

Mart 15



MADININA

“ Reine des Antilles ”

IL A ÉTÉ TIRÉ DE CET OUVRAGE 50 EXEMPLAIRES
SUR VERGÉ DES MANUFACTURES D'ARCHES, NUMÉ-
ROTÉS DE 1 A 50 ET 5 EXEMPLAIRES, *hors com-
merce*, SUR MÊME PAPIER, MARQUÉS DE *A A E.*







UNE JOLIE MARTINICAISE
D'après une aquarelle de Maurice Millière.

COPYRIGHT BY BERGER-LE-
VRAULT, ÉDITEURS. 1929

Tous droits de reproduction, de
traduction et d'adaptation ré-
servés pour tous pays

WILLIAM DUFOUGERÉ

MADININA

“ *Reine des Antilles* ”

ÉTUDE DE MOEURS MARTINIQUAISES

PRÉFACE

DE M. LE PROFESSEUR A. LACROIX

SECRÉTAIRE PERPÉTUEL DE L'ACADÉMIE DES SCIENCES

AVEC 63 REPRODUCTIONS PHOTOGRAPHIQUES

COUVERTURE DE PIERRE BODARD

GRAND PRIX DE ROME, PEINTRE DU MINISTÈRE DE LA MARINE

FRONTISPICE EN COULEURS DE MAURICE MILLIÈRE

BANDEAUX ET CULS-DE-LAMPE D'APRÈS LES DESSINS ORIGINAUX DE COLMET D'AAGE

Deuxième édition, revue et corrigée



0078

ÉDITIONS BERGER-LEVRULT
PARIS — 5, RUE AUGUSTE-COMTE (VI^e)

1931

3^e Mille



PRÉFACE

LE 9 mai 1902, la France apprenait avec stupeur que la ville de Saint-Pierre venait d'être complètement détruite par un phénomène inconnu, dû à un brusque réveil de la Montagne Pelée au pied de laquelle la riche et coquette métropole de la Martinique vivait, insouciant, tranquille et heureuse.

Les brefs renseignements fournis par les câbles étaient terrifiants et le sinistre apparaissait sans précédent dans l'histoire. Une ville entièrement détruite en une minute, trente mille cadavres instantanément ensevelis sous ses ruines en flammes. Les détails qui ne tardèrent pas d'arriver ajoutèrent encore à l'horreur de ce sinistre tableau.

Un élan de solidarité secoua non seulement la mère patrie, mais le monde entier, et, de toutes parts, affluèrent les sympathies et les secours ; mais l'étrangeté du phénomène demandait une explication, d'autant plus que, comme dans toutes les catastrophes inexplicables, l'imagination populaire brodait sur le thème sanglant et l'on n'annonçait rien moins que l'effondrement prochain sous les eaux de notre vieille et vaillante colonie.

Sans retard, le Gouvernement décida d'y envoyer une mission scientifique et chargea l'Académie des Sciences de la constituer. J'eus l'honneur d'être désigné pour la diriger. C'est dans ces conditions tragiques que, quelques semaines plus tard, je prenais contact avec la Perle des Antilles, cruellement meurtrie.

Les longs mois que j'ai passés à étudier le volcan, à le parcourir en tous sens, à monter la garde devant lui, à l'aide de postes d'observations disposés sur ses flancs, à rédiger, chaque jour, le communiqué tenant les habitants de l'île au fait des moindres manifestations de leur ennemi, à servir de conseil technique au Gouverneur de la colonie, m'ont fait vivre d'une façon intime la vie de toute une population. J'ai partagé ses heures anxieuses, assisté à bien des scènes tragiques de désolation et de mort, mais j'ai vu aussi sortir des cendres meurtrières des fleurs délicates, précurseurs de l'espérance et de la renaissance de la vie.

On sait à quel point aujourd'hui, grâce à un énergique rétablissement, ces espoirs étaient justifiés, malgré la perte de tant de vies humaines et tant de destructions matérielles. Non seulement, la prospérité d'antan est revenue, mais elle a été magnifiée par beaucoup d'efforts courageux. Et c'est justice.

Durant toute ma difficile mission, j'ai reçu de tous un accueil dont la confiance et la délicatesse m'ont profondément touché et que l'accumulation des années n'a effacé ni de mon souvenir, ni de mon cœur. La Martinique, d'ailleurs, est un pays d'élection, au charme enveloppant et séducteur duquel ne peut échapper qui en a goûté, charme qui émane de l'élégante silhouette de ses montagnes, du ciel qui les enveloppe, de la douceur de son climat, de la merveille de ses grands arbres, de l'éclat et du parfum de ses fleurs, de l'élégance et de la grâce de ses femmes. Que dire encore de la richesse de son sol et

de tout ce qu'une culture et une industrie modernes savent en tirer?

Mais je dois avouer que la Martinique a pour moi un autre attrait encore. L'éruption de 1902 n'a pas été seulement exceptionnelle au point de vue du mal qu'elle a fait aux hommes. Elle m'a permis encore de voir et d'expliquer des phénomènes qu'aucun géologue n'avait décrits auparavant. La formation du dôme de lave qui, désormais, couronne le Mont Pelé, a permis de suivre et d'interpréter la genèse d'un type de montagne volcanique fréquemment réalisé dans le passé, mais qu'aucun homme, jusqu'alors, n'avait vu se faire devant ses yeux. Les nuées ardentes n'ont pas été seulement le phénomène destructeur de l'infortunée Saint-Pierre; elles ont accumulé aussi des dépôts de matériaux laviques qui font mieux comprendre ceux de certains volcans éteints.

Enfin, le microscope a permis de suivre, jour par jour, dans les laves émises, la production du quartz, l'un des minéraux les plus répandus dans la nature, mais dont la genèse n'avait jamais été observée encore au cours d'une éruption.

Voilà pourquoi la Montagne Pelée occupe maintenant une place de premier plan dans les livres consacrés aux volcans, et voilà pourquoi aussi, je lui suis profondément attaché.

Le Ministre de la Marine avait mis à la disposition de ma mission un petit aviso, le *Jouffroy*, alors en réparation à Fort-de-France. Dans son état-major, se trouvait un jeune médecin colonial, le Docteur W. Dufougeré, qui, avec l'enseigne Deville, depuis lors contre-amiral, nous a souvent accompagnés, Madame A. Lacroix et moi, dans nos explorations sur le volcan.

Originaire de la Martinique, le Docteur Dufougeré a voulu faire connaître la beauté de son pays natal, son sol, la luxuriante végétation qui le couvre, les productions qu'il fournit et encore

la population qui l'habite, son histoire, ses coutumes. Sur sa petite patrie, il a écrit, avec l'amour d'un bon fils, un livre attachant et il m'a demandé de le présenter à ses lecteurs.

Je le fais avec plaisir, comme témoignage de sympathie pour lui, d'admiration et d'affection pour la belle Martinique.

Alfred LACROIX,

Secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences.



AVANT-PROPOS

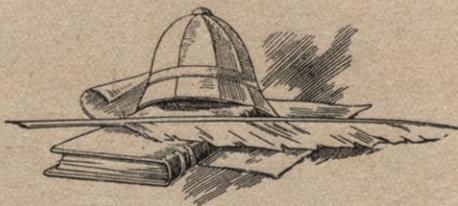
MADININA n'est ni une reine, ni une femme.

C'est une île couleur d'émeraude dont les hauts sommets volcaniques dominent la mer bleue des Antilles, c'est un pays enchanteur qui séduit et captive ses visiteurs; c'est un coin de terre dont les habitants « qu'ils soient blancs comme le jour ou noirs comme la nuit » ont l'âme française; c'est enfin l'immortelle patrie de l'impératrice Joséphine, c'est... la Martinique.

En écrivant ce petit livre qui n'a aucune prétention littéraire et que je destine surtout à la jeunesse des écoles, je n'ai qu'un but : faire connaître le passé et le présent d'une de nos plus vieilles colonies françaises qui est mon pays natal, et donner au lecteur avide de sensations nouvelles le désir de connaître ce joyau de l'Atlantique que les Caraïbes avaient baptisé du gracieux nom de « Madinina : l'Île des fleurs ».

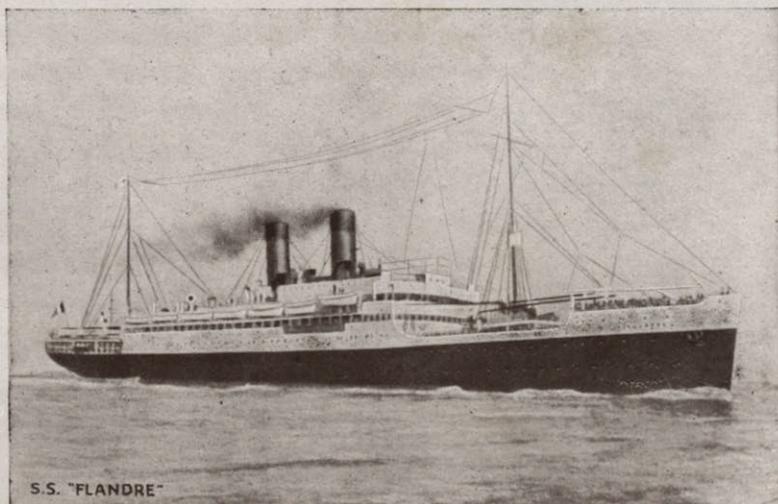
D^r W. DUFOUGERÉ,

Ancien médecin des Troupes coloniales





LES QUAIS DE BORDEAUX



LE PAQUEBOT « FLANDRE » (C. G. T.) DE LA LIGNE DES ANTILLES



CHAPITRE I

UN BEAU VOYAGE

Comme une Néréide, au soleil engourdie
Sur l'onde, en s'enivrant de la brise attiédie
Sous le ciel pur, dans le flot clair
De l'immense Atlantique,
A l'abri des frissons d'hiver
S'étend la Martinique
Fraiche oasis de mer.

Victor DUQUESNAY (Madinina).

FN attendant le jour prochain où il pourra traverser l'Atlantique en aërobus, le voyageur qui désire se rendre à la Martinique, n'a qu'une ressource : celle de prendre passage sur un confortable paquebot qui, douze jours plus tard, fera escale à Fort-de-France.

Selon ses convenances, il peut s'embarquer soit à Bordeaux, soit à Saint-Nazaire sur un navire de la Compagnie Générale Transatlantique; il peut également prendre à Marseille le courrier de l'Océanie qui, avant de traverser le Canal de Panama, s'arrêtera à la Martinique.

La traversée n'est point monotone; c'est un beau voyage à faire. J'y convie tous ceux qui aiment la mer dont les colères parfois dangereuses sont toujours belles; j'y convie également tous ceux qui, fatigués de cette existence trépidante que l'on mène en Europe, ont besoin de se reposer physiquement et moralement. A tous ceux, enfin, qui désirent connaître l'île fleurie que les Caraïbes désignaient jadis sous le nom de « Madinina » et que l'on considère depuis des siècles comme la Reine des Antilles, je donne l'assurance qu'ils n'éprouveront ni regrets, ni désillusions, et qu'ils conserveront de leur « voyage aux Iles d'Amérique » le plus agréable souvenir. S'il en est parmi eux qui ne connaissent pas encore le charme des grandes traversées, je leur demande la permission d'entr'ouvrir pour eux mon carnet de voyage...

Bordeaux, 23 décembre 19...

Chose extraordinaire, il ne pleut pas ce matin à Bordeaux! Mais il a plu hier toute la journée, et les quais qui longent la Gironde sont transformés en cloaques de boue. Quelle triste journée! Le temps est gris, le fleuve est gris, les maisons sont grises; comment ne pas avoir l'âme grise. La mélancolie des départs est vraiment une réalité, et ce matin, je l'éprouve plus que jamais.

Le départ est fixé pour aujourd'hui. A 11 heures, m'a-t-on dit hier à la « Transat », le paquebot *Haïti* lèvera l'ancre; les passagers doivent être embarqués à 10 heures au plus tard.

Même jour, 11 heures.

Les formalités d'embarquement se sont terminées plus facilement que nous ne le pensions, ma femme et moi. Il a fallu montrer

les passeports (1), passer à la douane, transporter nous-mêmes les colis à main et les entasser dans la cabine microscopique qui nous a été réservée. Tout cela est heureusement terminé et pour le moment, nous voilà sur le pont arrière du bateau, accoudés à la coupée. Un sifflement d'abord aigu, puis grave et prolongé indique que l'heure du départ vient de sonner. Les matelots du pont relèvent la passerelle et lâchent les amarres; le navire poussé par le courant du fleuve, s'éloigne du quai où stationnent encore parents et amis; on agite les mouchoirs, on essuie quelques larmes, c'est bien le départ!

Une secousse violente ébranle le vieux bateau; ce sont les hélices qui viennent d'être mises en marche; désormais, il faudra s'habituer à cette trépidation constante qui ne cessera — sauf avarie — que le jour où le navire touchera sa première escale. Maintenant le *Haïti* glisse lentement sur la Gironde; les Colonnes Rostrales, le Monument des Girondins s'éloignent de plus en plus; nous nous dirigeons vers l'estuaire.

Même jour, 11 heures 30.

La cloche du déjeuner vient de sonner et les passagers se dirigent vers la salle à manger luxueusement garnie. Un coup d'œil sur le menu me permet de constater que, selon la tradition, le maître d'hôtel a apporté tous ses soins à la composition de ce premier repas. Il faut en profiter, car il est probable que ce soir l'appétit sera moindre. Comme d'habitude, nous avons été placés à la table du docteur du bord. J'ai pour voisine une Vénézuélienne qui parle très bien le français, et je retrouve en face de moi un chef de bureau de l'Administration pénitentiaire coloniale que j'ai connu jadis en Guyane et qui possède un

(1) En 1929, il n'est plus nécessaire d'avoir un passeport pour se rendre à la Martinique.

réel talent de chansonnier montmartrois. Au bout de la table, prennent place un lieutenant d'infanterie coloniale et sa jeune femme, un magistrat de la Guadeloupe et deux négociants de la Martinique. Le docteur fait les présentations d'usage et tout de suite la glace est rompue. La première impression est bonne; notre carré est sympathique et nos douze jours de traversée se passeront en aimable compagnie.

La grande table du milieu, « la table d'honneur », est réservée au commandant du paquebot qui la préside. On y place d'ordinaire les parlementaires, les hauts fonctionnaires et les passagers des cabines de luxe. J'y vois le gouverneur de la Guadeloupe; en face de lui, c'est un professeur du Muséum de Paris qui va en mission aux Antilles; à droite du commandant, c'est le ministre de Colombie, il cause en ce moment avec un évêque *in partibus*. Un peu plus loin, ce sont des colons de Trinidad. Enfin, tout au bout de la salle, il y a douze religieuses dont les vastes cornettes blanches rappellent les ailes des mouettes qui, tout à l'heure, volaient au-dessus du navire; ce sont des « petites sœurs des pauvres » qui se rendent au Chili pour assurer le service d'un hôpital nouvellement créé.

Même jour, 3 heures.

Nous sommes en ce moment devant Pauillac dont on distingue très nettement l'appontement et les hauts fourneaux, nous nous dirigeons vers le Verdon où nous arriverons assez vite, car la marée descendante augmente sensiblement la vitesse du navire. Comme il fait encore très froid, il n'y a pas beaucoup de passagers sur le pont, les uns sont au fumoir, les autres sont dans les couloirs. J'entends le magistrat guadeloupéen qui déjà réclame en vain un quatrième partenaire pour le bridge en préparation. Dans le petit salon, plusieurs dames se sont réunies; quelques-unes causent entre elles, d'autres, au contraire, gardent un silence voulu. Toutes s'observent... il en sera ainsi

pendant trois ou quatre jours; après les Açores, lorsque l'on aura fait plus ample connaissance, la conversation deviendra générale.

Même jour, 4 heures.

Nous passons au large de Royan. Il fait presque nuit, et l'on ne distingue plus grand'chose. Déjà, le bateau commence à tanguer, ce qui indique que nous approchons de l'Océan; il pleut, il vente, décidément, il n'est plus possible de rester sur le pont.

Même jour, 7 heures.

Ce qui était prévu est arrivé. Nous sommes, ma femme et moi, allongés dans nos couchettes et nous payons notre tribut au mal de mer. La transition a été brusque. Sitôt sortis de la Gironde, nous avons trouvé un golfe de Gascogne très agité. Le *Haiti* tient, paraît-il, très bien la mer; mais pour le moment, c'est une coque de noix que ballottent les flots courroucés. Le vieux bateau craque de toutes parts; il roule, il tangue et cet affreux mouvement de casserole suffit pour bouleverser les estomacs les plus solides. Et ce mouvement déréglé secoue tout le navire; dans les cabines, les valises dégringolent, les malles perdent leur équilibre; à l'office voisin, les tasses et les verres suspendus au plafond s'entre-choquent et il en résulte un cliquetis désagréable qui a la régularité d'un métronome.

Dans les couloirs, un garçon agite frénétiquement une sonnette : « Le dîner est servi », clame-t-il à tous les échos, mais les convives ne semblent pas pressés d'aller à table; comme beaucoup d'autres... je m'abstiendrai. J'entends mon voisin de cabine qui proteste contre ce roulis intempestif; tant bien que mal, il se dirige vers la salle à manger. Il n'y restera d'ailleurs pas bien longtemps, car un instant après, je l'entends qui regagne précipitamment sa cabine...

Décidément, la mer n'est pas belle; de grosses vagues viennent frapper la vitre du hublot. Le tangage s'accroît et par moments, une secousse violente, inattendue, ébranle tout le navire; c'est l'hélice qui, sortie de l'eau, tourne dans le vide. Je ferme les yeux, j'essaie de m'endormir; c'est encore le meilleur moyen d'oublier le mal de mer.

24 décembre, 9 heures.

On a frappé à la porte de notre cabine. C'est la femme de chambre qui, compatissante à nos misères, vient nous demander si nous voulons qu'elle nous apporte notre petit déjeuner; on hésite, puis on accepte tout de même.

Ce matin, la mer semble moins mauvaise; il y a encore du roulis, mais il est assez lent. Le tangage a disparu.

11 heures.

Je monte sur le pont. Tout est d'une propreté minutieuse. Le plancher a été bien lavé et les chaises pliantes sont alignées dans les coursives; une corde les retient.

Je rencontre le chansonnier, il me semble tout guilleret et comme je lui demande s'il a été malade, il secoue négativement la tête. Je le félicite; il me raconte alors que sur la recommandation d'un de ses amis, il s'est fait faire par le docteur du bord une piqûre d'adrénaline. Grâce à cette injection sous-cutanée, il a résisté victorieusement aux affres du mal de mer. Je connaissais depuis longtemps les travaux du D^r Cazamian sur cette question, mais je n'avais pas encore eu l'occasion de constater les merveilleux effets du traitement. Aussi sans aucune hésitation, je me rends à la cabine de mon confrère du bord et je lui demande confirmation du fait. Pour toute réponse, il me soumet un paquet de fiches; ce sont des observations détaillées sur le « trai-

tement préventif du mal de mer » par les injections sous-cutanées d'adrénaline qu'il se propose de publier prochainement. Après cette lecture, ma conviction est faite et je promets à mon honorable confrère d'essayer cette médication... lorsque j'entreprendrai un nouveau voyage.

Même jour, 2 heures.

Décidément, cela va mieux aujourd'hui; la mer est plus calme, et nous avons pu, ma femme et moi, aller à table. Certes, nous n'y sommes pas restés longtemps, mais enfin, ce premier effort n'a pas été trop pénible, et nous avons pu constater qu'il y avait encore beaucoup de fauteuils vides. Nous voilà maintenant au salon; nous y retrouvons quelques passagers; l'un d'eux se met au piano et déchiffre une partition nouvelle. On applaudit, puis on se met à causer. Peu à peu, les relations s'établissent, et deviennent de plus en plus cordiales.

25 décembre, jour de Noël.

La mer est encore un peu agitée, mais le navire garde un équilibre plus stable. Hier soir, certains passagers ont fêté le Réveillon, après avoir, au salon de conversation, assisté à la messe de minuit dite par un prêtre chilien; ils n'étaient pas très nombreux, paraît-il. Par contre, aujourd'hui, il y aura beaucoup de monde à table, si j'en juge par les nombreuses silhouettes féminines que je rencontre pour la première fois sur le pont-promenade.

28 décembre.

La vie continue à bord. Entre les nombreux repas, les parties de bridge, les promenades sur le pont et les soirées musicales, le temps

passé rapidement. Le soleil a enfin daigné faire son apparition et il nous réchauffe agréablement.

Hier soir, nous avons passé au large des Açores; comme il faisait presque nuit, nous avons à peine distingué la silhouette de l'île Graciosa. C'est bien regrettable. Lorsqu'on passe de jour devant les Açores, on longe de si près la côte qu'il est possible, sans jumelle, d'en distinguer les moindres détails et c'est avec plaisir que l'on observe pendant près d'une heure ces îles verdoyantes dont les coteaux sont plantés de vignes et d'orangers.

1^{er} janvier 19...

C'est aujourd'hui le Nouvel an. Il fait très beau et le soleil est si chaud que plusieurs passagers ont arboré le casque et la tenue de toile blanche chère aux coloniaux. Nous entrons dans la mer des Sargasses et cela se voit car notre paquebot semble évoluer dans un champ d'herbes. Les passagers étonnés de ce spectacle nouveau pour eux sont tous montés sur le pont et regardent avec curiosité ces algues qui s'enchevêtrent. L'un d'eux, à l'aide d'un hameçon fortement attaché au bout d'une ficelle, a réussi à accrocher un paquet de ces filaments et il est tout fier de le ramener à bord.

— Regardez, dit-il, à un de ses voisins, on dirait une branche d'arbre chargée de raisins.

— Ce ne sont pas des fruits, répond avec un léger sourire un monsieur à longue barbe qui s'était approché, ce que vous prenez pour des raisins ce sont simplement des flotteurs remplis d'air. Ils permettent à ces algues marines qui appartiennent à la famille des fucacées de rester à la surface de la mer et de parcourir des distances considérables. La plupart de ces plantes proviennent des côtes d'Amérique; entraînées par les courants marins, elles arrivent dans cette zone tranquille que nous traversons en ce moment et qui se trouve entre le Gulf Stream et le courant qui, de la côte nord-ouest d'Afrique, se dirige

vers le nord de l'Amérique. Elles s'accumulent dans ce point mort et c'est ce qui explique leur abondance.

Il avait à peine terminé ses explications qu'un garçonnet, accoudé aux bastingages, s'écria : Oh ! regardez, un poisson qui vole !

C'était la vérité. Un poisson volait au-dessus de la mer, mais son vol ne fut que de courte durée ; un instant après, il disparaissait dans les flots.

— En voilà un autre, s'écria un passager.

Les poissons volants prenaient en effet leurs ébats. L'un d'eux s'élança même si haut qu'il vint s'abattre sur le pont inférieur du navire. Un marin le captura et l'apporta encore tout vivant aux passagers du pont supérieur ; on fit cercle autour du matelot, chacun voulant voir et toucher cet animal si curieux qui volait comme un oiseau et qui nageait comme un poisson.

Le monsieur à longue barbe (c'était un professeur du Muséum de Paris), fut interrogé de nouveau.

— C'est bien un poisson, dit-il, mais un poisson dont les nageoires sont très développées et constituent de véritables ailes qui permettent à l'animal de se tenir pendant quelques instants dans les airs. Il appartient à la famille des *exocets* et se rencontre non seulement dans les mers tropicales, mais aussi sur les côtes bretonnes. Ses nageoires ailées lui permettent d'échapper facilement à la poursuite des autres poissons qui lui font la chasse pour le dévorer, notamment les bonites et les thons qui abondent dans ces parages.

— Oh ! alors, dit une dame sensible, s'il a échappé à la mort, il faut lui rendre la liberté.

Et elle insista auprès du matelot pour que le poisson volant fût rejeté à la mer. Pareille demande ne pouvait être repoussée. Le marin ouvrit sa main droite. L'animal se gonfla, reprit son élan et s'élança dans la mer après avoir déployé ses ailes et décrit une trajectoire assez longue. Pendant longtemps encore, les passagers assistèrent aux ébats

des poissons volants; ce fut le tintement répété de la cloche du dîner qui les obligea à quitter leur poste d'observation.

2 janvier.

Il fait de plus en plus chaud, mais la chaleur est tempérée par la brise et par la marche du navire. Néanmoins, c'est avec plaisir qu'après le déjeuner, je m'étends dans une chaise longue. J'ai pour voisin le professeur du Muséum dont j'ai fait la connaissance hier, et je reprends avec lui la conversation sur la mer des Sargasses et sur ses habitants.

— Ce qu'il y a de plus curieux, me dit-il, c'est que les anguilles que l'on pêche dans nos fleuves de France, viennent jusqu'ici pondre leurs œufs.

— Est-ce possible? fis-je observer.

— Oui, me dit-il, jusqu'ici, on n'avait jamais réussi à savoir où les anguilles pondaient leurs œufs. C'est seulement il y a quelques années qu'un savant danois, M. John Schmidt, a percé le mystère de l'anguille. Il a découvert que ce poisson d'eau douce va pondre ses œufs au milieu de l'océan Atlantique. Et les petites anguilles qui n'aiment pas l'eau salée, refont le long voyage et viennent s'établir dans les rivières d'Europe et d'Amérique.

Ce fait a été confirmé tout récemment par une jeune Américaine, Mrs Marie Poloud Fish. En jetant des filets minuscules dans cette mer des Sargasses où nous avons vu évoluer les poissons volants, elle a ramené à la surface des quantités d'œufs de poissons mesurant à peine trois millimètres. Elle les a fait éclore et a pu constater que ces œufs donnaient naissance à des petites anguilles qui se développaient par la suite. Ainsi donc, le mystère de l'anguille est actuellement dévoilé et la mer des Sargasses a livré son secret.

— C'est merveilleux, lui répondis-je. Il serait à souhaiter que l'autre mystère de la mer des Sargasses fût éclairé de façon aussi scientifique.

— Que voulez-vous dire ?

— Je voudrais bien savoir ce qu'il y a de vrai dans cette légende qui laisse supposer que la mer des Sargasses recouvre un continent disparu.

— L'Atlantide, n'est-ce pas ? C'est un mythe dû à l'imagination de Platon qui a raconté que les dieux courroucés avaient englouti dans la mer une île immense placée dans l'Atlantique et habitée par ceux qu'il a nommés : les Atlantes. L'apparent qui s'est intéressé à cette question au point de vue géologique, a parlé vaguement de grands bouleversements dont l'Atlantique a été le théâtre à l'époque tertiaire, mais il n'a jamais, à propos de ces bouleversements, fait allusion à l'Atlantide qu'il a toujours considérée comme un mythe, et je partage entièrement son avis.

Notre conversation qui avait pris une allure assez vive fut entendue par un monsieur qui se tenait dans une chaise longue voisine. C'était un industriel de la Guadeloupe dont les talents littéraires sont assez connus.

— Permettez-moi, Messieurs, de vous interrompre, nous dit-il. Je puis, moi, vous donner l'assurance que l'Atlantide a existé, car j'ai eu dernièrement entre les mains un document absolument inédit qui n'a fait qu'affirmer ma conviction.

Sur mon invitation, notre interlocuteur se rapprocha de nous ; les présentations d'usage furent faites.

— Messieurs, reprit-il, le document auquel je viens de faire allusion, m'a été communiqué tout récemment par le conservateur du British Museum de Londres. Il provient du Yucatan et son origine remonte, paraît-il, à l'an 1500 avant Jésus-Christ. En voici la traduction qui a été faite :

En l'an 6 de Kan, le 11 Muluc du mois de Zac, il y eut des tremblements de terre sans interruption. Le pays de Mu fut sacrifié, la surface céda, et

dix pays se trouvèrent divisés et dispersés. Ne pouvant résister à la force des convulsions, le pays s'effondra avec 64 millions d'habitants.

N'est-ce pas la confirmation de ce qu'a dit Platon qui n'a fait que rapporter d'Égypte une légende dont, avant lui, avait déjà parlé Solon. Non seulement les auteurs grecs ont fait allusion à cette catastrophe, mais des auteurs indiens et des géographes arabes ont également parlé de la disparition dans la mer d'un continent dont les Antilles actuelles ne seraient que les sommets.

Il est donc plus que probable que l'Atlantide formait un continent qui se rattachait à l'Amérique du Nord et dont faisait partie le Yucatan. Ainsi s'expliqueraient ces ruines magnifiques que l'on a découvertes il n'y a pas très longtemps dans les forêts du Yucatan, et auxquelles on n'a pu, jusqu'ici, donner une origine certaine. Croyez-moi, l'Atlantide n'est pas un mythe et ce sera du Yucatan que nous viendra la lumière qui permettra de transformer la légende en réalité du passé.

Sur ce sujet, notre intéressante conversation se poursuivit pendant un temps assez long. La cloche du bord venait de « piquer le quart de minuit », lorsque nous nous décidâmes à regagner à regret nos cabines. Il faisait si bon sur le pont; le ciel, embrasé par les rayons de la lune, était si lumineux que nous ne pouvions nous figurer qu'à la même heure, sous une autre latitude, des malheureux grelotaient peut-être de froid et de misère.

3 janvier.

Le navire poursuit sa route, la mer est si calme qu'il n'y a plus ni roulis, ni tangage. Les passagers en profitent pour jouer à la « grenouille » sur le pont supérieur.

Cet après-midi, nous avons rencontré une bande de marsouins.

FORT-DE-FRANCE (CAPITALE DE LA MARTINIQUE).



VUE PRISE DE LA RADE



VUE PRISE DU PORT TARTENSON

Clichés Le Camus

Ces énormes mammifères aquatiques qui, comme grosseur et comme forme, se rapprochent du thon blanc, se sont amusés à lutter de vitesse avec notre bateau. Et, comme pour le narguer, ils se sont placés devant la proue pour se livrer à leurs évolutions; on les voyait sortir de l'eau, puis replonger après avoir décrit une courbe gracieuse; d'autres restaient entre deux eaux, passant tantôt à tribord, tantôt à bâbord. Pendant plus d'une heure, ils accompagnèrent le paquebot, mais fatigués sans doute par ces jeux inaccoutumés, ils se dispersèrent et bientôt disparurent complètement.

Même jour, 7 heures, soir.

La vigie vient de signaler la terre; nous approchons de la Désirade qui fut, ne l'oublions pas, la première île d'Amérique découverte par Christophe Colomb. Mais il commence à faire nuit, et nous ne verrons pas les falaises à pic qui entourent cette île d'une véritable muraille. Nous nous dirigeons vers la Guadeloupe où nous arriverons, paraît-il, demain matin à 6 heures.

4 janvier, midi.

Oh! le joli spectacle que nous avons eu ce matin en entrant dans la rade de Pointe-à-Pitre, parsemée d'îles verdoyantes qui émergent à peine de l'Océan et forment une véritable couronne de verdure autour de cette baie aux eaux si calmes qu'on dirait un lac. De nombreuses embarcations sont venues à la rencontre du *Haiti*. Celle de la Santé, facilement reconnaissable par son pavillon jaune, a, la première, accosté le navire. Le médecin est monté à bord et après s'être assuré que l'état sanitaire ne laissait pas à désirer, il a bien voulu nous accorder « la libre pratique ». Les passagers ayant été autorisés à débarquer, nous en avons profité pour aller visiter Pointe-à-Pitre, ville principale de la Guadeloupe, faire un tour au marché, et rapporter à bord une pro-

vision de fruits savoureux. Ananas et goyaves, oranges et bananes abondent maintenant sur notre table; nous les trouvons délicieux.

4 janvier, 9 heures, soir.

Nous avons quitté Pointe-à-Pitre à 11 heures; deux heures plus tard, nous stoppons en rade de Basse-Terre, capitale de la Guadeloupe, mais ville moins importante que Pointe-à-Pitre. Nous n'y sommes restés qu'une heure.

En ce moment, nous voguons vers la Martinique et nous arriverons à Fort-de-France dans une heure. Sur le pont, règne une grande animation; les chaises longues sont pliées, on commence à monter les malles. Pour moi, c'est la fin d'un beau voyage que j'ai trouvé trop court. Dans quelques instants, il nous faudra quitter le *Haïti* où nous avons passé, somme toute, d'agréables journées, sans soucis d'aucune sorte, au milieu de gens aimables que nous ne reverrons peut-être jamais. Mais ce regret est atténué par la joie qui m'est réservée, celle de revoir, après de longues années d'absence, le pays où je suis né, où j'ai passé la plus grande partie de mon enfance, et auquel tant de liens m'attachent encore. J'éprouve un vrai plaisir à regarder cette côte découpée dont je connais tous les recoins, et tandis que le navire évolue majestueusement sur la mer phosphorescente, je cherche des yeux le phare de la Pointe des Nègres qui indique aux navigateurs l'entrée de la rade de Fort-de-France.





CHAPITRE II

L'ARRIVÉE A FORT-DE-FRANCE PROMENADE DANS LES ENVIRONS DE LA VILLE SOIRÉE AU « GRAND CASINO »

COPIE D'UNE LETTRE

*Jean M..., aspirant de 1^{re} classe de la Marine
à bord du navire-école Jeanne-d'Arc
à Monsieur Paul S..., étudiant en médecine navale.*

Brest.

21 octobre 192...

MON CHER AMI,



AINSI que tu le sais, nous avons quitté Brest le samedi 10 octobre dernier, pour entreprendre sur notre navire-école une croisière dans l'Atlantique. Après dix jours d'une traversée assez mouvementée, nous sommes arrivés le 20 du même mois, à 10 heures du matin, en rade de Fort-de-France. C'était notre première escale : c'est te dire combien était grande notre impatience. Nous avions si souvent entendu, dans les milieux maritimes, parler

de la Martinique, « la Perle des Antilles », que nous avions tous hâte d'y arriver. Aussi, dès 6 heures du matin, nous étions sur le pont; à 9 heures, nous passions devant Saint-Pierre dont nous apercevions les maisons en construction; par contre, la Montagne Pelée était enveloppée de nuages, et il ne nous a pas été possible d'en distinguer le sommet. Une heure plus tard, nous jetions l'ancre devant Fort-de-France, après avoir annoncé notre arrivée par une salve de 21 coups de canon, auxquels répondit le fort Saint-Louis.

La rade de Fort-de-France est magnifique; c'est une immense baie en forme de demi-cercle que défendent de nombreux forts; une flotte tout entière pourrait s'y abriter en toute sécurité. Vue de la mer, la ville, avec sa couronne de verdure, ses maisons jaunes et ses toits rouges que domine le clocher en fer de l'église, présente un aspect tout à fait séduisant. On a l'impression d'avoir devant soi un tableau fortement coloré, dont les teintes sont rendues encore plus vives par l'extrême luminosité de l'atmosphère. Aussi, mon âme de peintre a tressailli devant cette orgie de couleurs, et pendant de longues minutes, je suis resté en admiration devant ce spectacle nouveau pour moi.

Quelques instants après notre arrivée, de nombreuses embarcations se sont dirigées vers notre navire; la baleinière de la Santé dans laquelle se trouvait un jeune médecin colonial fut la première qui aborda la coupée; ce fut ensuite le tour de la chaloupe à vapeur de l'Arsenal; d'autres embarcations occupées par des officiers et par des fonctionnaires accostèrent également. Au bout d'une heure, elles étaient si nombreuses qu'elles ne pouvaient plus avancer sans se gêner mutuellement. Dans les pirogues élancées, manœuvrées par des indigènes, s'amoncelaient des fruits exotiques de toutes sortes : noix de coco, bananes, oranges, goyaves; mais ce qui frappa le plus notre curiosité, ce fut la présence dans les chaloupes de plusieurs femmes portant avec beaucoup de grâce le costume du pays. Les unes étaient simplement vêtues, mais d'autres, au contraire, avaient des robes de soie



Cliché Rodolphe

COSTUME DE SOIE PORTÉ LES JOURS DE FÊTE PAR LES « DOUDOUS » MARTINQUAISES

et de fort beaux colliers d'or. Que signifiait donc tout ce luxe que l'on n'observe pas d'ordinaire à l'arrivée des paquebots? Ce fut un enseigne de vaisseau qui nous renseigna. « Ce sont des blanchisseuses qui viennent chercher votre linge; vous pouvez avoir en elles toute confiance; elles vous rapporteront demain, parfaitement blanchi, le linge que vous leur donnerez aujourd'hui; l'expérience leur ayant démontré que ce sont toujours les plus jolies et les mieux habillées qui ont le plus de clients, elles font assaut de coquetterie et revêtent pour la circonstance leurs plus beaux atours. »

Sans la présence à la coupée d'un factionnaire de service, le *Jeanne-d'Arc* aurait certainement été envahi par les marchands de toute sorte, mais la consigne était formelle : personne ne devait monter à bord. Une exception fut cependant faite en faveur des blanchisseuses officielles qui durent montrer à l'officier de service la carte spéciale qui leur avait été délivrée par le service de la Marine.

J'eus l'occasion de voir de près ces belles filles brunes qui portent de façon si élégante ce costume spécial qui rappelle quelque peu les robes de l'époque Directoire. Quelques-unes d'entre elles étaient toutes jeunes et avaient de fort beaux cheveux que retenait un petit mouchoir de soie rappelant la coiffure des Arlésiennes; d'autres, d'apparence plus âgée, avaient sur la tête une sorte de bonnet d'étoffe plissée, colorée partiellement en jaune, et terminée par deux pointes qui se dressaient vers le ciel. J'ai su plus tard que pour ce couvre-chef spécial, on utilisait une étoffe indienne désignée sous le nom de « madras » et que la teinte jaune était obtenue avec une solution de jaune de chrome que l'on déposait avec un pinceau dans l'interstice des rayures qui ornent le madras. Cette coiffure est spéciale à la Martinique et diffère, paraît-il, totalement du bonnet porté par les femmes de la Guadeloupe et par celles de la Guyane qui ont à peu près le même costume que les Martiniquaises.

Toutes ces femmes étaient chaussées de façon impeccable; la

robe et le jupon légèrement relevés sur le côté droit, laissaient voir des bas de soie bien tendus, une jambe parfaitement moulée et des petits pieds bien cambrés. La mode ne perdant jamais ses droits — même à la Martinique — elles avaient toutes des souliers décolletés à talons hauts. Bref, l'ensemble était charmant, et je ne pus résister au plaisir de reproduire sur mon album la silhouette d'une de ces jolies créoles auxquelles — je l'ai su depuis — on donne le gracieux nom de « doudous ».

Pour récompenser le « modèle » qui avait bien voulu poser pour moi pendant quelques minutes, je descendis au carré chercher mon sac de blanchissage que j'avais préparé à l'avance, et je le lui donnai. Elle me remit en échange un carton portant son nom et son adresse. En prenant congé d'elle, je m'aperçus qu'elle avait de nombreux clients, et qu'elle faisait porter dans son embarcation une vingtaine de sacs de blanchissage. Quelques instants plus tard, elle regagnait le rivage avec son volumineux chargement.

Comme je n'étais pas de service, j'ai pu quitter le bord à 11 heures avec mon ami Marcel B... Notre premier soin, en débarquant, a été de retenir une automobile de louage; nous voulions en effet, le jour même, visiter le camp de Balata. La chose fut facile, car les automobiles sont nombreuses à Fort-de-France; il a fallu cependant discuter longuement le prix demandé, qui nous avait paru quelque peu exagéré.

En attendant le déjeuner, nous avons déambulé à travers la ville en suivant les rues principales qui sont des rues commerciales. Nous avons pu ainsi visiter l'Église, le Marché, les jardins de l'Hôtel de Ville; après avoir jeté un coup d'œil sur le Palais du Gouverneur en construction, et sur la bibliothèque Schoelcher, nous sommes entrés dans le principal restaurant de la ville qui se trouve devant une grande plaine que l'on appelle « La Savane » et au centre de laquelle se trouve, encadrée d'une couronne de palmiers géants, la statue de l'Impératrice Joséphine.

Il faisait si chaud que nous avons préféré déjeuner en plein air sous un kiosque en bois. Pour la première fois, j'ai pu apprécier cet apéritif antillais que l'on appelle le « punch créole ». Figure-toi une boisson composée d'une cuillerée de sirop cuit auquel on ajoute deux cuillerées de rhum, une tranche de citron vert, et plusieurs morceaux de glace. Ce mélange est très agréable et laisse à la bouche un délicieux parfum; de plus, il désaltère parfaitement. On dit qu'il ne faut pas en abuser, je le conçois sans peine.

Après déjeuner, nous sommes allés, Marcel et moi, passer quelques instants dans un parc ombragé : le Jardin Desclieux, qui se trouve un peu en dehors de la ville, et à 3 heures, nous retrouvions sur la Savane le chauffeur noir qui devait nous conduire en auto à Balata. Dans une prochaine lettre, je te raconterai en détail cette excursion; qu'il me suffise de te dire que cette promenade à travers la campagne martiniquaise, au milieu des fleurs et des fougères géantes, fut pour nous un véritable enchantement. Nous ne sommes rentrés à bord qu'à 19 heures, enthousiasmés de tout ce que nous avons vu et nous promettant si possible de recommencer nos excursions dès que nous le pourrions.

.....

Nous avons à peine fini de dîner, et je m'apprêtais à faire avec Marcel B... une partie d'échecs, lorsque l'officier de service est venu nous annoncer que, ce même soir, la Direction du « Grand Casino » de Fort-de-France offrait un bal en l'honneur des officiers du *Jeanne-d'Arc*. En cette circonstance, et par faveur exceptionnelle, le commandant accordait à tous les aspirants qui n'étaient pas de service, la permission de la nuit. Les vedettes de service quitteraient le bord à partir de 21 heures. Cette permission inattendue fut accueillie avec joie, et nous fûmes nombreux à assister au bal du Casino. Je dois t'avouer franchement que ma déception fut grande. Je m'at-

tendais à voir un établissement en pierre avec salles de jeux, petits chevaux, salle de bal, etc... Désillusion!. Le « Grand Casino », situé au pied du Calvaire qui domine la ville, n'est qu'une vaste maison en bois, dont tout le rez-de-chaussée est occupé par la salle de bal. En l'honneur des marins, on avait mis beaucoup de drapeaux tricolores et de lanternes vénitiennes; des chaises et des tables supplémentaires avaient été ajoutées à celles qui, d'ordinaire, la garnissent. Lorsque j'y arrivais à 22 heures, la salle était déjà pleine; plusieurs de mes camarades du *Jeanne-d'Arc* y bostonnaient avec leurs danseuses d'occasion, dont la plupart étaient les blanchisseuses venues à bord le matin. Je ne pus m'empêcher de constater que toutes ces femmes avaient un sens parfait de la mesure et valsaient admirablement, au son d'un orchestre qui me rappelait l'« American Jazz » du Casino de Paris. Juchés sur une estrade, deux musiciens noirs, en bras de chemise, soufflaient éperdument, l'un dans un cornet à piston, l'autre dans un trombone à coulisse; à côté d'eux, un joueur de clarinette fermait sentimentalement les yeux et se dandinait en mesure. Un autre grand diable frottait consciencieusement un archet sur un violoncelle, tandis qu'un tout jeune homme secouait frénétiquement une boîte de zinc renfermant des clous. Des comparses frappaient les uns un tambour, d'autres des tringles de fer; tous battaient la mesure avec leurs pieds et aussi avec leur tête, tandis que le trombone, debout sur l'estrade et penché sur la salle, accentuait la cadence en allongeant par saccades son instrument qu'il dirigeait tantôt à droite, tantôt à gauche. Cet orchestre bizarre jouait les airs de fox trott les plus connus mais en y mettant une telle chaleur, une telle cadence, qu'il aurait fallu être en bois pour résister à une musique aussi entraînante. Et cependant, il faisait si chaud dans cette salle violemment éclairée à l'électricité que, malgré la brise du soir qui entrainait par les fenêtres largement ouvertes, danseurs et danseuses étaient en sueur et ne cessaient de s'éponger le front. Vers minuit, il y eut un repos d'une demi-

FORT-DE-FRANCE

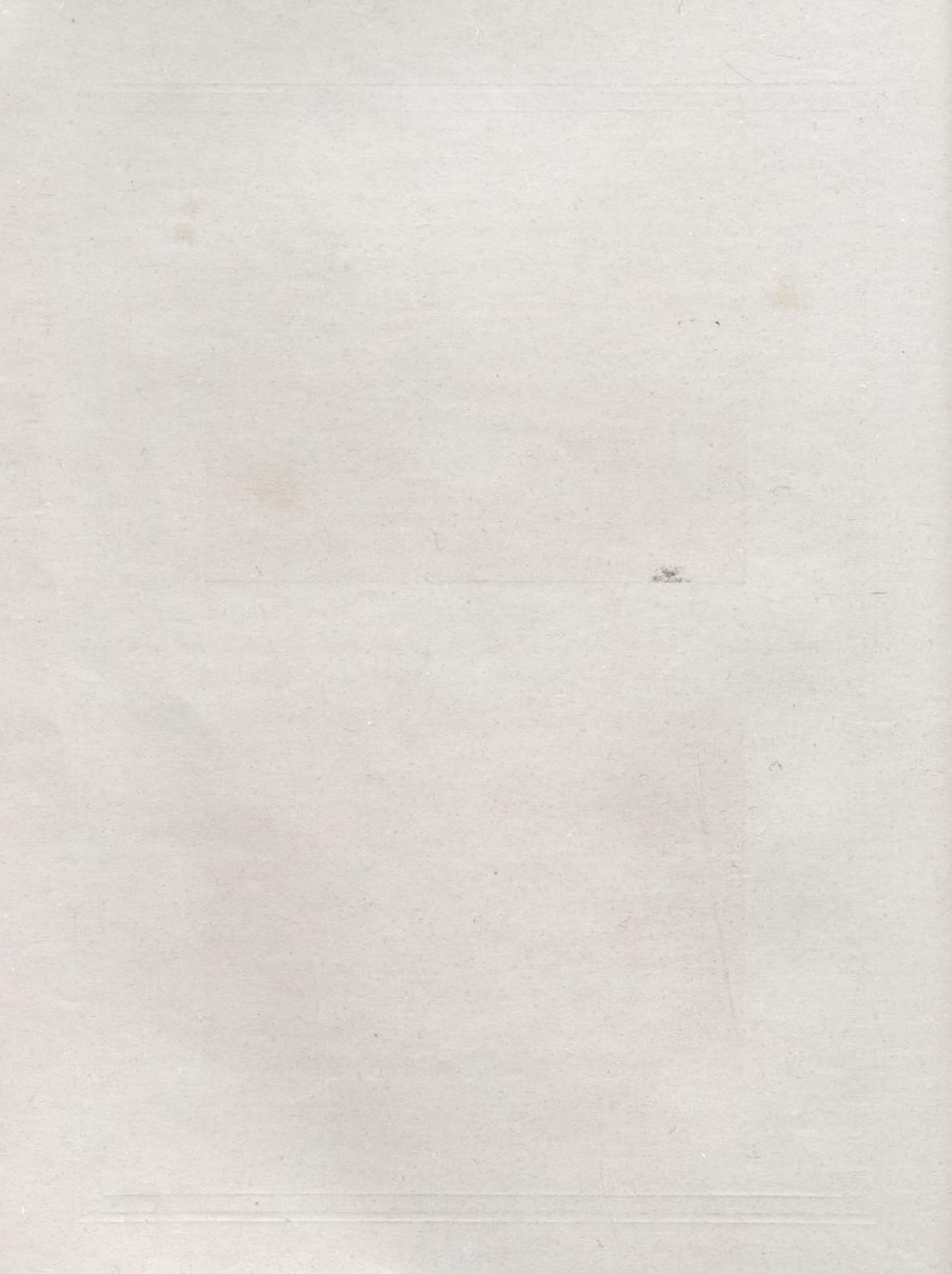


L'HOTEL DE VILLE



Clichés Le Camus

LA BIBLIOTHEQUE SCHOELCHER



heure, dont on profita pour aller dans un jardin voisin se rafraîchir en buvant de la bière et de la limonade glacée.

Après cet intermède, le bal recommença. J'eus alors l'occasion de voir danser la biguine martiniquaise qui rappelle quelque peu le vieux quadrille français de jadis.

Les femmes du pays, lorsqu'elles dansent la biguine, sont extrêmement gracieuses; de la main droite, elles relèvent légèrement leur robe à traîne, tandis que la main gauche est posée à plat sur la hanche; dans cette attitude caractéristique elles exécutent en se dandinant en cadence un avant-deux bien rythmé, tandis que leur cavalier, suivant le mouvement, avance ou recule devant elles. Je t'avoue que, pour ma part, j'ai trouvé cette danse quasi nationale plus gracieuse et moins brutale que le « charleston » actuellement à la mode en France.

Je suis resté au Grand Casino jusqu'à 5 heures du matin, et j'y ai dansé avec beaucoup de plaisir; le soleil apparaissait déjà à l'horizon lorsque nous rentrâmes à bord, mes camarades et moi, par le canot du commis aux vivres.

.....

29 octobre.

Demain matin, le courrier de France quittera la Martinique à destination de Bordeaux; il faut donc que je termine cette lettre commencée à ton intention, il y a plus de 7 jours. Il le faut d'autant plus que le *Jeanne-d'Arc* va lever l'ancre demain dans la soirée et se diriger vers La Havane où nous sommes attendus dans les premiers jours du mois prochain. Que te dirai-je encore?

Je ne puis te cacher que depuis ma dernière nuit du bal, j'ai revu plusieurs fois la danseuse créole avec laquelle j'avais « biguiné » et « bostonné » au « Grand Casino ». Elle aussi est blanchisseuse et habite une petite maison basse au fond d'un jardin garni d'hibiscus et de

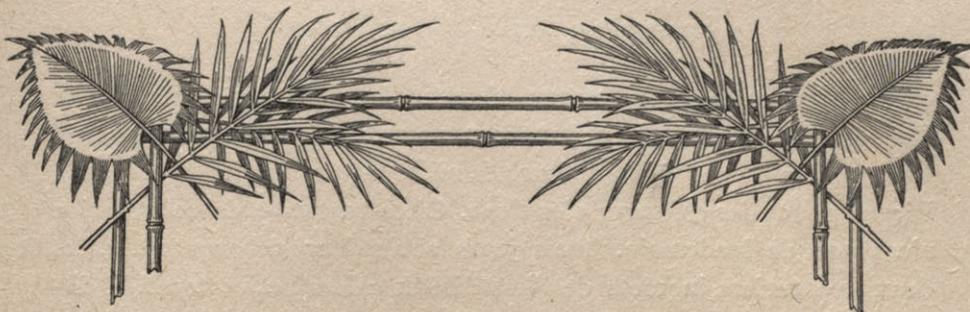
roses. Lorsqu'elle a su que j'avais quelque talent comme aquarelliste, elle a insisté pour que je fasse son portrait en « couleurs ». J'ai dû exécuter avant-hier la promesse que j'avais faite. Elle avait, pour la circonstance, revêtu son plus beau costume de soie et ses plus beaux bijoux. Presque tous ceux-ci avaient été fabriqués dans le pays même, et leur forme m'était inconnue, mais ils avaient tous beaucoup d'originalité et s'harmonisaient parfaitement avec la robe à grands ramages de ma danseuse.

La séance de pose a duré près de deux heures; j'en ai profité pour faire deux esquisses à peu près semblables.

J'ai promis à M^{lle} Mayotte de lui en donner une; je tiendrai parole. Quant à l'autre, je la garderai précieusement dans mon album. En la regardant plus tard, il me sera agréable d'évoquer un souvenir de jeunesse et de revivre par la pensée mon premier séjour, à la Martinique, le pays des fleurs et des jolies « doudous ».

.....





CHAPITRE III

QUELQUES PAGES D'HISTOIRE



L'HISTOIRE de la Martinique n'est qu'un chapitre de l'histoire coloniale de la France. De nombreux auteurs ont déjà longuement traité ce sujet, et comme je n'ai pas la prétention d'apporter ici des détails inédits, je demande seulement au lecteur la permission de dresser, par ordre chronologique, un tableau qui résumera en quelques pages toute l'histoire de cette petite France lointaine.

XVI^e SIÈCLE

15 juin 1502. — Christophe Colomb débarque à la Martinique, au Carbet, mais n'y crée aucun établissement. Les Caraïbes occupaient alors exclusivement cette île qu'ils avaient appelée « Madinina ».

XVII^e SIÈCLE

23 juin 1635. — Plus d'un siècle après, deux gentilshommes français, Lyénard de l'Olive et du Plessis, ayant obtenu de la Compagnie

des Isles d'Amérique le commandement des trois îles : Martinique, Guadeloupe, Dominique, débarquent au même endroit que Colomb. Ils amenaient avec eux plusieurs familles et 500 engagés recrutés à Dieppe pour aller coloniser « les Isles ». Cette tentative de colonisation n'eut pas de lendemain. Trois jours après leur débarquement, les deux aventuriers, inquiets de l'hostilité des Caraïbes et terrifiés, dit-on, par la multitude de serpents qu'ils avaient rencontrés, quittèrent l'île précipitamment. Le 28, ils arrivaient à la Guadeloupe avec tous leurs compagnons de voyage.

1^{er} septembre 1635. — Le sieur d'Esnambuc, capitaine général de l'île de Saint-Christophe et son colonisateur, accompagné de 100 hommes expérimentés et bien équipés, arrive à la Martinique et y aborde à quelques kilomètres plus au nord que Colomb et de l'Olive. C'est en cet endroit que fut élevée plus tard la ville de Saint-Pierre, dont un quartier portait — avant la destruction de la malheureuse cité — le nom de « Fort », en souvenir du fortin que construisit d'Esnambuc après avoir pris possession de l'île au nom de la Compagnie des Isles d'Amérique. Les Caraïbes firent une guerre acharnée aux nouveaux débarqués, mais ils furent toujours repoussés.

27 septembre 1650. — La Compagnie des Isles d'Amérique, moyennant la somme de 60.000 livres, vend la Martinique ainsi que ses possessions de Sainte-Lucie, de la Grenade et des Grenadins au neveu et successeur de d'Esnambuc : le lieutenant Duparquet. Ce dernier s'occupe beaucoup de la colonisation. A ce moment-là, il y avait à la Martinique trois sortes de colons : 1^o les *habitants*. C'étaient des Européens venus à leurs frais. Ils recevaient des concessions, situées de préférence à l'embouchure des rivières, qu'ils devaient faire défricher et mettre en valeur. En échange, ils devaient payer une redevance en coton et en tabac; 2^o les *fibustiers*, qui n'étaient autres que des marins venus de France et qui pourchassaient les Anglais et les Espagnols dans

la mer des Antilles pour leur propre avantage, celui de la colonie et celui du roi; 3^o les *engagés* de 36 mois, recrutés en Bretagne, en Normandie et dans le Béarn. Pendant trois ans, ces hommes, dont beaucoup succombèrent à la peine, devaient se livrer aux travaux les plus durs et les plus pénibles. En échange, on leur octroyait, à la fin de leur engagement, une concession de 25 hectares de terre « en bois debout, sur les hauteurs ».

C'est dans le cours de l'année 1650 qu'un navire espagnol, chargé de noirs d'Afrique, fut capturé par les Flibustiers et amené à la Martinique. Les Africains, considérés comme esclaves, furent vendus aux habitants et employés avec les engagés aux travaux d'agriculture. Ce fut l'origine de l'esclavage.

1654. — Des Hollandais chassés du Brésil importent à la Martinique la *canne à sucre* qui a fait dans la suite et fait encore la richesse de l'île.

1660. — Le juif Benjamin de Costa introduit à son tour le *cacao* : les premières plantations se font au Marigot, sur la côte est de l'île.

1664 (mai). — La Compagnie des Indes Occidentales, patronnée par Colbert, achète pour 120.000 livres la Martinique aux héritiers de Duparquet qui était mort en 1657.

1665. — Révolte des esclaves noirs qui, voulant échapper aux mauvais traitements dont ils sont l'objet, abandonnent les plantations et s'enfuient dans les bois de la Montagne Pelée. Désignés sous le nom de « nègres marrons », ils sont poursuivis, traqués par des chiens; les uns sont tués, les autres se soumettent.

1666. — Pour la première fois, les Anglais essaient de s'emparer de la Martinique. Ils l'attaquent le 30 juillet. Les milices du Prêcheur font vaillamment leur devoir et repoussent les ennemis qui, sous

les ordres de Lord Willoughby, gouverneur de la Barbade, avaient débarqué au nord de Saint-Pierre.

1667. — Neuf frégates anglaises commandées par le général Jones, essaient une nouvelle tentative de débarquement et essuient un nouvel échec.

1670. — Le service des engagés est réduit à 18 mois; par contre, les concessions accordées ne sont plus que de 12 hectares.

1673. — Organisation de l'esclavage. Mise en vigueur du « Code Noir » édité par Colbert, et dont voici les dispositions essentielles :

1^o Un nègre ne pourra jamais être libéré;
 2^o Le preneur d'un nègre marron aura droit à 500 livres de sucre;
 3^o Celui qui cache un nègre marron devra payer une pistole (10 francs) par jour, depuis le départ jusqu'au retour à l'habitation du maître;

4^o Après une première fuite, le sujet doit être fouetté; après une deuxième, on peut lui couper les oreilles; s'il recommence une troisième fois, on lui sectionnera les nerfs des jambes;

5^o Si un blanc a un enfant d'une esclave, il doit payer 2.000 livres de sucre d'amende. S'il en est le propriétaire, la mère et l'enfant lui seront enlevés et donnés à l'hôpital.

1676. — Construction de Fort-Royal (sur l'emplacement où se trouve aujourd'hui la ville de Fort-de-France) qui devient à partir de ce moment le chef-lieu de l'île.

Le 30 juillet de cette même année, l'amiral hollandais Ruyter essaie de s'emparer de la Martinique. Il n'est pas plus heureux que les Anglais. Les 6.000 hommes qu'il débarque sous le commandement du comte de Stirum sont repoussés après avoir perdu 1.500 des leurs, dont leur commandant en chef. Un glorieux trophée, l'étendard du prince d'Orange, reste entre les mains des Français.

1679. — Deuxième insurrection des esclaves noirs, sévèrement réprimée par le Comte de Blénac.

1693. — Pour la troisième fois, les Anglais essaient de s'emparer de la Martinique. Ils sont de nouveau repoussés et laissent 300 prisonniers et 600 morts. Les esclaves qui, pour la circonstance avaient reçu des armes, participèrent à la défense du pays et se conduisirent très loyalement.

1697 (octobre). — Un corsaire anglais qui a débarqué de nuit à Sainte-Marie dans le but de voler des esclaves, est repoussé par les hommes du Révérend Père Labat.

Ce dernier est un père dominicain, venu à la Martinique en 1694, à l'âge de 29 ans. Esprit large, d'une intelligence rare, il fut tour à tour agriculteur, ingénieur, constructeur de maisons et d'usines; en la circonstance, il prouva qu'il savait aussi bien commander des soldats et des artilleurs, que des travailleurs.

1698. — Première apparition de la *fièvre jaune* qui, à cette époque, s'appelait la fièvre de Siam; l'année suivante, une épidémie de variole fait de nombreuses victimes, aussi bien parmi les blancs que parmi les noirs.

XVIII^e SIÈCLE

« La colonie n'avait fait encore que peu de progrès vers la fin du xvii^e siècle. Mais après le traité d'Utrecht conclu le 11 avril 1713 et qui enleva à la France, Terre-Neuve, l'Acadie et Saint-Christophe, la sollicitude du Gouvernement se porta sur les colonies qui lui restaient. Les Antilles devinrent surtout l'objet de la sollicitude du Régent pendant la minorité de Louis XV. Affranchie des droits excessifs qui avaient d'abord pesé sur ses produits, la Martinique vit son agriculture et son commerce prendre de grands développements, grâce

à la sûreté de ses ports et à son heureuse situation, la plus avancée au vent de toutes les îles, ce qui en fait l'une des premières escales pour les navigateurs arrivant de la pleine mer; elle devint le chef-lieu et le marché général des Antilles françaises. C'était à la Martinique que les îles voisines vendaient leurs productions et achetaient les marchandises de la Métropole. L'Europe ne connaissait que la Martinique, et durant plus d'un siècle, les autres îles françaises de l'Archipel des Antilles demeurèrent dans la dépendance de cette colonie. »

(*Annuaire officiel de la Martinique, 1913*).

.....

« A en juger, dit Jules Duval, par le bruit qui s'est fait autour de son nom, l'on ne soupçonnerait pas que cette île n'a guère que l'étendue d'un simple arrondissement de France : 16 lieues de long sur 7 de large et 46 de circonférence. »

.....

1719. — Louis XV décide que vagabonds et gens condamnés aux galères seront transportés aux colonies pour y servir d'engagés.

1723. — Gabriel *Desclieux*, capitaine du génie, importe à la Martinique le *café* d'Arabie.

1727. — Tremblement de terre qui détruit une grande partie de Fort-Royal.

1747 (décembre). — Violent cyclone.

1748. — Le traité d'Aix-la-Chapelle qui met fin à la guerre de la Succession d'Autriche ne règle pas les frontières entre les colonies anglaises et françaises du continent américain. Aussi, la guerre se



ORCHESTRE MARTINQUAIS



Clichés Chaumel

DANSEUSES MARTINQUAISES ATTENDANT LA REPRISSE DU BAL

continua-t-elle presque sans interruption dans ces contrées et ce fut une des causes de la guerre de Sept ans entre l'Angleterre et la France.

1756. — Une nouvelle tentative de débarquement des Anglais est repoussée : 950 prisonniers restent entre les mains de la milice de Fort-Royal.

1759. — Un corps de 6.000 Anglais débarque à Case-Navire et monte à l'assaut du Fort Tartenson. Ils sont encore repoussés et doivent opérer en désordre leur rembarquement, laissant sur place 350 morts et un grand nombre de blessés.

1762. — A la suite de ces deux échecs, les Anglais envoient 230 navires montés par 20.000 hommes attaquer la Martinique. Ils débarquent de nouveau à Case-Navire sous les ordres de l'amiral Rodney et du général Moukton.

Après une résistance farouche de près d'un mois, le gouverneur de la colonie, Le Vassor de La Touche, dut capituler le 15 février 1762. Ce fut la première occupation de la colonie par les Anglais, mais elle ne dura qu'un an.

1763 (10 février). — Le traité de Paris rend la Martinique à la France mais laisse la Dominique aux Anglais.

Dans la même année, on commence la construction d'un nouveau fort; le Fort-Bourbon, aujourd'hui Fort-Desaix, qui a coûté, dit-on, plus de 10 millions.

24 juin. — Naissance aux Trois-Ilets de Joséphine Tascher de La Pagerie, future impératrice des Français.

1766 (13 août). — Violent cyclone (440 morts).

1780 (10 octobre). — Encore un terrible cyclone qui fait près de 9.000 morts à Saint-Pierre. A Fort-Royal, 140 maisons sont renversées, 1.500 malades périssent à l'hôpital.

1783 (2 septembre). — Signature du traité de Versailles qui va donner un nouvel essor à la prospérité de la colonie cependant si éprouvée par les derniers cataclysmes.

1787. — Création par Louis XVI d'une *Assemblée Coloniale*. Les citadins et les ruraux se disputent au sein de cette assemblée, les premiers se plaignant d'avoir été moins favorisés que les seconds. Cette rivalité ne fait qu'augmenter et sera le point de départ de cette lutte violente qui durera pendant toute la Révolution.

1789. — Convocation des États généraux. Les habitants de Saint-Pierre, malgré la défense du Gouverneur, arborent la cocarde tricolore en apprenant la prise de la Bastille.

1790. — La guerre civile sévit à la Martinique. Dans cette guerre, figura Camille Dugommier, qui, dans la suite, fut envoyé en France et devint un grand général des armées de la République. Il fut tué en 1794, au cours d'un combat sur la frontière d'Espagne, mais il laissa en mourant la victoire assurée aux Français.

1792. — Proclamation de la République. L'Assemblée législative décrète que les hommes de couleur libres jouiront des droits politiques.

3 juin. — L'Assemblée coloniale prend ce principe pour base. C'est au cours de cette même année que la Montagne Pelée donna, pour la première fois, des signes d'activité qui se bornèrent à des émissions de fumerolles et de vapeurs de soufre.

1793. — Une contre-révolution est organisée par le parti royaliste soutenu par le comte de Béhague. Le gouverneur républicain Rochambeau, avec l'aide des milices locales, repousse les Anglais que les royalistes avaient appelés à leur aide.

1794 (4 février). — Les Anglais reviennent à l'attaque avec 10.000 hommes sous les ordres de Charles Gray et débarquent à la Trinité,

malgré la résistance de la milice locale. Le gouverneur Rochambeau dut se réfugier au Fort-Bourbon (Desaix) et supporta un siège et un bombardement de 32 jours. A la fin, alors que dans le fort assiégé il ne restait plus qu'un canon en état de servir, il fut obligé de capituler, mais sa défense fut si héroïque que les Anglais lui accordèrent les honneurs de la guerre.

En cette même année 1794, la veille du jour où les Anglais débarquèrent à la Martinique, la Convention nationale avait proclamé l'abolition de l'esclavage dans toutes les colonies françaises; l'occupation anglaise empêcha seule l'application de la loi.

XIX^e SIÈCLE

1802. — Le traité d'Amiens rend la Martinique à la France.

1802 (19 mai). — Bonaparte, Premier Consul, rétablit, l'esclavage, et même la traite. Fort-Royal prend le nom de Fort-de-France.

1809. — Nouvelle invasion de la Martinique par les Anglais qui, au nombre de 15.000, débarquent au Robert et vont assiéger le Fort-Desaix. L'amiral Villaret-Joyeuse, alors gouverneur de la colonie, capitule sans avoir épuisé tous les moyens de défense.

1814. — En exécution du traité de Paris (30 mai 1814) les Anglais évacuent la Martinique, mais il y reviennent pendant les Cent Jours, et occupent même les forts jusqu'en avril 1816. Mais le traité du 20 novembre 1815 fait rentrer définitivement la colonie sous la domination française; depuis cette époque, elle n'a subi aucune attaque et n'a plus été occupée par l'étranger.

1817. — Cyclone dévastateur qui se renouvelle en septembre 1818.

1820. — Introduction de l'arbre à pain, importé de Taïti.

1822. — Tentative d'insurrection. Plusieurs colons sont massacrés, mais la révolte est vite réprimée.

1831 (24 février). — Une ordonnance de Louis-Philippe donne les droits civils à tous les hommes de couleur libres.

1833 (26 avril). — Une loi attribue les droits civils et politiques à toute personne née libre ou ayant acquis légalement la liberté. C'était le retour au régime décrété le 28 mars 1792 par l'Assemblée législative et que la conquête anglaise avait aboli.

1837. — La Martinique est divisée en communes; auparavant, elle était partagée en cercles administrés par des commandants et des lieutenants.

1839 (11 janvier). — Tremblement de terre qui détruit Fort-de-France. Nombreux morts, surtout à l'hôpital où étaient en traitement de nombreux malades atteints de fièvre jaune.

1848 (27 avril). — Émancipation générale des esclaves. C'est sur la proposition de Schoelcher, sous-secrétaire d'État aux Colonies, que le ministre Arago signa ce décret qui institua en même temps le suffrage universel.

1851. — Le coup d'État du 2 décembre 1851 et la proclamation du Second Empire apportent des modifications à ce régime généreux. Le suffrage universel est supprimé; les municipalités sont nommées par le Gouverneur.

A cette époque, l'instruction publique était entièrement donnée par des religieux : les Frères de Ploërmel étaient chargés de l'enseignement primaire; le Séminaire collège de Saint-Pierre donnait l'enseignement secondaire.

Au cours de cette même année, on signale une petite éruption de la Montagne Pelée. Pas de victimes. Dégâts localisés au sommet de la montagne.



Cliché Coridon

BLOC DE CALCAIRE SILICIFIÉ TAILLÉ PAR LES CARAÏBES



Cliché A. Lacroix

ÉCHANTILLON RARE
DE HACHE CARAÏBE

On distingue nettement sur la pierre
l'emplacement où se trouvait le
manche en bois.



Cliché Coridon

FRAGMENT DE POTERIE CARAÏBE
SUR LAQUELLE AVAIT ÉTÉ SCULPTÉE
UNE TÊTE DE FEMME

1854 (3 mai). — Un sénatus-consulte de Napoléon III organise le Conseil général et réglemeute ses pouvoirs.

1862-1867. — La Martinique prend une part active à la guerre du Mexique, elle y envoie des marins levés en vertu des lois sur l'inscription maritime appliquées depuis 1848 et surtout une troupe de jeunes volontaires et des ouvriers du génie militaire. Ces enfants du pays se distinguèrent par leur bravoure, leur ardeur et leur esprit de disciplinè, et rendirent au corps expéditionnaire d'éclatants services qui leur valurent les honneurs d'un ordre du jour spécial.

Pendant cette guerre, le port de Fort-de-France devint, comme il l'avait été durant la guerre de l'Indépendance américaine, le point de relâche et de ravitaillement de toute la flotte française.

1866. — Un sénatus-consulte du 4 juillet définit le rôle et les pouvoirs du Conseil général.

1867. — La Compagnie Générale Transatlantique prend la décision de créer à Fort-de-France son port d'attache des Antilles.

1868. — Ouverture du bassin de radoub.

1870. — La guerre est déclarée à l'Allemagne par la France.

De nombreux jeunes gens contractent des engagements volontaires, mais ils sont maintenus, contre leur gré, dans la colonie. De ce fait, ils participent à la répression de l'insurrection du Sud; ceux des révoltés qui avaient massacré des habitants et brûlé des propriétés furent arrêtés et fusillés au polygone de Fort-de-France.

A signaler que l'unique combat naval de la guerre de 1870 eut lieu dans la mer des Antilles. Un aviso qui stationnait à Fort-de-France, le *Bowet*, apprenant qu'une canonnière allemande, le *Météore*, se trouvait dans les eaux de Cuba, se mit à sa poursuite. Il la trouva dans le port de la Havane. Le 9 novembre, les deux navires qui étaient sor-

tis des eaux territoriales cubaines, se livrèrent combat au large de la Havane. A un moment donné, le commandant Franquet, commandant le *Bouvet*, eut une idée géniale : celle d'aborder directement son adversaire et d'essayer de le couler. La manœuvre fut habilement conduite, mais les résultats obtenus ne furent pas aussi considérables que l'avait espéré le commandant Franquet; au moment où il allait pour la deuxième fois aborder le *Météore*, déjà bien avarié par le premier abordage, un obus vint éclater dans ses chaudières, et paralysa sa manœuvre. Le *Bouvet* dut arborer ses voiles et rentrer à la Havane; le *Météore*, gravement atteint, le suivit trois quarts d'heure plus tard.

L'avis le *Bouvet* fut cité à l'ordre du jour de la division des Antilles.

1870 (4 septembre). — Proclamation de la troisième République. Le Gouvernement de la Défense nationale s'empresse de rétablir à la Martinique le suffrage universel supprimé depuis le coup d'État de 1851; il rétablit également la représentation parlementaire.

1871. — Introduction dans la colonie de la main-d'œuvre chinoise et hindoue.

1881. — Suppression de la capitation et du livret des anciens esclaves.

1882. — Création du Lycée de Saint-Pierre. Laïcisation et gratuité de l'enseignement primaire.

1884. — Application à la Martinique de la loi sur l'organisation municipale.

1888. — Grave épidémie de variole qui fait de nombreuses victimes. Les morts sont si nombreux qu'on les transporte dans des char-

rettes au cimetière, où ils sont enterrés en tas et recouverts de chaux vive.

1890 (22 juin). — Incendie de Fort-de-France. En moins de quinze heures, la ville construite en bois depuis le terrible tremblement de terre de 1839 est presque tout entière réduite en cendres. Plus de mille maisons furent la proie des flammes, le reste ne put être préservé que grâce à un sacrifice considérable : on fit sauter à la dynamite des quartiers entiers.

Les victimes furent au nombre de quinze; les pertes s'élevèrent à près de cinquante millions.

1891 (18 août). — Un malheur ne vient jamais seul. Dans la nuit du 18 août un cyclone épouvantable ravage l'île, faisant de nombreuses victimes (400 tués, 1.600 blessés). 40 navires sont jetés à la côte. 30.000 personnes se trouvent le lendemain sans abri, sans vêtements, sans vivres. Le chiffre approximatif des dégâts est évalué à 88 millions.

XX^e SIÈCLE

1902 (4 mai). — Éruption du volcan de la Montagne Pelée. Destruction de l'usine Guérin à la Rivière Blanche, entre Saint-Pierre et le Prêcheur.

8 mai. — La ville de Saint-Pierre est totalement détruite par une éruption du volcan. Cette catastrophe qui eut une répercussion mondiale coûte la vie aux 30.000 habitants de cette ville. Toutes les communes avoisinant le volcan sont évacuées après une nouvelle éruption qui, le 30 août de la même année, fait des victimes au Morne Rouge. Création de centres de refuges pour les sinistrés.

1903 (3 juin). — Fort-de-France est classé comme point d'appui de la flotte.

18 août. — Nouveau cyclone qui, heureusement moins violent que celui de 1891, n'occasionne que des dégâts matériels.

1913. — Le service militaire est rendu obligatoire à la Martinique.

Départ au chant de la *Marseillaise* des conscrits du premier contingent qui débarquent à Saint-Nazaire le 19 octobre de la même année et sont affectés aux régiments coloniaux en garnison à Bordeaux et à Rochefort.

Août 1914. — La guerre est déclarée à la France par l'Allemagne.

A la Martinique de nombreux volontaires s'engagent dans les troupes coloniales et sont dirigés sur la Métropole.

Avril 1916. — Mobilisation de toutes les classes comprises entre 1889 et 1916. De nombreux détachements de militaires sont dirigés sur la Métropole.

1919. — La grande guerre étant terminée et la paix ayant été signée à Versailles, les contingents martiniquais, dont une partie avait été affectée à l'armée d'Orient, sont démobilisés et renvoyés dans leurs foyers.

Sur 14.904 hommes mobilisés à la Martinique, 8.788 avaient été envoyés en Europe. Sur ce nombre il y eut 1.750 tués et plus de 2.000 blessés.

31 décembre 1922. — Loi fixant le contingentement des rhums coloniaux.

15 avril 1926. — Décret modifiant les règles de ce contingentement.

10 juin 1927. — Le Conseil général vote l'application à la Martinique de la loi relative à l'impôt sur le revenu.

21 juillet 1927. — Loi rétablissant le scrutin uninominal et modifiant les circonscriptions électorales de la Martinique.

12 septembre 1928. — Un violent cyclone dévaste les grandes et les petites Antilles. A la Guadeloupe on signale plus de 1.200 morts. De nombreuses maisons se sont effondrées; presque toutes les usines ainsi que les plantations sont détruites.

A la Martinique, on compte beaucoup moins de dégâts, quelques plantations du nord de l'île ont souffert de la violence du vent; mais, sauf deux marins qui se sont noyés en mer, il n'y a pas eu cette fois de victimes à déplorer.

.....

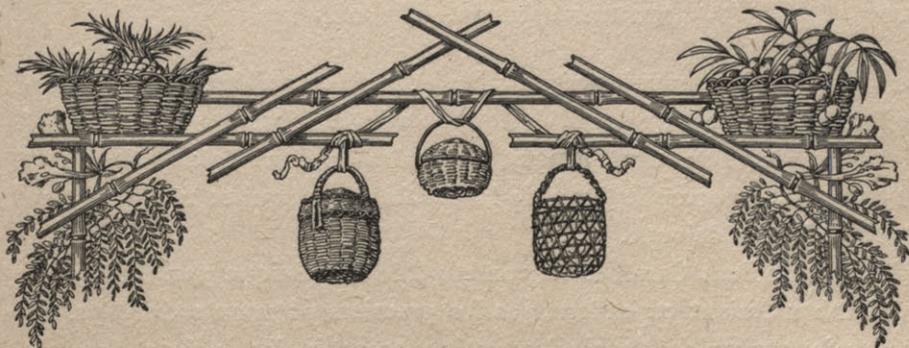
Cette longue suite chronologique qui remonte à l'année 1635 constitue en quelque sorte les états de service de la Martinique; on peut les résumer en quelques lignes.

Depuis près de trois siècles, cette colonie est une terre française; c'est une petite France d'outre-mer qui vit et grandit dans le sillage de la mère patrie. Les mœurs, les institutions, les lois, les croyances, les pensées, les cœurs... tout y est français, et le sera toujours.

Certes, la « Reine des Antilles » a beaucoup souffert; malgré l'héroïsme de ses défenseurs, il lui a fallu à plusieurs reprises subir le joug de l'étranger, mais elle n'a jamais vendu son cœur. A tour de rôle, tous les éléments de la nature : le vent, l'eau, le feu, la maladie soit isolément, soit simultanément, se sont soulevés contre elle et lui ont causé des désastres qui, d'abord, avaient semblé irréparables. Mais ses habitants, dignes descendants de leurs pères, ne se sont jamais découragés. Après chaque épreuve, ils se sont remis au travail, sans récrimination ni murmure, mais avec confiance dans l'avenir, et la nature elle-même, touchée par ce labeur incessant, n'a pas tardé à recouvrir d'un voile de verdure les ruines du passé. Aujourd'hui, Martinique, toujours souriante, toujours accueillante, toujours vaillante,

est prospère... Autour d'elle, s'agitent des jaloux et des envieux... On lui offre de l'or... beaucoup d'or; par la voix de sa capitale, elle répond : *Semper Francia...* et à cette réponse la France, interrogée, sollicitée, ajoute : « Une mère ne vend pas ses enfants. »





CHAPITRE IV

LES CARAÏBES

LORSQUE le 15 juin 1502, Christophe Colomb débarqua à la Martinique à l'endroit où s'élève actuellement le bourg du Carbet, il trouva l'île occupée par des Indiens Caraïbes.

Quels furent les rapports exacts qui s'établirent entre ces indigènes et le hardi navigateur? Il est difficile d'avoir sur ce point des précisions. Certains auteurs affirment que les Caraïbes accueillirent à coups de flèches ces hommes blancs qui venaient de la mer, mais ne purent s'opposer à leur débarquement. D'autres, au contraire, prétendent que malgré leur étonnement, ils ne firent aucun acte d'hostilité et s'empressèrent au contraire d'apporter aux nouveaux venus des vivres et de l'eau. Cette dernière hypothèse semble invraisemblable. En tous cas, elle ne concorde nullement avec le caractère des Caraïbes, que leurs voisins des grandes Antilles considéraient comme des hommes cruels, fiers, n'acceptant aucune domination, et redoutés pour leur anthropophagie. Ils avaient, en effet, la réputation de dévorer leurs

ennemis après les avoir tués, d'où le nom de *Cannibi* (terme étymologique de cannibales) donné également aux Caraïbes.

On s'explique ainsi le nom d'« *Islas de Cannibales* » donné en 1508 par le géographe Juan de la Cosa aux îles qui se trouvaient au sud de la Guadeloupe.

Les Indiens Caraïbes rencontrés à la Martinique par Christophe Colomb n'étaient cependant pas les premiers occupants du pays. Ils y avaient remplacé, après les avoir massacrés, les Indiens *Arawaks* qui eux-mêmes avaient supplanté une race plus ancienne sur laquelle nous n'avons aucun renseignement et qu'on désigne sous le nom de *Cibouneys*.

D'où venaient-ils donc tous ces Indiens qui, tour à tour, occupèrent la Martinique jusqu'au jour où ils en furent définitivement chassés par les Français? Là, encore, les historiens ne sont pas d'accord. Les uns, comme de Rochefort (*Histoire naturelle et morale des Isles Antilles de l'Amérique*. Rotterdam, 1658) et le Père Labat (*Nouveau voyage aux îles de l'Amérique*. Paris, 1742) admettent que les Arawaks seraient venus du pays des Apalaches, situé dans les terres avancées de la Floride, auraient gagné l'extrémité méridionale de cette presqu'île, et traversé sur leurs canots les bras de mer qui la séparaient des Iles Bahamas. De là, ils auraient envahi, du nord au sud, toutes les petites îles de l'Archipel antillais; enfin, ils auraient gagné l'Amérique du Sud, notamment les Guyanes et le Brésil, et pénétré profondément à l'intérieur des terres.

D'après les données ethnographiques actuelles, on admet au contraire que les Arawaks, ou plus exactement les *Tainos* (ce dernier terme ayant été réservé aux Arawaks émigrés dans les Antilles), seraient originaires de l'Amérique du Sud et en particulier du Vénézuéla; ils auraient envahi tout d'abord les petites Antilles les plus rapprochées de la terre ferme : Trinidad, Tabago, Grenade, Saint-Vincent, la Martinique, la Dominique, la Guadeloupe, puis la Jamaïque et Cuba.

Les Arawaks ou « mangeurs de farine » ont été, par tous les auteurs, considérés comme des gens extrêmement pacifiques, s'occupant d'agriculture et de pêche et nullement versés dans l'art de la guerre. Aussi, lorsque les Caraïbes envahirent à leur tour les Antilles, les Arawaks ne leur opposèrent aucune résistance. Ils furent tous massacrés, mais leurs femmes eurent la vie sauve et devinrent les épouses et surtout les esclaves des envahisseurs. Ainsi s'explique ce fait curieux observé par Colomb et par tous les navigateurs qui, après lui, abordèrent à la Martinique : les hommes et les femmes, quoique semblant appartenir à la même race, ne parlaient pas la même langue; tandis que les hommes parlaient le caraïbe, les femmes avaient conservé le langage des Arawaks. Cette distinction s'est perpétuée pendant des siècles; de mère en fille, les femmes parlaient arawak, tandis que de père en fils, les hommes parlaient caraïbe. Hommes et femmes comprenaient les deux idiomes, mais ne parlaient que celui qui était propre à leur sexe et à leur race.

D'après le Père Dutertre (*Histoire générale des Antilles habitées par des Français*) les Caraïbes sont originaires de l'Amérique du Sud et principalement des Guyanes; ils seraient les descendants des Indiens Galibis qui, aujourd'hui encore, occupent les rives de l'Oyapock et du Maroni. Mais les linguistes sont unanimes pour constater que le berceau de la race caraïbe se trouve au Brésil, soit au nord, soit au sud de l'Amazone. D'ailleurs, il y a entre le Caraïbe de 1635 et le Galibi de 1928 une telle ressemblance physique et morale qu'en décrivant les mœurs du « Peau-Rouge » de nos jours, on est tenté de croire qu'il s'agit du Caraïbe qui, il y a quatre siècles, occupait l'île de Madinina.

L'un et l'autre ont la taille moyenne; leurs yeux sont noirs et légèrement bridés, leurs pommettes sont saillantes; leur chevelure est d'un noir de jais; les cheveux sont plats et collés sur la tête. Ils ont le teint rouge des Indiens Peaux-Rouges, mais leur peau naturelle est plutôt blanche, ils doivent cette coloration rouge au roucou,

délayé dans l'huile de carapa, dont ils s'enduisent la figure et les membres pour se protéger du soleil. Avec le suc de certains fruits, ils colorent en noir certaines régions du corps, qu'ils ornent de dessins variés. Hommes et femmes portent une ceinture végétale soutenant un léger tablier, plus long pour les femmes que pour les hommes; les Caraïbes attachaient à cette ceinture une sorte de massue; le Galibi, un peu plus civilisé, l'a remplacé par un couteau qu'il tient toujours ouvert.

Pour l'un comme pour l'autre, l'habillement est, on le voit, réduit au strict minimum. Mais les jours de fête, ils se recouvrent d'une sorte de pagne qu'ils ont fabriqué eux-mêmes avec le coton qui pousse dans le jardin attendant au carbet; comme parure, ils se servent de plumes d'oiseau, de coquillages, de colliers de graines colorées; aux oreilles, ils ont des anneaux constitués par de grosses arêtes de poisson, et leur lèvre inférieure est perforée par un morceau d'écaille de tortue. Leur nourriture est peu compliquée : l'un et l'autre se nourrissent de poissons, de gibier, de crabes et surtout des végétaux qui poussent dans la forêt : le manioc, le chou caraïbe, l'igname. Une simple cuisson suffit à la préparation de tous ces aliments.

Leurs armes, malgré la différence des siècles, n'ont guère changé; si parfois le Galibi, qui a eu des contacts fréquents avec les civilisés, possède un fusil à broche, ignoré du Caraïbe, le plus souvent il se sert de son arc qu'il manie bien mieux qu'une arme à feu. Leurs flèches sont acérées et souvent empoisonnées avec le suc de certaines plantes. Les Caraïbes se servaient en outre d'une hache en pierre polie et les échantillons qu'on a découverts récemment à la Dominique atteignent une dimension respectable.

Le logement actuel du Galibi ressemble fort à celui du Caraïbe tel que l'a décrit le Père Labat. Ce sont des cases rectangulaires, des « carbets » dont le toit est formé d'un seul pignon. Il est couvert de chaume; seul, celui du chef est couvert en bois. Les hommes mangent

là sur des nattes et couchent dans des hamacs confectionnés par les femmes avec des fibres de coton et colorés avec du roucou.

Les femmes Galibis, comme les femmes Caraïbes, remplissent toujours le rôle d'esclaves dévouées et sont chargées des besognes serviles. Cependant, il y a une différence essentielle dans leur situation sociale; les Galibis sont monogames et le sentiment de la famille est chez eux très développé; lorsqu'ils se déplacent, ils emmènent avec eux, dans leur pirogue, leur femme et leurs enfants. Une grande affection semble unir tous les éléments d'une même famille, et les enfants n'abandonnent jamais leurs parents. Les Caraïbes — ceux de la Martinique, tout au moins, — étaient polygames et cela s'explique puisque la plupart avaient pour épouses des femmes arawaks qui n'étaient après tout que des esclaves conquises. Celles-ci étaient d'une soumission absolue et ne prenaient pas leur repas avec le chef de famille. Sauf la chasse et la pêche, elles accomplissaient tous les travaux du ménage. Pendant ce temps-là, les maris, couchés dans leur hamac, fumaient ou dormaient; leur sommeil était d'autant plus prolongé qu'ils avaient absorbé plus de *ouycou*, boisson alcoolique résultant de la fermentation d'un mélange de patates et de farine de manioc, dite cassave. A ce point de vue les Galibis modernes n'ont rien à envier à leurs ancêtres émigrés, ils consomment encore actuellement, et en grande quantité, du *cachiri*, boisson alcoolique fabriquée également avec de la cassave macérée dans de la salive. Mais ils ont communiqué leur vice à leurs épouses et à leurs enfants; ils s'alcoolisent ensemble et quand, par hasard, ils peuvent se procurer une bouteille de tafia, ils la vident en famille dans un délai aussi court que possible.

On a retrouvé à la Dominique et à la Martinique certains vases en terre cuite, d'une forme quelque peu artistique et ayant appartenu, dit-on, aux Caraïbes. Ces ustensiles se rapprochent sensiblement des poteries bariolées fabriquées actuellement par les Galibis. On ne peut réellement pas les considérer comme des objets d'art. Il

en est de même pour ces paniers tressés avec des roseaux colorés et que l'on fabrique à la Martinique sous le nom de « paniers caraïbes ».

Comme on le voit, tout indique que Galibis et Caraïbes appartiennent à la même race, ils ont le même physique, les mêmes mœurs, et leur origine commune ne peut plus guère être mise en doute. Si le Galibi n'a plus le caractère hautain et l'allure guerrière de son ancêtre, il a néanmoins gardé son besoin d'indépendance et, même de nos jours, il n'accepte pas de travailler pour autrui.

Que sont devenus les Caraïbes de la Martinique? Telle est la question que se posent souvent ceux qui s'intéressent à l'histoire de cette vieille colonie. D'après M. Coridon, qui connaît parfaitement la question, on peut affirmer qu'en ce moment il n'y a plus de Caraïbes à la Martinique. Ceux qui s'y trouvaient encore au début du XVIII^e siècle se sont réfugiés à la Barbade, à Saint-Vincent et à la Dominique. C'est dans cette dernière colonie anglaise qui n'est séparée de la Martinique que par un bras de mer (le Canal de la Dominique) que l'on peut encore rencontrer quelques rares descendants de cette race en voie de disparition. Certains d'entre eux, quoique vêtus d'un pantalon et d'une chemise, ont conservé les traits caractéristiques de leurs ancêtres; d'autres, et c'est le plus grand nombre, se sont alliés aux noirs importés d'Afrique et sont devenus des métis se rapprochant plus de l'Africain que de l'Indien.

Comment expliquer qu'une race aussi prolifère ait pu ainsi disparaître après avoir, pendant des siècles, occupé presque toutes les îles d'Amérique? Il faut pour cela se rappeler que les Caraïbes étaient avant tout des indépendants qui demeurèrent continuellement en guerre avec leurs envahisseurs et qui n'acceptèrent jamais de se soumettre complètement, préférant la mort à la perte de leur indépendance. Après avoir été en lutte continue avec les premiers colons, ils durent déposer les armes, mais ils n'acceptèrent jamais de se laisser asservir. Leurs révoltes fréquentes furent suivies de répressions



INDIENS PEAUX ROUGES
DE LA GUYANE ANGLAISE



INDIENS GALIBIS
DE LA GUYANE FRANÇAISE



CARAÏBES DE RACE PURE HABITANT ACTUELLEMENT L'ILE DE LA DOMINIQUE

terribles; n'ayant que des arcs et des flèches pour se défendre, ils ne purent résister aux fusils qui fauchaient leurs rangs. Ils se vengèrent comme ils purent, utilisant tantôt la ruse, tantôt le poison. Finalement, ils furent déportés à la Dominique et remplacés par des noirs importés d'Afrique. Ce sont ceux-ci qui aidèrent les « engagés » à mettre en valeur le sol de la Martinique; on leur doit ces plantations qui font aujourd'hui l'admiration des visiteurs. C'est ainsi qu'un parlementaire français en mission, a dans son rapport d'inspection comparé l'île fleurie « à un véritable jardin dont pas un pouce de terrain n'est inutilisé ».





CHAPITRE V

LA QUESTION DES RACES

Ln'existe pas à la Martinique de race autochtone proprement dite; nous avons vu précédemment que les Caraïbes étaient originaires de l'Amérique du Sud, et qu'ils ont presque tous été massacrés ou déportés. Cette belle race indienne a donc presque totalement disparu de l'île, et l'on ne trouve actuellement qu'un nombre infime de personnes pouvant être considérées comme des descendants plus ou moins directs des premiers occupants de Madinina. Quant aux esclaves importés d'Afrique par les premiers colons, ils ont fait souche en s'unissant soit entre eux, soit avec leurs maîtres.

En réalité, on peut dire que la population actuelle de la Martinique a été constituée par deux races.

1^o La race blanche, à laquelle appartiennent les colons émigrés, habitants venus à leurs frais pour exploiter les concessions obtenues; flibustiers engagés dans la lutte contre les Anglais et les Espagnols; engagés recrutés en Bretagne, en Normandie et dans le Béarn et employés aux durs travaux de la terre.

2° La race noire qui avait comme représentants les esclaves importés d'Afrique.

A ces deux éléments fondamentaux, il faut ajouter des gens qui ont le type hindou et d'autres qui se rapprochent du type chinois, les uns et les autres introduits à la Martinique, après l'abolition de l'esclavage qui avait privé les colons de leurs ouvriers agricoles et les avait obligés à faire appel à la main-d'œuvre indienne et indochinoise pour la mise en valeur de leurs terres.

Il était fatal que tous ces éléments de race différente, réunis dans une île qui, dans sa plus grande largeur, n'a pas 30 kilomètres, finissent par s'amalgamer. De ces croisements sont nés les métis, dont le teint et l'aspect varient à l'infini.

Quelle est, au point de vue numérique, la composition de chacun de ces éléments? C'est un problème impossible à résoudre pour l'excellente raison qu'il est difficile d'établir une échelle de couleurs. Où s'arrêtera la gamme des blancs et aussi celle des noirs? Tel individu, de pure race blanche, a un teint légèrement olivâtre; tel autre, considéré comme un « mulâtre », a la peau aussi blanche que celle d'un Breton ou d'un Tourangeau. Vouloir établir des catégories bien distinctes : blancs, mulâtres, quarterons, octavons, câpres, chabins, noirs, etc... c'est faire œuvre théorique ne correspondant à aucune nécessité et ne pouvant servir à aucun classement.

Il est à mon avis beaucoup plus logique et surtout beaucoup plus simple de donner le nom de *créoles* à tous les originaires de la colonie. C'est d'ailleurs cette façon de faire qui est celle adoptée en France : quand on parle de l'impératrice Joséphine, de Brière de l'Isle, du poète Daniel Thaly, du célèbre chirurgien Morestin, du capitaine de frégate Lacourné, du romancier Maran, auteur de *Batouala*, on dit : « ce sont des créoles de la Martinique », sans distinguer la couleur de leur épiderme. Au cours de la dernière guerre, lorsque l'on a voulu désigner les régiments constitués avec les originaires de la Martinique,



Cliché Chaumel



Clichés Symphorien

QUELQUES TYPES DE FEMMES MARTINIQUAISES

de la Guadeloupe, de la Guyane et de la Réunion, on leur a donné le nom de « régiments créoles », sans tenir aucun compte de la coloration variée de ceux qui les composaient. Le « créole » doit donc être considéré comme un Français né dans une de nos vieilles colonies; on dit en effet : c'est un créole de la Réunion, on ne dit jamais : c'est un créole de la Cochinchine. Cette définition, je le sais, ne concorde pas avec celle qui figure dans certain dictionnaire académique, c'est pourtant la seule logique, et qui, de ce fait, a été adoptée par tous ceux que n'aveuglent pas les questions de race. Ceci posé, on peut dire que la population actuelle de la Martinique est composée de trois éléments principaux : les *Blancs*, ceux que dans le patois populaire on désigne sous le nom de *Békés*; les uns sont appelés *Békés France*, même s'ils sont Belges ou Luxembourgeois; ce sont les Européens de passage ou installés à poste fixe dans la colonie; les autres *Békés créoles*; ce sont ceux qui sont nés dans la colonie et dont les parents venus de France sont installés aux Antilles depuis plusieurs générations.

Est-ce l'influence du climat, ou simple coïncidence? La plupart des blancs créoles ont les cheveux et les yeux noirs; les blonds sont excessivement rares. Quant aux femmes, elles ont la peau mate et les yeux veloutés qui ont fait leur réputation de beauté; leur taille élancée et souple leur donne une grâce naturelle, et l'on comprend facilement que le général Bonaparte se soit follement épris de l'une d'elles.

A côté des *Békés*, voici les *noirs*. Ce ne sont plus les Congolais de jadis avec leur lourde charpente et leur face aplatie, ceux que l'on appelait jadis les *nègres de la côte*. Un de ceux qui connaissent le mieux la question des races antillaises, le docteur Rufz de Lavison, en a donné une excellente description : « Le nègre créole, dit-il, a des formes gracieuses et il est bien proportionné, ses jambes sont minces, son cou est long, ses traits sont plus délicats, ses lèvres noires, moins épaisses et son nez moins camus que ceux de l'Africain; il a les grands

yeux mélancoliques du Caraïbe, mieux adaptés à exprimer des émotions. On découvrira rarement en lui la fureur sombre de l'Africain; et rarement aussi une mine sauvage et rébarbative; il est brave, bavard et fanfaron. Sa peau n'a pas la même teinte que celle de son père, elle est devenue plus satinée, ses cheveux sont laineux, mais d'une laine plus fine. Tous ses contours sont plus arrondis, on s'apercevra que le tissu cellulaire prédomine, comme les plantes cultivées dont la fibre ligneuse et sauvage s'est transformée. »

Si l'aspect physique du noir créole s'est modifié à ce point que certains d'entre eux sont de véritables statues d'ébène, dont les formes esthétiques et bien proportionnées font parfois l'admiration de sculpteurs connus, que dire alors de leur évolution intellectuelle et morale? Tous comprennent et parlent le français; la plupart savent lire et écrire; beaucoup d'entre eux, grâce à leur intelligence naturelle et aussi à l'instruction reçue dans les écoles de la colonie et continuée dans la métropole, sont devenus des hommes éminents dont la culture intellectuelle ne laisse rien à désirer. Parmi ceux-là, certains ont conquis en France et dans les colonies des situations enviables qui font d'eux des hommes respectés et estimés.

Entre les blancs et les noirs, il y a toute la gamme des *mulâtres* ou *gens de couleur*. Chez eux, la gradation est infinie; quelques-uns ont la peau aussi blanche que les blancs les plus purs; d'autres, au contraire, ont un teint beaucoup plus foncé. Ils constituent la majorité de la population et c'est parmi eux que se recrute surtout la classe dirigeante. Ce sont pour la plupart des hommes intelligents, très cultivés et plusieurs d'entre eux habitant actuellement la France, se sont fait un nom dans le monde des arts, de la littérature, des sciences, du barreau et de la politique. Ils sont peut-être d'une susceptibilité un peu chatouilleuse, et ne prodiguent pas leur amitié, mais ils ont un grand cœur, et lorsqu'il s'agit de prendre la défense des opprimés et des faibles, ils sont toujours au premier rang.

Les *femmes de couleur* ont été classées par certains écrivains parmi « les plus beaux spécimens de la race humaine » (1) et Lafcadio Hearn (2) ajoute : « La fille de couleur a hérité des plus belles qualités physiques de chacune de ses races originaires, mais aussi de ce je ne sais quoi qui n'appartenait à l'origine à aucune des deux races et qui a été créé par des conditions climatériques et physiques spéciales : une grâce, une souplesse de forme, une finesse des extrémités qui fait que toutes les lignes décrites par le fléchissement des membres ou la courbe des doigts font partie de courbes nettes, une peau d'une douceur satinée et d'une teinte de fruit mûr, absolument particulière aux Antilles. »

On conçoit volontiers qu'entre des éléments si différents l'harmonie ne soit pas toujours parfaite et qu'il y ait, comme partout ailleurs, des jalousies, des inimitiés et même des haines tenaces. La fraternité des humains prêchée par l'Évangile et inscrite au fronton des édifices publics n'est souvent qu'un mot. Lorsque l'on voit ce qui se passe en France dans certains villages où presque tous les habitants ont entre eux un lien de parenté, comment peut-on admettre que tous les créoles de la Martinique, blancs et noirs, puissent se considérer comme frères et vivre dans la plus parfaite harmonie?

Je n'étonnerai donc personne en disant que « le préjugé des races » sévit à la Martinique et dans toutes les Antilles à l'état endémique. Mais, Dieu merci, il n'atteint pas le degré d'acuité observé en Amérique du Nord. Si dans leurs relations familiales et privées, quelques individus tiennent encore compte de ces préjugés, il faut reconnaître que depuis plusieurs années, et principalement depuis la guerre, un grand progrès a été réalisé; l'intransigeance de jadis a fait place à une

(1) SOUQUET BASIÈGE, *Le Préjugé de race aux Antilles françaises.*

(2) LAFCADIO HEARN, *Esquisses martiniquaises.*

tolérance de bon aloi, et d'amicales relations lient souvent des hommes dont l'épiderme est de couleur différente.

Il faut espérer qu'avec le temps et beaucoup de bonne volonté, tous ces préjugés ethniques disparaîtront et feront place à des sentiments de solidarité humaine et d'égalité qui uniront entre eux tous les peuples et tous les hommes.





Cliché Monde Colonial Illustré

LA STATUE DE L'IMPÉRATRICE JOSÉPHINE
QUI SE TROUVE AU MILIEU DE LA SAVANE DE FORT-DE-FRANCE



CHAPITRE VI

DEUX SOUVERAINES CRÉOLES

1° L'Impératrice Joséphine.

C'EST à la Martinique, dans le petit village des Trois-Ilets, que naquit le 24 juin 1763 celle qui devint dans la suite la femme de Napoléon I^{er} et qui est connue dans l'histoire sous le nom de l'impératrice Joséphine. Voici à titre documentaire, non pas son acte de naissance, mais son acte de baptême, — l'état civil n'existant pas encore, — qui se trouve dans les archives du Ministère des Colonies.

Aujourd'hui, vingt-sept Juillet 1763, j'ay baptisé une fille âgée de cinq semaines, née du légitime mariage de Messire Joseph Gaspard de Taschers, chevalier seigneur de la Pagerie, lieutenant d'artillerie réformé et de Madame Marie-Rose des Vergers de Sanoix, ses père et mère. Elle a été nommée Marie-Josèphe-Rose par Messire Joseph des Vergers, chevalier de Sanoix et par Madame Marie-Françoise de la Chevalerie de la Pagerie, ses parein et mareinne soussignés. Signé : Taschers de la Pagerie, des Vergers de Sanoix, La Chevalerie de la Pagerie et frère Emmanuel, Capucin curé.

Par quel concours de circonstances cette future impératrice des Français était-elle née à la Martinique? M. Frédéric Masson (1) l'a expliqué avec beaucoup de détails; je ne puis donc mieux faire que de résumer, de façon aussi concise que possible, cette remarquable étude sur l'enfance de Joséphine.

C'est en 1726 que débarque pour la première fois à la Martinique un noble du Blésois, Gaspard-Joseph Tascher de la Pagerie, qui, comme tant d'autres, vient chercher fortune aux Isles d'Amérique. Ce gentilhomme — il fait remonter sa noblesse au XII^e siècle et se dit apparenté à Pierre de Ronsard — n'ayant ni argent, ni fonction civile, cherche un emploi quelconque; il finit par en trouver un chez un habitant de Sainte-Marie, petite commune située à l'est de la Martinique, et c'est là qu'il va se fixer.

Huit ans plus tard, en 1734, il épouse au Carbet — village rendu célèbre par le débarquement de Christophe Colomb — une demoiselle Boureau de la Chevalerie, qui appartient peut-être à une famille noble, mais dont le nom ne figure pas dans les registres de la noblesse martiniquaise. Cette jeune femme lui apporte en dot quelques biens situés au Carbet et dans l'île voisine de Sainte-Lucie; il s'installe au Carbet et dirige son exploitation. Malheureusement, il la gère si mal qu'il finit par s'endetter et se trouve réduit à accepter les fonctions d'économiste sur une autre habitation. Exproprié quelque temps plus tard, il quitte le Carbet, et va s'installer à Fort-Royal avec ses cinq enfants; son fils aîné se nomme Joseph-Gaspard.

Pendant plusieurs années, toute la famille La Pagerie vit plutôt médiocrement lorsqu'en 1757, exactement le 23 mai, débarque à la Martinique un nouveau gouverneur : M. François de Beauharnais, gentilhomme possédant une grosse fortune et marié à sa cousine M^{lle} Pyvart de Chastullé. Comment les rapports les plus étroits s'établi-

(1) Frédéric MASSON, *Joséphine de Beauharnais*.

rent-ils entre les Tascher de la Pagerie, famille pauvre et ruinée, et les Beauharnais, on ne le sait pas exactement; ce qu'il y a de certain c'est qu'à partir de ce moment, la situation des premiers va changer considérablement. C'est d'abord la fille aînée, Marie-Euphémie-Désirée qui entre dans la famille comme demoiselle de compagnie; l'année suivante, elle loge au Gouvernement, et jouit sur le Gouverneur et sur sa femme d'un crédit sans limites. C'est elle qui, plus tard, deviendra M^{me} Renaudin, et jouera un grand rôle dans la vie de sa future nièce l'Impératrice. En attendant, elle fait nommer son père commandant de la Milice et son frère aide de camp du Gouverneur.

En 1760, le 28 mai, M^{me} de Beauharnais met au monde un deuxième fils auquel on donne les noms d'Alexandre-François-Marie; M^{me} Renaudin en est la marraine, et lorsqu'en 1761, les Beauharnais, quelque peu disgraciés, rentrent en France, M^{me} Renaudin les accompagne, mais le jeune Alexandre est laissé à la Martinique, et on le confie aux bons soins de M^{me} Tascher de la Pagerie, mère de M^{me} Renaudin.

Avant son départ, le gouverneur Beauharnais avait encore favorisé l'un des fils Tascher de la Pagerie, l'aîné, Joseph-Gaspard, qui était à ce moment-là lieutenant des canonnières et bombardiers, en lui donnant comme fiancée une riche jeune fille, M^{lle} Rose-Claire des Vergers de Sannois. Le mariage n'eut lieu cependant qu'après le départ des Beauharnais; il fut célébré le 9 novembre 1761 et les nouveaux époux s'installèrent aux Trois-Ilets sur une propriété appartenant à la jeune femme. Mais ils n'y restèrent pas longtemps, car le 7 janvier 1762, les Anglais ayant attaqué la Martinique, le lieutenant Tascher de la Pagerie est appelé sous les armes et pendant toute l'année il participe à la défense de la colonie aux côtés du nouveau gouverneur, Levassor de La Touche. Mais la résistance, quoique héroïque, fut inutile, et le 13 février 1763, M. de La Touche dut capituler; pour la première fois, après maints échecs, les Anglais occupèrent l'île.

La guerre terminée, le lieutenant de la Pagerie retourna aux Trois-Ilets, et le 23 juin 1763 — le traité de Paris venait de rendre la Martinique à la France — sa femme Rose donna le jour à une fille qui reçut les prénoms de Marie-Josèphe-Rose, celle-là même qui devint dans la suite « plus que Reine » — Impératrice des Français, — et que dans l'intimité on appelait non pas Joséphine, ni Josèphe, mais Yeyette.

Grâce à l'appui de M. de Beauharnais, qui, malgré sa disgrâce, avait obtenu une pension de 120.000 livres, le grade de chef d'escadron, le titre de marquis de la Ferté Beauharnais, seigneur de la Ferté Ourain en Sologne, le lieutenant réformé de la Pagerie obtint une pension annuelle de 450 livres. Cette pension lui fut d'un grand secours, car trois ans après la naissance de Yeyette, dans la nuit du 13 au 14 août 1766, un cyclone épouvantable le ruina complètement. La maison des Trois-Ilets est démolie et toutes les plantations sont détruites. Seul, le bâtiment de la sucrerie résiste et c'est dans ce local incommodé — dont les ruines existent encore — que toute la famille de La Pagerie va s'installer; on a seulement ajouté une galerie sur la façade sud. La mer est tout près, mais on ne la voit pas de la sucrerie; le village des Trois-Ilets est à un kilomètre de là; il n'est constitué que par quelques maisons en bois, groupées autour d'une chapelle. De l'autre côté de la baie, se trouve Fort-Royal.

C'est là que grandit Marie-Josèphe-Rose, que tout le monde persiste à appeler Yeyette. Elle est confiée aux soins d'une servante mulâtresse nommée Marion — celle-là même qui, plus tard, sera affranchie et recevra de l'Empereur Napoléon une pension annuelle de 1.200 francs — et jusqu'à l'âge de dix ans, la belle enfant vivra en pleine liberté.

La flânerie dans les ombres profondes que font les immenses manguiers au-dessus du ruisseau clair où l'on prend son bain, les longues admirations de soi; l'étude de son corps et des mouvements de grâce qu'on peut lui donner, le continuel bavardage, flatteur, adulateur, tendre pourtant des

mulâtresses et des négresses qui, de bonne foi, louent la beauté de la petite maîtresse et l'exaltent, disent des histoires, racontent celles des habitations voisines. Point de souci de l'existence, point de lutte pour en conquérir le nécessaire, point de froid à craindre, point de faim à satisfaire, — des fruits, l'eau du rocher, c'est assez — mais des fleurs, des cailloux brillants, des coquillages aux vives couleurs, de tout ce qui sert à se parer, l'on n'en a jamais assez. Et uniquement, pour l'unique plaisir des yeux, l'enfant blonde au milieu des noires attentives, passe des heures à regarder dans le miroir du ruisseau, comme siéd à ses yeux, à son teint, à ses cheveux, une couleur, un reflet, une façon de coiffure, une expression de sourire. On lui chante des chansons créoles, en conjurant pour elle les sorts et en lui prédisant des avenir prestigieux (I).

Voilà l'existence que la future souveraine mènera jusqu'à l'âge de dix ans. Il y a peut-être une certaine part de légende poétique dans la description de cette enfance qui s'écoule, paisible, sans soucis d'aucune sorte, sous un climat idéal, au milieu des fleurs et des jouets naturels, mais on ne peut nier qu'elle a eu une grande influence sur le caractère de l'enfant qui, gâtée et choyée par tous, a pris l'habitude d'être coquette et d'imposer sa supériorité. La fillette, ainsi élevée, ne reçoit par contre aucune culture intellectuelle, morale ou religieuse; sa grand'mère, ses tantes, sa mère la laissent se développer à sa guise, l'abandonnant aux seuls soins de Marion qui lui apprend des chansons; quant à son père, il est en proie à la folie du jeu et il fait des dettes.

Yeyette approche de dix ans. On songe qu'il faut lui apprendre les belles manières. On la met en pension à Fort-Royal, chez les dames de la Providence (M^{me} Tascher la mère, veuve depuis 1767, continue à résider à Fort-Royal avec sa fille Rosette de la Pagerie). C'est chez elle que vivra Joséphine. L'institution des Dames de la Providence est moins en faveur que celle des Ursulines de Saint-Pierre, — mais pas de choix possible; en effet, médiocre enseignement primaire, un peu de musique et de danse.

(I) Frédéric MASSON, *Joséphine de Beauharnais*.

Vers quinze ans, on juge l'éducation de Yeyette terminée, et elle rentre aux Trois-Ilets. Est-elle dès ce moment coquette? Faut-il retenir quelque chose de l'histoire étrange de cet Anglais qui, dans sa prime jeunesse, aurait connu et aimé Joséphine, qui reste fidèle à ce souvenir, au point de ne vouloir jamais se marier et qui, en 1814, possesseur d'une grosse fortune et parvenu au grade de général, écrivit à l'Impératrice qui se souvint de lui et le fit inviter à dîner à la Malmaison. Mais au jour fixé, Joséphine était malade, alitée, mourante et l'Anglais ne la revit jamais.

En ce temps, Joséphine n'est point arrivée à la beauté. Une belle peau, de beaux yeux, de jolies extrémités, mais le corps lourd et sans grâce, la taille épaisse, une figure large sans traits, un nez relevé et commun, rien encore de ce qui fera sa séduction et explique son triomphe. Son esprit n'est guère cultivé, mais au couvent elle doit une écriture assez élégante et une orthographe qui, à ce moment, n'est guère plus incorrecte que celle de ses contemporaines. Elle a un filet de voix et chante en s'accompagnant de sa guitare. Elle danse médiocrement n'ayant eu qu'un mauvais maître, mais ne demanderait qu'à apprendre. D'ailleurs, fort douce de caractère, toute soumise à ses parents, toute aimable, toute prête à obliger, à s'empresser même, n'était sa paresse native, son bonheur à se tenir étendue et à rêver. (Frédéric MASSON.)

A quoi rêvait-elle? Pensait-elle à la promenade à cheval faite la veille avec un jeune officier français, le capitaine Tercier, qui lui fait une cour assidue et qu'elle doit retrouver le lendemain à la messe de la cathédrale à Fort-Royal? Non, car elle ne l'aimait pas plus que ce jeune Anglais rencontré un jour sur la savane de Fort-Royal, et qu'elle a revu ce matin encore sur la plage des Trois-Ilets, assistant à la rentrée des pêcheurs dont les pirogues étaient pleines de beaux poissons rouges.

Non, Yeyette rêve à la France lointaine, à ce Paris où habite sa tante Renaudin, et où les belles créoles ont tant de succès. Ce sont elles qui, avec leurs madras, leurs mousselines et leurs robes légères imposent maintenant la mode. Plusieurs d'entre elles ont épousé des messieurs très riches qui les comblent de bijoux et de bijoux. Et

Yeyette envie ses compatriotes, qu'elle croit plus heureuses qu'elle, parce que la fortune les a comblées de tous ses dons.

Mais, par dessus tout, elle pense à cette esclave rencontrée, il y a huit jours, sur le chemin de terre qui mène aux Trois-Ilets et qui vendait des colliers de coquillages. Comme cette négresse avait la réputation d'être un peu sorcière et de révéler l'avenir en regardant les lignes de la main, Yeyette lui a tendu la sienne. Et l'esclave aux traits mystérieux a pris cette petite main et s'est mise, après l'avoir bien fixée, à balbutier dans son patois créole des phrases confuses et sybillines où, cependant, revenaient à chaque instant ces mots énigmatiques « plus que Reine ».

Étonnée, éblouie, émue et moqueuse à la fois, la petite créole continue sa route et pénètre dans la chapelle. Y vient-elle par piété? pour passer le temps? pour faire sa cour à Dieu et aux saints? Enfin, elle y vient et selon sa coutume enfantine, elle y rêve. Et voilà que lorsqu'elle courbe devant l'autel son front, les yeux demi-clos, il lui semble que descend sur sa tête un diadème irréel, lumineux, superbe; l'humble capucin qui célèbre le service divin; ne traîne-t-il pas derrière lui un manteau de pourpre? A toute volée, au fond de ses oreilles bourdonnantes, les cloches sonnent, les cuivres retentissent, les orgues tonnent... Joséphine défaillante ouvre les yeux; elle a rêvé, ce n'est rien... (GÉRARD D'HOUVILLE : *La Vie amoureuse de l'Impératrice Joséphine.*)

C'est à ce moment-là — le 23 octobre 1777 — que le marquis de Beauharnais, toujours conseillé par M^{me} Renaudin qui a tout pouvoir sur lui, écrit à M. de la Pagerie pour demander au nom de son fils Alexandre — rentré en France en 1769 et qui n'a que dix-sept ans! — la main d'une de ses filles.

Mes enfants, écrit le marquis, jouissent à présent de 40.000 livres de rente chacun. Vous êtes le maître de me donner Mademoiselle votre fille pour partager la fortune de mon chevalier. Le respect et l'attachement qu'il a pour Madame Renaudin lui font désirer ardemment d'être uni à une de

ses nièces. Je ne fais, — je vous l'assure — qu'acquiescer à la demande qu'il m'en fait en vous demandant la deuxième dont l'âge est le plus analogue au sien.

Il ne s'agissait pas, on le voit, de Marie-Josèphe-Rose, mais bien de la fille cadette de M. de la Pagerie, Catherine-Désirée, qui n'avait que treize ans. Celle-ci venait malheureusement de mourir le 10 octobre, emportée en quelques jours par une fièvre maligne. Son père, à qui ce mariage plaît fort, annonce le décès à M. de Beauharnais, mais en même temps, il offre sa troisième fille qui n'a que onze ans. « Toutefois, ajoute-t-il, si on voulait accepter l'aînée, ce serait plus simple; elle a une fort belle peau, de très beaux bras, et désire infiniment venir à Paris », et il fait savoir qu'il a l'intention d'aller en France dans le courant du mois d'avril 1778.

A cette lettre, M^{me} Renaudin, au nom de M. de Beauharnais, répond : « Arrivez avec une de vos filles, ou deux; tout ce que vous ferez nous sera agréable. Il nous faut une enfant à vous. »

Devant cette insistance, et malgré l'état de guerre qui existe toujours avec les Anglais, M. Tascher de la Pagerie s'embarque avec sa fille Marie-Rose sur la flûte l'*Ile-de-France*, qui, escortée par la frégate la *Pomme*, arrive à Brest un mois plus tard. C'est dans cette ville que se rencontreront les deux fiancés; M^{me} Renaudin et Alexandre de Beauharnais y sont en effet venus chercher les de la Pagerie. Alexandre n'est pas enthousiasmé et il écrit à son père que sa fiancée n'est « presque pas jolie ». Le mariage avec cette petite créole ne l'emballa guère, mais comme il veut s'émanciper pour avoir jouissance entière de sa fortune, il s'y résoudra. D'ailleurs, il ne peut faire autrement sans provoquer un scandale, car les bans ont été déjà publiés à la Martinique; il se résignera donc à une situation qu'il ne peut plus éviter. Les deux fiancés, après un séjour à Brest pendant lequel M. de la Pagerie tomba malade, rentrent à Paris en passant par Guingamp et Rennes. Les bans sont publiés à l'église Saint-Sulpice, et le 13 dé-

PAYSAGES MARTINICAIIS



UNE CASCADE DES ENVIRONS DE FORT-DE-FRANCE



Cliché Symphorien

LA RIVIÈRE DE LA BASSE-POINTE

cembre de cette même année 1778, en plein hiver, dans l'église de Noisy-le-Sec, le beau vicomte Alexandre de Beauharnais épouse Marie-Josèphe-Rose Tascher de la Pagerie.

Ce fut la bonne tante Renaudin, l'amie intime de M. de Beauharnais père, devenu veuf, qui s'occupa entièrement de ce mariage; ce fut elle qui, pour 20.672 livres, acheta le trousseau de sa nièce. Elle lui donna aussi en dot sa maison toute meublée de Noisy-le-Grand. En échange, Alexandre de Beauharnais lui constitua — « en cas de viduité » — un douaire de 5.000 livres de rente, avec assurance « d'un logement ou de mille livres de plus par année ».

Ce mariage sans amour fut un mariage malheureux. Peu de temps après ses noces, Alexandre de Beauharnais quittait sa jeune femme pour aller tenir garnison à Brest, puis à Verdun. Il s'y amusait et menait la vie joyeuse de garnison.

Rose, car c'est ainsi qu'on l'appelle maintenant, est restée à Paris et se console difficilement de cet abandon qu'elle n'a pas mérité. Une joie lui est réservée, elle met au monde un beau garçon auquel elle donne le nom d'Eugène et sur lequel elle reportera toute son affection.

Son mari revient cependant à Paris et y passe quelque temps avec sa jeune femme; mais les scènes de ménage sont si fréquentes et la conduite d'Alexandre donne tant de préoccupations à M^{me} Renaudin qu'elle le fait envoyer en Italie. Il n'en reviendra que pour repartir pour la Martinique où il va combattre les Anglais. C'est pendant son séjour à Fort-Royal qu'Alexandre de Beauharnais apprend la naissance de sa fille Hortense. Cet heureux événement n'augmentera pas son affection pour sa jeune femme, au contraire. Il choisira ce moment pour l'accuser de tous les méfaits possibles, et lui annoncera son intention de demander la séparation. En effet, il revient en France, engage un procès qu'il perd, mais obtient tout de même la séparation.

Ainsi finit, tout à l'honneur de celle qui a été une fidèle épouse et une bonne mère, cette aventure conjugale qui laisse brisée, mais libre, celle qui fut Yeyette et qui était la vicomtesse Rose de Beauharnais.

Après cette séparation qui fut pour elle une délivrance, celle qui sera plus tard l'impératrice Joséphine fait une cure de solitude à l'abbaye de Penthémont, puis va rejoindre à Fontainebleau les Renaudin-Beauharnais.

En juin 1788, laissant en France son fils Eugène, elle se décide à repartir pour la Martinique, avec sa fille Hortense. Est-ce le désir de revoir sa mère et sa sœur qui l'a poussée à revenir au pays natal? Est-elle, au contraire, partie pour régler sur place des affaires d'intérêt? On ne le sait pas.

Certains historiens affirment qu'après son retour de la Martinique, elle s'est réconciliée avec Alexandre de Beauharnais devenu un homme politique influent.

Sur ce point, on n'a aucune précision; ce qu'il y a de certain, c'est qu'elle a partagé la mauvaise fortune de son ex-mari qui, devenu président de l'Assemblée Constituante, a été emporté par la tourmente révolutionnaire de 1792. Comme lui, elle fut emprisonnée et resta cent huit jours à la prison des Carmes, mais tandis que son mari quittait sa prison le 5 thermidor pour être conduit à l'échafaud, elle était graciée et remise en liberté le 18 thermidor. C'est dans cette lugubre prison des Carmes qu'elle connut le général Hoche, le seul homme, dit-on, dont fut jaloux Napoléon I^{er}.

La première rencontre de la vicomtesse de Beauharnais et du général Bonaparte eut lieu en 1795; le futur empereur fut tout de suite séduit par la grâce et l'élégance parfumée de la belle créole, il lui rendit visite dans sa petite maison de la rue Chantereine où il rencontrait Barras, Tallien, Ségur et plusieurs autres révolutionnaires célèbres. Comment ne pas devenir amoureux de cette jolie

veuve dont les deux enfants, Eugène et Hortense, sont tout à fait charmants? Comment, lorsqu'on est habitué aux choses de la guerre, résister au charme séduisant de la « belle dame » dont les gestes aristocratiques font l'admiration de ses nombreux adorateurs?

L'amoureux général fut pris au piège et, le 9 mars 1796 (19 ventôse, an IV) il épousait à la mairie du 2^e arrondissement la vicomtesse Rose de Beauharnais.

A partir de ce moment, c'est l'ascension vers la gloire du fougueux général et de celle à qui Bonaparte a donné le nom de Joséphine.

Huit ans plus tard, ce sera le mariage religieux béni par le Pape lui-même, trois jours avant la cérémonie de Notre-Dame où Napoléon et Joséphine seront sacrés empereur et impératrice des Français.

L'histoire de Napoléon est trop connue pour la rappeler de nouveau. Qu'il nous suffise de constater avec d'autres auteurs que Joséphine a été la bonne étoile de l'Empereur; à l'horizon de la gloire, celle-ci a cessé de briller le 16 décembre 1809, le jour où Napoléon a répudié Joséphine pour pouvoir épouser librement Marie-Louise d'Autriche.

Et lorsque dans son château de la Malmaison, l'Impératrice répudiée, entourée de ses enfants et de ses petits-enfants, succombera à une angine infectieuse, sa dernière pensée se reportera certainement vers l'île d'Elbe. Là-bas, Napoléon vaincu et terrassé, tel un aigle enchaîné sur un rocher, pense aussi à cette femme qu'il a vraiment aimée, à cette créole des Trois-Ilets dont la statue orne actuellement la plus belle place de Fort-de-France.

2° La Sultane Validé (l'Impératrice voilée).

Personne n'ignore que l'Impératrice Joséphine est née à la Martinique, mais ils sont peu nombreux ceux qui savent qu'une de ses compatriotes fut aussi l'épouse d'un puissant souverain.

Il s'agit d'Aimée du Buc de Rivery, jeune fille de noble origine, qui, par un concours de circonstances encore mal connues, devint, croit-on, la mère adoptive du sultan de Turquie, Mahmoud II. L'histoire de l'« Impératrice voilée » a déjà soulevé de nombreuses discussions et sur ce sujet les romans les plus invraisemblables ont été bâtis. Mais des travaux récents, parus en Angleterre et en France, ont permis, grâce aux documents officiels qui y figurent, de projeter un peu de lumière sur ce que l'on considérait jusqu'ici comme une énigme historique. D'autre part, une parente de M^{lle} de Rivery, M^{me} Martin du Theil, membre de la Société historique du Périgord, a bien voulu me communiquer le manuscrit d'un ouvrage en préparation dans lequel, grâce à des papiers de famille, elle donne des précisions sur l'existence et la destinée de la sultane créole. En voici un passage publié par le *Figaro* littéraire du 31 décembre 1927 :

En 1657, vivait, en effet, un certain Pierre du Buc, gentilhomme normand, qui, ayant eu le malheur de tuer en duel son adversaire, fut obligé de s'expatrier. Il vint à la Martinique avec un corps de volontaires destiné à la conquête de cette île, et se distingua au cours des opérations comme lieutenant du jeune du Parquet. Après avoir vaincu les Caraïbes, il s'établit comme colon à la Caravelle et y fit souche.

Une de ses arrière-petites-filles, Aimée du Buc de Rivery, naquit en 1775 à la Pointe Royale, dans le quartier du Robert, sur la côte est de l'île. Elle était admirablement douée, ce qui décida ses parents à l'envoyer en France pour son éducation. On choisit Nantes, parce que là se trouvait un excellent établissement, celui de la Visitation, et aussi parce qu'une pa-



L'IMPÉRATRICE CRÉOLE
LA SULTANE VALIDÉ, NÉE AIMÉE DU BUC DE RIVERY
Extrait de l'ouvrage de Benjamin A. MORTON, *The Veiled Empress*.

rente, M^{me} de Montfrabœuf, née du Buc de Bellefonds, devait veiller sur l'enfant.

La jeune Aimée se trouve donc en France dès l'âge de dix ans; un document signale son passage à Bordeaux en 1785; elle fut ensuite pensionnaire à la Visitation de Nantes, et pendant les vacances, elle était confiée à sa cousine de Montfrabœuf. Celle-ci, restée veuve très jeune avec une fillette nommée Joséphine, contracta en 1788 un second mariage en épousant son cousin germain, M. de Laurencin, de la région nantaise.

Aimée du Buc de Rivery assiste à ce mariage dans l'église Saint-Clément de Nantes, elle a treize ans, et la petite Joséphine, son amie, en a neuf. Toutes deux signent sur le registre à côté l'une de l'autre, avec leurs belles écritures moulées et appliquées de bonne écolière.

.....

La présence de M^{lle} du Buc de Rivery à Nantes, dans le couvent des Dames de la Visitation, ne fait donc aucun doute. Elle y reçut, dit son beau-frère, M. Marlet, l'éducation la plus soignée et tous les talents d'agrément dont pouvait être susceptible une jeune personne d'une famille distinguée; elle joignait à tous ces avantages la plus grande beauté réunie à toutes les grâces de nos plus aimables Françaises.

Il est plus que probable que cette éducation fut interrompue par les troubles qui accompagnèrent la Révolution. Inquiète de la tournure des événements, sollicitée par les parents de la jeune fille, M^{me} de Laurencin se décida à la renvoyer à la Martinique et la confia aux bons soins d'une vieille négresse : Zorah. Aimée du Buc de Rivery n'avait à cette époque que quatorze ans, mais si l'on en juge par la photographie ci-contre, elle était forte et belle, et paraissait beaucoup plus âgée. Elle s'embarqua donc à Nantes avec sa domestique sur un navire à destination de la Martinique. Il est à peu près certain que ce voilier fit naufrage; en tous cas, il n'arriva jamais à son port de destination.

On crut d'abord que la jeune fille avait péri dans les flots, mais on eut, quelques années plus tard, la certitude qu'elle avait été sauvée

en même temps que les autres passagers. Ce serait, paraît-il, dans la baie de Biscaye que le navire qui portait M^{lle} du Buc de Rivery fut atteint d'une voie d'eau et commença à couler; les passagers furent heureusement recueillis par un bateau espagnol qui se rendait à Majorque. Mais en vue de cette île, ce navire fut à son tour capturé par des corsaires qui firent prisonniers tous les passagers et les emmenèrent en captivité à Alger. Aimée et sa fidèle Zorah étaient du nombre.

Une légende, que certains auteurs considèrent comme une réalité, veut que la jeune fille se fit remarquer par sa beauté et par son charme; aussi, les corsaires se décidèrent-ils à l'offrir comme esclave au dey d'Alger lui-même, le vieux Baba Mohamed ben Osman, alors âgé de soixante-quatorze ans. Ce dernier, lorsqu'il vit la jeune fille, la trouva si jolie qu'il résolut, sur-le-champ, de l'envoyer à Constantinople et de l'offrir en cadeau au Commandeur des Croyants, en signe de fidélité et de reconnaissance.

Aimée et son inséparable Zorah partirent donc pour la capitale turque. Que devint-elle dans la suite? Je reproduis textuellement un document semi-officiel rédigé à Paris, le 6 février 1821, par M. Marlet, beau-frère de la jeune captive et adressé à l'ambassade de France à Constantinople, dans les archives de laquelle il fut retrouvé :

M^{lle} Aimée du Buc, ma belle-sœur, née à la Martinique, fut élevée à Nantes aux Dames de la Visitation...

Rappelée dans la colonie par ses parents avant la Révolution, elle eut le désagrément d'être prise par un corsaire barbaresque et après plusieurs incidents que le vulgaire aurait pu considérer comme fâcheux pour la belle créole, mais qui, dans l'ordre de sa destinée, n'étaient qu'un acheminement vers sa grandeur future, elle fut placée au sérail, et bientôt, sans doute, sa beauté, les avantages d'une éducation très soignée la firent distinguer par le Sultan alors régnant qui en fit la Sultane favorite. Depuis lors, le voile le plus impénétrable fut tiré sur les destinées d'une personne qui nous était aussi chère, jusqu'à ce que, enfin, les journaux de Londres, par voie de l'ambassade anglaise, en donnèrent les détails les plus positifs. Ils annon-

cèrent en 1809 que « la Sultane Validé », mère du jeune sultan régnant Mahmoud II, était une Française, créole de la Martinique, née M^{lle} Aimée du Buc de Rivery et jouissant auprès de son fils de la plus grande influence; ces mêmes papiers publics continuèrent à en parler jusqu'en 1817, où ils firent part de sa mort, vraie ou fausse.

D'après le document qui précède, celle qui est connue dans l'histoire sous le nom de Sultane Validé, mère de Mahmoud II, serait M^{lle} du Buc de Rivery, jeune fille d'origine martiniquaise. Sur ce point les Anglais et M. Benjamin Morton en particulier sont affirmatifs.

Mais les documents officiels mentionnés par M. l'abbé Rennard semblent contredire cette affirmation. D'après ces documents, M^{lle} de Rivery serait née au Robert (Martinique) le 4 décembre 1776. Elle ne pourrait donc pas avoir été la mère du Sultan Mahmoud né en 1785.

Comment donc concilier cette impossibilité matérielle avec la thèse anglaise? Je ne vois qu'une solution possible : celle envisagée par M^{me} du Theil : M^{lle} de Rivery, dont l'éducation devait être bien supérieure à celle des autres femmes du harem, a été la mère adoptive du jeune Mahmoud qui était orphelin. C'est elle qui s'est chargée de son éducation, et le jeune homme, devenu Sultan de Turquie, lui a témoigné sa reconnaissance en lui conférant le titre de Sultane Validé.

Aimée du Buc de Rivery, Sultane Validé, c'est-à-dire sultane douairière, « la première du Palais, celle devant qui devaient s'incliner les autres cadines », mourut à Constantinople en 1817, probablement le 10 novembre. Le récit de sa mort a paru en France, il y a quelques années, de façon assez mystérieuse, dans un journal de province. En voici le résumé :

Une nuit d'hiver, le Père Chrysostome, supérieur du Couvent de Saint-Antoine, s'étant retiré dans sa cellule, pria au pied de son crucifix. Il faisait ce soir-là un temps épouvantable; le vent soufflait en tempête sur la Mer Noire et le vieux couvent craquait de toutes parts. A un moment donné, on frappa à la porte; le frère portier ouvrit

l'huis et reconnut deux gardes du Palais impérial. Ceux-ci demandèrent le Père Chrysostome à qui ils avaient à remettre un firman impérial.

Ils furent introduits auprès du supérieur qui, après avoir pris connaissance de la lettre, se rendit à l'Église, y demeura quelques instants, puis, toujours suivi par les gardes, se dirigea vers le port de Galata. Un caïque armé de douze rameurs l'attendait; il y prit place et l'embarcation quitta la rive pour s'enfoncer dans la nuit.

Quelques instants plus tard, le Père Chrysostome était introduit dans une chambre luxueuse où agonisait une femme. A ses côtés, se trouvait un médecin grec qui lui tenait le pouls; près de la porte, deux esclaves noirs montaient la garde. Non loin de là, se trouvait un homme de grande distinction qui semblait en proie à un vif chagrin. Agé d'environ 32 ans, la figure ornée d'une belle barbe noire, cet homme était vêtu avec élégance; les soupirs qu'il poussait et les larmes qui s'échappaient de ses yeux révélaient la souffrance de son cœur. A l'entrée du prêtre, il fit sortir tout le monde, et se penchant vers la malade, il lui dit : « Ma mère, vous avez manifesté le désir de retrouver la religion de vos aïeux, votre désir est exaucé, voici un prêtre ». Puis, il se retira dans un coin de la chambre.

Pendant plus d'une heure, le prier de Saint-Antoine écouta la confession de l'agonisante, qui versait d'abondantes larmes, et lui administra les derniers sacrements. Au moment où il lui passait l'huile sacrée sur les lèvres, il aperçut le seul témoin de cette touchante scène prosterné la face contre le sol et appelant sur celle qui allait mourir la suprême bénédiction d'Allah.

Lorsque cette cérémonie fut terminée, le Père Chrysostome fut reconduit à son couvent en caïque par les mêmes gardes qui étaient venus le chercher. Il y retrouva les autres religieux qui l'attendaient anxieusement; à toutes les questions qui lui furent posées, il refusa de répondre. Mais il se rendit à la chapelle du couvent et, devant l'au-

Telle était l'épithaphe que l'on pouvait lire, il n'y a pas très longtemps, sur le tombeau de la sultane créole; il est plus que vraisemblable qu'elle a été composée par Mahmoud II lui-même.

A vrai dire, le nom d'Aimée du Buc de Rivery n'y figure pas; seul, celui de « Nakchidil » y a été gravé, mais chacun sait qu'en entrant au sérail, les femmes abandonnaient leurs noms de famille et n'étaient plus connues que par des pseudonymes. Celui d'Aimée était « Nakchidil » ce qui signifie pour les uns : « Empreinte du cœur », et pour d'autres « : La plus belle des belles ». Sur le mausolée en question, on pouvait également lire une date en chiffres arabes : 1233. L'année turque 1233 correspond parfaitement à l'année française 1817, époque à laquelle succomba la mère adoptive de Mahmoud II.

.....

L'histoire de la Sultane Validé, malgré tous les documents nouveaux auxquels j'ai fait allusion plus haut, reste encore bien énigmatique.

Certains la considèrent comme une pure légende, d'autres — et parmi ceux-là il faut ranger les historiens anglais — persistent à affirmer que la Sultane Validé, dont l'influence a été considérable sur le Sultan de Turquie Mahmoud II, n'est autre que cette jeune et jolie Martiniquaise dont je viens de conter l'histoire.

Il faut souhaiter que cette énigme soit bientôt résolue dans un sens ou dans l'autre. A ce point de vue, il serait peut-être intéressant, pour les historiens turcs, de dépouiller attentivement les 13.000 manuscrits qui ornaient jadis la bibliothèque du palais des Sultans et qui viennent d'être transportés à la mosquée des Aghalas. Peut-être trouveront-ils dans ces ouvrages la preuve absolue que la Sultane Nakchidil, dont le corps repose en paix dans le tombeau de la mosquée de Mehmet Fati, est une musulmane qui n'a rien de commun avec M^{lle} de Rivery et que cette dernière n'a jamais été proclamée Sultane Validé.

Tant que cette preuve se sera pas établie de façon péremptoire, M^{lle} Aimée du Buc de Rivery restera pour ses parents et pour ses compatriotes la Sultane créole dont tous les journaux du monde entier ont parlé au début du siècle dernier.

Quoi qu'il en soit, il est curieux de constater qu'à la même époque, deux Martiniquaises, deux souveraines, ont présidé aux destinées de l'Europe et ont, de ce fait, attiré l'attention du monde entier sur la petite île des Antilles, où elles étaient nées.





CHAPITRE VII

LE PATOIS CRÉOLE

CE que certains auteurs ont appelé « le doux parler des créoles » n'est pas à proprement parler une langue; c'est plutôt un patois. Il n'est pas spécial à la Martinique; on parle également « créole » à la Guadeloupe, à la Guyane, et même dans certaines colonies anglaises des Antilles qui ont jadis appartenu à la France. C'est le langage courant qu'utilisent de préférence les Martiniquais lorsqu'ils parlent entre eux — comme les Basques, les Bretons et les Provençaux utilisent leur patois provincial — mais il n'en reste pas moins vrai que tous les habitants de la Martinique comprennent et parlent parfaitement le français. L'instituteur de la campagne fait sa classe en français, le prêtre prêche en français, et comme le créole se parle plutôt qu'il ne s'écrit, toutes les correspondances se font en français.

Ce point établi, il est intéressant de rechercher quelle est l'origine de ce patois qu'un auteur créole, Salavina, considère comme « un parasite dont les racines s'enfoncent dans le tronc gaulois, mais dont les branches s'étendent sur toutes les langues de l'univers, langage sans fond, ni base granitique s'il en fut ». Des grammairiens lo-

caux ont prétendu y trouver certaines traces de la langue caraïbe; c'est possible car les rares Caraïbes qui vivent encore à la Dominique emploient couramment certains termes qui rappellent le langage en question, mais ce que l'on ne peut nier, c'est que la grande majorité des mots créoles provient d'une déformation ou d'une abréviation des mots français. Jugez-en.

En français, on dit actuellement : donne-moi un verre; au xvii^e siècle, on aurait dit : baillez-moi un verre. Le créole dit aujourd'hui : *ba moïn an vè*.

Il est difficile de ne pas reconnaître l'origine française de ces quatre mots.

ba est une abréviation de *baillez*.

moïn n'est que le mot moi auquel — pour faciliter la prononciation et diminuer l'effort des lèvres — on a ajouté le suffixe *n*.

an n'est que l'équivalent de un. C'est l'article indéfini qui reste toujours invariable; on dira *an vè* pour désigner un objet masculin comme le verre, mais on dira également *an poule* sans se soucier si poule est du masculin ou du féminin.

Dans le mot *vè*, on reconnaît facilement le mot verre auquel on a supprimé la terminaison.

Les pronoms personnels sont au nombre de six, comme en français.

Moïn, ou, i, nous, zôte, yo sont les synonymes de : Je, tu, il, nous, vous, ils.

Je suis venu se dira : *moïn vini*

Tu es venu : *ou vini*

Il est venu : *i vini*

Nous sommes venus : *nous vini*

Vous êtes venus : *zôte vini*

Ils sont venus : *yo vini*.

On remarquera que le verbe être, comme le verbe avoir, se supprime le plus souvent; cette suppression, cette abréviation du langage

est une des caractéristiques du patois créole; c'est pour cette même raison que la phrase suivante :

Je lui ai dit

se résumera en un seul mot :

Moindille

qui sera l'abréviation de *moin-dit-li*.

Où est-il? se dira également : *Étille?*

Le créole supprime aussi l'article :

Le foulard de Laurence est tombé se dira :

Foula Laurence tombé.

Les verbes se conjuguent; l'auxiliaire du présent sera le mot *ka*, celui de l'imparfait *té ka*, celui du futur *ké*, celui du conditionnel *té ké*.

Je mange se dira : *moin ka mangé*

Je mangeais se dira : *moin té ka mangé*

Je mangerai se dira : *moin ké mangé*

Je mangerais se dira : *moin té ké mangé*

Comme on le voit, la grammaire créole est assez simple, et comme les mots employés sont pour la plupart du temps des mots français déformés dont l'accent tonique a seul été retenu :

Vous entendez = ou tanne

c'est un langage assez facile à comprendre, mais il est beaucoup plus difficile à parler. D'ailleurs, c'est le propre de toutes les langues nouvelles que l'on apprend.

Un autre trait du patois créole, c'est la suppression des *r*.

Mon cher se dira toujours : *Mon chè.*

Un créole habitant Paris depuis de longues années et parlant couramment le français sera entre mille autres reconnu, parce que, parlant de sa ville natale, il dira :

Fô de France au lieu de Fort de France.

Bien entendu, s'il se surveille, il prononcera admirablement le mot *fort*, mais l'habitude étant une seconde nature, il lui arrivera souvent, au cours d'une conversation animée, d'oublier les *r*. Joséphine de Beauharnais ne prononçait pas les *r* et ce fut, pendant toute la durée du premier Empire, la mode de parler comme l'impératrice martiniquaise et de ne pas prononcer les *r*.

Les mots créoles sont presque tous des mots français déformés; il y en a cependant quelques-uns qui ont nettement une origine anglaise, et cela se conçoit facilement si l'on se rappelle que la Martinique a été occupée plusieurs fois par les Anglais.

Un buffet de salle à manger s'appelle encore couramment *an saïbotte*.

N'est-ce pas un dérivé du mot anglais « side-board » (dressoir); une jolie fille s'appelle *an gual*, ce qui rappelle le mot anglais « girl ».

Des grammairiens affirment également que certains mots créoles ont une origine italienne, espagnole, hollandaise, voire même allemande. J'avoue que, pour ma part, je ne connais aucun mot créole se rapprochant du teuton.

Si le patois créole jadis parlé par les seuls esclaves qui essayaient de comprendre leurs maîtres, mais devenu aujourd'hui le langage courant de toutes les classes de la société martiniquaise, n'est pas à proprement parler une langue grammaticale, on peut, en tous cas, affirmer que c'est une langue vivante et bien vivante; elle est imagée, pleine de couleur, d'intonation et de charme.

Mais pour être vivante, dit Garaud, il faut qu'elle soit parlée; quand elle est écrite, elle est morte. Il lui faut l'accent, les intonations dont les Créoles émaillent et animent leurs conversations. Mais aussi, quelle agita-

FABRICATION DES POTERIES LOCALES



LE MODELAGE



LA CUISSON

Clichés Chamuel

tion dans ces phrases qui se heurtent et se pressent. Quel sang coule dans cette ardente pensée (1).

C'est parfois aussi une chanson qui captive et séduit. Écoutez la blanchisseuse qui chante pendant qu'elle repasse ses chemises et ses mouchoirs. Elle fredonne une berceuse.

Do do, yche moin, do do
 Do do, an bras manman ou
 Papa ou, cé an ingrat
 I pati, i laissé moin,
 Do do, yche moin do do.

(Dors, mon enfant, dors dans les bras de ta mère; ton père est un ingrat, il est parti, il m'a laissée. Dors, mon enfant, dors.)

Sa voix est admirablement timbrée; dans la mélodie qu'elle chante si tristement, il semble qu'elle a mis toute son âme; elle n'exprime ni haine, ni dépit, mais une douce résignation, et pendant que son enfant, couché sur une natte à ses pieds, dort à poings fermés, le biberon à la bouche, elle continue à travailler en chantant *Do do, iche moin do do*.

Mais si le lendemain, au marché public, elle rencontre sa rivale, elle ne pourra plus garder un pareil calme; le sang chaud qui coule dans ses veines lui montera à la tête. Non seulement elle toisera d'un regard dédaigneux celle qu'elle déteste si profondément, mais elle ne pourra pas s'empêcher de lui dire quelque chose de désagréable. Et les deux femmes qu'un mauvais hasard a rapprochées, s'invectiveront mutuellement; l'œil en feu, le verbe haut, elles relèveront le pan de leurs robes, se rapprocheront l'une de l'autre pour mieux s'injurier, s'éloigneront, puis reviendront à la charge jusqu'au moment où, au comble de l'excitation, elles se jetteront l'une sur l'autre et s'arracheront le madras pour se battre ensuite à coups de poings et de tête.

(1) Louis GARAUD, *Trois ans à la Martinique*.

« La langue créole, a dit un auteur, est bien faite pour servir de pareilles colères. » On ne peut, en effet, concevoir la volubilité, l'intonation, les gestes, les tremblements qui accompagnent ces querelles publiques. Il faut l'intervention du *gendâme ti bâton* (gardien de la paix ayant à la main une petite canne en bois du pays) pour mettre fin à ce déchaînement de furies; elles ne se calmeront qu'au poste de police voisin, après l'admonestation du commissaire.

Pour comprendre toutes les finesses du patois créole, il faut avoir vécu pendant quelques années aux Antilles. L'Européen qui débarque pour la première fois à la Martinique ne comprend absolument rien à ce langage nouveau pour lui; il distingue bien la consonance de certains mots français, mais il ne peut donner aucun sens à la phrase entendue. Peu à peu, cependant, son oreille se fait à l'intonation de ces mots abrégés et déformés; s'il n'arrive que difficilement à « parler créole », il comprend assez rapidement ce qu'on lui dit. Quelques mois après son arrivée, s'il y met de la bonne volonté, il pourra non seulement suivre très facilement une conversation, mais encore parler assez correctement. Et plus tard, lorsqu'il aura bien pénétré l'âme créole et approfondi l'étude des mœurs et coutumes locales, il sera étonné d'entendre certaines réflexions, certaines phrases qui, prenant parfois l'allure de proverbes, révèlent un sens profond d'observation et reflètent parfaitement le caractère malicieux et railleur des créoles.

Ces proverbes locaux ne sont pas, comme on pourrait le croire, de simples traductions des proverbes français; s'ils se rapportent aux mêmes sentiments humains, ils en diffèrent totalement par la manière dont ils sont exprimés.

Reconnaîtrait-on, par exemple, dans cette phrase :

Yadin loin, gombo gâté.

Le jardin est loin, le gombo (1) se gâte,

(1) Gombo : fruit comestible qui se mange en vinaigrette.

le classique dicton : « Les absents ont toujours tort? » ou « Loin des yeux, loin du cœur! »

Veut-il évoquer la fable du Loup et de l'Agneau et rappeler que la raison du plus fort est toujours la meilleure, le créole dira :

Ravett pas ni raison devant poule,
Le ravet (1) n'a jamais raison devant la poule.

A un bavard, on dira :

Bouche li pas ni dimanche.
Sa langue ne connaît pas le repos du dimanche.

A un orgueilleux :

Quand milatt ni yon vie chouval, i ka di négresse pas maman li.
Quand le mulâtre a un vieux cheval, il prétend que la négresse n'est plus sa mère.

A un homme trop pressé :

Trop pressé pas ka fé jou ouvé.
Vous aurez beau vous presser, vous ne ferez pas le jour s'ouvrir avant le moment venu.

A un malin qui sait se débrouiller dans la vie :

Manqué puce, prend punaise
Il a manqué la puce, il écrase la punaise.

A un imbécile :

Cabritt qui pas malin pas gras
Le cabri (2) qui n'est pas malin, n'est pas gras.

A un ingrat :

Beuf pas janmain di savane : grand merci
Le bœuf n'a jamais dit merci à la savane où il pâture.

(1) Ravet : cancrelat très abondant aux Antilles et dont les poules sont très friandes.

(2) Cabri : on désigne sous le nom de cabri aussi bien le bouc que la chèvre.

A un égoïste :

Çà qui mangé zé pas save si quiou poule fé li mal.

Ceux qui mangent les œufs ne se demandent pas si la poule a eu mal au derrière.

A un avare :

Trop profit crevé poche.

Profit trop lourd crève la poche.

A un ambitieux trop entreprenant :

Chien ni quatt pattes, yo pa ka prend quatt chemin.

Le chien a quatre pattes, mais il ne prend pas quatre chemins à la fois.

A un envieux :

Voleu pas aimé oué camarade yo pôté sac.

Le voleur n'aime pas voir son camarade porter le sac.

A un résigné :

Lanmisè ka fé macaque mangé piment,

La faim oblige le singe à manger du piment,

ou encore :

Cé soulier seul qui save si chaussett ni trous.

C'est le soulier seul qui sait si la chaussette a des trous.

A une mère qui admire un fils laid :

Macaque pas janmain trouvé yche li laide.

Le singe ne trouve jamais son fils laid.

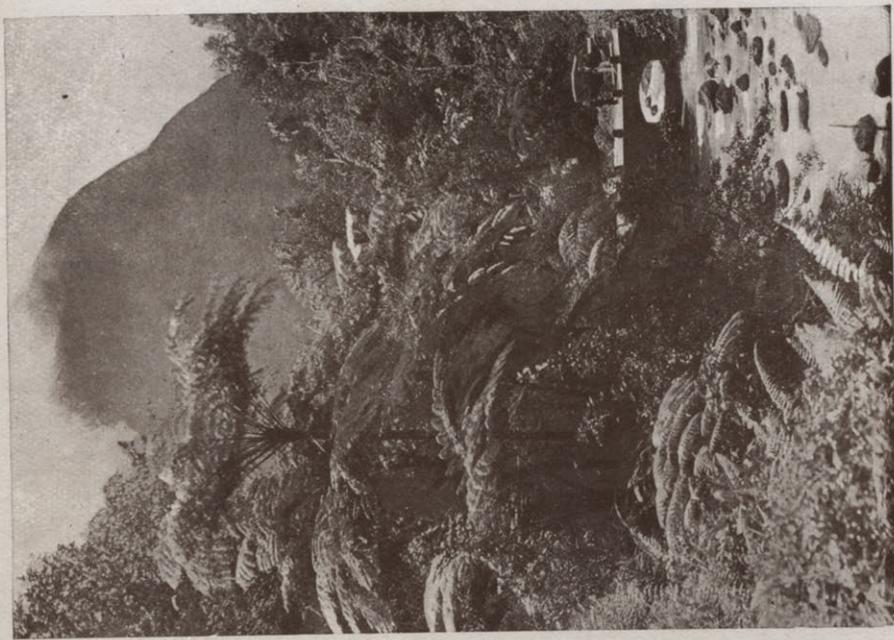
J'ai dit précédemment que le patois créole se parlait, mais ne s'écrivait pas; je dois à la vérité reconnaître qu'il a donné lieu cepen-

SUR LA ROUTE DE FORT-DE-FRANCE A SAINT-PIERRE



Cliché Le Camus

LA CASCADE D'ABSALON



Cliché Le Camus

LE PONT DE L'ALMA ET LE PITON DU CARBET

dant à quelques essais littéraires. Le plus connu des ouvrages écrits en « créole martiniquais » par un auteur local est un recueil de fables intitulé : *Les Bambous*, et qui a pour auteur M. Marbot. Celui-ci s'est inspiré des fables de la Fontaine, mais il ne les a pas copiées servilement. Sans en modifier le sens ni la saveur, il leur a donné une couleur locale qui en fait tout le charme; ses personnages rappellent bien ceux du fabuliste, mais avec cette différence que l'action se passe à la Martinique. Les deux morceaux qui suivent permettront au lecteur de se rendre compte que la pensée de La Fontaine — quoique traduite en créole — a été admirablement rendue.

**LA GRENOUILLE
QUI VEUT SE FAIRE AUSSI GROSSE QUE LE BŒUF**

Yon gounouille, qui té bô dleau,
Vouè, yon jou, yon gros taureau,
Li dit pou camarade li;
« Moin ka parié moin vini
Gros autant com bef tala. »
Yo toutt prend ri : quia ! quia ! quia !
— « Ou pas gros com yon graine dé !
Faudrait ou té bien gonflé
Tout cô ou pou ou té sa
Vini aussi gros com ça. »
— Li dit : « Eh ben ! gadé, mi,
Zott va vouè si moin menti.
Moin va même allé pli loin,
Calalou crabe tranglé moin ! »
Li commencé enflé cô,
Et pis li dit : « Gade, a-tô,
Si moin pas aussi gros presse. »
— « Ou pas ni assez ladresse ;
Avant ou fè ça, ou tanne,
I faut ou mangé banane. »
— « Malgré tout ça zott va dit,
Moin save, moin qui ni lesprit,
Moin va même vini pli gros... »
Pouloss vente li pété : boh !
Boyaux li soti dérhô.
Gounouille là té tini tô.
Toutt fois nèg vlé fè doctè
I faut yo souffri doulé,
Pace yo ka mett fins souliés.
Couè moin, chè, rété ni-piés !

LA GRENOUILLE QUI VEUT SE FAIRE AUSSI GROSSE QUE LE BŒUF

Une grenouille qui se trouvait au bord de l'eau
 Vit un jour un gros taureau
 Et dit à ses camarades :
 « Je vous parie que je deviens
 Aussi grosse que ce bœuf. »
 Toutes se mirent à rire « Quia ! Quia ! Quia !
 — Tu n'es pas plus grosse qu'un dé à jouer,
 Il faudrait que tu gonfles bigrement
 Tout ton corps pour que tu puisses
 Devenir aussi grosse que ça. »
 Elle dit : « Eh bien ! regardez-moi,
 Vous verrez si j'ai l'habitude de mentir.
 J'irai même plus loin :
 Que le « calalou » de crabe m'étrangle. » (sous-entendu : si je ne dis
 pas la vérité)
 Elle commença à enfler son corps,
 Et puis, elle dit : « Regardez,
 Si je ne suis pas devenue presque aussi grosse.
 — Tu n'as pas assez d'adresse; (sous-entendu : répondirent les autres)
 Avant de faire ça, entends-tu,
 Il faut que tu manges de la banane.
 — Malgré tout ce que vous direz
 Je sais, moi qui ai de l'esprit,
 Que je deviendrai encore plus grosse... »
 Alors, son ventre éclata : Boh !
 Ses boyaux sortirent dehors.
 La grenouille avait tort.
 Chaque fois qu'un nègre veut faire le docteur
 Il faut qu'il se résigne à souffrir,
 Puisqu'il lui faut mettre des souliers fins.
 Crois-moi, mon cher, il vaut mieux rester pieds nus.

LES DEUX MULETS

Yon jou, dans yon grand chimin
 Dé millet té ka maché,
 Yonne té tini yon chage foin,
 Laut lagent té ka pôté.
 Tala té ka fè doctè.
 Li té ka fouaillé lautt là,
 Li té ka dit li : « Mon chè,
 Ça ou ka pôté com ça?
 Yo chagé ou évec paille;
 Ça c'est travail ti manmaille,
 Pas travail pou yon nèg mâle,
 Ça ka ranne dos ou tout sâle.
 Pauve ou, oui ! Toutt bon, mon chè,
 Ça sé fè moin mal au khè
 Allé dans bouq évec ça ».
 Li prend ri : quia ! quia ! quia ! quia !
 Lautt là, zoreille li baissé,
 Té ka tanne ça sans soufflé.
 Pouloss yo contré volè,
 Yo tout les dé té ni pè,
 Yo tout les dé prend couri :
 Ti, pi, ti, pi, ti, pi, ti.
 Quand li vouè yo ka foucan,
 Volè là fisi li prend,
 Li tiré lassous missié
 Qui lagent té ka pôté.
 Coup-d-fisi là pati : poh !
 Pauve millet là tombé : boh !
 Lautt là dit li : « Camarade
 To té ka gouaillé moin, gade,
 Si to té ka pôté foin
 Yo pas sré fè to engnien ».

LES DEUX MULETS

Un jour, dans un grand chemin,
Deux mulets cheminaient.
L'un avait une charge de foin,
L'autre portait de l'argent.
Celui-ci faisait le « docteur »,
Il gouaillait l'autre
Et lui disait : « Mon cher,
Que portez-vous comme ça?
Vous êtes chargé de paille,
C'est là un travail d'enfant
Et non un travail de nègre mâle.
Ça vous rend le dos tout sale,
Pauvre de vous ! Tout de bon, mon cher,
Ça me ferait mal au cœur
Si j'allais au bourg avec ça. »
Il se mit à rire « quia ! quia ! quia ! »
L'autre mulet, l'oreille basse,
Entendait cela sans souffler mot.
Voilà qu'ils rencontrent un voleur,
Tous les deux prennent peur,
Tous les deux se mettent à courir :
Ti, pi, ti pi, ti, pi, ti, pi.
Quand il les vit filer,
Le voleur prit son fusil
Et tira sur le monsieur
Qui portait de l'argent.
Le coup de fusil partit : « poh ».
Le pauvre mulet tomba « boh ».
L'autre lui dit : « Camarade,
Tu me gouaillais. Regarde,
Si tu avais porté du foin
On ne t'aurait rien fait. »

Outre le livre des fables de Marbot, il existe un petit recueil satirique, écrit moitié en français, moitié en patois qui, lorsqu'il a paru dans les librairies locales, a obtenu un vif succès. Il a pour titre : *Mémoires d'un vonvon* et rappelle les *Mémoires d'un rat* parues pendant la guerre; son auteur qui a signé du pseudonyme « Tonton Dumoco » est un Martiniquais plein d'esprit, qui a raillé de façon très spirituelle les gens et les choses de son pays. Voici un passage de ce petit livre — devenu introuvable — où l'auteur, faisant allusion aux travaux d'une assemblée locale, décrit un « conseil de serpents et de crapauds ».

« Nous vîmes un bien singulier spectacle : une dizaine de *serpents aguïas* lovés sur les bords de la ravine tenaient conseil avec des *crapauds lades* qui sautillaient de droite et de gauche. Un des crapauds, majestueusement assis sur ses pattes de derrière et bâillant aux cornes, semblait présider cette étrange assemblée du haut d'une roche de la ravine.

« — *Pou losse Messié* (Pour lors, Messieurs), s'écria un jeune crapaud, d'une voix enrouée et lorsque le silence fut rétabli : *Palons pé qui soit bien...* (Parlons peu qui soit bien).

« — *Zié calé, to pas ça palé* (Œil calé, tu ne sais pas parler), observa un collègue. *Valé langue to, mon ami, ani couyonnades to ça dit* (Avale ta langue, mon ami, tu ne sais dire que des bêtises).

« — Silence ! répéta le crapaud président, d'une voix qui semblait sortir de dessous terre.

« L'orateur continua : *En dé mots, Messié, moïn ké tiré l'affai a au clai* (En deux mots, Messieurs, je vais tirer l'affaire au clair...).

« — *Au clai de la lune* (au clair de la lune), hurla un crapaud qui répondait au nom de *Lapo canne* (Peau de canne).

« — *A la pôte, l'interripté* (à la porte l'interrupteur), exclamèrent plusieurs membres.

«(L'orateur continue son discours.)

« — *Zié calé, pé non, mon ché!... to ja sou comme yon nègue gros bois* (Œil calé, tais-toi, mon cher, tu es déjà saoul comme un nègre gros bois), cria *Lapo canne* qui, cette fois, fut mis à la porte.

« Mais l'effet était produit, désormais l'orateur ayant perdu le fil de son discours, ne put répéter que des *aless même* (alors même) et des *supposè qué* (en supposant que...).

« La parole fut alors donnée à un *aguia* qui s'exprimait en fausset, mais en très bon créole des Anses d'Arlets.

« *Compè*, dit-il, *nous pas ici pou disputé si zétouèle cé dé vié morceau la lune et si limonade sirop batterie vo mieux passè vicou Pierre-Charles...* (Compères, dit-il, nous ne sommes pas ici pour discuter si les étoiles sont des morceaux de lune ou si la limonade de sirop batterie vaut mieux que le rhum de Pierre-Charles...).

« — *Compè sèpent, vini au fait, tant pri souplé* (Compère serpent, venez au fait, je vous en prie), observa le président en bâillant.

« — *N'interrompissez donc pas l'oraté*, exclama un *aguia*, *il pale comme un zavocat* (1) [N'interrompez donc pas l'orateur, il parle comme un avocat]. »

Je m'excuse d'avoir imposé au lecteur les exercices de traduction qui précèdent, et qui ne présentent guère de difficultés; mais il a pu ainsi mieux se rendre compte que le « patois créole » n'est pas à proprement parler une langue et encore moins une langue étrangère;

(1) Contrairement à ce que pourrait faire croire la satire ci-dessus reproduite, je rappelle que le français est la seule langue utilisée dans toutes les assemblées locales (W. D.).

c'est un patois qui a son origine dans la langue française. Si certains mots sont déformés au point de paraître méconnaissables, d'autres, au contraire, sont restés les mêmes; en tous cas, la pensée française est fidèlement reproduite. On peut donc affirmer que la Martinique est un pays de langue française; à ce titre, auquel elle tient avant tout, elle revendique une des premières places dans la France d'outre-mer.





CHAPITRE VIII

« DA » HENRIETTE

TOUT le monde à Fort-de-France connaissait « Da » Henriette. On désignait ainsi une vieille femme, ni indienne, ni négresse, qui, depuis de longues années, était au service de la famille L... comme bonne d'enfants. Quel était son âge? Personne ne le savait exactement. Elle-même n'avait qu'un vague souvenir de son enfance. Elle se rappelait cependant être entrée très jeune au service d'un industriel dont l'usine à sucre se trouvait à Sainte-Luce, petite commune située au sud de l'île. Elle avait été la compagne des jeux de la plus jeune des filles de cet usinier, et lorsque sa petite maîtresse était venue à Fort-de-France pour y continuer ses études et ensuite se marier, elle l'avait suivie; depuis, elle ne l'avait jamais quittée, et c'est ainsi qu'elle était tout naturellement devenue la « nurse » dévouée de tous ses enfants.

Aussi se considérait-elle comme faisant partie de la famille L...; depuis longtemps déjà, elle n'acceptait plus de gages, et quand on lui en demandait la raison, elle répondait simplement : « Pourquoi

voulez-vous que je réclame de l'argent, puisque je n'ai besoin de rien. Vous me donnez tout ce qu'il me faut, que puis-je désirer de plus? »

Et c'était bien la vérité. « Da » Henriette avait les plus belles robes, les plus beaux bijoux, et il lui suffisait d'exprimer un désir pour obtenir satisfaction. Aussi, n'ayant ni descendants, ni parents d'aucune sorte, elle ne vivait que pour les enfants qui lui étaient confiés.

Lévee de très bonne heure, elle quittait la « chambre des gosses » où elle couchait en permanence pour se rendre à la cuisine et préparer chaque matin, avec un soin méticuleux, des petites tasses de café noir bien sucré, qu'elle apportait ensuite dans leur lit aux écoliers mal réveillés qui attendaient ce breuvage chaud, avant de se lever pour terminer leurs devoirs.

Dans la matinée, la vieille da s'occupait exclusivement du dernier né; après l'avoir baigné, habillé, alimenté, elle le prenait dans ses bras et le menait sur « la Savane » voisine; cette promenade bi-quotidienne était de règle et il aurait fallu un cas de maladie grave pour que cette sortie hygiénique n'eût pas lieu.

Pour la circonstance, « Da » Henriette s'habillait très simplement; une jupe de cotonnade, une chemise de toile blanche, un « madras » noué négligemment autour de la tête, tels étaient les seuls accessoires de son costume. Par contre, elle n'oubliait jamais de prendre un énorme parapluie; c'était, disait-elle, indispensable pour protéger le bébé endormi; le matin, il fallait craindre « la fraîcheur des tamariniers », la pluie qui pouvait se mettre à tomber, ou le soleil qui venait de se lever, mais c'était surtout le soir qu'il fallait, avec la fraîcheur de la nuit, éviter le « serein qui tombait » et qui pouvait être la cause d'un refroidissement brusque et par suite d'une vilaine bronchite.

Dans le cours de la journée, « Da » Henriette préparait les biberons et s'occupait, entre temps, du blanchissage du linge des tout petits. Elle ne voulait laisser à personne le soin de repasser les petites che-



Clichés Symphorien

LA VILLE DE SAINT-PIERRE AVANT LA CATASTROPHE DU 8 MAI 1902
LA VILLE DE SAINT-PIERRE EN VOIE DE RECONSTRUCTION (1929)
LE NOUVEAU WHARF DE DÉBARQUEMENT DE SAINT-PIERRE

mises et consacrait de longues heures à « tuyauter » avec un fer spécial les petits bonnets du dernier né, dont le baptême avait eu lieu quelques jours auparavant.

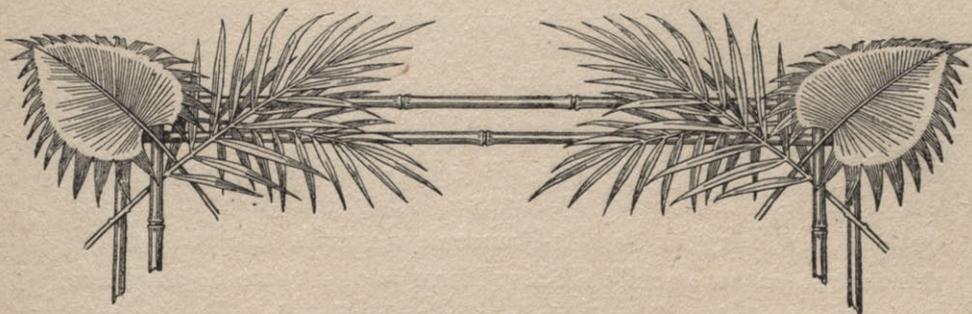
Pour cette cérémonie qui, depuis de nombreuses années, se renouvelait avec une cadence presque mathématique — c'était, en effet, le sixième bébé qu'elle conduisait aux fonts baptismaux — la vieille « da » avait revêtu ses plus beaux atours : jupe de satin rouge avec une longue traîne qui, relevée, permettait de voir de beaux jupons bien empesés; chemise en fine toile blanche, brodée par les sœurs de l'ouvrier; madras et fichu calendés, souliers vernis à talons... mais sans bas.

Ce costume, dont l'ampleur donnait à la nurse une rotondité qu'elle n'avait pas d'ordinaire, était vraiment somptueux; c'était celui porté au début du XIX^e siècle par les belles affranchies que leurs maîtres, complaisants à l'excès, comblaient de cadeaux de toutes sortes. Mais ce qui en faisait la richesse, c'étaient les bijoux qui l'ornaient et qui avaient été pour la plupart fabriqués dans le pays même : « *colliers choux* » dont chaque grain d'or avait la grosseur d'une très grosse perle; « *broches* » d'or dont le cadre ciselé entourait un médaillon de corail ou de grenat; « *z'anneaux chenille* », d'un volume démesuré, mais d'un poids léger, parce que constitués par du filigrane d'or; « *z'épingles tremblants* » qui, piqués dans le « madras calendé » devaient leur nom à un tremblement qui les agitait sans cesse et les faisait scintiller au soleil; « *boutons jumelés* » énormes qui servaient à fermer les manches de la chemisette brodée. Ajoutez à cela des bracelets, des bagues, des chaînettes d'or et vous pourrez peut-être vous faire une idée de ce luxe qui était de règle jadis chez les « das » martiniquaises, mais que, malheureusement, l'on n'observe plus que très rarement aujourd'hui. Si actuellement, il est resté l'apanage de certaines vieilles qui ne le revêtent que dans des circonstances exceptionnelles (baptêmes, première communion, mariage) pour accompagner à l'autel les enfants

qu'elles ont vu naître et grandir, il n'en était pas de même jadis, et l'on pouvait alors voir des jeunes femmes s'en parer par coquetterie. Ce fut sans doute le cas de cette jeune « da » qui fit, il y a quelques années, l'admiration de Lafcadio Hearn. « Il y avait dans toute son allure, disait-il, un je ne sais quoi d'oriental, tout à fait indescriptible, qui vous faisait songer à la Reine de Saba allant rendre hommage à Salomon. Elle avait amené un bébé qui venait d'être baptisé recevoir les caresses de la famille chez qui j'étais en visite. Lorsque ce fut mon tour de l'embrasser, j'avoue que je ne fis guère attention à l'enfant, car je ne voyais que le beau visage sombre coiffé d'orange et de pourpre, qui se penchait vers le poupon dans une illumination d'or antique ».

Da Henriette, dont les costumes et les bijoux faisaient sensation à la fin du siècle dernier, n'est plus de ce monde. Elle est morte il y a quelques années, entourée de l'affection de tous les enfants qu'elle avait portés dans ses bras pendant si longtemps et qu'elle appelait encore par leur prénom, alors qu'ils étaient devenus des hommes pour la plupart mariés; elle repose en paix au cimetière de Fort-de-France et sa tombe est toujours garnie de fleurs. Ses bijoux, « les colliers choux », les « zanneaux chenilles », les « zépingles tremblants » sont pieusement conservés, par M^{me} L..., dans une vitrine en souvenir de celle qui avait été la plus consciencieuse, la plus dévouée et la meilleure des « das » martiniquaises.





CHAPITRE IX

DE FORT-DE-FRANCE A SAINT-PIERRE — LA ROUTE DE LA TRACE — VOYAGE A TRAVERS LA FORÊT

FORT-DE-FRANCE a toujours été le chef-lieu de la Martinique; c'est actuellement la ville commerciale la plus importante de l'île, mais avant la catastrophe de 1902, ce privilège appartenait à Saint-Pierre. Ces deux villes ont toujours été reliées entre elles par un service bi-quotidien de bateaux à vapeur. Interrompu pendant très peu de temps, ce service maritime fonctionne aujourd'hui de façon très régulière, et c'est par cette voie que s'effectuent de préférence toutes les transactions commerciales. Mais on peut également se rendre de Fort-de-France à Saint-Pierre en suivant une route pittoresque qui se nomme « La Trace » et qui chemine à travers le massif montagneux des Pitons du Carbet. La route est très accidentée, les montées sont difficiles et les descentes plutôt rapides; mais les automobiles y passent tout de même et si le conducteur est prudent, il n'y a absolument aucun danger à craindre. C'est une excursion qui a déjà tenté et qui tentera encore plus d'un touriste; je la

conseille volontiers à tous ceux qui ont l'occasion de passer quelques jours à la Martinique. Si, comme il faut l'espérer, Saint-Pierre redevient un port d'escale pour les paquebots qui font le service entre la France et le Canal de Panama, il sera possible aux passagers qui auront débarqué à Fort-de-France de visiter la ville et de se rendre ensuite en automobile à Saint-Pierre par la route de la Trace; ils retrouveront dans la rade de la ville ressuscitée le paquebot qu'ils avaient laissé à Fort-de-France et pourront continuer leur voyage vers l'Amérique.

Pour leur donner une idée de cette délicieuse randonnée à travers la forêt tropicale, je ne puis mieux faire que de reproduire intégralement la description qu'en a faite mon ami Louis Achille, professeur agrégé au Lycée de Fort-de-France, dans le « Guide du Touriste aux Antilles françaises ».

.....

Au petit jour, on part en voiture de Fort-de-France. La ville sommeille encore; par les rues où flotte la fraîcheur d'une buée ténue, quelques coolies promènent un balai paresseux et les premières marchandes crient leurs « cocos », leurs oranges et leurs corossols « doux-doux ». On traverse rapidement le faubourg du Pont-de-Chânes, blotti sous un verger de manguiers et d'arbres à pain géants, puis la rivière Madame passée, on attaque la rampe, et pendant sept kilomètres, on monte sans repos jusqu'au camp de Balata. La vue est d'abord très bornée, car la route serpente à flanc de coteau, le long d'un ravin, mais en Carême, une partie des broussailles et des arbres se couvrent de feuilles jaunes ou rouges, parure d'automne qui contraste avec le vert tenace des autres essences et forme un tableau d'une vigoureuse coloration. Par échappées, la ville rouge, ses faubourgs feuillus, et sa rade d'azur apparaissent, et sous les premiers rayons du soleil qui poudroie, une agréable harmonie des tons s'établit.

A mesure qu'on s'élève, la vue s'étend vers la montagne, l'air fraîchit sensiblement. On domine maintenant l'étroite vallée de la rivière Madame avec le village de Tivoli construit en 1902 pour les survivants de l'éruption qui détruisit le Morne-Rouge. Depuis, la plupart des familles sinistrées

ont regagné la zone évacuée; elles préfèrent les champs fertiles du Nord, où elles vivaient jadis heureuses, au sol résistant de Tivoli qu'elles ont arrosé de larmes amères. Le quartier devient maintenant un lieu de villégiature pour les citadins, attrayant par sa rivière et son jardin d'essai.

La route jusqu'à Balata est bordée de villas, de maisonnettes et de cases. Vers le neuvième kilomètre, par-dessus les plaines et les coteaux, on aperçoit à droite l'Océan Atlantique et le sable blanc des îlots du Robert. Quand les lames déferlent, les grondements du Loup-Garou, le plus lointain de ces hauts-fonds, nous parviennent sur la brise encore imprégnée de senteurs marines.

Enfin l'on arrive au plateau où se dresse le camp militaire. L'emplacement en est très bien choisi. Le voisinage de la montagne et des forêts y entretient même en été une température fort agréable; les nuits sont délicieusement fraîches, et l'air si pur, si léger, qu'à le respirer seulement on se sent heureux de vivre. Du bord du plateau, un panorama ravissant s'étend sous les yeux; au premier plan, c'est la basse vallée que termine la ville, puis la vaste rade en son miroir d'argent reflète l'image des îlots et des collines qui la bornent au sud. A l'horizon, par les jours clairs, l'île anglaise de Sainte-Lucie découvre ses pitons en pains de sucre.

Après le camp de Balata, la route se déroule en palier sur deux kilomètres, la voiture glisse sans cahot et sans bruit sur le tuf. Voici bientôt, à gauche, le chemin décline qui conduit à l'établissement thermal d'Absalon, et à l'un des sites les plus pittoresques des environs de Fort-de-France. Partout, du fond de l'entonnoir où gît la « Fontaine », on n'aperçoit que la végétation intense des forêts tropicales, comblant la vallée, escaladant les flancs abrupts des monts voisins, posant l'aigrette d'or d'une touffe de bambous mûrs parmi le feuillage vert sombre, jetant ailleurs des taches claires de balisiers où saignent cent fleurs vermeilles, abritant la grâce frêle des fougères arborescentes sous la ramure altière des colosses sylvestres, suspendant en tous sens les lianes et les parasites où volètent, sifflent, bruissent, bourdonnent un essaim d'oiseaux et d'insectes. Sous ce fouillis, la rivière murmure, froide et claire, de cascabelle en cascade. Tout près du pont, pour franchir un rocher qui barre son lit, elle resserre ses eaux en un goulet étroit, puis s'élançe en une chute de huit mètres dans un bassin étroit de pierre aux parois en surplomb.

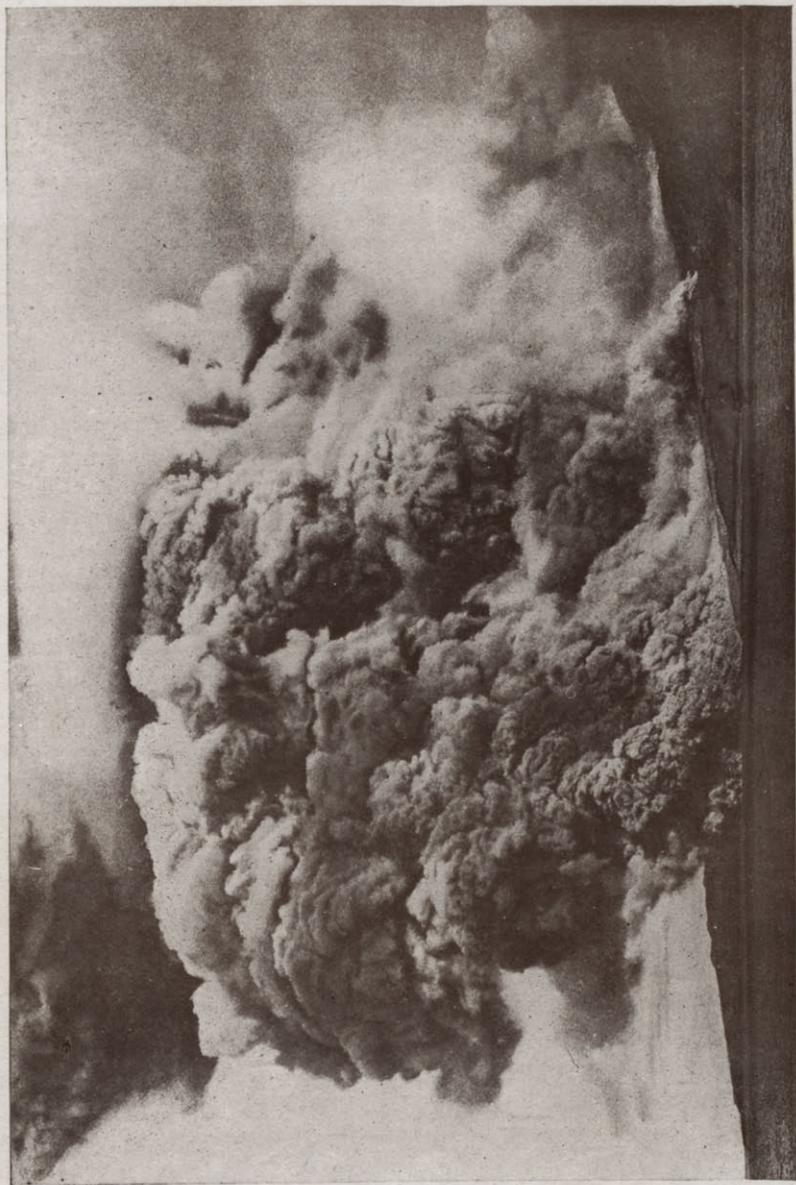
Dans le lit même de la rivière, on trouve par endroits de l'eau miné-

rale, mais la source principale est à quelques cent mètres de la rive droite. Le bain y est agréable. L'eau dont la température est de 37° semble d'autant plus chaude que l'air ambiant est frais. Acidulée, ferrugineuse, elle se rapproche assez par sa composition des eaux du Mont-Dore; les malades atteints d'anémie, de cachexie paludéenne, de rhumatismes se trouvent bien de son usage. Si modeste qu'il soit, l'établissement est très fréquenté; les clients y viennent nombreux le dimanche, et, pendant les grandes vacances, tous les appartements sont occupés par des familles qui recherchent en ce site paisible le repos de la nature autant que les vertus curatives des eaux.

Au delà d'Absalon, la route de la Trace entre dans une région à peu près déserte, occupée par les grands bois du domaine de la colonie et de quelques particuliers. C'est le nœud hydrographique du bassin de Fort-de-France. A droite, s'élève le Plateau Larcher; à gauche, la vallée Dumauzé se perd au pied des Pitons. Une végétation puissante couvre les croupes inférieures de la montagne, mais à une certaine altitude, l'arbre ne croît plus et les parois escarpées des pics ne sont tapissées que de mousses et de fougères naines. Le profil des trois pitons change d'aspect à chaque tournant de la route, comme si, par crainte de la monotonie, ils s'ingéniaient à varier leurs poses. Soudain, après le quatorzième kilomètre, en pleine région montagnaise, voici que la mer se montre brusquement, jalouse qu'en son île on puisse un instant l'oublier. A droite, par la trouée du Robert, l'Atlantique écume contre ses récifs madréporiques; à gauche, la paisible mer des Antilles dort sous le ciel bleu. Dans ce cadre pittoresque, le camp militaire de Colson éparpille ses blanches constructions et ajoute l'élément humain à ce tableau.

Mais le camp est généralement désert depuis que l'effectif de la garnison a été considérablement réduit et l'on ne rencontre guère de monde avant le village de la Médaille. C'est encore un quartier de sinistrés qui se vide peu à peu; perdu dans la montagne, loin de tout centre important, il était mal placé pour prospérer et ses habitants sont en majeure partie retournés au Fonds-Saint-Denis d'où les éruptions les avaient chassés. Tout ce parcours jusqu'au refuge de l'Alma est très beau; le regard se heurte partout à des monts vigoureux qui préparent l'essor des trois pitons dressant à plus de 1.200 mètres leurs pyramides aiguës.

Lorsque après avoir passé à gué la rivière Blanche dont la mince nappe limpide traverse la route sur un cassis pavé, on entre dans la maison de



LA NUÉE ARDENTE DU 16 DÉCEMBRE 1902 ARRIVANT A LA MER
(Extrait de l'ouvrage de M. le professeur A. Lacroix : *La Montagne Pelée et ses éruptions*, Masson et C^{ie}, éditeurs.)

l'Alma et que, par les fenêtres, on aperçoit la masse imposante du plus pointu des pitons qui, d'un trait, sans ressaut du profil, s'élançe jusqu'à la nue, on a bien l'impression de la grande montagne dont on ne viole point sans péril la hautaine solitude. Point de glaciers ni d'avalanches, mais des histoires légendaires vous sont contées de disciplinaires évadés ou de chasseurs égarés dans ces bois, dont jamais plus on n'a entendu parler soit qu'ils aient trouvé la mort au fond des précipices ou que les serpents, jadis nombreux en ces parages, aient attaqué l'imprudent, qui venait les troubler en leur retraite lointaine.

Aujourd'hui même que les serpents ont à peu près disparu, ces montagnes ne sont guère visitées que par les charbonniers et les coupeurs de choux-palmistes. De rares touristes en ont fait l'ascension, malgré la proximité de Fort-de-France et il n'existe pas de sentier frayé pour gagner le sommet.

De l'Alma aux Deux-Choux où vit dans la solitude l'agent forestier chargé du triage, la route montueuse serpente au pied des pitons et la vue est bornée mais imposante. Le silence impressionnant des futaies qui croisent leur sombre ramure au-dessus du chemin ajoute à la solennité du spectacle, et le moindre craquement de branche, la mélodie presque humaine des quelques notes du siffleur des montagnes font tressaillir le voyageur.

Le paysage aux Deux-Choux se modifie. Du haut d'un tertre, la vue plonge au fond de vallées sauvages d'où l'on entend gronder les torrents. C'est de toutes parts une ruée de croupes hérissées, un bouleversement prodigieux des terres, un chaos de précipices que la route va côtoyer. A mesure cependant que l'on avance vers le Fonds-Saint-Denis, les lignes se simplifient et s'harmonisent. On tourne le dos aux à-pic vertigineux des pitons et parmi le ruissellement des cascades on voit apparaître les premières chaumières. Le Fonds-Saint-Denis n'est qu'un pauvre village, mais le site en est ravissant. Pour bien en admirer la beauté, il faut grimper jusqu'à l'observatoire tout proche du Morne-des-Cadets. De là, l'œil découvre un panorama sans rival dans l'île. A vos pieds, un échiquier de jardins et de pelouses s'incline verdoyant aux deux flancs de la vallée où écume la rivière du Carbet; plus loin, le Morne-Vert arrondit son ballon humide, et derrière les monts voisins, la mer des Antilles flamboie au soleil. De l'autre côté, c'est la masse formidable des pitons et le contrefort puissant qui

court vers Case-Pilote, puis au nord, au-dessus du Morne-Rouge tapi dans ses bois touffus, surgit le dôme sinistre et pelé du volcan.

L'Observatoire lui-même mérite d'être visité. Bien outillé, il enregistre avec précision tous les phénomènes météorologiques et sismiques de la région dont il communique le relevé aux stations similaires de France et d'Amérique.

En quittant le Fonds-Saint-Denis, on descend rapidement vers le littoral. Malgré les effets de l'éruption, les traces de l'activité humaine se multiplient et l'on arrive bientôt aux plantations Saint-James qui fournissent le rhum si renommé. La voiture roule entre les champs de canne à sucre jusqu'à ce qu'au tournant de Trouvaillant, l'on découvre soudain les ruines de Saint-Pierre.

Spectacle angoissant ! La ville si coquette qui étageait autour de la rade l'amphithéâtre de ses toits clairs n'est plus qu'un monceau de ruines.

N. B. — Ce récit d'excursion remonte à l'année 1913. Depuis cette époque, le paysage n'a guère changé et le spectacle de cette nature exubérante est toujours aussi beau à contempler. Mais une agréable surprise sera réservée au touriste lorsqu'il arrivera sur le sommet de la colline qui domine Saint-Pierre.

Il ne verra plus le « monceau de ruines » dont parle Achille, toute la plaine n'est plus qu'un tapis de verdure d'où émergent de nombreux toits rouges et gris.

Saint-Pierre, totalement détruite en 1902, renaît peu à peu de ses cendres ; c'est maintenant une petite ville très animée qui veut oublier le passé et redevenir la cité florissante qu'elle était jadis.

On la croyait morte, elle n'était qu'endormie sous un linceul de cendres. Et sa vie recommence.





CHAPITRE X

LA MONTAGNE PELÉE ET LA CATASTROPHE DU 8 MAI 1902

FN France et dans tout l'univers, on connaît maintenant le nom de cette montagne sinistre qui, le 8 mai 1902, fit, en quelques minutes, plus de trente mille victimes, et transforma une ville heureuse et riche en une vaste nécropole.

Mais, depuis cette catastrophe, plus d'un quart de siècle s'est écoulé. Ceux qui, dans ce cataclysme, ont perdu leur parents les plus chers et leur fortune, conservent et conserveront longtemps encore le souvenir précis de cette horrible vision; par contre, les générations nouvelles ont oublié les méfaits de la « Pelée ».

Qu'était-ce donc que cette montagne dont le nom, jadis ignoré des foules, est actuellement aussi célèbre que celui de l'Etna ou du Vésuve? Qu'on ne se figure pas un de ces géants de l'Himalaya, dont les sommets sont toujours couverts de neige, et dont l'ascension présente les plus grandes difficultés. Non, la Pelée n'est qu'une montagne de 1.351 mètres de hauteur, dont le sommet domine cependant tous les « mornes » et tous les « pitons » de la Martinique, constitués

comme elle par d'anciens volcans; sa masse est imposante : elle s'étale de l'est à l'ouest, depuis la mer des Caraïbes jusqu'à l'Atlantique, elle s'appuie au nord et au sud sur de nombreux contreforts et son ascension est assez facile. Avant l'éruption de 1902, elle avait été faite par de nombreux touristes, et tous furent unanimes à reconnaître qu'une végétation intense recouvrait les contreforts de la montagne. « C'est, dit Garaud, un vrai paradis que cette forêt qui enveloppe une partie de la montagne. Dans son *Paradou*, Zola n'a rien rêvé de plus riche, de plus débordant (1). »

La même observation a été faite par Lafcadio Hearn qui, dans son ouvrage intitulé : *Conte des Tropiques*, rapporte ses impressions sur une ascension de la Montagne Pelée, faite en 1892.

Nous pénétrons dans les « grands bois », dans les forêts vierges.

Vus à la jumelle, de Saint-Pierre, ces bois présentent simplement l'aspect d'une bande de mousse ceignant le volcan et suivant tous ses replis dont les crêtes feuillues s'entremêlent. Mais en y pénétrant, on se trouve tout de suite dans un crépuscule vert, parmi de hauts troncs qui s'élèvent partout comme d'immenses piliers enguirlandés de vignes; les espaces entre les arbres sont occupés par des lianes et des plantes parasites dont certaines, monstrueuses, sont de véritables arbres parasites qui grimpent à tous les angles ou retombent du haut des faites les plus élevés pour prendre racine. L'effet produit ressemble, dans la lumière atténuée, à d'innombrables câbles et cordages noirs de grosseurs différentes, tendus raides du sol aux cimes des arbres et de branches en branches, comme les agrès d'un navire. Il y a ici des essences très rares et remarquables : acomats, courbarils, balatas, ceibas ou fromagers, acajous, gommiers. Des centaines ont été abattus par les charbonniers, mais la forêt est encore grandiose.

.....

Nous grimpons. Nous suivons une trace plutôt qu'un sentier; aucune terre visible, rien que du détritit végétal par-dessus lequel des racines se sont tissées en une résille serrée. Le pied ne se pose jamais sur une surface

(1) *Op. cit.*

unie, mais sur le dos des racines, et celles-ci sont recouvertes comme toutes les branches, le long du chemin, d'une mousse visqueuse, glissante comme de la glace. A moins d'avoir l'habitude de se promener dans ces bois opaques, on risque de tomber à chaque instant.

La route devient sans cesse plus raide et fait de nombreux tours et détours. Nous parvenons à une deuxième savane où il nous faut marcher sur des pierres noires et pointues qui ressemblent à des scories; ensuite, des petits bois encore plus rabougris et une autre clairière. A gauche, la crête nue du volcan apparaît comme un précipice pointu, rouge foncé, strié de vert au-dessus d'un abîme étroit, mais terrifiant; nous sommes presque au niveau du cratère, mais il nous faut faire un long détour pour y parvenir à travers une désolation d'arbustes nains.

Tout à coup, nous parvenons à une profonde crevasse d'environ trente pouces de large, à moitié cachée par le fouillis des feuilles : la Fente. C'est une fissure volcanique qui sépare toute la crête et qui est « sans fond ». Et dans la crainte d'un faux pas, les guides insistent pour nous tenir les mains pendant que nous la franchissons. Heureusement, il ne se présente plus de crevasses semblables; par contre, il y a des bourbiers, des scories et des racines en masse. Les moins désagréables sont encore les bourbiers où nous enfonçons jusqu'aux genoux dans une boue noire ou grise. Ensuite, le sentier redescend vers la pleine lumière; nous nous trouvons à l'étang, dans le cratère éteint des Trois-Palmistes..

L'étang mesure environ 200 mètres d'un bord à l'autre, il est presque circulaire, peut-être est-il grossi par les pluies extraordinaires qui sont tombées cet été. Notre guide nous dit que la petite croix de fer qui sort de l'eau était à sec l'année dernière. A présent, il n'y a qu'une étroite bande d'herbe sur laquelle nous nous reposons entre l'eau et les murs du cratère.

Le lac est parfaitement clair avec un fond de vase jaunâtre qui repose, selon les recherches faites en 1851, sur une masse de pierre ponce mêlée à certains endroits de sable ferrugineux. Nous nous déshabillons pour un plongeon.

Bien que situé à 5.000 pieds d'altitude, cette eau est moins froide que celle de la Roxelane ou des autres rivières des côtes du nord-ouest et du nord-est. Elle a un goût frais et agréable comme de la rosée. En nageant vers le milieu du lac, on est surpris de sentir l'eau qui s'attiedit sensible-



ment. La profondeur atteint six pieds au milieu du lac, mais la moyenne ne dépasse guère quatre pieds.

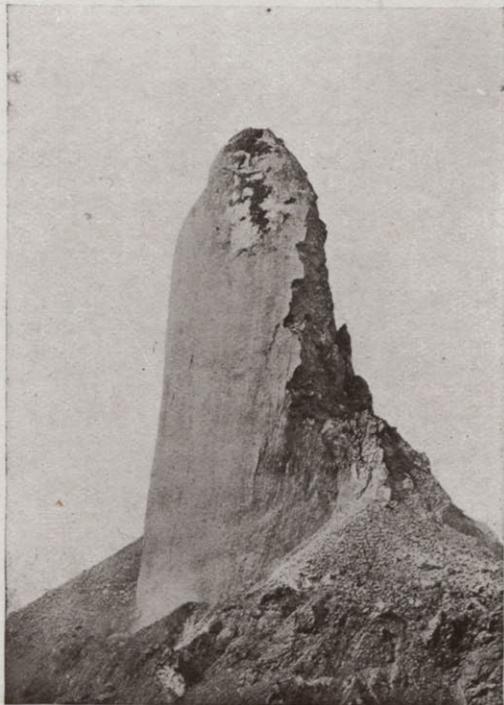
Cette vivante description nous permet donc d'affirmer que la trop célèbre montagne n'était pelée qu'en apparence; la plus grande partie de ses flancs était au contraire couverte d'une inextricable végétation. Même au sommet, dans le voisinage de l'ancien cratère, occupé par le lac des « Trois Palmistes », il y avait quelques arbustes, mais ils étaient plus ou moins rabougris. Cela tenait non pas à la composition du sol, mais à la force du vent qui soufflait en rafales sur le sommet de la montagne, et ne permettait pas aux arbres d'atteindre leur grandeur normale.

Par contre, la présence des crevasses, et surtout celle d'un ancien cratère, ne laissaient aucun doute sur la nature volcanique de la montagne, et plusieurs touristes avaient été effrayés par les bruits insolites qu'ils avaient perçus au cours de leur excursion; les uns affirmaient avoir entendu de véritables détonations, comparables à des coups de tonnerre qui se répercutaient dans les crevasses et qui faisaient trembler tout le massif; d'autres, en appuyant leur oreille sur le sol, avaient cru entendre des bruits de torrents se précipitant dans un gouffre; tous étaient revenus fortement impressionnés en affirmant que « là-haut » il se passait des choses qui n'étaient pas naturelles. Mais ces propos ne troublaient pas la quiétude des habitants de l'île et ceux qui vivaient dans le voisinage du volcan continuaient à planter tranquillement leurs cannes et leurs cacaoyers au pied du géant dont l'aspect extérieur n'avait rien de terrible.

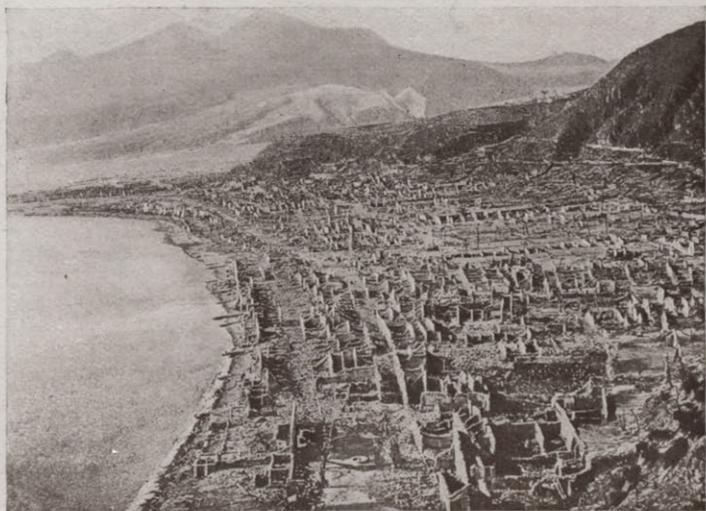
Et cependant, la Montagne avait jadis fait parler d'elle!

En 1792, une petite éruption de vapeurs et de soufre avait été constatée; « d'anciennes fumerolles retrouvèrent leur activité » (1), mais après quelques jours, tout rentra dans l'ordre.

(1) Rapport de l'officier Dupuget (*Journal des Mines*, 1795).

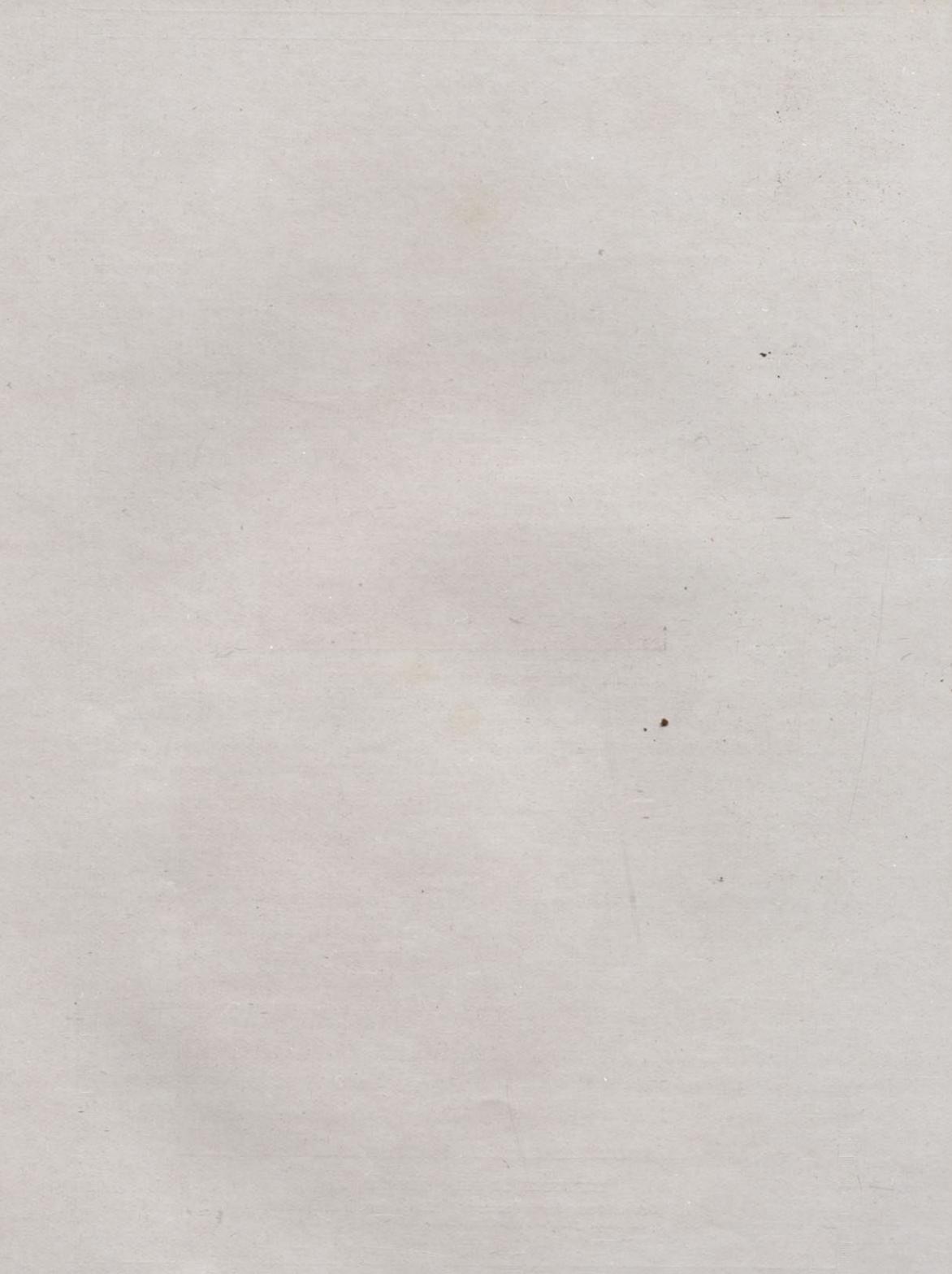


AIGUILLE TERMINALE DU DOME. LE 8 MARS 1903



LES RUINES DE SAINT-PIERRE EN 1903

(Gravures extraites de l'ouvrage de M. le professeur A. LACROIX:
La Montagne Pelée et ses éruptions. Masson et C^{ie}, éditeurs.)



En 1851, les mêmes phénomènes observés se renouvelèrent, s'accompagnant cette fois de détonations qui provoquèrent quelque inquiétude. Le 5 août de cette même année, on constata au-dessus du sommet un véritable panache de fumée noire qui s'élevait dans le ciel produisant dans toute la région une véritable pluie de cendres grises et chaudes. En même temps, certaines rivières se mirent à déborder subitement, et leurs eaux noirâtres charrièrent des blocs de pierre et des troncs d'arbres. Cette activité volcanique ne dura que quelques jours; la « rivière Blanche » reprit son cours normal et le panache de la montagne se dissipa peu à peu. Ceux qui, à cette époque, firent l'ascension de la Pelée purent constater que sur un espace de 900 à 1.000 mètres avoisinant le sommet de la montagne, il n'y avait plus trace de végétation; tout avait été calciné par l'éruption qui, fort heureusement, était restée localisée.

Pendant plus de cinquante ans, la Montagne Pelée ne fit plus parler d'elle et les habitants des plateaux voisins la considéraient comme un volcan « éteint » ne présentant plus aucun danger; d'autres, au contraire, — et parmi eux les touristes qui en avaient fait l'ascension — se méfiaient du monstre endormi, mais leurs propos pessimistes faisaient sourire les incrédules.

Au début de l'année 1902, les habitants du Prêcheur, petit bourg situé au nord de Saint-Pierre, se plainquirent d'une forte odeur de soufre. Les charbonniers travaillant dans le voisinage déclarèrent que ces odeurs provenaient de la Montagne, et en particulier d'un ancien cratère appelé la Soufrière; cette affirmation fut reconnue exacte et comme cette odeur désagréable augmentait chaque jour d'intensité, on en conçut quelque inquiétude.

Le mercredi 23 avril, à 8 heures du matin, un tremblement de terre assez violent se fit sentir. Le surlendemain 25 avril, à la même heure, le ciel s'assombrit presque subitement; quelques instants après, du Prêcheur, on entendit une formidable détonation comparable à

celle d'un coup de canon; en même temps, une pluie fine de cendres se mit à tomber et ne tarda pas à recouvrir d'une couche épaisse toute la région voisine. Les habitants affolés s'enfuirent dans toutes les directions, mais une accalmie se produisit, le nuage opaque se dissipa, le soleil fit son apparition et calma provisoirement les inquiétudes.

Le dimanche suivant, 27 avril, quelques jeunes gens de Saint-Pierre, curieux de savoir ce qui s'était passé, entreprirent l'ascension de la Montagne. Ils réussirent sans trop de difficultés à atteindre le sommet, mais quelle ne fut pas leur surprise de constater qu'au milieu d'un étang jadis desséché et désigné de ce fait sous le nom d'« Étang sec », il y avait un véritable lac, absolument distinct de celui des Trois Palmistes, et d'une superficie beaucoup plus grande. Au milieu de ce nouveau lac, émergeait un tronc de cône de 10 mètres de hauteur et de 15 mètres de diamètre environ; de ce monticule jaillissait une eau noirâtre qui, en retombant, avait constitué le nouveau lac; des tourbillons de fumée accompagnaient en même temps cette éruption d'eau chaude. Chose curieuse, quoique le débit de cette source étrange fût très abondant, les eaux du lac dont l'apparence était celle de vif argent, restaient toujours au même niveau; on percevait cependant un grondement qui laissait supposer que ces eaux s'échappaient par une fissure insoupçonnée. Rentrés à Saint-Pierre, les touristes répandirent leur découverte et l'on se rendit compte qu'il s'agissait bien d'une éruption volcanique; quelle en serait l'importance? Personne ne pouvait se hasarder à faire un pronostic. Mais en se rappelant l'éruption de 1851 qui n'avait fait que des dégâts limités, tout le monde était convaincu que la ville de Saint-Pierre, tout au moins, ne courait aucun danger. L'optimisme était de commande.

Et cependant, la violence de l'éruption augmentait. Le 4 mai, une véritable pluie de cendres recouvrit toute la ville d'un nuage opaque; le volcan gronda plus fort, et dans la nuit du 4 au 5 mai et dans la matinée, M. Landes, professeur de sciences naturelles au Lycée de

Saint-Pierre, signala que du sommet de la Montagne Pelée s'échappaient des torrents de fumée; à midi cinquante, il se trouvait sur l'habitation Périnelle, lorsqu'il aperçut une masse énorme et fumante de boue épaisse et de gros blocs de rochers qui, partant du sommet de la montagne, se dirigea vers la mer avec une vitesse considérable. Cette énorme coulée de boue chaude, ravageant tout ce qui se trouvait sur son passage détruisit l'usine Guérin, faisant pour la première fois des victimes, au nombre de trente.

« L'arrivée subite de cette masse dans la mer provoqua sur la rade de Saint-Pierre, pendant quelques minutes, des oscillations d'une amplitude de plus de 20 mètres, qui affolèrent la population avant même qu'elle se fût rendu compte de la catastrophe. L'affolement redoubla lorsque les faits exacts furent connus. » (Rapport du gouvernement intérimaire au Ministre des Colonies.)

Dans l'après-midi du 5, le gouverneur Mouttet qui s'était rendu sur les lieux du sinistre, s'efforça de rassurer la population; pour lui, et pour beaucoup d'autres, le gros danger était passé; si une nouvelle éruption se produisait, les laves et les boues qui seraient émises suivraient la vallée de la Rivière Blanche et se répandraient dans la mer, et le soir du 7 mai, on pouvait lire dans le principal journal de la localité *Les Colonies* cette phrase rassurante : « Le volcan de la Montagne Pelée n'offre pas plus de danger pour Saint-Pierre que le Vésuve pour Naples. » La catastrophe du lendemain devait donner à cette optimiste conclusion officielle le plus cruel et le plus tragique des démentis.

En effet, le 8 mai 1902, jour de l'Ascension, à huit heures cinq du matin, se produisit l'épouvantable cataclysme qui, en quelques secondes, anéantit la ville de Saint-Pierre et ses trente mille habitants. Voici ce qu'observa un des rares témoins oculaires, M. Georges-Marie Sainte, qui se trouvait en rade de Saint-Pierre sur la goélette *Gabrielle*.

A sept heures cinquante-cinq, un grondement formidable se fit entendre dans la montagne, comme si une déchirure monstrueuse s'y opérait de

la cime au pied. Et alors, au milieu d'une fumée noire, impénétrable à l'œil, une masse gigantesque informe, imprécise vint s'abattre sur la vallée avec une rapidité vertigineuse, enfouissant sous les ruines, engloutissant dans sa tourmente Saint-Pierre tout entier, de Sainte-Philomène à la petite anse du Carbet.

Sur mer, les deux tiers des navires en rade, après un craquement sinistre de toute leur charpente, eurent les mâts et les dunettes brisés, rasés, emportés et coulèrent brusquement, les uns par la proue, les autres par la poupe. Seuls, trois bateaux, dont deux à vapeur, le *Korona* et le *North America*, purent résister au choc, mais de leur équipage carbonisé il ne subsista que quelques hommes qui furent sauvés comme par miracle. M. Georges, Marie Sainte qui se trouvait alors à bord de la *Gabrielle*, ne dut la vie qu'à une immersion subite et forcée. L'eau ambiante était à ce point chaude qu'il eut, de même que les quatre autres survivants de la goélette, le corps affreusement échaudé. Après s'être débarrassé des agrès qui gênaient ses mouvements sous l'eau, il revint à la surface. C'est alors qu'il put contempler, dans toute sa grandiose horreur, l'effrayant brasier qui s'étendait devant sa vue, de Sainte-Philomène jusqu'à trois cents mètres du Carbet, dévorant la ville déjà effondrée et se colorant par endroits de lueurs fantastiques.

Tandis qu'il cherchait une épave quelconque pour tenter de se sauver, une pluie furieuse de lave incandescente, un mélange innommable de boue et de pierre lavique s'abattit sur la ville incendiée et les environs, sifflant et crépitant sur la mer comme les balles hâtives d'une fusillade précipitée.

Les malheureux naufragés, — M. Georges Marie Sainte et quatre matelots de la *Gabrielle* — à moitié brûlés, purent enfin se réfugier dans une pirogue vide qu'ils rencontrèrent et furent recueillis à trois heures de l'après-midi seulement par une baleinière du navire de guerre le *Suchet*. D'autres marins de la rade, également brûlés, furent recueillis; ce furent les seuls survivants de la catastrophe. Tous ceux qui se trouvaient dans la ville même périrent sans exception. Ont-ils souffert et ont-ils essayé d'échapper à l'incendie? Le grand nombre de cadavres trouvés sur la plage pourrait le faire croire, mais il est plus que probable que lorsque la « nuée ardente » s'est abattue sur la ville, elle a, du fait



COSTUME ET BIJOUX PORTÉS LES JOURS DE FÊTE PAR LES « DAS » MARTINQUAISES

même de sa température et de sa puissance mécanique, détruit immédiatement tous les êtres vivants.

« Cette nuée ardente, dit M. le Professeur A. Lacroix qui, après la catastrophe de la Montagne Pelée, fut envoyé en mission à la Martinique, est le résultat d'une explosion. C'est une masse énorme de vapeur d'eau et de gaz se détendant rapidement à son arrivée dans l'atmosphère, entraînant une quantité considérable de matériaux solides de toutes tailles. Au lieu d'être toujours lancées verticalement comme les projections habituelles, les nuées roulent avec une grande vitesse sur les pentes des montagnes. Dans le cas de faibles éruptions, la gravité a une influence prédominante sur leur marche; lors des grands paroxysmes, elles sont animées d'un mouvement plus rapide dû à l'action cumulée de la projection verticale et de la gravité agissant dans le même sens. A la Montagne Pelée, la position de l'orifice de sortie a eu une influence prépondérante sur leur direction.

« Ces nuées, douées au moment de leur départ, d'une haute température qui s'atténue peu à peu, ont une puissance mécanique et calorifique considérable, permettent d'expliquer l'anéantissement complet d'une grande ville et de ses habitants, ainsi que la persistance des effets destructeurs à 10 kilomètres de leur point d'origine. »

A cette savante description, je ne puis ajouter qu'une chose. Admis à l'honneur d'accompagner M. le Professeur A. Lacroix au cours de sa mission, j'ai assisté à la « prise de température » des cendres accumulées par certaines des nuées ardentes qui, après l'éruption du 8 mai 1902, ont été émises par le volcan. A l'aide de fils métalliques, dont le point de fusion était assez élevé et qu'il plaçait sur le passage de ces nuées ardentes, le savant géologue a pu constater qu'au départ du dôme ces matériaux étaient à la température du rouge sombre, et qu'à une certaine distance, ils possédaient encore plusieurs centaines de degrés. On conçoit facilement qu'aucun être vivant n'ait pu résister à de semblables conditions physiques.

Quant à l'incendie de la ville, il a été dû, non pas à la température des cendres, qui, à plus de 6 kilomètres du cratère n'était plus suffisante pour enflammer du bois, mais aux foyers domestiques des maisons renversées. C'est la répétition du désastre qui accompagne les grands tremblements de terre (Santiago, San-Francisco, Tokio) dans lesquels n'intervient pas le volcanisme.

L'éruption du 8 mai fut suivie de plusieurs autres, mais qui n'atteignirent pas son intensité. Celle du 20 mai fut toutefois assez violente; elle recouvrit de cendres et de lapilli une grande partie de la ville de Saint-Pierre, et acheva de renverser les murs calcinés encore debout.

Celles des 6 juin et 9 juillet provoquèrent une véritable panique à Fort-de-France, située à 30 kilomètres au sud-est de Saint-Pierre. Le 9 juillet, la capitale martiniquaise fut plongée dans une obscurité complète; un nuage noir, dont les poussières volcaniques colorées par le soleil avaient l'apparence de petites flammes, recouvrit toute la ville et y provoqua un affolement indescriptible. Les habitants se réfugièrent en masse dans les souterrains du Fort-Saint-Louis, d'autres, craignant l'engloutissement de la ville par un énorme raz de marée qui était venu accroître la panique, préférèrent se rendre sur les hauteurs environnantes.

Cet état d'affolement fut encore aggravé par l'éruption qui se produisit dans la nuit du 30 août, détruisant trois communes du nord de l'île : le Morne Rouge, l'Ajoupa Bouillon et le Carbet, faisant plusieurs centaines de victimes nouvelles, et provoquant sur toute la côte ouest de la Martinique et même dans l'île anglaise de Sainte-Lucie un violent raz de marée. Si l'on se rapporte au témoignage des habitants de Sainte-Lucie qui assistèrent de loin à ce tragique spectacle, cette éruption fut aussi forte que celle du 8 mai. De 8 heures à 11 heures du soir, un nuage opaque s'étendit comme un voile lugubre sur toute la Martinique; vers 10 heures, le nuage devint pourpre, des déto-

nations violentes se firent entendre et un véritable feu d'artifice se produisit. Pendant plusieurs minutes, on aperçut dans la direction de Saint-Pierre des jets lumineux et des gerbes d'étincelles; on eût dit un formidable incendie dévorant l'île entière. Vers minuit, tout rentra dans le calme, mais le lendemain matin, le nuage ne s'était pas dissipé et l'on se demanda anxieusement si l'île tout entière n'avait pas été engloutie.

Ce nouveau désastre donna lieu à un véritable exode; nombreux furent ceux qui abandonnèrent l'île natale pour se réfugier soit à la Guadeloupe, soit à Sainte-Lucie; d'autres se rendirent en France où beaucoup d'entre eux s'établirent définitivement.

L'éruption du 30 août 1902 ne fut pas la dernière; il y en eut plusieurs autres à la fin de la même année, mais elles diminuèrent peu à peu de violence et cette décroissance finit par ramener le calme dans les esprits; ceux qui, malgré tout, n'avaient pas voulu abandonner leur pays, reprirent confiance et se remirent au travail.

Le volcan lui-même prit un aspect débonnaire; l'ancien cratère de l'Étang sec fut obstrué par un dôme de laves (1) dépourvu d'ouverture permanente, c'est-à-dire de cratère, mais des flancs duquel s'ouvraient des fentes éphémères d'où partaient les nuées ardentes; pendant plusieurs mois on vit apparaître, au sommet du dôme, une sorte d'aiguille de lave ayant la forme d'un doigt. La nuit ce doigt gigantesque apparaissait incandescent et se voyait de très loin, on eût dit un énorme fanal placé à dessein au-dessus de la Montagne Pelée pour indiquer aux voyageurs attardés l'emplacement exact du monstre. A la longue, cette aiguille fut détruite par les explosions des nuées ardentes, puis elle s'effrita morceau par morceau. Aujourd'hui le dôme a pris la forme des montagnes volcaniques et ne diffère en rien du

(1) Les laves de la Montagne Pelée, comme aussi celles qui dominent dans tous les volcans éteints de la Martinique, sont ce que les lithologistes appellent aujourd'hui des *dacitoïdes* (partie des roches nommées antérieurement andésites et labradorites).

sommet de la Soufrière (Guadeloupe) ou de celui du Puy-de-Dôme (Auvergne).

L'éruption de la Montagne Pelée, minutieusement étudiée par M. le Professeur A. Lacroix, est l'une de celles qui ont le plus contribué au développement de la science volcanique. Elle a été caractérisée essentiellement par deux phénomènes qui n'avaient pas jusqu'alors été étudiés par les géologues : 1^o les nuées ardentes : le phénomène destructeur; 2^o la formation d'un dôme, type de montagne volcanique très fréquent dans certains volcans éteints (Antilles, Amérique du Sud, Auvergne, Japon), mais dont la gènèse était restée obscure. Aujourd'hui tous les détails de leur construction et de leur dégradation ont été mis en lumière.

Au point de vue humain, la catastrophe de 1902 produisit dans le monde entier une émotion considérable; de tous côtés, les secours en nature et en argent affluèrent. Plus de dix millions furent ainsi recueillis, et cette somme permit de soulager autant que possible les malheureux sinistrés qui avaient échappé au désastre. Il fallut reconstruire des villages, renouveler les plantations, relever les ruines. A cette œuvre de reconstruction, tous les habitants participèrent; ils se mirent résolument au travail, et jamais on n'observa chez eux le moindre symptôme de découragement.

A l'heure actuelle, la Martinique a retrouvé sa prospérité de jadis; presque tous les villages détruits ont été reconstruits et sur les contreforts de la Montagne Pelée les champs de cannes à sucre s'étalent de nouveau.

Mon ami Louis Achille, touriste infatigable, a fait tout dernièrement l'ascension du trop célèbre volcan; qu'il me permette de reproduire ici quelques passages d'une de ses dernières lettres :

Les flancs de la montagne, naguère recouverts de cendres et de débris stériles de pierre, se parent aujourd'hui d'un épais tapis de mousse, d'herbes et de fougères; les bœufs y paissent nombreux sur les pentes accessi-

bles et il arrive parfois qu'à travers l'épaisse brume, sur le plateau du sommet, on aperçoive brusquement leurs silhouettes indistinctes qui sembleraient formidables si leur placide immobilité ne rassurait.

Dans tous les ravins et les anfractuosités qui les abritent du vent, des fougères arborescentes dressent déjà des fûts hauts de plusieurs mètres, couronnés de vertes frondes, et partout, même au fond du cratère et sur la crête du dôme, une multitude serrée de jeunes pousses promet un épais fourré qui, d'ici quelques années, aura couvert les énormes rochers et ne laissera plus rien apercevoir de leur affreux choc. Une ombre nouvelle entretiendra l'abondance et la fraîcheur des sources, et les visiteurs de la Montagne, par les claires journées, n'auront plus à se plaindre de l'ardeur du soleil.

Le chalet que le Syndicat d'initiative de la Martinique a fait élever en 1925 sur l'emplacement de l'ancien lac des Palmistes, et qui porte le nom « d'abri Louis Mouttet » en souvenir du gouverneur mort à Saint-Pierre, victime de son devoir, n'en sera pas moins utile, car les jours de pluie sont de beaucoup les plus fréquents à cette altitude; depuis sa construction, la montagne est de plus en plus visitée, car on est sûr d'y trouver par tous les temps un refuge hospitalier.

Et mon ami, après m'avoir donné quelques détails sur la reconstruction de Saint-Pierre et sur la renaissance industrielle et agricole de la région, jadis dévastée, termine sa lettre par cette simple phrase :

Telle est dans notre pays la puissance de la végétation, et le courageux optimisme des hommes.

On ne pouvait mieux définir la vitalité de la « Reine des Antilles ».

Addendum. — Le chapitre précédent et celui qui suit, ont été écrits en mai 1929. Rien, à ce moment-là, ne laissait prévoir une nouvelle reprise d'activité du volcan. Cependant, je mettais la population en garde contre une recrudescence volcanique toujours possible (1).

(1) Page 116.

Hélas, ce qui n'était que prévision justifiée est devenu peu après une réalité douloureuse.

Le 16 septembre de la même année, à 10 heures, le volcan de la Montagne Pelée, après un sommeil de vingt-cinq années, se réveillait de nouveau. Une éruption — heureusement moins importante que celle du 8 mai 1902 — provoquait une panique indescriptible parmi les habitants de Saint-Pierre et du Morne-Rouge, qui s'enfuirent épouvantés.

En présence de ce fait nouveau, et pour éviter une nouvelle catastrophe, l'Administration locale fit évacuer complètement la zone dangereuse.

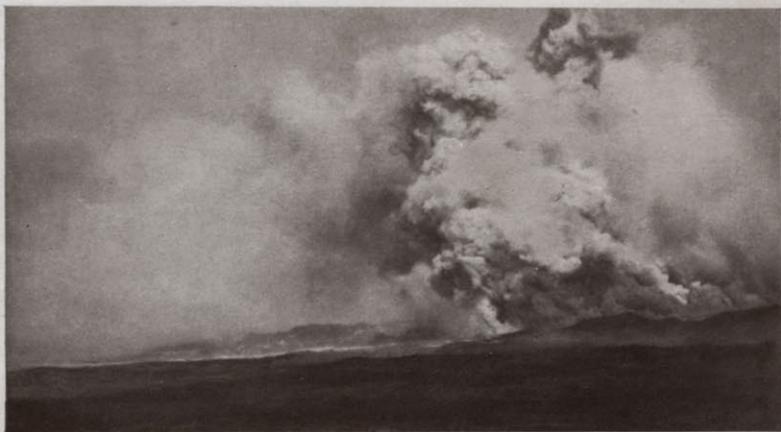
Une nouvelle éruption se produisit le 14 octobre et fut suivie de plusieurs autres qui furent observées pendant les derniers mois de 1929 et les premiers mois de 1930. Les nuées ardentes, analogues à celles de 1902, suivirent, fort heureusement, la vallée inculte et inhabitée de la Rivière Blanche et se répandirent à la surface de la mer. A aucun moment la ville de Saint-Pierre ne fut touchée par ces nuées; mais elle garda pendant plusieurs mois son aspect de nécropole abandonnée. De ce fait, il n'y eut aucune victime à déplorer.

Depuis le mois d'avril 1930, la Montagne Pelée est rentrée dans le calme et les habitants ont été autorisés à regagner leurs demeures abandonnées; mais beaucoup d'entre eux ont quitté définitivement la région, malgré les observations plutôt rassurantes d'un volcanologue américain, M. Franck A. Perret, venu à la Martinique pour étudier sur place les effets des dernières éruptions.

Combien durera cette période de calme? Personne ne le sait. Je ne puis donc que répéter ce que je disais en 1929 : il ne faut pas concentrer au pied du célèbre volcan toute l'activité industrielle et commerciale de la Martinique; il vaut mieux aménager le port de Fort-de-France, de façon à en faire un port moderne, parfaitement outillé, où s'arrêteront tous les navires à destination du Pacifique (1).

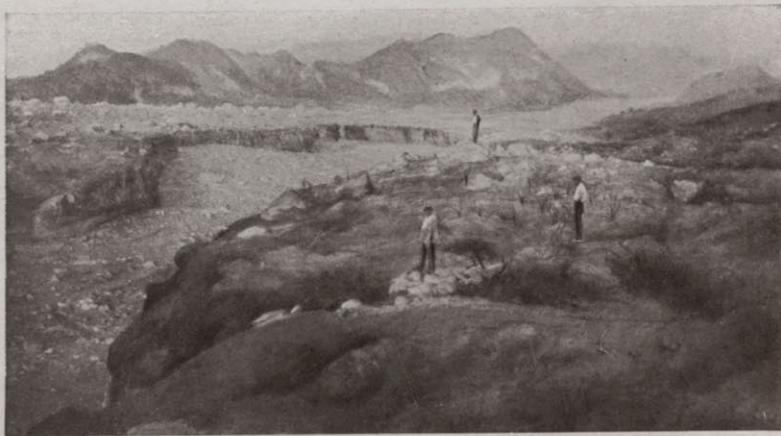
(1) Page 116.





Cliché Illustration

NOUVELLE ÉRUPTION DE LA MONTAGNE PELÉE (24 NOVEMBRE 1929)



Cliché Illustration

APRÈS LA NOUVELLE ÉRUPTION DE LA MONTAGNE PELÉE, UNE COUCHE DE CENDRES BRULANTES, DE 7 MÈTRES DE HAUTEUR, A RECOUVERT TOUTE LA VALLÉE DE LA « RIVIÈRE SANS NOM »



CHAPITRE XI

LA RÉSURRECTION DE SAINT-PIERRE



PRÈS la catastrophe du 8 mai 1902, on aurait pu supposer que la ville de Saint-Pierre ne serait jamais reconstruite, tout au moins sur l'emplacement où elle se trouvait auparavant.

Mais vingt-six années se sont écoulées depuis cette époque, et le cataclysme qui fit tant de victimes tombe peu à peu dans l'oubli. Une à une, les maisons se reconstruisent à Saint-Pierre, et si la Montagne Pelée reste encore un demi-siècle sans donner des signes inquiétants d'activité, il est fort probable que la nouvelle ville sera aussi peuplée que l'ancienne.

Pour le moment, Saint-Pierre n'est encore qu'une bourgade de 3.000 habitants; le nombre des maisons construites ne dépasse pas la centaine, mais il faut ajouter à ce chiffre les nombreuses petites baraques en bois qui abritent une partie de la population. On reconstruit en ce moment avec du ciment armé la cathédrale du Mouillage, et l'état des travaux est déjà si avancé que l'on peut y célébrer les offices religieux; dans quelques mois, ce monument sera complète-

ment terminé et il y a de fortes chances pour que d'ici là, de nombreuses maisons soient édifiées dans son voisinage.

Le marché public a été également reconstruit et il présente tous les jours une grande animation. C'est là, en effet, que les paysans des villages voisins : Le Prêcheur, le Fonds Saint-Denis, le Morne Rouge, — également reconstruits depuis peu — viennent vendre leurs produits et faire leurs achats. Il en résulte un mouvement commercial d'une certaine importance, qui a nécessité l'installation de différents services publics (douane, contributions directes et indirectes, perception, bureau de poste, brigade de gendarmerie) et qui ne peut que s'intensifier chaque jour davantage. Tous les produits agricoles du nord de l'île sont apportés sur ce marché couvert, et il n'est pas rare de voir des commerçants de Fort-de-France venir s'y approvisionner. Ainsi se rétablit peu à peu l'activité économique de la ville qui fut jadis le centre industriel et commercial le plus important de la Martinique.

Depuis plusieurs mois, une usine de produits tinctoriaux et tannants s'est installée au nord de la ville et utilise pour leur fabrication le bois de campêche qui abonde dans l'île; les produits ainsi fabriqués sont expédiés en France et ce sont les cargos de la Compagnie des Transports Maritimes qui viennent les chercher en rade même de Saint-Pierre.

A son tour, la Compagnie Générale Transatlantique envisage la possibilité, pour ses navires, de faire escale à Saint-Pierre et d'y effectuer, en rade, à l'aide de chalands ses opérations commerciales. Les marchandises à destination de la région du nord de l'île, — précisément celle qui a été en grande partie dévastée par le volcan — pourront ainsi être débarquées directement et transportées ensuite par camion dans les différents villages voisins; de même, il sera possible de charger à destination de l'Europe les fûts de rhum qui proviennent des usines de la région et dont les plus importantes sont : Saint-James, Pecoul, Beauregard, Morne l'Étoile, etc. A cet effet, de

vastes entrepôts sont en construction et dans un avenir prochain, la place Bertin, encombrée de fûts de tafia, reprendra la physionomie qu'elle avait au début de l'année 1902.

D'autres navires suivront cet exemple, et on ne tardera pas à revoir en rade de Saint-Pierre les voiliers anglais, américains, norvégiens qui venaient y opérer leurs chargements de rhum et de sucre.

La nature elle-même a voulu contribuer à la résurrection de la ville ensevelie; elle a recouvert d'un épais manteau de verdure les ruines du passé et les blocs de pierre calcinée sont devenus avec le temps des tertres de gazon sur lesquels fleurissent à l'envi lianes et liserons. De grands arbres verdoyants recouvrent de leur ombre ce qui fut jadis une triste nécropole; dans les caniveaux de la ville ressuscitée, l'eau de la Goyave a repris sa chanson interrompue.

Et c'est ainsi que, peu à peu, la ville de Saint-Pierre reprend sa physionomie d'autrefois; sa vie matérielle est maintenant assurée; sa vie intellectuelle ne tardera pas à se manifester; j'ai pu le constater en recevant dernièrement un journal qui, pour la première fois, avait été rédigé, composé et imprimé à Saint-Pierre.

Que faut-il penser de cette résurrection?

Elle était prévue et désirée par tous les habitants du nord de l'île qui, faute de moyens pratiques de communication, se trouvent trop éloignés de la capitale; il était donc tout naturel de rétablir pour eux un centre commercial où les transactions pussent s'effectuer facilement. Par la force même des choses, ce qui n'est actuellement qu'une bourgade de 3.000 habitants se développera lentement, mais sûrement; je crois cependant que ce serait une faute de vouloir consacrer des capitaux énormes à la reconstruction immédiate et totale de la ville détruite. Car je partage l'avis de ce géologue éminent qui redoute toujours pour la nouvelle ville le voisinage du volcan de la Montagne Pelée. Pour le moment, ce volcan est calme, très calme, et il ne tra-

duit son activité intérieure que par les fumées qui s'échappent des nombreuses fissures du dôme.

Peut-on affirmer que ces fissures ne s'ouvriront pas un jour et ne donneront pas passage à une de ces nuées ardentes, qui suivent la déclivité du terrain et répandent sur leur passage la mort et la ruine? C'est le secret du monstre endormi, et il ne le divulguera pas (1).

Certes, le réveil du volcan n'est qu'une hypothèse, et même une hypothèse qui ne se réalisera peut-être jamais, mais je ne crois pas faire preuve de trop de pessimisme en déclarant qu'il faut tenir compte des leçons du passé et ne pas concentrer au pied du célèbre volcan toute l'activité industrielle et commerciale de la Martinique. Ce serait s'exposer à de cruels mécomptes que d'oublier totalement la catastrophe de 1902.

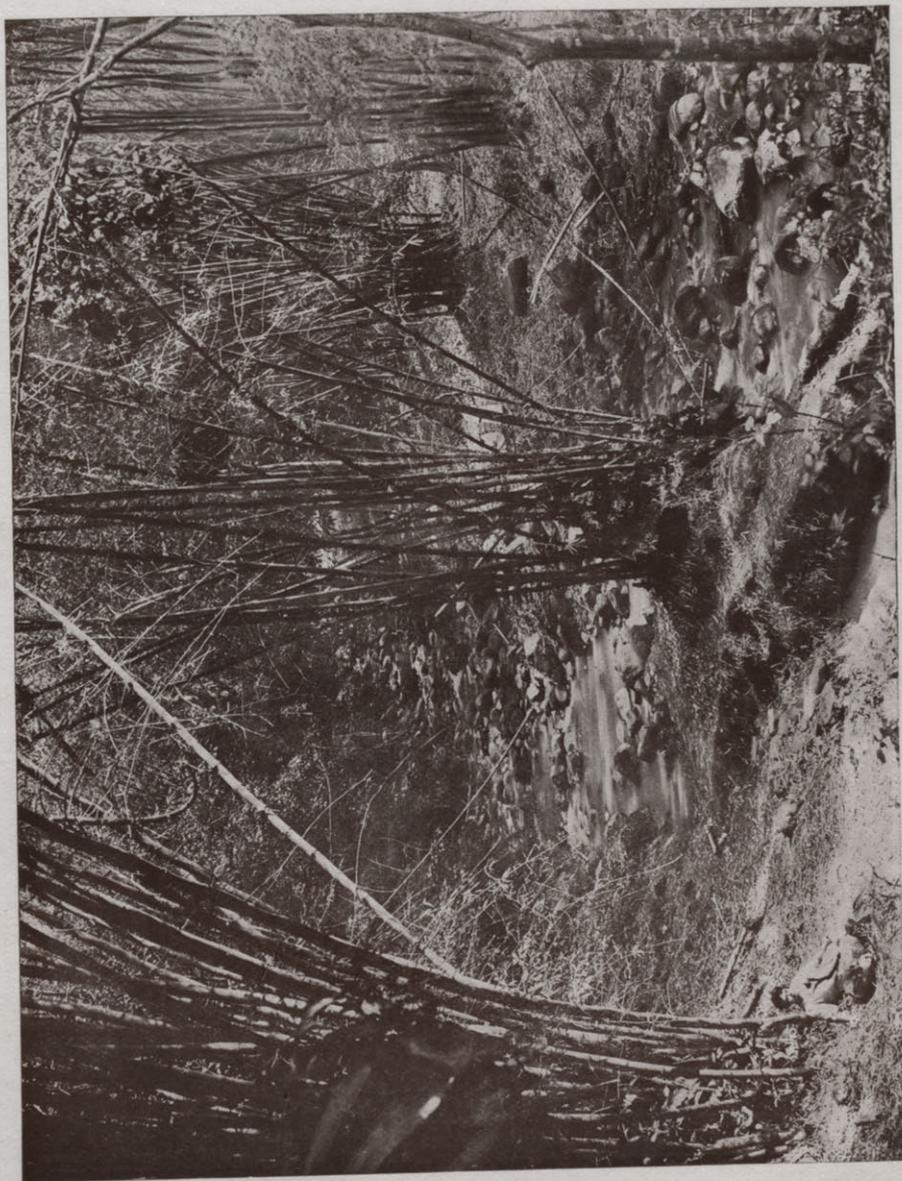
Puisque, par suite de la disparition de Saint-Pierre, la ville de Fort-de-France est devenue actuellement le centre commercial de l'île, il faut maintenir cet état de choses et consacrer à son développement économique la plus grande partie des ressources budgétaires.

Le port de Fort-de-France, en particulier, doit être aménagé de façon à devenir un port moderne, parfaitement outillé, où s'arrêteront tous les navires à destination du Pacifique. Et c'est à ce port que doivent aboutir toutes les routes, bien empierrées, sur lesquelles circuleront en grand nombre des camions automobiles qui assureront le ravitaillement de toute l'île (2).

L'avenir nous dira si cette conception qui semble logique n'est pas celle qui s'imposera.

(1) (2) Se reporter à l'addendum de la page 111, qui justifie cette prévision.





Cliché Pierrg Bodard

LA RIVIÈRE ET LES BAMBOUS GÉANTS DE LA FONTAINE MOUETTE



CHAPITRE XII

LES LUCIOLES

L y a, aux environs de Fort-de-France, une petite station thermale « La Fontaine Moutte ». L'eau qu'on y boit est extrêmement ferrugineuse et on la dit souveraine contre l'anémie tropicale, mais « l'établissement » proprement dit manque de confort. L'absence totale de luxe est heureusement compensée par le spectacle de la nature environnante.

Figurez-vous une petite vallée, au fond de laquelle coule un torrent impétueux, dont les eaux claires et froides bondissent à travers des roches basaltiques et forment une série de cascades qui viennent alimenter des bassins naturels. On ne peut résister au désir de s'y baigner; les amateurs de pêche y trouvent des écrevisses démesurées. Mais ce qui fait surtout le charme de cette région, ce sont les bambous géants qui poussent sur les deux rives du torrent et dont les sommets chevelus s'entrecroisent, formant ainsi une véritable voûte de verdure que traversent difficilement les rayons du soleil. De la

terrasse de l'hôtel thermal, on domine toute cette forêt de bambous et, le soir venu, on se trouve aux premières loges pour assister à un merveilleux spectacle : « la danse aérienne des lucioles ».

Par ce nom gracieux, on désigne des insectes ailés auxquels les naturalistes ont donné le nom de « lampyres ». Louis Garaud en a donné une excellente définition. « Qui ne connaît en France, dit-il, les vers luisants et les effets de leur timide éclat, sous l'herbe, dans les chemins pendant les chaudes nuits? Eh bien! les vers luisants de la Martinique sont les lucioles volantes. La lumière phosphorescente qu'ils projettent n'est pas constante; ils l'allument et l'éteignent à volonté; ils deviennent eux-mêmes ombre ou clarté selon les caprices de leur vol. »

Par une chaude nuit du mois d'août 19.., j'ai donc assisté au « Bal des Lucioles ». Il était à peine huit heures du soir, mais il faisait déjà nuit noire, car, aux Antilles, il n'y a pas de crépuscule, et la nuit succède brusquement aux derniers rayons du soleil. Accoudé à un balcon, j'écoutais d'une oreille attentive le concert que donnaient ce soir-là des milliers de petites grenouilles, qui s'évertuaient à crier aux étoiles le mot « Huit... Huit... Huit... ». Mais leurs cris aigus et répétés n'arrivaient pas à couvrir la voix du torrent qui, dans la vallée, continuait sa course échevelée vers la mer. De temps à autre, on percevait un craquement; sous la brise qui agitait leurs sommets empanachés, les bambous géants entrechoquaient leurs tiges et troublaient ainsi, par un bruit discordant, l'harmonie du concert.

Tout à coup, dans l'ombre, je vis un point lumineux qui se déplaçait. C'était la première luciole qui ouvrait le bal. A ce premier signal, d'autres répondirent. Je pus en compter deux, puis quatre, mais leur nombre augmenta ensuite si rapidement qu'il fut impossible de les distinguer toutes. En moins de dix minutes, l'embrasement devint général et tout le bosquet de bambous s'illumina. Nulle description

de cette danse aérienne ne pourra jamais égaler celle donnée par Louis Garaud (1) :

Ces légers feux follets voltigeaient dans tous les sens, tantôt évoluant avec une molle lenteur, tantôt glissant rapidement à la manière d'étoiles filantes. Ils disparaissaient et reparaissaient incessamment. Leur nombre se manifesta bientôt à l'infini. L'illumination devint générale, ce furent des chœurs dansants, de ces flammes éphémères, des rondes d'âmes éplorées portant chacune un falot pour éclairer leur vol vacillant. Dans cet éblouissement, je distinguais comme des courses folles, des poursuites à travers l'espace, des enlacements, des rencontres, d'innombrables rassemblements de gnomes aux regards clignotants au milieu d'une nuit de sépulcre. Par moments, je croyais assister au rendez-vous de tous les farfadets de l'île, profitant de l'ombre et du silence pour se livrer à leurs nocturnes sarabandes.

On ne pouvait mieux dépeindre cette danse des feux follets, que n'égalera jamais le ballet de la Damnation de Faust. C'était bien un bal d'esprits errants, car la légende martiniquaise veut que dans chaque luciole habite l'âme d'un trépassé.

Chaque bête à jé (2) ka clairé pou name li.

Chaque bête à feu éclaire pour son âme.

Et l'on conçoit volontiers que les âmes des trépassés, débarrassées des soucis terrestres, se donnent le soir rendez-vous dans des bosquets paradisiaques pour y célébrer, par des danses magiques, les joies de l'amour éternel...

Car les savants affirment que les lucioles ne s'illuminent qu'à certaines époques, et principalement au moment de la fécondation des femelles. Si le ver luisant — amoureux, dit-on, d'une étoile — brille

(1) *Op. cit.*

(2) Nom créole des lucioles.

le soir dans les haies de la Bretagne, c'est pour mieux attirer l'attention du lampyre mâle qui, mieux favorisé que sa compagne, possède des ailes et mène ainsi une double existence aérienne et terrestre. Les lucioles martiniquaises sont mieux partagées que leurs sœurs d'Europe; mâles et femelles possèdent des ailes et portent, sous leur abdomen, ce falot intermittent qui transforme les bosquets de bambous en bouquets d'étoiles scintillantes, dont l'éclat rivalise avec celles de la voûte céleste.

Le bal des Lucioles auquel j'eus le plaisir d'assister dura plus d'une heure. Il se serait peut-être prolongé plus avant, si la lune n'avait pas jugé nécessaire d'interrompre les ébats de ces petites folles. Vers 9 heures, en effet, le ciel s'éclaircit vers l'est. Ce ne fut d'abord qu'une faible lueur qui, peu à peu, grandit et finit par envahir tout l'horizon. Et la lune, une lune énorme, comme on n'en voit jamais dans les pays tempérés, fit son apparition dans un ciel sans nuages. En quelques instants, l'obscurité, si favorable aux ébats nocturnes, fit place à une lumière aveuglante; l'ombre des arbres se dessina si nettement sur le sol que l'on se serait cru en plein midi.

Dans les fourrés, sous les bambous, quelques points lumineux persistaient encore; c'étaient les dernières lucioles qui, aveuglées par cette éclatante luminosité, recherchaient hâtivement un coin d'ombre favorable; peu à peu toutes les petites lumières s'éteignirent. Quelques retardataires passèrent dans notre voisinage, et l'une d'elles, brillant d'un faible éclat, fut capturée par un enfant.

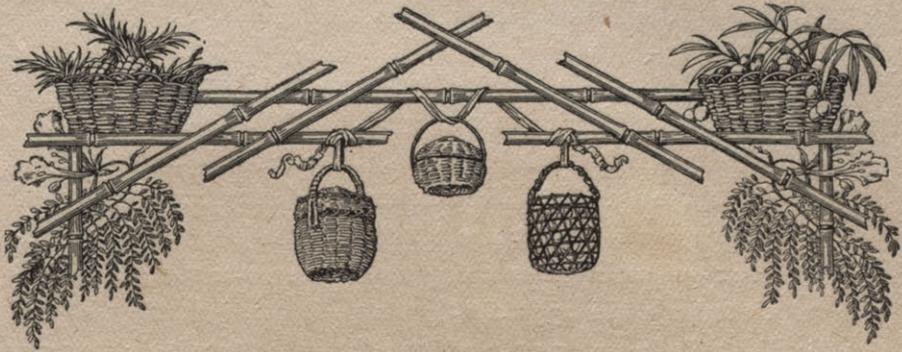
— Que vas-tu faire de cette pauvre petite bête, lui dis-je? Rends-lui donc la liberté.

— Demain, me répondit-il, en serrant bien fort dans sa petite main l'insecte capturé; ce soir, elle me servira de veilleuse.

Et en effet, à peine rentré dans sa chambre, l'enfant plaça la luciole dans un verre qu'il recouvrit ensuite d'une soucoupe; quelques instants après, il s'endormait après avoir soufflé sa bougie.

La luciole, dans sa prison de verre, redevint lumineuse par intermittence. L'éclat de ce petit phare à éclipse, d'abord faible, augmenta peu à peu d'intensité; toute la chambre s'éclairait subitement pour retomber ensuite dans l'obscurité. Transformée en veilleuse économique, la pauvre captive remplit consciencieusement son rôle pendant une grande partie de la nuit. Mais l'effort qu'elle fournit ainsi dut être trop considérable pour cet insecte ivre de liberté et amoureux des espaces; le lendemain, elle gisait, morte, au fond du verre. Et son âme lumineuse avait pour toujours quitté son petit corps gris. Qu'est-elle devenue? Personne ne l'a jamais su et ne le saura jamais.





CHAPITRE XIII

COMBATS DE COQS

MON ami Alexandre D... habite Fort-de-France, sa ville natale. Il a un faible pour les combats de coqs. Tous les dimanches matins, quand il le peut, il se rend au « Pitt » (1) et, ce jour-là, il ne rentre déjeuner que fort tard. Parfois, il a le sourire; cela prouve qu'il a gagné ses paris et que son gousset s'est enrichi de quelques billets; mais il lui arrive aussi d'être de fort mauvaise humeur et de causer à peine pendant le déjeuner familial : on peut être certain que, dans la matinée, il a perdu la forte somme et que le coq auquel il s'était pécuniairement intéressé a été honteusement battu par son adversaire.

— Quel plaisir, lui disais-je un soir que nous dînions ensemble, éprouves-tu à assister à ce spectacle cruel qui consiste à mettre en présence deux coqs « game » (2) et à obliger les deux combattants à

(1) *Pitt* : petite arène réservée aux combats de coqs.

(2) *Coq game* : nom dérivé de l'anglais donné aux Antilles aux coqs de combat.

s'entredéchirer à coups de bec et d'éperons, jusqu'au moment où le vaincu, tout sanglant, doit implorer grâce?

— Le même plaisir, me répondit-il, que les habitants du Midi de la France éprouvent à assister aux courses de taureaux.

— La comparaison n'est pas exacte, lui fis-je observer. Beaucoup de ceux qui assistent aux courses de taureaux sont de véritables « aficionados » qui apprécient, comme il convient, l'agilité des « banderillos », l'adresse du « toréador » et aussi le courage du taureau. Mais les courses de taureaux doivent aussi leur succès à la mise en scène qui accompagne ces combats où le toréador risque parfois sa vie; l'arène bondée de spectateurs et surtout de spectatrices, la musique, les costumes, tout cela contribue à donner à la fête un cachet artistique et à créer une ambiance favorable.

Alexandre n'a pas admis ce raisonnement. Pour lui, le décor importe peu. Tout l'intérêt d'un combat doit se porter exclusivement sur l'attitude et la valeur des adversaires.

— As-tu seulement déjà assisté à un combat de coqs, me demanda-t-il?

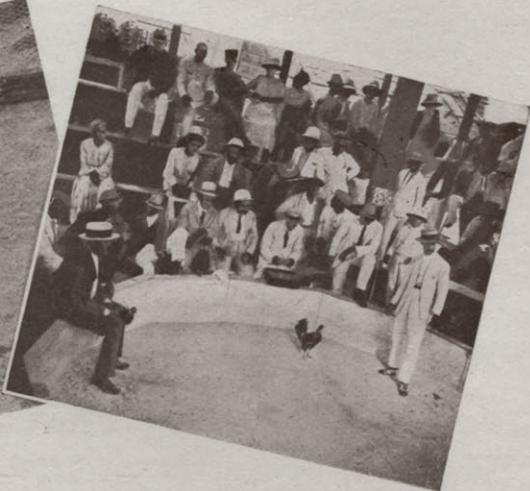
Ma réponse négative sembla l'indigner. « Eh! bien, me dit-il, tu m'accompagneras dimanche prochain au Pitt des Terres Sainville. Il y aura, ce jour-là, un combat sensationnel entre un coq appartenant à Hervé, le propriétaire du grand cinéma, et un coq anglais qui, paraît-il, est considéré à la Dominique comme absolument imbattable. Entendu, n'est-ce pas? »

Après une faible résistance, et poussé par ma curiosité naturelle, j'acceptais l'invitation.

Au jour dit, Alexandre vint me chercher. Pour la circonstance, il avait fait un brin de toilette, c'est-à-dire qu'il avait revêtu un complet blanc impeccable, arboré son chapeau en fine paille de Panama, et pris sa canne à pommeau d'or, qu'il ne sortait que dans les grandes occasions. Nous nous acheminâmes tous les deux vers le Pitt qui se



LE COMBAT DE LA MANGOUSTE
ET DU SERPENT



Clichés Chaumel

COMBAT DE COQS



Cliché Symphorien

UN « COCK GAME

trouvait dans un quartier excentrique qui avoisine le Grand Cimetière. Après un quart d'heure de marche, nous étions arrivés; mais il y avait déjà tellement de monde que nous eûmes beaucoup de difficultés à nous procurer deux places sur un des gradins les plus élevés. Néanmoins nous étions bien placés pour assister à toutes les phases du combat qui allait bientôt commencer.

Le Pitt dans lequel nous nous trouvions était une sorte de cirque en miniature; les parois extérieures étaient en bois, mais la toiture conique était en toile. Au centre, se trouvait l'arène en forme de cercle dont le diamètre ne mesurait pas plus de 4 mètres; le sol était en terre battue; une petite barrière, haute à peine de 0^m 50, séparait l'arène des gradins en bois où s'entassaient plus de 100 personnes. Je dois, à la vérité, reconnaître que les hommes constituaient la grande majorité du public. Assis au premier rang à droite, se trouvait l'Anglais de la Dominique. C'était un grand bonhomme noir, maigre, vêtu d'un complet de laine beige, avec un gilet blanc que traversait une énorme chaîne de montre en or. Sur ses genoux, il tenait son coq. En face de lui, de l'autre côté de l'arène, se trouvait Hervé, le Martiniquais. Petit, un peu obèse, le visage presque blanc, mais constellé de taches de rousseur, il était au milieu d'un groupe d'amis et donnait à son champion ailé les derniers soins; il lui lavait la tête avec de l'eau fraîche, lui faisait absorber une cuillerée de tafia et vérifiait avec son canif si la pointe des éperons était bien acérée. Détail particulier : la toilette terminée, il lui frotta le croupion avec un morceau de piment rouge.

Auparavant, près d'une table située à l'entrée du Pitt, et où se trouvait assis devant un registre une sorte de « bookmaker », les paris avaient été engagés; les uns avaient parié pour le coq d'Hervé, les autres, au contraire — et c'était pour la plupart des gens de la Dominique — escomptaient fermement la victoire du coq anglais et avaient misé sur sa tête, ou plutôt sur la valeur de ses éperons, des sommes

assez élevées; on disait même qu'un pari de 5.000 francs avait été engagé.

Jusqu'au moment où la cloche annonça l'ouverture du combat, spectateurs et acteurs semblaient assez calmes; on discutait entre soi les chances réciproques des combattants, on vantait leurs exploits passés, mais le ton des conversations restait à peu près normal. Il n'en fut pas de même dans la suite.

Au signal donné, l'Anglais et le Martiniquais, chacun portant son coq sous le bras, se levèrent de la banquettes où ils étaient assis et pénétrèrent dans l'arène. En présence de tous les spectateurs, les coqs furent pesés séparément; ils étaient à peu près du même poids. Une dernière épreuve permit au public intéressé de se rendre compte que les deux volatiles allaient combattre à armes égales; ils ne portaient autour de leurs pattes aucun poinçon de fer supplémentaire; leurs éperons n'avaient pas été imprégnés de poison, et pour en donner la preuve les deux propriétaires se mirent en devoir de sucer publiquement l'extrémité effilée des éperons de chaque coq; les ailes de l'animal furent écartées et montrées ouvertes aux spectateurs. On put ainsi constater que toutes les règles de l'honneur et de la loyauté étaient observées.

— Allez-y, dit le directeur du combat, qui, tel un maître d'armes dirigeant un assaut d'épée, avait en main un énorme gourdin. Les deux coqs furent lancés dans l'arène; le combat commençait.

C'étaient bien deux coqs « game ». Ainsi appelle-t-on aux Antilles les coqs de combat, ce qui semble indiquer que les combats de coqs furent aussi en honneur pendant l'occupation anglaise de l'île.

Oh! ils n'ont rien de beau, ces deux volatiles, que Chanteclerc eût certainement renié comme frères. Point de crête rutilante émergeant au-dessus d'une tête multicolore; point de queue empanachée dont les couleurs rappellent celles de l'arc-en-ciel; leurs cous sont au contraire déplumés et la chair apparaît rouge et granuleuse, leurs

plumes sont rares, et les larges balafres qu'ils présentent indiquent bien qu'ils ont déjà livré maintes batailles. Ils sont hauts sur pattes, et de loin on aperçoit leurs éperons; ceux-ci sont énormes, et leur pointe acérée et menaçante donne l'impression que ces animaux ont pour se défendre et surtout pour attaquer un véritable poignard qu'ils utilisent d'ailleurs avec beaucoup de dextérité. Dès leur entrée dans l'arène, ils se sont précipités l'un vers l'autre, puis ils se sont arrêtés pour mieux s'épier. Tête basse, les ailes légèrement entr'ouvertes, leur maigre queue en bataille, ils restent quelques secondes dans cette attitude d'observation. Profitant d'un moment d'inattention de son adversaire, le coq anglais s'est précipité sur lui; avec son bec, il lui tient fortement la tête et de son éperon gauche, il lui laboure le flanc. L'animal ainsi blessé saigne abondamment; sa tête, son jabot, son maigre corps sont rouges de sang; mais il se défend énergiquement et réussit à se défaire de son adversaire. A son tour, il attaque, et d'un violent coup d'éperon, il lui arrache l'œil. Pendant plus de cinq minutes, le combat se déroule ainsi avec des alternatives différentes; les deux combattants, rouges de sang, sont en si piteux état qu'on ne peut prévoir l'issue de ce cruel tournoi.

Et les spectateurs, noirs et blancs, qui, tout à l'heure semblaient si calmes, suivent la lutte avec passion. Ils crient, gesticulent, se lèvent, se penchent vers l'arène et excitent de la voix les deux coqs « game ».

Pa Lagué-y (Ne le lâche pas),

disent les uns.

Baille zéperons (Donne-lui des coups d'éperons),

disent les autres, et toutes ces interpellations sont accompagnées de

bravos, de jurons, de trépignements, de cris qui font trembler la toiture de toile. Dans l'intérieur de l'arène, les deux propriétaires se sont avancés derrière leurs champions respectifs; ils les excitent de la voix, les éventent avec leurs chapeaux; ils tournent à droite; ils reviennent à gauche et se rapprochent tellement de l'animal qu'il faut l'intervention énergique du directeur du combat pour les obliger à se retirer afin de laisser plus de place libre aux combattants.

Enfin, un bravo retentit plus fort que les autres, des spectateurs applaudissent à tout rompre tandis que d'autres s'invectivent. Le combat vient en effet de prendre fin par la victoire du coq martiniquais qui, ouvrant les ailes, pousse un joyeux cocorico; son adversaire a reçu un tel coup d'épéon qu'il s'est couché sur le flanc et qu'il ne peut plus se relever. Il allait être écorché vif par son ennemi victorieux, lorsque son propriétaire, se rendant compte du danger, se précipite sur lui et l'emporte hors de l'arène pour le soigner, le panser et, si possible, lui conserver la vie.

Le combat est terminé; on se précipite vers la sortie. C'est le moment des règlements de compte, et c'est quelquefois aussi le moment des disputes et des batailles. Il y a heureusement, non loin de là, un débonnaire *gendâme ti bâton*, qui, vieil habitué de ce singulier divertissement, ramène à la raison les excités et les querelleurs. Tout finit par s'arranger et les partisans du vainqueur l'accompagnent jusqu'à son domicile. Cette fois, l'événement a pris un caractère national; un vieux drapeau tricolore est porté en tête du cortège; derrière, marche Hervé, suant et rouge, portant fièrement dans son bras le coq vainqueur; les partisans suivent. Pour un peu, on croirait qu'il s'agit d'une victoire de la France sur l'Angleterre!

J'ai entraîné mon ami Alexandre qui, radieux, me racontait que la victoire du coq martiniquais lui avait rapporté « trois livres sterling »; il les avait gagnées à un marchand de bois de la Dominique. Et maintenant, me dit-il, allons prendre un « punch » pour

fêter ce succès. Il m'entraîna vers un « Débit de la régie » (1) tenu par une jolie « chabine » (2) et pendant plus d'une demi-heure il me vanta — sans réussir à me convaincre — les charmes des combats de coqs.

(1) *Débit de la régie* : nom donné à certains petits cafés où la vente du rhum est autorisée.

(2) *Chabine* : Femme presque blanche dont les cheveux crépus sont jaunes.





CHAPITRE XIV

SERPENTS ET MANGOUSTES

CERTAINS auteurs — dont la plupart n'ont jamais visité la Martinique — laissent entendre que cette île serait un paradis s'il n'y avait pas tant de serpents. Sur ce sujet, ils racontent les histoires les plus invraisemblables, et leurs écrits font supposer qu'il est impossible de se promener à la campagne sans risquer la piqûre mortelle du terrible « trigonocéphale ». C'est une légende.

Si à un moment donné, il y a eu beaucoup de serpents à la Martinique, je puis affirmer qu'à l'heure actuelle ce reptile est excessivement rare, tout au moins dans le voisinage des villes et des villages. Pendant plus de six ans que j'ai exercé la médecine à Fort-de-France, je n'ai jamais eu l'occasion de soigner une personne piquée par un serpent. Bien plus, ayant été chargé par M. le Professeur Calmette, alors directeur de l'Institut Pasteur de Lille, de recueillir sur place le venin de serpent nécessaire à la fabrication du sérum antivenimeux, j'ai eu beaucoup de peine à me procurer les serpents nécessaires. En 1907, ils étaient déjà si rares que malgré les annonces faites au *Four-*

nal officiel de la colonie, et la promesse d'une prime de 10 francs par serpent capturé vivant, il m'était difficile d'en avoir plus de trois ou quatre par mois. Depuis cette époque, on m'a affirmé que le « fer de lance » — qui avait fait sa réapparition au moment de l'éruption volcanique de 1902 — était actuellement en voie de disparition; il faut attribuer cet heureux résultat à l'importation dans l'île d'un petit mammifère carnassier, la mangouste, qui fait au serpent une guerre acharnée.

Lorsqu'on parle des serpents de la Martinique dont la blessure peut être mortelle, on les désigne tous sous le nom de « trigonocéphales ». C'est une erreur zoologique. Le trigonocéphale, ou ancistrodon, est un ophidien de la famille des vipérides qui ressemble au crotale et qui abonde dans l'Amérique centrale. Le serpent le plus commun de la Martinique, celui qu'on appelle à tort le trigonocéphale, est le *Bothrops lanceolatus* ou fer de lance; c'est une vipère jaune et noire qui atteint en moyenne deux mètres de long et dont la grosseur est parfois celle du poignet d'un homme. C'est un serpent venimeux et sa piqûre est le plus souvent mortelle, si l'individu piqué n'est pas soigné immédiatement. Les glandes à venin sont au nombre de deux et se trouvent de chaque côté de la mâchoire; elles communiquent par un canal avec deux dents acérées dirigées d'avant en arrière et désignées sous le nom de crochets. Les « crochets » sont eux-mêmes traversés par un canal, et lorsqu'on exerce une pression sur une des glandes à venin, on voit sourdre le liquide à l'extrémité de la dent qui se trouve du même côté. La quantité de venin éjaculée de cette façon est assez considérable et peut être recueillie sur un verre de montre. C'est de cette façon qu'on recueillait jadis à Fort-de-France le venin destiné à l'Institut Pasteur de Lille. Il est inutile d'ajouter qu'auparavant, la tête de l'animal était fortement comprimée par une pince et que les deux mâchoires ouvertes étaient immobilisées par deux autres fortes pinces. Ainsi maintenu, l'animal ne pouvait

plus mordre et l'on pouvait vider ses glandes à venin sans le tuer. Dans la suite, ce procédé fut jugé tout de même dangereux. Il était en effet beaucoup plus simple de tuer ce redoutable animal en lui tranchant la tête avec un coutelas et de disséquer ensuite avec une pince et un bistouri les deux glandes à venin, après avoir écarté largement les mâchoires garnies de leurs crochets. De cette façon, on obtenait sans danger la totalité du venin liquide contenu dans les glandes; il suffisait ensuite de le dessécher dans le vide pour obtenir des cristaux jaunes qui étaient ensuite expédiés dans un flacon à l'Institut Pasteur de Lille.

C'est le Professeur Calmette qui, en utilisant ce venin desséché, a réussi le premier en 1895 à obtenir un sérum antivenimeux qui a rendu et rend encore les plus grands services. Injecté peu de temps après la piqûre du serpent, il annihile complètement les effets nocifs du poison et permet ainsi de sauver d'une mort certaine ceux qui ont été mordus soit par une vipère, soit par un trigonocéphale. On ne saurait donc trop recommander à ceux qui sont exposés journellement aux piqûres de serpents d'avoir toujours dans leur trousse du sérum antivenimeux et une seringue à injection.

N'y a-t-il pas d'autres moyens de sauver un individu qui vient d'être mordu par un serpent venimeux? Les rebouteurs martiniquais affirment que le meilleur moyen de combattre les effets du venin, c'est de faire immédiatement une forte ligature au-dessus de la partie mordue, de façon à empêcher le venin de se répandre rapidement dans le torrent circulatoire. La chose est possible lorsqu'il s'agit d'un membre, mais il est impossible d'obtenir ce résultat lorsque la morsure siège sur le tronc ou sur la tête.

Cette ligature posée, les rebouteurs recommandent de sucer énergiquement la plaie de façon à en extraire le venin. Pour faciliter cette succion, ils font, au niveau de la morsure, une incision en forme de croix, le sang coule abondamment, la ligature et la succion facili-

tent cette saignée qui empêche le venin de pénétrer dans le reste de l'organisme. Il suffit ensuite de bien laver la plaie ainsi détergée avec du tafia pur pour être à l'abri de tout danger grave... (c'est du moins ce qu'affirment les rebouteurs en question). On cite — dans le pays — le cas d'un chasseur qui eut un jour la bizarre idée de verser dans la plaie ouverte avec son couteau, un peu de poudre de chasse et d'y mettre ensuite le feu. Il en résulta une brûlure profonde qui laissa ensuite une cicatrice indélébile, mais le courageux chasseur a toujours été convaincu qu'en agissant ainsi il a échappé à la mort.

Avant la découverte du sérum antivenimeux, les médecins utilisaient un procédé qui a parfois donné de bons résultats; ils injectaient une solution de chlorure d'or dans le voisinage de la partie mordue. Depuis la découverte du sérum antivenimeux, ce mode de traitement a été à peu près complètement abandonné.

Comme on le voit, il est actuellement possible de lutter efficacement contre la redoutable morsure du « fer de lance », mais cette assurance ne doit pas interrompre la lutte entreprise contre cet indésirable reptile qui — je l'ai déjà dit — est en voie de disparition à la Martinique. Cette disparition, si elle devient totale, sera l'œuvre bienfaisante de la mangouste.

Ce petit mammifère que les naturalistes ont baptisé « herpestes » a été pour la première fois, en 1883, introduit à la Martinique par M. Conty, commissaire du paquebot *Saint-Domingue*, qui en avait rapporté un couple de la Jamaïque. Ces premiers échantillons furent élevés en captivité, et leurs produits furent dans la suite donnés à des agriculteurs qui les introduisirent dans leurs champs de cannes où se trouvaient de nombreux serpents. Ils appartenaient tous à la variété *Herpestes jaranicus* qui prédomine encore à la Martinique; celle désignée sous le nom de *gracilis* n'a été importée que plus tard et provient de l'île de Trinidad.

Depuis 1883, les mangoustes martiniquaises se sont multipliées

à un tel point qu'elles constituent maintenant un véritable fléau... pour les poulaillers. Bas sur pattes, le corps allongé, le museau pointu, les mangoustes ont la taille et l'agilité des écureuils; leur pelage est gris cendré; le poil est ras, mais la queue est bien garnie. Elles sortent de leurs trous, le soir au crépuscule, ordinairement par couples et se mettent de suite en chasse. Elles se nourrissent en général de batraciens et de petits reptiles, mais elles n'hésitent pas à s'attaquer à des serpents énormes de deux mètres de long. De plus, elles sont très friandes d'œufs; elles mangent les œufs des serpents et c'est ainsi que s'explique la rapide diminution de ces reptiles; malheureusement, elles aiment également les œufs des poules et les petits poussins.

En général, le combat de la mangouste et du serpent n'a pas de spectateurs; il se passe à huis clos, dans les fourrés, loin de tout regard indiscret et il se termine presque toujours par la mort du reptile. Mais il est parfois possible d'assister à ce duel émouvant, lorsque, par hasard, un serpent a pu être capturé vivant. On le livre alors à un couple de mangoustes élevé en captivité, et l'on peut alors, comme je l'ai fait moi-même, observer tous les détails du combat.

Dans un enclos de quatre mètres sur quatre, entouré de grillages métalliques, on avait mis en présence un fer de lance et deux mangoustes. Le serpent était à peine entré dans l'enclos que les mangoustes accoururent au-devant de lui, et se mirent en arrêt; flairant le danger, le reptile s'enroula immédiatement. Ainsi replié sur lui-même, il ne formait plus qu'une masse arrondie au-dessus de laquelle émergeaient le cou et la tête. Balançant sa tête à droite et à gauche, agitant sa langue fourchue, il fixait attentivement ses adversaires et se tenait sur la défensive.

Les mangoustes n'osèrent l'attaquer de face; l'une d'elles fit un demi-tour et vint se placer derrière le serpent. Celui-ci comprenant la manœuvre, se déroula et essaya de se déplacer. C'est ce qu'attendait

la mangouste restée en arrêt; avec une agilité sans pareille, elle se précipita sur le reptile et réussit à le mordre en arrière de la tête. Ainsi immobilisé par cette tenaille, le serpent agita sa queue, secoua son adversaire et réussit à lui faire lâcher prise. S'enroulant à nouveau sur lui-même, il reprit sa première attitude défensive. Vingt fois, la même manœuvre recommença; les mangoustes rusées et agiles essayèrent de tourner l'ennemi, et pendant que le serpent, voulant fuir, déroulait ses anneaux, elles lui sautèrent à la gorge. A la fin, le fer de lance ne put opposer aucune défense, ses mouvements devenaient de plus en plus lents, sa tête et son cou présentaient de larges plaies sur lesquelles s'acharnaient les mangoustes. En moins de 5 minutes, le combat était terminé, le serpent était tué, et devenait la pâture de petits carnassiers voraces qui ne l'abandonnèrent qu'après s'en être bien repus.

Pendant fort longtemps, on a cru que les mangoustes pouvaient affronter impunément la morsure des serpents venimeux; on leur attribuait une certaine immunité qui leur permettait d'attaquer, sans grand danger, leur terrible adversaire. Il n'en est rien; si les mangoustes triomphent le plus souvent des serpents qu'elles attaquent si résolument, c'est grâce à la vivacité de leurs mouvements et surtout à leur ruse. Mais il leur arrive parfois d'être piquées et dans ce cas, elles succombent à l'action du venin. Mais c'est là heureusement une exception; il faut s'en réjouir, et espérer qu'un jour viendra où il n'y aura plus un seul serpent à la Martinique.

Ce jour-là, il faudra peut-être penser à organiser des battues contre les mangoustes qui, n'ayant plus de serpents à se mettre sous la dent, viendront en rangs serrés à l'assaut des poulaillers.





CHAPITRE XV

DÉJEUNER CRÉOLE



LE village de Saint-Joseph, situé à dix kilomètres de Fort-de-France, est très connu des officiers de marine qui passent à la Martinique. Il doit cette notoriété à l'affabilité de son curé, l'abbé J... qui, ayant fait jadis son service militaire dans la marine, réserve toujours aux marins un excellent accueil. Lorsque l'un d'eux rend visite à ce brave pasteur qui a la taille d'un colosse et le cœur d'un saint, il lui est bien difficile de refuser l'invitation à déjeuner ou à dîner qui est de règle.

Ce fut le cas de l'amiral B..., commandant de la Division navale de l'Atlantique, avec lequel je dînais un soir de l'année 19 .., chez le curé de Saint-Joseph. Quelle ne fut pas notre surprise de nous voir servir des huîtres de Marennes, un excellent rôti de veau et un camembert bien à point que faisait apprécier davantage une bonne bouteille de Bourgoigne. Au dessert, ce fut le comble; on nous apporta des poires et des pommes.

L'amiral ne revenait pas de son étonnement : « Comment, disait-il au curé, avez-vous pu vous procurer toutes ces bonnes choses? Je ne pouvais pas supposer qu'à la Martinique, on pût trouver, même

sur les hauteurs, ces fruits que d'ordinaire, on ne rencontre que dans les pays tempérés. »

— Rassurez-vous, amiral, lui répondit en riant, l'abbé J...; ces poires et ces pommes n'ont pas été cueillies dans mon jardin; elles viennent du Havre, et m'ont été apportées ce matin, en même temps que les huîtres de Marennes, par le maître d'hôtel d'un grand paquebot. Il faut les manger ce soir, car ces fruits gardés à la glacière ne se conserveront plus très longtemps. Mais si vous le voulez bien, je vous ferai servir demain un repas créole; sauf le vin — la vigne ne pousse malheureusement pas sur les flancs de la Montagne Pelée — tous les produits qui vous seront présentés seront originaires du pays et préparés par ma vieille cuisinière. On se mettra à table à midi précis.

Pareille invitation ne pouvait être refusée. Le lendemain dimanche, à l'heure fixée, nous étions exacts au rendez-vous. Dans le salon du presbytère, nous trouvâmes deux autres invités : le directeur de l'Usine voisine et sa femme. Après avoir dégusté le traditionnel « punch glacé » nous passâmes dans la salle à manger dont les fenêtres, largement ouvertes, donnaient sur un vaste jardin.

Pour la circonstance, la gouvernante de M. le Curé — une vieille femme du pays, vêtue de noir et coiffée d'une toque blanche en signe de deuil — avait garni la suspension de bougainvilliers; sur la nappe blanche, quelques « Cheveux de Vénus » mêlaient leurs fleurettes rouges aux fines aiguilles vertes de leur feuillage. Derrière nous, sur un large buffet en courbaril massif, s'étagaient des bouteilles cachetées, dominant un énorme plat d'écrevisses rouges; sur une autre petite table, des petites tasses à café avec leurs soucoupes étaient rangées en bon ordre sur un plateau d'argent; une bouteille poussiéreuse leur tenait compagnie et portait l'étiquette « Rhum Saint-Joseph 1892 ».

On se mit à table juste au moment où les cloches du village sonnaient l'angélus de Midi. Le Curé nous passa le menu. Je pus aussi

lire sur le bristol cette longue énumération qui me laissa quelque inquiétude :

KALALOU
AVOCAT
ACRAS TITIRIS
ÉCREVISSSES Z'HABITANTS
CRABES FARCIS
FRICASSÉE DE MANICOU
MIGAN DE FRUIT A PAIN
SALADE DE CHOUX PALMISTES
GLACE AU COCO
FRUITS

Le kalalou fut très apprécié; c'était un potage composé avec des plantes du pays et rendu plus épais par l'adjonction d'un fruit visqueux : le « gombo », et la pulpe d'un « giromon » citrouille.

« L'avocat » était bien à point et fut savouré avec satisfaction. Ce fruit en forme de poire possède une pulpe verdâtre, qui a la consistance du beurre et le goût de l'amande; il est digne d'être classé parmi les hors-d'œuvre de luxe, sous le nom de beurre végétal.

Les « acras titiris » furent apportés tout fumants. On désigne aux Antilles, sous le nom d' « acras », une sorte de friture qui rappelle les beignets; leur variété est infinie : acras de morue, acras pois, acras de chou palmiste, etc... Ce jour-là, les acras étaient à base de « titiris », petits poissons minuscules, ayant la forme d'une anguille, la longueur d'une épingle et la grosseur du vermicelle. En réalité, ce sont des alevins que l'on pêche avec des draps à l'embouchure des rivières, pendant la période de l'hivernage. Pendant longtemps, on a cru que les titiris n'étaient autre chose que de petites anguilles; on sait actuellement que le titiri, « lorsqu'il devient grand », se transforme en « dormeur », poisson très abondant dans les rivières martiniquaises.

Des « écrevisses z'habitants » succédèrent aux titiris. Étaient-ce

vraiment des écrevisses, ces gros crustacés rouges dont quelques-uns avaient la taille et les énormes pattes du homard? Le jeune vicaire qui se trouvait à notre table, nous donna l'assurance qu'il les avait pêchés lui-même, à l'aide de paniers spéciaux, dans la rivière qui coule au pied du village. L'amiral les trouva délicieuses, mais après en avoir mangé deux, il se déclara satisfait.

Les « crabes farcis » furent ensuite servis dans leur coquille; on fut unanime à constater que ce plat national valait sa réputation; aussi leur fit-on beaucoup d'honneur. Pour expliquer le fumet qui en faisait la valeur, la gouvernante interrogée nous avoua que, depuis plus d'un mois, ces crabes terrestres, capturés dans les savanes du Lamentin, avaient été conservés dans un tonneau et nourris avec du pain et du piment; en outre, la préparation minutieuse de ce plat avait demandé près d'une heure à la cuisinière, tant il est difficile de séparer la chair de la carapace du crabe.

Nos estomacs commençaient à demander grâce; il fallut cependant goûter à la « fricassée de manicou », animal qui se rapproche de la sarrigue et dont la chair blanche a une saveur particulière; nous eûmes l'impression de manger un civet de lièvre...

Le migan « fruit à pain » qui l'accompagnait ne trouva pas d' amateur; on nous expliqua que cette purée, qui rappelait vaguement la purée de pomme de terre, se préparait avec le fruit de l'arbre à pain. Un seul fruit permet de faire du « migan » pour 12 personnes.

La « salade de choux palmistes » fut également délaissée. Ce fut dommage, car ce légume très fin, qui rappelle par sa blancheur l'endive de France, a un goût de noisette très prononcé; c'est du cœur de palmier nain. On ne peut se le procurer qu'en sacrifiant un arbuste qui pousse à l'état sauvage, sur le sommet de certaines montagnes boisées.

Une « glace au coco » termina le repas. Elle avait été préparée avec de la pulpe de coco délayée dans du lait sucré, et fut trouvée exquise.



Cliché Le Camus.

QUELQUES FRUITS DE LA MARTINIQUE

D'après une aquarelle de M. Bailly, professeur de dessin au Lycée de Fort-de-France)

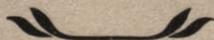
Pomme de Cythère, Pomme d'acajou, Caïmite, Ananas, Avocat, Tamarin des Indes, Chadee Cachiman, Corrossol, Goyave, Coco, Mangue divine, Bananes, Pomme cannelle.



LA RÉCOLTE DES ANANAS

Enfin, dans une corbeille gigantesque, on nous présenta les fruits du cru : mangues juteuses, sapotilles à peau brune, pommes cannelle à chair blanche, bananes tachetées de brun, goyaves en forme de poire, pommes liane couleur d'or, ananas énorme dont le vert panaché dentelé se dressait au-dessus du panier. Tous ces fruits auxquels s'ajoutaient beaucoup d'autres : prunes d'Espagne, tamarins des Indes, prunes du Chili, étonnaient par leur forme et par leur couleur. On ne les apprécie qu'après les avoir goûtés plusieurs fois; la mangue, entre autres, a un léger goût de térébenthine que l'on n'a pas l'habitude de rencontrer dans les fruits de France, mais on s'y fait rapidement, et les Européens qui habitent les Antilles sont unanimes à reconnaître que la mangue, lorsqu'elle est bien à point, est exquise. J'en connais certains qui mettent la « mangue divine » au-dessus de la meilleure des pêches.

L'amiral B... qui était provençal, ne partageait pas cet avis. Tandis que sous la vérandah, assis dans une confortable berceuse en rotin, il dégustait son café Martinique, je l'entendis vanter à l'usinier les fruits de sa belle Provence, et mettre au-dessus de toute comparaison une variété de pêche veloutée qu'il récoltait chaque année, dans sa petite propriété du Mourillon. Sur ce sujet, la discussion se prolongea pendant un certain temps; l'abbé J..., dont la mine était rutilante, y mit fin en nous demandant la permission d'aller, selon son habitude, faire un brin de sieste avant les vêpres; nous ne tardâmes pas à suivre son exemple. Quelques instants plus tard, dans ce presbytère de campagne, un peu éloigné du village, tous les invités dormaient, poings fermés. Et leur sieste fut bercée par le chant des cigales martiniquaises, se chauffant au soleil.





CHAPITRE XVI

LE CARNAVAL DE FORT-DE-FRANCE

JE me souviens d'avoir, lorsque j'étais étudiant à Nantes, participé de façon très active aux fêtes du Carnaval, et d'avoir dansé sur le cours Cambronne, transformé pour la circonstance en salle de bal, mais quel ne fut pas mon étonnement de constater que ces fêtes ne duraient que trois jours. A la Martinique, il n'en est pas de même : le Carnaval commence le dimanche qui suit le jour des Rois et ne prend fin que le mercredi des Cendres ; chaque dimanche, de 4 heures à 8 heures du soir, la rue appartient aux masques ; on y chante, on y danse ; les groupes, les cortèges se succèdent sans interruption, et toute cette folie ambulante ne finit que lorsque les acteurs harassés de fatigue et aphones ont été abandonnés par les musiciens qui les entraînaient.

Si vous ne connaissez, ami lecteur, que le Carnaval de Paris qui consiste à se promener sur les grands boulevards, en rangs serrés, à la

suite d'un Pierrot égaré ou d'une Colombine en goguette, si vous avez assisté au Carnaval de Nice et à la promenade à travers la ville des chars-réclames et des géants de carton contemplant d'un œil placide les dominos qui se lancent confettis et serpentins, vous ne pouvez pas, avec ces seules données, vous faire une idée de ce que peut être le Carnaval de la Martinique, et encore moins de ce qu'était le Carnaval de Saint-Pierre, avant la catastrophe de 1902.

Hélas! le Mont Pelé, en faisant dans la même journée près de 30.000 victimes, a plongé dans le deuil toute la population martiniquaise; pendant plus de douze ans, il n'a plus été question du Carnaval, et les joyeuses fêtes populaires de jadis restaient à l'état de souvenir. Mais un quart de siècle s'est écoulé depuis l'année terrible, et comme aucun deuil n'est éternel, les générations nouvelles fêtent actuellement à Fort-de-France le Carnaval, comme on le fêtait jadis à Saint-Pierre. Jeunes et vieux y participent, et tout le monde s'amuse franchement; c'est la vraie fête d'un peuple enjoué qui célèbre par des chansons et par des danses sa joie de vivre au milieu d'une nature exubérante, en oubliant pour quelques instants les soucis de la vie quotidienne.

Les cortèges de masques se réunissent d'ordinaire sur « La Levée », sorte de boulevard qui traverse la ville du nord au sud. Dès 4 heures, alors que le soleil commence à s'incliner vers l'ouest, ceux-ci commencent à arriver par petits groupes.

Voici des jeunes femmes déguisées en « bébés », une grande cape-line blanche, rose ou bleue entoure leur visage rendu uniforme par un masque en treillage de fil de fer; les robes sont très courtes et laissent voir des bas bien tirés et des petits souliers qui moulent des pieds parfaitement cambrés. Elles donnent le bras à des jeunes gens qui, eux, ne se sont pas mis en frais pour leur déguisement. Ils ont gardé leur pantalon et leur chemise, mais par-dessus, ils ont passé un peignoir de femme; une ceinture de couleur attachée autour de la taille, un

chapeau de paille, un masque en treillis complètent leur costume. Au refrain chanté en chœur par les femmes :

Doudou... qui temps ? (A quand, mon chéri?)

les jeunes gens répondent avec une voix de basse :

Pa au soè a! (Pas ce soir!)

Et tous, bras dessus, bras dessous, s'avancent en sautillant, en chantant jusqu'au moment où un autre groupe viendra se joindre à eux.

Il y a justement toute une bande qui débouche d'une rue voisine; les femmes sont toutes en « dominos » roses, tandis que ceux qui les accompagnent se sont transformés en pages multicolores. Ils ont des bas de couleur, une culotte bouffante, mais pas de pourpoint. Un foulard de soie jeté sur l'épaule tient lieu de manteau, mais ils ont des gants blancs, un chapeau à plumes et l'épée au côté. Petit détail choquant : les chaussures de travail qu'ils ont aux pieds contrastent avec cet ensemble pseudo-princier.

Un bonhomme tout de blanc vêtu s'avance derrière eux; un grand bonnet blanc pointu le fait paraître encore plus grand. Il a un tablier blanc et dans ses mains il tient, tel un médecin de Molière, une énorme seringue. Des gamins l'entourent en lui criant :

Médecin l'Hôpital, moin malade (Médecin de l'Hôpital, je suis malade).

De sa seringue remplie d'eau, le médocastre arrose ses clients d'occasion.

La blancheur de son costume tranche avec celui des masques qui suivent, « les nègres grop sirop ». Ce sont des jeunes gens qui se sont noircis à outrance en se frottant tout le corps avec un mélange de suie

et de mélasse. Ils portent pour tout vêtement un petit caleçon imprégné de mélasse, voulant probablement rappeler ainsi le costume primitif des premiers esclaves. Autour d'eux, on fait le vide, car leur contact laisse sur les robes claires des taches indélébiles.

Mais quel est donc ce bruit qui se rapproche de plus en plus? On dirait un « ban » qui se prolonge indéfiniment, et l'on entend distinctement cette phrase :

Guiable là ka passé la riviè (Le diable passe la rivière).

Elle est répétée en chœur par cinquante gamins noirs qui, les uns chaussés, les autres pieds nus, entourent un homme tout vêtu de rouge et frappent leurs mains en cadence.

C'est le « diable » en personne qui vient de faire son apparition. Il a un costume rouge, des gants rouges, une grande queue rouge si longue, si longue, qu'il la tient enroulée sur ses bras, à moins qu'il ne la confie précieusement à deux ou trois gamins qui la portent avec respect. D'une main, il tient une longue fourche de bois, avec l'autre, il secoue une bourse également rouge dont le cliquetis fait supposer qu'elle est pleine d'or... ou de cailloux. Sa tête surtout est hideuse. C'est une énorme caboche faite avec une peau de chèvre et ornée de dix cornes de bœuf; une longue crinière blanche la prolonge en arrière; sur le côté, scintillent des petites glaces destinées à aveugler ceux qui, trop longtemps, voudraient fixer « le diable ». Ajoutez à cela des grelots, des pièces de monnaie suspendues de tous les côtés, et vous vous rendrez compte combien le malheureux ainsi emmitouflé doit avoir chaud. Aussi, cet habitué de l'enfer a souvent soif. Au cours de ses randonnées à travers la ville, il est indispensable qu'il fasse quelques stations dans les cabarets. Il y entre en cachette, enlève son masque et se désaltère en prenant un verre de tafia ou de limonade. Mais la

halte est de courte durée; bientôt, il reprend sa course infernale en chantant un nouveau refrain.

Zenfan oti guiable là ? (Enfants où est le diable?)

Guiable la dêrhô (Le diable est dehors),

reprennent en chœur les gosses qui frappent toujours leurs mains en cadence.

Zenfan oti l'enfè ? (Enfants où est l'enfer?)

L'enfè dêrhô (L'enfer est dehors),

répondent les petites voix.

Jusqu'à la tombée de la nuit, le diable, tantôt marchant, tantôt bondissant, circulera ainsi à travers la ville. A la fin, devenu aphone, il abandonnera sa fourche, enlèvera sa coiffure qu'il déposera en lieu sûr, et se jettera dans les rangs du « vidée » qui passe.

Le vidée n'est ni un défilé, ni un cortège, mais une cohue de masques qui suivent en chantant et en dansant un groupe de musiciens. Pressés les uns contre les autres, hommes et femmes s'agitent, dansent, se dandinent, gesticulent, lèvent les bras et reprennent en chœur le refrain à la mode :

Gens St-Pié allé an pays zote (Gens de Saint-Pierre, allez dans votre pays).

Et l'orchestre, sans répit, entraîne cette foule endiablée. Le bruit est tel que l'on n'entend plus les violons, ni la clarinette, seul le trombone à coulisse éclate par intervalle; c'est lui qui mène le mouvement, qui indique la mesure et quand il s'arrête, le refrain lui répond :

Gens St-Pié, allé an pays zote...

Pendant plus de cinq minutes, le « vidée » a passé sous mes fenêtres. Je ne me souviens pas d'avoir vu ailleurs pareil délire. Et je

conçois volontiers l'étonnement de Louis Garaud qui, ayant assisté un jour aux fêtes du Carnaval de Saint-Pierre, écrivait le soir même : « C'est le vrai peuple chez lui, souverain dans la rue, en fête extravagante, en joie débraillée; c'est la mascarade étourdissante, c'est le parfum du tafia, c'est le ruissellement du soleil, c'est le bruit, c'est le tapage, c'est le vacarme, c'est la tempête, ce sont les vagues déchaînées d'une mer en rut. Et de ces corps humains en ébullition montent une vapeur moite de respiration, une odeur âcre de chair bouillante, quelque chose d'innommé qui vous saisit à la gorge, vous enveloppe, vous pénètre et vous saoule (1). »

Le vidée ne prend fin que lorsque la nuit est venue; ceux qui y ont participé vont en hâte se déshabiller et dîner, mais ce ne sera qu'un intermède de courte durée : princes et bébés, dominos et diables se rencontreront à nouveau dans les bals masqués qui dureront toute la nuit.

Avec le Mardi gras, Sa Majesté Carnaval est considéré comme mort, cependant les funérailles ne s'accomplissent que le Mercredi des Cendres, dans l'après-midi, et cette cérémonie nécessite un dernier cortège, une dernière fugue. Mais il convient, pour la circonstance, d'arborer un costume de deuil : hommes et femmes revêtiront alors le costume de la « guiablesse » (2) et accompagneront — toujours en musique — le « Bois Bois » à sa dernière demeure. Le costume « de la guiablesse », c'est une longue robe noire sur laquelle se croise un foulard blanc; un turban également blanc mais aussi haut que possible tient lieu de coiffure et remplace le « madras » ordinaire. Enfin, comme on ne peut concevoir des apparitions de damnés sans bruit infernal, ceux et celles qui, pour l'occasion, ont revêtu cette triste défroque, ne manquent pas d'attacher à leur suite un vieux bidon en fer-blanc ou

(1) *Op. cit.*

(2) La « guiablesse » (la diablesse) est considérée aux Antilles comme une manifestation de Satan. (Se reporter au chapitre XIX, Sorciers et sortilèges.)

quelques vieilles casseroles. On s'imagine le bruit étourdissant que peut faire toute cette ferraille lorsque passe le cortège des « guiablesses ». C'est un supplice qui, prolongé, donnerait un avant-goût de l'enfer,

C'est également dans le cours de cette dernière soirée de carnaval qu'a lieu l'enterrement du « Bois Bois ». Celui-ci n'est autre qu'un mannequin que l'on porte au bout d'un bâton. Mais ce mannequin a une physionomie propre, et ceux qui sont au courant des petits potins de la ville y reconnaissent telle ou telle personne, nouvelle victime de la malignité publique.

Cette année-là, le Bois Bois représentait une vieille dame dont la robe de soie noire, la toque violette et les éternels gants blancs étaient aussi légendaires dans les salons mondains de Fort-de-France que sa mauvaise langue qui n'épargnait personne. Elle avait été condamnée pour diffamation à huit jours de prison sans sursis et elle venait de subir effectivement la peine infligée par le tribunal correctionnel.

Il n'en fallait pas davantage pour édifier un « Bois Bois » et composer une chanson qui obtint un gros succès.

Musique en tête, le cortège des « guiablesses » accompagna le « Bois Bois » à sa dernière demeure. Ce fut l'occasion d'un dernier vidée, qui circula pendant plus d'une heure à travers la ville.

Clarinettes et trombones firent entendre leurs derniers accents, tandis que la foule reprenait en chœur le refrain déjà bien connu :

Moune là, moune là qui fait la geôle là

Moune là ni an grand compte pou rende Bon Dieu.

Celui qui a fait la geôle a un grand compte à rendre au Bon Dieu.

Sur les balcons bien garnis, les dames de la ville et les vieux messieurs riaient sous cape en reconnaissant la silhouette de la vieille dame.

La dislocation du cortège eut lieu sur la Savane..., un grand feu fut allumé et le Bois Bois fut brûlé. Tout autour de ce corps démantelé que léchaient les flammes, les « guiablesses » dansèrent en rond. La lune qui se levait éclairait de ses pâles rayons ce spectacle peu banal; c'était bien une ronde de sorcières dansant le sabbat autour d'un feu de joie.





CHAPITRE XVII

PROPOS DE CHASSE



A Martinique n'est pas à proprement parler un pays de chasse; on n'y rencontre ni cerfs, ni sangliers, ni même des lions; le lièvre y fait totalement défaut, mais dans le sud et l'est de l'île, on peut encore rencontrer quelques lapins de garenne. La gent ailée est mieux représentée; s'il n'y a ni cailles, ni perdreaux, ni faisans, on peut tout de même chasser le ramier qui est une sorte de pigeon sauvage, l'ortolan dont la chair très fine rappelle celle de la caille et la jolie tourterelle qui trahit sa présence dans les bois par son roucoulement caractéristique.

Le gibier marin abonde pendant les mois d'août et de septembre; à cette époque de l'année que l'on désigne sous le nom « d'hivernage » — ce qui ne veut pas dire qu'il y fait froid, au contraire, — la mer est démontée et les tempêtes sont fréquentes; chassés par les vents du large, les oiseaux marins viennent se réfugier dans les étangs et même dans les savanes humides où on les rencontre par milliers. Canards, sarcelles, pluviers, pattes jaunes, ricuites s'y donnent rendez-vous;

les chasseurs aussi, et il n'est pas rare de voir un « nemrod » martiniquais revenir le soir, après une journée de chasse, avec plus de deux cents pièces dans sa carnassière.

Comme on le voit, les amateurs de chasse peuvent satisfaire leur passion; à la Martinique, on trouve du gibier à plumes, du gibier à poil, et même du gibier... à écailles. Je m'explique : Aimez-vous la chasse pour le plaisir de rechercher le gibier caché et de le poursuivre à travers une plaine parsemée de rochers? Allez dans la presqu'île de la Caravelle pour y chasser le « cabri » et le lapin. Le cabri n'est autre chose qu'une variété de chèvre sauvage dont l'agilité est incroyable. Ces animaux sont excessivement défiants; on ne les approche qu'à force de ruses. Au moindre bruit, ils se sauvent, escaladent par des bonds prodigieux les rochers et vont se cacher dans un repli de terrain où ils restent tapis jusqu'à ce que tout danger soit écarté. La chair du cabri est très parfumée et agréable à manger; elle rappelle comme goût celle du chevreuil des forêts d'Europe.

Préférez-vous parcourir les bois à la recherche d'un mammifère dont la chair succulente vous rappellera le goût du poulet plutôt que celui du sanglier? Allez dans les bois qui avoisinent Sainte-Luce ou dans les forêts de la Trace chasser le « manicou ».

« Cette espèce de sarrigue — raconte Marcel Dumoret dans un ouvrage intitulé : *Au pays du sucre* — niche dans les bois, dans de vieux troncs d'arbres creux où il est impossible aux meilleurs yeux de découvrir leur présence. On se sert en cette occurrence de chiens dressés à cet exercice, qui flairent la bête et la suivent jusqu'à son refuge. Cette chasse se fait toujours à la lumière des flambeaux, la nuit, pour avoir plus de chances de trouver le quadrupède chez lui. Mais arrivé là, on aurait beau frapper à la porte — je veux dire sur le tronc d'arbre — qu'il n'ouvrirait ni ne mettrait le nez à la fenêtre, et les chiens ne pouvant grimper sur l'arbre à sa recherche, on doit prendre le parti de faire intervenir les grands moyens, et d'enfumer le

criminel en son logis. C'est un criminel, en effet, car il n'est pas de déprédations qu'il ne commette sur les propriétés, volant surtout les volailles et les jeunes poulets. Voilà une raison plus que suffisante pour le tuer, et on l'exécute avec d'autant plus d'empressement que sa chair est tout à fait succulente. Seulement, il ne marche pas volontiers à l'échafaud, — c'est au trépas que je veux dire. Il faut l'enfumer; au bout de quelques minutes, il ne peut s'accoutumer, malgré ses efforts, à l'idée de périr par asphyxie. Il essaie donc de se sauver, mais il ne le fait pas si vite que le message de mort qu'on lui envoie ne parvienne à son adresse. Celui que nous avons pris était d'une belle taille; la couleur de l'animal est d'un jaune fauve un peu sale, la queue blanche dépourvue de poils, le museau pointu, les pattes de derrière plus longues que celles de devant; et enfin, une poche sous le ventre où la femelle fait entrer ses petits. Quand elle s'en va aux provisions, à la maraude, elle n'emmène pas avec elle ses petits qui pourraient gêner la liberté de ses mouvements. Elle les suspend par la queue enroulée aux branches d'arbres. Et ce doit être fort comique, quand on les rencontre par hasard dans les bois, de voir ces petits êtres roses, à peau à peine garnie de poils, suspendus, tête en bas, et bien correctement alignés à égale distance les uns des autres. »

Un autre mammifère jette aussi le désarroi dans les poulaillers; c'est la mangouste qui, introduite dans l'île pour y détruire les serpents, ne dédaigne pas, à l'occasion, de croquer les poules et même leurs œufs dont elle est très friande. Leur nombre se multiplie de façon si considérable qu'il faut envisager le moment où il sera peut-être nécessaire de faire des « battues de mangoustes ». Mais la chair de ce quadrupède ne vaut rien; par contre, son pelage est assez joli et sa queue forme un véritable panache. Si la mode s'y mettait, une peau de mangouste pourrait, un jour prochain, valoir autant qu'une peau de renard., ou de serpent, ce qui serait de toute justice.

La chasse au gibier marin, je l'ai dit précédemment, est celle

qui, à la Martinique, réunit le plus d'adeptes, mais il arrive souvent aux chasseurs de se servir de leur fusil pour « tirer un carmeau ». C'est un poisson, le *Mugil brasiliensis*, disent les naturalistes, dont la chair fine et succulente est fort appréciée. Il abonde dans l'étang des Salines qui se trouve non loin de Sainte-Anne; le « carmeau » de Sainte-Anne est aussi réputé à la Martinique que le saumon de l'Allier ou les truites de l'Ardèche le sont en France.

Il n'est pas facile d'aller jusqu'à l'étang des Salines; aucune route, aucun sentier ne mène directement à cette étendue d'eau saumâtre dont les bords sont entourés de palétuviers qui plongent dans l'eau leurs racines adventives. Il faut marcher pendant un bon quart d'heure à travers des fourrés; le sol est de plus en plus mou, et à certains endroits, on risque l'enlèvement. Il faut se tenir tout le temps en équilibre sur les racines de palétuvier et faire très attention pour ne pas glisser dans un trou; enfin, au prix d'une gymnastique plutôt fatigante, on arrive au bord de l'étang. C'est là qu'il faut s'installer en s'arc-boutant aussi confortablement que possible dans une des niches que forment les racines de palétuviers. Et surtout, chasseurs ne confondez pas le palétuvier, qui est un arbuste de taille moyenne et dont les racines caractéristiques sont très recherchées pour la fabrication du tannin, avec le mancenillier (*Hippomane mancenilla*) qui est un arbre beaucoup plus élevé comme taille, dont les racines, la tige, les feuilles et les fruits renferment un latex d'une blancheur laiteuse et qui est excessivement vénéneux. Cet arbre si redoutable et si redouté a été l'objet de nombreuses légendes; on a affirmé qu'il suffisait de se coucher à l'ombre du mancenillier pour passer immédiatement de vie à trépas; il n'en est rien. On peut séjourner sous un mancenillier lorsque le temps est sec sans éprouver aucun trouble. Il n'en est pas de même lorsqu'il pleut. L'eau qui a touché les feuilles de la plante renferme en dissolution le poison que secrète le mancenillier et lorsque cette eau arrive au contact de la peau ou des muqueuses, elle occa-

sionne de véritables brûlures, comme celles produites par une solution concentrée d'acide sulfurique. On conçoit volontiers l'action nocive de ce liquide sur la conjonctive, et il en résulte des troubles graves qui peuvent entraîner la cécité. Voilà pourquoi les créoles redoutent particulièrement le voisinage du mancenillier; c'est la véritable raison pour laquelle il ne faut pas s'asseoir, pour « chasser » le carmeau, à l'ombre de cet arbre néfaste sur lequel aucun oiseau ne se pose jamais.

La « chasse » au carmeau n'est pas si facile qu'on le croit. On n'utilise pas des cartouches à plomb qui déchiqueteraient l'animal et lui enlèveraient toute valeur culinaire; on se sert d'un fusil à balles, ce qui explique la difficulté que l'on éprouve à tuer un carmeau. Ce poisson, lorsqu'il est adulte, a environ quarante centimètres de long et se rapproche, par sa couleur, du mullet; il appartient, d'ailleurs, à la même famille, celle des « mugilidés ». Il a l'habitude de venir nager à la surface de l'eau, mais, contrairement à la carpe des étangs de Chantilly, il ne s'immobilise pas pour se chauffer paresseusement au soleil. Son passage est toujours rapide, et on ne le distingue que très vaguement. Il faut avoir de bons yeux pour le découvrir sous la ride que provoque son passage et il faut surtout beaucoup d'adresse pour lui loger une balle dans la tête juste au moment où il passe à votre portée.

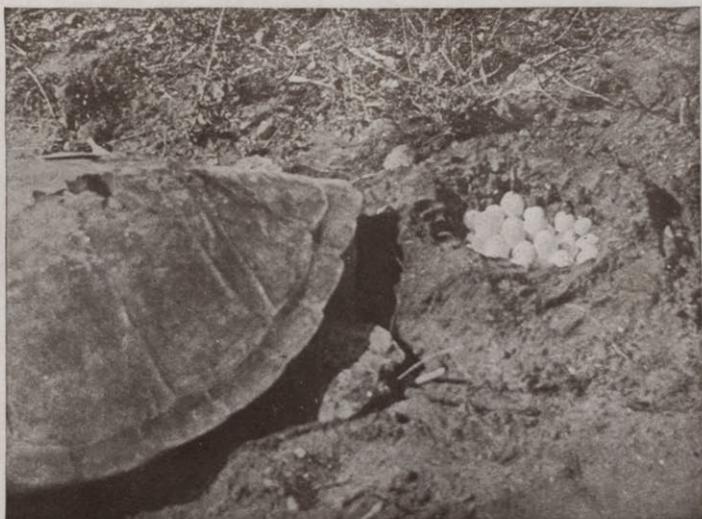
Le plus difficile, c'est ensuite d'aller chercher l'animal qui, blessé mortellement, vient flotter à la surface de l'eau. On pourrait à la rigueur utiliser un chien. Mais à Sainte-Anne, ceux qui vont chasser le carmeau dans l'étang des Salines se font accompagner par un jeune noir. Celui-ci, dès qu'il voit apparaître à la surface de l'eau le corps inerte du poisson, se jette dans l'étang et va, à la nage, chercher le « gibier » à écailles. C'est d'ordinaire une belle pièce de quatre à cinq livres qui fait les délices des fins gourmets.

Comme on le voit, celui qui aime la chasse peut, à la Martinique, se livrer à son sport favori; mais ce ne sera pas sans fatigues, qu'il s'agisse de poursuivre le cabri sauvage à travers les rochers de la Cara-

velle, ou d'attendre les sarcelles dans les savanes humides du Petit-Bourg. En ce qui me concerne, j'avoue humblement que je n'ai chassé que la grive ou l'ortolan. Point n'est besoin pour cela de faire des kilomètres à travers des fourrés ou des mangles; il suffit de se rendre dans les « cacaoyères » ou les « caféières » qui avoisinent certaines propriétés et qui sont protégées du vent par des arbres à graines et principalement par des « bois d'Inde ». Les ortolans viennent en grand nombre y chercher leur nourriture, et l'on peut facilement, sans fatigue ni danger, tuer en quelques instants une douzaine de ces volatiles qui, par leur grosseur, leur forme et même leur goût, rappellent la caille de France.

Je m'arrête... pour ne pas scandaliser davantage les vrais chasseurs qui, — chacun le sait — considèrent la chasse comme un noble sport et non comme un moyen de satisfaire — si possible — leur gourmandise.





Cliché Benoit Lévy (Film La Martinique)

TORTUE DE MER (CARETE) VENANT PONDRE SES ŒUFS SUR LE SABLE DU RIVAGE



Cliché Chaumel

LE MANICOU, SORTE DE SARRIGUE, DONT LA CHAIR EST TRÈS APPRÉCIÉE



CHAPITRE XVIII

COMMENT ON PÊCHE PARFOIS LA LANGOUSTE DANS LES EAUX MARTINIQUAISES

LA langouste commune (*Palinurus locusta*) se pêche journellement à la Martinique; on la rencontre plutôt sur la côte est que sur la côte ouest, de préférence dans les endroits où le fond de la mer est constitué par des rochers madréporiques.

Il y a quelques années des chalutiers de Boulogne qui d'habitude allaient pêcher la langouste sur les côtes de la Mauritanie, sont venus pêcher ce crustacé dans les eaux martiniquaises; les échantillons qu'ils ont capturés ont atteint parfois des dimensions considérables, et, transportés sur le carreau des Halles de Paris, ils ont fait l'admiration des acheteurs; leur chair fut trouvée exquise et semblable à celle des langoustes pêchées sur les côtes de France. Il est possible que, dans l'avenir, les langoustes martiniquaises viennent concurrencer à Paris les langoustes bretonnes et mauritaniennes, mais, pour l'instant, cette industrie ne s'est pas encore développée et la plupart des langoustes consommées dans l'île sont pêchées par les naturels du pays qui

emploient dans ce but des procédés primitifs, mais qui n'en sont pas moins efficaces.

L'engin de pêche le plus employé est la nasse, sorte de casier en bambou tressé que l'on place au fond de la mer après y avoir introduit les appâts nécessaires; il ne diffère en rien du casier à homards utilisé par les pêcheurs bretons et son utilisation ne présente rien de particulier. Par contre, j'ai eu l'occasion d'assister à une pêche plutôt originale au cours de laquelle le pêcheur s'est offert le luxe de choisir ses sujets.

Dans le cours de l'année 1921, je me trouvais en villégiature dans un petit village de l'extrémité sud de la Martinique qui porte le nom de Sainte-Anne. Sa plage de sable fin est réputée et la mer est, à cet endroit, tellement transparente que l'on peut, à plusieurs mètres de profondeur, déceler un coquillage ou un crabe. Les langoustes de Sainte-Anne sont également très appréciées, et dès mon arrivée dans cette localité, je manifestai le désir d'en goûter un échantillon.

— Rien n'est plus facile, me dit une charmante femme qui m'avait offert l'hospitalité, mon pêcheur ira demain matin vous en choisir une.

— Vous avez donc un vivier, lui répondis-je ?

Mon interlocutrice se mit à rire.

— Oui, me dit-elle, mais c'est un vivier naturel, les langoustes y sont en liberté, et si elles le désirent, elles peuvent regagner la haute mer sans rencontrer aucun obstacle. D'ailleurs, si vous le désirez, vous pourrez accompagner Siméon à la pêche, il partira demain matin, à six heures, car c'est le meilleur moment pour pêcher la langouste.

J'acceptai volontiers, et le lendemain, à l'heure dite, je me trouvais au rendez-vous fixé. Siméon le pêcheur m'attendait. C'était un grand diable, taillé en hercule, dont la figure noire était toujours souriante. Il m'invita à monter dans sa pirogue et à l'accompagner à la pêche.

— Où sont donc vos casiers, lui demandai-je, en constatant que l'embarcation était complètement vide.

— Ce n'est pas la peine d'en avoir, me répondit-il, j'ai ce qu'il me faut, et sans plus tarder il repoussa du pied la pirogue où je venais de prendre place, non sans inquiétude, en constatant l'équilibre plutôt instable de cette coque de noix. Peu à peu, cependant, je repris confiance en voyant avec quelle adresse mon compagnon maniait ses rames.

Il faisait, ce matin-là, un temps délicieux. Le soleil n'était pas encore levé, mais l'atmosphère était lumineuse, la mer était calme et sans rides, on se serait cru sur un lac dont les eaux transparentes permettaient de voir très nettement le sable fin du fond. Nous voguions ainsi depuis un quart d'heure en suivant la côte, et je commençais à être quelque peu intrigué par ce pêcheur qui n'avait aucun accessoire de pêche et qui, la pipe à la bouche, ramait si tranquillement.

— A quelle heure commencerez-vous à pêcher? lui demandai-je.

— Encore quelques minutes, me dit-il en patois créole, et nous arriverons sur le lieu de la pêche; voyez cette barrique qui flotte à cinq cents mètres d'ici, dès que je l'atteindrai, je m'arrêterai.

En effet, quelques instants plus tard, Siméon rentrait ses rames. Regardez, me dit-il, en me montrant le fond de la mer. L'eau était si claire que malgré cinq ou six mètres de profondeur, on en distinguait nettement tous les détails. Ce n'était plus le sable fin, légèrement ridé, observé jusqu'alors, mais un amas de roches plus ou moins régulières, tapissé d'algues. De ci de là, on voyait des excavations.

— Les langoustes, me dit Siméon, affectionnent tout particulièrement ces fonds rocheux, elles se tapissent dans les trous et c'est là qu'il faut aller les chercher.

Ce disant, il enleva sa blouse et prit, sous la banquette où il se trouvait assis, un sac en forte toile et de forme allongée. Il y introduisit le bras droit et me demanda de lui attacher fortement le sac au-

dessus du coude. Ainsi équipé, mon pêcheur devenu manchot du bras droit, se leva et se mit à explorer minutieusement le fond de la mer. Quelques secondes après, il piquait une tête dans l'eau. Je le vis alors plonger, et arrivé au fond, enfoncer son bras enveloppé dans un trou; il en retira, non sans résistance, une superbe langouste. Deux secondes plus tard, il remontait à la surface de l'eau, tenant solidement par son antenne piquante la bête frémissante, qu'il jeta dans la pirogue. Je compris alors la raison pour laquelle Siméon s'était ainsi équipé. Après avoir nagé pendant quelques instants, il replongea de nouveau, explora une autre excavation et revint cette fois avec une petite langouste qui ne mesurait pas plus de vingt centimètres.

— Elle est trop petite, me dit-il, je vais la remettre dans le trou, et il replongea de nouveau.

Pendant plus d'un quart d'heure, Siméon se livra à ce manège. A plusieurs reprises, il revint bredouille de ses explorations sous-marines, mais il fut tout de même assez heureux pour capturer une demi-douzaine de belles langoustes dont la plus petite pesait plus d'un kilo.

— Est-ce suffisant, me demanda-t-il?

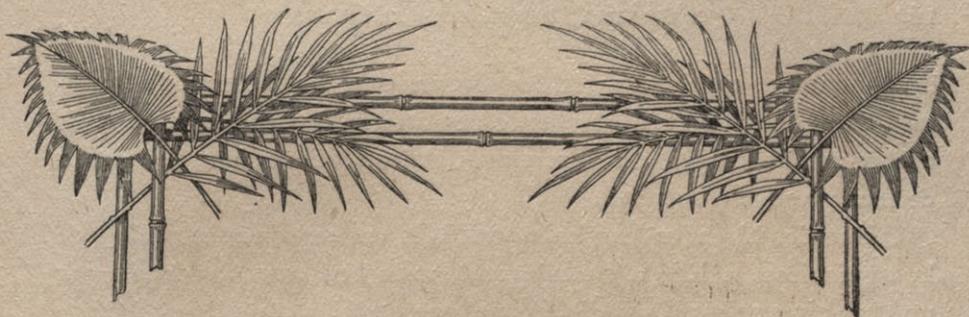
Sur mon affirmation, cette pêche originale prit fin. Le pêcheur remonta dans l'embarcation, souposa une à une ses victimes, ralluma sa pipe et reprit ses rames. Une demi-heure plus tard, nous étions de retour à Sainte-Anne et une partie de notre fructueuse pêche fut livrée à une cuisinière experte qui, à déjeuner, nous fit apprécier ses talents de cordon bleu.

Cette histoire qui pourrait figurer dans le journal de « Tartarin sur les flots » est absolument véridique. Elle explique la raison pour laquelle des chalutiers de Boulogne sont venus et reviendront pêcher la langouste sur les côtes de la Martinique.

N. B. — On se propose, m'a-t-on affirmé dernièrement, d'installer sur la côte ouest de l'île des viviers artificiels où seraient con-

servées vivantes les langoustes pêchées par les naturels du pays. De cette façon, les chalutiers aménagés pour le transport des langoustes, au lieu de pêcher sur place, n'auraient plus qu'à s'approvisionner et rentrer immédiatement en France pour écouler le produit de leur chargement.





CHAPITRE XIX

SORCIERS ET SORTILÈGES QUIMBOISEURS ET MAGNÉTISEURS

LORSQUE le Père Dutertre, de l'Ordre des frères prêcheurs, donna, en 1667, à la Martinique, le nom de « Pays des Revenants », il faisait allusion à la séduction qu'exerce Madinina sur ses visiteurs et sur ses habitants, et dans l'ouvrage qu'il a publié en 1671 sous le titre *Histoire générale des Antilles habitées par des Français*, on peut encore lire cette phrase : « La façon d'être du pays est si agréable, la température si bonne, et l'on y vit dans une liberté si honnête, que je n'ai pas connu un seul homme ni une seule femme qui en soient revenus, en qui je n'aie remarqué une grande passion d'y retourner. »

Mais ce n'est pas dans le même sens qu'un autre historien, le Révérend Père Labat, a consacré plusieurs chapitres aux « Revenants » de la Martinique. Il faisait allusion à ces fantômes que l'imagination créole a créés de toutes pièces, et auxquels certains esprits faibles croient encore. Depuis cette époque reculée où l'on exorcisait, pour

les condamner ensuite à mort, les sorciers et les évocateurs de fantômes, la superstition n'a pas perdu ses droits. De nos jours, on croit encore aux revenants, aux « zombis », et les sorciers n'ont rien perdu de leur prestige d'autrefois.

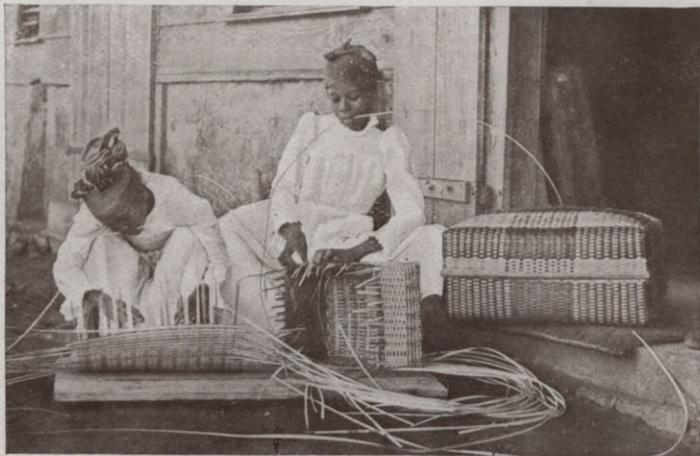
Une des légendes les plus accréditées est certainement celle de la « guiablesse ». Elle a été rapportée avec beaucoup de détails par un écrivain anglais, Lafcadio Hearn, que certains considèrent à juste titre comme un de ceux qui ont le mieux dépeint les mœurs martiniquaises. Dans son livre intitulé : *Esquisses martiniquaises*, il en parle longuement.

... C'est un midi étouffant et sans nuages. Sous l'averse éblouissante de lumière, une fumée bleue semble s'élever des collines, une sorte de mince brouillard jauné auréole les lieues de cannes qui mûrissent, tel un immense reflet.

C'est l'heure du repos. Une femme s'avance le long de la route; elle est jeune, très brune, très grande; elle est nu-pieds et vêtue de noir. Elle est coiffée d'un haut turban blanc à rayures sombres et un foulard blanc enserme négligemment ses belles épaules; elle ne porte aucun fardeau et elle marche très vite et très silencieusement...

Les épaules ne se balancent pas; le torse cambré paraît immobile, mais une ondulation indescriptible semble passer de la taille aux talons et des talons à la taille, à chacun de ses longs pas, tandis que les plis de sa robe flottante oscillent à droite et à gauche sous le balancement libre de ses hanches.

Cette élégante silhouette est celle de la « guiablesse » de la légende. Sous les aspects d'une femme en deuil dont les allures provocantes contrastent avec la robe noire, c'est le Malin qui chemine en plein jour. Malheur au travailleur attardé qui se laisse séduire par cette attirante vision et qui répond à ses propos aguichants. Elle l'entraînera hors de la route ensoleillée; avec elle, il s'engagera dans un sentier



Cliché Le Camus

JEUNES FILLES DU MORNE DES ESSES CONFECTIONNANT DES PANIERS CARAÏBES



Cliché Chaumel

VIEILLE FEMME DU PEUPLE EN PRIÈRE DEVANT UNE PETITE CHAPELLE DE LA FORÊT

de la montagne qui chemine à travers les fougères arborescentes, et, lorsque arrivé au sommet, il voudra l'embrasser, il poussera un cri de terreur en s'apercevant que son visage est celui d'un spectre hideux, dont les yeux flamboient. Le malheureux essaiera de fuir, mais ce sera trop tard; affolé par cette vision surnaturelle, il lâchera la main de sa compagne, perdra pied, et roulera dans le précipice voisin jusqu'au moment où il ira se fracasser la tête sur les pierres du torrent qui coule au fond de cette gorge sauvage.

La « guiablesse » — ce ne peut être que la compagne de Satan, le « guiable » — a, dit-on, déjà fait un nombre considérable de victimes. D'ordinaire, elle se tient sur les routes, loin de toute agglomération, et ne craint pas la lumière aveuglante des midis tropicaux; certains esprits forts affirment l'avoir rencontrée, à la tombée de la nuit, dans les cimetières qui avoisinent les villages, mais le cas est plutôt rare. Quoiqu'il en soit, il faut l'éviter à tout prix, et le meilleur moyen de lui résister et de la mettre en déroute, c'est de se recueillir dans la prière. Opposer Dieu au Diable, n'est-ce pas ce qu'il y a de plus efficace pour sauver son âme et son corps?

Dans un pays où les croyances religieuses sont aussi fortement enracinées, on conçoit volontiers que l'évocation de Dieu et des saints du paradis soit le meilleur moyen de se défendre contre les « revenants » et contre les « zombis ». Ainsi s'explique la présence de toutes ces croix et de touffes ces petites chapelles que l'on rencontre tout le long des routes, dans l'excavation d'un rocher ou au sommet d'un tertre. Il faut prier pour les âmes des trépassés qui viennent errer le soir, près des agglomérations ou sur les grands chemins; et la prière sera d'autant mieux exaucée si l'on place une bougie allumée dans une de ces petites niches, construites avec les morceaux d'une vieille caisse, et érigées en chapelle dans le voisinage de l'endroit où vient d'ordinaire rôder « l'âme » égarée. Certaines de ces petites chapelles sont devenues de véritables lieux de pèlerinage, et nul n'oserait sans

commettre un sacrilège toucher à ces objets de piété que ne protège aucune serrure.

Les revenants créés par l'imagination créole ne prennent que rarement la forme humaine. Si la « guiablesse », qui opère en plein jour, a l'aspect d'une jeune et jolie femme, les autres esprits recherchent au contraire les ténèbres et prennent des formes inattendues. Il faut entendre raconter les histoires du « lapin blanc qui a des yeux humains », du « cheval qui marche sur trois pattes », du « chien qui pleure » et de la « boule de feu qui roule sur la route », pour se convaincre que la Martinique est vraiment le « Pays des Revenants ».

Aussi la crédulité publique est-elle exploitée sans vergogne par toute une catégorie de gens sans aveu ni foi qui en tirent le plus grand profit... pour leur porte-monnaie. Somnambules extra-lucides, faiseurs de miracles, sorciers de tout acabit sont légion à la Martinique, et si quelques-uns d'entre eux sont assez prudents pour rester en marge du Code pénal, il y en a, par contre, quelques-uns qui, chaque année, paient de prison les néfastes conseils qu'ils ont donnés à leurs clients, conseils qui, parfois, ont occasionné la mort ou provoqué la ruine.

Le plus connu de ces « docteurs à maléfices » est le « quimboiseur ». Moyennant rétribution payable d'avance, il vous indiquera le moyen certain de guérir une maladie que ne connaissent pas les médecins. Quand il se contente de prescrire certaines herbes inoffensives dont les vertus — affirme-t-il — ne sont connues que de lui seul, ou de conseiller la pose d'un pigeon tué récemment et ouvert en deux sur la tête d'un enfant atteint de méningite tuberculeuse, il n'y a que demimal, mais que de crimes n'a-t-il pas commis — volontairement ou involontairement — en prescrivant des macérations de tiges de bambous ou des infusions de feuilles de digitale ! Combien d'enfants a-t-il rendu aveugles en traitant une conjonctivite légère par des cataplasmes de « bouse de vache » ou de « fiente de pigeon » !

A un amoureux éconduit, il conseillera de verser des « rognures

d'ongles » dans une des boissons qu'absorbe d'ordinaire l'élue de son cœur, et il lui remettra, moyennant un prix très élevé, un flacon de parfum spécial, qu'il a composé en mélangeant de la sueur à de l'essence de jasmin achetée chez le pharmacien du village. Mais souvent aussi, il favorise la vengeance d'un jaloux ou d'un ouvrier congédié. Au cours d'un procès qui a eu lieu à Fort-de-France il y a quelques années, un « quimboiseur » poursuivi par la justice a avoué qu'il se servait pour ses « quimbois » des cadavres de méduse qu'il trouvait sur le rivage de l'île après un raz de marée. Or, après analyse, on a constaté que ces méduses, les physalies, vulgairement appelées « gratelles », renfermaient dans leur organisme un toxique violent qui, absorbé, provoque chez les animaux, et probablement aussi chez l'homme, des troubles intestinaux extrêmement graves, s'accompagnant d'hémorragie interne mortelle.

Le « quimboiseur », il ne faut cesser de le répéter, est un danger public, ses pratiques occultes et néfastes doivent être interdites, et la justice doit sévir sans pitié contre ces misérables qui n'ont aucune conscience et qui sont souvent responsables de crimes restés ignorés et impunis.

A côté des « quimboiseurs », il existe à la Martinique une autre catégorie de filous qui n'est guère plus intéressante, je veux parler des « magnétiseurs ». D'ordinaire, ce sont deux compères qui opèrent ensemble, mais c'est presque toujours une femme qui sert de médium. Après deux ou trois passes magnétiques, elle fait semblant de s'endormir; c'est le moment qu'on choisit pour l'interroger. Elle aussi établit des prescriptions médicales. Donnez-lui le bas usagé et sale d'une malade atteinte de fièvre typhoïde, elle le portera à son nez, et grâce à son odorat exercé, établira, sans voir la malade, un diagnostic précis. Puis, sans sourciller, elle prescrira un traitement tout à fait bénin : frictions avec du suif et du tafia, tisane de coquelicot ou « d'herbes couresse », loch huileux, etc. Son pronostic sera toujours

réservé; elle laisse ainsi un peu d'espoir aux parents venus en consultation qui, persuadés que cette extralucide est plus savante que le médecin, paieront volontiers le prix demandé et laisseront mourir la malade, faute de soins médicaux appropriés.

Mais là où le magnétiseur triomphe, c'est lorsqu'il est consulté pour faciliter la découverte d'un trésor supposé caché. Un auteur martiniquais, M. André Thomarel, a décrit de façon très humoristique, mais avec beaucoup d'exactitude, une séance de « magnétisme ». Il s'agissait d'un certain Dalbert, qui, persuadé que le sol de sa maison renfermait un trésor, alla, sur ce point, consulter un « magnétiseur » connu sous le nom d'Arthur.

Vous mourrez riche, très riche, lui dit la pythonisse; vous trouverez de l'argent... La nuit, n'entendez-vous pas des bruits dans votre salle à manger? Vous avez cru que ce sont des rats, vous vous êtes procuré un chat.. Ces bruits persistent... Votre femme a peur de dormir seule dans la maison... L'argent est sous votre plancher. Nous le prendrons quand vous voudrez.

.....

Le vendredi suivant, accompagné de sa somnambule, Arthur se rendit chez Dalbert où un bon dîner les attendait. A trois heures, portes closes, quatre cierges brûlant aux quatre coins de la pièce, Arthur faisait les passes qui plongeaient sa complice dans le sommeil hypnotique.

Les cheveux dressés sur la tête, le bon Dalbert assistait à la séance. La somnambule « vit » trois jarres, remua l'argent, compta les doublons (1), les molocotes (2), les gourdes (3) percées et les gourdes pleines, mais recula effrayée par le gardien de ces trésors.

L'essentiel était acquis; l'argent était là. Le prendre n'était que jeu, déclara Arthur, mais pour cela il fallait « du travail », des essences à acheter..., des liqueurs à composer pour asperger la pièce..., un fouet à « arranger » pour chasser le gardien... Des fonds importants étaient nécessaires... un

(1) Doublon : pièce d'or espagnole d'une valeur de 21 francs.

(2) Molocote : pièce d'or espagnole d'une valeur de 100 francs.

(3) Gourde : nom donné à une pièce d'argent de 5 francs.

gramme de graisse de lion » coûtant 25 francs, un dé à coudre de sueur de « molocoye » valant 40 francs, un « tac d'essence en bas bras négresse Macouba » se payant 5 francs.

Comme le tiers de la fortune revenait au magnétiseur, celui-ci consentait à avancer le tiers des frais, mais, pour sa part, Dalbert devait lui remettre 200 francs. Ce qui fut fait.

Huit jours après, une autre séance était organisée. Ça marchait bien, le gardien était moins sévère, au dire de la somnambule, mais une nouvelle avance de fonds s'imposait. Dalbert dut verser 300 francs qu'il se procura en vendant un bœuf qui appartenait à sa mère.

Enfin, on pouvait cueillir les jarres et une nuit pelle et pioche entrèrent en danse.

La somnambule dort près du trou. Arthur en remonte, passe la pelle à Dalbert « Faites attention », lui crie-t-il.

Soudain, Dalbert, le bon Dalbert, se baisse vivement et ramasse quelque chose.

— Laissez voir, lui dit Arthur. Une pièce d'or ! ça y est, nous arrivons encore à temps.

Successivement, le naïf Dalbert découvre deux autres pièces. Assez pour ce soir, commande le quimboiseur, la somnambule est fatiguée, et remettant les trois pièces dans sa poche : « Ça c'est pour faire dire des messes afin d'apaiser saint Christobal. Vendredi prochain, les jarres sont à nous.

Au jour dit, on recommence les fouilles. Sur une assiette neuve, trois petites bougies disposées en triangle éclairent les travailleurs.

— Mon cher Dalbert, nous touchons au but... sommes nous bien d'accord ? le tiers de tout me revient, n'est-ce pas ?

— C'est entendu, vieux frère.

— Mais quoi qu'il arrive, la maison tomberait sur nous, un jet d'eau éclaterait, le diable nous apparaîtrait qu'il ne faudrait pas dire *couic*.

— C'est ça, répondit Dalbert, les cheveux dressés sur la tête, la peau en chair de poule, *moin ké quimbé* (je tiendrai).

— Bon ! piochez raide.

Tandis que Dalbert avait la tête baissée, brusquement, d'un seul coup, les bougies s'éteignirent, et dans l'obscurité des bruits affolants éclatèrent ; des « zombis » se mirent à voleter autour de Dalbert, des ailes sinistres le souffletant.

— *Papa laza* ! gueula Dalbert, *moin mô* (je suis mort). Deux bonds et un coup de tête le portèrent à travers la cloison de bambou, bien loin de la case.

Profitant de cette fuite, le prudent quimboiseur chassa bien vite les chauves-souris qu'il avait lâchées à la figure de son « vieux frère ».

— Je vous avais bien recommandé de ne pas crier, les jarres sont redescendues à vingt mètres.

— *Mon chère, cè pas faute moin... calottes zombis pas doux! Ou cé on vaillant bougre, ou ké réussi quand même.* (Mon cher, ce n'est point ma faute... Les soufflets des « zombis » ne sont pas agréables ! Mais vous êtes un vaillant bougre, vous réussirez quand même.)

— Oui, mais il faudra encore des fonds.

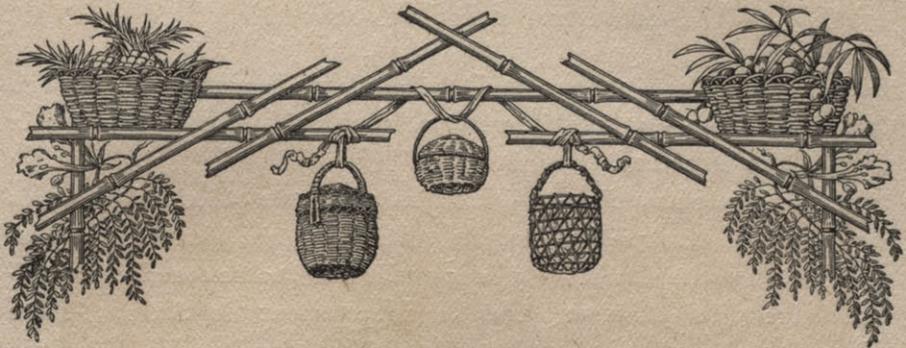
Le samedi soir, Dalbert porta au quimboiseur 125 francs qu'il se procura en remettant sa gilette à un prêteur.

— C'est bon, mais il faut m'envoyer, pour faire une lampe, une grande jarre blanche, une dame-jeanne d'huile, puis, une peau entière de box-calf noir pour établir un triangle magique propre à enfermer le grand géant.

Le pauvre Dalbert n'ayant plus rien à vendre, ne put fournir ni huile, ni cuir, et les travaux ne purent s'achever, mais la belle jarre blanche qui était dans la cuisine de Dalbert est maintenant derrière la maison d'Arthur le quimboiseur.

Je ne puis garantir l'authenticité de cette désopilante histoire, mais elle est en tous cas très vraisemblable. Elle met en relief, d'une part, l'ingéniosité d'un filou, d'autre part, la crédulité d'un brave campagnard. Elle se passe à la Martinique, mais elle aurait pu également avoir pour cadre la Bretagne ou la Vendée, tant est vrai ce proverbe qui dit que « la Terre a des limites, mais que la bêtise humaine n'en a point ».





CHAPITRE XX

LA SAVANE DES PÉTRIFICATIONS

Tous ceux qui ont visité l'Auvergne connaissent les sources incrustantes de Saint-Alyre, près de Clermont-Ferrand. Ce sont des eaux saturées d'acide carbonique, et lorsqu'on y plonge un objet quelconque pendant quelques jours, il ne tarde pas à se recouvrir entièrement de carbonate de chaux. Un morceau de bois qui a séjourné deux jours dans l'eau de Saint-Alyre ressemble à un morceau de pierre, mais il n'en a ni la densité, ni la composition, et après avoir enlevé la couche de carbonate de chaux qui le recouvre, on retrouve le bois avec ses fibres végétales caractéristiques.

Le phénomène de la pétrification du bois est absolument différent; il s'agit — disent les savants — d'une véritable *pseudo-morphose* par laquelle la nature transforme complètement le végétal en minéral, sans cependant en altérer la forme première. Mais cette opération, cette transmutation ne se fait pas, comme dans l'eau de Saint-Alyre, en quelques heures; elle est l'œuvre des siècles. Il faut, en effet,

des centaines d'années pour que la molécule inorganique — la silice en la circonstance — se substitue à la cellule végétale sans en altérer la forme et la structure.

Aussi, ce phénomène est-il extrêmement rare et les bois pétrifiés ne se rencontrent que sur certains points du globe bien définis. Jusqu'ici, on ne connaît dans le monde entier que quatre centres de pétrification : celui d'Autun, dans le département de Saône-et-Loire (France), celui d'Arizona (États-Unis d'Amérique), celui d'Antigua (Antilles Anglaises) et celui désigné sous le nom de « Savane des pétrifications » dans le sud de la Martinique.

A ceux qui ont l'occasion de passer quelques jours dans la Reine des Antilles et qui éprouvent un certain intérêt pour les choses de la nature, je donne le conseil d'aller visiter la Savane des pétrifications. Pour y accéder, il suffit de se rendre soit par terre, soit par mer au village de Sainte-Anne; la Savane des pétrifications n'en est éloignée que de 5 kilomètres. Avec de bons souliers qui défient le sol rocailleux, des jambières en cuir qui préservent des ronces, des lunettes jaunes qui permettent de supporter l'éclat de la réverbération, un casque, une petite pioche et un solide bâton, on est parfaitement équipé pour cette excursion géologique.

N'importe quel habitant de Sainte-Anne peut servir de guide; avec lui, on traversera le « Fonds Moustique », on passera dans le voisinage d'un marais salant « l'Étang des Salines » et après une marche plutôt pénible, à travers un fourré épineux, où le régime végétal n'est représenté que par des « cactus cierges », des « zicacs » et par des « lunaires vivaces » — vulgairement appelées monnaie du pape — on arrivera à la Savane des pétrifications.

Aux Antilles, on désigne sous le nom de savane une vaste étendue de gazon plus ou moins entouré d'arbres. La Savane des pétrifications ne répond nullement à cette définition pour l'excellente raison que l'herbe y fait totalement défaut, et que l'on n'aper-



LA SAVANE DES PÉTRIFICATIONS
Vue de la partie centrale



DEUX ÉCHANTILLONS DE JASPE DONT L'UN SUPPORTE UNE HACHE CARAÏBE



PALMIER SILICIFIÉ

Clichés Coridon

çoit aucun arbre à l'horizon. C'est un véritable désert de pierres et le paysage est d'une tristesse inquiétante.

« C'est un cimetière », dit M. l'inspecteur primaire Charlet, « mais un cimetière dont les tombes auraient été profanées, car des corps qu'elles renfermaient, certains ne sont plus qu'à demi enterrés et font plus ou moins saillie à la surface du sol; même, des membres s'en sont détachés qui gisent à l'entour... Toutefois, que l'on ne frissonne pas à ce macabre spectacle; ces cadavres, ce sont uniquement des restes de végétaux qui furent des êtres vivants, sans doute, mais dont la destinée nous laisse assez insensibles. D'ailleurs, c'est la Nature elle-même qui semble s'être plu à les exhumer tour à tour selon son caprice ».

Au moins, a-t-elle pris soin de les préserver de l'inévitable corruption, car ils apparaissent comme admirablement conservés.

En voici un fragment où se laissent voir longitudinalement les fibres les plus fines et transversalement toutes les couches concentriques du bois dont la teinte seule s'est un peu altérée; il n'est pas jusqu'à l'écorce qui n'en ait gardé son aspect rugueux et crevassé et ne semble parfois prête à se détacher. Bref, on n'y perçoit aucune déformation et c'est une perfection à laquelle ne saurait prétendre l'embaumement le mieux réussi.

Seulement, à saisir ce fragment, quelle surprise de constater qu'il pèse dans la main un poids auquel n'atteint même pas le plus lourd des « Bois de fer ». L'on est tenté de se demander à quelle mystification sont dues ces... pseudo-reliques. Puis, il faut bien finir par se convaincre que ces prétendues « mouires » végétales sont bel et bien des « phytolithes », pour parler comme les savants, ou simplement des « bois pétrifiés ».

Le microscope permet au surplus d'y voir d'un peu plus près et de se rendre compte que lentement, mais inlassablement, à chaque cellule organique, s'est substituée une molécule inorganique jusqu'à ce que la substance végétale ait été intégralement remplacée par de la matière minérale, et celle-ci, docilement, fidèlement, a respecté, épousé la forme et la structure de celle-là.

Les bois pétrifiés que l'on rencontre dans la Savane des pétrifications ont donc l'aspect d'un végétal; certains botanistes y

reconnaissent même les espèces et peuvent parfaitement différencier le « gaïac » du « Flambeau noir ». C'est ainsi qu'un collectionneur de bois pétrifiés qui se double d'un savant, M. Coridon, a pu identifier parfaitement un palmier dans une pierre de 25 mètres de long qu'il a découverte il y a une dizaine d'années, et dont les morceaux qui subsistent encore présentent tous les caractères botaniques de cet arbre si commun aux Antilles.

Quand aux nombreux cailloux qui parsèment la dite savane, il faut avoir quelques notions de géologie pour pouvoir les distinguer et les classer; les uns ont l'aspect scoriacé, les autres sont au contraire à paroi lisse, et lorsqu'on les casse on est tout surpris de constater que l'intérieur diffère selon les pierres; les unes sont jaunes, les autres sont brunes ou noires; d'autres, enfin, ont l'aspect de l'écaille blonde.

D'après M. le Professeur A. Lacroix, du Muséum de Paris, le plus commun de ces cailloux est une pierre blonde garnie de boursouflures et qui se nomme la « calcédoine »; la variété observée à la Martinique est dite « calcédoine à enroulement ». On y rencontre aussi de nombreuses « jaspes », roches très dures dont la cassure lisse présente de larges bandes diversement colorées en rouge, en jaune ou en vert par des oxydes métalliques.

A côté des agates — dont la calcédoine et les jaspes ne sont que des variétés uni ou multicolores — on a trouvé aussi dans la Savane des pétrifications des opales, gemmes admirables, que l'on peut sans hésitation classer dans la catégorie des pierres précieuses, car elles reflètent à la fois le bleu du saphir, le jaune de la topaze, le vert de l'émeraude et le violet de l'améthyste.

On trouve également des « zéolithes » dans ce coin de terre martiniquaise, mais les beaux échantillons se font de plus en plus rares, car ils ont été emportés par les nombreux visiteurs qui sont déjà venus explorer la Savane; il est cependant plus que probable qu'en fouil-

lant le sol de façon méthodique, on mettrait à jour d'autres spécimens qui pourraient intéresser les savants... et les collectionneurs.

Toutes ces pierres — de même que les bois pétrifiés — sont exclusivement composées de silice; leur vive coloration est le fait d'une association avec certains oxydes métalliques. Cette constatation n'a en soi rien de particulier; ce qui est beaucoup plus troublant, c'est le phénomène physique appelé pseudo-morphose, qui a transformé un vulgaire morceau de bois en pierre. Voici comment on explique cette transmutation.

La silice, c'est-à-dire l'oxyde de silicium n'est pas rare à la Martinique; toutes les roches éruptives que l'on rencontre dans le sol et dans le lit des rivières sont formées par des silicates; il en est de même de la plupart des minéraux constituant le sable du bord de la mer. Lorsque cette silice est dissoute et mobilisée par l'eau dans des conditions spéciales, elle peut imprégner puis se fixer sur le bois qu'elle transformera en pierre : toutes les cellules végétales d'une branche d'arbre seront peu à peu infiltrées par le minéral qui se substituera entièrement aux molécules organiques et cela, parfois, sans en altérer la forme première.

La formation de la Savane des pétrifications de la Martinique remonte à la période tertiaire. A cette époque les produits des projections d'éruptions volcaniques ont enseveli la végétation dont était couverte cette partie de l'île, et c'est plus tard que certains des végétaux conservés dans ces terres volcaniques ont été infiltrés par la silice. Ensuite, ils ont été et ils continuent à être mis à jour grâce à l'érosion pluviale.

Voilà la raison pour laquelle la Savane des pétrifications n'est plus aujourd'hui qu'un vaste désert où reposent depuis des siècles les corps momifiés de ceux qui furent jadis les hôtes et la parure de la forêt équatoriale.





CHAPITRE XXI

LES PÊCHEURS DE SCHŒLCHER

LE nom de Schœlcher est un nom vénéré à la Martinique : c'est celui d'un sénateur du Haut-Rhin qui, alors qu'il était sous-secrétaire d'État aux Colonies en 1848, fit signer par le ministre François Arago le décret abolissant l'esclavage. Il a sa statue sur une des plus belles places de Fort-de-France, et on peut lire sur le socle ces lignes prononcées jadis par lui : « Nulle terre française ne doit plus porter d'esclaves. »

Le nom de Schœlcher a été également donné à un village de pêcheurs qui se trouve dans le voisinage de la capitale.

J'ai eu l'occasion, il y a quelques années, d'y passer une partie du mois d'août. Si je garde un excellent souvenir des bains de mer que j'y ai pris, je ne puis oublier les bonnes parties de pêche auxquelles j'ai participé. Je me trouvais là avec un ami d'enfance et notre premier soin en arrivant à Schœlcher fut de nous procurer un canot et un filet de pêche. Après de nombreuses démarches, nous finîmes par trouver un vieux bonhomme qui possédait l'un et l'autre. Moyennant une somme peu élevée, il consentit à nous louer son bateau et ses engins,

mais à la condition formelle qu'il nous accompagnerait chaque fois que nous irions à la pêche.

Dès le lendemain matin, équipés comme de véritables loups de mer, mon ami et moi, nous embarquions sur la pirogue *Gabrielle* au fond de laquelle notre pêcheur avait déjà installé sa « senne »; nous partîmes tous les trois à la recherche du poisson. La pirogue semblait toute neuve; c'était en effet la première sortie de *Gabrielle* et son propriétaire était tout fier de nous vanter le fini de son travail. « Car c'est moi — nous dit-il — qui l'ai faite entièrement avec l'aide de mon fils aîné ».

Devant notre mouvement d'étonnement, il ajouta : « Oh ! ce n'est pas très difficile, il faut seulement avoir l'habitude. J'ai acheté à un bûcheron un tronc de « gommier » déjà équarri et creusé dans sa longueur, puis, j'ai mis du sable mouillé dans la partie creusée. Au bout de deux mois, j'obtins ainsi la largeur désirable; il m'a suffi alors de mettre un revêtement intérieur pour donner à la pirogue sa forme définitive. Ensuite, j'ai dû amincir les deux extrémités, raboter ce qui dépassait, mettre une planche pour former le bord, installer les banquettes et enfin goudronner et peindre l'embarcation. J'ai pu ainsi avoir pour 700 francs une bonne pirogue, alors qu'il m'aurait fallu payer 2.000 francs pour en avoir une semblable. »

Pendant cette harangue, nous nous étions écartés du rivage; nous en étions à peine éloignés de trois cents mètres, lorsque nous commençâmes à dérouler la senne. C'était une sorte de filet qui avait cinq mètres de hauteur et deux cents mètres de longueur; des bouchons de liège permettaient de suspendre perpendiculairement cette muraille de ficelle que tendaient des boules de plomb et qui fut placée parallèlement au rivage. Une corde placée à chaque extrémité de la senne fut ensuite déroulée, portée à terre, et attachée à un cocotier de la plage. L'appareil ayant été ainsi placé, il n'y avait plus qu'à ramener le filet sur le sable de la plage; ce rôle était dévolu aux hommes et aux

femmes du village qui, nous ayant vus partir pour la pêche à la « senne », attendaient sur le rivage le moment de nous donner un coup de main rémunérateur. A notre signal, hommes et femmes se mirent à tirer sur les cordes que retenaient les extrémités du filet. La ligne des bouchons flotteurs se transforma en demi-cercle dont la concavité était tournée vers la terre; pendant que l'on tirait sur les cordes, nous frappions l'eau avec nos rames de façon à effrayer le poisson et à l'obliger à se précipiter dans les mailles du filet; mais lorsque le cercle se fut suffisamment rétréci, nous poussâmes à terre notre embarcation. Quelques instants après, la senne était tirée sur le sable, et nous eûmes la satisfaction de voir des poissons de toute forme et de toute grosseur qui, au milieu d'algues marines et de crabes « ciriques », grouillaient et s'efforçaient, par des bonds désordonnés, d'échapper aux mailles qui les enserraient.

Tous les villageois qui nous avaient aidés à « tirer la senne » nous aidèrent aussi à « décrocher » le poisson et à le jeter dans la pirogue. Il y en eut bientôt un tas énorme. Après avoir fait une distribution copieuse à tous ceux qui nous entouraient, mon ami et moi, nous pûmes mieux examiner le produit de notre pêche. Il y avait surtout des « sardes », sardes ordinaires, sardes grises, sardes à plumes, et des couronnés; quelques-uns étaient même de belles dimensions. Notre pêcheur ne put s'empêcher de nous faire remarquer que nous avions fait une pêche extraordinaire.

— Comment, lui dis-je, il n'en est donc pas de même lorsque vous pêchez pour votre propre compte? On m'a cependant dit que le poisson pullulait dans les eaux martiniquaises.

— Hélas, nous répondit-il, il nous arrive souvent, à nous autres pêcheurs professionnels, de rentrer bredouilles, ou tout au moins, de ne trouver dans nos filets que quelques rares poissons égarés. Jadis, il y avait en effet beaucoup de poissons dans la baie de Schœlcher; mais, depuis le Volcan, le poisson a considérablement diminué. Nous

ne faisons de bonnes pêches que lorsque nous allons au large jusque dans le voisinage de la Dominique; alors, il nous arrive de tomber sur des bancs de « maquereaux » ou de « coulirous », et de faire une pêche très abondante qui nous permet de vivre pendant plusieurs jours.

En disant cela, le vieux bonhomme avait l'air si sincère que nous ne pûmes résister au plaisir de lui offrir toute notre pêche; après quelques réticences, il finit néanmoins par accepter et nous remercia chaleureusement.

Quelques jours plus tard, nous allâmes le voir chez lui. Il habitait à l'autre bout du village, sous les cocotiers, une petite case couverte en tuiles et entourée de piquets sur lesquels séchaient ses filets. Il était occupé à réparer des filets à larges mailles, dont la ficelle était d'une bonne grosseur.

— A quoi donc vous servent ces filets, lui demandai-je?

— A pêcher le thon, sur le banc de Miquelon.

Je ne pus retenir un mouvement de surprise; il s'en rendit compte.

— Il ne s'agit pas du banc de Terre-Neuve, me dit-il en patois.

Ici, nous désignons sous le nom de Miquelon un bas-fond qui se trouve à l'ouest de la Martinique; quand les eaux sont plus froides et plus douces, nous allons y pêcher le thon; c'est pour cela que nous nous servons de ces gros filets, car, avec le thon, nous prenons parfois des mar-souins et même des requins; ces poissons, vous vous en doutez, font beaucoup de dégâts dans nos filets.

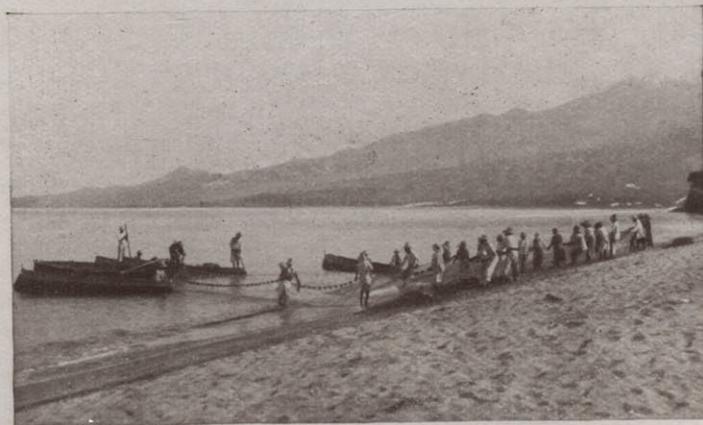
— Le thon est-il un poisson très recherché à la Martinique? lui demandai-je. En fait-on des conserves?

— Dans notre pays, me répondit-il, on apprécie beaucoup le thon frais, et il se vend assez facilement. Malheureusement, ce poisson ne se rencontre qu'à certaines époques de l'année, et principalement pendant l'hivernage. Pendant cette période, on en pêche beaucoup, et j'ai eu moi-même l'occasion de capturer des spécimens qui avaient plus de deux mètres de longueur; malheureusement, c'est un poisson



Cliché Symphorien

SCHŒLCHER, VILLAGE DE PÊCHEURS



Cliché Le Camus

LA PÊCHE A LA SENNE

qui, sous notre climat, se gâte très facilement, et l'on est souvent obligé de rejeter à la mer, dans un bref délai, tout ce qui n'a pas été vendu à vil prix.

— C'est navrant, ajouta mon ami, en matière de conclusion.

La veille de mon départ de Schœlcher, j'eus l'occasion de voir, devant la maison d'un autre pêcheur, une tortue de grande taille. L'animal avait été retourné sur le dos, et faisait avec ses pattes des mouvements désordonnés, essayant, sans y réussir, de se mettre sur le ventre. C'était une bête superbe, dont la carapace avait plus d'un mètre de long sur soixante-dix centimètres de large. Ses quatre pattes trapues étaient recouvertes d'écailles blondes et brunes et sa tête volumineuse se terminait par une sorte de bec acéré.

C'est une tortue « carette », me dit un monsieur qui se trouvait déjà là, et qui examinait l'animal; c'est la carapace de cette tortue géante qui fournit cette matière si recherchée nommée « écaille ». Elle vaut actuellement 150 francs le kilo à Fort-de-France, et comme chaque tortue peut fournir 2 à 3 kilos d'écaille, vous voyez que cet animal a une réelle valeur.

— Comment faites-vous pour enlever l'écaille, demandai-je au pêcheur?

— D'abord, me répondit-il, je tue la carette, et je vends sa chair qui est très appréciée. Une soupe de tortue est un véritable régal pour les gourmets. Ensuite, j'expose la carapace à la chaleur d'un feu de bois; les écailles se gondolent et se laissent enlever sans trop de difficultés. Sur le dos, il y a 13 feuilles, qui se superposent comme les tuiles d'un toit; ce sont celles-là qui sont le plus appréciées à Fort-de-France et qui se vendent le plus cher, surtout lorsqu'elles sont épaisses et claires; malheureusement, ces grandes feuilles sont souvent détériorées par des huîtres qui viennent s'incruster sur la carapace de la tortue et en diminuent la valeur marchande.

« Lorsque j'ai enlevé les écailles du dos, que nous appelons ici

la « dépouille », j'enlève ensuite les feuilles du ventre (il y en a douze) et les petites écailles qui garnissent les pattes. Je vends tout cela, sous le nom « d'onglons », mais on me les paie beaucoup moins cher que les feuilles du dos. »

Sur ces entrefaites, une voiture s'approcha; on y chargea la tortue pour la porter au marché de Fort-de-France; la pauvre bête, pendant tout le voyage, fut maintenue dans la position renversée où je l'avais trouvée. Je sus plus tard qu'elle avait été capturée au moment où elle allait pondre ses œufs dans le sable d'une petite baie voisine de Schœlcher; dans son nid, on avait trouvé une douzaine d'œufs de la grosseur des œufs de poule.

Je rentrai au village avec le monsieur que j'avais rencontré, et qui n'était autre qu'un commerçant de la capitale.

— Ce qu'il y a d'inouï, me disait-il, c'est que les pêcheurs de caret ne savent pas que la partie qu'ils vendent le meilleur marché, le ventre de l'animal, est en réalité la partie la plus recherchée. Elle est, certes, beaucoup plus mince que la partie supérieure, mais elle est beaucoup plus claire et sert à la préparation de l'écaille blonde, dont le prix est plus élevé que celui de l'écaille brune. Pour obtenir une épaisseur suffisante, rien n'est plus facile. Il suffit de plonger les feuilles d'écaille dans de l'eau bouillante; elles s'y ramollissent considérablement. Il suffit ensuite de les aplatir, de les placer l'une sur l'autre dans une presse, dont on augmente l'action quand le tout est replongé dans l'eau bouillante. Par ce procédé, les feuilles minces de l'écaille blonde se confondent, se soudent entre elles, et il est impossible de distinguer la trace de cette soudure. D'ailleurs, on opère de la même façon pour l'écaille brune, et si vous avez l'occasion de visiter à Fort-de-France le magasin de Monsieur L..., vous y verrez un ouvrier qui fabrique de cette façon des peignes d'écaille fort appréciés des passagers qui, entre deux paquebots, visitent la ville.

— Je ne savais pas, répondis-je à mon interlocuteur, que l'on

pouvait trouver de l'écaille à la Martinique; j'en achèterai quelques feuilles, car, en France, j'en aurai certainement l'utilisation.

— Si vous faites cet achat chez L..., ajouta-t-il, demandez-lui donc de vous montrer sa collection de perles roses. Peut-être vous en cèdera-t-il une.

— Comment, fis-je avec étonnement, il y a donc des perles à la Martinique?

— Mais certainement, et ce sont de véritables perles naturelles; leur couleur est d'un rose qui se rapproche tantôt du corail, tantôt de la couleur chair; elles sont irisées et de forme irrégulière. Mais il y en a qui sont très régulières et qui affectent la forme d'un œuf de serin. Celles-là, lorsqu'elles sont parfaitement irisées, atteignent une grosse valeur, mais naturellement, elles sont excessivement rares. Pour ma part, je n'en connais que quelques exemplaires.

— Et d'où provient cette perle?

— D'un énorme coquillage désigné vulgairement sous le nom de « lambi », mais qui, scientifiquement s'appelle le strombe. Sa chair est très comestible; comme c'est un mollusque, on mange le lambi de préférence les jours maigres et les cuisinières ont quelquefois, en dépèçant cet animal, avant de le mettre à la casserole, l'agréable surprise d'y trouver une perle. Vous devinez leur joie.

— Cette perle ne se trouve donc pas sous la valve?

— Ce n'est pas un mollusque à valves, comme les huîtres ordinaires; la carapace a la forme d'une conque qui peut atteindre la grosseur d'une tête d'enfant; elle est de couleur rose, ce qui permet de l'utiliser comme objet d'ornement. A la Martinique, le lambi est tellement commun qu'on s'en sert pour les bordures de jardin et pour l'entourage des tombes. Ce qui ne veut pas dire, ajouta-t-il malicieusement, que les perles roses n'ont aucune valeur.

Sur ces mots, notre entretien prit fin et mon compagnon de route, qui était arrivé devant la porte de sa maison, prit congé de moi.

Quelques jours plus tard, ma villégiature terminée, je rentrai à Fort-de-France, et je me mis immédiatement à la recherche d'une perle rose. Avec beaucoup de difficultés, je finis par en trouver un bel échantillon qui, malheureusement, avait une teinte corail un peu trop prononcée.

Un soir, sur la « Savane » qui est le lieu de rendez-vous des promeneurs, je rencontrai un de mes camarades de Lycée qui connaît particulièrement la faune marine des eaux martiniquaises et je lui demandai s'il y avait une relation entre l'éruption du Volcan de la Montagne Pelée et la diminution du poisson dans la baie de Schœlcher.

— Il n'est pas impossible, me répondit Conseil, que, dans la rade de Saint-Pierre, les phénomènes géologiques ayant accompagné les éruptions de la Montagne Pelée aient modifié la topographie de certains fonds. Il est même probable que d'épaisses couches de cendre ont recouvert des fonds jadis sablonneux. Dans ces conditions, le poisson ne trouve pas les algues qui sont nécessaires à sa nourriture et il va la chercher ailleurs. Mais je ne crois pas que ce soit le cas pour la baie de Schœlcher, qui se trouvait bien en dehors de la limite des nuées ardentes du Volcan.

— Et cependant, répliquai-je, un pêcheur, qui nous a accompagnés l'autre jour à la pêche, nous a affirmé que, dans le voisinage des côtes, le poisson diminuait de plus en plus chaque année. A quoi donc attribuez-vous cette disparition du poisson?

— Les pêcheurs sont les premiers coupables de cette disparition. Ils travaillent toujours dans les mêmes parages et détruisent tout le poisson avec leurs sennes. Ils capturent sans profit des milliers d'alevins inutilisables; enfin, chose plus grave, ils labourent avec les plombs de leurs filets les fonds sablonneux de la côte, détruisant ainsi des millions d'œufs qui reposaient sur ces fonds. Cet appauvrissement s'est accéléré du fait que moins les coups de senne rapportent, plus on

les répète dans l'espoir de parvenir à quelque capture, même modeste. C'est ainsi que dans certaines anses de la côte ouest, j'ai vu des sennes râcler plus de dix fois le fond d'une baie dans une même journée. Que peut-il rester de vivant dans de tels parages?

« Ajoutez à cela l'emploi des explosifs qui, malgré leur interdiction et les pénalités encourues, sont en usage d'une façon très courante, et vous vous expliquerez facilement pourquoi le poisson diminue de plus en plus, sur les côtes de la Martinique. »

— N'y aurait-il pas moyen, demandai-je, de prendre des mesures pour empêcher cette destruction, ou tout au moins, y remédier?

— Parfaitement, il faudrait d'abord interdire la pêche à la senne sur les plages, et poursuivre impitoyablement tous les criminels qui utilisent la dynamite pour capturer le poisson. Il faudrait en même temps lutter contre le déboisement de nos forêts.

— Vous parlez du déboisement. Je ne m'explique pas très bien le rapport qu'il y a entre la destruction des arbres et le poisson de nos côtes.

— Cela vous étonne; il y a pourtant entre ces deux choses un rapport très étroit. Suivez mon raisonnement, Vous n'ignorez pas que le déboisement constitue, pour notre pays, un véritable fléau. Comme il n'y a ni charbon de terre, ni autre combustible, on se sert uniquement du charbon de bois pour l'usage domestique. Or, pour se procurer du charbon de bois, le moyen le plus simple est de couper les jeunes arbres de la forêt, et les charbonniers ne s'en privent pas. Si l'on n'arrête pas cette destruction systématique en prenant des mesures énergiques, il faut prévoir la disparition prochaine des magnifiques forêts qui faisaient jadis la beauté de l'île. Qu'en résultera-t-il? Une sécheresse perpétuelle, la diminution des cours d'eau, et la ruine d'un pays très fertile, grâce à l'humidité de son sol.

« En ce qui concerne les poissons, laissez-moi vous expliquer comment leur disparition suivra celle des arbres. Vous n'ignorez pas que les

gros poissons mangent les moyens; que les moyens mangent les petits. En descendant l'échelle de grandeur, on arrive à cette constatation que les tout petits poissons qui, eux, ne peuvent plus manger leurs congénères, se nourrissent exclusivement des végétaux qui flottent dans la masse et à la surface des mers. Or, ces végétaux ne peuvent se développer qu'en s'assimilant les substances minérales dissoutes dans l'eau de mer. Mais ces substances minérales n'entrent pas normalement dans la composition de l'eau de mer; elles proviennent des continents où elles ont été dissoutes par les eaux de ruissellement qui renferment alors de la silice, des carbonates, des sels ammoniacaux, des nitrates, des phosphates, etc... De sorte que plus il pleut dans un pays, plus les mers qui bordent les côtes sont riches en éléments minéraux transformables, et plus riche sera sa faune marine.

« Voilà pourquoi, si on veut repeupler en poisson les eaux martiniquaises, il faut également combattre le déboisement des forêts. N'est-ce pas logique? »

Un tel raisonnement ne pouvait que me convaincre; cependant, un doute restait dans mon esprit.

— Ce que vous venez de me dire, fis-je observer à mon camarade, s'applique aux poissons sédentaires qui vivent toute l'année sur les côtes de l'île, mais il y a aussi les poissons migrateurs qui se rencontrent au large, bien loin des côtes, et qui ne viennent qu'à certaines époques dans les eaux de la Martinique pour y pondre leurs œufs. Si j'en juge par le nombre considérable de pirogues remplies de maquereaux et de coulirous que j'ai vu hier débarquer leur marchandise sur les bords de la rivière Madame, on ne se douterait pas que le poisson est en voie de diminution.

— Vous avez raison, reprit Conseil, si les poissons de la zone côtière diminuent de jour en jour, les poissons migrateurs, qui se tiennent dans les eaux profondes du large et qui se renouvellent sans cesse sont toujours très abondants. Mais leur présence sur nos

marchés est intermittente; pendant quelques jours, on trouvera en abondance du thon, des dorades, des maquereaux; on restera ensuite plusieurs mois sans avoir de poisson en quantité suffisante. De ce fait, les prix augmenteront considérablement et l'alimentation de notre population sera déficitaire. Si, au contraire, la pêche était organisée comme elle devrait l'être, on n'aurait pas à redouter ces semaines de disette qui suivent fatalement les journées d'abondance.

Et mon camarade, se rendant compte que la question de la pêche à la Martinique m'intéressait vivement, me résuma tous les travaux qui avaient été déjà faits par la « Mission des pêches » dont il était le directeur.

C'est ainsi qu'il a pu constater que le thon que l'on pêche sur les côtes de France, le thon blanc appelé aussi germon, vient se reproduire dans les eaux chaudes de la mer des Antilles; d'autres espèces de poissons viennent également frayer dans ces parages et à certaines époques de l'année on pourrait en capturer des centaines de mille. Conseil, qui a étudié parfaitement toutes ces questions, espère que la routine, la sainte routine, sera un jour vaincue et que la pêche sera organisée de façon industrielle et rationnelle. « Ce jour-là, me dit-il, il y aura à Fort-de-France un véritable port de pêche distinct du port de commerce et du port de guerre, un frigorifique qui permettra non seulement de conserver le poisson, mais aussi la viande et tous les produits susceptibles de s'altérer rapidement; des usines de conserves et des chalutiers qui pêcheront au large avec des engins perfectionnés.

Le poisson sera si abondamment capturé, soit sur les côtes, soit au large, que, non seulement, toute la population pourra, quelle que soit la saison, en consommer d'excellente qualité, mais que l'on pourra, grâce aux fabriques de conserves, en exporter dans les îles voisines, et même en Europe. Et Conseil, qui est convaincu que son rêve actuel deviendra un jour une réalité, ajouta : « Nous aurons alors accompli la

plus grande œuvre économique et sociale dont aura été doté notre pays depuis longtemps. »

Les pêcheurs de Schœlcher qui, en ce moment, fument tranquillement leurs pipes, pendant que leurs filets sèchent au soleil, souhaitent-ils une pareille transformation qui modifierait complètement leur façon de vivre? Préfèrent-ils la fortune et le rude labeur, à la douce quiétude dans laquelle ils se complaisent actuellement? That is the question.





CHAPITRE XXII

L'ILE AUX FLEURS — LIANES ET ORCHIDÉES



A Martinique est à l'abri des frissons de l'hiver », a dit un poète local. On conçoit volontiers que, dans un pays aussi favorisé, la végétation soit intense et les fleurs abondantes. Je me souviens encore de l'étonnement d'un Parisien débarqué à Fort-de-France, en plein mois de décembre, et qui visitait en ma compagnie le jardin d'un vieux magistrat retraité. Il y trouva des violettes, des azalées géantes, des gardenias, des lantana, des jasmins, des hibiscus, des plumbagos, des lauriers roses, mais ce qui l'intéressa le plus, ce fut un arbre de plusieurs mètres de hauteur dont les fleurs roses dégagaient un parfum si pénétrant que tout le jardin en était embaumé; il s'agissait du frangipanier dont les magnifiques fleurs ont la couleur du corail et le parfum des tubéreuses de Nice.

— « Vous habitez, dit-il au magistrat, un pays merveilleux et je vous envie de pouvoir toute l'année cueillir les fleurs et les fruits de votre jardin. N'y-a-t-il pas cependant un moment où la nature se repose?

— Chez nous, répondit notre hôte, le repos absolu de la végéta-

tion est inconnu; quelle que soit l'époque de l'année, on peut toujours trouver des fleurs et des fruits. Certains arbres comme le frangipanier que vous venez de voir, fleurissent deux fois par an, d'autres n'ont qu'une seule floraison. Par contre, les rosiers ont toujours des fleurs, et si on ne les taille pas en conséquence, les plus belles espèces finissent par dégénérer.

« C'est en juin que mon jardin est dans toute sa splendeur. A ce moment, le grand arbre qui se trouve au milieu de la pelouse est en fleurs, et se transforme pour un mois en un véritable buisson ardent. C'est un flamboyant; lorsqu'il fleurit, on ne voit presque plus les feuilles; elles sont cachées par d'énormes pétales rouges qui transforment cet arbre en un coquelicot géant. A la même époque, fleurissent les *amaryllis vitata* dont la grande corolle rouge est portée par une hampe florale haute d'un mètre; sur le mur, le bougainvillier dont les bractées sont également rouges est en pleine floraison. Vous vous rendez compte de cette orgie de couleurs où le rouge domine; ce spectacle a déjà tenté plus d'un peintre, et tous les ans, lorsque le flamboyant est en fleurs, je suis certain de recevoir la visite d'un artiste de passage qui me demande l'autorisation de s'installer ici avec son chevalet, sa palette et sa boîte à couleurs.

« A une autre époque de l'année, c'est le blanc qui domine; la pergola qui se trouve sur le côté droit est recouverte de petites fleurs blanches parfumées qui rappellent le muguet de France; dans les plates-bandes, les jasmins, les amaryllis blancs, les tubéreuses sont également en fleurs; c'est une symphonie en blanc, beaucoup plus agréable, beaucoup plus douce, à mon avis, que la symphonie en rouge du mois de juin.

« Nous avons ici une saison qui s'appelle l'hivernage et qui dure de juillet à septembre; contrairement à ce que vous pourriez croire, c'est pendant l'hivernage qu'il fait le plus chaud. A cette époque de l'année, il pleut à torrent et mes pauvres fleurs s'en ressentent. Beau-

coup d'entre elles continuent à fleurir, et si je ne protégeais pas mes dahlias et mes œillets avec une bâche, toutes ces plantes seraient sac-cagées et couchées dans la boue. »

— Pourquoi donc, reprit le Parisien, n'utilisez-vous pas des serres vitrées? On se figure à tort que les serres ne sont utiles que dans les pays froids, pour donner aux plantes exotiques la chaleur qui leur est indispensable. C'est une erreur. Il y a aussi des serres dites « serres froides » que l'on ne chauffe jamais et qui permettent d'élever en pots des plantes délicates que l'on ne veut pas exposer aux intempéries. Vos œillets cultivés en serre froide, à l'abri du soleil ardent et de la pluie, seraient beaucoup plus beaux que ceux que vous obtenez en pleine terre. Vous pourriez aussi cultiver des orchidées, car ces fleurs sont très fragiles, principalement les *cattleya*, et ne résisteraient pas aux averses violentes que vous signalez.

— Je prends bonne note de votre conseil, répondit le magistrat, mais je crois que l'on peut, à la Martinique du moins, cultiver des orchidées sans avoir des serres vitrées, qui sont d'un coût très élevé. Je connais un officier d'artillerie qui habite sur ces hauteurs et qui en possède une jolie collection. Si, dans le cours de vos promenades à travers l'île, vous avez l'occasion de passer à Colson, allez donc de ma part rendre visite au capitaine C..., il se fera un plaisir de vous montrer ses orchidées, ses *caladiums* et ses *broméliacées*.

Sur cette invitation, la conversation prit fin; mon ami et moi, nous primes congé du vieux magistrat, emportant avec nous une magnifique gerbe de fleurs et une grappe de mandarines dorées qu'il avait fait cueillir à notre intention.

Au mois d'août suivant, j'étais en villégiature au Camp de Balata, situé à dix kilomètres de Fort-de-France, au pied des Pitons du Carbet. Un sous-officier, rentrant de la chasse, m'apporta un jour une superbe orchidée; c'était une *oncidium altissimum* dont la hampe florale longue de deux mètres supportait plus de deux cents petits

papillons jaunes et bruns. Cette plante magnifique avait été cueillie dans les bois de Colson; elle évoqua dans mon souvenir la collection d'orchidées du capitaine C..., et je résolus d'aller le plus tôt possible rendre visite à cet officier.

Le lendemain, de très bonne heure, je me mis en route. Il faisait, ce jour-là, un temps idéal; le soleil venait de se lever et la température ne dépassait pas 20 degrés. Comme il avait plu pendant une partie de la nuit, les plantes étaient encore mouillées et sur les larges feuilles de caladiums qui bordaient le chemin, les gouttelettes d'eau scintillaient comme d'énormes diamants. Quelques instants après, j'étais sous bois. Oh! le magnifique spectacle que celui de cette nature exubérante! Quelle variété de feuilles et de fleurs! Comment ne pas admirer ces fougères géantes dont les jeunes feuilles dentelées ressemblent à des crosses d'évêque, ces bégonias aux fleurs roses et rouges qui tapissent les talus, et ces framboisiers sauvages dont le fruit savoureux laisse à la bouche un goût de fleur! Quelle surprise de constater que sur les routes de cette région paradisiaque, les amaryllis poussent à l'état sauvage, tandis que les yuccas dressent vers le ciel leur longue tige au sommet de laquelle se balancent des centaines de clochettes blanches!

Il était près de 8 heures lorsque j'arrivai au camp de Colson, occupé par les troupes d'artillerie pendant la saison d'hivernage. On me conduisit auprès du capitaine C... qui, prévenu par téléphone de mon arrivée, m'attendait devant sa porte. Il se disposait à aller prendre son bain journalier à la piscine qui se trouve à côté du camp et il m'invita à l'accompagner; après une marche de 5 kilomètres, cette proposition n'était pas de refus. Quelques instants plus tard, nous prenions nos ébats dans un bassin naturel creusé dans le roc et alimenté par une cascade. A cette heure matinale, l'eau était plutôt froide, mais elle était si limpide que ce fut pour nous un véritable plaisir de prolonger nos ablutions. Un pareil bain froid réveilla notre

appétit; nous fîmes honneur au petit déjeuner qui suivit, puis je partis avec le capitaine visiter ses jardins.

— Voyez-vous, me dit-il, ce petit coin de Colson est un véritable Eden. La température oscille entre 18 et 25°, grâce à l'humidité qui y règne pendant une grande partie de l'année, tout pousse à merveille. Je n'ai pas grand mérite à obtenir de belles plantes; celles-ci poussent à l'état naturel, tant est riche en humus le sol de la forêt voisine.

« Voici d'abord mes caladiums; la plupart sont originaires de la Martinique. Il y en a des variétés infinies, la plus connue est celle désignée dans le pays sous le nom de « chou caraïbe » et dont la racine est comestible, mais si la fleur en forme d'arum est jolie, le feuillage est par contre uniforme et ne présente aucun caractère particulier. Les autres espèces de caladiums ont un feuillage beaucoup plus beau; tenez, regardez ce spécimen dont les feuilles sont moitié vertes, moitié blanches; en voici une variété tachetée de rouge, puis une autre zébrée de jaune. Mais les plus rares sont celles dont les feuilles blanches sont incrustées d'argent; on dirait une fine étoffe brochée. Elles sont malheureusement de petite taille, tandis qu'il n'est pas rare d'observer, dans les variétés communes, des feuilles d'un mètre de longueur. »

Dans un autre coin du jardin, les bégonias étaient groupés et formaient un véritable buisson fleuri; il y en avait des roses, des blancs, des rouges, les uns énormes et trapus, d'autres, au contraire, plus petits, étaient réunis en grappes et se balançaient au-dessus de feuilles veloutées. La plupart provenaient du talus de la route voisine; il en était de même pour les « coléus » qui bordaient le massif de bégonias.

— Et maintenant, me dit mon hôte, voici le domaine des orchidées. Ce faisant, il poussa une barrière et me fit entrer dans un petit pré à l'entrée duquel se trouvaient deux énormes manguiers. Plantés à l'alignement, une douzaine d'arbustes moyens, des calebassiers,

donnaient de l'ombre à cet enclos réservé aux orchidées. La plupart de celles-ci se trouvaient dans des paniers suspendus aux branches basses des arbres, quelques-unes cependant étaient fixées sur le tronc et leurs racines volumineuses enserraient complètement ces tuteurs occasionnels. Tout au fond du jardin, il y avait une sorte de préau couvert en feuilles de cocotier; ce préau abritait une table sur laquelle étaient rangés de petits paniers d'orchidées. Ce coin-là était réservé aux jeunes plantes.

Beaucoup de ces orchidées étaient en fleurs, les unes, les *oncidium* ressemblaient à des petits papillons jaunes et bruns qui, par centaines, étaient posés tout le long d'une hampe florale gracieusement recourbée; d'autres, beaucoup plus volumineuses, avaient leur corolle enroulée en forme de cornet; c'étaient des *cattleya* dont la teinte mauve, légèrement nuancée de rose ou de blanc, rappelait celle de certaines étoffes incrustées de velours. Il y avait aussi des fleurs dont le labelle était en forme de sabot, c'étaient des *cyprépédium*, vulgairement appelés « sabots de Vénus ». Mais certainement le plus bel échantillon de cette collection était une orchidée blanche, dont les grandes fleurs, en forme de cœur, avaient le reflet du satin; il s'agissait d'une *vanda*, plante de la même famille que la vanille.

Pendant plus d'un quart d'heure, le capitaine C... me fit admirer ses fleurs, pour lesquelles il avait une véritable passion, et ce fut l'occasion pour lui de me faire un véritable cours de botanique savante.

— L'élevage des orchidées, me dit-il, est une chose passionnante, et je ne conçois pas que dans un pays où cette jolie plante pousse à l'état naturel, il y ait si peu d'amateurs d'orchidées. Que n'obtiendraient-ils pas s'ils faisaient cette culture de façon scientifique, comme on la fait actuellement en France et en Angleterre?

« En ce qui me concerne, je me contente pour le moment de rassembler ici tous les échantillons que je trouve dans les bois voisins, et ceux qui me sont apportés de Trinidad par le commissaire du paque-

bot *Antilles*. Je leur donne un « compost » convenable composé de racines de fougères, de bois mort et de mousse, et je les place dans des paniers suspendus aux branches de calebassier. De cette façon, je protège contre les intempéries leurs fragiles corolles et j'obtiens ainsi des fleurs qui gardent toute leur fraîcheur et tout leur éclat. Malheureusement, je ne suis pas encore parvenu à reproduire ces plantes et à créer des hybrides. En vain, j'ai semé sur du feutre ou sur de la sciure de bois humide des graines de *cattleya*; malgré tous mes soins, je ne suis pas encore arrivé à provoquer leur germination. Mais je ne désespère pas d'obtenir prochainement un meilleur résultat, car j'installe en ce moment un véritable laboratoire qui me permettra de faire germer toutes les graines d'orchidées avec la plus grande facilité. »

Devant mon étonnement, le capitaine continua :

— Oui, jusqu'ici la germination des graines d'orchidées cachait un mystère; certains horticulteurs avaient réussi, à force de patience, à produire la germination de certaines graines de *cattleya* ou de *cypripedium*, mais ils n'avaient jamais réussi à obtenir la germination des graines de *Vanda* ou de *phalœnopsis*. Grâce à un savant français, Noël Bernard, ce mystère vient d'être éclairci. Ce dernier s'est rendu compte que, pour que cette germination soit possible, il fallait à la graine la présence d'un champignon. En cultivant sur un milieu spécial certaines moisissures recueillies au niveau des racines d'orchidées, ce jeune savant est parvenu à isoler ce champignon. Cette moisissure qui rappelle la rouille des blés ou le mildew de la vigne est absolument nécessaire au développement des orchidées; elle pénètre à l'intérieur de la graine semée, et favorise sa germination. Continuant ses expériences, Noël Bernard a obtenu des cultures pures de cette moisissure et chaque fois qu'il la mettait en contact avec des graines d'orchidée, la germination commençait; au contraire, les graines conservées à l'état de pureté restaient stériles.

« Vous voyez l'importance d'une pareille découverte. Actuellement, l'élevage des orchidées peut se faire de façon scientifique. Les horticulteurs qui, en Europe, s'occupent de ces plantes rares, ont maintenant des laboratoires annexés à leurs serres; des bactériologistes isolent les moisissures spéciales à chaque plante et les transportent ensuite dans des tubes de culture où sont les graines. La germination se fait donc dans des boîtes de verre analogues à celles que l'on trouve dans tous les laboratoires de bactériologie et lorsque la petite plante a atteint un certain développement, on la repique sur un milieu spécial; elle continue à se développer, et en deux ou trois ans, la plante ainsi obtenue donne ses premières fleurs.

« Cette sensationnelle découverte autorise tous les espoirs; non seulement, il sera possible d'augmenter de façon considérable le nombre des orchidées, mais il est à prévoir que le prix de ces jolies plantes, qui est actuellement très élevé, diminuera dans de notables proportions et que ces fleurs ne seront plus considérées comme des articles de luxe. »

Après cette conférence qui m'avait intéressé de façon toute particulière, le capitaine C... me fit visiter la petite pièce où il avait l'intention d'installer son laboratoire. Sur une table, il y avait déjà : un microscope, une étuve, des boîtes de Petri et des tubes de verre.

— Par le prochain courrier, me dit-il, j'attends le matériel complémentaire et quelques échantillons de moisissure. Dès que je les recevrai, je me mettrai au travail. Malheureusement, ajouta-t-il avec une pointe de regret, mon séjour à la colonie ne sera plus très long. Je me propose d'initier un de mes amis à l'étude scientifique des orchidées, et j'ose espérer qu'après mon départ, il continuera mes recherches et mes expériences.

Il était onze heures lorsque je pris congé de mon hôte, pour revenir au Camp de Balata; tout le long de la route, je ne pus m'empêcher de penser à tout ce que m'avait dit l'officier horticulteur. Ses explications avaient été si claires, si précises, qu'il avait fait de moi,



Cliché Symphorien

LIANES ET ORCHIDÉES DE LA FORÊT MARTINICAISE

sans s'en douter, un nouvel adepte désireux de s'intéresser aux orchidées de la Martinique.

En effet, dès le lendemain, je me rendis avec un charbonnier, qui connaissait fort bien la région, dans les bois touffus qui avoisinent la fontaine Absalon; je commençais ainsi ma première prospection d'orchidées. Je dois avouer que ma récolte ne fut pas merveilleuse. Je m'attendais à trouver tous les arbres de la forêt couverts d'orchidées en fleurs; la réalité fut toute autre. Les orchidées, même à la Martinique, ne sont pas des fleurs aussi communes que les hibiscus; comme ce sont des plantes qui préfèrent la lumière à l'ombre, on les trouve de préférence sur les sommets des collines plutôt que dans les bas-fonds; il faut aussi savoir grimper aux arbres, pour aller parfois chercher une orchidée située au sommet d'une branche très élevée.

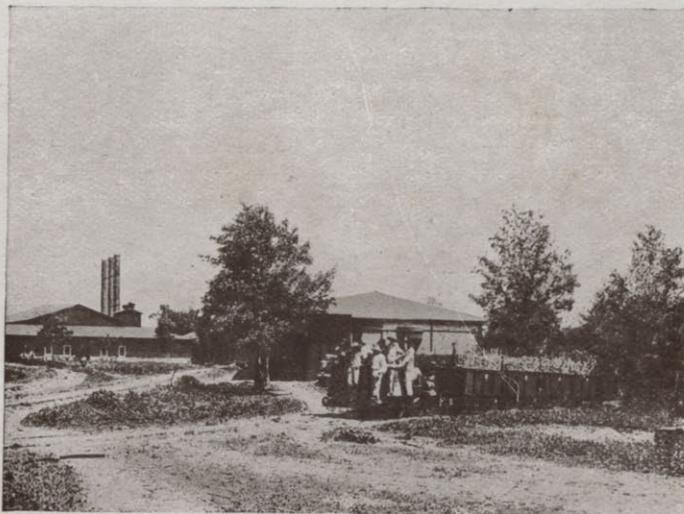
De ma première chasse aux orchidées, je revins donc à peu près bredouille; par contre, je rapportais de mon excursion en forêt une brassée de fleurs curieuses. J'en ignorais le nom, mais le jardinier du camp, qui passait pour avoir une grande compétence en matière d'horticulture locale, voulut bien me renseigner. J'appris ainsi que presque toutes ces fleurs, aux couleurs si intenses et si variées, étaient des fleurs de lianes: liane rude avec ses grandes fleurs mauves en grappes, liane persil dont les pétales étoilés d'or rappellent la croix de Lorraine, liane Wawa dont la grande fleur blanche se transforme ensuite en haricot d'un mètre et plus de longueur, liane jalap au calice jaune retroussé en forme de cloche.

Décidément, mon ignorance en botanique était trop grande; de ce jour, je résolus de compléter mes connaissances et mon premier soin fut d'emprunter à la Bibliothèque Schœlcher, de Fort-de-France, l'ouvrage du Révérend Père Duss qui a pour titre : « Etude sur les plantes phanérogamiques des Antilles françaises ».

Il fut longtemps mon livre de chevet, et je lui dois les quelques connaissances que je possède sur la flore martiniquaise.

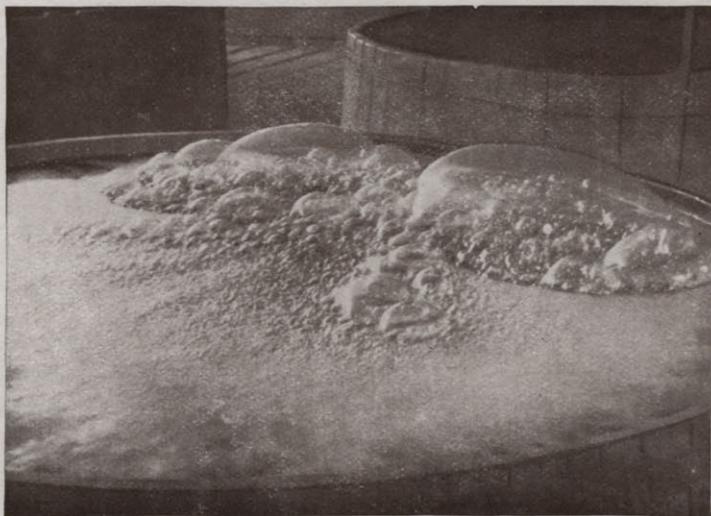
Je lui reproche cependant de ne pas avoir de gravures. A ce point de vue, j'aime bien mieux cet album colorié que j'ai découvert un jour dans la bibliothèque d'une « Agence des Colonies » de Paris. J'y retrouve, lorsque je le désire, toutes les fleurs de la Martinique : amaryllis et lys géants, passiflores aux étamines colorées, hibiscus en forme de lustre, flamboyant rutilant, et jusqu'à cette fleur si curieuse et si connue des enfants : le bonnet d'évêque. A les contempler, même sur le papier, j'éprouve beaucoup de plaisir et je revis, par la pensée, les promenades faites jadis, dans les jardins et les forêts de l'« Ile aux fleurs ».





USINE A SUCRE

Cliché Le Camus



FERMENTATION DU VESOU

Cliché Chaumel



CHAPITRE XXIII

RHUM ET SUCRE — LEUR FABRICATION

LE Rhum Martinique est connu du monde entier et personne n'ignore que cette délicieuse boisson — appelée par le poète Daniel Thaly : « un rayon de soleil condensé » — est un produit de la canne à sucre, mais il y a bien peu de gens qui connaissent tous les détails de sa fabrication. Je vais, à leur intention, résumer aussi simplement que possible les observations que j'ai faites à la Martinique sur la canne à sucre et sa transformation en sucre et en rhum.

La canne n'est pas originaire de la Martinique. Connue depuis la plus haute antiquité des Indiens, des Chinois, des Grecs et des Romains, elle fut apportée pour la première fois dans les colonies d'Amérique, à Saint-Domingue en 1506, par Pierre d'Arranca, mais ce n'est qu'en 1648 qu'elle fut introduite à la Martinique et à la Guadeloupe. Dès l'année 1667, on trouve dans l'ouvrage du Révérend Père Du Tertre, intitulé : « *Histoire générale des Antilles habitées par les Français* », des renseignements très précis sur la culture de la canne, et sur la fabrication de l'eau-de-vie de canne que l'on appelait à cette épo-

que : Guildive. Une gravure représentant l'ensemble d'une sucrerie illustre avantageusement le livre du Père Du Tertre. Certes, depuis près de trois siècles, les procédés de culture et les méthodes de distillation se sont améliorés sensiblement, mais il n'est pas rare de rencontrer encore, de nos jours, des petites distilleries agricoles utilisant des procédés qui remontent à l'époque du Père Labat, c'est-à-dire à 1694.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la reproduction de la canne à sucre — graminée de la même famille que le blé — ne se fait pas par graines. La plante produit bien des fleurs, mais celles-ci germent très difficilement; de nombreux essais d'ensemencement ont été faits dans les jardins botaniques coloniaux, mais les résultats obtenus ont été si peu encourageants que ce mode de reproduction a été complètement abandonné. Actuellement, lorsque l'on veut transformer une prairie — ou pour mieux dire une *savane* — en champ de cannes, on utilise dans ce but des *plants* qui ne sont autre chose que la partie supérieure d'une canne adulte débarrassée du bouquet de feuilles qui la terminait. Ces plants proviennent de la dernière récolte et ont été conservés précieusement en vue de leur utilisation future; dès la première année, on obtient des cannes vigoureuses. Laissées en terre après la récolte, leurs racines produisent des rejetons qui, l'année suivante, donneront de nouvelles cannes. On cite des champs plantés depuis trente ans qui, chaque année, grâce à la fumure et au terrain, donnent une nouvelle récolte de cannes aussi belles que la première année de plantation, mais en général, au bout de 3 ou 4 ans, les cannes dégénèrent; il faut alors laisser quelque repos au terrain et y remettre de nouveaux plants l'année suivante.

C'est en septembre, immédiatement après les grosses pluies de l'hivernage que commencent les travaux de fumage et de labourage qui précèdent la plantation. La mise en terre des plants n'a lieu qu'à partir d'octobre et se poursuit jusqu'en janvier de façon à permettre

une récolte échelonnée sur plusieurs mois. Les plants sont alors enfoncés dans des trous de 25 centimètres de profondeur; ils sont groupés par 3 ou 4, de variétés différentes, de façon à former plus tard de véritables touffes composées de cannes différentes; un espace de 1^m 20 sépare chaque touffe; si l'on plante ainsi plusieurs variétés de cannes, c'est à dessein, la canne *Bourbon* très tendre est très riche en sucre, mais elle se laisse attaquer facilement par les borers, insectes voraces, qui pénètrent dans l'intérieur de la tige, se nourrissent de la sève sucrée et nuisent au développement de la plante qui ne tarde pas à dépérir. Pour éviter une récolte déficitaire, on plante en même temps deux autres variétés de cannes, la canne *rubannée* dont l'écorce est colorée par des bandes écarlates et résiste à l'attaque des borers et la canne *crystalline*, la plus belle, mais la moins riche en sucre. De cette façon, on est à peu près sûr, même en cas d'invasion du champ de cannes par les borers, d'avoir une récolte moyenne; elle sera beaucoup plus belle si les insectes dévastateurs ou les maladies cryptogamiques ont pu être évités.

Deux mois après la mise en terre, les jeunes pousses ont déjà 25 à 30 centimètres. A ce moment-là, un champ de cannes ne se distingue guère d'un champ de maïs, mais les jeunes plantes demandent un entretien journalier; il faut biner les racines et surtout enlever les mauvaises herbes qui poussent avec une facilité désespérante et qui ne tarderaient pas à étouffer les jeunes cannes.

Un an après la plantation, au mois de novembre, la canne à sucre fleurit; au sommet de la tige principale qui atteint alors près de 2 mètres, apparaît une hampe florale qui — semblable à celle du roseau — se termine par un beau panache blanc. Le spectacle d'un champ de cannes en fleurs est une des plus jolies choses que l'on puisse observer aux Antilles. Des plaines immenses, entièrement plantées de cannes, sont alors transformées en une sorte de mer blanche que la brise du soir fait onduler dans tous les sens; suivant la force du vent, les va-

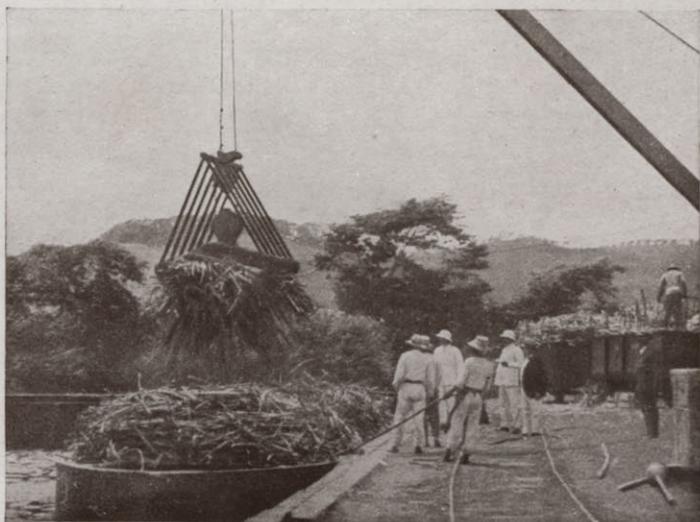
gues ainsi formées ont plus ou moins d'amplitude et donnent parfois l'impression d'une mer en furie toute couverte d'écume.

Après la floraison, la canne est considérée comme mûre et bonne à être coupée, mais la récolte ne commence qu'à partir de janvier. Tous les ouvriers agricoles sont alors mobilisés, et les travaux des champs commencent le matin à 5 heures, pour ne se terminer que fort tard dans la soirée. Munis de leurs coutelas aiguisés qu'ils manient avec une dextérité sans pareille, les travailleurs noirs, surveillés par le *commandeur* à cheval, coupent inlassablement les tiges des cannes et en séparent les plants et le feuillage; leur front ruisselle de sueur, mais ils ne s'arrêtent que bien rarement pour manger ou absorber un peu d'eau que distribue la *donneuse d'eau* chargée du ravitaillement.

Leur travail est si rapide qu'aucune machine agricole ne pourrait lutter de vitesse avec eux; c'est du moins ce qui résulte des nombreux essais qui ont été tentés et qui tous, chose rare à notre époque industrielle, se sont terminés par le triomphe de l'homme sur la machine. Les cannes coupées sont ensuite chargées sur des chariots, puis déversées dans des wagons qui apporteront à l'usine voisine l'aliment que réclament avidement les broyeurs et les moulins.

La plus grande partie de la récolte est destinée à l'usine à sucre, le reste est envoyé aux distilleries agricoles. Il importe de visiter l'une et l'autre, de façon à pouvoir suivre la transformation de la plante en sucre et en rhum.

L'usine à sucre est quelquefois assez éloignée du lieu de la récolte, mais elle y est reliée le plus souvent par des voies ferrées. Les wagons chargés de cannes arrivent devant l'usine, vaste bâtiment en fer dont les hautes cheminées, crachant des torrents de fumée, indiquent l'activité saisonnière. Un mouvement de bascule permet de vider les wagons chargés dans une fosse où passe un plateau élévateur qui apporte les cannes à une première machine, le *déchiquteur*, chargé de déchirer la canne sans en extraire le jus.



Cliché Benoît Lévy Film La Martinique

DÉCHARGEMENT D'UN CHALAND REMPLI DE CANNES



EMBARQUEMENT DES FUTAILLES DE RHUM

A la sortie du déchiqueteur, la canne est automatiquement transportée par un trottoir roulant vers une série de trois moulins, formés chacun de trois rouleaux cylindriques qui ont pour mission de broyer la canne déchiquetée et d'en extraire tout le jus; après avoir passé sous le neuvième *roll*, la canne est transformée en fibre poussiéreuse, qui, sous le nom de « bagasse », est transportée automatiquement dans des générateurs qui alimentent régulièrement les chaudières. C'est la meilleure manière de se débarrasser d'une matière encombrante et d'avoir à peu de frais un combustible, médiocre il est vrai, mais qui remplace partiellement la houille dont le prix de revient est très élevé aux Antilles.

Quant au jus exprimé, il est recueilli dans une fosse, puis aspiré par des pompes et envoyé dans des *bacs à défécation*. Dans ces bacs, chauffés à la vapeur, le liquide, — le vesou — qui était auparavant clair et mousseux, mais qui renfermait beaucoup d'impuretés, est mélangé à du lait de chaux qui, incorporé au jus, le clarifie et le rend plus alcalin. Il se forme à la surface du liquide une écume abondante, que l'on enlève peu à peu. Après décantation, le jus sortant de ces bacs est envoyé sous pression dans des filtres spéciaux où il achève de se clarifier totalement.

A l'aide de pompes, le jus clarifié est dirigé vers une série de caisses appelées triples, quadruples ou quintuples *effets*, selon qu'elles sont accouplées par série de 3, 4 ou 5 caisses. Dans ces appareils, le jus est soumis à une cuisson à basse pression dans le vide et est concentré jusqu'à 40° Beaumé. En passant d'une caisse dans l'autre, le jus se concentre, devient noir et constitue ce qui s'appelle le *sirop de batterie*.

Des « effets », le sirop ainsi obtenu est envoyé dans une ou plusieurs autres caisses appelées *cuisseurs*, où par la cuisson à basse pression dans le vide, la saccharose contenue dans le sirop se cristallise pour former un sucre *blanc cristallisé* dit de *premier jet* que

l'on sépare de la masse sirupeuse à l'aide de turbines centrifuges tournant à très grande vitesse.

Le résidu sortant des turbines est de nouveau soumis à la cuisson, pour obtenir successivement un sucre en poudre moins blanc dit de *deuxième jet* et enfin un sucre brun dit de *troisième jet*. Le dernier résidu, c'est la *mélasse*, qui ne contient plus que les sucres intervertis, non cristallisables et qui, comme nous le verrons dans la suite, sera utilisée pour la fabrication du rhum industriel.

Le sucre ainsi obtenu est immédiatement placé dans des sacs en toile et c'est sous cette forme qu'il est expédié en Europe. Le sucre vendu dans le commerce sous le nom de sucre de canne cristallisé n'est autre chose que le sucre de premier jet; quant au sucre de deuxième et de troisième jets, il est envoyé au raffinage et transformé en petits cubes que l'on utilise journellement. Le sucre de canne ainsi raffiné n'a pas tout à fait l'aspect du sucre de betterave; les grains sont beaucoup plus gros et son pouvoir saccharifiant est bien plus élevé.

.....

La fabrication du rhum est le corollaire de la fabrication du sucre. Il importe en effet d'utiliser avantageusement tout le résidu de la fabrication du sucre qui constitue la mélasse. Aussi, chaque usine à sucre est doublée d'une distillerie.

A sa sortie des turbines, la mélasse est envoyée à l'aide de pompes dans un énorme bac dit *bac à composition*. Là, elle est mélangée à de l'eau dans une proportion que détermine un instrument appelé *mustimètre* qui permet à l'industriel de fixer lui-même le degré de fermentation qu'il désire. Une fois ce degré obtenu, le *moût* est envoyé dans les *cuves à fermentation* où on lui incorpore une certaine quantité de moût déjà en fermentation — le *ped de cuve* — et aussi quelquefois un peu d'acide ou d'ammoniaque pour acti-

ver ou réduire l'intensité de la fermentation. Certains industriels, soucieux de moderniser leurs méthodes de fermentation, ont essayé de substituer au moût des levures pures et sélectionnées, mais ils y ont renoncé après avoir constaté que cette pratique qui semblait au premier abord plus rationnelle, augmentait le rendement en alcool, mais nuisait à la qualité du rhum et lui enlevait une partie de son arôme spécial.

En général, la fermentation commence douze heures après le *chargement de la cuve*. Selon les cas, elle dure de quatre à six jours. Dès qu'elle s'est arrêtée, on dit que la cuve est *tombée*, et on en profite pour envoyer le moût ainsi fermenté dans les alambics chauffés à la vapeur.

La distillation s'opère et on recueille à la sortie des serpentins un liquide *incolore* qui pèse 60 à 65° apparents, ce qui correspond à 55 à 57° réels de Gay Lussac; c'est le *tafia*. On y ajoute, selon les besoins, du caramel pour le colorer en brun et il devient alors le *rhum dit industriel*. Après avoir été mis en futailles, il est livré à la consommation et surtout expédié sur la métropole. Quant au résidu de l'alambic, c'est la « vidange », produit extrêmement nocif pour les animaux, et que l'on doit enfouir dans le sol.

Le rhum industriel est donc le produit de la distillation des mélasses ou résidus provenant de la fabrication du sucre. Jusqu'en 1914, on ne connaissait en Europe que cette variété de rhum dont la forte odeur était appréciée par les consommateurs. Mais il existe une autre variété de rhum dont le parfum et le goût sont plus fins que ceux du rhum industriel, c'est le *rhum dit agricole*, qui est obtenu par la distillation du jus de canne pur, sans autre mélange que de l'eau et un peu de ferment pour activer la transformation du moût; il porte dans la colonie le nom de *grappe blanche*.

Les distilleries agricoles procèdent de la même façon que les distilleries industrielles, mais, en général, la grappe blanche n'est pas colorée avec du caramel. Pour lui donner la couleur caractéristique du

rhum, on la conserve pendant quelques années dans des barils de chêne dont l'intérieur a été brûlé, elle prend alors une couleur jaune paille caractéristique. La grappe blanche colorée et vieillie naturellement est une véritable liqueur qui peut rivaliser avec les cognacs les plus réputés et mérite d'être davantage connue; depuis la guerre, on en exporte une certaine quantité en France et les amateurs de rhum qui ont l'occasion d'y goûter la trouvent de beaucoup supérieure au rhum industriel que l'on vend de façon courante dans toutes les épiceries du monde entier.

Il existe une troisième variété de rhum; c'est le *rhum habitant* que l'on obtient en distillant non plus le jus de canne pur, mais le sirop résultant de la première cuisson de ce jus et dénommé sirop batterie. Ce mode de distillation très en vogue jadis a presque totalement disparu et n'est plus utilisé que par une seule exploitation. Le rhum habitant ainsi obtenu ne possède pas la crudité de la grappe blanche, ni l'âcreté et la dureté du rhum industriel.

Toutes les variétés de rhum que je viens d'énumérer ne se ressemblent pas; de même que le vin de Bourgogne diffère du vin de Bordeaux, certains rhums provenant du nord de l'île sont considérés comme supérieurs à ceux obtenus dans les autres parties de la colonie; il y a là une question de fabrication et surtout une question de terroir qu'il suffit de mentionner pour expliquer ces différences.

La production du rhum « Martinique » avait atteint pendant la guerre une importance démesurée; la paix étant survenue, il a fallu réfréner cette surproduction. Dans ce but le Gouvernement français a fait voter par le Parlement une loi dite de « contingentement des rhums coloniaux » qui attribue à chaque colonie une quantité nettement déterminée d'alcool pur qu'elle peut exporter en franchise en France; tout ce qui se produit en plus doit être consommé sur place ou subir à l'entrée en France une taxe prohibitive. Tout récemment, une facilité vient d'être accordée aux industriels qui se plaignaient de

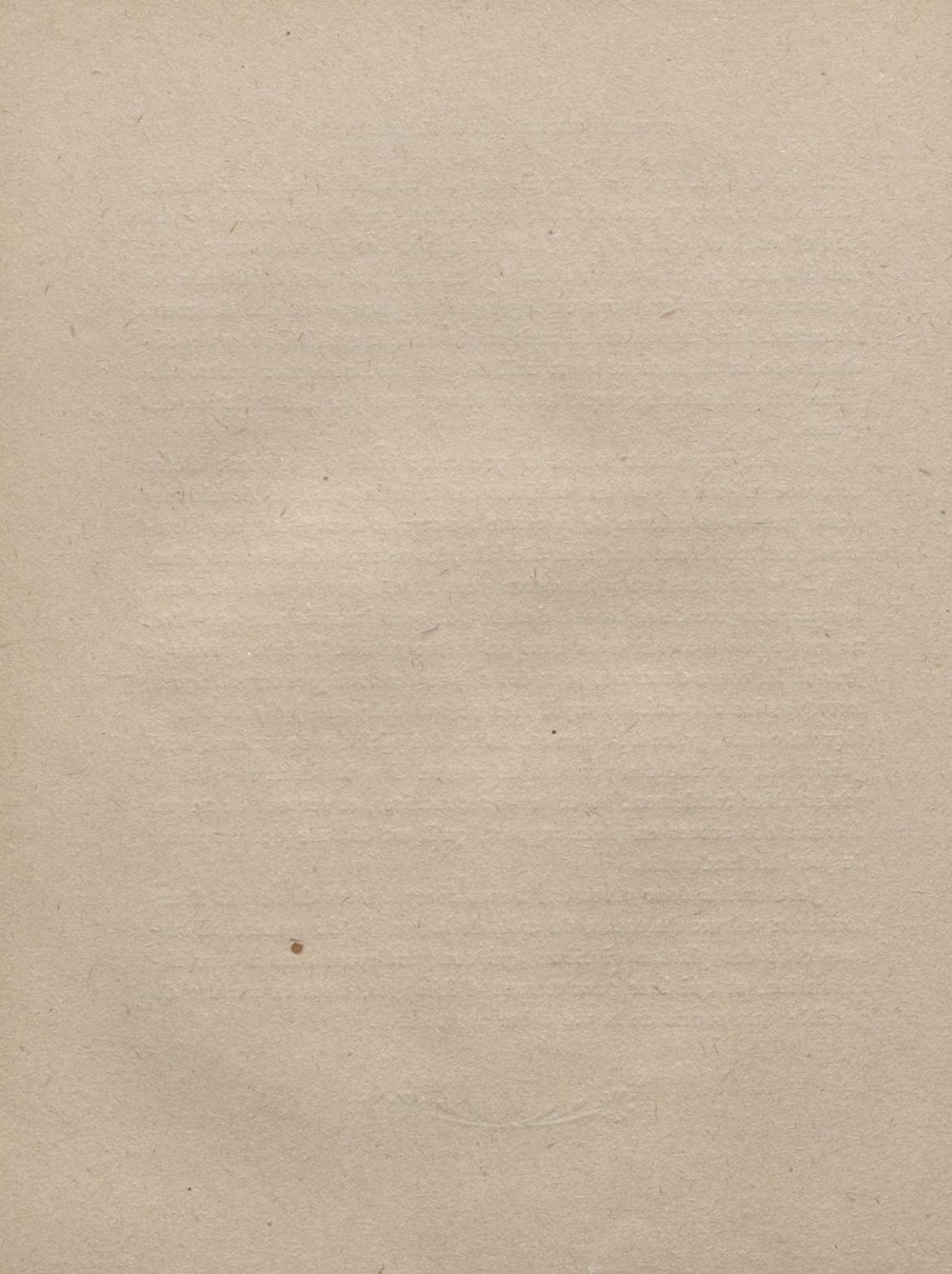
cette loi de contingentement; ils ont la possibilité de fabriquer de l'alcool à 90 et 95° et toute leur production, quelle que soit la quantité offerte, est achetée par l'État français. Ces alcools-rhums, obtenus à l'aide de catalyseurs spéciaux, ne sont pas tout à fait neutres et conservent malgré tout un léger parfum caractéristique du rhum de canne. Mais ce parfum ne nuit en rien à leur qualité, et les alcools-rhums de la Martinique sont utilisés par les industries métropolitaines de la même façon que les alcools obtenus par la distillation des grains.

Il faut cependant souhaiter que cette facilité qui vient d'être accordée n'incite pas les cultivateurs martiniquais à développer outre mesure la culture de la canne à sucre et à sacrifier complètement, comme ils ont tendance à le faire, les cultures dites secondaires.

La « monoculture » intensive peut être, pour le moment, une source passagère de richesses, mais le bon sens français veut que l'on ne mette pas tous ses œufs dans un même panier. Il faut prévoir le jour où les cours du rhum, pour des raisons économiques ou politiques, seront moins rémunérateurs; il faut se souvenir que jadis la Martinique a connu, grâce à la canne à sucre, des périodes de richesse auxquelles ont succédé des périodes de misère. Il serait donc sage de ne pas sacrifier totalement les cultures secondaires, et surtout de ne pas détruire des arbres en plein rapport, qu'il est difficile de remplacer du jour au lendemain.

Je conseille donc vivement à mes compatriotes de ne pas abandonner la culture du cacao, du café, de la vanille, du manioc, ni surtout celle des plantes vivrières qui sont indispensables à leur alimentation, et qui leur permettront d'échapper, dans la mesure du possible, aux soucis de la vie chère progressive.







CHAPITRE XXIV

L'HABITATION MARTINICAISE CAFÉ ET CACAO — VANILLE ET TABAC

Sous le nom un peu vieillot d' « habitation » on désigne à la Martinique non seulement la maison de campagne où le négociant de la ville va se reposer le dimanche, mais aussi la ferme où se récoltent tous les produits du sol. Il en résulte que les gens et les choses de la campagne ne sont que les satellites de l' « habitation ». Un travailleur des champs sera un *nègre bitation*, une soupe de campagne s'appellera *soupe zhabitants*, le rhum fabriqué dans une distillerie agricole sera du *rhum habitant*.

Dans les grandes « habitations » on ne cultive actuellement que la canne à sucre; depuis la guerre, on a délaissé les cultures dites secondaires et les cultures vivrières pour se consacrer exclusivement à celle de la canne. On a même poussé, dans certains cas, le vandalisme jusqu'à couper des cacaoyers en plein rapport pour y mettre à leur place les plants de canne qui font en quelques années la fortune de ceux qui les cultivent.

Je connais cependant plusieurs agriculteurs qui ne se sont pas conformés à cette règle et qui continuent à cultiver dans leurs champs des caféiers, des cacaoyers et aussi des plantes vivrières, lesquelles, en raison de l'invasion de la canne, se font de plus en plus rares, et se vendent avec de gros bénéfices. C'est le cas de M. D..., vieux Provençal installé au Gros-Morne depuis vingt-quatre ans et qui se vante d'avoir sur son « habitation » tout ce dont il a besoin pour se nourrir lui et sa nombreuse famille. Il a baptisé sa propriété : « Vieux Moulin » parce que lorsqu'il l'a achetée, il y a trouvé un vieux moulin à bœuf, dont on se servait jadis pour le broyage des cannes; c'est actuellement un moulin à manioc où le moteur à essence a remplacé les bœufs d'antan.

Il faut environ une heure d'automobile pour se rendre de Fort-de-France au « Vieux Moulin »; la route est assez accidentée, mais comme elle est bien entretenue, c'est un plaisir de rouler entre les champs de canne, de traverser sur des ponts de pierre ces rivières torrentueuses qui font le charme de cette région et d'arriver au Gros-Morne, village essentiellement agricole dont la terre fertile et le climat tempéré permettent d'obtenir facilement tous les légumes de France : petits pois, haricots, asperges, pommes de terre, etc..., etc...

L'habitation de M. D... se compose de plusieurs bâtiments. Non loin de la route se trouve, au bout d'une allée plantée de cycas et de lauriers-roses, la maison principale, large bâtisse en briques, recouverte de tuiles. Une vérandah de deux mètres de large et carrelée de céramique rouge en fait tout le tour et permet de s'installer à l'ombre quelles que soient l'heure de la journée et la position du soleil. A cent mètres plus loin sur la gauche, un hangar métallique abrite tous les bâtiments d'exploitation; à droite ce sont les dépendances de la ferme, poulailler, porcherie, étable, buanderie, etc...

J'ai visité en détail cette « habitation » modèle. « Lorsque je suis arrivé dans la colonie, me dit M. D..., qui m'avait invité à pas-

ser une journée avec lui, je n'avais aucune intention de me fixer dans le pays; j'avais demandé à faire mon service militaire dans l'infanterie coloniale, et je fus désigné pour la Martinique. En ma qualité de fils de paysan les choses de la terre m'intéressèrent tout naturellement. Chaque dimanche au lieu d'accompagner mes camarades au café, je partais en excursion, et chaque fois je revenais de ma promenade enchanté de ce que j'avais vu et avec la conviction de plus en plus grande que l'agriculture devait être, dans ce pays favorisé, une source de richesse.

« Après ma libération je demandai à rester dans le pays; ma demande fut acceptée et pendant trois ans je fus employé comme chef des travaux de culture au jardin de Tivoli. Les économies que je fis pendant ces trois années, et la vente d'une petite maison que mes parents morts m'avaient laissée à Cavaillon, me permirent d'acheter cette habitation du « Vieux Moulin » qui tombait en ruines et depuis cette époque je n'ai pas quitté ce coin du Gros-Morne. Peu à peu, mon petit domaine s'est agrandi, et actuellement j'ai vingt hectares de plantés. Après le déjeuner, si vous le voulez bien, je vous ferai visiter mes plantations. »

Vers deux heures, en effet, nous nous mîmes en route; après avoir traversé le jardin potager où poussaient toutes sortes de légumes et cueilli au passage quelques fraises parfumées, nous arrivâmes à la caféière.

Il y avait là, rangés en ligne, des centaines de petits arbustes dont la hauteur ne dépassait pas un mètre cinquante et dont les fruits rouges rappelaient, par leur couleur, les graines de houx.

« Ce sont, me dit M. D... des caféiers d'Arabie greffés sur Liberia. Comme vous le savez, le café n'est pas originaire du pays; le premier plant de café y a été apporté en 1723 par le capitaine de génie Desclieux, et l'histoire raconte qu'au cours de son long et pénible voyage il ne put conserver sa plante qu'en partageant avec elle la fai-

ble ration d'eau douce qu'on lui avait donnée. Dans la suite, et grâce à Desclieux, il y eut à la Martinique de très importantes plantations de café et chaque année on exportait plusieurs milliers de tonnes de « café Martinique ».

« Malheureusement ces plantations ont été ravagées en quelques années par deux insectes : l'*Heterodera* et le *Cemistoma*. Le premier s'est attaqué aux racines, le second aux feuilles; ils ont causé des dégâts considérables et ruiné presque tous les planteurs de café qui, découragés, ont renoncé à cette plante pour se consacrer entièrement à la canne à sucre.

« Quelques agriculteurs persévérants — et je suis de ceux-là — ont alors essayé de remplacer le caféier d'Arabie, celui-là même qu'avait introduit Desclieux, par une variété de caféier dite « Liberia » qui est réfractaire aux insectes que je viens de vous citer. Mais la difficulté de préparer le produit et de le réaliser sur le marché européen ont empêché cette culture de donner des résultats satisfaisants. On a alors cherché autre chose et c'est ainsi qu'on a été amené à greffer l'Arabie sur le Liberia; le résultat a été excellent. On a obtenu des plantes qui résistent aux insectes voraces et qui produisent des graines en tous points semblables à celles fournies par les caféiers d'Arabie. J'ai utilisé ce procédé et vous voyez que j'ai lieu d'être satisfait. Quelques planteurs ont suivi mon exemple et il faut espérer qu'ils en seront récompensés. »

Ce faisant il cassa une branche de caféier à laquelle étaient suspendues quelques baies rouges, il en écrasa une pour me montrer à l'intérieur deux petits grains de café accolés par leur face plate.

« — Encore un mois, me dit-il, on pourra les récolter. Il faudra ensuite laisser sécher les graines, les décortiquer, les laisser sécher de nouveau jusqu'au moment où elles pourront être entassées dans des sacs en toile et expédiées en Europe. Toute cette manipulation s'effectue dans le grand hangar que vous avez vu tout à l'heure, à côté de la maison principale. »



LIANE DE VANILLE SUR PIGNON D'INDE

Gravure extraite des *Plantes utiles*
des pays chauds. Librairie Larose.



Clichés Em. Prudhomme

LE CAFÉ LIBÉRIA
Fleurs et Fruits.



Cliché Le Camus

CHAMP DE CANNES A SUCRE EN FLEURS

La caféière se trouvant à flanc de coteaux, il fallut descendre un raidillon, traverser un ruisseau pour arriver à la cacaoyère qui se trouvait en terrain plat.

Nous trouvâmes là des arbustes de 3 à 4 mètres de hauteur dont le feuillage assez épais formait une véritable route de verdure, entretenant l'humidité de la prairie. Au pied des arbres on voyait de-ci de-là des amas de coques jaunes ayant la forme d'un gobelet.

« — Ce sont des gousses de cacao, me dit M. D..., ce que nous appelons ici des *cabosses* ; elles renfermaient des graines assez volumineuses, entourées d'un duvet blanchâtre, qui ont été enlevées lors de la dernière récolte, il y a un mois environ, et portées au séchoir. Tenez voici encore un fruit oublié sur l'arbre; il est un peu desséché, mais vous pourrez tout de même vous rendre compte de ce que c'est. »

En effet, tout contre le tronc de l'arbuste, à l'intersection de deux branches et suspendue à une très courte tige, se trouvait une gousse de cacao; elle fut cueillie assez facilement par un domestique qui nous avait rejoint et sectionnée en deux par un vigoureux coup de coutelas. Je pus en effet constater à l'intérieur du fruit la présence de plusieurs graines accolées entre elles par une matière blanche visqueuse.

« — Ce sont ces graines, ajouta mon cicérone, qui après dessiccation au soleil sur d'immenses claies, sont mises en sac et expédiées en Europe. En ce moment le cacao n'est pas d'un excellent rapport. Chaque arbre ne rapporte que deux à trois kilos de graines en moyenne et le prix de vente couvre à peine les frais considérables que nécessite la main-d'œuvre. Aussi l'exportation de cette denrée a considérablement diminué et une grande partie du cacao récolté à la Martinique est consommé sur place et acheté par les chocolatiers qui trouvent plus avantageux de préparer eux-mêmes leur chocolat avec le sucre et la vanille du pays, plutôt que d'en faire venir en Europe. »

Avant de remonter sur le plateau il fallut visiter la partie réservée à la plantation de la vanille et du tabac.

La vanille étant une orchidée grimpante, des arbustes à troncs lisses lui servaient de tuteurs; de plus tous les arbres étaient reliés les uns aux autres par des bambous transversaux, sur lesquels s'établissait la vanille. A cette époque de l'année elle n'était pas encore en fleurs, le propriétaire m'expliqua que jadis il utilisait pour ses vanilliers des tuteurs en bois mort, mais qu'il avait constaté que les plantes ainsi étayées dépérissaient assez facilement. Sur le conseil du chef du Service de l'agriculture il remplaça les tuteurs en bois mort par des arbres vivants et principalement des filaos sur lesquels la vanille s'incruste avec facilité.

Il me donna des détails sur la fécondation artificielle de la fleur, laquelle ne reste ouverte que quelques heures. Pendant ce laps de temps, il faut se hâter de féconder la fleur; à cet effet on soulève avec une baguette ou une épine la languette qui se trouve au centre de la fleur entre le stigmate et l'anthère, on incline ensuite celle-ci sur celle-là, les pollens s'accolent au stigmate et la fécondation est immédiate. Quelques jours plus tard, la gousse commence à se développer et porte à son extrémité la fleur qui du fait de sa fécondation persiste encore quelques jours. La préparation de la vanille est une chose assez délicate; il ne faut cueillir la gousse que lorsqu'elle est bien mûre, ensuite l'inciser, la plonger dans l'eau bouillante, puis la faire sécher à l'ombre en l'enveloppant dans de la flanelle. M. D... obtient sur ses propriétés une belle variété de vanille, celle dite du « Mexique » dont les gousses atteignent jusqu'à 20 centimètres de longueur, mais il s'occupe surtout du « vanillon » dont la gousse est plus trapue et plus appréciée des consommateurs locaux.

A côté de la plantation de vanille il y avait une plantation de tabac. Les grainesensemencées provenaient de Macouba, commune jadis réputée par son tabac et les feuilles étaient de toute beauté.



Cliché Le Camus

LA CASE D'UN OUVRIER AGRICOLE



FLORAISON ET FRUCTIFICATION DE LA VANILLE

Gravure extraite des *Plantes utiles des pays chauds*.
Librairie Larose.



Clichés Em. Prudhomme

FRUCTIFICATION DU CACAoyer

Gravure extraite des *Plantes utiles des pays chauds*.
Librairie Larose.

M. D... se proposait de les préparer avec tout le soin nécessaire et d'envoyer quelques échantillons à la Manufacture des tabacs de Bordeaux où il avait un ami ingénieur.

« — Malheureusement, ajouta-t-il, l'administration locale ne favorise pas, comme elle le devrait, les essais que je tente et qui ont pour but de développer la culture du tabac à la Martinique. Je suis obligé d'être en rapport constant avec le Service des Contributions et la surveillance à laquelle je suis soumis ne m'encourage guère à développer mes plantations. »

Et il me raconta l'histoire d'une famille suisse, qui, venue s'établir à la Martinique pour y cultiver le tabac, avait dû renoncer à cette culture à la suite d'ennuis de toutes sortes qu'elle avait eus avec le Service des Contributions qui voulait appliquer strictement aux Antilles les mêmes procédés de surveillance et de contrôle utilisés dans la métropole.

Notre promenade à travers « l'habitation » dura près de deux heures, je pus ainsi me rendre compte que mon hôte n'avait pas exagéré lorsqu'il m'avait dit qu'il y avait sur sa propriété au moins un échantillon de chacune des plantes cultivées à la Martinique; c'est ainsi que dans un jardin d'essai il me montra des citronniers, des kolas, de la casse, des girofliers, du manioc et tous les arbres fruitiers que l'on peut cultiver dans l'île. De cela M. D... est très fier, mais il garde, malgré tout, un faible pour la vigne qui grimpe sur la façade ouest de sa maison et qui chaque année lui donne de beaux raisins. C'est du muscat qui vient de Madère; il a permis à son heureux propriétaire de faire de nombreuses boutures et de les distribuer à ses amis. Peut-on espérer que dans un avenir prochain le vin de muscat des Antilles sera aussi apprécié que le « vin d'orange » et le « Schrub » fabriqués avec les mandarines et les oranges qui poussent si facilement à la Martinique comme à la Guadeloupe et qui pourraient être exportés en France — comme les bananes — si ces deux colonies pos-

sédaient les bateaux frigorifiques qui leur ont toujours fait défaut jusqu'ici.

La journée que j'ai passée au « Vieux Moulin » est restée dans mon souvenir comme une des meilleures journées passées dans la campagne martiniquaise. Je me rappelle encore le délicieux bain pris à 5 heures dans la rivière qui coule au fond de la vallée, à l'ombre des bambous géants, et l'agréable collation offerte par M^{me} D... après le bain. Et je ne puis m'empêcher d'envier parfois le sort heureux de ce Provençal qui, grâce à ses connaissances, à son travail, à sa persévérance et à la foi dans son pays d'adoption, est arrivé à posséder une des plus belles « habitations » de la Martinique, et qui vit heureux avec toute sa nombreuse famille dans ce qu'il appelle son « mas » du Gros-Morne.





CHAPITRE XXV

LE COIN DES POÈTES

LA beauté des « Isles » a été maintes fois chantée par des poètes de grand talent; un des plus célèbres, Leconte de Lisle, a vanté comme il convient le charme de son île natale, « La Réunion », et il a fait connaître à l'univers entier ce joyau de l'Océan Indien dont les habitants ont « l'âme rêveuse et caressante ».

Madinina, perle des Antilles, a aussi ses poètes. Un des plus connus et des plus aimés est Daniel Thaly, dont le dernier volume de vers intitulé *Les Chants de l'Atlantique* vient de paraître et a été accueilli par les lettrés avec la plus grande ferveur.

Originaire de la Martinique, Daniel Thaly après avoir fait ses études au lycée de Saint-Pierre, est venu en France pour y étudier la médecine. Après un séjour de plusieurs années à Paris et à Londres, il est retourné, non pas dans son pays natal, mais dans une île voisine où il avait des intérêts de famille et où il exerce actuellement sa profession de médecin. C'est à Roseau (capitale de l'île anglaise de la

Dominique) qu'il a composé son dernier poème. Mais auparavant, alors qu'il habitait encore la France, il a publié dans différentes revues de nombreuses poésies qui ont été fort appréciées et qui lui ont valu le titre de lauréat de l'Académie des jeux floraux de Toulouse.

Qu'il me soit permis de reproduire ci-après quelques odes de celui que l'on considère comme le « prince des poètes antillais », mais de même que les plus jolies orchidées gagnent à être présentées au milieu d'autres fleurs qui font mieux ressentir leur éclat, il m'a paru indispensable de grouper autour de Daniel Thaly quelques-uns des poètes martiniquais : Victor Duquesnay, Edouard Beau du, Flavia Léopold, A. Joyau, Marraud de Sigalony, Marcel Achard, Danyl Helm dont le talent mérite d'être vanté et qui, tous, ont chanté comme il convient les beautés de leur petite patrie.



L'ILE LOINTAINE

A Madame Segond-Weber

Je suis né dans une île amoureuse du vent,
Où l'air a des odeurs de sucre et de vanille
Que bercent, au soleil du tropique mouvant,
Les flots tièdes et bleus de la mer des Antilles.

Sous les brises, au chant des arbres familiers,
J'ai vu les horizons où planent les frégates
Et respiré l'encens sauvage des halliers
Dans ses forêts pleines de fleurs et d'aromates.

Cent fois, je suis monté sur ses mornes en feu
Pour voir à l'horizon la mer splendide et nue,
Ainsi qu'un grand désert mouvant de sable bleu,
Border la perspective immense de la nue.

A l'heure où sur ses pics s'allument les boucans,
Un hibou miaulait au cœur de la montagne;
Et j'écoutais pensif, au pied des noirs volcans,
L'oiseau que la chanson de la nuit accompagne.

Contre ces souvenirs, en vain, je me défends.
Je me souviens des airs que les femmes créoles
Disent au crépuscule à leurs petits enfants;
Car ma mère, autrefois, m'en apprit les paroles.

Et c'est pourquoi, toujours, mes rêves reviendront
Vers ces plages en feu, ceintes de coquillages,
Vers les arbres heureux qui parfument ses monts,
Dans le balancement des fleurs et des feuillages.

Et c'est pourquoi du temps des hivers lamentables
Où des orgues jouaient au fond des vieilles cours,
Dans les jardins de France où meurent les érables,
J'ai chanté ses forêts qui verdissent toujours.

O charme d'évoquer sous le ciel de Paris,
Le souvenir pieux d'une enfance sereine,
Et dans un Luxembourg, aux parterres flétris,
De respirer l'odeur d'une Antille lointaine !

O charme d'aborder en rêve au sol natal
Où pleure la chanson des longs filaos tristes,
Et de revoir, au fond du soir occidental,
Flotter la lune rose au faite des palmistes !

Paris, novembre 1907.

Daniel THALY.

LE FLACON DE RHUM

A Pierre Camo.

Jadis, quand je vivais dans les îles en fleurs,
Ma jeune vie était de lumière inondée.
Qu'il m'est doux de pouvoir respirer les odeurs
Grâce aux ailes de feu d'une émouvante idée!

Flacon d'un rhum très vieux qu'un ami m'a donné,
Grâce à toi, je refais mes voyages aux Îles.
— Hauteurs de Salazie! Antilles! Soirs tranquilles!
Le passé me revient net et coordonné.

Voici les champs de canne où l'on chante en cadence,
Où les longs coutelas coupent les blonds roseaux.
Voici la sucrerie où le vesou s'élançe
Au sortir du moulin, dans un tumulte d'eau.

Se peut-il, ô flacon, que dorment, sous ton verre,
Tant de beaux souvenirs et tant de beaux émois :
L'odeur de la bagasse et les oiseaux des bois
Et l'encens du soir rouge où fume la chaudière?

De même qu'un rayon de miel en sa clarté
Évoque le printemps de fleurs à jamais mortes,
Ton rhum, flamme liquide, esprit d'un fauve été
Fait d'un lointain passé surgir les odeurs fortes.

Je revois les beaux soirs où j'aimais ardemment
Les yeux miraculeux d'une jeune créole.
Ah! vivent les rayons de cette liqueur folle
Qui me ramène aux jours heureux du sentiment!

Mais l'adorable est morte au pied du noir cratère (1).
Et c'est pour oublier ce cruel souvenir
Que je boirai, flacon doré, ton dernier verre
Sympathique flacon qui fais si bien dormir.

Là-bas, les champs de canne au morne et sur la dune
Ont fleuri; leur blancheur moutonne au vent du soir;
Et battu par les mains arides d'un vieux noir,
Le tamtam saccadé résonne au clair de lune...

Canne à sucre, rayon de soleil condensé
Dans un roseau mûri sous le ciel du tropique,
Je chante en ton honneur et dans Londres glacé.
C'est toute la rumeur de la nuit exotique!

London 1911.

Daniel THALY.

(1) Celui du Mont Pelé.

MADININA

Comme une Néréide, au soleil, engourdie
Sur l'onde, en s'enivrant de la brise attiédie,
Sous le ciel pur, dans le flot clair
De l'immense Atlantique,
A l'abri des frissons d'hiver,
S'étend la Martinique,
Fraîche oasis de mer.

J'aime, ô mon beau pays, tes belles indolentes,
Ces filles à peau d'ambre, aux caresses brûlantes,
Qui vont, goûtant le frais du soir,
Chanter, près des fontaines,
Avec ivresse et nonchaloir,
Ces douces cantilènes
Qui vous bercent d'espoir !

J'aime ton doux parler, harmonieux et tendre,
Ce créole naïf, si léger, qu'à l'entendre,
On dirait le chant d'un oiseau
Sifflant dans la ramure,
Ou la voix lente du ruisseau
Qui traîne son murmure
Au pied du filao.

J'aime voir, — étendu dans les vertes savanes,
Sous les acacias fleuris, — les champs de cannes
Et leurs verdoyants horizons,
Leur immensité morne,
Et j'aime voir leurs longs frissons
Courir au dos du morne,
Éveillant les chansons.

Et j'aime à contempler, par les fertiles plaines,
Avec les monts bleuis et leurs cimes lointaines,
Les pitons aux flancs vaporeux,
La tête dans les nues;
Et j'aime aussi courir, à deux,
Ces traverses, connues
Par les seuls amoureux.

J'aime, de ton soleil, les splendeurs grandioses,
Tes crépuscules verts et tes aurores roses,
Tes rouges couchants pommelés,
J'aime voir, à la brume,
S'épandre des cieux étoilés
Les blancs rayons de lune
Sur les flots ondulés.

Libre, chantant les flots, mes amours et l'ombrage,
Le cœur léger, sans haine, ignoré de l'outrage,
J'ai rêvé de finir mes jours
Au Marin, et tranquille,
Dans ce calme des petits bourgs,
Oublieux de la ville
Aux faciles amours!

Comme une Néréide, au soleil engourdie
Sur l'onde, en s'enivrant de la brise attiédie,
Sous le ciel pur, dans le flot clair
De l'immense Atlantique,
A l'abri des frissons d'hiver,
S'étend la Martinique,
Fraîche oasis de mer.

Victor DUQUESNAY.

L'IMAGE QUI SURVIT

Mon pays est un songe métamorphosé
Qu'un dieu fit en dormant
Le front penché vers l'Occident
Mon pays est un songe étonnant et splendide.

Nul humain n'eût osé
Dans son orgueil fragile, et son esprit timide,
Dans ses rêves bornés,
Imaginer ce ciel, cette terre indocile,
Et laisser dans son cœur surgir un tel soleil.

Miracle de mon île
Richesse d'un divin sommeil
Évoquer ton attrait, c'est faire œuvre stérile :
Les paradis ne se racontent pas.
Qui donc pourrait tenter d'exalter tes merveilles?

Au voyageur seul tu pourras,
A l'heure douce où tu t'éveilles,
Offrir le vrai secret de ton éternité
Et le jeune soleil d'une aube frissonnante,
Livrant à l'horizon sa gloire et sa beauté,
Sera le seul témoin de ton accueil d'amante.

Edouard BEAUDU.

MON PAYS

Mon pays appartient aux dieux
Son ciel semble irréel il est vaporeux.
Il flotte des parfums au-dessus de ses rives.
Ses fleurs ont la puissance ardente des couleurs
Et ses oiseaux aux teintes vives
Sont pareils aux éclats d'une même splendeur.

Sa forêt est profonde et garde le mystère
Des Edens primitifs;
Elle envahit le sol entier, court des récifs
Au sommet du cratère.

Et ses arbres sont de vivants géants
Qui bondiraient vers l'onde,
Si des lianes-fleurs, les encerclant,
Ne les retenaient loin des autres mondes
Une musique errante en trouble le silence
C'est la brise qui vient des filaos pleureurs,
Passe en cadence
Et meurt.

Sur cette terre
L'oiseau chante moins que le vent;
Mais s'il se tait, il fait de la lumière
en volant.

Pays d'azur si clair, lointaine Martinique
O mon pays splendide entre tous les pays
 Je te bénis
 Car je te vois pareil
Aux rivages promis des prophètes bibliques,
Faisant jaillir la vie sous un ciel magnifique
Et dans le flamboiement des vagues au soleil.

Edouard BEAUDU.

RECONNAISSANCE AUX ANTILLES

A Henri Léopold.

Terre de la lumière et des beaux paysages
Dont la splendeur sereine enivra mon enfance,
Horizons merveilleux, sites, forêts sauvages,
Qui répandez sur moi vos ondes de silence;

Douceur des matins clairs brillant sur les collines
Avec la grâce heureuse et tendre d'un sourire,
Vent frais, souffles légers pleins de senteurs divines
Qu'à la fenêtre ouverte, à longs traits l'on aspire;

Éclats miraculeux des midis du Tropique
Embrasant tout le ciel d'une ardeur implacable
Et qui font au rivage où s'incurve la crique
Étinceler la mer et miroiter le sable;

Soirs bleus où l'astre d'or qui s'efface et recule
Colore l'Occident de ses teintes sans nombre
Tandis que pour charmer le grave crépuscule,
Les mille voix du sol bientôt chantent dans l'ombre;

Et vous, ô vous enfin, limpides nuits créoles
Vibrantes de parfums, de rayons et d'étoiles,
Tièdes nuits où le vol d'argent des lucioles
Perce l'obscurité qui s'étend comme un voile,

Beauté de mon pays, beauté magicienne
Dont s'emplirent mes yeux à l'aube de ma vie,
Beauté des monts, beauté des champs, beauté des plaines
Qui versez au cœur las une paix infinie;

Salut, salut à vous, je vous ai tant aimée
Par les matins fleuris, par les nuits radieuses,
O vous dont l'âme reste à jamais embaumée
Souveraine beauté des îles lumineuses !

(La Clarté des Jours.)

Flavia LÉOPOLD.

SOIR CRÉOLE

Le jour décroît... Voici venir le crépuscule,
Fardant de pourpre et d'or l'azur martiniquais
Au cœur du soir fugace, une douceur circule,
Le flot bleu apaisé clapote au long des quais.

Le feu d'un sémaphore en tremblant, se reflète
Dans la vague qui vient mourir au pied du fort;
Un gommier attardé sur la mer violette,
Lentement à la rame, avance vers le port.

Dans les herbes déjà luisent les lucioles,
Paillettes de feu clair étoilant le gazon.
Elles vont, zigzaguant alentour des corolles
Cependant qu'au lointain s'estompe l'horizon.

Et dans le clair obscur exquis du soir créole
Où le long filao prélude en gémissant,
Il semble qu'un frisson nostalgique vous frôle
Et que le flamboyant neige en flocons de sang.

(Conques de cristal.)

A. JOYAU.

L'OASIS

Mon île est une oasis verte,
Un doux nid sous l'azur éclos,
Une fleur de rêve entr'ouverte
Par l'haleine pure des flots.

La mer aux vagues amoureuses
Vient la bercer d'un hymne fier;
Sur les montagnes vaporeuses
Déferlent des lames d'éther.

Un double azur à jamais baigne
L'horizon d'immenses clartés,
Et la brise divine règne
A travers d'éternels étés.

Mon île est l'éden des Antilles,
Chargé d'effluves printaniers
Dont se parfument les vanilles,
Qu'aspirent les frangipaniers.

On dirait que l'air en ses ondes
Charrie un arôme de miel,
Les senteurs des forêts profondes
Montent lentement vers le ciel.

Que de lumière dans les plaines
Et sur les rivages dorés !
Les fleurs s'enivrent des haleines
Frôlant leurs pétales nacrés.

Les herbes, folles chevelures,
Trempent leurs flexibles rameaux
Dans le cristal des sources pures
Dont s'abreuveront les hameaux.

Un piège de feuilles balance
Dans l'air un verdoyant rideau
Sur la falaise d'où s'élançe
La voix sonore du cours d'eau.

La nuit écrit une élégie
Dans le grand ciel vertigineux
Mais mon âme a la nostalgie
Des paysages lumineux.

Et je pense à l'oasis verte,
Épris d'azur immaculé,
Buvant, de ma fenêtre ouverte,
La douceur du soir étoilé.

(Rêves et idéals.)

J. MARRAUD DE SIGALONY.

MON ÎLE

Mon île, voudrais-tu par ce matin d'automne
Rappeler à mon cœur tes midis éclatants,
Et sous le ciel brumeux dont mon regard s'étonne
Évoquer la clarté des éternels printemps?

Qu'ils sont loin, les frissons de la vague endormie
Sous l'or liquide et chaud du glorieux soleil,
Et le mol abandon, et l'ombreuse eurythmie
D'un feuillage mouvant au vert toujours pareil.

Qu'ils sont loin, ces oiseaux dont se perd en la nue
Le long vol éploré, vertigineux et lent,
En route vers l'azur et la rive inconnue :
Comme résonne en moi, soudain, leur cri dolent.

O partir à mon tour, voguer vers ta lumière
O mon île, et lassé d'un songe aventureux,
Retrouver l'humble abri de l'antique chaumière
Pour attendre la mort de mon cœur douloureux.

(*La Cendre empourprée*), 22 août 1925.

Marcel ACHARD.

L'ILE DES REINES

Madiana ou *Madinina* (nom caraïbe de l'île découverte par Christophe Colomb) était — d'après la légende — une jeune reine caraïbe, sœur du fameux héros rouge Nicolas, qui, plutôt que de se soumettre aux conquérants, préféra se brûler, avec les derniers survivants de sa race, sur un bûcher allumé à la pointe de la presqu'île de la Caravelle.

Madiana, mortelle que les dieux jaloux,
 Tour à tour éperdus de désir ou d'envie,
 Meurtrissent tour à tour de baisers ou de coups,
 Quel ineffable charme à tes amants te lie?

Île des fleurs, perle des mers,
 De mille noms tendres ou fiers
 Tes vainqueurs t'ont louée en acceptant tes chaînes;
 Mais j'en sais un plus beau que l'Histoire a trouvé,
 Un grand nom tout vibrant d'azur et d'aube : Ave,
 O Martinique, île des Reines!

Merveilleuse orchidée ou jasmins enivrants,
 Validé, Maintenon, Joséphine au doux rire,
 Les Reines ont fleuri pour l'amour et l'empire
 De ton sol pourpre où court l'âpre chant des torrents.

Reines par le caprice exquis et par la grâce
 Et par la divine bonté,
 Cœurs charmants tout pétris d'ardeurs et de clarté,
 Ou grands cœurs douloureux et sages dans l'audace.

Leur sourire a conquis les peuples et les rois.
 Mais il en est pourtant une que l'on ignore,
 Plus pure, et plus poignante, et plus charmante encore,
 Et qui fleurit chez nous, sauvage lis des bois.

Petite Caraïbe à la folle légende,
 Lorsque les Blancs cruels décimaient ta tribu,
 Tes frères morts, trahis, et leur sceptre perdu,
 Toi, tu n'as pas souffert que ton peuple se rende.

O Fille du Soleil, pour sauver ta beauté
 Les dieux t'avaient donné la touchante faiblesse :
 Tu préféras la mort avec la liberté,
 Et quand ta race entière eut soldé ta prouesse
 Sur le bûcher des rois tu mourus en déesse!

Madiana, petite Atlante au bel orgueil,
 Est-ce toi qui peuplas nos mornes et nos songes
 De ces ardents et beaux mensonges
 Qui de mon cœur d'enfant ont embaumé le seuil...

Fée aux yeux d'or dont la main lumineuse
 Ouvre au regard le monde enchanté du bonheur,
Diabliesse au beau visage attirant, dont on meurt,
Esclave à la chanson douloureuse et moqueuse...

Je ne sais, mais, au creux de nos sombres ravins
 Où l'âpre trigono guette sous la fougère,
 Ou sur l'azur des flots que hantent les requins,
 Si parfois vient errer ta petite ombre altière,

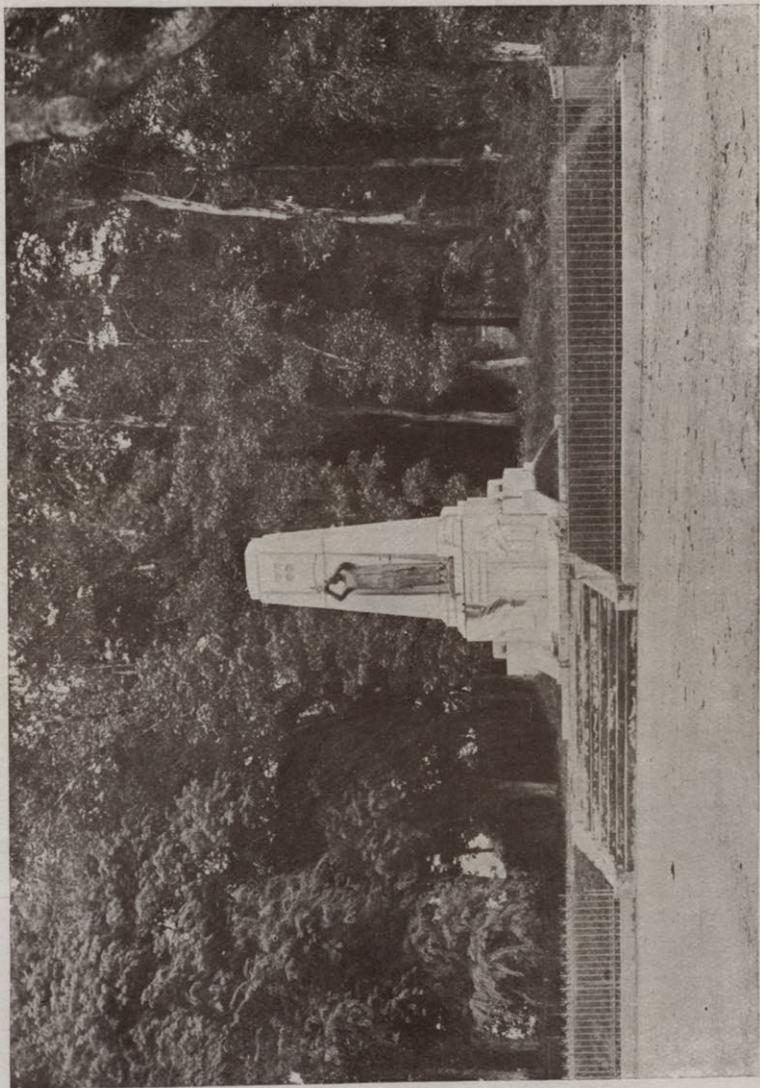
Elle y peut, dans votre or, ô midis inouïs,
 Comme en la molle ardeur des éclatantes nuits
 Qu'enivre l'éternel d'une étreinte éphémère,
 Voir, Douleur, Espérance, Ironie et Fierté,
 De ses royales sœurs le cortège enchanté
 Et comme elle enfanté
 Des ancêtres divins : le Rêve et la Lumière.

O mon île adorable et tragique, voilà
Tes reines, certes, les plus belles;
Vis ou meurs, mon pays, tes filles immortelles,
Les Reines qu'en amant l'idéal te donna,
Feront vivre à jamais ton nom, Madiana!

DANYL-HELM.

N. B. — Ce poème inédit a été composé spécialement pour cet ouvrage. Je ne puis que remercier chaleureusement ma charmante compatriote Madame Danyl Helm dont le talent bien connu et vanté par Anatole France est apprécié de tous les lettrés.

W. D.



MONUMENT ÉLEVÉ SUR LA SAVANE DE FORT-DE-FRANCE EN L'HONNEUR DES MARTINICAIS MORTS POUR LA FRANCE
PENDANT LA GUERRE DE 1914-1918



ÉPILOGUE

LE PAYS DES REVENANTS

« Je n'ai jamais rencontré un homme ni une femme parmi
« tous ceux qui sont revenus de la Martinique, chez qui je
« n'aie remarqué le désir passionné d'y retourner. »

(R. P. DU TERTRE. *Histoire générale des Antilles
habitées par des Français. 1671.*)

MARTINIQUEAIS, mes compatriotes, qui avez depuis longtemps quitté l'Ile natale, relisez ces lignes écrites, il y a plus de deux siècles, par celui qui a donné à la Martinique le nom poétique de Pays des Revenants, et dites-moi tout bas si vous n'avez pas éprouvé, à plusieurs reprises, un désir violent, irrésistible : celui de revoir le pays où vous êtes nés, où votre enfance s'est écoulée, et où vous avez laissé tant de souvenirs qui vous sont chers. Vous êtes venus en Europe, pour y terminer vos études ; devenus avocats, ingénieurs, médecins, industriels, vous vous êtes fixés en France, vous y avez fondé un nouveau foyer, et maintenant, vous vous croyez séparés pour toujours de votre pays natal.

Et vous autres, mes amis, officiers, fonctionnaires, qui, comme moi, avez traversé les mers, visité plusieurs parties du monde, rempli vos yeux d'inoubliables visions, il vous semble que vos sensations se sont émoussées et que vous n'avez plus qu'un désir : celui de ne

plus bouger, de vous fixer définitivement dans le coin de la France que vous avez choisi, et auquel vous bornez maintenant votre horizon. Détrompez-vous.

Il arrivera un moment où, malgré vous, votre pensée se reportera infailliblement vers votre petite patrie. Ce ne sera d'abord qu'une idée fugitive, à laquelle vous ne prêterez que peu d'attention. Des jours, des années passeront... La même pensée viendra de nouveau frapper votre esprit. Vous lui accorderez plus d'importance, vous serez même surpris du plaisir qu'elle vous cause et vous vous y arrêterez. Vous reverrez, comme dans un rêve, toujours idéalisé, le jardin fleuri ou la cour pavée de rouge dans laquelle votre enfance s'est écoulée, l'école où vous avez rencontré vos premiers camarades, le collègue où vos premières amitiés se sont ébauchées. Vous vous retrouverez sur « la Savane » ou sur la petite place du village, devant l'Église, assistant à la sortie de la Grand'Messe, cherchant des yeux votre premier « flirt », vous vous rappellerez les joyeuses parties de campagne, au bord de la rivière, le bain pris à l'ombre des bambous, le déjeuner sur l'herbe, la danse au son de l'accordéon, et le retour en ville avec des fleurs dans les bras, de la lumière dans les yeux et de la joie plein le cœur. Ainsi se dérouleront devant vous, comme un kaléidoscope trop rapide, les scènes de votre jeunesse passée.

Et ces visions agréables troubleront votre sommeil; vous rêverez la nuit d'une région paradisiaque où les fleurs ont un parfum qui enivre, où les femmes ont un charme captivant et où la vie est toujours facile.

Des années passeront... puis d'autres encore. Vous vieillirez. Et la vision qui troublait jadis vos rêves deviendra une obsession, un désir irrésistible qui vous tenaillera. Toutes vos pensées convergeront vers la Mer des Antilles. L'air natal vous fera défaut, le soleil d'Europe vous paraîtra sans éclat et trop froid, l'atmosphère de la France vous semblera brumeuse, empestée par les usines, et un ma-

tin, après une nuit d'insomnie, vous annoncerez à votre femme — qui depuis longtemps a deviné votre état d'âme — votre décision irrévocable de retourner au pays. Aucune considération ne tiendra plus devant cette idée fixe, vous lui sacrifierez votre tranquillité, vos habitudes, votre situation et même vos intérêts; vous n'aurez plus qu'un but : revoir le plus tôt possible Madinina.

Et votre rêve se réalisera!

Lorsque vous reverrez les paysages familiers que vous avez quittés depuis si longtemps, vous ressentirez un frisson de joie, en constatant qu'ils n'ont pas changé d'aspect. Tout est à la même place : le clocher du village, le calvaire de la colline, les cheminées de l'usine à sucre, les flamboyants du cimetière, les cocotiers de la plage: le bruit de la mer vous semblera une douce musique dont vous n'avez pas oublié le rythme régulier et vos yeux ne cesseront de contempler les « mornes » verdoyants et le ciel toujours bleu. Vous vous rappellerez que, plus d'une fois, vous vous êtes comparé à « l'Alcyon », cet oiseau symbolique qui vole toujours au-dessus des mers et qui ne se pose que sur les flots en mouvement.

Mais cette fois, c'est bien fini; vous avez retrouvé la maison de vos parents, celle où vous êtes né, et à laquelle vous avez toujours pensé; vous avez retrouvé l'atmosphère qui vous manquait, il vous semble que vous avez enfin retrouvé le vrai bonheur.

Ce ne sera peut-être qu'une illusion, mais qu'importe puisqu'au Pays des Revenants, l'illusion et la réalité sont sœurs.

W. D.

N. B. — En écrivant ces lignes, je pense à mes nombreux compatriotes de Saint-Pierre, qui ne retrouveront jamais le foyer qu'ils ont laissé et les êtres chers qu'ils aimaient. La Montagne Pelée a fait d'eux des orphelins et des sans foyer.

BIBLIOGRAPHIE ⁽¹⁾

- Annuaire officiel de la Martinique*, année 1913.
- ARJUZON. — *Joséphine contre Beauharnais*. Société d'histoire contemporaine. 1906.
- AUBE (Contre-Amiral). — *La Martinique, son présent, son avenir*.
- BAGUENIER-DESORMEAUX. — *Promenades historiques... Joséphine à la Malmaison*. Paris, A Colin. 1913.
- BALLIVET (Chanoine). — *Écho des Antilles, nos paroisses de 1635 à 1912*.
- BAJID (Jacques). — *Préjugé de race*. 1 volume.
- BALLON (Mathurin). — *Equatorial America, descriptive of a visit to Martinique*. Boston. 1900.
- BASQUEL et Alcide DELMONT. — *Le livre d'or de l'Effort colonial français pendant la grande guerre*. Institut colonial. 1922.
- BASIÈGE (Souquet). — *Sur le préjugé de couleur*.
- BAUDE (Th.). — *La Martinique à l'exposition coloniale de Marseille*. 1922.
- BEAUDU (Edouard). — *L'image qui s'éteint*. Librairie française. 1904.
- BEAUFRAND. — *Musée des familles 1856. Les 3 souveraines créoles. Validé, Joséphine, M^{me} de Maintenon*.
- BELL (Archie). — *The Spell of the Carribbean Islands*. Boston, L. C. Page et C^o. 1927.
- BENOIT (Pierre). — *Articles dans le Journal*. 1928.
- BÉRENGER (Henri). — *Les intérêts généraux des Antilles françaises*. Allocution prononcée le 17 octobre 1919. Paris. 1920.
- BIORET (Jules). — *Sous la Cendre*. Herbignac (Loire-Inférieure). 1914.

(1) Cette bibliographie, qui, je le crois, peut être utile à ceux qui s'intéressent à la Martinique, n'a pas la prétention d'être complète.

Si j'ai, involontairement, oublié de mentionner certains ouvrages, je prie les auteurs de vouloir bien m'excuser et de ne pas m'en tenir rigueur.

W, D.

- BIORET (Jules). — *La Martinique*. Préface en vers de Théodore Botrel.
- BLERALD (E. D.). — *La culture du tabac à la Martinique*. Ouvrage illustré à l'usage des petits propriétaires et des écoles rurales. Paris, Challamel. A, 1898.
- BONNEVILLE (René). — *Fleurs des Antilles*. Paris. 1900.
- *Le fruit défendu*. Roman de mœurs créoles.
- *Le triomphe d'Églantine*. Roman de mœurs créoles.
- *Les sœurs ennemies*. Roman de mœurs créoles.
- *Les voluptueuses*. Roman de mœurs créoles.
- *L'idéale maîtresse*. Roman de mœurs créoles.
- *Névrosé*. Roman de mœurs créoles.
- *Tamaï-ha*. Pastorale créole.
- BORDAZ (G.). — *Le déboisement à la Martinique, ses effets sur le régime des eaux*.
- BOUTON. — *Histoire de l'établissement de la colonie de la Martinique*. 1640.
- BRETON (François). — *Pour les victimes de la Martinique*. Petite pièce dédiée aux orphelins. Bourges, L. Renaud. 1902.
- Bulletin officiel de la Martinique*. Table décennale 1898-1907. F.-de-France, Imprimerie du Gouvernement. 1909.
- CASTIA-LUMIO (Lucien). — Faculté de droit de Paris. — *Étude historique sur les origines de l'Immigration réglementée dans nos anciennes colonies de la R. G. M. et G.* Thèse pour le Doctorat. Paris-Vendôme, imprimerie de G. Vilette. 1907.
- CAZAS. — *Voyage aux Indes Occidentales*.
- CELARIÉ (Henriette). — *L'Île des Revenants* (Revue des Deux Mondes, 1929).
- *Guadeloupe - Martinique - Guyane*. Revue : La France lointaine. Édition des Horizons de France, 39, rue du Général-Foy.
- CESAIRE (Philémon). — *La Montagne Pelée et l'effroyable destruction de Saint-Pierre*. Impressions Printory. 1930.
- CHARLET. — *La Savane des Pétrifications*.
- CHAUMEL (Alfred). — *La croisière créole*. Monde colonial illustré. Janvier 1927.
- CHEMIN-DUPOUTES (P.). — *Les petites Antilles*. Étude sur leur évolution économique. Préface de Marcel Dubois. Paris, E. Guilmoto. 1909.

- CLARAC. — *Hygiène des Antilles Françaises*. 1907. Limoges. 1903.
- CŒUR CRÉOLE. — *Saint-Pierre de la Martinique, Vie et mort de la cité créole*. Paris, Berger-Levrault. 1905.
- CONSEIL (L. B.). — *La pêche industrielle à la Martinique*. 1926.
- CONTY (U.). — *Le Poisson volant*. Dernières Nouv. de Strasbourg, 20 octobre 1925.
- COOLS (A. DE). — *Droit et nécessité des garanties sociales et politiques réclamées par les colonies françaises*. Paris. 1832.
- CORNILLIAC. — *Étude sur la fièvre jaune observée à la Martinique de 1669 à nos jours*. Paris. 1873.
- CORRE (A.). — *La criminalité en pays créoles. Nos créoles*.
- CORY (Charles B.). — *The birds of the Leewards Islands, Carribbean sea*. Chicago. 1909.
- COULON (Ch.). — *La fabrication du rhum à la Martinique*. Paris. 1886.
- CROZE (F. DE). — *La Martinique et la catastrophe de Saint-Pierre*. Limoges, M. Bardon. 1903.
- DAVIS (William Morris). — *The lesser Antilles*. New-York. The American Geographical Society. 1926.
- DAX (Jean). — *Cœurs martiniquais*. 1919.
- DEPROGE (C.). — *Lettre à M. le contre-amiral Aube, ex-gouverneur de la Martinique, réponse à son libellé*. 1 volume.
- DESCHAMPS (Philippe). — *Deuil national : les cataclysmes de la Martinique (Saint-Pierre) et de Saint-Vincent, 8 mai-30 août 1902*. A. Lemerre. 1903.
- DESCOURTILZ (M. E.). — *Flore médicale des Antilles*. 8 volumes. 1821-1829.
- DESIR (Arthur). — *Société des pêcheries antillaises* [F. de F. (Martinique)]. — *L'industrie des conserves de poissons à la Martinique* (F. de F. Imp. antillaise. 1923).
- DESSALES (A.). — *Histoire générale des Antilles*. 5 volumes.
- DRASTA-HOUEL. — *Cruautés et tendresses*.
- DROUET (Francis). — *Notes sur la Martinique*. Rouen, imp. de L. Gy. 1902.
Extrait du Bulletin de la Société normande de géographie.
- DUCREST. — *Mémoires de l'Impératrice Joséphine*. Paris, Fayard. 1906.
- DUFOUGERÉ (W.). — *Le canal de Panama et l'avenir des colonies françaises*.
La Vie, 3 août 1912.
- DUMOCO (Tonton). — *Mémoires d'un vonvon*. Fort-de-France. 1905.
- DUMORET (Marcel). — *Au pays du sucre*. Paris, H. E. Martin.

- DUMORET (Marcel). — *La ville détruite*. Paris, H. E. Martin, 1902.
- DUMAS (Alexandre). — *Voyage à la Martinique en 1751*.
- DUQUESNAY (Victor). — *Les Martiniquaises*. Paris, 1903.
- *La chanson des Isles*. Toulon, 1926.
- DUSS (R. Père) — *Flore phanérogamique des Antilles françaises*. Martinique et Guadeloupe. Mâcon, 1877.
- *Énumération méthodique des champignons recueillis à la Guadeloupe et à la Martinique*. Lons-le-Saunier, imp. de L. Declume, 1903.
- *Division, nomenclature et habitat des fougères et lycopes des Antilles Françaises*. Lons-le-Saunier, 1903.
- *Flore cryptogamique des Antilles françaises*. Lons-le-Saunier, imp. de L. Declume, 1904.
- DUTERTRE (R. P.). — *Histoire générale de l'établissement des colonies françaises des Antilles-Isles de l'Amérique*, par le Père Dutertre de l'ordre des frères prêcheurs. Paris, 1671. 3 volumes.
- ERMITE DE LA CASE PILOTE (l'). — *Veillées martiniquaises*. Saint-Pierre, 1860. 1 volume.
- EYMA (Xavier). — *Illustration 1854*.
- FARRÈRE (Claude) — *Une croisière merveilleuse*. Université des Annales, 1924.
- FERRUS (Maurice). — *La Martinique, poésie*. Bordeaux, imp. de G. Gounouilhou, 1902.
- FLAMMARION (Camille). — *Les éruptions volcaniques et les tremblements de terre*. Krakatoa, la Martinique, Espagne et Italie. Paris, E. Flammarion, 1902.
- FLAVIA (Léopold). — *La clarté des jours, poème*. Fiquière, éditeur.
- FLEISCHMANN (H.). — *Joséphine infidèle*. Paris, A. Méricant, 1910.
- FORTIER (E.). — *L'ouragan de 1891 aux Antilles*.
- FOURNIER (Joseph). — *La Martinique au XVIII^e siècle*. Paris, Imp. nationale, 1900.
- FOURNIER (Joseph). — *Publication d'un mémoire sur l'état économique de la Martinique 1765 : le chevalier de Saint-Maurice*. Extrait du bulletin de géographie historique et descriptive n° 2. 1899.

- GAFFAREL. — *Les colonies françaises*. 1880.
- GARAUD (Louis) (Vice-recteur de la Martinique). — *Trois ans à la Martinique*. Étude de mœurs; paysages et croquis; profils et portraits. 1 volume.
- GAZIN (J.). (Professeur au lycée Schoelcher, archiviste colonial). — *Eléments de bibliographie générale méthodique et historique de la Martinique « Antilles françaises »*. F. de F., imp. antillaise, rue Louis-Blanc. 1926 (11 juin 1927).
- GEORGE (P.). — Université de Paris. Faculté de droit. *L'organisation judiciaire à la Martinique sous le régime des Compagnies de colonisation*. Thèse pour le doctorat. Paris, Rousseau. 1919.
- GRANIER DE CASSAGNAC. — *Voyage aux Antilles françaises, 1842*. 2 volumes.
- GRÉGOIRE (l'abbé). — *Littérature des nègres*. 1 volume.
- GRIGORIU (Petru V.). — (*La Martinica Strofe. Pentru Saraci*, poésie de Victor-Hugo, traducere in versuri de D. Pétru V. Grigoriu. Iasi tip « Dacia ». 1902).
- *La Mart. Strophes*. Pour les pauvres. poésie de Victor-Hugo traduite par P. V. GRIGORIU.
- GÉRARD D'HOUVILLE. — *La vie amoureuse de l'Impératrice Joséphine*. Flammarion, éditeur. 1925.
- GIRAUD (Jean). — *Esquisses géologiques de la Martinique*. Hancī, imprimerie d'Extrême-Orient.
- GUY (Camille). — *Les vieilles colonies*. Le Domaine colonial français, 1929. Éditions du Cygne, 46, rue de l'Université, Paris.
- HAYOT (Octave). — *Matériaux pour l'histoire de la Martinique agricole*. Fort-de-France. 1881. 2 volumes.
- HEARN (Lafcadio). — *Two years in the French West Indies New-York*. Harper and brothers, 1890.
- *Chita: un souvenir de l'île dernière*, traduit de l'anglais par Marc Logé. Paris, Mercure de France. 1911.
- *Youma*, roman martiniquais traduit de l'anglais par Marc Logé.
- *Esquisses martiniquaises*, traduit de l'anglais par Marc Logé, 4^e édition. Paris, Mercure de France, 1924.

- HEARN (Lafcadio). — *Contes des tropiques*, traduit de l'anglais par Marc Logé. 1926.
- HERPIN (Thérèse). — *Cristalline Boisnoir*. 1929. Grasset.
- HERVÉ (Georges). — *Voyage à la Martinique*. Vues et observations politiques sur cette île avec un aperçu de ses productions végétales et animales, par J. R. Roux, général de brigade. Paris an XII, 1804. (Compte rendu signé G. H. Hervé.) Paris, F. Alcan. 1907. (Extrait de la Revue de l'École d'anthropologie de Paris, 17^e année, janvier 1907).
- HESS (Jean). — *La catastrophe de la Martinique*, notes d'un reporter. Paris, E. Fasquelle. 1902.
- HOUBRON (G.). — *Société de géographie de Lille; séance solennelle du 4 juin 1902, au profit des victimes de la Martinique. Pour nos frères de la Martinique*. Lille, imp. de L. Danel. 1902.
- HUC (T.). — *La Martinique*. Étude sur certaines questions coloniales. Paris, 1877. 1 volume.
- HUCHARD (Robert). — *Aux Antilles, hommes et choses* (25 avril 1906). Paris, Perrin (S. D.).
- HURARD (M.). — *Questions coloniales*, lettres à M. Paul Leroy-Beaulieu.
 — *Les noirs et les blancs à la Martinique*. 1 volume.
 — *Annuaire de la Martinique*. 1895-1897.
- ISAMBERT. — *Mémoire justificatif des hommes de couleur de la Martinique condamnés par arrêt de la cour royale de cette colonie, contenant l'histoire des hommes de couleur dans les colonies françaises*. 1 volume.
- JOUY (DE). — *L'Ermite en province*. 1821.
- JUVANON (A.), BARRALIER, LAISANT (Ch.). — *Guide du touriste aux Antilles françaises*. Paris, E. Larose. 1913.
- LABAT (R. P.). — *Nouveau voyage aux Isles de l'Amérique*. Paris, 1722. 7 volumes.
- LA CORNILLÈRE (comte DE). — *De la Martinique en 1842. Intérêts coloniaux. Souvenir de voyage*. Paris, Gide. 1843. 2 volumes.
- LACASCADE (Suzanne). — *Claire-Solange*.
- LACROIX (A.). — *La montagne Pelée et ses éruptions*. Masson, 1904.
 — *État actuel du volcan de la Martinique*. Paris (S. D.).

- LACROIX (A.). — *Nouvelles observations sur les éruptions volcaniques de la Martinique*. Paris (S. D.).
- *Nouvelles observations sur les éruptions volcaniques de la Martinique*. Extraits de lettres adressées à MM. Darboux et Michel-Lévy. Paris (S. D.).
- *Principaux résultats de la mission de la Martinique*. Paris (S. D.).
- LANDES (Gaston). — *Étude sur le commerce des fruits tropicaux entre la France et les colonies de l'Atlantique tropical*.
— *La culture du cacaoyer à la Martinique*.
— *La culture du gingembre à la Martinique*.
- LANESSAN (J. L. de). — *Les plantes utiles des colonies françaises*. Paris, 1866.
- LANGERON. — *Les banques populaires à la Martinique, leur utilité et les services qu'elles-peuvent rendre*. Saint-Pierre Martinique, imp. du journal « Les colonies ». 1902.
- LARCHER (Marc). — *Les vacances de Gérard*. 1901.
- LA RONCIÈRE (Ch. de). — *L'attaque du Fort-Royal de la Martinique, par RUYTER (20 juillet 1674)*. Paris, au siège de la Société, 21, rue des Pyramides. 1919. (Extraits de la Revue de l'histoire des colonies françaises, 1^{er} trimestre 1919).
- LA RONCORE (DE). — *Dans le sillage des caravelles de Colomb*. 1930.
- LASCROUX. — *La Martinique avant et après le désastre du 8 mai 1902*. Moulins. 1902.
- LA VAISSIÈRE (R. de). — *La Martinique en 1910*. Paris, Challamel. 1910.
- LEGIER (E.). — *La Martinique et la Guadeloupe*. Considérations économiques sur la culture de la canne à sucre et du rhum et les cultures secondaires. Paris, 1905.
- LÉMERY (Henry). — *Petites Frances d'outre-mer*. Trois nouveaux départements : Martinique, Guadeloupe et Réunion.
— Alençon, imp. Alençonnaise, 11, rue des Marcheries. Paris, aux éditions du Monde-Nouveau, 42, boulevard Raspail. 1923.
- MARGRY. — *Belain d'Esnambuc et les Normands aux Antilles*. Paris, 1863. Origines françaises des pays d'outre-mer, les seigneurs de la Martinique. (Revue Maritime et Coloniale, 1878.)

- MARBOT. — *Les Bambous*. Fort-de-France, 1869.
- MARTIN DU THEIL (M^{me}). — *Une énigme historique* (Figaro, 3 avril 1927).
 — *Le roman de la Sultane* (Figaro, 31 décembre 1927).
- MASSON (F.). — *Joséphine de Beauharnais 1763-1776*. Paris, Ollendorf. 1898.
 — *Impératrice et Reine 1899*. Paris, Boussod Mougi Joyant et C^{ie}.
 — *Joséphine répudiée 1809-1814*. Paris, Ollendorf. 1901.
 — *Napoléon et les femmes*. 1898.
- DE MAYNARD (Louis). — *Outre-mer*. 1835. 2 volumes.
- MERLET (J.-F.-Louis). — *Le Patois créole*. (Dernières Nouvelles de Strasbourg, 29 février 1924).
 — *I.-fo-li*. (Dernières Nouvelles de Strasbourg, 5 mars 1924).
- MIRON (François). — *Étude des phénomènes volcaniques : tremblements de terre, éruptions volcaniques et cataclysmes de 1902*. Paris, 1903.
- MÈREUS (U.). — *Pèlerinage funèbre aux ruines de Saint-Pierre Martinique*. Lille, Desclee, de Brouwer et C^{ie}. 1903.
- MONTFLEURY DE L'HORME. — *Catalogue des plantes cultivées au jardin botanique de l'Herme et de naturalisation de la Martinique*. 1829.
- MOREAU DE JONNÈS. — *Essai sur l'hygiène des Antilles*.
 — *Essai sur la topographie des Antilles*. 1816.
 — *Fièvre jaune aux Antilles*. 1 volume.
 — *Guide médical des Antilles*. 1 volume.
 — *Histoire physique des Antilles*. 1 volume.
- MOREAU DE SAINT-REMY. — *Lois et constitutions des îles françaises de l'Amérique*. 6 volumes.
- MORTON (Benjamin A.). — *The Veiled Impress*. London-New-York. Putnam's Sons. 1923.
- NEVEU-LEMAIRE. — *Voyage à la Dominique*. Société de géographie. 1921.
- O'SHIELL. — *Réponse aux objections élevées contre le système colonial aux Antilles*. Considérations générales sur les trois classes qui peuplent les colonies françaises. 1 volume.

- PAIRAULT (Albert). — *Notes sur la valeur alimentaire et industrielle des plantes comestibles féculentes cultivées aux Antilles*. Paris, 1899.
- *Le rhum et sa fabrication*, 1903. Maud, éditeur.
- PARDA (DE). — *La Martinique*. I volume.
- PARDON. — *La Martinique depuis sa découverte jusqu'à nos jours*. Paris, 1877.
- PERRINON. — *Explications à propos d'un libellé de M. Bissette*.
- PICHEVIN (R.). — *L'organisation des Antilles françaises*. Blondel la Rougery, 1906.
- *L'Assistance publique à la Martinique*. Clermont (Oise), imp. de Daix frères, 1899 (Communication faite à la Société médicale du 9^e de Paris).
- PLUMIER (Charles). — *Description des plantes de l'Amérique*.
- POIRE-PERRIER. — *Les Sargasses* (voir dict. des Sciences).
- PORRY (E.). — *Courtes observations sur l'utilité et les effets de l'immigration pour la Martinique*.
- *Petits traités martiniquais*. Causerie avec les cultivateurs créoles.
- POYEN (colonel H. DE). — *Les guerres aux Antilles de 1793 à 1815*. Paris, Berger-Levrault, 1896, cartes et plan (Extraits du *Mémorial de l'artillerie de a Marine*).
- PRADT (DE). — *Les colonies, l'Europe et l'Amérique en 1821*.
- PROSZINSKI (B.). — *Le chemin de fer à la Martinique*. Rapport de la Commission d'études pour l'amélioration du port de Fort-de-France.
- RAYMOND-BRETON (P.). — *Dictionnaire caraïbe*.
- REBOUX (Paul). — *Blancs et noirs*. Paris, Flammarion, 1915.
- REJON. — *Géographie de la Martinique*. 1929. Louville, 5, rue Lacharrière, Paris, xv^e.
- REMY SAINT-MAURICE. — *Les derniers jours de Saint-Pierre* (Illustration. 1902).
- *Révolution française aux Antilles* (Journal *Les Colonies*, 1893).
- RENNARD (J.). — *R. P. Labat. O. P. aux Antilles*. Angers, Société française d'imp. d'Angers, 4, rue Garnier. Paris, Ed. « Spes », 17, rue Soufflot, 1927 (7 octobre). Extraits de la *Revue d'histoire des missions* du 1^{er} juin 1926.

- RENNARD (J.). — *Aimée du Buc de Rivery*. Revue historique des Antilles
Novembre 1929.
- REVUE COLONIALE. — Paris, Paul Dupont. 1899.
- REVUE DES CULTURES COLONIALES. — Paris. 1897.
- REVUE ENCYCLOPÉDIQUE COLONIALE. — *Journal des connaissances nécessaires*. 1874-1875 (Saint-Pierre Martinique).
- REVUE MARITIME ET COLONIALE. — *Étude sur la fièvre bilieuse à la Martinique 1878*. (Tome 89) *Les produits chimiques et pharmaceutiques des colonies françaises à l'exposition d'Anvers 1886*.
- REY (D^r H.). — *Étude sur la colonie de la Martinique* (extrait de la *Revue Maritime et Coloniale*. Paris. 1881.
- ROCHFORT. — *Histoire naturelle et morale des Isles*.
- ROMANET (général J.). — *Voyage à la Martinique an XII*, 1804.
- ROMANETTE (M^{me} Irmine). — *L'enseignement secondaire des jeunes filles à la Martinique*, par M^{me} R., professeur au pensionnant colonial de F. de F. Saint-Germain, les Corbeil, imp. Willaume. Paris, librairie Armand Colin, 103, boulevard Saint-Michel. 1927 (24 juin). Extrait *Revue Universitaire* du 15 mars 1925.
- ROVEL (Justin). — *Le régime politique et législatif des Antilles françaises*. Nancy, imp. coopérative de l'Est. 1902.
- RUFZ DE LAVISON. — *Enquête sur le serpent de la Martinique*, 1860. *Études historiques et statistiques sur la population de la Martinique*. Saint-Pierre. 1850.
- SAINTE-CLAUDE (G.). — *Documents sur les Antilles et la Guyane au xvii^e siècle*.
Extrait du Bulletin de géographie historique et descriptive, n^o 2. 1899. Paris, Imp. nationale. 1900.
- *Les campagnes de Jean d'Estrées dans la Mer des Antilles*. 1676-1768. Extrait du Bulletin géographique historique et descriptif, n^o 2, 1899. Paris, Imp. nationale. 1900.
- SAINTE-CLAIRE-DEVILLE (Ch.). — *Recherches sur les principaux phénomènes de météorologie et de physique terrestre aux Antilles*. Paris, Gide, 1861.
- Voyage géologique aux Antilles et aux Iles de Ténériffe et de Fayal*. Paris, Gide. 1847.

- SALAVINA. — *Trente ans de Saint-Pierre*. 1910.
- SAMBUC (Dr). — *Étude sur les eaux de la Martinique*. 1 volume.
- SAUSSINE. — *La première année d'agriculture tropicale*. Paris, Challamel. 1900.
- SAVAETE (Arthur). — *La Sodome des Antilles*.
- SAVANE. — *Fleurs du Soleil*. Poésies.
- SCHŒLCHER (V.). — *Affaire des hommes de couleur à la Martinique*.
 — *Histoire de l'esclavage pendant les deux années 1845-1846*.
 — *La grande conspiration de l'incendie et du meurtre à la Martinique*. Paris. 1875.
 — *La vérité aux ouvriers et aux cultivateurs de la Martinique*. 1 volume.
 — *Les colonies françaises en 1848. Abolition immédiate de l'esclavage*.
 — *Lettre aux cinquante nègres*.
 — *L'immigration aux colonies* (Réponse à M. Berlier).
 — *Polémique coloniale*. 2 volumes.
 — *Politique coloniale 1881-1882*. 1 volume.
- SEGALAS (Anaïs). — *Récits des Antilles*.
- SÉVÈRE (Victor). — *Réponse au rapport Picquière*.
- SIMOND (Dr), AUBERT (Dr) et Dr Noc. — *Contribution à l'étude de l'épidémiologie amarile*. (Origine, causes, marche et caractères; fièvre jaune de la Martinique, 1908-1909). Paris, Imp. nationale. 1909.
- STERNS-FADELLE (F.), *A visit to the dead city of Saint-Pierre (printed at the Dominacan-office)*. 1902).
- STERN (Daniel). — *Abolition de l'esclavage dans les colonies françaises*.
- SYDNEY-DANEY. — *Panégryrique de l'Impératrice Joséphine*. Fort-de-France. 1859.
 — *Histoire de la Martinique depuis la colonisation jusqu'en 1815*. Fort-Royal. 1846. 6 volumes.
- THALY (Daniel). — *Lucioles et cantharides*. Ollendorf, 1900.
 — *Le jardin des tropiques*. Édition du Beffroi, 1901.
 — *La clarté du sud*. Société française d'éditions. Toulouse. 1905.

- THALY (Daniel). — *Choses de mer et d'outre-mer*. Édition de la Phalange, 1911.
- *Nostalgies françaises*. Édition de la Phalange, 1913.
- *L'Isle et le voyage. Petite odysée d'un poète lointain*. Édition du Divan, 1923.
- *Les chants de l'Atlantique*. Garnier frères, 1928.
- THOMAREL (André). — *Amours et esquisses*. Imprimerie antillaise, 1927.
- *Contes et paysages de la Martinique*. 1930.
- THIBAUT DE CHANVALLON. — *Voyage à la Martinique contenant diverses observations*. 1750. 1 volume.
- THIERRY (A. S.). — *Jardin des plantes de la Martinique*. Rapport annuel. 1886.
- TITI. — *Almanach de la Martinique* (Illustré). Fort-de-France. 1907.
- VERSCHURER. — *Voyage aux trois Guyanes et aux Antilles*.
- WERNER (Paul). — *La Martinique, son histoire, sa nature et son développement économique depuis sa découverte*. Bony. 1910.
- WILLIAMSON (James A.). — *The Caribbee Islands under the proprietary patents*. Oxford University Press. 1926.
- ZIZINE (Pierre). — *Contribution à l'étude du rhum de la Martinique*. Bordeaux, imp. Gounouilhou, 1913.
-

TABLE DES GRAVURES

FRONTISPICE : Silhouette d'une jolie Martiniquaise, par Maurice Millière.

	Pages
Les quais de Bordeaux.	x-1
Le paquebot <i>Flandre</i> (C G T) de la ligne des Antilles. . .	12-13
Fort-de-France : Vue prise de la rade.	
Fort-de-France : Vue prise du fort Tartenson.	16-17
Costume de soie porté, les jours de fête, par les « doudous » martiniquaises	
Fort-de-France : L'Hôtel de Ville.	20-21
Fort-de-France : La Bibliothèque Schœlcher	28-29
Orchestre martiniquais	
Danseuses attendant la reprise du bal.	32-33
Bloc de calcaire silicifié par les Caraïbes	
Hache caraïbe.	44-45
Fragment de poterie caraïbe	
Indiens peaux rouges de la Guyane.	48-49
Indiens Galibis de la Guyane.	
Caraïbes de pure race habitant actuellement l'île de la Dominique	48-49
Quelques types de femmes martiniquaises en costume du pays.	

	Pages
Statue de l'Impératrice Joséphine.	52-53
Cascade des environs de Fort-de-France	60-61
La rivière de la Basse-Pointe	64-65
La Sultane Validé	76-77
Fabrication de poteries locales : le modelage.	80-81
Fabrication de poteries locales : la cuisson.	106-107
La Cascade d'Absalon	90-91
Le pont de l'Alma et le piton du Carbet	96-97
Costume et bijoux portés les jours de fête par les « das » martiniquaises	102-103
La ville de Saint-Pierre avant la catastrophe de 1902	112-113
La ville de Saint-Pierre en voie de reconstruction (1929)	116-117
Le nouveau wharf de débarquement de Saint-Pierre.	124-125
Une nuée ardente	140-141
L'aiguille terminale du dôme du volcan (mars 1903)	156-157
Les ruines de Saint-Pierre en 1903	164-165
Nouvelle éruption de la Montagne Pelée (24 novembre 1929)	172-173
Après la nouvelle éruption de la Montagne Pelée.	180-181
La rivière et les bambous de la Fontaine Mouette.	
Le combat de la mangouste et du serpent.	
Combat de coqs	
Un « cock game »	
Quelques fruits de la Martinique (aquarelle de Bailly).	
La récolte des ananas	
Tortue de mer venant pondre ses œufs sur le sable.	
Le manicou	
Jeune fille du Morne des Esses confectionnant des paniers caraïbes	
Vieille femme du pays en prière devant une petite cha- pelle de la forêt	
La savane des pétrifications.	
Deux échantillons de jaspe	
Palmier silicifié	
Schœlcher, village de pêcheurs	
La pêche à la senne	

TABLE DES GRAVURES

255

	Pages
Lianes et orchidées de la forêt martiniquaise.	196-197
Usine à sucre	} 198-199
Fermentation du vesou.	
Déchargement d'un chaland de cannes.	} 202-203
Embarquement des futailles de rhums.	
Liane de vanille sur pignon d'Inde	} 212-213
Le café Libéria	
Champ de cannes à sucre en fleurs	} 214-215
La case d'un ouvrier agricole.	
Floraison et fructification de la vanille	} 214-215
Fructification du cacaoyer	
Le Monument aux Morts de la Martinique.	236-237

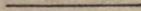




TABLE DES MATIÈRES

	Pages
PRÉFACE.	V
AVANT-PROPOS	IX
CHAPITRE	
I. — Un beau voyage.	1
II. — L'arrivée à Fort-de-France. Promenade dans les environs de la ville. Soirée au grand Casino	15
III. — Quelques pages d'histoire.	23
IV. — Les Caraïbes.	39
V. — La question des Races.	47
VI. — Deux souveraines d'origine martiniquaise.	53
1 ^o L'Impératrice Joséphine.	53
2 ^o La Sultane Validé	64
VII. — Le patois créole.	73
VIII. — Da Henriette	89
IX. — De Fort de France à Saint-Pierre. La route de la Trace. Voyage à travers la forêt	93
X. — La Montagne Pelée et la catastrophe du 8 mai 1902	99
XI. — La résurrection de Saint-Pierre.	113
XII. — Les Lucioles	117
XIII. — Combat de coqs.	123
XIV. — Serpents et mangoustes	131
XV. — Déjeuner créole.	137
XVI. — Le Carnaval de Fort-de-France.	143
XVII. — Propos de chasse	151
XVIII. — Comment on pêche parfois la langouste dans les eaux martiniquaises	157

	Pages
CHAPITRE XIX. — Sorciers et sortilèges. Quinboiseurs et magnétiseurs.	163
— XX. — La savane des pétrifications.	171
— XXI. — Les pêcheurs de Schœlcher.	177
— XXII. — L'île aux fleurs. Lianes et orchidées	189
— XXIII. — Rhum et sucre. Leur fabrication.	199
— XXIV. — L'habitation martiniquaise. Café et Cacao. Vanille et Tabac	209
— XXV. — Le coin des poètes.	217
ÉPILOGUE. — Le pays des revenants	237
BIBLIOGRAPHIE	241
TABLE DES GRAVURES	253
TABLE DES MATIÈRES	257

LA PREMIÈRE ÉDITION DE CET OUVRAGE
A ÉTÉ ACHEVÉE D'IMPRIMER
PAR BERGER-LEVRAULT, A NANCY
LE XXX SEPTEMBRE MCMXXIX.
CETTE DEUXIÈME ÉDITION
PUBLIÉE A L'OCCASION DE L'EXPOSITION COLONIALE
A ÉTÉ TERMINÉE
LE XV JUIN MCMXXXI.

100

4c

