

PARMENTIER

« CÉSAR sema la mort par le feu et la guerre,
Et PARMENTIER la vie, en chassant la misère. »

(Poème anonyme dédié à PARMENTIER).



LOUIS XVI et PARMENTIER dans la plaine des Sablons – Photographie d'une gravure de GERVEX

Antoine-Augustin PARMENTIER (1737-1813) naît en Picardie, à Montdidier. Le père tient une mercerie de faible rapport, trop faible pour élever dans l'aisance ses cinq enfants.

La mère éduquée chez les sœurs, instruit les enfants, secondée par l'abbé DAUGY qui leur inculque le latin, langue indispensable pour le métier de pharmacien. Il entre en 1750 à Montdidier comme commis à la pharmacie FRISON qui vient d'être reprise par un lointain cousin, Paul-Félix LENDORMY, cet apothicaire le forme à la pharmacie. En 1755, recommandé par ce dernier, il devient apprenti à la pharmacie SIMMONET, rue Croix-des-petits-champs à Paris et il est logé chez son maître d'apprentissage, Picard comme lui.

PARMENTIER apprend le métier, plein d'intérêt et de curiosité. En 1756, il arrive à PARIS



Maison natale de la famille Parmentier.

Antoine Parmentier est né dans une famille bourgeoise: il est le cadet des cinq enfants de JEAN-BAPTISTE PARMENTIER (06 avril 1712- 26 juin 1788) Sa mère est MARIE-EUPHROSINE MILLON (06 mai 1706 - 14 février 1776), fille d'épicier.

L'affaire des Poisons et le scandale qui en suivit ont laissé LOUIS XIV méfiant envers toutes les poudres miraculeuses et toxiques. Il ne veut plus d'apprenti sorcier. Dorénavant, les apothicaires doivent suivre un enseignement rigoureux de 4 ans, être apprentis pendant 6 ans et passer un examen avant d'obtenir un diplôme et être autorisé à ouvrir boutique.

Le parcours coûte cher car on doit payer les études, le jury et l'apprentissage.

PARMENTIER, malgré son intelligence vive, ne peut pas devenir apothicaire : il n'est pas assez riche.

Il décide de s'engager dans l'armée qui a besoin d'apothicaires. Il est engagé par Louis Claude Cadet de GASSICOURT, apothicaire-major à L'HOTEL DES INVALIDES. Son maître le propose au concours d'apothicaire aux armées.

LA GUERRE DE SEPT ANS

Les Invalides sous Louis XIV



LOUIS XV part combattre le Roi de Prusse, FRÉDÉRIC II, le Roi philosophe qu'admirait tant VOLTAIRE avant de le détester.

On peut qualifier cette guerre de première guerre mondiale car tous les pays du monde chrétien y participent.

PARMENTIER a 20 ans. Il fait partie du corps affecté à la fabrication des médicaments prescrits par les médecins.

La guerre est catastrophique. L'armée est dirigée par SOUBISE et d'ESTREES, deux militaires incapables dont les seules références sont d'être les amis de Mme de POMPADOUR. La favorite de LOUIS XV aurait mieux fait de se préoccuper uniquement des Arts où elle excelle que de conseiller politiquement le monarque, ce qu'elle fait fort mal.

PARMENTIER assiste à cette armée qui va de défaite en défaite et aux soldats qui meurent de faim. Les commissaires de Paris s'enrichissent sur les approvisionnements qui n'arrivent jamais à ceux qui se battent.

BAYER



Ce pharmacien de génie prend PARMENTIER sous ses ordres. Il a inventé les hôpitaux ambulants. Ses grandes connaissances en chimie l'aident à fabriquer les médicaments qui manquent et, surtout, il attache une grande importance à l'hygiène ce qui est tout à fait révolutionnaire.

PARMENTIER se dépense sans compter. Au risque de sa vie, il récupère les blessés sur les champs de bataille, il soigne, il veille à l'alimentation des malades et à la salubrité.

Un apothicaire de Francfort où il est prisonnier veut qu'il épouse sa fille et prenne sa succession. FRÉDÉRIC II, par l'intermédiaire de d'ALEMBERT, veut se l'attacher. Dans les deux cas, Antoine refuse, il ne va pas dans le camp ennemi mais il a pu, dans les cachots des prisons prussiennes, goûter les bouillies à base de pomme de terre qui rassasient.

Le Roi de Prusse a, manu militari, imposé la culture de la pomme de terre pour que ses soldats aient à manger.



LA VIE CIVILE

Après 6 ans de guerre, dont 5 passés comme prisonnier, après la cuisante défaite de ROSSBACH, PARMENTIER revient à Paris. Il entre en qualité d'apothicaire-major aux Invalides. L'Hôtel Royal a été fondé par LOUIS XIV pour loger les soldats « *tant estropiés que vieux et caduques* ». Ils sont près de 3000. Les guerres désastreuses du Grand Roi ont laissé des traces !

Les sœurs de la Charité qui soignent les invalides de guerre refusent de recevoir des ordres d'un homme. Elles en appellent à la Reine et PARMENTIER perd sa charge.

LES FAMINES

PARMENTIER, célibataire toute sa vie, vit avec sa sœur (décédée en 1809) dans le logement qui lui a été attribué aux Invalides.

Le royaume est en pleine expansion démographique. PARMENTIER rêve de mettre fin aux famines qui dévastent régulièrement le pays.

La pomme de terre est parvenue en Europe après la découverte du Nouveau Monde, « les papas ». De culture facile, elle pousse même dans des terres pauvres. La pomme de terre sert à nourrir le bétail. On se méfie de tout ce qui pousse sous la terre le considérant comme satanique. On affirme qu'elle donne des écrouelles, la lèpre...qu'elle est un poison.

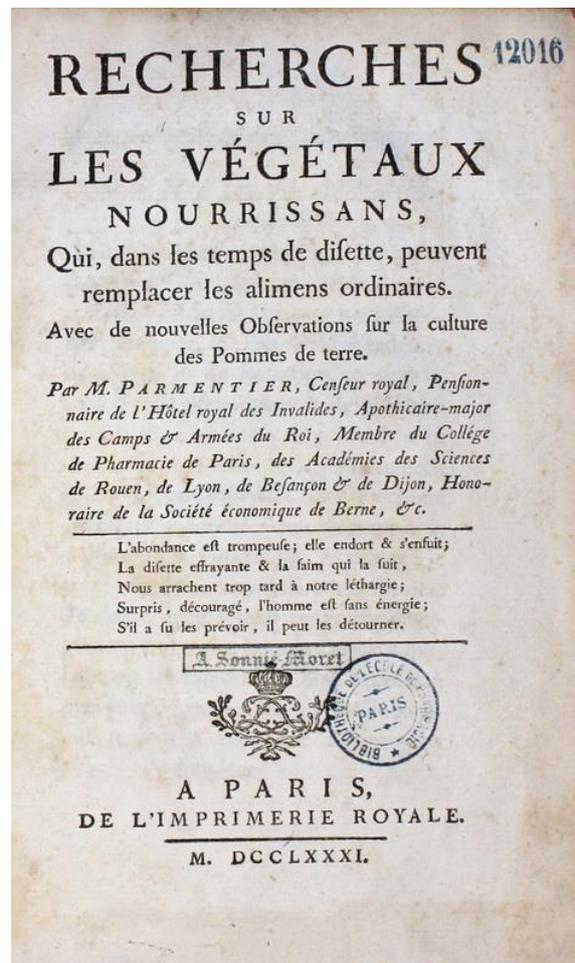
On veut bien l'employer comme amidon pour empeser les grands cols de dentelle de la noblesse mais par comme nourriture pour les hommes.

L'hiver 1769/1770 est terrible en Bourgogne et en Franche-Comté. L'automne, le printemps ont vu des pluies diluviennes et dès début octobre il gèle à pierre fendre. On doit déplacer les populations mourant de faim.

L'académie de Besançon organise un concours pour trouver des végétaux consommables pour enrayer la disette.

PARMENTIER est le lauréat en préconisant la fabrication de pains de pomme de terre.

Pour promouvoir son tubercule, il reçoit à sa table les plus éminents savants dont Benjamin FRANKLIN. De l'entrée au dessert, tout est à base de pomme de terre. Grâce à son labeur acharné on commence à la considérer comme un produit d'alimentation.



Même LA PEROUSE embarque sur la BOUSSOLE et l'ASTROLABE des pommes de terre pour nourrir les équipages pendant son tour du monde.

LA CULTURE



Aux Sablons (situés actuellement à la Porte des Ternes), PARMENTIER fait planter ses tubercules dans ce terrain sablonneux et stérile. Il connaît bien le côté indiscipliné de ses compatriotes. Il fait garder le champ le jour par un cordon de soldats. Une fausse rumeur dit que la récolte est réservée à la table royale. La nuit, les gardes ont ordre de ne pas voir les « voleurs » qui déterrent les pommes de terre. Ils s'aperçoivent vite que c'est un aliment très roboratif qui se prête à de multiples préparations.

L'inhibition contre « les cartoufles », comme les appelle PARMENTIER, est levée.

Première illustration connue de la pomme de terre en Europe

L'année suivante, il renouvelle son expérience aux Sablons et, pour prévenir toute "dégénération" des semis, dans la plaine de Grenelle, ce qui se traduit par la publication le 27 juin 1787 du Mémoire sur la culture des Pommes de terre à la plaine des Sablons et à la Plaine de Grenelle.



LOUIS XVI et MARIE-ANTOINETTE viennent visiter le champ où les végétaux fleurissent. Rose BERTIN, ministre de la mode, en décore les robes des dames de la noblesse.

OBERKAMPF, en fondant la manufacture royale de JOUY EN JOSAS, prend la fleur de pomme de terre comme emblème sur ses toiles indiennes.

De plus en plus, le tubercule devient à la mode. Sa culture facile conquiert les paysans et le peuple apprécie sa facilité à rassasier.

PARMENTIER veut qu'on autorise les soldats à rentrer chez eux récolter les moissons « Il faut que les hommes mangent! »

Toujours obsédé par la famine, il s'intéresse dans ses travaux au blé et au maïs. Soucieux des problèmes de salubrité, il préconise l'utilisation de la chaux lors du transfert du cimetière des Saints-Innocents, cause d'épidémies.

Avec LAVOISIER, il améliore la qualité des eaux de la Seine.

Infatigable, il dénonce la toxicité de la vaisselle émaillée au plomb, les mélanges douteux incorporés au chocolat...

LOUIS XVI lui dit : « *le France vous remerciera d'avoir inventé le pain des pauvres.* »

LA RÉVOLUTION

Il réside chez lui, aux Invalides, ce 14 juillet 1789, lorsque les émeutiers viennent s'emparer des 32000 fusils et des quelques canons exposés. La troupe se rallie aux émeutiers. Comme ils n'ont pas de munitions, ils vont assiéger l'arsenal de la Bastille où elles sont entreposées.

La Révolution est en marche, rien ne peut plus l'arrêter.

PARMENTIER continue ses recherches.



Parmentier s'occupe de l'hygiène: sécurité sanitaire des exhumations, qualité de l'eau, qualité de l'air notamment dans les salles d'hôpitaux, préconisation de l'entretien et de la vidange régulière des fosses d'aisance Il travaille aussi sur le maïs, l'opium et l'ergot de Seigle En 1793, la pomme de terre trouve grâce devant les "niveleurs", qui la préconisent partout. Parmentier se tient d'abord à l'écart de l'administration, puis il est chargé de surveiller les salaisons destinées à la Marine, en s'occupant parallèlement de la préparation du Biscuit de mer.

(Musée de la Marine d'Elseleur, Danemark). Celui-ci est présenté comme étant « le plus vieux » biscuit de mer connu.

Composés de farine, de sel et d'eau, ils ont été cuits jusqu'à quatre fois, pour s'assurer que tout excès d'humidité a été éliminé, permettant au pain de durer indéfiniment.

Le 27 juin 1793, il reçoit « la couronne civique » des mains de LAVOISIER. La cérémonie a lieu au « Jardin-Egalité ».



Dans quelques mois, LAVOISIER, le grand savant, va être arrêté et il montera à l'échafaud.

La Terreur bat son plein mais le peuple a faim, deux hivers terribles se sont abattus sur le pays. On plante des pommes de terre jusque dans les jardins du Luxembourg et des Tuileries.

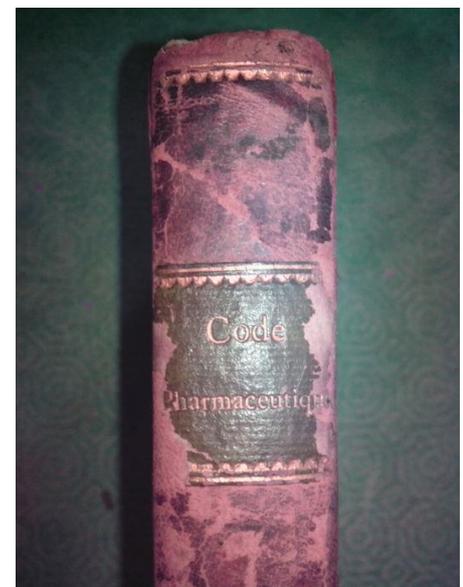
PARMENTIER est suspect: LOUIS XVI l'a apprécié et son silence envers les nouveaux dirigeants est ressenti comme une critique envers la Convention.

Homme peu politique en ces temps troublés, il parcourt les routes de la province pour trouver des médicaments indispensables aux armées qui se battent aux frontières. Loin de Paris, il échappe au Comité de Salut Public.

En 1796, le Directoire crée l'Institut de France dont PARMENTIER est nommé membre.



Il est appelé sous le Consulat à la présidence du Conseil de salubrité du département de la Seine et à la place d'inspecteur général des Hospices et du service de santé (1805-1809); il rédige un Code pharmaceutique (3^e éd. en 1807). La société d'agriculture l'envoie en Angleterre avec JEAN-BAPTISTE HUZART pour rouvrir les communications scientifiques entre les deux pays.



Il a 56 ans.

L'EMPIRE

En 1800, PARMENTIER est nommé premier pharmacien de l'armée. Il impose la diminution du son dans le pain des troupes, responsable de la dysenterie.

Soutenu par NAPOLÉON, il fonde les soupes populaires de Paris. Inspecteur général du service de santé de 1796 à 1813, il fait adopter la vaccination antivariolique par l'armée et s'occupe des conditions d'hygiène sur les navires de la Marine. NAPOLÉON la rend obligatoire et il fait vacciner son fils, le Roi de Rome.

PARMENTIER expérimente la découverte de Nicolas APPERT, la conservation des aliments par la stérilisation : les conserves.



Prenant en compte plusieurs critères, Nicolas APPERT met au point le procédé qui rend possible la mise en conserve (appelée appertisation) des aliments en 1795, soit soixante ans avant Louis Pasteur et la pasteurisation. En 1802, il crée la première fabrique de conserves au monde à Massy, où il emploie une cinquantaine d'ouvrières.

En 1806, il présente pour la première fois ses conserves lors de l'exposition des produits de l'industrie française mais le jury ne cite pas sa découverte.

En juin, il publie à 6 000 exemplaires « L'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales ». Trois éditions suivront en 1811, 1813 et 1816.

En 1840, il cède son affaire à Auguste Prieur, qui poursuivra l'exploitation sous l'enseigne 'Prieur-Appert' qui cède à son tour, en 1845, l'affaire à Maurice Chevallier.

Âgé de quatre-vingt-onze ans, veuf et sans argent pour s'offrir une sépulture, il meurt le 1er juin 1841 à Massy, où son corps est déposé dans la fosse commune. »

Nicolas APPERT

Il continue ses recherches : faire du sucre avec le jus de raisin, introduire les recettes à base de farine de maïs « le blé de Turquie ».

Grâce à lui, la première raffinerie de sucre de betterave mise en service par BENJAMIN DELESSERT, voit le jour en 1801. Elle est sise 14 et 16 quai de Passy à Paris

NAPOLÉON suit de très près les recherches pour la fabrication du sucre cristallisé. Les Anglais empêchent tout approvisionnement de la canne à sucre en provenance des Antilles. Il faut attendre Jean-Antoine CHAPTAL qui met au point le procédé dérivé de la betterave à la grande satisfaction de l'Empereur.



UN HOMME SIMPLE



LOUIS XVI a estimé à sa juste valeur ce savant philosophe. NAPOLEON l'a écouté et félicité mais aucun de ces monarques n'a su le couvrir d'honneurs. PARMENTIER propose ses collaborateurs à la Légion d'Honneur mais se lui oublie. NAPOLEON finit pas s'en apercevoir et le nomme Officier. Ce sera sa seule distinction. Il n'est pas promu à la noblesse d'empire.

Jamais PARMENTIER n'a œuvré pour sa propre gloire. Il n'a pas recherché les honneurs dans les salons à la mode. Modeste, uniquement obsédé par les disettes, il se contente d'une vie d'austérité. Seule la postérité a donné son nom à des préparations culinaires à base de pomme de terre. Les Français qui la mettent si souvent dans leur assiette lui rendent un hommage posthume.

ANTOINE PARMENTIER par FRANCOIS DUMONT en habit d'académicien et portant la Légion d'Honneur (1812 – Versailles).

Le 17 décembre 1813, Antoine-Augustin PARMENTIER, à l'âge de 73 ans, s'écroule sur sa table de travail. Il meurt d'une phthisie pulmonaire, rongé par la tuberculose, dans sa maison de la Folie-Genlis, 12 rue des Amandiers-Popincourt (correspond actuellement au 68 rue du chemin vert paris 11^{ème}).

Sa tombe est régulièrement entretenue par certaines sociétés de pharmaciens

Deux ans plus tard, après Waterloo, NAPOLEON Ier revient vaincu aux Tuileries. Le Premier Empire s'effondre.

Le laboratoire de Parmentier aux Invalides



Précurseur de la chimie alimentaire, il

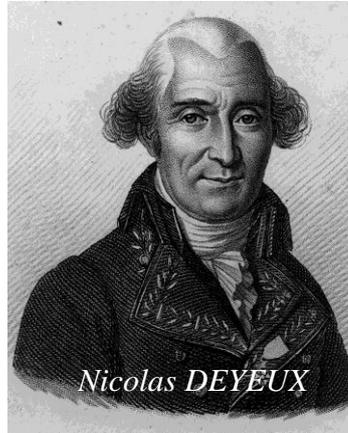
remplace la méthode du chauffage à la cornue qui détruisait les composants de l'aliment qu'on voulait justement analyser par une extraction plus douce employée précédemment par Claude de La GARAYE (1675-1755).

Il s'intéresse aux produits laitiers (ainsi avec NICOLAS DEYEUX). Il rédige plusieurs instructions lors de la disette de 1785. En 1772, en compagnie de CADET DE VAUX (ancien pharmacien des Invalides), il tente d'améliorer la qualité du pain distribué dans les hôpitaux et les prisons en imaginant une nouvelle méthode de panification. Il fonde avec Cadet de Vaux en 1780 une école de boulangerie rue de la Grande-Truanderie à Paris.

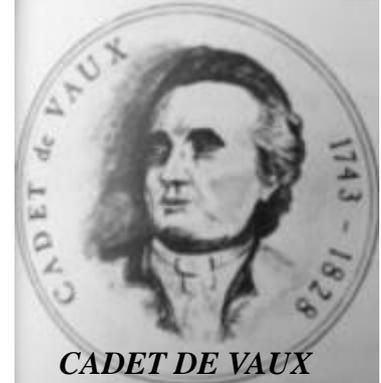


Claude de la GARAYE et son épouse

Bretons vivant au XVIIIe siècle et que saint Jean Paul II avait qualifiés d' « époux charitables ».



Nicolas DEYEUX



CADET DE VAUX

Parmentier est cependant un scientifique à l'œuvre remarquable par sa diversité. Il participe, en outre, à la vie sociale en collaborant aux textes sur la réforme agraire, sources du code rural, proposés par la Société d'Agriculture à l'Assemblée nationale. Il est membre de la Société d'Agriculture de Paris en 1773. Il est élu à l'Académie des sciences le 13 décembre 1795 dans la section d'économie rurale. Il est pharmacien en chef de l'Armée des Côtes de l'Océan en 1803. Il devient le premier président de la Société de pharmacie de Paris, dès sa fondation en 1803, il la préside en 1804, 1807 et 1810.



N'ayant ni femme ni enfant, il a consacré toute sa vie à ses recherches. Ses amis du Bulletin de pharmacie, tel Louis Claude CADET DE GASSICOURT, le surnomment le "bourru bienfaisant" car, régulièrement sollicité par des pharmaciens pour obtenir une place ou une pension, il renâclait d'abord mais faisait finalement jouer ses relations pour les aider.

Louis Claude Cadet de GASSICOURT (1731-1789), Premier pharmacien du Roi

HOMMAGE

PARMENTIER est enterré au cimetière du Père Lachaise.

Sur son tombeau, on remarque une pomme de terre qu'un cuisinier anonyme et toujours différent dépose scrupuleusement toutes les semaines en remerciement pour avoir fait connaître le précieux tubercule.

Ne doutons pas qu'Antoine PARMENTIER aurait apprécié cet hommage simple et touchant.



Tombe d'Antoine Parmentier au cimetière du Père-Lachaise.

Jusqu'au début du XX^e siècle, cette tombe était ornée d'un potager où s'épanouissaient des plans de pommes de terre pour rendre hommage au grand Antoine Parmentier.

Signature du pharmacien militaire, agronome, nutritionniste et hygiéniste français PARMENTIER, figurant dans lettres autographes composant la collection de M. ALFRED BOVET, décrites par ÉTIENNE CHARAVAY (1848-1899) ; imprimé sous la direction de FERNAND CALMETTES en 1887

*Statue d'Antoine Parmentier donne une pomme de terre à un miséreux affamé.
Ligne 3 du métro (Gallieni-Levallois).*





Statue de Parmentier à la faculté de pharmacie de Paris

Monument Parmentier à Montdidier.

