A table chez les Desbassayns à la fin du XVIIIe siècle

Claude Wanquet

▶ **To cite this version:**

Claude Wanquet. A table chez les Desbassayns à la fin du XVIIIe siècle. Revue historique de l'océan Indien, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.93-103. hal-03419210

HAL Id: hal-03419210

https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419210

Submitted on 8 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

A table chez les Desbassayns à la fin du XVIII[e] siècle

Claude Wanquet
Professeur Emérite d'Histoire postmoderne
Université de La Réunion
CRESOI – EA 12

Pour le docteur Ph. Petit-Radel qui en janvier 1794 arrive à La Réunion où il va séjourner plus de deux ans, l'habitation Desbassayns de Saint-Gilles est un havre merveilleux où « jouissant d'un bonheur parfait » il peut, durant tout un mois, passer ses matinées au travail, ses après-midi « à la conversation, à la promenade et autres distractions de ce genre ». Et il souligne que cette habitation est « ouverte à tous les voyageurs qui se présentent convenablement »[152]. « La maison de Saint-Gilles …une espèce de château d'architecture malabare… est depuis longtemps consacrée à l'hospitalité », confirmera, quelque vingt-cinq ans plus tard, Auguste Billiard[153].

Ainsi donc, si l'on en croit ces témoignages et celui du petit-fils des Desbassayns[154], ceux-ci auraient quasiment tenu table ouverte, du moins, pour reprendre une formule qu'emploie le maître des lieux, pour « les gens comme il faut ».

Malheureusement, à ma connaissance, aucun texte ne raconte explicitement les repas qu'ils proposaient à leurs hôtes. Il est cependant permis d'en supposer avec quelque certitude la teneur en s'appuyant essentiellement, en sus de quelques notations de voyageurs, sur les récits des deux voyages en France qu'a faits Henri Paulin, le chef de famille, en 1785 et 1790-1792[155], ses papiers personnels, l'inventaire de ses biens établi peu après son décès par son notaire et ami Elie Philibert Chauvet le 8 brumaire an IX (30 octobre 1800) et quelques extraits de lettres des frères Joseph et Jean-Baptiste de Villèle qui avaient épousé deux de ses filles, Mélanie et Gertrude[156].

---

[152] « Un voyage à l'île Bourbon en 1794 », in Roussin, *Album de l'Ile de La Réunion*, vol 4, rééd 1975, p. 3.

[153] *Voyage aux colonies orientales ou lettres écrites des Iles de France et de Bourbon pendant les années 1817, 1818, 1819 et 1820,* p. 89.

[154] Cf. dans cet ouvrage l'article de Prosper Eve, « Le garde-manger bourbonnais et son accommodement ».

[155] Respectivement publiés par Annie Lafforgue en 1990 sous le titre de *Petit Journal des époques pour servir à ma mémoire* et par Henri Guillermain des Sagettes et Marie-Thérèse Bourquin-Simonin en 1985, sous le titre de *Voyage à Paris pendant la Révolution (1790-1792).*

[156] Je remercie chaleureusement Myriam Doriath, auteur d'un remarquable master sur les années de formation à La Réunion du futur premier ministre de Louis XVIII, de m'avoir transmis ces documents.

De l'avis des Bénédictins de Sorèze professeurs de ses fils aînés, Henri Paulin Panon Desbassayns était « un homme puissamment riche »[157]. Aussi pouvait-on s'attendre en arrivant sur son habitation et malgré les goûts généralement simples du maître de céans[158], à un certain décorum. La première chose qui frappait le visiteur européen, c'était la quantité d'esclaves qui y vivaient. Les Desbassayns recensaient 254 esclaves en 1784, 348 en 1790, 417 en 1797, 451 en 1800. De véritables bataillons de noirs comme le constate Petit-Radel : « Je vis de tous côtés, écrit-il, des troupes d'esclaves appartenant à cette propriété ». Des esclaves qui avaient parfois une fonction ou un accoutrement qui les distinguait de la masse. Parmi eux Manuel, malabar âgé de 45 ans, était maître d'hôtel. Et Henri Paulin avait commandé en France pour Séverin « une redingote et un chapeau de cuir gommé » manifestement pour l'habiller, malgré la chaleur, en cocher de grande maison[159].

A l'intérieur de la maison se retrouve le même décorum. Dans la salle de réception le visiteur découvre une table en marbre prisée 160 L, et surtout « une table à manger à l'anglaise, de 18 couverts, avec deux allonges ». Un meuble magnifique conforme aux goûts d'une époque où l'anglomanie triomphe[160], que Chauvet prise 600 livres. Soit un prix très voisin de celui des biens les plus luxueux ou les plus rares (au niveau réunionnais) du défunt, un piano forte (700 L), un billard garni de ses billes et queues (600 L), une pendule en cuivre doré (600 L), une harpe (800 L), une baignoire en cuivre (500 L). Comment les Desbassayns s'étaient-ils procuré cette table ? Je l'ignore. On aurait pu s'attendre plutôt à un mobilier « Compagnie des Indes ». Il y a bien à Saint-Gilles 15 chaises et 4 fauteuils « rotinés » (prisés respectivement 16 et 20 L chaque) mais c'est surtout dans la maison de Saint-Paul que l'on trouve ce genre de mobilier : un bureau et une armoire de l'Inde prisés respectivement 240 et 400 L.

Le linge de table et la vaisselle sont à l'avenant. Lors de ses séjours à Paris, Henri Paulin achète dans un magasin de la rue Montmartre ayant pour enseigne *A la ville de Bordeaux* d'énormes quantités de tissus. Vraisemblablement la plupart de ces tissus sont destinés à la revente mais l'on ne peut manquer d'être frappé, en lisant son inventaire après décès, de la très grande quantité de linge que possèdent les Desbassayns. Non seulement beaucoup de vêtements mais, rien qu'à Saint-Gilles, 55 nappes (prisées 550 L) et 500 serviettes (prisées 500 L). Manifestement, comme chez les

---

[157] Selon Varnier Lagironde c'est pour avoir entendu ce commentaire que Montbrun, le deuxième fils d'Henri Paulin, avait pris l'habitude de trop dépenser. Lettre à Henri Paulin du 21 avril 1788, Archives De Villèle.

[158] Pour une connaissance approfondie du personnage voir Claude Wanquet, *Henri Paulin Panon Desbassayns, autopsie d'un « gros Blanc » réunionnais de la fin du XVIII^e siècle*, Saint-Denis, 2011, 335 p.

[159] 27 avril 1791, *Voyage...*, p. 161.

[160] Sur ce sujet et plus généralement sur le luxe au XVIII^e siècle on se reportera aux ouvrages de Natacha Coquery, tel *L'Hôtel aristocratique, le marché du luxe à Paris au XVIIIème siècle*.

Malherbe, les propriétaires à la Ravine à Marquet d'une habitation où Billiard va dîner[161], doit-on changer le linge à tous les repas. C'est une question d'hygiène certes mais aussi, sous l'Ancien Régime, comme le souligne Coquery, une expression du luxe qui caractérise le « train de vie d'une grande maison » où « élégance et netteté sont inséparables »[162].

L'abondance et l'élégance de la vaisselle sont à l'image de celles du linge de table. Dans le cabinet attenant à la salle de réception on conserve à Saint-Gilles « cinq soupières de porcelaine blanche et leurs plats prisés 200 livres, quatre douzaines d'assiettes creuses et 10 douzaines d'assiettes plates prisées 420 livres, 6 autres douzaines d'assiettes de porcelaine prisées 180 livres, 13 plats de faïence prisés 39 livres, huit moutardiers, trois sauciers de porcelaine prisés 55 livres », quelque 150 verres et 22 carafes assorties, divers pots, jarres et gobelets, et surtout – le nec plus ultra – « un service complet de faïence anglaise composé de 357 pièces prisé 1200 livres ».

A cela s'ajoute l'argenterie. Henri Paulin achète en 1785 chez Chéret, un orfèvre parisien très côté « deux porte-mouchettes[163], 24 couteaux de table et autant de dessert à manche d'argent avec 12 lames de rechange » qui lui coûtent la « bagatelle » de 9576 L 14 s 10 d[164] ! En 1792, il s'achète chez un autre orfèvre renommé, Sommé, pour 95 livres, « cinq cuillères à café et une cuillère à ragoût … marquées H.P.P. ». L'argenterie inventoriée par Chauvet est encore beaucoup plus abondante et sa valeur totale évaluée 24 580 L.

Des repas eux-mêmes que peut-on savoir ou du moins supposer ? D'abord qu'ils sont certainement très abondants car Henri Paulin adore manger. Lui dont la curiosité est constamment en éveil et qui souhaite tout connaître des villes et régions qu'il découvre expérimente inévitablement leurs traditions gastronomiques[165]. Mais ce n'est pas seulement un fin gourmet mais un gourmand doté d'un appétit qui a de quoi laisser pantois. Par exemple pour le dîner – ce que nous appellerions de nos jours le déjeuner – on lui sert à Montauban, *Au Tapis vert*, « une auberge bien montée,… une soupe, du bouilli, des petits pois, des ris *de* veau, un poulet rôti, une salade ; pour dessert : des massepains, des cerises » ; à l'*Auberge du Lion d'or* à Moissac, « deux cuisses d'oie, une omelette, un poulet, une soupe ; pour dessert : un petit fromage du Quercy qui était bon, des abricots, des petites poires de la Saint-Jean, des figues et des gaufres ». Avant de quitter Bordeaux, il dévore, à 11 heures du matin, « une excellente soupe à la purée, des petites pâtes, deux turbotins, une belle sole, deux ortolans, une tourte à la crème ; en dessert, des prunes, abricots et figues »[166]. Pour le souper, c'est-à-

---

[161] *Voyage…* p. 300.

[162] *L'Hôtel aristocratique…*, p. 60.

[163] Les mouchettes sont des ciseaux pour « moucher » bougies et chandelles. Chaque porte-mouchette coûte près de 133 L.

[164] *Petit Journal…*, p. 391.

[165] 20 août 1792, *Voyage…*, p. 308.

[166] Ainsi il savoure *in situ* le vin de Constance et le champagne de la région de Reims, les ortolans que « des jolies filles » lui offrent à Langon, les cuisses d'oies marinées bien grasses

dire le repas du soir, il mange, à Carcassonne, « deux pigeons, une tourte à la confiture, un poulet, une omelette au jambon, des carottes, des marinades d'artichauts ; pour dessert : des noisettes et des poires ». A Toulouse, il s'était contenté, si l'on peut dire, de « un poulet rôti, une omelette, des petits pois, un pigeon ; pour dessert : des groseilles, des cerises et des biscuits »[167]. Et il est tout aussi gourmand de douceurs. Il savoure souvent, sur les boulevards ou au Palais-Royal, des glaces ou « des gaufres et des meringues »[168]. Au Palais-Royal, ce qu'il trouve « de plus satisfaisant ce sont les bonbons »[169] et reconnaît que « toutes les fois qu'[il y va, il] en mange ». Dans un magasin spécialisé de la rue des Lombards, il achète des confitures pour ses enfants et stupéfie vendeuses et chalands par la quantité qu'il en dévore lui-même.

Aussi sa gourmandise lui joue-t-elle parfois des tours. Dans ses voyages à travers la France, une seule fois, à Nîmes, il est malade mais c'est pour avoir fait un déjeuner trop copieux : force lui est de se mettre au lit de bonne heure « sans rien prendre [que] de l'eau chaude », avant de continuer le lendemain par une journée uniquement « à l'eau de poulet pour [se] rafraîchir »[170].

Si l'on en croit Joseph de Villèle, trop manger aurait été la première source de maux pour les créoles fortunés. Après avoir vanté le climat de La Réunion, « le plus beau et le plus sain de la terre » (!), il ajoute : « Toutes les maladies y sont occasionnés par la bile et résistent rarement à l'émétique ; encore si nous étions plus réservés dans notre manger, ne serions-nous jamais malades ; mais on veut manger ici autant qu'en Europe et la chaleur du climat s'y oppose, nos estomacs constamment surchargés se délabrent, et c'est là le mal qui tient ici presque tous les gens aisés »[171].

Pour bien traiter leurs hôtes les Desbassayns ont parmi leurs esclaves au moins 4 cuisiniers. Des esclaves « à talent » dont la valeur estimée est très supérieure à celle des noirs sans qualification précise (ou noirs de pioche) qui oscille entre 1150 et 1450 L.
Martin, créole, 30 ans, prisé avec sa femme Flore, âgée de 22 ans et leur fils de 3 ans Gilbert 7600 L.
Séverin, créole, 26 ans, prisé 3700 L.
Paya, indien, 48 ans, prisé avec sa femme Jeannette, âgée de 30 ans, 6300 L.
Pedre, malabar, 34 ans, prisé seulement 2000 L mais sujet – il est vrai – aux coliques néphrétiques.

---

que l'on propose « dans toutes les auberges » de la région de Toulouse, les boudins renommés de Saint-Germain à l'*Auberge du Grand Cerf*...

[167] I, 93, 121, 169-170, 116.

[168] I, 133 et 94-95 ; 21 août, 12 septembre et 1er novembre 1790, II, 57, 62, 76.

[169] Ceux-ci étaient alors très prisés dans la bonne société : « Dans le chapitre « Epicerie-droguerie » de *l'Almanach dauphin* (1789), écrit Coquery, seuls les confiseurs ont droit à un éloge et sont même qualifiés d'*artistes* : il est vrai qu'aucune fête, aucun banquet ne saurait se passer de ces bonbons, dragées et autres pralines qui, outre leurs vertus décoratives, font les délices des gourmets », *L'Hôtel aristocratique*..., p. 90.

[170] 30-31 juillet 1785, *Petit Journal* ..., p.146.

[171] Lettre à son père du 30 octobre 1801, Arch. Dép. de la Haute-Garonne, 1 MI 239.

Auguste Billiard a donné une description très imagée d'un dîner sur son ancienne habitation de la ravine à Marquet vendue à Malherbe, mais où il est toujours le bienvenu. Le dîner commence à quatre heures. « Tous les mets qui nous sont offerts sont du produit de l'habitation : ce sont des karis et des fricassées de volailles accompagnées de petits hors-d'œuvre pimentés, tels que des rougails de bringelles et d'autres fruits, des achards de palmiste et de mangue, qui semblent être un objet de première nécessité. Les palmistes reparaissent en salade ou en entremets (...) Aux légumes de France se réunissent des margoses amères, des aubergines, des ambreuvades qui rappellent un peu nos lentilles, et des papangayes qui ont le goût de nos petits pois en primeur »[172].

Vraisemblablement, les dîners des Desbassayns devaient assez ressembler à celui-là, avec sans doute un peu plus d'ampleur et de variété du fait qu'Henri Paulin et sept de ses enfants avaient passé plusieurs années et sans doute pris des habitudes de consommation en France. Car si Henri Paulin, quoique petit-fils d'un Toulonnais[173], n'appréciait guère la cuisine provençale trop riche en huile d'olive, ses goûts, en matière d'alimentation étaient par ailleurs, comme on vient de le voir, très larges et éclectiques.

Cependant les preuves abondent, dans les journaux qu'il a tenus à l'occasion de ses voyages en France, de son amour de la cuisine créole qu'exacerbait vraisemblablement la nostalgie d'une île qu'il appelle constamment « mon pays ». Déjà, lors de son premier départ vers la mère pays on note, dans les 11 caisses qu'il embarque sur *Les deux cousins*, « dix bouteilles de liqueur du pays », des bouteilles de « sirop de limon » et de miel vert, des achards, des saucisses. S'agit-il de produits destinés à être consommés pendant le voyage ou offerts en cadeaux à des amis à son arrivée ? Ou de réserves à son usage pour le séjour en métropole ? Il est malheureusement impossible de le savoir.

A Paris les gens qu'il fréquente le plus assidument sont ses cousins Lagironde[174]. Ayant longtemps vécu à Bourbon, ceux-ci sont des amoureux convaincus et nostalgiques de la cuisine créole comme le prouve l'étonnante liste des produits qu'ils demandent à Henri Paulin de leur envoyer à son retour à Bourbon : « Du piment, safran, gingembre, des ingrédients de l'Inde pour le carry, ... des graines de goyaves et de vavangues, un pot d'achards de mangue, du miel vert... une gousse de pépin gaille, ...du cardamom »[175]. Bref de multiples produits qui aujourd'hui encore assurent la réputation culinaire de La Réunion.

Henri Paulin déclare qu'il mange mieux chez Mme Lagironde, « qu'ailleurs parce que chez elle on n'accommode qu'au saindoux »[176] comme

---

[172] *Voyage...*, p. 114-115. J'ai respecté pour les noms de mets l'orthographe du texte original.
[173] Augustin Panon, dit « L'Europe », ancien charpentier de marine.
[174] Née Geneviève Grayell, Mme Lagironde est la fille d'Anne Panon, une des tantes d'Henri Paulin.
[175] Ibid, p. 406-407.
[176] *Petit Journal...*, 19 août 1785, p. 205.

à Bourbon où faute d'élevage laitier le beurre est alors rare. Chez elle il savoure en particulier « de fort bonnes brèdes-morelles », ce que refusent de croire des viticulteurs de la banlieue parisienne, persuadés qu'ils sont qu'il s'agit de poison[177].

Henri Paulin est grand amateur de caris et manifestement de ceux préparés à l'Indienne, c'est-à-dire avec du curry. Il apprécie beaucoup celui qu'il mange chez Mme Jacob, vraisemblablement l'épouse d'un officier qui deviendra quelques années plus tard gouverneur de La Réunion ; et celui qu'on fait chez son grand ami Dromane, qu'il a connu lors de ses campagnes militaires, et qui est aussi bon « qu'aux Indes »[178]. Remarquons que parmi ses cuisiniers il y a deux Indiens.

Sans doute parfois lassé de la cuisine des restaurants parisiens, Henri Paulin apprécie de manger chez lui, avec ses quatre jeunes enfants et les fils Lagironde, un dîner « à la créole » préparé par son esclave Perpétue[179]. Des mets créoles, il en offre à ses intimes. Malgré leurs prix exorbitants en comparaison de ce qu'ils coûtent à Bourbon, il achète à Paris du sagou, une fécule extraite de la moelle des sagoutiers, petits arbustes ressemblant à des palmiers nains, qu'il offre à ses invités, préparé au lait et accompagné de café au lait, beurre, pommes de terre et sucre « mêlés ensemble, tout chauds » au petit déjeuner[180] et à l'*Hôtel des Américains*, rue Saint-Honoré, trois livres de patates douces qu'il fait préparer par Perpétue pour ses filles chéries[181].

En France Henri Paulin mentionne au passage son goût pour les fricandeaux de veau[182] et sa surprise au constat que les autochtones consomment relativement peu de volailles, du moins en été : « J'ai demandé dans mes routes des chapons ou poulardes, écrit-il le 11 juillet 1785, l'on m'a dit : "Ce n'est pas la saison". Cela partout »[183]. A Bourbon/La Réunion viandes et volailles pouvaient aisément alterner sur la table des Desbassayns car ceux-ci possédaient des élevages considérables. Rien qu'à Saint-Gilles le notaire inventorie 120 cabris, « petits et gros » (1400 L), 15 bœufs « coupés » (2400 L), 59 génisses ou veaux, 93 cochons de différents âges et poids[184], 300 volailles (300 L), 340 canards et 70 dindes d'âges divers, etc.

---

[177] Ibid, 16 août et 7 octobre 1785, p. 201 et 267.

[178] *Petit Journal*... 16 septembre 1785, p. 238, et *Voyage*... 6 novembre 1790, p. 79.

[179] 1er août 1792, *Voyage*..., p. 294.

[180] 10 février 1791, *Voyage*..., p. 120-121. Très commun à Bourbon dans la région au vent, le sagou est proposé chez un apothicaire parisien en 1785 à un prix tellement élevé – 6 sous la livre – qu'Henri Paulin renonce ce jour-là à en acheter. 16 août 1785, *Petit Journal*..., p. 201.

[181] *Voyage*..., 14 janvier 1791, p. 109. Ces patates coûtent 20 sous la livre. C'est très cher en comparaison du prix du pain, la nourriture alors basique, ou du salaire moyen journalier d'un ouvrier qui tourne autour de 30 sous.

[182] Il refuse par exemple une invitation à dîner pour pouvoir en manger tranquillement chez lui. 17 août 1785, *Petit Journal*... p. 207.

[183] *Petit Journal*..., p. 119-120.

[184] Ce sont les cochons qui depuis le début de la colonisation fournissent le saindoux, les gros 35 à 40 pots, les petits seulement 20 pots. J. Barassin, *La vie quotidienne des colons de l'île Bourbon à la fin du règne de Louis XIV, 1700-1715*, p. 193.

SERVICE COMMUN DE LA DOCUMENTATION UNIVERSITE de la REUNION

L'inventaire fait également état de 6 tortues de terre qui peuvent constituer un met particulièrement recherché. D'ailleurs elles sont prisées 30 L chacune.

Quels mets accompagnaient le plat principal ? Du pain, du maïs ou du riz et à coup sûr une grande variété de légumes et d'assaisonnements.
Au XVIII[e] siècle Bourbon/La Réunion produisait en abondance du blé au point d'en exporter une importante quantité vers l'Ile de France afin, particulièrement, d'y pouvoir ravitailler les escadres qui y stationnaient. Le blé « vient bien dans tous les quartiers de la colonie » souligne Joseph de Villèle. Aussi « chaque habitant un peu à son aise en fait sa petite provision tous les ans » et se trouve « bien aise d'en avoir à sa table pour les Européens qui peuvent survenir ou pour les Créoles qui ayant été élevés en France en ont contracté le besoin ». Les Desbassayns dont 8 d'entre eux avaient vécu plus ou moins longtemps en France consommaient certainement du pain, d'autant que parmi leurs esclaves plusieurs étaient boulangers. Ainsi Roquelaure, caffre âgé de 20 ans, prisé 2150 L, ou Faustin, malgache âgé de 40 ans, prisé 1650 L.

Cependant, affirme Villèle, « la plupart des habitants de [la] colonie et surtout les créoles ne font point un usage habituel du pain, ils lui préfèrent le riz et le maïs ». Le maïs est selon lui, la plante réunionnaise « par excellence[185], celle, précise-t-il, qui nourrit tous nos noirs, tous nos habitants malaisés, [mais] que nos plus riches créoles ne dédaignent pas de servir sur leur table et même de préférer souvent, pour l'usage habituel, au pain et au riz ». Ce que confirme Billiard, tout fâché qu'il est de devoir sur ce point comme sur beaucoup d'autres réfuter les assertions de Bernardin de Saint-Pierre[186]. Le maïs, les Desbassayns en sont de très gros producteurs[187]. Sur leur habitation des Trois Bassins ils en ont en stock 190 milliers qui avec 25 milliers de pois de Bombétoc sont réservés pour la nourriture des noirs[188] et en conséquence portés seulement pour mémoire par le notaire. Mais cela ne nous dit pas s'ils consommaient eux-mêmes du maïs.

Il est en revanche permis de penser avec plus de certitude qu'ils mangeaient du riz avec les carys. Toujours selon Villèle « le riz est d'un usage bien plus général [que le pain] dans la colonie [et le remplace dans]

---

[185] Les Villèle sont sensibilisés à la culture du maïs non seulement parce qu'ils ont pas mal d'esclaves à nourrir mais aussi parce que le maïs est également cultivé dans leur Languedoc natal. Jean-Baptiste de Villèle fait même état en 1811 d'une curieuse et amusante compétition qu'il a engagée avec Mme Desbassayns. Il a reçu des épis de maïs de Mourvilles (en Languedoc) dont il a partagé les grains avec sa belle-mère. Ils les ont plantés le même jour, lui « à la mode de France, un seul grain dans chaque trou et les trous à environ deux pieds de distance, elle dans un bon endroit mais à quatre pieds et trois grains dans chaque trou ». « Nous verrons, conclut-il, qui des deux réussira le mieux ». Lettre à son frère Joseph du 30 décembre 1811, Arch. Dép. de la Haute-Garonne, 1 MI 259.

[186] *Voyage...*, p. 88.

[187] Au point, lors de crises alimentaires comme celle que connaissent les Mascareignes en 1791-1792, d'imposer leur prix aux autorités locales qui en ont impérativement besoin. Voir Cl. Wanquet, *Histoire d'une Révolution. La Réunion (1789- 1803)*, vol 1, p.690-696.

[188] Rappelons qu'en général, la législation imposait théoriquement aux maîtres de fournir à leurs esclaves des rations journalières de 3 livres de maïs.

toute la classe des Créoles aisés... On [en] cultive dans la colonie plus de 150 espèces différentes mais aucune n'a conservé son véritable nom, chacune le tire ou du lieu dont elle est venue ou de celui qui l'a apporté ou enfin de quelque propriété à elle particulière ». A Saint-Paul, importante zone de production de riz, les Desbassayns possédaient « 151 sacs de riz en paille faisant environ 10 milliers de riz prisés 1500 L à juste valeur », écrit Chauvet.

Une très grande quantité de légumes et de fruits agrémente les repas.

Louant l'exceptionnelle fertilité de la terre réunionnaise J. de Villèle écrit qu'elle permet de faire venir « en plein champ et sans beaucoup de soins... tous les légumes que nous mangeons sans interruption toute l'année tels que des petits pois, des haricots tendres, des salsifis, des carottes, des raves, de la salade et des choux ». Il ajoute que « la saison des fraises et des artichauts dure environ 3 mois ».

Henri Paulin a voulu profiter de son séjour en France pour diversifier les productions de ses habitations. Il a ainsi acheté en 1785 des paquets de graines pour le potager : graines de betteraves, d'épinards, de raves, de cardes poirées... Auxquelles se sont bientôt ajoutées, envoyées par son parent Varnier Lagironde à qui l'on a assuré « que cela prendrait très bien aux isles », des graines de jujube qu'un de ses camarades de garnison lui avait ramenées de Provence[189]. En février 1792, Henri Paulin a fait embarquer pour ses terres de multiples variétés de plants d'arbres aux noms très évocateurs ; les uns pour la décoration tels des saules parasols, chèvrefeuilles semper, jasmins blancs, roses de Gueldre, seringas... ; les autres pour leurs fruits : « poiriers de St-Germain basses tiges, pruniers de Monsieur, abricotiers de Nancy, cerisiers d'Angleterre ». Ses deux fils, de leur côté, s'informaient « de la façon dont il fallait s'y prendre pour porter des plants d'arbres fruitiers aux colonies »[190]. Tous ces plants ont-ils réussis en climat tropical ? On n'en sait trop rien mais de toute manière si l'on en croit Billiard « les fruits d'Europe ne sont pas d'un grand intérêt pour un pays qui est très riche en espèces des tropiques ». Lequel Billiard, après avoir évoqué les attiers, bibaciers, goyaviers, avocatiers, conclut : « Je ne sais encore ce que l'on doit préférer de la crème de l'atte ou de la crème de l'avocat, d'une datte de Saint-Paul ou d'une bonne mangue de la partie du vent. Les orangers de la ravine à Marquet sont les plus estimés de l'île : nous rencontrons aussi des buissons chargés de mandarines, de vangassayes, de limons, de citrons doux et de citrons galets »[191].

Arrêtons-nous un instant sur les orangers qui d'après divers textes avaient été un des charmes de la Bourbon primitive. Les Desbassayns en possédaient certainement puisque sur le « chemin tortueux tracé au travers des collines et des plateaux » qui le menait depuis Saint-Paul vers leur habitation Desbassayns, Petit-Radel avait eu le loisir d'en admirer des «

---

[189] Lettres des 14 et 26 avril 1786.

[190] 24 décembre 1791, II, 246. Dommage qu'on ne sache pas si ces plants ont réussi en climat tropical.

[191] *Voyage* ..., p. 96-98.

bosquets fleuris » mêlés à des citronniers. Les oranges, cependant, restaient vraisemblablement assez rares et donc particulièrement prisées comme l'atteste une lettre de Joseph de Villèle à sa femme du 1er décembre 1805[192]. Lui envoyant trois paniers de victuailles dont l'un contenant 150 belles oranges, il lui écrit : « Fais tes cadeaux avec les oranges, il me sera difficile d'en avoir d'autres ; on les garde scrupuleusement chez ta mère et nulle part il n'y en a à vendre ».

Que buvait-on chez les Desbassayns ? D'abord du vin. Lors de ses voyages en France, Henri Paulin a parfois consommé de la bière[193] mais rarement car il n'aimait pas beaucoup ce breuvage et lui préférait le cidre[194]. Et surtout il buvait du vin, appréciant tout particulièrement le vin de Constance en Afrique du Sud et le champagne[195] mais ne dédaignant pas de consommer des crus sans nul doute plus humbles dans les multiples restaurants qu'il fréquentait à Paris. Aussi ne s'étonne-t-on pas de voir sa cave de Saint-Gilles bien fournie en vin rouge : 564 bouteilles ! Il est malheureusement impossible de savoir pour ce vin si la qualité accompagnait la quantité. Vraisemblablement s'agit-il d'un vin très moyen[196] puisque le notaire prise l'ensemble 1692 L, ce qui donne une valeur moyenne de 3L par bouteille, ce qui est bien peu. Dans une autre maison des Desbassayns, à Bois de Nèfles, le notaire inventorie 150 bouteilles de Graves blanc et 40 de Graves rouge (toutes prisées 4 L), 40 de Frontignan (prisées 5L la bouteille), 35 chopines de vin de Constance (prisées également 5L chacune) ainsi que 69 bouteilles de vin de Lunel (prisées au même montant). Un vin de la région de Montpellier qu'Henri Paulin appréciait manifestement puisqu'on le voit en offrir à ses invités avec des huitres au petit déjeuner[197].

On note aussi dans la cave 50 bouteilles d'eau de vie prisées 200 L soit 4L la bouteille. Cette eau de vie c'est peut-être l'arack fabriqué à partir de riz fermenté ou, plus vraisemblablement, « la raque » fabriquée à partir de jus de canne fermenté. La canne à sucre locale était jugée trop médiocre pour donner du sucre[198] aussi en extrayait-on, au moyen d'un moulin grossier appelé flangourin (ou frangourin), une liqueur du même nom. Sans surprise on note que les Desbassayns possèdent sous un hangar « un flangourin et sa table », prisés 60 L mais il est impossible de dire s'ils ont produit eux-mêmes

---

[192] Arch. Dép. de la Haute- Garonne, 1 MI 242.

[193] Par exemple le dimanche 1er août au Jardin du Roi (aujourd'hui Jardin des Plantes) ou au Palais Royal le 10 mars 1791, pour accompagner des gaufres. *Voyage...*, p. 50 et 134.

[194] Ainsi qu'il le précise dans son *Petit Journal...*, le 10 juin 1785, p. 58.

[195] Rappelons que le bénédictin Dom Pérignon à qui l'on doit le procédé de champagnisation des vins blancs a vécu de 1638 à 1715.

[196] Sans doute du Bordeaux car ce vin avait la réputation d'être celui qui se conservait le mieux en climat tropical.

[197] 6 février 1791, *Voyage...* p. 118. Servir des huitres, qu'Henri Paulin aimait manifestement beaucoup, au petit déjeuner est chez lui une pratique qu'on note également les 18 septembre et 10 novembre précédents, p .63 et 80.

[198] « Chaque habitant a son petit champ de cannes à sucre, qu'il brasse une fois l'an pour en tirer sa provision de sirop ; le sucre qu'on en tire étant de mauvaise qualité, nous en achetons du dehors », écrit Villèle à son père.

le sucre mentionné dans l'inventaire : 86 livres de sucre candi, 800 livres de sucre royal, 600 livres de cassonade (prisées respectivement 3, 2 et 1 livres chaque). Dans le grenier d'un petit pavillon voisin de la maison principale le notaire inventorie encore 3 flacons de fruits à l'eau de vie (15 L chaque), 6 bouteilles de liqueur (20 L chaque) et 16 demi-bouteilles de ratafia (20 L chaque).

Inévitablement chez les Desbassayns l'on boit beaucoup de café. Ils sont en effet parmi les principaux producteurs bourbonnais de cette denrée dont l'exportation en France a été un des piliers de leur fortune[199]. Henri Paulin a d'ailleurs en décembre 1790 le plaisir à Fougères, sur la route de Lorient à Paris, de déjeuner avec son propre café[200]. Du café il en boit très souvent et généralement, comme de plus en plus de gens à l'époque[201], au lait. Notons qu'il possède 70 vaches « en rapport » (prisées 8400 L) et qu'il peut donc avoir du lait frais.

Ce qui est plus étonnant c'est le goût d'Henri Paulin pour le thé, qu'il a vraisemblablement contracté lors de son long séjour en Inde. Une pratique qui en dépit de l'anglophilie générale de l'époque n'est pas encore très usitée en France comme le prouve l'infâme « décoction rouge » qu'on lui sert en 1785 sous l'appellation de thé à l'*Hôtel de Malte* où il a l'habitude de descendre à Paris[202]. En France Henri Paulin boit très souvent du thé avant de se mettre en route[203] mais aussi en fin de journée. Le thé lui sert même parfois de souper[204]. Aussi n'est-on pas surpris de voir mentionnés dans toutes ses demeures, lors de l'inventaire après décès, des nécessaires à thé. Le thé, en feuilles, se conservait alors dans des bouteilles et il y en a 70 prisées 350 L (soit 5L la bouteille, un prix plus élevé que celui du vin et de l'eau de vie) à Saint-Gilles.

A la fin des repas chez les Desbassayns une autre infusion rivalise certainement avec le thé. A chacun de ses voyages en France Henri Paulin, en effet, ne manque pas d'acheter chez les Carmes déchaux, rue de Vaugirard, de l'eau de mélisse réputée pour ses multiples valeurs médicinales. Or la mélisse des jardins, qui est à la base de cette potion, n'est autre que la citronnelle traditionnellement très appréciée en infusion pour terminer un dîner créole. Henri-Paulin achète 6 fioles d'eau des Carmes le 28 octobre 1785 et 5 boîtes le 25 août 1792[205]. Avec le recul du temps la manière dont il

---

[199] En 1770 par exemple, Henri Paulin prévoit d'en expédier « 1000 à 1200 balles [voire] peut-être plus selon les circonstances » à son ami et associé Gérard à Lorient qui devraient selon lui, selon lui, se vendre aisément.

[200] *Voyage à Paris...*, 22 décembre 1790, p. 98.

[201] Chose étonnante, selon Mercier, le café au lait a même « pris faveur parmi ces hommes robustes », les travailleurs des Halles. « Au coin des rues, à la lueur d'une pâle lanterne, des femmes portant sur leur dos des fontaines de fer-blanc, en servent dans des pots de terre, pour deux sols », écrit-il dans son *Tableau de Paris*.

[202] 16 mai 1785, *Voyage...*, p. 21.

[203] Par exemple, avant cinq heures du matin, à Sens et Langres, 27 et 28 octobre 1791, *Voyage...*, p. 229.

[204] Ainsi à Landevant, sur la route de la Bretagne, le 1er janvier 1791, *Voyage...*, p. 103.

[205] *Petit Jo*urnal..., p. 297 et *Voyage...*, p. 312.

évoque ce deuxième achat a de quoi glacer. Car c'est pour lui l'occasion de « bien examiner » – c'est le terme qu'il emploie – les prêtres réfractaires enfermés dans le couvent désaffecté qui lui paraissent « autant gais qu'on puisse l'être lorsque l'on est enfermé ». Or 8 jours plus tard 114 de ces prêtres furent massacrés sans jugement. En dégustant son infusion à la fin des repas Henri Paulin repensait-il parfois à cette tragédie ? La racontait-il même à ses invités ? Aux imaginations de chacun de répondre à ces questions.