

Annexe N^o 8

UN GRAND CRU... FUTUR

LE VIN DE SALAZIE

PAR

A—G. GARSULT

Un pays comme la *Réunion* où règne une chaleur constante et où s'étagent tous les climats, passe, à bon droit, pour un riche jardin toujours paré de fleurs et de fruits.

En toute saison, les produits tropicaux s'y récoltent sur le littoral et ceux des régions tempérées sur les altitudes diverses de cette île privilégiée.

C'est pour cela certainement, — et non pas seulement pour ses sites pittoresques ou grandioses — qu'elle a reçu le surnom *d'Eden* ou de *Perle* de la Mer des Indes. Et c'est ce qui permet de considérer Bourbon comme « la Réunion » et le résumé des autres merveilles naturelles de notre globe.

Non seulement tous les fruits s'y rencontrent en abondance mais leur qualité s'y améliore souvent, de même que, par la seule vertu de ses pâturages, les bêtes de boucherie dont la chair est médiocre dans les pays voisins, perdent, après un séjour de quelques semaines à *la Réunion*, tout élément d'imperfection, notamment cette sorte de goût musqué qui caractérise la viande des bœufs de Madagascar.

C'est d'ailleurs un fait digne de remarque que, dans les îles tropicales, surtout celles dont le sol est volcanique, presque toutes les plantes importées — pourvu qu'une culture rationnelle ait suivi cette importation — s'affinent et, après plusieurs générations, gagnent, par l'action du terroir et du climat une délicatesse supérieure à celle des pays d'origine.

Et comme le climat de la *Réunion* peut, à une altitude moyenne, être comparé à celui de Naples, par exemple, de même que le sol volcanique rappelle forcément celui des environs du Vésuve, une même réflexion vient à tous les Européens de passage dans l'île : « Il doit y avoir, ici, pensent-ils, des raisins magnifiques qui donnent, sans doute, un vin délicieux. »

Aussitôt, dans l'esprit des gourmets, s'évoque le « cher » souvenir du fameux *Lacryma Christi du Samos* ou celui, moins rare, des îles de la Méditerranée ou encore du *Madère* dont la réputation est si universellement établie qu'on débite sous son nom, dans le monde entier, des quantités de vin dépassant de beaucoup la production possible de l'île. C'est également ce qui se passe pour le café dit « Bourbon ». Peut-être en

sera-t-il de même un jour pour le vin de Salazie ou le Tabac de St-Paul.

Aussi une question fréquente que posent aux hoteliers de l'île les étrangers est-elle celle-ci :

— Vous avez du vin du pays ?

La réponse ne se fait pas attendre.

— Nous avons d'excellent vin de Salazie.

— Hâtez-vous de nous en servir.

On songe à quelque chose de chaud, de liquoreux, de parfumé, d'exquis. On s'empresse de déguster et..... on ne recommence plus.

Je ne veux pas dire du mal du vin de Salazie où la culture des vignobles et la conduite de la fermentation sont encore dans l'enfance de l'art. D'année en année, des progrès s'y réalisent, lents il est vrai. Il y a là une industrie des plus intéressantes qui mérite les plus chauds encouragements.

Seulement, le vin de Salazie n'est actuellement pas plus comparable aux produits de nos crus français qu'un enfant à la mamelle ne saurait être assimilé à un homme mûr, à un électeur conscient de ses devoirs et de ses droits — *rara avis* — partout et surtout, peut-être, à la Réunion.

En dénommant l'estimable produit de Salazie « vin » on lui décerne un titre qu'il méritera peut-être un jour — car espérons-le, l'enfant grandira — mais cette étiquette involontairement erronée ne peut, actuellement, que tromper sur sa véritable nature.

Pour le moment, appelons-le boisson et empressons-nous d'ajouter qu'avec cette correction on peut affirmer qu'il est, parfois, en effet, une boisson agréable et saine. Sans faire de réclame pour personne, je puis affirmer que j'en ai bu de tout à fait réussie chez le Maire de Salazie et chez plusieurs autres habitants du cirque.

Seulement, il faut bien le déclarer : C'est un breuvage — hygiénique s'il est bien préparé et, dans ce cas, d'assez bon goût — mais ça n'est pas du vin. Et cette étiquette fallacieuse, en réalité, fait grand tort à ce produit, parce qu'elle est cause d'une déception au moment de l'expertise. On songe à une fraude, à une « contre-façon » qui est, certes, loin de l'intention des fabricants.

Quels sont donc les défauts de la culture et de la préparation actuelles ?

Est-il impossible d'obtenir dans le pays du *vrai* vin, analogue ou supérieur — pourquoi pas ? — aux autres vins des autres pays ?

— Par quels moyens arriver à un progrès plus rapide ?

Voilà, semble-t-il, d'intéressantes questions auxquelles l'étude sommaire qui suit permettra, sans doute, de répondre au moins en partie.

*
* *

D'abord, avec quoi fabrique-t-on le vin de Salazie ?

La réponse vient sur les lèvres, toute naturelle : « avec du raisin ! »

Ce n'est pas tout à fait exact.

Si la cuisinière bourgeoise peut prescrire avec sérénité : « Pour faire un civet, prenez un lièvre » ; si le vigneron de France tient à définir son produit « pur jus de raisins frais » le fabricant de Salazie a été contraint de modifier un peu ces antiques formules.

A la base de cette industrie est établi cet axiome : « Pour faire du vin de Salazie, prenez. . . du sucre. »

Et, parfois on en prend tellement que le raisin ne figure guère dans le mélange que comme prétexte à justifier l'étiquette. A la rigueur, on pourrait, sans dommage, pour fabriquer le « vin de Salazie » se dispenser d'ajouter le fruit de la vigne. C'est ce qui explique que certains propriétaires d'une treille grande comme la main obtiennent, néanmoins, des récoltes si phénoménales qu'elles peuvent procurer à leurs heureux possesseurs un nombre de barriques beaucoup plus considérable que les ceps qui les ont fournies.

Ce sont là, dirait-on, vraiment les vignes du Seigneur et elles doivent descendre de celles qui ont fourni le fameux vin des noces de Cana.

Empressons nous, de constater que, la plupart du temps, l'addition de sucre est parfaitement justifiée. On ne peut vraiment pas faire autrement. Le jus du raisin actuel de Salazie fermenté sans addition de sucre — 5 à 10 Kilogs par hectolitre, sinon plus — serait absolument imbuvable.

L'addition de sucre a d'autant moins d'inconvénients qu'elle est faite à une vendange composée de fruits d'excellente qualité, d'une maturation accomplie, juste à point pour la fermentation. Dans ce cas, elle peut, moyennant certaines précautions, modifier avantageusement la quantité du produit sans en diminuer proportionnellement la valeur.

Malheureusement, c'est le contraire qui se produit quand le sucre naturel manque à la vendange défectueuse et qu'il est indispensable de lui restituer d'une manière artificielle non seulement le sucre mais différents autres principes importants.

Notons enfin qu'ici le sucre ajouté avant la fermentation est du sucre de canne ; que, souvent, il n'est point suffisamment épuré et qu'il apporte, en même temps qu'un principe saccharifère, des ferments étrangers dont l'introduction peut modifier beaucoup la nature du produit et le rendre très différent du pur vin de raisins frais.

A différentes reprises, nous avons eu, à l'École d'Agriculture de la Providence, la curiosité de mettre en fermentation (en vase clos et aseptisé) de l'eau bouillie contenant une simple addition de sucre du pays acidifié à l'acide tartrique.

Les variations entre les résultats de ces essais, selon la provenance et la qualité des sucres étaient frappantes. Les produits rappelaient — de loin — tantôt la bière, tantôt le vin, tantôt le cidre, tantôt l'hydromel. Ils étaient sujets à de nombreuses maladies. Des fermentations secondaires interminables succédaient souvent à la fermentation principale.

C'est là un exemple dont il importe de tirer profit. Pour obtenir un produit industriel utilisable, il eut fallu un sucre sinon absolument épuré, du moins toujours semblable à lui-même et une levure sélectionnée, d'une action bien déterminée.

L'addition d'un sucre quelconque à une vendange défectueuse et avant ensemencement d'une *bonne* levure est donc peu recommandable et ne donnera *jamais* un « *vrai* » vin.

Mais pourquoi, à Salazie, cette addition de sucre artificiel obligatoire, *dès la première cuvée* ? Voilà qui paraît inexplicable dans un pays aux fruits si doux, si juteux, si savoureux et, pour tout dire, si sucrés. On comprend le fait, pour les vins de seconde cuvée ou dans les régions du Nord, à la limite de la culture de la vigne, où le raisin ne *peut* pas mûrir.

— Et soit dit en passant, cette limite, en Europe, descend d'année en année, vers le sud. Des contrées aujourd'hui quasi-boréales ont pu être appelées — il y a longtemps — pays du raisin. Des chroniques relativement peu anciennes prouvent qu'on faisait du vin, jadis, en Normandie, notamment à Montivilliers et à l'Abbaye de Graille, touchant le Havre.

Là, maintenant, les pommiers ont, partout, remplacé les vignes. Dans le Nord-Est de la France, le climat s'est modifié au point que les vignes ne donnent plus rien. Bientôt le joli vin de la Moselle ne sera plus qu'un souvenir.

Il semble donc qu'en compensation la production du raisin devrait augmenter dans les pays chauds et, peut-être, en réalité, cette constatation pourra-t-elle être faite assez prochainement.

En attendant, faut-il assimiler les raisins de Salazie nés sous les tropiques aux raisins des froids et brumeux pays du nord ?

Eh bien oui, beaucoup plus qu'on ne serait tenté de le croire

Ils ont du moins un point de commun, c'est qu'ils ne peuvent mûrir à point pour une vendange profitable. Seulement, les raisons de ce phénomène sont fort différentes selon les contrées.

Dans le nord, c'est la chaleur qui manque. Lorsque l'automne arrive et que la sève s'arrête, les raisins sont encore verts.

A la Réunion, sur la couronne du littoral, la sève ne s'arrête jamais. On pourrait récolter quotidiennement des fruits sur le même cep si la nature n'exigeait un temps déterminé pour le mystérieux travail d'élaboration des fleurs, fruits et graines, semences futures des rejetons des mêmes familles.

Mais les saisons ne sont pas tranchées de manière à donner des récoltes de produits homogènes, mûris en même temps, à la même époque. Telle treille porte des raisins encore verts, des raisins à moitié mûrs, d'autres où les grains sont mélangés. Les fruits parfaits sont très rares. Pour la table, c'est plutôt un avantage. On opère un triage et l'on trouve toujours quelques grappes présentables pendant un

long espace de temps. Pour la fabrication du vin, il y a là un vice capital, la première condition d'une bonne vendange étant que tous les raisins soient mûrs, à point, en même temps. Or c'est là l'exception, à la Réunion.

Un artifice agricole pourrait, apparemment, remédier à ce défaut. Il conviendrait de pratiquer la culture de la vigne non pas sur d'immenses treilles où la sève travaille très diversement en suivant un très long parcours où elle échelonne ses produits, — mais sur des ceps taillés en vue d'une production intensive. C'est là le principal avantage du système des vignobles de France établis sur échaldas et, par une taille appropriée, amenés à fournir leurs produits à la même époque dans le plus bref espace de temps possible.

Peut-être, une pareille méthode serait-elle difficile à suivre sur le littoral où, constamment, la sève est en mouvement. Mais, aux altitudes moyennes, comme Salazie, il semble que l'essai pourrait être entrepris fructueusement, parceque là, ainsi qu'en France, en Italie, en Algérie et dans tous les pays producteurs de vin, la vigne se dépouille à un moment donné et la sève semble s'assoupir pour un temps plus ou moins long.

On aurait tort d'ailleurs de s'en rapporter, pour ces expériences, uniquement aux latitudes et aux altitudes. Dans l'hémisphère nord c'est entre 20 et 40 degrés de latitude que se trouvent les crus célèbres. Les lignes isothermes de la culture de la vigne tendent à se rapprocher de l'équateur. On sait que le soleil peut répandre également ses rayons sur des pays dont le climat diffère pourtant beaucoup. On cite souvent New-York, Naples et le nord de la Corée qui sont sur le même parallèle et dont les températures moyennes ne sont nullement égales.

L'hémisphère sud étant reconnu plus froid nous réserve sans doute des surprises semblables. L'île de la Réunion jouit des climats de Chypre, Madère ou de la Palestine, pays de

vins célèbres. On ne doit pas désespérer d'y établir des vignobles.

Malheureusement, l'époque actuelle des vendanges y coïncide avec la saison la plus chaude et le temps des cyclones

C'est là un grave inconvénient. Il faudrait probablement, savoir sacrifier les premiers bourgeons et pouvoir, par une taille judicieuse, retarder le moment de la récolte jusqu'à la saison qui correspond à l'automne, c'est-à-dire après les grandes chaleurs, avant les premiers froids, lorsque la vigne va se dépouiller de ses feuilles ou bien il faudrait cueillir les grappes au fur et à mesure de leur maturité et les conserver jusqu'à leur utilisation au pressoir, ce qui n'est pas impossible. Un pays de montagnes, en France, nous donne un pareil exemple. Certains vigneron du Jura font un produit de luxe qu'ils appellent « vin de paille », au moyen de grappes choisies avec soin et qu'ils conservent, tout l'hiver sur un lit de paille bien saine, en un endroit sec. Les raisins deviennent légèrement flétris. Les grains perdent, par évaporation, une certaine quantité d'eau de constitution, mais les principes utiles s'y conservent et même s'y améliorent, à tel point que, lorsqu'on met le fruit au pressoir, il donne un moût épais, très doux et très parfumé qui devient après fermentation, un beau vin doré, liquoreux et musqué. Par cet artifice, les habitants d'un pays froid se procurent un vin tout-à-fait analogue à celui des pays plus chauds, l'Espagne par exemple. Il semblerait, certes, qu'il soit beaucoup plus difficile d'obtenir pareil résultat sur les pentes jurassiennes que dans le cirque de Salazie et il ne peut y avoir à la Réunion une difficulté telle que l'industrie des cultivateurs créoles ne sache la résoudre.

On doit considérer, qu'un fruit mûr, ayant acquis toutes ses qualités pour la consommation ou pour la fermentation, n'est point, en réalité, un fruit qu'on vient de cueillir à l'arbre au

moment de la plus forte chaleur quand il semble ne plus pouvoir profiter de la sève exhubérante.

Pour qu'il soit parfait, il faut, au contraire, que la sève ne soit plus en mouvement et ne lui apporte plus des éléments de verdure sans cesse renouvelés.

Dans les pays tropicaux, on voit, sur le même oranger, des fleurs, des fruits en bouton, des fruits verts et des fruits jaunes. Si on ne cueille point ces derniers, il se produit un phénomène qui paraîtrait incroyable aux habitants des contrées boréales. Le fruit mûr qui ne tombe pas ne se flétrit pas. Non seulement il cesse de mûrir mais, au printemps suivant, il redevient vert, au moins chez certaines familles, notamment les aurantiacées. Les éternelles pommes d'or des Hespérides, si ce jardin mythologique avait été situé à la Réunion, fussent redevenues des pommes d'argent puis des pommes vertes, pour reprendre ensuite leur brillante couleur. Il semble bien que les oxydases qui déterminent la maturité du fruit ne peuvent travailler qu'à la condition que la sève soit arrêtée. C'est là une constatation générale, mais empirons-nous d'ajouter que, pour notre part, nous sommes loin de connaître complètement les conditions de richesse, de fructification, d'accélération et de saturation de la sève. Il s'accumule en certains pays selon les circonstances des réserves d'énergie extraordinaires.

Dans les pays tropicaux, après un cyclone destructeur, dans l'extrême nord, après un hiver meurtrier, la poussée de la sève est prodigieuse. Une dépense considérable de cette réserve a lieu en quelques jours. On assiste à une résurrection.

Au contraire, en temps ordinaire dans les pays chauds, les progrès sont constants mais moins sensibles. Et, surtout, l'arrêt de la sève, — quand il a lieu — est fugace et difficile à préciser. Enfin, point capital, il ne se produit pas, *en même temps*, pour tous les plants de la même variété. Chacun d'eux

conserve sa vitalité, une sorte de personnalité différente.

Ce qu'on peut affirmer, en tous cas, c'est que l'action du soleil, indispensable pour la maturation est complétée par l'arrêt de la sève puis l'intervention du froid et enfin la collaboration d'agents microbiens qui donnent au fruit sa dernière maturité.

La première condition est réalisée à souhait dans les pays chauds pour les fruits des climats tempérés mais les deux autres le sont beaucoup moins efficacement qu'en France.

Il faudrait donc sélectionner les cépages et choisir ceux qui s'accommodent le mieux du climat pour les conditions de maturité.

La variété cultivée actuellement à Salazie est loin d'être des plus recommandables, sauf par sa vitalité et son parfait acclimatement. C'est généralement un plant d'origine américaine, l'*Isabelle*. La peau du fruit est épaisse. Elle contient des principes aromatiques donnant au moût un goût « foxé ».

C'est le seul hasard et non un choix intelligent qui a répandu cette variété. Il est inadmissible que parmi les milliers de cépages connus, notamment ceux qui réussissent en Algérie ou en Tunisie, il ne s'en trouve pas un qui convienne mieux au terroir et au climat de Salazie. Mais aucun essai sérieux n'a été tenté, jusqu'ici, pour remplacer l'*Isabelle* qui, par sa grande vigueur, ne me paraît recommandable que comme porte-greffe. Or la greffe de la vigne, surtout en vert, est une opération délicate. Elle réussit parfaitement, mais il y faut une grande expérience.

Il y a donc, en réalité, beaucoup d'améliorations à apporter à la culture de la vigne à Salazie.

— Pour la fabrication du vin, il en faudrait peut-être autant.

Actuellement, comme les raisins vendangés, chaque jour, sont en quantité relativement infime, il n'est pas possible de procéder à la fermentation par grandes cuves. On presse les raisins et on met le jus à fermenter dans des barriques qui, pour la plupart, ont déjà contenu du vin et qui, trop souvent, ne sont pas suffisamment saines.

Chaque barrique constitue donc une cuvée et, naturellement, chaque cuvée peut présenter des qualités ou des défauts particuliers et un goût souvent très différent. Les meilleures barriques sont celles dont le vin de France vient d'être soutiré, à l'instant même où le moût du pays y est introduit.

Il est probable que les ferments du vin de France, assoupis se réveillent au contact de la vendange nouvelle et influencent favorablement ceux du jus de la vigne salazienne. Les parois des barriques contiennent aussi du tannin et des résidus qui s'assimilent au produit nouveau pendant le travail de la fermentation et y apportent de précieux éléments d'amélioration et de conservation.

En revanche, il arrive, le plus souvent que les barriques de France ont été vidées depuis plusieurs jours — sinon plusieurs mois — et que, pendant ce long et dangereux espace de temps, elles ont été mal entretenues. Si peut qu'il soit resté de lies dans les fonds, entre les douvelles, dans les interstices des joints, la chaleur tropicale ne tarde pas à y introduire, d'une manière sourde, mais sûre, le développement du *mycoderma aceti* dont la température optima est de 25° à 35°, de sorte que lorsqu'on verse la vendange dans cette cuve, si propre et si saine soit-elle en apparence, l'ennemi est déjà dans la place et le loup dans la bergerie. Autrement dit, le vin de Salazie est déjà fatalement voué à devenir du vinaigre.

Pour être à peu près certain d'éviter cet inconvénient capital, il serait obligatoire de démonter les barriques devant servir de cuves, de les racler et raboter, de les plonger dans une eau de soude bouillante, — en tous cas bouillie — et de les remonter pour utiliser immédiatement.

En employant ensuite pour ensemençer la vendange des ferments sélectionnés, on pourrait obtenir, même avec les raisins de l'*Isabelle*, pourvu qu'ils fussent mûris à point, un produit qui — goût foxé mis à part — serait un vin franc, substantiel, généreux, de qualité recommandable. En retranchant la peau des fruits à laquelle est dû le goût foxé et en ne travaillant que la partie blanche de la pulpe on a d'ailleurs un *vin blanc* de qualité remarquable.

Il se peut que certains propriétaires s'astreignent à une pareille méthode. Mais c'est là la grande exception. Les autres voient dans ces pratiques dont ils ne comprennent pas l'importance, des soins minutieux et un souci inutilement coûteux. Ils préfèrent, par une routine difficilement explicable pour eux, essayer de faire disparaître les défauts de leur produit en y introduisant des écorces d'arbres et un léger sirop de fruits — voire des fleurs. Les écorces ont pour effet d'apporter au moût du tannin — et un goût un peu amer et âpre. Le sirop cache, pour un temps, l'acidité ; les fleurs donnent un regain de couleur. Mais on comprend qu'ainsi les défauts du vin sont masqués mais non détruits. Bientôt, au contraire, grâce aux éléments d'activité nouvellement introduits par cet apport illicite, les mauvais ferments retravaillent, le vin se trouble et le goût acétique reprend plus fort.

C'est ce qui explique que chaque fabricant offre un produit différent variant du sirop au vinaigre, du meilleur au pire. C'est à peu près ce qui se passe dans d'autres domaines pour d'autres genres de produits fermentés : le Tabac et les fromages.

Chaque barrique de vin a son goût comme chaque carotte a son arôme. On ne boit pour ainsi dire jamais, deux fois du vin de Salazie semblable à celui qu'on a consommé précédemment et, souvent, lorsque le nouveau produit flatte le goût, c'est l'estomac qui, à la longue, proteste contre le changement qui lui est imposé.

Le vin actuel de Salazie — qui n'est pas du vin — mais un cidre de raisin et de sucre du pays, doit être consommé comme les cidres ordinaires, peu de temps après sa fermentation. Sauf exception rarissime, en vieillissant, il n'acquiert point de qualités nouvelles mais les probabilités de déchéance augmentent pour lui et il ne gagne que de nouveaux risques de fermentations secondaires — acétiques, voire putrides. Aussi le vend-on généralement, avant la fin de l'année qui l'a vu naître. Fabriqué en Janvier, Février, Mars, il est consommé de Juin à Novembre, parfois avant. Et ainsi, propriétaires et consommateurs agissent sagement.

*
* *

Quel est l'avenir du vin de Salazie ? On comprend que tant que les errements actuels continueront, cet avenir sera restreint à la consommation locale immédiate et sans importance réelle.

En revanche si, par une sélection appropriée au climat, une culture plus rationnelle, une fabrication plus scientifique un *vrai* vin pouvait sortir du cru de Salazie, il est fort possible que ce produit acquerrait une réputation comparable à celle des produits similaires d'autres pays volcaniques et deviendrait une source de profits pour les viticulteurs dignes de ce nom. Seulement, il est probable que ce serait là un vin de luxe réservé aux tables des riches amateurs.

Or, puisque l'appétit de l'homme pour les boissons fermentées n'est point l'apanage d'une seule classe de la société, serait-il impossible de donner satisfaction, à bon compte, à ce besoin devenu si impérieux ?

Il nous semble que la fabrication actuelle est une indication de la voie qu'on pourrait suivre.

Sur la plupart des points du globe chaque peuple tire sa boisson nationale du fruit le plus répandu dans son pays.

Dans les contrées à raisin, c'est le vin ; plus au nord, ce sont les cidres ou les bières, les alcools de fruits ou de grains.

A la Réunion, actuellement, la culture qui domine étant la canne à sucre dont le jus est essentiellement fermentescible, c'est elle qui devrait fournir la boisson populaire, le « vin ou cidre de canne ». Et cette boisson pourrait être à la fois, saine, d'un goût agréable et bien peu coûteuse, car elle pourrait être fabriquée par grandes cuvées, en quantités considérables et rien n'empêcherait d'ensemencer ces cuvées avec des levures de cidre ou de champagne d'un choix judicieux. Ce n'est plus au vin des aigres raisins actuels qu'on ajouterait du sucre dans des conditions défectueuses, c'est, au contraire, au produit de la canne à sucre qu'on ajouterait le ferment du vin. Une étiquette trompeuse n'exposerait pas les acheteurs à une illusion — vite évanouie. Chaque chose serait remise à sa place. Le vin serait du vrai vin et le cidre de canne une boisson recommandable.

Le vin — futur — forcément rare, conquerrait pour notre île une nouvelle et méritée réputation. Par ses qualités exceptionnelles, il serait coté comme produit de luxe comparable aux produits des grands crus. Au prix de 200 francs l'hectolitre — sinon beaucoup plus — il deviendrait une source de richesses pour les producteurs.

Le cidre de canne, par ses qualités hygiéniques, la facilité

de sa fabrication, la valeur minime de la matière première, la quantité presque illimitée de sa production ne reviendrait pas à plus de cinq francs l'hectolitre et permettrait d'atteindre, par une voie opposée, un résultat identique. Au cidre de canne il faudrait ajouter la production de cidre de fruits dans les quartiers où certaines variétés à cidre sont fort abondantes. Ainsi le Brûlé de St-Denis fabriquerait avec avantage un délicieux cidre de goyaves de Chine. *Crede Roberto experto.*

La question peut prendre en temps de guerre une importance particulière.

Je crois que c'est ce double but qu'il convient d'indiquer à tous ceux — nombreux propriétaires et encore plus nombreux consommateurs — qu'intéresse la question de la fabrication des boissons fermentées à la Réunion.

A—G. Garsault



Annexe n^o 9

Séance du 21 Janvier 1914

DES CONJONCTIONS

ET

OPPOSITIONS PLANÉTAIRES

Dans notre séance d'ouverture, à la suite du rapport de notre collègue Bertho sur les cyclones des 4 et 5 mars 1913, dont la naissance ne semblait pas s'être produite à un nœud de la lune, j'ai émis cette idée que nos perturbations terrestres pourraient bien provenir souvent de toute autre cause d'opposition ou de conjonction que celles de la Lune, et je faisais remarquer que notre grand désastre avait coïncidé avec une conjonction de Jupiter et de la Lune.

Depuis le retour de l'hivernage, observant les dates critiques de notre collègue, relevant les sinistres mondiaux

dont la nouvelle nous était portée par le télégraphe, et pointant les phénomènes célestes en dehors des nœuds lunaires, je suis arrivé à constater certaines coïncidences importantes, sur lesquelles je viens appeler votre attention.

Le 3 novembre 1913, qui n'est pas une date critique pour Bertho, un raz de marée formidable s'est produit dans la Méditerranée et nous apprenons nos sinistres du Maroc. A cette date, Jupiter conjuguait avec la Lune.

Le 16 novembre 1913, qui n'est pas une date critique pour Bertho, nous apprenons que depuis deux jours des tempêtes et des tremblements de terre sévissent en Amérique depuis le Canada jusqu'au Pérou, 600 victimes disent les dépêches — Or, le 16 c'est Saturne qui conjuguait avec la Lune. Pendant le mois de décembre 1913, les nouvelles de l'univers, portées par les télégrammes ne nous ont indiqué aucun sinistre important à noter, de sorte que je n'ai point recherché les phénomènes célestes marqués pour ce mois, mais nous avons appris depuis qu'une éruption importante aux îles Hébrides avait commencé le six décembre, la veille d'une opposition de Saturne et au surlendemain d'un nœud de la Lune.

Le cinq janvier 1914, date non relevée non plus par Bertho, le câble signale des tempêtes pour la France, et ce jour est une opposition de Mars.

Le 11 janvier, qui n'est pas une de nos dates critiques, mais celle d'une opposition de Mars avec la Lune, effondrement et éruption considérable au Japon pendant qu'une vague de glace et de neige passe sur l'Europe, la baisse barométrique est partout considérable. Dans le sud de la Norvège elle atteint 50° au dessous de 0. Au nord de la Méditerranée, l'Afrique se couvre de neige ; à la Réunion, ce jour est marqué par des trombes qui éclatent sur les hauts sommets de l'île — Et pourtant la marche de l'occultation ne passe pas sur les contrées, elle va du nord de l'Inde au nord de l'Amé-

rique — nous ne savons ce qui s'est passé sur cette trajectoire.

Le 17 janvier n'est pas une date critique de Bertho, mais celle d'une opposition de Neptune. Nous savons jusqu'ici que le froid intense a persisté en France — rien de plus pour l'heure.

Tout particulièrement il est vrai, M. Camille Flammarion fait observer qu'il s'est produit dans le ciel pour ce mois de janvier un fait bien insolite — Toutes les planètes, sauf Saturne se sont alignées sur un même diamètre dans le système solaire. Les joies et les éclats des cieux en ont rejailli jusque parmi nous. Jamais de mémoire d'homme, du moins, nous n'avons eu à la Réunion avec une température si élevée tant de charge électrique dans l'air, tant d'orage, c'est à nous faire espérer que cette année nous aurons un calme hivernage.

Enfin Messieurs, nous voilà au 11 février, c'est une date critique pour Bertho et en même temps celle d'une conjonction de Vénus avec le Soleil. Et le courrier déjà nous apporte la nouvelle du désastre épouvantable de la région de l'Imérina à Madagascar, inondation en des lieux élevés comme Tananarive, où on se demande comment le flot a pu monter, désastre sans précédent de mémoire d'homme et qui sera pour Madagascar ce que nous a valu, en mars 1913, la conjonction de Jupiter avec la Lune ! Les nœuds lunaires aux dates critiques de Bertho se produisent deux fois par mois, et l'on sait que l'intérieur de Madagascar semble être de leur chef à l'abri de toute perturbation, il faut donc mettre cette grande inondation de Tananarive à l'actif de la rencontre de Vénus avec le Soleil.

Il est certain que, même avec le secours des services télégraphiques du monde entier, nous ne pouvons encore être renseignés sur tous les sinistres, sur ceux qui se produisent notamment sur les océans, aux pôles, dans les régions con-

continentales où la civilisation n'a pas pénétré mais par le peu d'exemples que le câble nous permet de citer, ne nous semble-t-il pas que ces coïncidences sont frappantes et appuient singulièrement la Théorie de Bertho, même au delà de ce que nous ont enseigné jusqu'ici ses nœuds lunaires.

Ne nous semble-t-il pas surtout, qu'ici sur nos modestes rochers de la mer des Indes, nous sommes dans une voie d'observations qui n'est plus celle de la science aux antipodes ?

Pour répondre à ces questions, permettez-moi de vous citer un article de mon honorable collègue de la Société astronomique de France, le D^r Nodon président d'une des sociétés savantes de Bordeaux. Cet article a paru dans la *Nature* du 9 Juillet 1910, il a pour titre : De l'influence des perturbations solaires sur les phénomènes météorologiques. Lisez bien, ce seul titre nous fait voir la différence des systèmes en cours : la science européenne voit dans les tâches solaires une cause, nous autres avec Bertho, nous ne voyons qu'un effet. En d'autres mots nous croyons que les perturbations terrestres proviennent de l'alignement des astres et sont le résultat de la conjonction. M. Nodon est un passionné pour la science, il quitte Bordeaux et se rend au Sahara pour constater une perturbation solaire sous l'influence d'un alignement planétaire, et il se heurte à un ouragan terrestre que nous appelons ici cyclone. Mais écoutons-le : « Je me rendis en mission au Sahara au mois de mars dernier (1910), dans le but d'aller observer dans ces régions chaudes et sèches l'influence que les perturbations solaires pouvaient exercer sur la physique et la météorologie locales. Il paraissait effectivement intéressant de chercher à déterminer cette action particulière du soleil sur l'atmosphère saharienne, et de chercher à en comparer les effets à ceux que l'on observe dans les mêmes circonstances dans nos climats humides et tempérés d'Europe.

« Dans ce but, j'avais transporté un bagage scientifique

renfermant divers instruments de mesure du champ magnétique et électrique terrestre, ainsi que divers instruments d'optique et de météorologie.

« Des calculs préalables m'avaient permis de prévoir une perturbation à la surface du Soleil sous l'influence du passage de la Terre entre l'astre du jour et la planète Jupiter pendant la période comprise du 26 mars au 3 avril.

« J'eus effectivement la satisfaction de voir ces prévisions se réaliser, car un orage magnétique fit son apparition dès le 26 mars. Cet orage dura sans interruption jour et nuit jusqu'au 1^{er} Avril date à laquelle il cessa brusquement de se manifester à 11 h. du matin. Les perturbations dans le magnétisme terrestre paraissaient avoir duré pendant tout le temps où la Terre fut soumise à la double influence du Soleil et de Jupiter.

« La charge électrique du sol et des couches basses de l'atmosphère du Sahara, subit, pendant cette même période des perturbations continuelles et ininterrompues qui concoururent avec celles du magnétisme terrestre. La précipitation de la vapeur d'eau commença le 1^{er} Avril et de fortes pluies tombèrent le 2 avril. Ces phénomènes présentaient d'autant plus d'intérêt qu'ils sont extrêmement rares au désert.

« Pendant la même période de troubles, il se produisit des seïsmes dans la province d'Alger, à Messine, en Portugal. De violents orages éclatèrent à Constantine, à Biskra, dans la Méditerranée, dans le midi de la France ; ils furent accompagnés de chute de grêle, et de neige, d'abaissement de température en Provence et en Languedoc — L'éruption de l'Etna augmenta. »

Bref, en plein désert, pendant la semaine que M. Nodon s'était assignée pour l'observation des tâches solaires, il est resté sous le coup d'un orage et de grandes pluies avec une accalmie d'un jour.

Les tâches solaires ne purent être aperçues par lui, mais il note que, pendant que ces perturbations se sont produites, on put observer l'apparition spontanée de groupes faculaires à la surface du soleil, indices de perturbations solaires.

Eh bien ! tout est là, sont-ce ces tâches faculaires de la surface solaire qui ont amené le trouble terrestre avec la rencontre des astres ? L'honorable M. Nodon et nos 3.000 collègues de la Société astronomique sont tentés de le penser, c'est l'enseignement en cours ! Mais n'est-ce pas plutôt le rayonnement électrique causé par cette rencontre des astres qui produit les perturbations partout où le rayonnement passe aussi bien dans le soleil que dans les astres qui s'alignent avec lui ?

Les observations de Bertho pour les troubles occasionnés chez nous par les nœuds lunaires ne nous laissent plus de doute à ce sujet. Tout est dans les conjonctions.

Certes l'astronomie est la science la plus étonnante, la plus vaste que l'esprit humain ait pu acquérir ! Elle a pénétré toutes les profondeurs du Ciel, elle connaît à des millionnièmes de seconde près tous les mouvements de ses corps errants, elle peut prédire toutes ses apparitions, mais ce dont on ne s'est pas douté jusqu'ici c'est de la sensation du lien intime, de l'association étroite, c'est l'impression réelle et réciproque qui existe entre ces mondes, de leurs rencontres, dont les effets sont parfois redoutables pour la vie habituelle des autres mondes, ce que nous arrivons enfin à comprendre.

Ces mondes qui s'agitent et se meuvent autour de nous vivent et tournent comme nous dans le même éther, dans le même entraînement, ressentant la même attraction, le même magnétisme, ce sont des êtres organisés et vivants tout au moins autant que les êtres inférieurs qu'ils portent à leur surface ! Ils ont leurs sensations comme les infiniments petits. Tous ces êtres gros et petits qui dépendent du même tourbillon solaire sont impressionnés à la fois de

tout ce qui se produit d'anormal dans le cours ordinaire du mouvement général. M. Camille Flammarion lui-même dans le dernier N° du bulletin de la Société astronomique de France, et dans un article intitulé « Magnétisme interastral », reconnaît qu'il y a là une nouvelle force à définir bien différente de la gravitation universelle. « Nous vivons encore, dit-il, enveloppés dans les ondes d'un monde invisible, nos sens ne nous mettent en communication qu'avec des apparences » ; et il termine par ces mots qui nous révèlent la pensée secrète de son âme : « Quelle que soit la nature de la force agissante, ce qui est certain, ce qui est incontestable, c'est qu'un lien magnétique à la fois invisible et puissant relie notre monde au foyer central du système solaire, c'est que Phébus Apollon nous tient tous dans sa main. Ce lien mystérieux entre l'astre dominateur et les planètes qui gravitent harmonieusement autour de lui est une sorte d'affinité intime de la gravitation universelle et non moins intime ; une double attraction régit l'univers astral comme la nature vivante, et nous pouvons terminer ce petit voyage dans le ciel par la déclaration du poète :

Les cieux modulent vos accords,
La terre s'échauffe à vos flammes,
Amour, attraction des âmes,
Attraction, amour des corps.

Le mot n'est pas de moi, mais du grand maître. Et qu'il me permette alors de lui dire, puisque nous sommes en communication de sentiments pour ces attractions psychiques des astres — Le soleil loin d'être le père de la nature comme on l'a cru jusqu'ici serait donc bien *l'alma-mater* par excellence, l'araignée mère qui se tient au centre de son réseau ! Et les planètes seraient les agents chargés de rétablir sans cesse l'énergie universelle !

Les conjonctions de nos astres entre eux, comme celles relevées par notre collègue Bertho pour la Lune, sont

donc des occasions de surexcitation, dans leur naturelle et mutuelle attraction. Et ce n'est pas sans raison que les anciens pensaient que le moindre geste de Jupiter ne pouvait se produire sans que l'Olympe en tremblât, et que les humains en souffrissent !

Evidemment, Messieurs, tous les humains n'en souffrent pas et n'en meurent pas à la fois. Mais de même que M. Nodon, en allant au Sahara, savait percevoir de là un effet de la conjonction astrale, que ce soit sous l'empire des simples tâches solaires ou du propre frémissement des astres à la fois, nous pouvons donc — la marche des occultations pouvant être précisée pour les conjonctions comme pour les éclipses, — nous pouvons donc, dis-je, entrevoir le jour où la science astronomique, avec sa vaste et profonde connaissance des impressions célestes, pourra nous dire : à tel jour, à telle heure tel cataclysme se produira en tel endroit de la terre sous l'empire de telle conjonction ou opposition.

Un homme, par la simple observation météorologique et avec son seul sens profond de raisonnement, aura poussé l'humanité dans cette voie de progrès et de recherches, j'aime à le proclamer, n'en déplaise à notre trop modeste collègue, — c'est bien lui, c'est Jean Bertho !

Jules Hermann

