

PATRIOTISME ET ÉDUCATION

Le patriotisme, tel que nous le concevons nous-mêmes entre Français, était-il dans la masse du peuple annamite, un sentiment dont nous pouvions redouter les effets ? Nombre d'entre nous et parmi les milieux informés, semblait-il, estimaient qu'à l'instar de ce qui se voyait en Chine, ce patriotisme restait contestable, mais qu'une violente xénophobie en tenait lieu le plus ordinairement.

Cette vue pouvait passer pour un peu sommaire. L'Annam, avant notre venue, n'avait connu qu'une interminable lutte soutenue contre les Chinois envahisseurs, perpétuellement repoussés, mais toujours assaillants. Maints personnages de l'histoire ou de la légende faisaient figure d'incontestables patriotes et le pays avait même eu, — toutes proportions gardées ! — sa Jeanne d'Arc.

Que des divisions eussent existé au sein du pays, un certain séparatisme même, cela n'infirmerait en rien cette conscience ou, si l'on veut, cet instinct qui, aux heures cruelles, avait jusque-là sauvé l'indépendance. Et tout cas, si l'on pouvait à la rigueur épiloguer sur ce sujet, quand il s'agit de la masse du peuple, cela devenait impossible dès qu'il était question de l'élite. Sans doute l'attachement au sol était un fait, commun à tous, et l'on peut dire de l'Annamite qu'il a au plus haut degré ce sentiment. Cependant, chez l'homme plus instruit, mieux formé à des aspirations nobles, il s'y ajoute toujours quelque chose de réfléchi et de plus grave. Une élite préexistait à notre venue ; elle avait ses tares, mais aussi ses mérites, et nous nous sommes efforcés, par une vulgarisation de nos propres méthodes d'enseignement, d'augmenter numériquement cette élite et, plus est, de la façonner en quelque sorte à notre image.

Nous avons enseigné notre histoire, notre littérature, qui ne sont l'une et l'autre, dans leurs parties essentielles, que d'ardentes leçons de patriotisme. « A tous les cœurs bien nés que la patrie est chère ! » L'exemple de nos héros, de nos héroïnes, se gravait dans les mémoires, faisait battre les cœurs.

Jeanne d'Arc, inspirée par ses voix, « bou-tait » les Anglais hors de France ; nos victoires et plus encore nos défaites proclamaient cet amour de la patrie, que la Révolution, l'Empire exaltaient encore et auquel la Marseillaise donnait des ailes. Enfin, si la grande guerre a comporté un enseignement, c'est bien celui, si austère, donné par nos quinze cents mille soldats tombés résolument pour la défense du pays. Et cet enseignement, l'Annam tout entier l'a reçu. Les soldats et ouvriers annamites, mobilisés alors, en ont suivi toutes les phases. Tous savent — et les déclarations communistes n'y pourront rien — qu'entre tous les sentiments nobles qui agissent sur l'âme humaine le patriotisme est l'un des plus grands.

Aujourd'hui donc, nous n'avons plus à nous dissimuler la réalité. Le patriotisme annamite existe ; pour aussi vague qu'il fut avant notre intervention, il est manifeste que nous l'avons développé : il nous reste à l'instruire, à le raisonner et le diriger, le tout avec nos méthodes de droiture, de loyauté et aussi de générosité.

Il y a une patrie annamite. Telle patrie a son histoire, ses traditions, sa langue ; elle a son roi. Notre devoir d'éducateurs, de protecteurs — et nous sommes des protecteurs en un temps où le trouble dans les idées peut avoir de graves conséquences, — notre devoir est d'enseigner la fidélité à tout cela.

Mais il y a la France !

A ce sujet M. Varenne, notre ancien gouverneur général, a su dire, rappelons-le opportunément ici, quelques mots d'une importance capitale, en prenant possession de ses fonctions à son arrivée à Hanoi.

Cela se passait au Palais du Gouvernement et, précisément, à deux pas du nouveau Gouverneur général, se tenaient, dans leur costume de grande cérémonie, deux des plus hauts mandarins du Tonkin.

« On s'est demandé, déclara M. Varenne, combien de temps la France devait rester en Indochine pour y accomplir sa mission. Je réponds qu'elle y est pour toujours ».

Ces mots tombèrent dans un silence impressionnant et le gouverneur s'explique. Il dit les voisinages inquiétants et l'avidité de conquêtes chez ces voisins, devenus de nos jours plus à redouter que jamais, Il osa affirmer que l'heure de notre départ, la protection effective de la France cessant, serait l'heure aussi de l'asservissement de l'Annam dans des conditions douloureuses dont l'exemple nous était donné déjà en d'autres contrées d'Extrême-Orient. Au contraire, les deux pays unis par des liens indissolubles, en suivant les lois d'une évolution rationnelle dans leurs rapports de plus en plus confiants, parviendraient à l'état le plus prospère et, grâce à cet accord définitif, l'Indochine entière serait un oasis de paix.

Cette vue était la vraie, il y avait toute-fois un mérite à l'exposer ainsi, sans réticences, dès une première prise de contact. Nous avons de la sorte posé en quelques mots les bases d'une politique de clarté.

La question d'enseignement reste donc prépondérante et doit écarter toute suspicion à l'égard du patriotisme annamite. Si nous sommes des éducateurs dignes de ce

nom, si nous nous maintenons dans les traditions françaises, nous devons nous appliquer à faire des patriotes éclairés, c'est-à-dire comprenant la coopération indispensable des deux races.

Il n'est pas possible encore une fois de tenir pour non existant ce patriotisme, il s'agit moins de la traquer. Il faut recourir à un enseignement national et, comme nous le disait l'un des membres marquants de la plus haute élite annamite, un enseignement adapté aux masses indigènes, qui au lieu de faire de nos jeunes gens des déracinés et des déclassés, aurait pour but de leur faire aimer leur pays, leur milieu et leur race. Nous arriverons ainsi à servir la cause de l'Annam et de la France.

Applaudissons donc à l'idée excellente qu'a eue Sa Majesté Bao-Dai de créer un Ministère de l'Education Nationale. Dans la mesure où nous créerons de bons Annamites, fidèles à leurs pays, nous aurons créé de fidèles protégés de la France.

A. T.

(Avenir du Tonkin)

Les obsèques de S. E. Hoàng Cao-Khai

Ce fut au milieu d'une assistance imposante que se déroulèrent hier matin, à 8 heures, les obsèques de S. E. Hoang-cao-Khai, ancien Kinh-Luoc (vice-roi du Tonkin) Grand Officier de la Légion d'Honneur.

Dès 4 heures du matin, une foule considérable se trouvait déjà sur les lieux. La Société des Tramways dûit doubler ses convois pour le transport des spectateurs venus de tous les coins. Toutes les maisons dans le périmètre de Thai-ha-Ap étaient pavoisées de drapeaux blancs en signe de deuil. Les alentours du parc ainsi que le long de la Route de Thai-ha-Ap étaient occupés par un millier d'Annamites que contenait avec peine le service d'ordre assuré par la Gendarmerie, la Sûreté, la Police et la milice.

La levée du Corps eut lieu au domicile particulier de S. E. Hoàng-cao-Khai quelques minutes après l'arrivée du Chef de la Colonie

Les honneurs funèbres étaient rendus par un bataillon du 9^e Régiment d'Infanterie Coloniale, un bataillon du 1^{er} R. T. T. avec musique et drapeaux et une batterie du 9^e R. A. C. avec fanfare et étendard. Ces diverses unités étaient placées sous les ordres du Général Legendre.

A 8 heures, eut lieu le départ du cortège. En tête se trouvaient 50 drapeaux blancs et bleus. Puis venait le Minh-tinh fleuri rouge au toit cornu, le dais portant le sac du défunt encadré par deux parasols en étoffe brodée, 8 parasols verts, les tablettes rouges portant les distinctions honorifiques en lettres d'or, les linhs avec leurs sabres, deux parasols bleus, un dais dragon portant le d^e-chu encadré de deux éventails en plumes d'oie, les linhs porteurs de sabres et enfin le catafalque fleuri recouvrant le cercueil de S. E. Hoang-cao-Khai.

Dans le cortège, qui prit la direction du cimetière Thai-hà-Ap, nous avons remarqué:

MM. le Gouverneur Général Pasquier, le Secrétaire Général Graffeuil, le Résident Supérieur Tholance, le Général Commandant Verdier M.M. Marty Directeur de la Police du Tonkin, Douguet Directeur des Bureaux de la Résidence Supérieure, Eckert, Résident-Maire de la ville de Hanoi, Sourdeval Résident de France à Laokay, Domec, Résident de France à Haiduong, Pouillet-Osier, Inspecteur des Affaires Politiques et Administratives du Tonkin, Girard Chef de la section du Cabinet du Résident Supérieur Collet, Résident de France à Hadong, Guiseilin Directeur de l'Administration judiciaire, Morché Premier Président de la Cour d'Appel, Léonardi, Président de Chambre de la Cour d'Appel, Arnoux Chef de la Police du Tonkin, Capitaine Trémeau de la Gendarmerie, Perroud, Président de la Chambre de Commerce, Demolle Vice-président de la Chambre de commerce, Méreault Président du Tribunal civil Français, Meneault (fils) Résident de France à Hoa-Binh, Lesterlin, Conseiller municipal, une dizaine d'autres Administrateurs adjoints aux Résidents de France, ainsi que tous les mandarins annamites : Tông-Dôc de toutes les provinces, Tuân-Phu, Bô-chanh, Tri-Phu, Tri-Huyên et Huân-Dao.

Lorsque le cortège arriva devant le Huyên de Hoân-Long, on déposa le catafalque, puis les troupes défilèrent devant le cercueil de S. E. Hoang-cao-Khai. Une escadrille de Bach-Mai a survolé les lieux pendant le défilé. Tous les Généraux, Colonels, Commandants, Capitaines et Lieutenants étaient en grande tenue.

M. le Résident Supérieur Tholance au nom des Gouvernements français et annamite a prononcé le discours suivant :

Monsieur le Gouverneur Général.

Excellences,

Messieurs,

Lorsqu'il y a trente trois ans, j'arrivai à Hué, jeune Administrateur, chargé de représenter le Protectorat auprès des Ministères des Finances, des Travaux Publics et des Rites, la première figure qui m'accueillit en cette Cour, alors mystérieuse pour moi, fut S. E. Hoang-Cao-Khai. Je garderai longtemps encore le souvenir ému de l'affable cordialité qu'il voulut bien réserver au jeune fonctionnaire débutant dans la carrière, plus riche d'espairs que d'expérience. Son visage d'alors est demeuré profondément empreint en ma mémoire fidèle. Je reverrai toujours cette physionomie où brillaient

l'intelligence et la fermeté, ces yeux pétillants d'esprit et de finesse. La prudence et la sage raison se reflétaient dans l'immobilité grave singulièrement attachant qui forçait le respect et l'admiration de tous.

Sous une apparence délicate, il était une âme forte, trempée par les vicissitudes d'une époque troublée, qui lui avait permis de donner toute la mesure de ses qualités exceptionnelles de chef. Cet être d'élite, ce lettré raffiné, ce haut mandarin qui avait supporté pendant de longues années le poids d'un commandement qui eût été lourd pour d'autres épaules que les siennes, était cependant simple, aimable, accueillant. Un sourire indulgent et parfois quelque peu sceptique tempérait la réserve de son abord, et je me sentis dès lors conquis par un si bel équilibre par cette maîtrise de soi que j'ai été heureux de retrouver chez ceux de sa race et de sa famille.

A l'aube de la collaboration franco-annamite, quand mourut le premier Français qui consacra sa vie au service de l'Annam, Monseigneur Pigneau de Behaine, l'Empereur Gia-Long voulut exprimer sa reconnaissance envers ce prélat, son bienfaiteur et son ami, et il composa en l'honneur de l'Evêque d'Adran un éloge funèbre qui fait encore l'honneur des anthologies annamites.

Je ne pourrais, quant à moi, prétendre aux rares talents littéraires de ce glorieux monarque qui maniait aussi bien le pinceau que l'épée pour célébrer comme il convenait les mérites de S. E. Hoang-Cao-Khai dont l'œuvre a été si étroitement liée à l'action de la France en ce pays.

Je n'entreprendrai pas non plus de vous retracer dans le détail sa magnifique carrière. Vous rappeler les principaux faits dont fut émaillée cette vie prodigieuse, tout entière consacrée à la grandeur du peuple d'Annam, m'obligerait à une sèche et fastidieuse énumération. Toute l'histoire du Tonkin avec ses heurts, ses espoirs, ses heures sombres ou brillantes est si intimement associée à son nom, qu'on ne saurait évoquer l'un sans rappeler l'autre.

S. E. Hoang-cao-Khai était originaire de Hà-Tinh, Cu-nhân à 18 ans, il occupa tout d'abord divers emplois de début à la Cour de Hué. Vers 1883, il fut envoyé au Tonkin où le Vice-Roi lui confia le poste particulièrement délicat de Tri-huyên de Tho-Xuong (Hanoi).

Le pays était alors en proie à une profonde anarchie. La piraterie chinoise sévissait dans la moyenne et la haute région. Les rebelles annamites portaient le pillage et l'incendie jusqu'aux portes de la capitale ; les Représentants du pouvoir royal étaient partout en fuite ou réduits à l'impuissance. Le désordre ré-

gnait sa maître. De toutes parts, du Nord au Sud, de l'Est à l'Ouest, c'était la ruine, la désolation, le désespoir.

Ce fut le mérite et ce sera à jamais l'honneur de quelques mandarins éminents d'avoir compris, dans une vision sûre de l'avenir, qu'aucune restauration n'était possible sans l'appui de la grande Nation d'Occident dont le secours s'offrait, providentiel.

Au premier rang de ces quelques amis de la première heure, se détache la belle figure de S. E. Hoàng-cao-Khai. Tout de suite, il vint à nous franchement, sans arrière-pensée. Si la sympathie et l'estime qui devaient plus tard faire de lui notre collaborateur le plus sincère et le plus dévoué, n'étaient pas encore nées dans son cœur, ce n'est pas son moindre mérite d'avoir fait preuve de ce sens politique qui révèle, sans conteste, les caractères et les intelligences d'élite. Il comprit, à l'heure où il pouvait encore y avoir quelque danger à rechercher notre aide, que l'action de la France ne pourrait poursuivre d'autre but que le mieux-être de la population et la prospérité du pays. Nous apportant sans réserve sa collaboration la plus entière, il ne cessa depuis lors de se dévouer de toute son âme pour le triomphe de l'œuvre à laquelle il avait décidé de consacrer sa vie.

Il importait avant tout de délivrer les campagnes de la menace des bandes qui infestaient alors le Delta : Le Tri-Huyén de Tho-Xuong s'offrit aux missions les plus délicates et les plus dangereuses. Négociateur attiré de notre Gouvernement, il obtint la soumission rapide de nombreux rebelles. Ceint d'une écharpe tricolore que lui avait remise l'Autorité française comme signe de la mission, il circulait entre nos postes, véritable symbole aux yeux d'une population si longtemps terrorisée, de cette alliance franco-annamite qui devait être bientôt la base même du Protectorat.

Le mal avait cependant des racines profondes, les résultats des négociations qu'il était chargé de mener avec des gens sans foi ni loi, s'avérèrent rapidement insuffisants. Il fallut prendre les armes. Le jeune mandarin, à l'exemple de maints de ses devanciers, se transforma en chef militaire. Pendant plus de 10 années à la tête des colonnes de police, il pourchassa sans répit les rebelles, bravant la mort dans des combats et des embuscades sans nombre. Atteint de dysenterie, miné par le paludisme, à peine était-il rétabli qu'il repartait encore, avec une ardeur sans cesse accrue, à la tête de ses partisans. Dans le Bai-Sây, à la Cac-Ba et dans maints endroits encore, le souvenir de ses exploits reste impérissable.

Durant cette période de sa vie si féconde en heureux résultats, S. E. Hoàng-cao-Khai fran-

chit rapidement les échelons de la hiérarchie mandarinale: Nous le retrouvons successivement An-Sat à Hanoi, Tuân-phu à Lang-Son puis à Hung-Yên, Tông-Doc à Hai-Duong, enfin Khâm-Sai, Délégué de l'Empereur, chargé de la pacification du pays.

En 1890, il est nommé Kinh-Luoc du Tonkin. Ce choix, déterminé par ses éclatants services et par son rayonnant prestige personnel, couronne dignement sa magnifique carrière.

Vice-Roi au Tonkin, détenteur des pouvoirs de la Cour, il va pouvoir donner sa mesure. Tout est à reprendre, à réorganiser. Pendant 6 ans, il se consacra tout entier à cette œuvre: grâce à lui, le pays put sortir du chaos et retrouver enfin la paix dans l'ordre, depuis si longtemps disparue.

Et lorsqu'en 1897, sa mission semblant terminée, les hautes fonctions qui lui avaient été confiées furent dévolues au Résident Supérieur, on peut affirmer que les bases de notre action étaient d'ores et déjà, grâce à son précieux concours, définitivement fixées.

C'est alors que S. E. Hoàng-cao-Khai fut rappelé à la cour pour y remplir les fonctions de Régent de l'Empire, qu'il cumula avec celles de Ministre de la Guerre et des Travaux Publics.

En 1903 enfin, parvenu au faite des honneurs et arrivé au soir d'une glorieuse carrière il prit modestement sa retraite et se retira aux portes de Hanoi, dans ce village de Thai-ha-Ap qu'il avait fait surgir des marais et où il avait déjà fixé le lieu de son dernier sommeil.

Il réalisait ainsi le rêve de tous les sages, disciples de Confucius. Dans cette solitude si propre à la méditation, il vécut pendant trente années une existence heureuse, entouré du respect de tous et de l'affection des siens.

Il eut la satisfaction de voir ses fils suivre son glorieux exemple et s'élever à leur tour aux plus hautes charges de l'Etat. Ses enfants et petits-enfants formèrent aujourd'hui la plus belle, la plus noble famille dont le dévouement à la cause franco-annamite s'affirma chaque jour loyal et fidèle.

Pendant de nombreuses années, aussi longtemps que sa santé le lui permit, S. E. Hoàng-cao-Khai fit partie du Conseil de Gouvernement apportant à notre Administration le fruit de sa longue expérience. Il consacra aussi à ses compatriotes des dons remarquables de lettre et composa à leur intention toute une série d'ouvrages qui le classent parmi les écrivains annamites les plus distingués de l'époque contemporaine.

Il possédait la maîtrise de la forme et sut transposer en langue annamite le style classique chinois. Selon l'usage des grands lettrés

d'autrefois, ses œuvres sont riches d'allusions à sa propre carrière. Il entendait justifier par d'illustres exemples l'attitude politique qu'il avait adoptée et qui avait dicté toute sa conduite. Je citerai notamment une de ses pièces de théâtre qui met en scène l'Empereur Gia-Long et l'Evêque d'Adran et dans laquelle il exalte l'amitié de ces deux grands hommes et met en lumière les heureux résultats obtenus par la collaboration intime de nos deux pays.

Si on peut voir dans ce besoin de justification personnelle un souci d'éclairer l'histoire, il faut y chercher aussi une idée plus noble encore : sa conviction profonde que l'Annam ne pouvait, dans le présent du moins, grandir et prospérer que sous l'égide tutélaire de la France.

Dans un autre de ses ouvrages intitulé « *En Annam* », poursuivant la même démonstration, il expose tour à tour, en une sorte de tryptique, les effets de l'intervention chinoise au Tonkin, puis ceux de la conquête par les Annamites du Champa et d'une partie du Cambodge, et enfin l'œuvre déjà accomplie par la France en Annam. La conclusion qu'il tire de cette comparaison est toute en faveur de notre pays dont l'action fut toujours si humaine et si féconde.

Le chapitre qui traite du « Besoin de notre pays de se tourner vers la France pour s'appuyer sur elle » est en tous points remarquable. Il éclaire et illumine cette noble vie si continue et si ferme en ses desseins. Notre grand ami avait foi en l'avenir de l'Annam, foi en la Nation protectrice. Rallié à nous par la raison, il nous reste toujours fidèle de cœur et de sentiment.

Vie heureuse, utile et féconde, vie complète et comblée ; toutes les fonctions du mandarin et les hautes charges du pays, S. E. Hoang-cao-Khai les a successivement remplies et toujours avec une égale maîtrise. Toutes les distinctions, tous les grades, tous les titres de

noblesse, il les a obtenus. Une seule dignité lui manquait encore, qu'un décret royal vient de lui conférer à titre posthume, celle de Canchanh-diên-Dai-hoc-si ou première Colonne de l'Empire. Dès 1902, la France l'avait fait Grand Officier de la Légion d'Honneur.

Au nom du Gouvernement de la République, au nom de Monsieur le Gouverneur Général et du Protectorat du Tonkin, je salue ici, au seuil de sa dernière demeure, ce grand serviteur de l'Annam et de la France, dernier témoin d'une grande époque qui s'estompe déjà dans les lointains du passé, qu'il *donne en paix sur la Terre tonkinoise*, en ce lieu qu'il avait élu. Son souvenir survivra longtemps encore dans la mémoire et dans le cœur de ceux qui l'ont connu, admiré et aimé.

Puis S. E. Pham-Quynh Directeur du Cabinet de Sa Majesté qui représentait S. M. Bao-Dai aux obsèques, au nom du roi, a lu le Du conférant le titre posthume de Can-Chanh-Diên-Dai-Hoc-Si à S. E. Hoang-cao-Khai.

Puis M. M. le Gouverneur Général, le Général en Chef, le Résident Supérieur, les Résidents des diverses provinces et les Officiers présentèrent leurs condoléances à L. L. E. E. Hoang-manh-Tri et Hoang-trong-Phu.

Le cortège continua à défilier jusqu'au Cimetière de Thai-Ha-Ap où eut lieu l'enterrement.

La douleur de L. L. E. E. Hoang-manh-Tri et Hoang-Trong-Phu, fils de S. E. Hoang-cao-Khai faisait peine à voir. Nous n'essaierons pas de l'atténuer par de vaines paroles. Nous espérons néanmoins que la part que tout le monde prend à leur deuil, leur apportera un peu de réconfort et de consolation dans cette cruelle épreuve que le sort leur envoie.

(Volonté indochinoise)



LA CUISINE ET LA SANTÉ

De nombreux étudiants suivaient jadis, à l'hôpital Cochin, la visite quotidienne d'un excellent homme, qui était en même temps un médecin éminent et qui s'appelait Du-jardin-Beaumetz. Il interrogeait volontiers ses élèves sur l'alimentation qu'il convenait de dispenser à tel ou tel malade, et il demandait qu'on détaillât non seulement le régime, mais aussi la façon dont il fallait en cuire et en présenter les éléments. Quand un de ceux qu'il questionnait semblait compétent sur ce chapitre spécial, il en marquait un grand plaisir, tenant que la cuisine faisait partie de la thérapeutique et de l'hygiène.

C'est un sentiment que l'on partage volontiers lorsque l'on songe à l'importance que revêt la préparation des mets pour l'homme bien portant comme pour le malade. Aussi ne faut-il pas s'étonner de voir des médecins professer sur l'art culinaire, dont ils ont compris qu'ils devaient être les premiers à le guider pour que son influence sur la santé humaine se fit favorable et non fâcheuse. Il faut souhaiter qu'ils aient beaucoup d'auditeurs, afin que le praticien puisse, à son tour, conseiller à ses clients un menu établi en connaissance de cause. Il n'est pas suffisant, pour son bien-être physique et moral, que l'homme mange; il faut qu'il mange bien, afin de profiter de ce qu'il consomme.

Pour soutenir son existence, l'être humain, nul ne l'ignore, a besoin de nourriture, et dans celle-ci il est nécessaire qu'il trouve plusieurs catégories de principes qui sont ceux-là mêmes dont est fait son organisme. Il a besoin d'albumines pour remplacer celles qui, en lui, vieillissent et meurent; de graisses et d'hydrates de carbone dont l'oxydation est une source de chaleur; de sels minéraux pour prendre la place de ceux que, perpétuellement, il élimine. Ces éléments indispensables, il peut, évidemment, les trouver un peu partout et contenter de la sorte ses nécessités physiologiques. C'est ainsi que l'on peut s'accommoder sans grand dommage de régimes exclusifs. Cependant, ils ne sont pas sans inconvénient, et font à l'ordinaire courir le risque de consommer une quantité de nourriture exagérée, de conduire à des désordres digestifs ou à des éliminations irrégulières de déchets. L'homme est un omnivore, qui doit varier son menu et le diversifier. L'idéal est, en outre, pour lui, de

n'absorber que la proportion d'aliments qui lui est nécessaire et d'assimiler — corollaire logique — au maximum ce qu'il absorbe. C'est dans ce dessein qu'instinctivement il a inventé la cuisine, dont les premiers balbutiements remontent, à n'en pas douter, à l'époque où il connut le feu. Et ce temps est assez lointain pour que les plus anciens vestiges de l'humanité que nous connaissons nous démontrent l'existence de foyers et d'os calcinés d'animaux. Ainsi l'homme se distingua-t-il d'une façon nouvelle des êtres qui peuplaient la terre, puisque, comme l'a dit Graves, il est le « seul animal cuisinant ».

La cuisine a une double mission, qui est de choisir les nourritures nécessaires à chacun et de les adapter aux obligations organiques, c'est-à-dire de les rendre aussi digestibles et partant aussi assimilables que possible. C'est à ce titre qu'est vrai le mot du célèbre Desgenettes. Ayant, au cours d'un examen, demandé au candidat où commençait la digestion et ayant reçu cette réponse : « dans la bouche », il riposta : « Non, monsieur, à la cuisine ».

Dans l'esprit de beaucoup de personnes, le but principal de la cuisine est de rendre les aliments agréables au goût. C'est à peu près la même chose. Faire qu'un aliment soit agréable, c'est faire, en effet, qu'il soit aisément digéré, et l'on a eu raison de dire que la digestion est en grande partie d'ordre psychique.

Il existe, en physiologie, une expérience classique, celle de Pawloff, qui démontra que le seul fumet d'un aliment suffit à faire sécréter le suc gastrique par l'estomac d'un animal. L'homme, à ce point de vue comme à tant d'autres, ne diffère pas des bêtes. Il en est même assez conscient pour proclamer que tel plat lui met « l'eau à la bouche ». Ceci n'est que la sécrétion salivaire, mais la sécrétion gastrique la suit immédiatement. Et elle se fait d'autant plus aisément que le mets est plus appétissant.

Et non seulement la sécrétion gastrique suit, comme chez le chien de Pawloff, la sécrétion salivaire, mais aussitôt après elle apparaît la sécrétion du duodénum, qui déclenche à son tour l'activité du pancréas et du foie, de sorte que cette appétence que provoque une cuisine à notre goût met,

comme dit M. de Pomiane, tout l'appareil digestif en état de recevoir l'aliment et d'en faire bon usage.

Il est donc évident qu'une bonne préparation des nourritures aide singulièrement leur digestion et leur assimilation. Certes, en cas de besoin, des mets sans apprêts suffiraient à nous substanter, mais ils le feraient mal, parce que nos sucs digestifs ne seraient pas sollicités à un degré suffisant. D'autre part, il semble que si nous choisissons tel mets de préférence à tel autre, c'est que nous trouvons en lui non seulement de quoi satisfaire notre goût, mais encore ce qu'il faut pour apaiser nos besoins physiologiques.

La preuve en est dans l'existence des cuisines régionales, qui ne sont basées que sur les nécessités conditionnées par le climat. La proportion des éléments nutritifs indispensables aux habitants des diverses zones du globe n'est pas partout identique. Et la cuisine régionale offre cette particularité que ses principes dominants, parce qu'essentiels, sont devenus pour l'homme l'objet d'un goût particulièrement vif. Les Lapons ont le plus grand plaisir à se gorger de lard et d'huiles animales, alors que les coprs gras leur sont indispensables pour combattre les effets du froid. Un peu moins au nord, les hommes aiment à faire des repas copieux où les viandes occupent une place prépondérante. Descendons encore, et nous verrons la proportion relative des aliments carnés et des végétaux tendre vers un équilibre qui trouve sans doute son expression la plus parfaite dans la cuisine française moyenne, et qui se rompt au profit du règne végétal quand nous abordons les rives de la Méditerranée.

Le choix des aliments doit être complet, pour autant que l'alimentation courante des hommes comporte plusieurs plats, par l'ordre de succession logique de ceux-ci. Le regretté Laumonier a fait remarquer que l'ordonnance d'un repas tel que nous le concevons n'est pas laissée au hasard. Nous commençons ordinairement par des aliments qui excitent la sécrétion salivaire, qui sont également peptogènes et qui sont représentés par le bouillon, les hors-d'œuvre, les salaisons, puis par quelques entrées que nous apprécions comme particulièrement savoureuses. Viennent ensuite les aliments très nutritifs dont la teneur en albumine, en graisses et en hydrates de car-

bone est élevée : ce sont les poissons, les viandes rôties, les légumes féculents, les gibiers, les pâtés. Enfin apparaissent les mets riches en eau et en cellulose, légumes verts et salades. L'eau qu'ils contiennent vient à point au moment où la sécrétion salivaire est épuisée par l'ingestion quelque peu laborieuse du service précédent ; la cellulose, peu digestible pour l'homme, pousse devant elle les résidus. De même les fromages ont-ils, par leurs ferments, une action favorable sur la fin du travail de digestion. Les fruits qui terminent le repas sont faits surtout, eux aussi, de cellulose et d'eau.

Remarquons qu'il n'est nul besoin qu'un repas soit compliqué pour que cette succession de mets, physiologiquement ordonnée, intervienne. Dans le plus modeste, les hors-d'œuvre, si simples soit ils, viendront au début, la salade et les fruits à la fin, et le plat de résistance sera encadré entre ces deux extrêmes.

Les règles de ce que l'on peut appeler, avec M. de Pomiane, que j'ai déjà nommé, la gastrotechnie, doivent présider également à la préparation des mets, c'est-à-dire à leur cuisson et à leur mode de présentation. Il convient que la cuisine laisse à chaque aliment son maximum de valeur nutritive en même temps qu'elle en développe la saveur. Je ne saurais entrer dans le détail de cet art, fondé, comme tous les arts, sur une science, ni même étudier avec quelque précision les avantages et les inconvénients de la cuisson à l'eau, du rôti, de la grillade, de l'étouffée, de la friture, ni développer cette notion primordiale que la coagulation des albumines, la transformation de l'amidon en empis, l'émulsion des graisses constituent autant de stades préparatoires à la digestion proprement dite, tandis que celle-ci est commencée de façon réelle par l'hydrolyse qui résulte de la cuisine prolongée à l'eau. Les sauces, les liaisons mériteraient aussi qu'on s'en occupât et que l'on discutât de leur utilité. Les épices vaudraient un chapitre. Toutefois il faut que l'on sache que ces procédés culinaires ont ce que l'on appelle, en langue médicale, leurs indications et leurs contre-indications, suivant celui qui doit en être, en dernier ressort, le bénéficiaire. Nos nourritures doivent être réglées suivant nos besoins, nos capacités digestives, l'état de notre estomac et de notre intestin et nos occupations. L'homme qui se livre à des exercices où interviennent la force et la résistance à la

fatigué ne saurait évidemment se nourrir comme le travailleur de cabinet ou le sédentaire. Au premier, les aliments les plus réparateurs et les préparations les plus simples (qui peuvent, d'ailleurs, être exquises), car il n'a nul besoin d'exciter son appétit; à l'autre, les substances plus spécialement toniques du système nerveux et quelque recherche culinaire, afin de le disposer à faire honneur au repas. L'un et l'autre savent bien discerner, au demeurant, quel genre de cuisine leur est le plus favorable, de même que celui dont le système digestif ne fonctionne pas de façon parfaite sait ce qu'il doit éviter et ce qu'il lui faut rechercher. Cette dernière réflexion nous ramène à cette vérité que le médecin doit être assez compétent, non seulement en hygiène alimentaire, mais aussi en cuisine proprement dite, pour conseiller, suivant le cas, ou pour défendre tel ou tel genre de préparation culinaire. Cette connaissance des bienfaits et des périls que peuvent nous dispenser les casseroles et les rôtissoires est d'ailleurs assez répandue parmi mes confrères et ils sont généralement d'avis qu'une cuisine variée et savoureuse est apte à réjouir l'âme de leur client et à mettre en bon état son corps. Au reste, la cuisine est encore et peut-être surtout nécessaire pour faire supporter les régimes qu'ils sont souvent obligés de prescrire. L'art de Carême est capable de rendre sinon agréable, du moins acceptable, le plus monotone et le moins appétissant.

De ce fait qu'une cuisine soignée répond aux nécessités physiologiques de l'homme et lui est particulièrement favorable, des éloges que méritent au point de vue de la santé ceux et celles qui s'adonnent à l'art de Vatel, il ne faudrait pas tirer cette conclusion que l'ont peut faire son ordinaire d'une préparation particulièrement recherchée de nos mets. Les cuisines les plus compliquées ne sont pas celles qui s'adaptent le mieux aux nécessités dont nous avons parlé et la cuisine de famille, qui peut et doit être raffinée, est celle qui rend aux bien portants comme aux autres les services les plus certains.

Il n'est pas défendu, toutefois, aux premiers de se livrer à cet égard et de temps en temps aux plaisirs d'un dîner fin, mais il faut que ce ne soit que par exception. « La cuisine recherchée, écrivait Hufeland en 1790, fait toujours trop manger. Elle sait si bien flatter le palais que toutes les représentations de l'estomac sont inutiles ». Ici

l'homme échappe à ses nécessités et n'est plus gouverné que par le plaisir. Ce genre de cuisine fait appel à des épices, à des sauces relevées, à des combinaisons savantes de goûts qui conduisent trop facilement à l'excès et où le médecin ne saurait plus avoir la parole sinon pour louer l'excellence de ce qu'il déguste. On peut s'en offrir la fantaisie en passant, on se trouverait mal d'en prendre l'habitude.

Et cependant la cuisine s'est bien simplifiée de nos jours, tant au point de vue du nombre des plats qu'à celui de préparation. S'il nous fallait manger aujourd'hui ce que l'on servait dans les grands dîners du dix-septième siècle, nous ne saurions en venir à bout. On comprend, à lire ces kyrielles de mets compliqués, cette succession de services encombrés de plats, la conduite d'Hecquet qui, lorsqu'il était appelé en consultation chez quelque malade opulent, allait d'abord complimenter les cuisiniers et les remercier d'être les meilleurs pourvoyeurs de la médecine. On n'est pas surpris que la saignée et la purgation aient fait la base de la thérapeutique de cette époque. La cuisine d'aujourd'hui, qui est certainement aussi savoureuse, n'a garde de verser dans de telles exagérations. Elle a mis dans sa conduite une mesure quantitative et qualitative des plus louables et l'on ne serait pas surpris si quelques-uns de ses maîtres étaient instruits des grands principes physiologiques sur lesquels la gastronomie doit s'appuyer. On en est certain, tout au moins, pour ceux dont je parlais en commençant et qui n'hésitent pas à régenter, caducée en mains, les maîtres queux et les ménagères.

Sans doute, y a-t-il encore; d'une façon générale, quelques progrès à faire pour que l'art délicat de la cuisine s'adapte toujours de façon parfaite aux besoins comme au goût de qui en consomme les chefs-d'œuvres qui, je le répète, n'ont nul besoin d'être compliqués pour mériter ce nom. Mais peut-être approchons-nous des temps annoncés par le docteur Toulouse et « où toutes les industries de l'alimentation, y compris celle du fourneau, appartiendront à des hommes ayant fait montre de quelques connaissances médicales ». Il était, en tout cas, réservé à notre temps de s'essayer à concilier notre plaisir et notre hygiène. L'organisation de cours de cuisine sous direction médicale est, à cet égard, une tentative dont on peut espérer beaucoup.

Docteur HENRI BOUQUET