avait un besoin pressant de médecins et de pharmaciens. Parmentier suivit le conseil de son cousin. Il subit très brillamment son examen. Reçu à l'unanimité par la Commission des examinateurs, il fut, au mois d'avril 1757, pourvu d'un titre de pharmacien dans les hôpitaux de l'armée du Hanovre.

Au moment où le jeune homme se disposait à se rendre à son poste et faisait ses adieux à M. Morel, ce généreux bienfaiteur lui dit : « Mon ami, votre avenir est maintenant entre vos mains et dépend de vous seul. Si vous continuez comme vous avez commencé, vous réussirez, j'en suis sûr. Néanmoins, un peu d'aide ne vous nuira pas. Je vais vous recommander au chirurgien en chef de l'armée, M. Bayen, homme

des plus estimables, avec lequel j'ai l'avantage d'être en relation. Toutefois, gardez-vous de croire que ma recommandation soit aux yeux de M. Bayen un titre à l'avancement. Non, cet homme juste et impartial tient uniquement compte du mérite d'un sujet et des services qu'il rend. Ma lettre n'aura donc d'autre effet que d'attirer l'attention sur vous. Ce sera ensuite à vous de gagner par votre travail et votre bonne conduite l'estime de vos chefs. »

Parmentier remercia avec effusion M. Morel de toutes ses bontés ; puis il prit la voiture qui devait le conduire au quartier général de l'armée française. A peine arrivé, il remit au pharmacien en chef la lettre de M. Morel. Bayen la lut ; puis il demanda des nouvelles de son ancien professeur, Rouelle. Ensuite, brusquement et presque sans transition, il fit subir au jeune homme un examen plus minutieux et plus long que celui qu'il avait passé devant la Commission qui lui avait délivré son brevet.

Surpris de cette sorte d'attaque à laquelle il ne s'attendait pas, Parmentier montra quelque hésitation dans ses premières réponses. Ensuite, reprenant son empire sur lui-même, il résolut avec calme et clarté les difficultés que son chef lui soumit. Après trois quarts d'heure de cette conversation qui avait toute l'allure d'une enquête, Bayen dit à son interlocuteur : « Jeune homme, je vois avec plaisir que vous connaissez bien votre théorie ; mais notre métier est surtout un métier de praticien. C'est à la pratique, c'est-à-dire à la manipulation et au laboratoire qu'on juge le pharmacien : quand je vous aurai vu à l'œuvre, je pourrai vous assigner les fonctions auxquelles vous serez spécialement attaché. »

Les événements fournirent bientôt à Parmentier l'occasion de se faire connaître. La funeste bataille de Rosbach avait rempli les hôpitaux de blessés. Notre héros déploya dans cette circonstance une activité, une intelligence et un dévouement passionné pour ses devoirs. Cette conduite fut remarquée de Bayen et lui inspira beaucoup d'estime pour le jeune pharmacien. Dès

lors s'établirent entre ces deux hommes, si bien faits pour s'apprécier mutuellement, des rapports de plus en plus intimes, qui furent le lien d'une amitié inaltérable.

Reconnaissant sa haute valeur comme praticien et les nobles qualités de son cœur, Bayen ne se contenta pas d'accorder sa confiance à Parmentier; il le mit en relation avec M. de Chamousset, intendant général des hôpitaux militaires, célèbre par sa bienfaisance et par les établissements dont il a doté Paris et la France (r).

Dirigé et encouragé par des hommes instruits et vertueux, Parmentier fit de rapides progrès dans son art, en même temps qu'il sentait croître en lui l'amour de l'humanité souffrante.

Quand son service l'obligeait à s'arrêter dans une ville, il en profitait pour visiter les usines et les fabriques. Il se faisait expliquer jusqu'aux moindres détails, afin de se rendre compte de tout; il écrivait ensuite quelques notes dont il tira plus d'une fois un parti avantageux. Rencontrait-il des pharmaciens plus habiles que ceux qu'il avait jusqu'alors fréquentés? Il

(r) Améliorer le sort des ouvriers et soulager les pauvres et les malades, telle fut la vie de M. de Chamousset, né à Paris en 1717 et mort dans cette ville le 27 avril 1773.

D'une famille distinguée et opulente, il ne sembla né que pour le bien. Son enfance ne fut que le prélude de tout le génie qu'il déploya pour les institutions utiles et bienfaisantes. Maître de sa fortune, il transforma sa maison en un hôpital, où le seul titre d'indigent suffisait pour y être accueilli et comblé de soins. A leur sortie, les heureux convalescents recevaient une somme, sorte d'indemnité pour le temps que la maladie leur avait fait perdre.

L'entassement, dans les hôpitaux publics, de malades couchés plusieurs ensemble dans le même lit, où chacun s'effrayait du mal de son voisin, révolta son âme charitable. Afin de mieux obtenir de l'administration supérieure qu'elle mit fin à un tel abus, il établit à la barrière de Sèvres, dans une maison commode, un hôpital modèle où chaque malade avait son lit séparé et où la propreté, l'ordre le plus minutieux amenèrent beaucoup de guérisons. Son exemple fut bientôt suivi.

Chamousset eut, le premier, l'idée des assurances de secours mutuels entre les ouvriers, des assurances contre l'incendie et d'une maison de prêt sur gages. Il fut encore l'auteur de la création de la petite poste de Paris.

La générosité de ses sentiments lui valut la charge d'intendant général des hôpitaux militaires. Dans cette haute situation, on le vit redoubler d'ardeur pour le bien public et le soulagement des malheureux.

demandait la permission de travailler dans leurs laboratoires. A la campagne, il observait les pratiques des fermiers; dans ses marches à la suite de l'armée, il notait les objets intéressants qui frappaient ses regards. En un mot, il ne négligeait aucune occasion de s'instruire.

Quand il s'agissait de son service, il ne se préoccupait aucunement de sa sûreté. Il se laissa prendre cinq fois par l'ennemi, et chaque fois il mit sa captivité à profit pour rechercher des usages ou des procédés qu'il introduisit en France. Transporté en des lieux très éloignés, il apprit par sa propre expérience jusqu'où peuvent aller les horreurs du besoin. Les souffrances endurées alors accrurent en lui cet amour qu'il ressentait déjà pour l'humanité souffrante, amour qui devait lui inspirer tant de belles actions dans le cours de sa vie.

Mais avant de soulager le sort du peuple, Parmentier devait s'inquiéter d'améliorer le sien et de rendre sa situation moins précaire.

IV. PARMENTIER PHARMACIEN A L'HOTEL DES INVALIDES — CONFLIT AVEC LES SCEURS DE CHARITÉ — HEUREUSE SINÉCURE

Les traités de Paris et d'Hubertsbourg (1763) ayant mis fin à la guerre de Sept Ans, notre pharmacien revint dans la capitale. Il avait alors vingt-sept ans. Son emploi ayant été supprimé, il résolut, pour se créer une situation, de reprendre dans un ordre plus scientifique les études relatives à son art. Les cours de Nollet et de Rouelle l'initièrent aux secrets de la physique et de la chimie; ceux d'Antoine et de Bernard de Jussieu complétèrent les notions de botanique qu'il possédait déjà. Il acquit de la sorte, sur toutes les sciences physiques, une instruction variée et solide. Une place d'apothicaire adjoint étant venue à vaquer, en 1766, à l'hôtel des Invalides, il l'obtint, à l'unanimité des voix, après un concours vivement disputé. Son avenir fut ainsi assuré et son existence ne tarda pas à devenir assez heureuse. Il lui fut alors pos-

sible de venir en aide, d'une manière plus efficace qu'il ne l'avait fait jusqu'alors, à sa mère et à ses sœurs, et de satisfaire le désir qu'il avait manifesté, dès son adolescence, de soulager ses semblables, désir qui avait décidé de sa vocation. On prétend même que pour atteindre plus sûrement ce but, il résolut de rester célibataire. Ce qu'il y a de certain, c'est qu'il ne se maria jamais quoique ses amis lui eussent présenté plusieurs fois des partis très avantageux et très honorables. Il pourvut lui-même à la dot qui favorisa le mariage d'une de ses sœurs ; et, après la mort de sa mère, il continua d'aider ses sœurs à élever leurs familles. Une circonstance heureuse vint bientôt augmenter ses ressources et lui faciliter les moyens d'être utile à l'humanité.

Les administrateurs de l'hôtel des Invalides ne furent pas longtemps à discerner le mérite du jeune homme. Voyant que sa conduite et son amour du travail et de son art justifiaient amplement ce que le concours avait permis d'augurer, ils résolurent de ne pas le laisser dans une position subalterne. Ils adressèrent au roi un mémoire dans lequel, après avoir exposé les capacités hors ligne de Parmentier, ils sollicitaient sa nomination au titre d'apothicaire ou pharmacien en chef de l'hôtel des Invalides.

« Cette mesure, disaient-ils, était à la fois utile au besoin du service et une juste récompense accordée à celui qui en serait l'objet. »

La demande fut accueillie favorablement, et, par un brevet signé du roi, Parmentier se vit nommer pharmacien en chef de l'hôtel. Un incident imprévu rendit cette récompense plus complète qu'on ne l'avait prévu et que Parmentier n'avait osé l'espérer.

« La pharmacie des Invalides, dit un de ses biographes, était dirigée, depuis l'origine de cet établissement sous Louis XIV, par les Sœurs de la Charité; celles-ci, qui avaient été remplies d'égards pour le jeune Parmentier tant qu'il leur avait été subordonné, s'élevèrent avec chaleur contre une nomination qui leur enlevait un droit

acquis, et plaçait leur inférieur de la veille au-dessus d'elles. Des réclamations dans ce sens furent adressées au roi en son Conseil; elles furent fortement appuyées par des hommes puissants. Enfin, après deux ans de controverse, le roi fut obligé de céder; seulement, on imagina un biais que l'on crut propre à concilier l'autorité royale avec des droits acquis aux Sœurs de la Charité. Il fut décidé que Parmentier resterait titulaire de la place, mais cesserait d'en remplir les fonctions, que les Sœurs continueraient à exercer comme par le passé, et qu'il n'en conserverait pas moins les avantages, c'est-à-dire le traitement et le logement à l'hôtel (1). »

Cette combinaison était vraiment providentielle. Grâce à elle, Parmentier était pourvu d'une sinécure qui lui permettait de s'adonner tout entier à des recherches d'utilité générale pour lesquelles il se sentait beaucoup de zèle; depuis ce moment jusqu'à sa dernière heure, autant du moins que les circonstances politiques le lui permirent, il ne les interrompit plus. Avec une persévérance qu'on ne saurait trop louer, il poursuivit la tâche bienfaisante d'augmenter les commodités de la vie et de pourvoir aux besoins les plus immédiats de la société humaine.

V. SES PREMIERS TRAVAUX SUR L'ÉCONOMIE DOMESTIQUE — IL ÉTUDIE LA POMME DE TERRE, EN RECOMMANDE LA CULTURE ET L'USAGE

Dès 1771, l'Académie de Besançon lui fournit l'occasion de faire connaître le résultat de quelques-uns de ses travaux. Une grande disette ayant sévi en 1769, les économistes, les administrateurs et les physiciens se demandèrent s'il n'y avait pas de végétaux qui pourraient suppléer aux céréales en cas de famine. L'Académie de Besançon, pour encourager les recherches dans ce sens, décida d'accorder un prix au savant qui résoudrait le mieux cette question. Parmentier remporta la palme.

(1) JOUBERT, *Parmentier*, p. 97.

Voici le résumé de son étude :

Après avoir prouvé que la substance nutritive la plus utile des végétaux est l'amidon, l'illustre pharmacien explique comment on peut le retirer des racines et des semences de plusieurs plantes indigènes, et le dépouiller des principes âcres et vénéneux qui l'altèrent dans quelques-unes; il indique ensuite les mélanges qui peuvent aider à convertir cet amidon en un pain supportable, ou du moins en une sorte de biscuit bon à être mangé en potage.

On pourrait certainement, dans quelques cas, tirer un bon parti des procédés qu'il propose; mais, comme la plupart des plantes dont il s'agit sont sauvages, peu abondantes, et qu'elles coûteraient plus que le blé le plus cher, le manque absolu de tout autre aliment pourrait seul engager à les employer.

La rectitude de son jugement découvrit bien vite à Parmentier une vérité incontestable; c'est qu'au lieu de se fatiguer à créer de nouveaux aliments, ou d'en chercher là où le Créateur n'en a point placé, il valait infiniment mieux disposer la culture et l'économie domestique de façon à rendre une famine impossible, ou du moins à en atténuer notablement les effets désastreux. Dans ce but, il mit tous ses soins et consacra une grande partie de son temps et de sa fortune à promouvoir la culture et l'usage de la pomme de terre. Pendant sa captivité en Allemagne, il avait été obligé de se nourrir presque uniquement de ce bienfaisant tubercule; il avait pu l'apprécier comme aliment et en reconnaître la parfaite innocuité sur le corps humain. Absolument convaincu des services qu'il allait rendre à l'humanité, il ne cessa jusqu'à la fin de sa vie de combattre les préjugés qui empêchaient la propagation de cette plante.

« La plupart des botanistes, dit Cuvier (1), et Parmentier lui-même, ont écrit, d'après Gaspard Bauhin, que la pomme de terre nous est venue de Virginie vers la fin du XVI^e siècle, et c'est au célèbre et malheureux Walther Raleigh qu'ils attribuent commu-

nément l'honneur de l'avoir donnée à l'Europe. Je trouve beaucoup plus probable qu'elle a été apportée du Pérou par les Espagnols. Raleigh n'alla en Virginie qu'en 1586; et nous pouvons conclure du témoignage de Clusius que, dès 1587, la pomme de terre devait être commune dans plusieurs parties de l'Italie, et qu'on l'y donnait déjà aux bestiaux, ce qui suppose du moins quelques années de culture. »

Quoi qu'il en soit de la question d'origine, cet admirable végétal fut accueilli fort diversement par les peuples de l'Europe. Les Irlandais en tirèrent parti les premiers; car, de bonne heure, les pommes de terre furent désignées communément sous le nom de patates d'Irlande. Quant aux Français, ils commencèrent par les proscrire. Bauhin rapporte que, de son temps, l'usage en avait été défendu en Bourgogne, parce que l'on s'était imaginé qu'elles devaient donner la lèpre.

Aujourd'hui que la culture et l'usage de ce tubercule sont si répandus, on se persuade difficilement qu'un végétal si sain, si agréable, si productif, qui exige si peu de manipulation pour servir à la nourriture; qu'une racine si bien garantie contre l'intempérie des saisons; qu'une plante, en un mot, qui, par un privilège unique, réunit manifestement tous les genres d'avantages sans autre inconvénient que celui de ne pas durer toute l'année, mais qui doit à ce défaut même un autre avantage de plus, celui de ne point donner de prise aux accapareurs, ait pu avoir besoin de deux siècles pour vaincre des préventions ridicules, puériles. Et cependant l'histoire est là pour nous dire qu'il en a été ainsi.

Les Anglais avaient apporté la pomme de terre en Flandre pendant les guerres de Louis XIV. Cette plante se propagea ensuite dans quelques parties de la France; mais on la regardait plutôt comme un objet d'agrément et de curiosité que comme une ressource précieuse pour l'alimentation. La Suisse l'accueillit mieux et s'en trouva très bien.

A la fin du règne de Louis XV, plusieurs

(1) Cuvier. Voir *Contemporains*, n° 427.

de nos provinces méridionales se mirent à la cultiver pour combattre la famine qui les envahissait. Turgot surtout la multiplia dans le Limousin et dans l'Angoumois, dont il était l'intendant. On pouvait espérer que bientôt le royaume tout entier jouirait de cet aliment, lorsque quelques vieux médecins renouvelèrent contre lui les inculpations du xvi^e siècle. Il ne s'agissait plus de lèpre, mais de fièvres. La disette avait produit dans le Midi quelques épidémies, qu'on s'avisait d'attribuer au seul moyen qui existait de les prévenir. Le contrôleur général se vit obligé de provoquer en 1771 un avis de la Faculté de médecine, propre à rassurer les esprits.

C'est alors que le zèle de Parmentier se donna libre carrière. Pour seconder les vues du ministre, il démontra par un examen chimique qu'il n'y avait aucun principe nuisible dans la pomme de terre. Il fit mieux encore. Pour apprendre au peuple à y prendre goût, il en cultiva en plein champ, dans des lieux très fréquentés, les faisant garder avec appareil pendant le jour seulement, heureux quand il apprenait qu'il avait excité ainsi à ce qu'on lui en volât quelques-unes pendant la nuit. Il avait semencé aux portes de Paris, dans la plaine des Sablons, une surface de 54 ares, considérée jusqu'alors comme tout à fait stérile. Il aurait voulu que le roi, comme on le rapporte de certains monarques d'Orient, eût tracé le premier sillon de son champ. A défaut de cette faveur, quand les fleurs parurent, il eut l'idée à la fois gracieuse et ingénieuse d'en déposer un bouquet aux pieds de Louis XVI, très favorable à tout ce qui pouvait améliorer le sort de ses sujets. Le roi mit quelques fleurs à la boutonnière de son habit, et il n'en fallut pas davantage pour engager les grands seigneurs à cultiver cette nouvelle plante.

Prévoyant que les pauvres n'auraient des pommes de terre en abondance qu'autant que les riches sauraient que celles-ci peuvent constituer un mets délicat et agréable, Parmentier n'hésita pas à recourir à l'art culinaire pour populariser encore davantage

son tubercule. Un jour, il invita à dîner chez lui des savants, parmi lesquels Lavoisier (1) et Franklin, des grands seigneurs, des intendants et, on peut dire, l'élite de la société parisienne. On ne servit au repas que des pommes de terre, arrangées à vingt sauces différentes, et il paraît que les convives firent honneur à ce menu.

Pendant les ennemis de la pomme de terre, hors d'état de prouver qu'elle fait du mal aux hommes, ne se tinrent pas pour battus; ils prétendirent qu'elle nuirait aux champs et les rendrait stériles. Comment supposer qu'une culture qui aide à nourrir plus de bétail et à multiplier les engrais pourrait, en résultat, effriter le sol? Cela paraît bien paradoxal.

Néanmoins, il fallut répondre à l'objection et étudier la pomme de terre au point de vue agricole. Parmentier reproduisit donc, sous diverses formes, tout ce qui regardait sa culture et ses usages, même pour la fertilisation des terres; il ne se lassait point d'en parler dans des ouvrages savants, dans des instructions populaires, dans des journaux et même dans les dictionnaires.

Pendant quarante ans, il ne manqua aucune occasion de recommander sa plante chérie. Chaque mauvaise année était même pour lui une sorte d'auxiliaire dont il profitait avec soin pour attirer l'attention du public sur sa propagation. Aussi le nom de la pomme de terre et celui de cet homme de bien sont-ils devenus pour ainsi dire inséparables dans la mémoire des hommes. Un des bonheurs de la vieillesse de Parmentier fut de constater l'heureux succès de sa persévérance. « La pomme de terre, dit-il dans un de ses derniers ouvrages, n'a plus que des amis, même dans les cantons où l'esprit de système et de contradiction semblait la vouloir bannir pour jamais. »

Le zèle et la ténacité que l'illustre pharmacien déploya sur ce point porteraient à croire qu'il était un esprit étroit, exclusivement épris d'une idée. Il n'en était rien.

(1) Lavoisier. Voir *Contemporains*, n° 414.

Les avantages qu'il avait reconnus à la pomme de terre ne lui faisaient point négliger ceux qu'offraient d'autres végétaux.

VI. TRAVAUX DE PARMENTIER SUR LE MAÏS, SUR LA CHATAIGNE, SUR LE BLÉ ET SUR LA FABRICATION DU PAIN

Après la pomme de terre, le maïs est, de tous les végétaux, celui qui peut constituer l'alimentation la plus économique. C'est aussi un présent du Nouveau Monde, quoique, en divers lieux, on s'obstine à le nommer *blé de Turquie*. — En 1784, l'Académie de Bordeaux proposa un prix pour le meilleur ouvrage sur la culture de cette céréale et sur son emploi pour l'alimentation de l'homme et des animaux domestiques. Le mémoire envoyé par Parmentier obtint le prix à l'unanimité des suffrages; il fut réimprimé en 1812 par un ordre du gouvernement sous ce titre : *Le maïs ou blé de Turquie apprécié sous tous ses rapports*.

« Le maïs, dit Cuvier, était la base principale de la nourriture des Américains, quand les Espagnols abordèrent chez eux. Il a été apporté en France beaucoup plus tôt que la pomme de terre, car Fuchs l'a décrit et représenté dès 1543. Il s'y est aussi répandu beaucoup plus vite, et en donnant à l'Italie et à nos provinces méridionales une branche nouvelle et abondante de nourriture, il a singulièrement contribué à en enrichir et à en étendre la population. Aussi Parmentier n'a-t-il eu besoin, pour en encourager encore la multiplication, que d'exposer, comme il l'a fait, d'une manière bien complète, les précautions que sa culture et sa conservation exigent, et les nombreux emplois que l'on peut en faire. Il voudrait qu'il pût bientôt exclure le sarrasin, qui lui est si inférieur, du petit nombre de cantons où l'on en conserve encore l'usage (1). »

Il est un autre aliment dont Parmentier étudia la culture et les avantages : la châtaigne.

Ce fruit, qui, avec le gland de chêne, nourrissait, dit-on, nos ancêtres avant qu'ils connussent le blé, est encore aujourd'hui un produit fort utile et très apprécié dans plusieurs de nos départements. M. Daine, intendant du Limousin, avait engagé Parmentier à examiner s'il n'y aurait pas possibilité d'en faire un pain mangeable et susceptible de conservation. Les expériences du pharmacien n'eurent pas le résultat souhaité; mais elles donnèrent lieu à un traité complet sur le châtaignier et sa culture, ainsi que sur sa récolte et sur les diverses préparations de son fruit.

Si appliqué à l'étude de tout ce qui concernait l'alimentation humaine, notre savant ne pouvait être indifférent à ce qui en constitue la partie essentielle. Nous avons nommé la première des céréales : le blé.

Parmentier en fit l'objet d'examen très sérieux et très approfondis. Peut-être même n'a-t-il pas rendu moins de services, en répandant les meilleurs procédés de mouture et de boulangerie qu'en propageant la culture de la pomme de terre. L'analyse chimique lui ayant fait connaître que le son ne contient aucun principe propre à nourrir l'homme, il en conclut qu'il n'y a qu'à gagner à l'exclure du pain. Dans le même ordre d'idées, il recommande la mouture économique qui, en soumettant plusieurs fois le grain à la meule et au blutoir, parvient à détacher du son jusqu'aux dernières parcelles de farine; cette mouture fournit à meilleur marché un pain plus blanc, plus savoureux et plus nutritif. L'ignorance avait tellement méconnu les avantages de cette méthode qu'il y avait eu, pendant longtemps, des arrêts pour la proscrire, et que la partie la plus précieuse du grain était livrée aux bestiaux avec le son.

Parmentier voulut aussi se rendre compte de tout ce qui entrait dans la composition du pain. Il détermina d'une façon précise les éléments qui devaient en faire un aliment sain et agréable. Comme des livres auraient peu servi pour l'instruction des meuniers et des boulangers, personnages qui, pour la plupart, n'ont guère le temps

(1) CUVIER, Eloge de Parmentier.

de lire, il engagea le gouvernement à établir une école de meunerie et de boulangerie, dont les élèves porteraient plus rapidement dans les provinces toutes les bonnes pratiques; il fut nommé professeur de cette école avec son ami, Cadet de Vaux, qui partageait complètement ses théories.

Tous deux professèrent publiquement dans Paris l'art de la meunerie et de la panification. Leur cours eut un plein succès. Les beaux esprits de l'époque avaient beau plaisanter, trouver étrange qu'on apprit dans une école ce qui était connu de tout le monde depuis deux mille ans, les auditeurs n'en vinrent pas moins nombreux. Les leçons des deux professeurs, simples et claires, à la portée de ceux qui les écoutaient, multipliaient les bons élèves, et ceux-ci, répandus dans les boulangeries de tous les quartiers, eurent bientôt amélioré la fabrication du pain; les malades dans les hôpitaux et les malheureux enfermés dans les prisons ne tardèrent pas à s'en apercevoir.

Non contents de l'enseignement qu'ils donnaient dans la capitale, Parmentier et Cadet de Vaux se rendirent en Bretagne et en Languedoc pour y répandre leur doctrine. Par les soins des États de Bretagne, une médaille fut frappée à Nantes en souvenir de cette mission philanthropique. De retour à Paris, Parmentier résuma tous les principes qu'il avait enseignés dans ses leçons en un ouvrage intitulé : *Le parfait boulanger ou traité complet sur la fabrication et le commerce du pain*.

La réforme opérée dans la panification produisit des effets très salutaires dans l'armée. Elle fit retrancher la plus grande partie du son qui était mêlé au pain des soldats, et, tout en procurant à ceux-ci une meilleure nourriture, elle arrêta une multitude d'abus dont ce mélange était la source.

Bien d'autres améliorations sont dues à cette réforme. On a calculé que les progrès faits de nos jours en France dans l'art de la meunerie et dans celui de la boulangerie sont tels que la quantité de blé

nécessaire à la nourriture d'un individu peut être réduite de plus d'un tiers. Autrefois, ce tiers disparaissait en pure perte dans la préparation du pain. Comme c'est principalement à Parmentier qu'on doit l'adoption des nouveaux procédés, il est facile de juger, par ce seul détail, quels services cet homme bienfaisant a rendu à ses frères.

VII. AUTRES TRAVAUX — ÉCONOMIE RURALE ET DOMESTIQUE — DERNIERS SERVICES QU'IL REND A SON PAYS

Ces travaux, purement agricoles ou économiques, n'avaient point fait négliger à Parmentier ce qui avait rapport à sa profession de pharmacien. En 1774, il avait publié une traduction française d'un ouvrage écrit en allemand. C'étaient les *Récréations physiques* de Model, pharmacien de l'impératrice de Russie. Dans l'édition allemande, les opérations pharmaceutiques tiennent beaucoup plus de place que les autres parties des sciences naturelles. Parmentier joignit à sa traduction des observations et des notes particulières; on y remarque surtout les résultats de ses expériences sur les champignons.

En 1785, il publia une édition de la *Chimie hydraulique* de Lagaraye. Cet ouvrage n'est guère qu'une collection de recettes pour obtenir les principes des substances médicamenteuses, sans les altérer par trop de feu. Parmentier y fit entrer ses vues sur certaines plantes indigènes propres à fournir une fécule bleue comparable à l'indigo, et capable au besoin de le remplacer.

En 1790, l'infatigable savant donnait au public un de ses ouvrages les plus estimés : *L'Économie rurale et domestique*, en huit volumes in-18.

C'est là que Parmentier met en scène une vraie maîtresse de maison. Il imagine une dame qui, dépouillée d'une partie de sa fortune et dégoûtée de la vie inutile qu'elle a menée jusqu'alors à la cour et à la ville, se consacre à l'entretien de ses propriétés rurales. Renonçant aux bijoux et

aux futilités de la mode, elle s'habille simplement, surveille l'intérieur de sa maison et se rend compte de ce que fait le personnel qui l'entoure. Une première inspection lui dévoile de nombreux abus qui sont immédiatement corrigés. Le personnel du château est épuré, le nombre des domestiques diminué, et le service n'en est que mieux fait.

Mais ce n'est là qu'un commencement. Madame visite ses propriétés. Elle étudie la situation et la nature du terrain de chaque ferme. Elle voit le genre de culture qui convient à tel ou tel mas. Ici, le sol est très favorable à la vigne; ailleurs, au blé et aux pommes de terre; plus loin, un petit ruisseau dont les eaux ne tarissent jamais permettra d'avoir une magnifique prairie..... Les travaux sont dirigés dans ce sens.....

Le soin du bétail et de la basse-cour ne trouve pas la châtelaine insensible. Elle s'occupe de tout ce qui a rapport à une exploitation agricole. Sa santé, fortifiée par l'exercice et le grand air, s'en trouve bien, et, ce qui n'est pas à dédaigner, elle s'aperçoit au bout de deux ans que la valeur de ses propriétés a doublé, que tous ses employés sont heureux et que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes.

En cette même année 1790, la Société royale de médecine de Paris couronna un *Mémoire sur les différentes espèces du lait* considérées dans leurs rapports avec la chimie, la médecine et l'économie rurale, et, l'année suivante, un autre *Mémoire sur le sang*. Ces deux ouvrages, rédigés par Parmentier, en collaboration avec Deyeux, savant chimiste, plus tard membre de l'Institut, sont des modèles de l'application de la chimie aux produits des corps organisés et à leurs modifications.

VIII. PARMENTIER PENDANT LA RÉVOLUTION

Pendant que notre pharmacien multipliait ainsi les preuves de son amour pour la science et du grand désir qu'il éprouvait d'être utile à ses semblables, de graves évé-

nements s'accomplissaient. La Révolution, commencée par la suppression des privilèges, allait s'achever dans le sang. Tout entier à ses travaux, Parmentier ne prit aucune part aux manifestations politiques dont Paris était journellement le théâtre à cette époque. Dans les dernières années du règne de Louis XVI, le gouvernement l'avait employé en diverses circonstances comme pharmacien militaire. Lorsqu'on organisa un Conseil de médecins et de chirurgiens consultants pour les armées, le ministre voulut l'y placer comme pharmacien en chef. Mais Bayen vivait encore. Par un sentiment de modestie qui l'honore, Parmentier déclara qu'il ne pouvait accepter une situation qui le plaçait au-dessus de son maître. Il fit au ministre un éloge si complet de Bayen que celui-ci obtint la place et Parmentier fut nommé son adjoint. Mais cette institution, comme tant d'autres, allait être supprimée par la Révolution.

Dans les premiers jours de l'année 1792, des amis de Parmentier, supposant que sa noble conduite et son désintéressement l'avaient rendu populaire, n'hésitèrent pas à mettre son nom sur une liste de candidats à nommer pour des fonctions municipales. Nous avons dit comment les électeurs accueillirent cette candidature. Ils ne voulurent point d'un homme *qui avait ingenté les pommes de terre*.

Cependant ce végétal trouva grâce devant les niveleurs de 1793. Son utilité et les services qu'il pouvait rendre au peuple furent préconisés avec une affectation qu'on aurait dite mesurée sur les dédains qu'il avait jadis rencontrés dans la classe des riches, des *ci-devant aristocrates*. Chaumette, le procureur de la commune et l'inventeur des fêtes de *la Raison*, annonça publiquement le projet de planter des pommes de terre sur toute la surface des jardins du Luxembourg et des Tuileries. Ce moyen de subvenir à la misère effroyable qui régnait alors dans la France entière ne fut pas employé. On jugea, non sans motif, qu'il serait insuffisant.

On pouvait croire que la bienveillance

ressentie par les prétendus amis du peuple pour le précieux tubercule s'étendrait à Parmentier, son propagateur. Il n'en fut rien.

Les rapports de Parmentier avec l'ancien gouvernement, rapports qui n'avaient eu pour objet que le bien public, les places qu'il occupait et l'accueil particulier qu'il avait reçu de Louis XVI, étaient autant de titres qui le rendirent suspect. « La Révolution n'a pas besoin de savants », avait dit un des énergumènes qui condamnèrent à mort Lavoisier. Pour ne pas partager le sort de cet illustre chimiste, Parmentier sortit de la capitale. Il vécut loin de Paris tant que dura le régime de la Terreur. Heureuse précaution, sans laquelle notre pharmacien aurait certainement été arrêté et guillotiné comme tant d'autres victimes innocentes.

L'immense développement de notre organisation militaire fit sentir, en 1795, le besoin de recourir de nouveau à des savants et à des hommes spéciaux. En remplacement du Conseil des médecins et pharmaciens, supprimé, comme nous l'avons dit, aux débuts de la Révolution, le Directoire organisa une Commission et un Conseil de santé des armées, dont Parmentier fut appelé à faire partie.

Il apporta dans ses nouvelles fonctions le même zèle qu'il avait déployé précédemment. Les hôpitaux militaires lui durent des améliorations notables, soit pour ce qui concernait les bâtiments, soit pour ce qui avait rapport au personnel et à l'administration des remèdes : instructions, ordres répétés aux inférieurs, sollicitations pressantes à l'autorité, il ne négligeait rien.

« Nous devons surtout, dit Cuvier dans l'éloge que nous avons déjà cité, nous devons un éclatant témoignage aux soins qu'il avait des jeunes employés sous ses ordres ; à la manière amicale dont il les recevait, les encourageait et les faisait récompenser : sa protection s'étendait sur eux à quelque distance qu'ils fussent entraînés, et nous en connaissons plus d'un qui a dû la vie, dans les climats lointains,

aux recommandations prévoyantes de ce chef paternel. »

Parmentier s'occupa non seulement des hôpitaux et des remèdes à distribuer aux malades, mais encore des salaisons destinées à la marine et de la confection des biscuits de mer. Il veilla soigneusement à ce que la nourriture destinée aux gens de mer fût, sinon de premier choix, du moins excellente sous le rapport de la qualité et de la conservation. Il ne voulut avoir affaire qu'à des fournisseurs sérieux et non à des spéculateurs qui abusent de leur situation ou de la faiblesse du pouvoir pour élever une fortune scandaleuse au détriment des troupes.

IX. MEMBRE DE L'INSTITUT SOUS LE CONSULAT ET SOUS L'EMPIRE

Lorsque le Directoire organisa l'Institut, en 1796, Parmentier fut appelé à en faire partie comme membre de la classe des sciences. Quand le Consulat eut remplacé le Directoire, Bonaparte n'eut garde de laisser inactif le zèle du propagateur de la pomme de terre. Connaissant sa valeur et estimant ses vertus, il n'hésita pas à lui confier trois fonctions. Il le nomma président du Conseil de salubrité du département de la Seine, inspecteur général du service de santé et administrateur des hôpitaux et hospices.

Ces fonctions diverses convenaient parfaitement au caractère, aux études et au dévouement de Parmentier. Ce n'étaient pas précisément des sinécures. Elles obligèrent leur titulaire à des démarches, à des voyages et à des travaux incessants. Tout autre que l'ancien pharmacien de l'hôtel des Invalides aurait eu de la peine à les remplir consciencieusement ; l'excès de besogne l'aurait engagé à se faire décharger de l'un ou de l'autre de ses emplois. Quant à Parmentier, qui commençait cependant à sentir le poids des ans, il paraissait à l'aise au milieu de tant de préoccupations diverses. Jamais il n'eut l'idée de se faire relever de l'une quelconque de ses charges. Il les remplit toutes avec un zèle et une activité qui

ne se démentirent pas un instant jusqu'à sa mort. La pharmacie centrale des hôpitaux de Paris lui dut un ordre admirable. Il rédigea pour cette pharmacie un *Code pharmaceutique*, qui a été vulgarisé depuis. On l'adopta dans les hospices civils et dans les infirmeries des maisons de détention.

La grande boulangerie de la place Scipion, où se fabriquait tout le pain des hôpitaux et hospices de Paris, ne pouvait manquer d'exciter l'intérêt d'un homme qui s'était tant occupé des perfectionnements à introduire dans l'art de la panification. Il voulut que la farine fût préparée d'après les procédés qu'il préconisait. Grâce à ses conseils et à une surveillance éclairée, cet établissement put fournir à moins de frais que précédemment un pain que tous jugeaient bien supérieur, pour la qualité et le goût, à celui qu'on avait mangé jusqu'alors. La boulangerie de la place Scipion fut citée pendant de longues années comme la mieux organisée de l'Europe entière.

L'entretien, l'aménagement et la bonne tenue des hospices firent aussi l'objet des préoccupations de Parmentier. Il aimait à parcourir les salles, se rendant compte de l'état des infirmes, de l'administration des remèdes et de la propreté des appartements. Rien n'échappait à son regard scrutateur. Il avait toujours une parole de consolation pour les malheureux que la maladie clouait sur un lit de souffrances. Il ne ménageait ni les recommandations ni les encouragements à ceux qui les soignaient. Quand il voyait qu'un malade était en danger de mort, il ne manquait pas de demander s'il avait rempli ses devoirs religieux et de suggérer à cette pauvre âme quelques pensées pieuses, l'engageant à se préparer à paraître devant son juge.

L'un des hospices de la capitale qui dut le plus à l'administrateur fut celui des Ménages. Transféré, en 1855, par Haussmann (1), à Issy, dans la banlieue de Paris, cet établissement, alors situé rue de Sèvres, abritait 800 vieillards des deux sexes. Il

fut notablement amélioré par les soins de Parmentier, qui fit restaurer, assainir, aménager ou agrandir la plupart des salles, en même temps qu'il adoucissait le sort des pensionnaires.

L'activité de l'ancien pharmacien ne se bornait point aux devoirs que lui imposaient ses fonctions officielles ; elle s'exerçait encore sur tout ce qui pouvait favoriser le bien public. A la suite des expériences qu'il fit de 1798 à 1802, un médecin anglais, le docteur Jenner, ayant découvert le vaccin pour combattre la petite vérole, Parmentier s'empressa de faire bénéficier sa patrie des avantages de la nouvelle découverte, et il fit vacciner gratuitement dans les hôpitaux de Paris.

Vers le même temps, un Américain, Rumford, inventa les soupes économiques ou à *la Rumford*. Parmentier, comprenant les services que ce nouveau mode d'alimentation pouvait rendre au peuple, ne manqua pas de s'y intéresser.

Sur ces entrefaites, le blocus continental, imaginé par Napoléon I^{er} (1) pour ruiner le commerce anglais, avait eu son contre-coup en France. Un certain nombre de denrées coloniales avaient disparu du marché. D'autres n'y arrivaient que grevées de droits énormes. De ce nombre était le sucre, dont l'usage s'était vite généralisé. Il se fit alors de nombreux essais pour obtenir d'une plante de nos climats ce dernier produit qu'on n'avait extrait jusqu'à là que de la canne à sucre. Stimulés par Napoléon, tous les chimistes s'occupèrent à trouver la solution de ce problème. Parmentier, Proust et Chaptal obtinrent les meilleurs résultats. Proust indiqua le moyen d'isoler le sucre du raisin, et Parmentier celui de blanchir le sucre et de lui donner sinon l'éclat, au moins la consistance et la couleur du sucre de canne.

Aussitôt, on vit s'élever, surtout dans le midi de la France, de nombreuses fabriques de sucre et de sirop de raisin. Sans doute, on ne put jamais amener le sucre de raisin

(1) Haussmann. Voir les *Contemporains*, n° 456.

(1) Napoléon. Voir *Contemporains*, n° 176-181.

à l'état de cristaux, comme le sucre de canne et celui de betterave, qui ne fut connu que plus tard; mais cette préparation rendit néanmoins d'immenses services à notre pays durant les guerres du premier Empire. Elle permit aux hôpitaux de faire des épargnes considérables, dont les pauvres profitèrent. Elle produisit un résultat auquel nul peut-être, sauf Parmentier, n'avait songé. La nouvelle industrie donna de la valeur aux vignes à une époque où le manque d'exportation et de débouché de leurs produits les faisait arracher en plusieurs endroits. Toutefois, comme la fabrication du sucre au moyen du raisin était assez coûteuse, elle cessa lorsque l'on exploita la betterave, et que la fin de la guerre avec l'Angleterre (1814) fit tomber le sucre des colonies à un prix très bas. A cette date Parmentier était mort.

X. MORT CHRÉTIENNE

ÉLOGE DE PARMENTIER PAR CUVIER

En 1812, Parmentier, qui avait perdu sa mère quelques années auparavant, vit encore la mort atteindre sa sœur, qui demeurait avec lui et le seconda dans ses travaux de bienfaisance.

Le chagrin de cette perte aggrava les douleurs de cet excellent homme. Il la regarda comme un avertissement du ciel et se prépara lui-même, dès ce jour, avec plus de soin encore que par le passé, à comparaître devant le tribunal du souverain Juge.

Profondément convaincu des vérités que l'Église catholique enseigne, Parmentier avait conservé toute sa vie les sentiments religieux qu'il tenait de sa pieuse mère et de son éducation première. Même au milieu des camps, et autant que les circonstances le lui permirent dans les tristes années de la Révolution, on l'avait vu assister avec bonheur aux cérémonies du culte. Il méditait beaucoup sur la vie et les enseignements de Jésus-Christ. L'Évangile était son livre de prédilection. C'est là qu'il puisait cet immense amour des hommes dont son cœur brûla toute sa vie.

N'ayant jamais fait que le bien, il vit venir la mort sans effroi. Après avoir pieusement reçu les sacrements qui purifient, consolent et encouragent, il fut enlevé, le 17 décembre 1813, à l'affection de ses nombreux amis. Mais son souvenir ne disparut pas avec son existence. Il lui a survécu et demeurera éternellement comme celui d'un des plus grands bienfaiteurs de l'humanité.

Voici le beau portrait que Cuvier a tracé de Parmentier: « Partout où l'on pouvait travailler beaucoup, rendre de grands services et ne rien recevoir; partout où l'on se réunissait pour faire du bien, il accourait le premier, et l'on pouvait être sûr de disposer de son temps, de sa plume et, au besoin, de sa fortune.

» Cette longue et continuelle habitude de s'occuper du bien des hommes avait fini par s'empreindre jusque dans son air extérieur; on aurait cru voir en lui la bienfaisance personnifiée. Sa physionomie plaisait par ce sentiment de bonheur né du bien qu'il avait fait; et qui, en effet, aurait mieux mérité d'être heureux que l'homme qui, sans naissance, sans fortune, sans grandes places, sans même une éminence de génie, mais par la seule persévérance de l'amour du bien, a peut-être autant contribué au bien-être de ses semblables qu'aucun de ceux sur lesquels la nature et le hasard avaient accumulé tous les moyens de les servir? »

La Ville de Paris a donné le nom de Parmentier à une de ses avenues.

Jonage.

J. M. J. BOUILLAT.

BIBLIOGRAPHIE

F. DE NEUCHATEAU, *Parmentier*, Paris, 1813. — VIREY, *De la vie et des ouvrages de Parmentier*, 1814. — CADET-GASSICOURT, *Eloge de Parmentier*, 1814. — HUZARD, *Notice sur Parmentier*, 1814. — CUVIER, *Eloge de Parmentier* dans les *Mémoires de l'Institut*, 1815. — A. DE SILVESTRE, *Notice biographique sur Parmentier*, Paris, 1815. — BOURIAT, *Hommage à Parmentier*, Paris, 1818. — MUTEL, *Vie de Parmentier*, Paris, 1819. — MIQUEL, *Eloge de Parmentier*, Paris, 1822. — DESPRÉAUX, *Notice historique sur Parmentier*, 1842. — MOUCHON, *Notice*



PARMENTIER ÉTUDIANT LA POMME DE TERRE

Statue de A. Gaudes, inaugurée le 11 mars 1838, à Neuilly.

historique sur Parmentier, Lyon, 1843. — A. DE FALLoux, *Notice sur Parmentier*, 1845. — DRUMONT, *Eloge de Parmentier*, 1855. — DELAY, *Parmentier*, 1881. — JOUBERT, *Parmentier*, 1884. — E. SOULIER, *Mémoires sur Parmentier*, 1884. — L.F. GROGNIER,

Eloge de Parmentier; collection académique de Lyon, t. XXI. — E. LAVISSE, *Album historique*, 1895. — J. TRIPART, *Parmentier et l'origine de la pomme de terre*, 1895. — LE BAS, *Dictionnaire encyclopédique de France*.