

sont pleines de respect ; avec sa femme, elles respirent la tendresse ; avec Lévis, elles sont toutes d'abandon, d'amitié fraternelle et de confiance même excessive.

Le style en est rapide, concis, souvent elliptique et même haché quand le temps ou la besogne le pressent ; alors sa petite écriture en pattes de mouches est presque illisible. Il en fait ses excuses à Lévis et lui promet d'être plus soigné la prochaine fois.

Partout on reconnaît un homme nourri des classiques et d'une lecture variée et assidue. Il avait eu pour précepteur son oncle de la main gauche, M. Dumas, un helléniste remarqué dans ce siècle où le grec et le latin étaient en si grand honneur. Il laisse courir sa plume, la bride sur le cou, sachant bien que ses lettres ne sortiront pas du cercle de la famille et de l'amitié. C'est là un des grands charmes de sa correspondance. Il ne lui venait pas à la pensée que son nom allait devenir immortel sur cette terre d'Amérique où il s'en venait mourir, et qu'un jour la curiosité publique irait chercher le secret de ses pensées sur ces feuilles jaunies laissées après lui.

Aussi le révèlent-elles tout entier dans ses plus nobles inspirations comme dans ses petits défauts, dans ses imperfections mêmes.

C'était un délicat : il aimait les choses de l'esprit, il dégustait un bon mot, une fine raillerie. Il dégustait aussi les bons pruneaux et les olives de Candiac ; c'était un gourmet.

Il faisait grand cas des plaisirs de la table : ce péché mignon de l'âge mûr. Il se félicite d'avoir emmené avec lui un excellent cuisinier. Il complimente sa femme du délicieux vin muscat qu'elle lui a envoyé.

" ... Après vous avoir parlé de nos peines et de nos souffrances, écrit-il en remontant le Saint-Laurent à bord de *La Licorne*, il faut vous dire un mot de nos plaisirs : ç'a été de pêcher de la morue et d'en manger ; elle a un goût exquis ; la tête, la langue et le foie, qu'on n'envoie jamais en Europe parce qu'il faudrait trop de sel pour les conserver, sont des morceaux dignes de nos friands ; cependant je ne conseille à aucun de faire exprès le voyage. On fait avec le foie une sauce à la morue comme on la fait au rouget. Les têtes de morue font de très bonnes soupes ¹ "

Dans un endroit de son journal, il ajoute : " La viande de boucherie m'a paru très bonne, de même que la volaille. Les

1. *A Madame la Marquise de Montcalm, à Montpellier.*
Ce 11 may 1756.