Nicolas Desmarest

Nicolas Desmarest, né en 1725 à Soulaines (Aube) et mort à Paris le 28 septembre 1815, est un géographe français.

De parents peu riches, Desmarest fit ses études chez les Oratoriens de Troyes, et réussit surtout dans les mathématiques et la physique. En 1753, il remporta le prix proposé par l'Académie des Sciences, des Lettres et des Arts d'Amiens sur la question relative à l'ancienne jonction continentale de l'Angleterre à la France.

En 1757, le gouvernement le chargea de visiter les principales manufactures de draps pour recueillir les meilleurs procédés sur ce genre de fabrication ; et c'est d'après les renseignements qu'il lui fournit que Duhamel rédigea *l'Art du drapier*. En 1761, il visita les fromageries de Franche-Comté et de Lorraine, dont le gouvernement désirait introduire les procédés en Auvergne, et composa plus tard *l'Art de fabriquer le fromage*, inséré dans l'*Encyclopédie méthodique* de Diderot à laquelle il a également donné, en particulier, les articles « géographie physique » et « fontaine ».

Desmarest fit en 1768 et 1777, deux voyages en Hollande, pour étudier la fabrication du papier et, par ses conseils contribua beaucoup aux améliorations introduites dans les fabriques d'Annonay. Il parcourut l'Auvergne pour examiner les traces des anciens volcans, et au lieu de trois cratères que Guettard avait signalés, en reconnut plus de soixante. Il étendit ses recherches sur le basalte dont on attribuait la formation à l'action de la mer, et démontra que c'était une véritable lave, etc.

Il fut longtemps le protégé du duc Louis Alexandre de La Rochefoucauld d'Enville qui, sous l'influence de Desmarest, visita des sites volcaniques et parcourut les Alpes.

Membre de l'Académie des sciences en 1771, il fut, en 1788, nommé inspecteur général des manufactures.

Emprisonné à la Terreur en 1792, il accepta, lorsqu'il en sortit, quoique déjà septuagénaire, la place de professeur d'histoire naturelle à l'École centrale.

Il était membre de la société d'agriculture, du conseil du commerce, etc., un des administrateurs de la manufacture de Sèvres et membre de cette commission temporaire qui, en 1793, sauva de la destruction tant de monuments des arts.

Il avait tracé la carte des volcans de l'Auvergne, et son fils a publié cet ouvrage, indépendamment des *Mémoires* disséminés dans les recueils des académies. On lui doit : des *Conjectures physico-mathématiques sur la propagation des secousses dans les tremblements de terre*, 1756, in-12 ; *Mémoire sur les principales manipulations dans les papeteries en Hollande, avec l'explication physique de leur résultat*, 1771, in-4° ; *Dictionnaire de géographie, physique* (de l'*Encyclopédie*), 1778-1828, 5 vol. in-4°, avec atlas.

Ses idées sur les volcans apparaissent clairement dans un manuscrit[1] dans lequel il montre sa rivalité avec William Hamilton (1730-1803), plus fin observateur que Desmarest. Contrairement à Hamilton, Desmarest croit notamment que les éruptions volcaniques se produisent souvent dans des montagnes préexistantes, que les feux ne sont pas très chauds, et qu'ils se produisent à faible profondeur.

Note complémentaire:

Nicolas Desmarets s'intéressa aussi aux fromages dont il donna des descriptions précises, notamment au gruyère. Il fut à cet égard l'un des premiers à offrir des informations véritablement scientifique. Son nom fut cité par la suite par presque tous les auteurs ayant à travailler sur le même sujet.

Nous devons avouer ici que retrouver la trace de Desmarest dans l'encyclopédie méthodique, alors que vous n'avez qu'internet à disposition, c'est le parcours du combattant. Nous espérons simplement que l'article Jura ait bien paru dans tome quatrième de géographie-physique, paru en 1811.

D'autres textes concernent ce même fromage de gruyère, notamment dans la même production, art et métiers mécaniques, tome III, p. 73. Nous n'avons pas encore réussi à mettre la main sur ce texte.

Sommaire de l'article « Fromage » par Mr DESMARETS dans Encyclopédie Méthodique, Tome III Arts et métiers mécaniques, 1784.

[sommaire relevé par christian Pecqueur]

Section première

Fromages faiblement cuits

Article I - Fromages d'Auvergne

§ I - Race des bestiaux d'Auvergne
§ II - Pacages et prairies
§ III - Traitement des bestiaux toute l'année
§ IV - Des veaux et vesles
§ V - Manière de faire les fromages d'Auvergne
§ VI - Préparation et commerce des fromages

Article II - Fromages de Hollande

Section II

Fromages cuits

Article I - Fromages de Gruyère
Article II - Fromages de Milan, de Lodi ou de Parmesan

Section III

Fromages faits avec le lait de brebis, chèvres et non cuits

Article I - Fromages de Roquefort

§ I - Manière d'élever et de nourrir les troupeaux qui fournissent le lait dont on fait les fromages de Roquefort
§ II - Méthode qu'on suit pour fabriquer le fromage de Roquefort
§ III - Des caves de Roquefort et de la préparation que les fromages y reçoivent
§ IV - Commerce des fromages de Roquefort

Article II - Fromages du Mont d'Or dans le voisinage de Lyon

§ I - De la nourriture des chèvres
§ II - De la manière de faire du fromage de chèvre
§ III - Fromages de Gérardmer

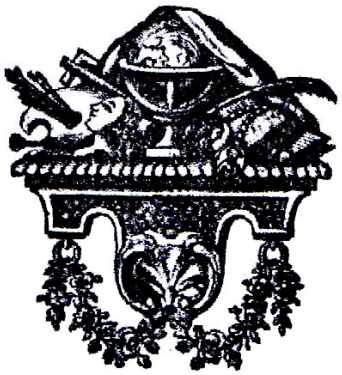
1811

ENCYCLOPÉDIE
MÉTHODIQUE.

GÉOGRAPHIE-PHYSIQUE.

PAR M. DESMAREST.

TOME QUATRIÈME.



A PARIS,

Chez H. AGASSE, Imprimeur-Libraire, rue des Poitevins, n°. 6.

M. DCCCXI.

Nous terminerons cet article par la considération d'un objet d'économie rurale très important dans le *Jura*. C'est la fabrication des fromages.

C'est dans les ateliers particuliers, nommés *fruiteries*, que se fabriquent les fromages de Franche-Comté, connus aussi sous le nom de *Gruyère*. Dans les grands chalais supérieurs, chaque propriétaire a sa fruiterie; mais un grand nombre de petites habitations où l'on entretient quelques vaches, fournissent à des fruiteries communes la quantité de lait que ces bestiaux leur donnent chaque jour, pour composer des meules de fromage qui puissent être exportées du département, & faire un objet de commerce, comme les masses qui se font dans les grands chalais.

Tous les jours, soir & matin, une fille occupée du soin de la vacherie des petits chalais, apporte le lait qu'elle obtient de ses bestiaux; le fruitier qui préside au travail de l'association, marque chaque recette sur une double coche, semblable aux *tailles* des boulangers; ainsi tous ces différens laits se réunissent pour la cuite commune, qui se fait alternativement, pour être délivrée à quelqu'un des associés. A la fin de la saison, le fruitier, d'après le dénombrement des quantités de lait fournies & des fromages qui en sont les produits journaliers, règle un compte exact, où tout est compensé avec une justice distributive qui fait le bien de tous.

Le fromage ne se fait qu'une fois par jour, c'est-à-dire, le matin. Le lait de la traite du soir se dépose dans des vases de sapin plats & ronds, d'environ dix-huit pouces de diamètre, & de trois à quatre pouces de profondeur. Au moyen de cela, ils offrent une superficie fort grande & une foible épaisseur, à travers laquelle la crême monte très-vite & se fige à la surface, de manière qu'on peut la recueillir tous les matins dans une seule barate. Le beurre s'en tire chaque jour pour être distribué tour à tour à chacun des associés, le même jour où le fromage se fabrique pour lui; & c'est une personne attachée à l'atelier commun, qui bat le beurre & qui l'arrange. Quant au lait du matin, il ne donne pas de crême, étant soumis à la présure incontinent après qu'il est tiré, & mêlé avec la portion de lait écrêmé dont nous venons de parler, ce qui se fait promptement; ensuite on dépose toutes ces portions dans un chaudron fait de cuivre jaune, de quatre pieds de diamètre, sur trois pieds de profondeur, & qui peut contenir quatre à cinq cents livres de lait, lequel, devenu fromage, pèse environ cent livres.

Une demi-potence en bois, mobile sur un pivot de fer, & au moyen d'un collet qui la maintient dans la partie supérieure, sert à suspendre le chaudron; le fruitier le place successivement sur le feu, & l'y laisse jusqu'à ce que le lait ait acquis le degré de cuisson qui convient pour que la pâte de fromage soit entierement dégagée du petit-lait. Ces opérations demandent beaucoup d'attention, & la plus grande adresse de la part du fruitier: quand le lait est cuit, & que la présure a fait son effet, le fruitier approche la potence & le chaudron d'une table attachée au mur de l'atelier, &, les manches de sa chemise retroussées jusqu'aux épaules, enfonçant les bras dans la liqueur, il retire la pâte du fromage poignée à poignée, & la dépose dans un grand cercle de bois, où, en se consolidant, elle prend la forme d'une meule, qui est celle que l'on connoît au fromage de Gruyère. Sitôt que toute la substance apparente du fromage est extraite du petit-lait, le fruitier replace le chaudron sur le feu, fait bouillir le petit-lait jusqu'à ce que les dernières parties caseuses s'en dégagent par la précipitation sous forme de nuage; ce qui sert à faire un fromage secondaire, lequel est employé à la consommation des diverses habitations voisines de la fruiterie.

A côté de l'appartement où se travaille le fromage, il y en a un autre où il se dépose sur des tablettes bien rangées autour des murs, où on le sale & le retourne tous les jours, & où il se raffine à la longue. Il lui faut plusieurs mois de *cave* (c'est ainsi qu'on nomme cet appartement) pour qu'il soit parvenu à son point de perfection.

On a vu que le beurre se fait tous les matins, avec la crême recueillie sur le lait du soir précédent; elle n'a donc que douze à quinze heures de traite, & ne peut être plus fraîche; aussi donne-t-elle un beurre exquis, & qui a beaucoup plus de réputation que celui de la plaine basse de ce département.

Encyclopédie méthodique – géographie-physique – par M. Desmarest, tome quatrième, A Paris, chez H. Agasse, Imprimeur-Libraire, rue des Poitevins, no 6, MCCCXI (1811)

Nous terminerons cet article par la considération d'un objet d'économie rurale très important dans le *Jura.* C'est la fabrication des fromages.

C'est dans les ateliers particuliers, nommés *fruiteries*, que se fabriquent les fromages de Franche-Comté, connus aussi sous le nom de *Gruyère*. Dans les grands chalets supérieurs, chaque propriétaire a sa fruiterie ; mais un grand nombre de petites habitations où l'on entretient quelques vaches, fournissent à des fruiteries communes la quantité de lait que ces bestiaux leur donnent chaque jour, pour composer des meules de fromage qui puissent être exportées du département et faire un objet de commerce, comme les masses qui se font dans les grands chalets.

Touts les jours, soir et matin, une fille occupée du foin de la vacherie des petits chalets, apporte le lait qu'elle obtient de ses bestiaux ; le fruitier qui préside au travail de l'association, marque chaque recette sur une double coche, semblable aux *tailles* des boulangers ; ainsi tous ces différents laits se réunissent pour la cuite commune, qui se fait alternativement, pour être délivrée à quelqu'un des associés. A la fin de la saison, le fruitier, d'après le dénombrement des quantités de lait fournies et des fromages qui en sont les produits journaliers, règle un compte exact où tout est compensé avec une justice distributive qui fait le bien de tous.

Le fromage ne se fait qu'une fois par jour, c'est-à-dire le matin. Le lait de la traite du soir se dépose dans des vases de sapin plats et ronds, d'environ dix-huit pouces de diamètre et de trois à quatre pouces de profondeur. Au moyen de cela, ils offrent une superficie fort grande et une faible épaisseur, à travers laquelle la crème monte très vite et se fige à la surface, de manière qu'on peut la recueillir tous les matins dans une seule baratte. Le beurre s'en tire chaque jour pour être distribué tour à tour à chacun des associés, le même jour où le fromage se fabrique pour lui ; et c'est une personne attachée à l'atelier commun, qui bat le beurre et qui l'arrange. Quant au lait du matin, il ne donne pas de crème, étant soumis à la présure incontinent après qu'il est tiré et mêlé avec la portion de lait écrémé dont nous venons de parler, ce qui se fait promptement ; ensuite on dépose toutes ces portions dans un chaudron fait de cuivre jaune, de quatre pieds de diamètre, sur trois pieds de profondeur, et qui peut contenir quatre à cinq cents litres de lait, lequel, devenu fromage, pèse environ cent livres.

Une demi-potence en bois, mobile sur un pivot de fer, et au moyen d'un collet qui la maintient dans la partie supérieure, sert à suspendre le chaudron ; le fruitier le place successivement sur le feu et l'y laisse jusqu'à ce que le lait ait acquis le degré de cuisson qui convient pour que la pâte de fromage soit entièrement dégagée du petit-lait. Ces opérations demandent beaucoup d'attention, et la plus grande adresse de la part du fruitier ; quand le lait est cuit,

et que la présure a fait son effet, le fruitier approche la potence et le chaudron d'une table attachée au mur de l'atelier, et les manches de sa chemise retroussées jusqu'aux épaules, enfonçant les bras dans la liqueur, il retire la pâte du fromage poignée à poignée, et la dépose dans un grand cercle de bois où, en se consolidant, elle prend la forme d'une meule, qui est celle que l'on connaît au fromage de Gruyère. Sitôt que toute la substance apparente du fromage est extraite du petit-lait, le fruitier replace le chaudron sur le feu, fait bouillir le petit-lait jusqu'à ce que les dernières partie caséeuses s'en dégagent par la précipitation sous forme de nuage ; ce qui sert à faire un fromage secondaire, lequel est employé à la consommation des diverses habitations voisines de la fruiterie.

A côté de l'appartement où se travaille le fromage, il y en a un autre où il le dépose sur des tablettes bien rangées autour des murs où on le sale et le retourne tous les jours, et où il se raffine à la longue. Il lui faut plusieurs mois de cave (c'est ainsi qu'on nomme cet appartement) pour qu'il soit parvenu à son point de perfection.

On a vu que le beurre se fait tous les matins avec la crème recueillie sur le lait du soir précédent ; elle n'a donc que douze à quinze heures de traite et ne peut être plus fraîche ; aussi donne-t-elle un beurre exquis et qui a beaucoup plus de réputation que celui de la plaine basse de ce département.