

"Or, ce sont eux, ce sont ces épiciers qui, peu à peu, sont parvenus à découvrir le monde; leur souvenir n'a donc rien qui puisse porter à la risée."

Ces lignes n'ont rien d'illusoire ou d'exagéré, un court exposé doit suffire pour le démontrer.

Il faut d'abord essayer de se rendre compte de la valeur et de l'importance qu'avaient autrefois les épices. Jusqu'au XVIII^e siècle le goût des mets relevés et épicés fit que la consommation des épices atteignit des proportions à peine croyables aujourd'hui. Aussi, ces denrées étaient-elles infiniment prisées, et leur cherté primitive fit même que l'usage se répandit, d'abord facultatif, ensuite obligatoire, d'en offrir aux juges à l'occasion des procès. De vieux registres du Parlement portent que la sentence ne sera rendue qu'après que les épices auront été payées. Un arrêt de 1437, pour renverser cet usage, décide que les épices ne seront payées qu'une fois l'arrêt expédié.

Ces simples faits démontrent amplement quelle était la valeur des épices et la place de leur commerce au cours du XVe siècle.

Aussi, les grandes nations de l'Europe convoitaient-elles avec envie la possession des pays lointains producteurs d'épices et tentaient-elles de toutes façons d'augmenter et de faciliter leurs relations avec eux. Lorsqu'en 1492, Colomb partait de Palos avec ses trois navires pour entreprendre, à travers l'Atlantique, le voyage d'Est en Ouest, son but était d'arriver par cette nouvelle route maritime aux rivages orientaux des Indes, c'est-à-dire au pays des épices.

En octobre 1492, Colomb arrivait devant une petite île de l'archipel des Bahamas, qu'il appela San-Salvador.

Colomb se croyait arrivé sur les côtes orientales de l'Asie. Il reconnut plusieurs îles, côtoya les côtes de Cuba et d'Haïti, remit le cap sur l'Europe et rentra à Palos sept mois et demi après l'avoir quittée, le 16 janvier 1493.

La recherche des épices avait fait découvrir le nouveau monde.

On l'ignorait à ce moment-là et Colomb désignait les terres qu'il avait découvertes sous le nom d'Indes occidentales.

Dans un second voyage, Colomb découvrit la Dominique, la Guadeloupe, Porto-Rico, la Jamaïque et les côtes de Cuba. Au cours d'un troisième voyage, il longea le continent américain vers le Delta de l'Orénoque et découvrit la Trinité, Tabago et Grenade. Dans une quatrième expédition, il compléta la reconnaissance des Antilles et put explorer le littoral de l'Amérique centrale, du Honduras au golfe Darien.

Telle est la merveilleuse moisson de découvertes que fit faire au grand voyageur la recherche de la route occidentale des Indes, le pays des épices.

Le même but: la reconnaissance d'un chemin vers les Indes fut encore celui de nombreux et illustres marins: Vasco de Gama qui, par le Cap de Bonne Espérance gagna Calicut, ouvrant une nouvelle route maritime vers l'Orient à l'activité et au commerce des peuples occidentaux.

Jacques-Cartier, Hudson, recherchant la route du Nord, découvrirent, l'un Terre-Neuve et le Canada, l'autre le détroit et l'immense baie qui portent son nom, Magellan qui cherchait la route du Sud découvrit le détroit qui porte son nom, traversa le Pacifique et débarqua pour y mourir, aux Philippines. Son lieutenant, en rapportant ses restes en Espagne, achevait le premier voyage de circum navigation autour du monde.

La découverte de la route des Indes d'abord, puis la suprématie dans les régions productrices d'épices fit passer l'empire des mers entre les mains de différents peuples du vieux monde: Hollandais, Portugais, Espagnols, Anglais en dernier lieu.

On pourrait citer encore d'autres voyages de moindre envergure dont le but était la recherche des produits que débite notre commerce; mais ceux que nous avons rappelés suffisent amplement pour démontrer que la cause première d'un grand nombre de merveilleuses et fécondes découvertes géographiques fut notre commerce, ce commerce qu'on appelait d'ailleurs autrefois, alors qu'il était plus spécialisé, le commerce des "denrées coloniales".

Ainsi donc, si par les termes d'"Épiciers", on veut bien ne pas désigner seulement ceux qui se livrent directement au détail des produits de notre commerce, mais encore ceux qui se livrent à la recherche et au trafic général de ces produits, les grands navigateurs qui découvrirent tant d'immenses territoires en cherchant la route du pays des épices ne furent-ils pas en quelque sorte des épiciers?

Ce sont là quelques-uns des parchemins de la corporation; ils en valent bien d'autres; ils ont en tout cas le mérite essentiel d'avoir été considérablement féconds en résultats utiles.

Raymond Guérillon.

LA TOMATE

La tomate est une plante originaire des régions tropicales de l'Amérique, et particulièrement du Pérou, où on la trouve croissant à l'état spontané sous une forme sauvage à petits fruits. Elle fut importée en Espagne par les Espagnols qui lui donnèrent le nom de Tomate du nom mexicain Tomalte.

De l'Espagne, elle passa dans le midi de la France, où sa culture a pris une grande extension et où on l'appelle vulgairement Pomme d'amour. Les Italiens

lui ont donné le nom de Pomodoro, pomme d'or; et les Allemands l'ont baptisé du nom de Paradis apfel, pomme du paradis. Quant aux savants, ils l'ont affublé du nom latin *Solanum lycopersicum*.

La tomate est une plante annuelle de la famille des solanées, qui renferme les plantes comestibles, comme la pomme de terre, l'aubergine, la morelle, l'alkékenge, le piment, et en même temps les plantes aux poisons violents et âcres comme la belladone, la mandragore, le tabac. Sa tige charnue rameuse, porte des feuilles alternes irrégulièrement pennées, d'un vert sombre et velues. Les fleurs sont jaunes et disposées en groupes axillaires. Le fruit est une baie glabre, déprimée à la base et au sommet, à peau résistante de grosseur variable, souvent assez volumineuse; lobée et de forme très irrégulière qui d'abord verte, prend lors de la maturité une belle couleur jaune et rouge. Cette baie est divisée en plusieurs lobes gorgées de suc au milieu duquel nagent les semences velues, de couleur jaune et de forme lenticulaire. Toutes les parties de la plante, à l'exception des fruits exhalent une odeur forte, pénétrante et peu agréable.

Avant la Révolution la tomate était considérée dans le Nord de la France comme vénéneuse et elle y était l'objet de préjugés absurdes. Mais quand les volontaires de Marseille accourus au secours de la Patrie, arrivèrent à Paris le 30 juillet 1792, ils y importèrent, en même temps que la "Marseillaise" ignorée jusqu'à ce jour, les tomates. Quelques restaurateurs parisiens se firent, même à cette époque, une spécialité de la cuisine à la tomate dont l'usage ne tarda pas à se répandre. La tomate fut très en vogue à cette époque parmi les Parisiens et un grand nombre de Parisiennes ornèrent alors leur corsage et leurs cheveux avec de la fleur de tomate.

Botaniquement la tomate est un fruit mais commercialement et au point de vue culinaire, elle est considérée comme un légume. La quantité de substances nutritives qu'elle renferme est petite seulement de 7 pour 100, (un peu plus que le chou, quoi qu'il en soit), mais ces substances sont en grande partie azotées.

Les tomates sont très succulentes, elles ont une saveur acerbe et aigrelette, mais surtout à l'acide malique qu'elles contiennent. Quand on en mange beaucoup elles font éprouver une sensation un peu âcre et brûlante; mais le climat modère cette saveur. Elles ne sont pas seulement agréables au goût, elles constituent un aliment très sain, rafraîchissant, nutritif, très propre aux tempéraments bilieux et sanguins, aux personnes souffrantes, irritées, sujettes aux congestions hémorroïdales ou ayant les intestins paresseux. Les potages à la tomate sont frais, relâchants et excellents durant les grandes chaleurs. En Espagne et en Italie, on cueille les tomates souvent avant