

Poirot de Valcourt

Un agronome toulais, ami de Mathieu de Dombasle par Claude PATURAUD

La bibliothèque de Toul possède un ouvrage de Louis Poirot de Valcourt¹. Poirot étant originaire du Toulais, nous avons pensé qu'il serait intéressant de faire sa connaissance.

Louis Poirot de Valcourt

Le 11 janvier 1855, mourait, à Paris, à l'âge de 83 ans, Louis Joseph Chrétien Maurice Poirot de Valcourt. Il laissait, par testament, à la Ville de Toul, sa bibliothèque riche de six cents volumes, et une rente de deux cents francs pour l'accroître indéfiniment, d'année en année. Pourquoi à la Ville de Toul? Bien que né à Metz, le 15 juillet 1771, il était issu d'une vieille famille de la région de Toul : fils de Christophe Joseph François Poirot de Valcourt, commissaire des guerres, ancien commissaire ordonnateur en chef de l'armée de la Moselle, originaire de Foug, et de Anne Françoise Dieudonné Tabouillot.

L'ancêtre, Nicolas Poirot, avait été anobli, en 1613, par Jean des Porcellets, évêque de Toul². Un autre Nicolas Poirot a été anobli par le duc de Lorraine, Charles III, le 10 juin 1571. Jean-Joseph Poirot, aïeul de Louis, dans ses preuves de 1764 pour la confirmation de son titre

d'écuyer, nous apprend que Nicolas, anobli en 1571, était cousin ou neveu de son ancêtre, sur quoi il a pris les mêmes armes : *d'argent à trois poinçons dentelés d'azur en chef de mesme chargé d'un cygne d'argent becqué d'or*. Les livres de Louis Poirot sont marqués d'un tampon qui représente un cygne. Le registre des patentes, pour l'année 1731³, nous apprend que l'aïeul de Louis, Jean-Joseph Poirot, prévôt et gruyer de Foug, a demandé, pour remplir dignement les fonctions de son office, de prendre les degrés de baccalauréat et de licence en la faculté de Pont-à-Mousson. C'était un homme scrupuleux qui tenait à être à la hauteur de ses responsabilités.

Christophe-Joseph fit l'acquisition du territoire de Valcourt en 1766, ou cense de Valco, qui appartenait à ses tantes, demoiselles Poirot, et, avec ces biens, se constitua un domaine⁴. Valcourt appartenait, depuis longtemps, à la famille Poirot. Sur la carte de 1698⁵, on peut lire : *Tuilerie Poirot*; sur la carte de Cassini : *Folie Poirot, Tuilerie, Valcot ou Gare le coup*⁶.

3. ADMM B 174.

4. C'est probablement à ce moment qu'il ajouta Valcourt à son nom.

5. Carte particulière des environs de la ville de Toul, de ses nouvelles fortifications et de ses projets, lavés en jaune.

6. Sur la carte de Bicqueley, de 1810, c'est écrit *Gare le Coup*.

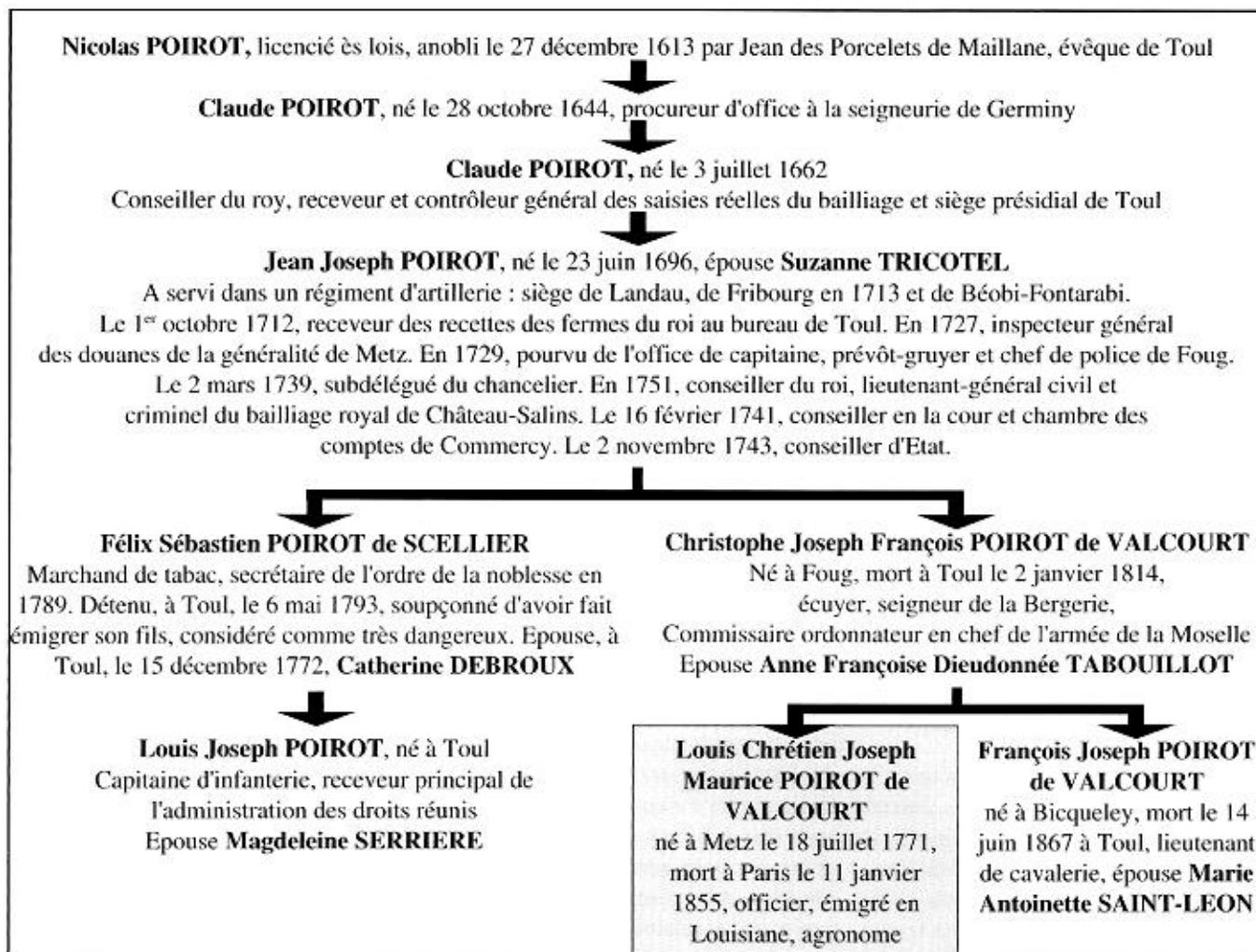
Christophe Poirot construisit, en 1767, la maison appelée *le Château* et désignée dans les plans du cadastre sous le nom de *Ferme de Valcourt*. Dans le pays, il adopta une attitude seigneuriale. C'est lui qui, en 1781, posa la première pierre de l'église de Bicqueley comme *paroissien principal et protecteur de la commune* et c'est, dans cette église, qu'il s'est remarié avec Anne Barbe de Chazelles, le 11 novembre 1788.

Il se fit recevoir membre de la Confrérie de Notre-Dame de Valcourt, et, en 1781, il en devint administrateur. Il fit placer, dans le sanctuaire de la chapelle, probablement dans les arcades qui, à droite et à gauche, réunissaient le chœur aux bas-côtés, deux bancs avec dossier et couronnement; ces bancs étaient entourés d'une grille en fer qui portait son blason; ses armes étaient aussi sculptées sur le couronnement des bancs. Le chœur était entouré d'une boiserie d'un dessin semblable à celui des bancs armoriés, ce qui fait penser que cette boiserie fut placée par Poirot; on peut en dire autant du maître-autel et du tabernacle.

La famille Poirot garda la propriété jusqu'en 1828, puis elle passa aux mains de Monsieur Hennequin, ancien principal du collège de Toul, alors proviseur du collège royal de Nancy. Depuis 1869, la propriété appartient à la famille de Tinséau.

1. Mémoires sur l'agriculture, les instruments aratoires et d'économie rurale, Paris 1841.

2. ADMM. B 258.



Origine du nom *Valcourt*

Le père Benoît Picard dit que Valcourt, vulgairement *walcop*, est, peut-être, la métairie ou village du comte Vido, *Vidonis Curtis*. On sait qu'il y avait un village sur la hauteur voisine de Valcourt. La chapelle, sous l'invocation de Notre-Dame, y est très belle et bien entretenue par les soins de quelques bourgeois de Toul. L'abbé Vanson pense plutôt que *Valcourt* vient de *vallis curia* qui signifierait *métairie du vallon*¹. On lit aussi *vallis curia* dans une charte de l'évêque Brunon de l'an 1034.

1. Notice sur la chapelle dédiée à la Vierge des Sept-Douleurs et connue sous le nom de Notre-Dame de Gare-le-Col par l'abbé Vanson, Pierre-la-Treiche, 1896.

Origine du nom *Gare le Col*

Voici le fonds de la légende d'après Vanson. Un seigneur breton, Ralbert Constant, prince de Saint-Brieuc, revenant d'une expédition lointaine avec quelques hommes d'armes, s'était arrêté, le soir, dans le vallon de Valcourt, et endormi devant la statue de la Vierge qu'on y vénérât. Pendant la nuit, des brigands vinrent le surprendre; ils étaient sur le point de le tuer, quand Ralbert entendit une voix qui, venant de la statue, lui criait : *Gare le col!* Réveillé en sursaut, il se défendit; ses hommes vinrent à son aide, ils s'emparèrent des meurtriers qui furent brûlés dans le bois voisin.

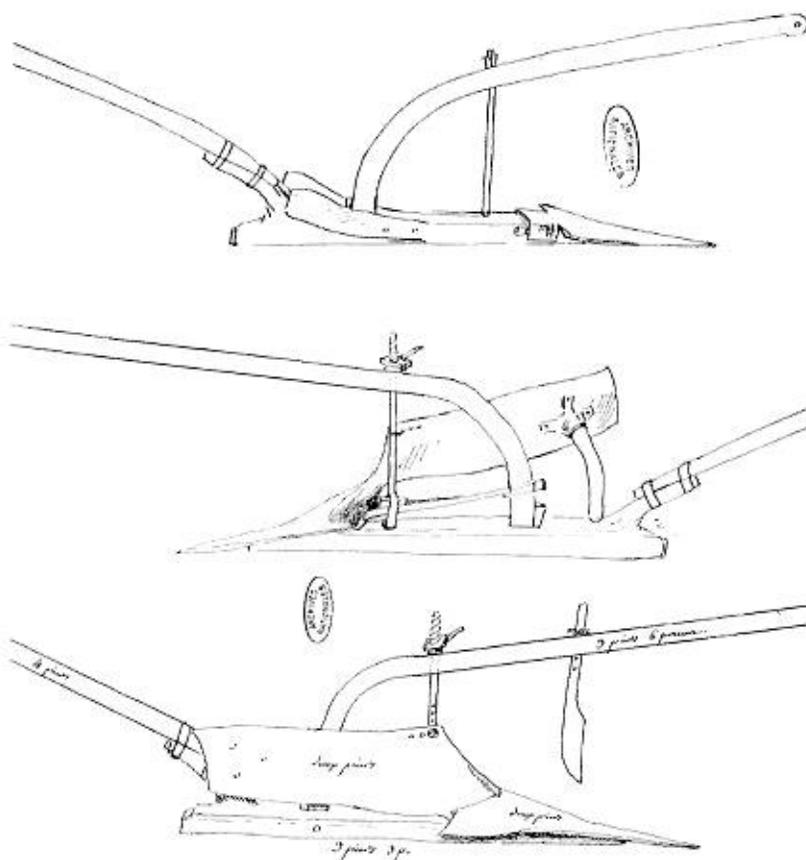
Vanson rapporte un fait curieux : dans les délimitations de communes, les Toulous ont toujours eu soin que la chapelle restât sur leur territoire; on a fait, pour cela, dévier la ligne de séparation entre Toul et Bicqueley, au lieu de suivre, ce qui eût été naturel, le cours du ruisseau de Gare-le-Col, la ligne de séparation quitte brusquement celui-ci pour passer derrière le choeur de la chapelle, et laisser ainsi le sanctuaire sur le territoire de Toul.

Mais revenons à Louis Poirot, voyageur et agronome. Nous savons, par son testament, qu'il avait été officier. Ayant vingt et un ans en 1792, avait-il émigré à cause de la Révolution? On trouve bien un Poirot sur la liste des

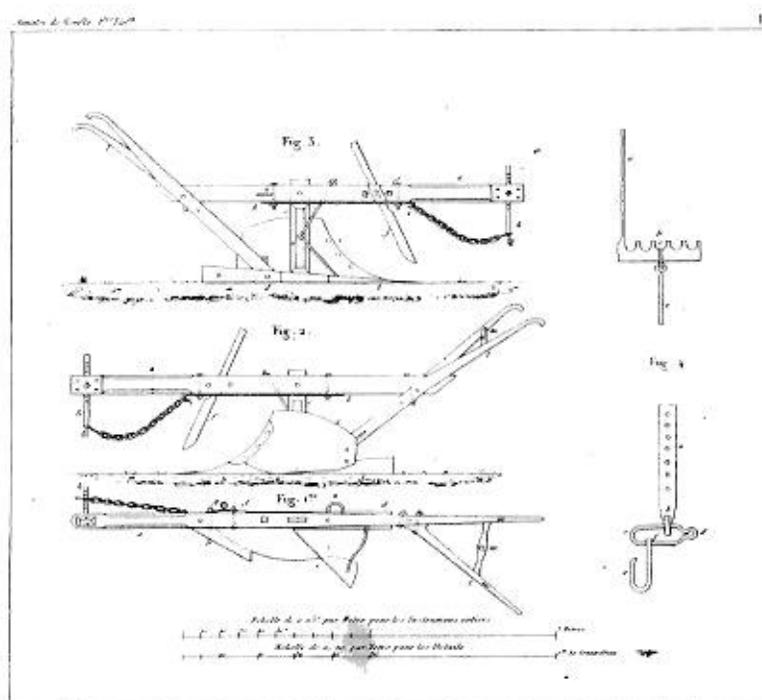
émigrés, à la date de 1792, mais il s'agit de son cousin Louis Joseph dont le père, Félix Sébastien Poirot, a été détenu à Toul, pour avoir encouragé l'émigration de son fils¹. En tout cas, il vit à Natchez² de 1798 à 1801. Il vit, aussi, trois ans à Port-au-Prince (Saint-Domingue), de 1801 à 1803, à Philadelphie, de 1807 à 1813, à la Nouvelle-Orléans en Louisiane, état vendu par Napoléon, en 1803. En 1814, il est de retour en France. Il va cultiver le bien de sa famille à Valcourt, écart de Bicqueley, à partir de 1818, jusque vers 1828, quand il se retira à Paris où il vivait en garni.

A mon retour en France, en 1814, j'ai trouvé notre bien de Valcourt près de Toul, dans l'état de culture le plus déplorable; il était rempli de chiendent et autres mauvaises herbes et n'avait que trop peu d'engrais, suite assez naturelle de l'assolement triennal observé religieusement dans cet arrondissement. Le bail du fermier expirait en 1818; je résolus de cultiver par moi-même. J'avais vu, aux Etats-Unis d'Amérique, labourer avec la charrue sans avant-train, traînée par deux chevaux (comme la charrue de Mathieu de Dombasle), et sarcler avec la houe à cheval, appelée "flouck" en Louisiane, les maïs, pommes de terre, tabacs, cotons et cannes à sucre. La lecture d'Arthur Young me décida à mettre en prairies artificielles mes terres les plus mauvaises et les plus difficiles à cultiver, et à adopter, pour celles en culture, l'assolement quadriennal, ou de Norfolk, savoir: 1° plantes sarclées avec fumier; 2° grains de printemps avec trèfle; 3° trèfle plâtré, les deux premières coupes pour foin, et la troisième enterrée et 4° blé sur un seul labour.

Dans ce compte-rendu, transmis à la Société Centrale d'Agriculture de Nancy, en 1823, il donne le détail de ce que coûte chaque opération, labour, plan-



Araire et charrues encore utilisés en 1819, date des dessins



Charrue de Mathieu de Dombasle (Annales de Roville)

1. ADMML 3421.

2. Natchez, ville des Etats-Unis, Mississippi, sur la rive gauche du fleuve..

tation, arrachage, récolte. Exemple: *71 journées de femme pour retirer les pommes de terre avec le kâ, les démêler..., 71 francs. Arracher les pommes de terre avec la charrue, trois journées de charrie à cinq francs font 15 francs.*

C'est probablement au cours de sa retraite qu'il a écrit ses **Mémoires sur l'agriculture, les instruments aratoires et l'économie rurale**, puisque le livre parut seulement en 1841. Ce livre est intéressant parce qu'il fait le point sur les connaissances en agronomie dans le premier quart du XIX^{ème} siècle. Il montre que, dès cette époque, la mécanisation est en cours, il cite un cultivateur anglais qui fait mouvoir cinq machines avec la vapeur. Dans ce livre, Louis Poirot décrit toutes ses inventions mécaniques, avec un recueil tiré à part, pour les plans qu'il a fait lui-même: *J'ose à peine dire que le professeur de dessin que j'ai eu pendant quatre ans, est devenu Maréchal de France¹, et le dessin a été un des premiers et des plus utiles échelons de son élévation. Il m'a fait dessiner l'académie; mais ce n'est que le dessin linéaire dont j'ai senti l'utilité et le besoin, et que j'ai appris de moi-même, qui m'a été extrêmement utile dans le cours d'une longue vie active et très variée.* Aussi, Poirot demandait-il de faire apprendre le dessin à tous les jeunes gens. *Par exemple, le maître d'école pourrait faire dessiner le plan des terres cultivées par les parents, ce qui intéresserait l'écolier.* C'est un peu ce que fit Olry, à Allain, en faisant relever le plan des bois de la commune par ses élèves. Poirot nous apprend, aussi, qu'il était membre correspondant du Conseil d'Agriculture près du Ministre de l'Intérieur.

Il connaissait bien Mathieu de Dombasle qu'il cite très souvent; ce sa-

1. A 18 ans, Gouvion aurait quitté sa ville natale pour se former à Rome, puis il fut maître de dessin à Toul pendant quatre ans, ce qui est confirmé par Louis Poirot. Archives historiques du Musée de l'Armée MF 2412.

vant lui avait fait faire le plan de sa batteuse, publié dans les **Annales de Roville**. Il cite aussi Bella, directeur de Grignon. Il est très honnête, il donne toujours ses références, ses sources, les livres ou les noms de personnes qui lui ont fourni les renseignements, nous en avons compté une bonne centaine. Quant au catalogue de sa bibliothèque il comprend environ cent cinquante ouvrages sur l'agriculture, entre autres, on trouve les **Annales de Roville** et celles de Grignon. Tout cela représente une importante documentation et constitue un fonds intéressant pour la bibliothèque de Toul.

Son maître paraît être Arthur Young dans **Le cultivateur anglais**, où je reconnais avoir, alors, puisé mes principes d'agriculture. Il était passionné de mécanique; par testament, il fait don de mille francs à Amant Dupont de Chavigneux pour exécuter, de suite, sa machine à mouvement perpétuel et la placer dans les bains d'eaux thermales, comme je l'ai conseillé et qu'il m'a promis de faire. C'est, quand la première fois il a fait marcher sa mécanique dans ma chambre, que j'ai éprouvé le moment de surprise et de plaisir le plus vif que j'ai ressenti de ma vie.

A Philadelphie, il était lié avec **Oliver Evans** (1755-1811), célèbre mécanicien qui inventa une machine au moyen de laquelle on fabriquait trois mille dents de cardes à coton, à la minute. En 1782, ce dernier perfectionna les moulins, en imaginant un appareil traitant rapidement et régulièrement toute la mouture, depuis l'entrée jusqu'à sa réduction en farine. En 1786, il demanda un brevet d'invention pour construire des voitures qui seraient mues par la vapeur. Sa demande ne fut pas comprise, on douta même qu'Evans eût l'esprit sain. Pourtant, le Lorrain Nicolas Joseph Cugnot, avait déjà réalisé, en 1771, son fardier, première voiture automobile à vapeur. Louis Poirot était à bonne école avec Evans et a probablement beaucoup appris à Philadelphie. Fort de son expé-

rience, en 1828, il a fait construire, à Chaudeney, un moulin qui existe toujours; malheureusement, la mécanique a complètement disparu et, avec la canalisation de la Moselle, les derniers vestiges extérieurs ont disparu également.

Après avoir suivi le grain depuis la manière de le semer jusqu'à celle de le livrer au moulin, je pourrais encore donner de bonnes instructions sur les moulins pour le moudre puisque j'ai demeuré pendant plus d'une année, à Philadelphie, avec Oliver Evans, l'inventeur breveté de tous ces procédés si ingénieux, plus connus en France sous le nom de moulins anglais. C'est lui-même qui me les a montrés et expliqués. J'ai traduit son ouvrage sur les moulins, il y a déjà une douzaine d'années, et j'avais pris des arrangements avec un libraire pour son impression, lorsque Monsieur Benoît a annoncé sa traduction, ce qui m'a déterminé à ne pas publier la mienne.

Poirot a fait construire, à Philadelphie, une machine à vapeur pour un bateau. *En 1803, je faisais exécuter, à Philadelphie, dans l'atelier d'Oliver Evans, la première machine à vapeur un peu forte (une de 15 chevaux) sur son principe de haute pression (de 7 à 8 atmosphères), et à détente. J'en ai donné la description dans les Bulletins de la Société d'Encouragement, après 1821, page 66. Cette machine était destinée à un bateau à vapeur de 100 pieds de longueur, 17 pieds de largeur, et 6 pieds 1/2 de creux, construit sur la rivière du Kentucky, sur l'habitation du général Scott, gouverneur de cet état.*

Dans le printemps de 1805, la machine et le bateau étant faits, je suis retourné de Philadelphie au Kentucky, et j'ai descendu le bateau au-dessous des chutes de l'Ohio à Louisville, où j'ai pris, pour la Nouvelle-Orléans, une cargaison consistant en maïs égrené, et en 45 barils de farine avariée, le bateau plat qui la portait s'étant brisé, et la farine ayant été dessous l'eau. Mais la cargaison que je

m'étais engagé de prendre n'étant pas prêtre, j'ai été retenu trop longtemps. La crue d'eau s'est en grande partie écoulée, de sorte que j'ai échoué plusieurs fois, et finalement ne trouvant plus assez d'eau dans l'Ohio, et n'ayant pas de pilote, j'ai été obligé d'attendre la crue d'automne, à environ 200 milles au dessous de Louisville, dans un endroit où il n'y avait que quelques habitants, de loin en loin. Dans cet intervalle, ma provision de farine s'est épuisée. J'ai voulu faire du pain avec la farine avariée de ma cargaison, mais il a été impossible de le manger, il était trop mauvais. J'ai donc été obligé d'envoyer un de mes gens moudre du maïs par un moulin à bras qui était chez un habitant à une lieue de distance, mais le pain n'en était pas trop bon.

Il y avait, près du bateau, un champ de maïs mêlé de giraumons, qui est une très bonne variété de la citrouille. L'habitant m'avait donné la permission de prendre ce dont j'avais besoin. Un jour mes gens ont fait étuver de ces giraumons, comme on le fait souvent dans ce pays; mais ils les ont laissés réduire, et en ont formé un sirop épais que j'ai trouvé aussi sucré que la mélasse de sirop de canne à sucre. En y réfléchissant, cela m'a fait naître l'idée de mêler de ce sirop à ma farine avariée, et d'essayer s'il ne masquerait pas son mauvais goût. Je savais que le sucre favorisait la fermentation. Ainsi, j'ai fait, le soir, ce qu'on appelle le gros levain du pain, de la manière dont, étant jeune, je l'avais vu faire à la campagne dans laquelle j'ai été élevé. Le lendemain, j'ai pris de la marmelade de ces giraumons, mais pas encore réduite tout à fait en sirop, et, avec elle, j'ai délayé le gros levain, sans y mettre d'eau, et en y ajoutant de la farine nécessaire pour en faire un pain que j'ai bien travaillé, et ensuite couvert et laissé lever pendant trois à quatre heures. Je l'ai, ensuite, fait cuire dans un four de campagne en fonte, qui est d'un usage général chez tous les habitants pour faire leur pain. Mon pain au giraumon a tellement levé qu'il soulevait le couvercle en

fonte. Ma prévision s'est réalisée; j'ai eu un pain d'une couleur dorée, comme s'il eût été fait avec des jaunes d'œufs, et l'odeur de moisi et d'échauffé de la farine avait totalement disparu. Mon pain au giraumon était, au moins, aussi bon que celui qu'auparavant, nous faisons avec de la farine et de l'eau, à la manière ordinaire. Pendant les six semaines que je suis ensuite resté dans le même endroit, nous faisons tous les jours un pain au giraumon.

J'ai rapporté cette anecdote, parce que je crois qu'au moyen de citrouilles, réduites en compote, on peut améliorer de beaucoup le pain des campagnes. Je crois, aussi, qu'on pourrait remplacer la citrouille par la fécule de pommes de terre, réduite en sirop, au moyen de la dextrine. Mais il serait à désirer que Monsieur Payen, ou quelque autre chimiste, voulût prendre la peine de faire un mémoire sur la manière dont les gens de la campagne pourraient réduire la fécule de pommes, en sirop. Si la confection de la dextrine était trop difficile, ils pourraient se la procurer chez le pharmacien...

C'est une curieuse façon d'utiliser de la farine avariée! L'auteur garde le silence sur ses gens à qui il a fait manger son pain. Peut-être des esclaves? J'ajouterai, au sujet du bateau, qu'il était amarré vis à vis du faubourg de la Nouvelle-Orléans, et que la machine à vapeur était presque finie d'y être installée, lorsque, dans le printemps de 1806, le Mississippi ayant baissé subitement, a laissé le bateau échoué à sec. J'en ai alors ôté la machine pour l'adapter à un moulin à scier les planches, qui a bien réussi. Une crue subite ayant ensuite relevé le bateau, il a été quelques mois plus tard, brisé complètement par l'ouragan.

Il n'était pas le premier à construire un bateau à vapeur: dès 1776, Jouffroy d'Abbans a fait évoluer un bateau sur le Doubs et, en 1780, un autre avec des roues à aube. L'Américain

Robert Fulton (1765-1815), construisit son premier bateau à vapeur, sur la Loire, en 1803, mais, c'est seulement en 1807, qu'il réalisa pratiquement la propulsion de bateau à vapeur. Louis Poirot a construit sa machine à vapeur en 1803 et il nous dit qu'il était prêt en 1806, mais l'eau a manqué. L'expérience a donc tourné court. Si cela avait réussi, il aurait réalisé son voyage un an avant Fulton. En 1820, il assure à la Société d'Encouragement, qu'aux Etats-Unis, on compte plus de soixante bateaux à vapeur sur le seul fleuve de Mississippi.

Il s'est retiré, à Paris, vers l'âge de cinquante-sept ans. Pourquoi? Les terres de Valcourt étaient peut-être en indivision; sur le cadastre de Bicqueley de 1810, elles sont portées au nom de François-Joseph Poirot de Valcourt, son frère. En 1855 il ne possédait pas de biens-fonds. Il réservait, pour ses funérailles, l'annuité d'une rente viagère de 1056 piastres versée par les héritiers Mossy de La Nouvelle-Orléans, aux Etats-Unis, et une autre rente de 1200 francs. Il avait donc amassé de l'argent en Amérique.

En France, son avoir consistait en une rente sur l'Etat de 643 francs à 4,5 %, un billet payable par M. Montgolfier, fabricant de papier à Saint-Maur, de 7000F., un compte courant de 16 000 F., un brevet d'invention et une somme en deniers comptant. Par son testament mystique du 12 septembre 1854, il légua diverses sommes à plusieurs personnes et 200 F. de rentes à Toul.

C'était un homme qui savait être reconnaissant : *Je donne et lègue à Madame veuve Charles Deschopper..., chez laquelle je loge en garni depuis vingt-cinq ans que je suis à Paris, et en reconnaissance des attentions qu'elle a eues pour moi et de la manière angélique dont elle a soigné, à ses frais, M. Pierre Louis Daniel, ancien tailleur, frappé de cécité, dans la chambre à côté de la mienne.*

Parcelle	Lieu-dit	Nature	Contenance	Classe	Revenu
209	Valcourt	pâturage	29a. 01	1	0,58
210	Valcourt	terrain planté	87a. 49	1	13,47
211	Valcourt	terre	1ha. 17a. 12	3	4,80
212	Valcourt	terre	5ha. 88a. 06	2	44,42
212	Valcourt	terre	47a.	2	3,90
212	Valcourt	terre	47a.	2	3,90
212	Valcourt	terre	47a.	2	3,90
213	Valcourt	terre	3ha. 45a. 75	2	28,70
214	Valcourt	terre	18a. 36	2	1,52
216	Valcourt	terre	1ha. 83a. 90	2	15,26
217	Valcourt	terre	16a. 3	2	1,30
219	Valcourt	terre	68a. 63	2	5,70
K 456	Vallée ressée	terre	52a. 27	3	2,14
K 481	Entre deux routes	terre	26a. 63	3	1,09
A 209	Valcourt	huilerie en moulin			50,00
C 563	Bigerote	vigne	11a. 36	1	7,44
A 212	Valcourt	maison			6,00
A 212	Valcourt	sol	2a.	2	0,17
A 212	Valcourt	terre	45a.	2	3,73
A 34	Au travers du pont de Bouvade	terre	9a. 57	3	0,39
A 215	Au-dessus de la chapelle	terre	6a. 54	2	0,54
A 211	Valcourt	terre	53a. 12	3	2,18
Total			24ha. 29a. 96		

Les précurseurs et les contemporains de Poirot

Bernard de Palissy, surtout connu pour ses travaux sur les faïences, nous a laissé, en 1563, un **Traité des sols et de l'agriculture** où il donna les premiers principes de l'alimentation minérale des plantes.

Pour le XVII^{ème} siècle, le plus connu est **Olivier de Serres**, avec son **Théâtre de l'agriculture et message des champs**.

Pour la botanique, nous citerons **Tournefort** (1656-1708), précurseur de Linné, **Vaillant** (1669-1722) qui créa, en 1714, la première serre chaude en France, **de Jussieu** (1699-1777) et **de Saussure** (1709-1790), Suisse, **Essai sur la taille de la vigne, Principe de la fécondité des plantes et de la fertilité de la terre**, 1783.

Daubenton (1716-1800), titulaire de la chaire d'économie rurale, à Alfort en 1783, prouva la possibilité de naturaliser, en France, les moutons à laine fine d'Espagne et créa, en 1776, le troupeau de mérinos de Montbard. L'établissement de Rambouillet fut fondé en 1786 par l'achat de plus de trois cents mérinos en Espagne.

De Rozier (1734-1793), abbé, agronome et botaniste, professeur à l'Académie Royale de Lyon. Poirot possédait son **Cours d'agriculture**. Concernant **Parmentier** (1737-1813), **Recherches sur les végétaux nourrissants qui, dans tous les temps de disette, pourront remplacer les aliments ordinaires** (1781), nous savons tous qu'il a contribué, avec l'aide de Louis XVI, à généraliser, en France, la culture de la pomme de terre.

Pourtant cette culture est signalée, dès 1610, en Alsace puis en Franche-Comté.

De Vilmorin (1746-1804), Lorrain d'origine, grainetier, a contribué à l'introduction et à l'amélioration de nombreuses variétés de légumes, plantes fourragères et arbres à fruits.

De la Rochefoucauld-Liancourt (1747-1827) a créé, en 1788, à cinquante kilomètres de Paris, une ferme modèle. Il reçoit d'Angleterre où il avait voyagé, un cheptel de race *Suffolk* et *Essex* et du matériel, charrues et semoirs. Il établit, aussi, la première école d'enseignement mutuel et la première caisse d'épargne.

François-Nicolas Louis dit de Neufchâteau (1750-1828), écrivain et homme d'état, ministre de l'Intérieur en

1797, a laissé un **Mémoire sur la manière d'étudier et d'enseigner l'agriculture** (1827). En 1801, il demanda qu'un prix fût proposé pour l'amélioration de la charrue.

Chaptal (1756-1832), chimiste, a naturalisé, en France, la culture du pastel. Il a laissé, entre autres, trois ouvrages sur l'agriculture : **L'art de faire du vin, Traité théorique et pratique de la culture de la vigne**, 1801, **Chimie appliquée à l'agriculture**.

Bertier Antoine, né à Nancy en 1760, agronome et exploitant agricole, est peu connu; cependant, son nom reste attaché au domaine de Roville. Il a, tout d'abord, voyagé, ce qui lui a ouvert l'esprit, deux ans en Allemagne, huit ans à Saint-Domingue, où il avait acquis, dans le commerce, une fortune que la Révolution de ce pays lui enleva presque en totalité. Il revint en France, en 1789. Il visita la Flandre, la Belgique et la France.

Il acheta, en mai 1791, un domaine à Roville qu'il exploita, en y introduisant de nouvelles méthodes, en y adaptant les instruments aratoires de Fellemberg et en supprimant les jachères. En 1808, il est au Conseil Général de la Meurthe; en 1819, il est membre correspondant du Conseil d'Agriculture établi près du ministère de l'Intérieur (de 1795 à 1836, l'agriculture ne figure dans le titre d'aucun ministère). Aux Archives Nationales, il existe bien des dossiers de ce Conseil, mais ils ne contiennent rien sur le Toulinois. Pour donner une idée de l'importance du domaine de Roville, nous dirons qu'il possédait mille mérinos.

Antoine Bertier était partisan de la réunion des terres (remembrement); mais écoutons-le: *Dans le but d'obtenir, à l'avenir, pour aides de culture, des sujets moraux et instruits, j'ai fait construire, en 1817, et donné à la commune de Roville une école d'enseignement mutuel, à laquelle j'ai, en outre, affecté, malgré ma très médiocre fortune, une*

rente perpétuelle de quatre-vingt francs. On y enseignera les éléments de l'agriculture.

Il pensait que notre agriculture était une des plus arriérées d'Europe; aussi, formulait-il trois vœux pour son amélioration : un ministère spécifique, des chambres d'agriculture et la généralisation de l'enseignement agricole, à partir des écoles primaires. Mais son grand mérite est d'avoir su *procurer*, comme il le dit, Mathieu de Dombasle comme directeur de cet établissement, en 1822, avec un bail de vingt ans.

A la mort de ce dernier, Bertier se donna trop d'importance dans la création de l'école de Roville: Charles de Meixmoron-Dombasle lui rappela que c'était Mathieu qui avait tout organisé et tout dirigé pendant vingt ans et que, d'ailleurs, l'école ne lui avait pas survécu¹. Louis Poirot de Valcourt et Marant, ont été les amis communs, choisis par Bertier et de Dombasle, pour aplanir les petits différends, lorsqu'ils ont convenu de leur bail.

Bella Auguste (1777-1856), agronome, né à Strasbourg, qui, après avoir fait toutes les campagnes de la République et de l'Empire, prend sa retraite avec le grade de lieutenant-colonel. Il fonde, en 1826, avec Polonceau, ingénieur, une société agronomique pour la transformation du domaine royal de Grignon en école d'agriculture.

L'Institut Royal Agronomique, fondé le 10 juillet 1826, avait deux buts : présenter, dans une ferme modèle, l'application raisonnée des meilleures méthodes de culture et établir une école destinée à donner l'instruction agronomique. Bella en a été nommé directeur et, en 1826, le conseil d'administration l'a autorisé à faire, immédiatement, un voyage pour visiter les établissements agronomiques qui existaient dans les états

1. Charles de Meixmoron-Dombasle: **Notes et documents pour servir à l'histoire de l'établissement de Roville**, Nancy, 1844.

voisins de la France, et particulièrement l'Institution de Möglin, fondée depuis environ dix ans, par Sa Majesté le roi de Prusse, et dirigée par le premier agronome de l'Europe, le célèbre Thaër, près duquel Bella a eu l'avantage de recevoir les premières instructions agronomiques, pendant deux années de séjour dans le Hanovre, en 1802 et 1803. Ainsi, tous les soldats de Napoléon n'ont pas perdu leur temps au cours de leurs nombreuses campagnes au travers de l'Europe. On mesure ici l'importance de ce brassage de connaissances.

Mathieu de Dombasle (1777-1843), agronome, né et mort à Nancy, est connu pour sa charrue. En 1822, il ouvre, à Roville, une école d'agriculture où on fabrique du matériel agricole vendu dans toute la France : plus de quatre cents instruments vendus jusque 1825 et, en janvier 1826, plus de sept cents dans toute la France. A partir de 1824, il publia les **Annales de Roville** dans lesquelles il présentait le bilan de l'exploitation de la ferme et où il exposait ses idées.

La première réunion agricole organisée par Mathieu de Dombasle a eu lieu à Roville le 14 juin 1824; quatre cents personnes y ont assisté. Il est probablement l'inventeur, tout au moins dans notre région, des concours de labour; le premier prix était une charrue à deux versoirs construite à Roville. Des étrangers venaient assister à ces réunions agricoles. Il pensait *que le défaut de connaissances rurales était le fait de toutes les classes de la société, espèce d'attribut distinctif de la nation française, que nous trouvons en première ligne parmi les obstacles qui s'opposent à l'essor que l'art aurait dû prendre chez nous*. Le mérite de Mathieu de Dombasle a été de faire passer ses idées dans la pratique, chose que n'a pas su faire Arthur Young. Il a laissé, entre autres ouvrages, **Théorie de la charrue**, 1821, **Calendrier du bon cultivateur**, 1821, **Instruction sur la distillation des grains et des pommes de terre**, 1829.