

Miscellanées d'archives

ANECDOTES

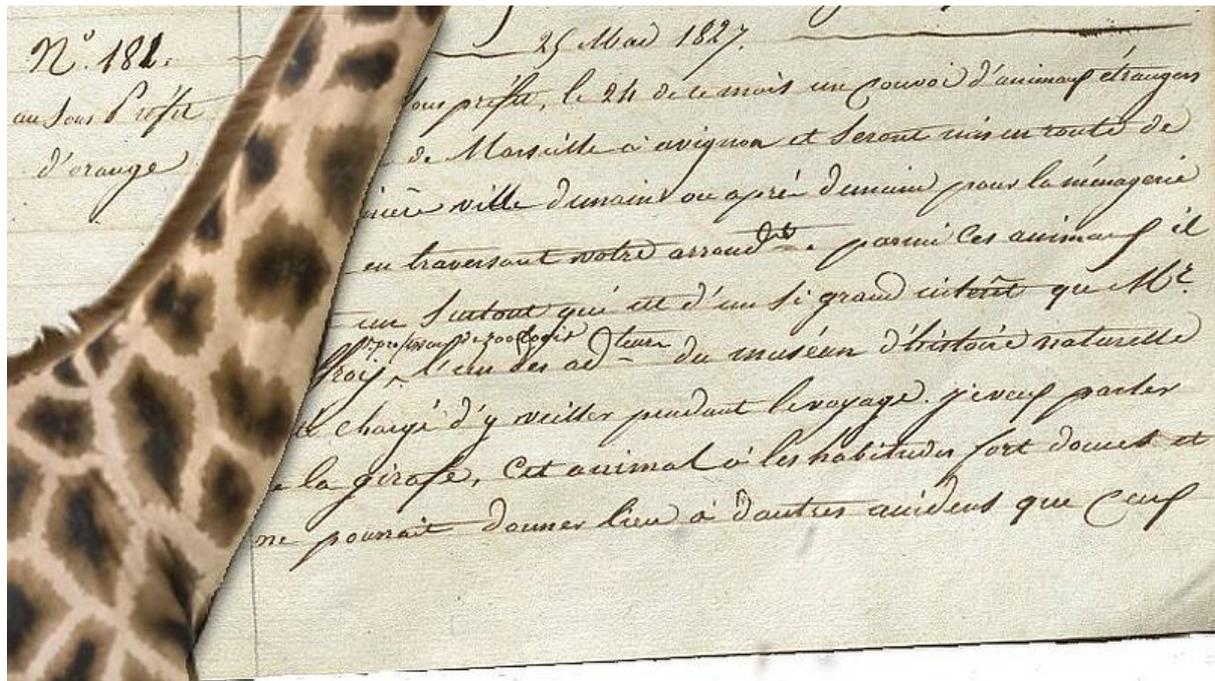
Miscellanées d'archives

Ces « choses mêlées » rassemblent des documents du mois publiés sur le site Internet des archives départementales de Vaucluse de 2015 à 2020.

Prestigieux, surprenants, esthétiques ou drôlatiques, ces documents ont été arrangés autour de thèmes variés comme le patrimoine industriel, les notaires, les fêtes...

Si parfois la portée scientifique de certains frôle l'anecdotique, ils n'en sont pas moins des archives historiques qui disent l'histoire ou qui modestement, racontent des histoires.

Nous vous en souhaitons une agréable lecture.



Zarafa

Une fois n'est pas coutume, l'anecdote historique que nous allons narrer nous a été soufflée par un chercheur. Connue pour certains, inédite pour d'autres, c'est une histoire insolite où l'on convoque pêle-mêle un roi de France, un pacha, une traversée sur mer, un périple sur terre et un animal exotique inconnu du peuple français en 1827

Tout commence par le désir de [Mehemet Ali](#), vice-roi d'Égypte, d'honorer [Charles X](#) avec un cadeau fabuleux afin de s'assurer du soutien de la France dans sa résistance contre les Grecs et sa volonté de se libérer de l'Empire ottoman. Sur une idée de son

consul général, le roi se voit donc offrir une girafe.

Arrivé dans le port de Marseille le 14 novembre 1826, l'animal demeure dans la ville plusieurs semaines en raison de la quarantaine réglementaire et des préparatifs nécessaires à sa traversée. Sous la responsabilité du zoologiste [Geoffroy Saint-Hilaire](#), également directeur du Muséum national d'histoire naturelle, Zarafa* prend la route le 20 mai 1827, destination Paris, soit un trajet de 881 km. Vêtue semble-t-il d'un costume pour la protéger des frimas qui sévissent sur cette terre d'accueil, elle est sous bonne escorte : outre ses soigneurs égyptiens, des gendarmes la protègent et des vaches lui fournissent du lait. Imaginez la surprise de la population à la vue de cette étrange caravane.

Car bien sûr une pareille expédition ne se fait pas sans pause ravitaillement et repos dans des villes étape. Le directeur du Muséum a ainsi contacté au préalable tous les préfets des départements qui doivent être traversés pour s'assurer des mesures de sécurité et du bon accueil à faire à l'égard du convoi. Le document choisi dans nos fonds illustre cette dimension administrative. Il met en lumière les recommandations faites par le préfet de Vaucluse le 25 mai 1827 au sous-préfet d'Orange, au maire de Courthézon et au capitaine de gendarmerie

(courriers n° 181 à 184 ; extrait choisi ci-dessous n°182 au maire de Courthézon), puis il passe le « relais » à son homologue de la Drôme.

La girafe arrive dans la capitale le 30 juin 1827 et prend ses quartiers dans le Jardin des plantes. Objet de curiosité, elle y vit jusqu'à sa mort le 12 janvier 1845 des suites de la tuberculose bovine. Naturalisée, elle est transférée en 1931 au Muséum d'histoire de la Rochelle où elle est encore visible aujourd'hui.

N° 182.
 au Maire
 de Courthézon

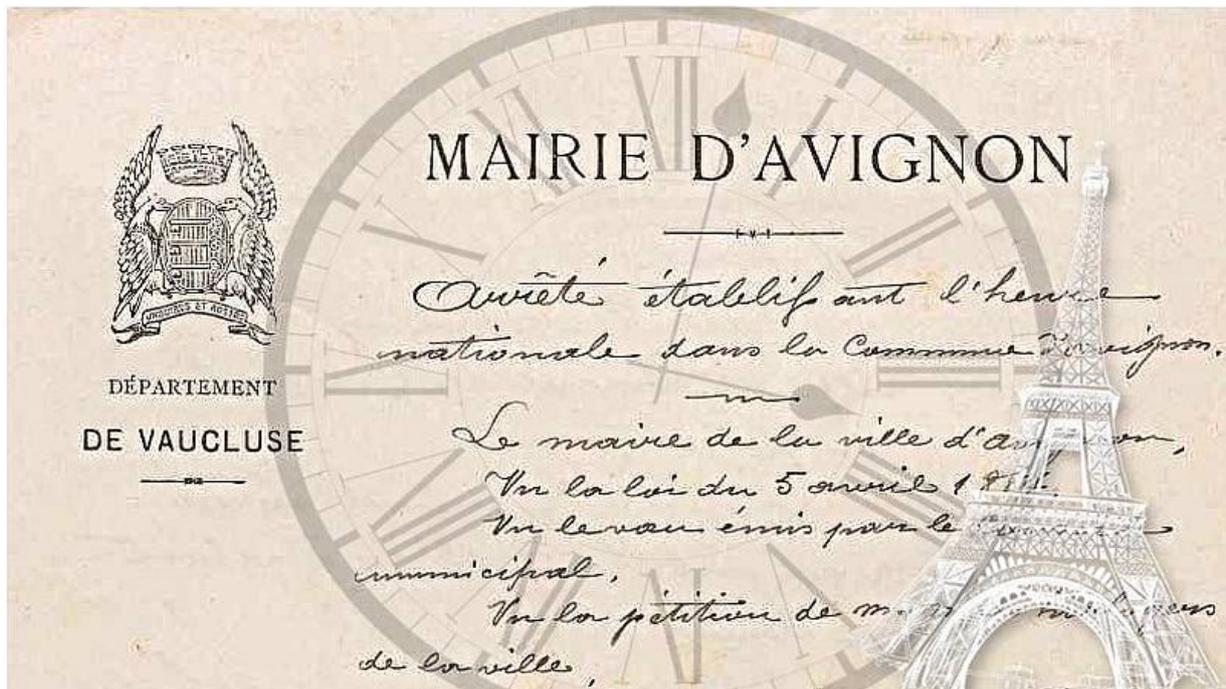
25 Mai 1827

M^e le Maire, le 25 de ce mois un convoi d'animaux étrangers parmi lesquels il en est un surtout dont la conservation est d'un grand intérêt, j'en ai parlé de la Girafe, est arrivée de Marseille à Arignon et sera mis en route demain ou après demain de cette dernière ville pour la ménagerie royale en passant par Courthézon, où peut être il couchera, et dans ce cas j'en vois lieu à désigner pour le loger une écurie dont les planches sont à peu ou 13 pieds du Sol et à faire tenir à portée de conducteurs plusieurs vaches attendu que la Girafe n'a pas d'autre boisson que le lait de ces animaux qu'on lui présente au moment où on vient de le traire.

agréé V^o. Signé de Fraikin

N° 109
 26 Mai 1827

* Le mot girafe viendrait de l'italien giraffa, provenant lui-même de l'arabe zarāfah.
 III. : Registre du courrier du cabinet du préfet, correspondance active (détail), 1827
 (AD Vaucluse 1 M 128)



Un train de retard...ou d'avance ?

Comme l'a écrit Marcel Achard « Le meilleur moyen de prendre un train à l'heure, c'est de s'arranger pour rater le précédent. » Il ne croyait pas si bien dire...

...Quoique que cela paraisse inconcevable de nos jours...en 1890, les trains qui arrivaient en gare d'Avignon accusaient un retard systématique. Telle était en effet la triste réalité de ces usagers des transports ferroviaires qui faisaient les frais d'un décalage de 9 mn et 53 s entre les horloges de la ville et l'heure du chemin de fer et des bureaux des postes fixée par Paris.

Le maire Joseph-Gaston Pourquery de Boisserin et ses conseillers prirent les devants. En effet, le conseil municipal n'attendit pas la loi du 14 mars 1891 unifiant l'heure sur l'ensemble de

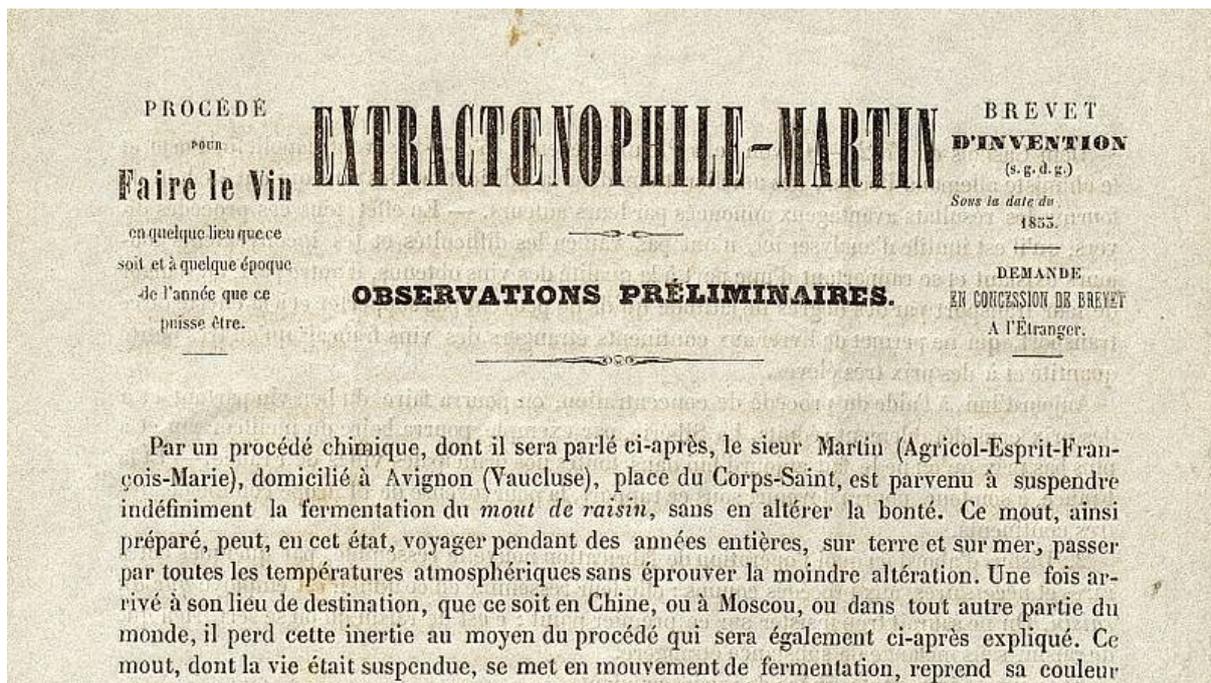
l'Hexagone en adoptant « l'heure légale temps moyen de Paris ». Dès le 28 février 1890, il vota un arrêté établissant l'heure nationale dans la commune d'Avignon : à compter du 1er avril 1890, les horloges publiques seraient désormais réglées sur l'heure de la capitale.

L'adoption de l'heure de Paris comme modèle fut de courte durée. En effet, la loi du 9 mars 1911 imposa le méridien de Greenwich, le pays dut dès lors renoncer au méridien de Paris comme référence temporelle et point de départ des fuseaux horaires.

Mais si l'heure moyenne de Greenwich (GMT) a servi de référence temporelle dans le monde pendant la majeure partie du XXe siècle, elle a été remplacée depuis 1972 par le Temps universel coordonné (pour la France : UTC+01:00 fuseau horaire).

Au moment où l'Europe se questionne sur les effets du changement d'heure et sa possible révision, il était intéressant d'évoquer cette époque

pas si lointaine où à l'échelle d'un pays, le simple fait d'accorder ces montres n'était pas chose aisée.



À consommer avec modération...

1853 : un inventeur avignonais prénommé Agricol Esprit François Marie Martin imagine un procédé révolutionnaire pour fabriquer du vin, l'extractœnophile-Martin.

C'est en tout cas ce que certifie cette brochure choisie comme document du mois, trouvée dans les dossiers communaux ouverts en préfecture de la série O. Cette publicité a probablement été jointe au courrier que l'auteur adresse en 1856 au Ministère de l'agriculture, du commerce et des travaux publics afin d'appuyer sa demande d'autorisation *de fabriquer et débiter un vin possédant toutes les qualités hygiéniques désirables*. En effet, bien que détenteur du brevet d'invention depuis 1853 – qu'il souhaite par ailleurs utiliser à l'étranger –

, M. Martin doit obtenir le droit de commercialiser sa formule.

La lecture de la réclame éclaire sur le procédé tout en vantant les bienfaits d'une telle invention.

Si les étapes traditionnelles de cueillette du raisin à maturité, d'égrappage et de foulage sont conservées, la méthode qui suit est inédite. Les rafles sont éliminées et le moult est tamisé afin de le débarrasser de la peau du raisin. Il est ensuite filtré dans une ou plusieurs bassines qui seront chauffées. Avant ébullition, *à la vapeur pour éviter la carbonisation de l'extrait*, la moitié des enveloppes de raisin pressées est jetée dans le moult. Après une heure de cuisson, le moult est à nouveau filtré *à travers un tissu métallique*. Le liquide est une fois de plus chauffé jusqu'à l'obtention d'un sirop auquel la deuxième moitié des peaux de raisin est ajoutée, la coction

est alors stoppée. Une fois refroidi, l'extrait de raisin est mis en fûts *durant autant d'années que l'on voudra*, sans en modifier les propriétés. Et pour obtenir du vin de ce breuvage, il suffit de jeter l'extrait de raisin *dans une cuve où l'on met autant d'eau que l'évaporation de la première opération en a enlevé*. *Enfantin !*

Certains pourraient toutefois s'interroger sur l'intérêt de mettre en place un processus de fabrication aussi complexe. Pour convaincre, le chimiste avignonnais avance pour cela plusieurs arguments. En suspendant la fermentation du moût de raisin sans en altérer la bonté, on fabrique du vin à partir de ce nectar *en quelque lieu que ce soit, et à quelque époque de l'année que ce puisse être, [...], que ce soit en Chine ou à Moscou [...]*.

De plus, *grâce à cette découverte, les monopoleurs en liquide ne pourront plus [...] calomnier les vins du Midi. [...] il a une limpidité et un bouquet qui le place incomparablement au-dessus de tous les vins faits avec des raisins semblables [...]*.

Et le plus important de tout, les économies considérables engendrées ! En effet, les coûts de fabrication sont inférieurs à la méthode traditionnelle car *le vin préparé par la concentration n'a besoin ni d'outillage, ni de transvasement, ni de colle, ni de tous ces soins journaliers [...]*. En outre, en raison du volume moindre qu'occupe l'extrait de vin, les frais de transport sont réduits de moitié, *[...] la Sibérie*

pourra boire du meilleur vin à plus bas prix.

Le Ministère de l'Agriculture chargé de l'instruction de ce dossier, doit absolument vérifier les dires de l'inventeur. Il saisit le 22 janvier 1856 le préfet de Vaucluse afin d'être *renseigné sur la valeur du liquide composé par le pétitionnaire [...] et sur le degré de confiance que le Gouvernement pourrait attribuer à ce dernier*. La préfecture recueille des informations sur *M. Martin-Molière, pharmacien-chimiste demeurant 40 rue du Corps saint* auprès du maire d'Avignon puis réclame l'avis du Conseil d'hygiène publique du département. L'inventeur s'impatiente, la décision se fait attendre mais il n'est pas au bout de ses peines. Le 14 mai 1857, le Conseil d'hygiène publique rend enfin son rapport à la suite de quoi le préfet sollicite le dépôt d'un échantillon-test de concentré de vin au Ministère de l'agriculture. Le 15 octobre 1857, le bureau Salubrité de la Direction du commerce intérieur du Ministère de l'agriculture fait connaître sa décision : M. Martin est autorisé à fabriquer sa boisson car *elle ne contient aucune substance nuisible à la santé*. En revanche, il lui est refusé de la désigner sous le nom de vin ; il devra vendre son produit sous la dénomination *vin artificiel de moût concentré*.

C'est dans les dossiers administratifs que se cachent les plus surprenantes découvertes à moins que ce ne soit "in vino veritas".