

Vendredi 14 juin 2019,

Séance de la SSAAL Hors les Murs

Rencontre autour de la Chicorée Industrielle chez Florimond Desprez

à Cappelle / Pevèle Mélantois

Thème de la journée :

Découvrir une très belle plante de notre région : La Chicorée

- La Chicorée, un peu d'Histoire, la plante et sa botanique et ses utilisations diverses, Sélection pour les qualités Nutritionnelles et Santé de la chicorée Industrielle - Bruno DESPREZ
- La Chicorée, souvenirs de guerre - Pierre LECOCQ
- La Chicorée, aspects botaniques - Daniel PETIT
- La Chicorée, chronique histoire et arts - Vera DUPUIS

LE BLOCUS CONTINENTAL A DU BON

ADIEU BETTERAVES ET CHICOREE

BONJOURS SUCRE ET CAFE

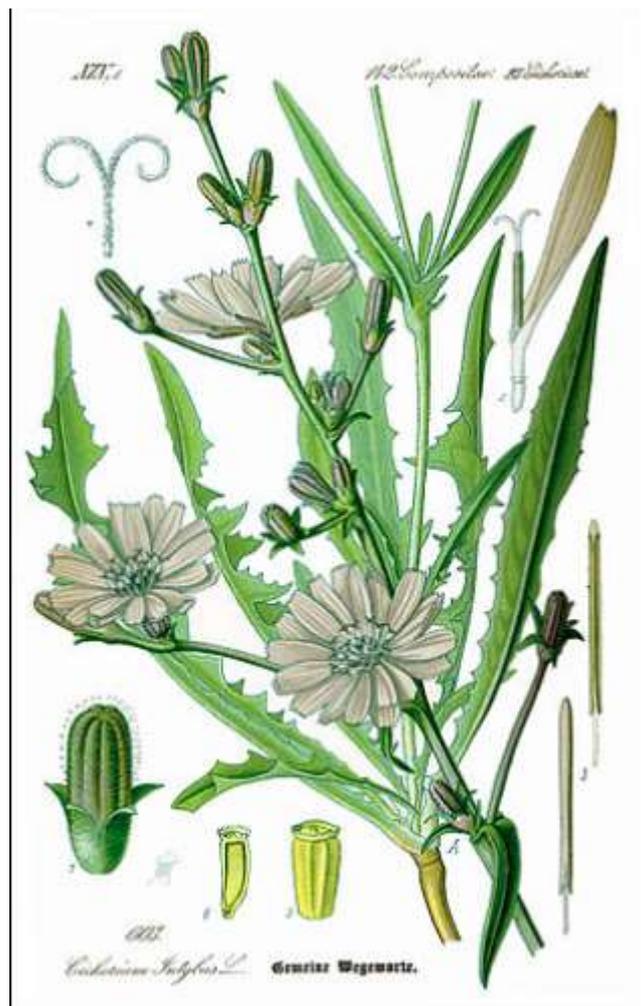
En décrétant en 1806 le Blocus continental, L'Empereur Napoléon ne se doute pas un instant qu'il va être à l'origine de plusieurs inventions alimentaires qui ont participé à la grande révolution industrielle de la France. En interdisant l'accès aux bateaux depuis les ports de Marseille jusqu'à Hambourg il prive le consommateur français de coton, mais surtout de sucre de canne et d'une boisson à la mode : le café (levée du blocus en 1815).

AH le fameux café dont raffolaient Voltaire, Fontenelle, Frédéric II, Napoléon : On connaît la réponse de Fontenelle à un médecin qui lui assurait que le café était un poison. « Il faut avouer, répondit Fontenelle, que le café est un poison bien lent, car j'en bois plusieurs tasses par jour depuis près de quatre-vingts ans, et ma santé n'en est pas sensiblement altérée ».

En ces temps-là il y avait 600 cafés à Paris. En première ligne se trouvait le café Procope, Il y avait 3000 cafés à Londres et 4 cafés à Lille : le café de Foi et le café Capron Grand' Place, le Café de Paris, Place du Théâtre et le café du Commerce Place de la Mairie, c'est à dire Place Rihour. A Lille on préférait les Estaminets dont on comptait plus de 200 Les mauvaises langues

prétendaient que « les Lillois font leurs affaires le matin et l'après-dinée celles des cabaretiers ».

Se pose alors la question : comment rattacher dans la chronique du vendredi historiquement la Société des Sciences, de l'Agriculture et des Arts au thème imposé de la journée : la Chicorée ? Certes Sébastien Bottin dès 1809 avait présenté devant les membres de la Société un exposé sur cette plante (*Cichorium intybus* Linné) qui a commencé à être cultivée industriellement dans le Nord en 1798, par M. Giraud, à Onnaing près de Valenciennes ; la routine et le préjugé s'opposèrent d'abord à cette innovation ; on accusait la chicorée dont les racines s'enfoncent profondément dans la terre de rendre celle-ci moins propre aux autres cultures ». M. Bottin essaya de réfuter cette accusation et de prouver qu'un hectare pouvait produire 46 myriagrammes de poudre et assurer un bénéfice considérable ; mais il ne faut pas oublier qu'à ce moment le café avait atteint un prix exorbitant qui influait évidemment sur celui de la chicorée. M. BOTTIN parla aussi de la chicorée endive (*cichorium endivia*, Linné) cultivée en grand à Lezennes. A cette époque on utilisait pour la transplantation de ce légume, les vastes carrières qui depuis ont été employées à la culture du champignon.



Chicorium, Chicorée à café

Profitons de cette chronique « Botanique » pour évoquer la publication dans nos Mémoires d'un autre sujet traité par Sebastien Bottin, la pomme de terre. « La première trace bien certaine de son introduction dans l'arrondissement de Lille raconte-t-il, remonte à 1735, époque à laquelle elle fut apportée à Mons-en-Pévèle par un fermier nommé Rose ; dans le même temps un certain M. Coget en apporta de Tournai à La Neuville : son extension fut rapide sur tous les points du département, cependant il fallait encore l'encourager dans l'arrondissement d'Avesnes en 1763. L'auteur s'étend surtout sur l'utilité de la pomme de terre, comme nourriture des bestiaux et comme objet de distillation ; bien qu'il rappelle les services importants qu'elle a rendus aux habitants de Lille, comme aliment supplémentaire, dans les temps difficiles de la Révolution. On s'aperçoit aisément que son usage culinaire était loin d'être alors ce qu'il est devenu depuis. La note se termine par un véritable traité de la distillation agricole de la pomme de terre, telle qu'elle se pratiquait surtout dans le département du Mont Tonnerre. Bottin insiste beaucoup sur les avantages que procurerait cette industrie dans le Nord : outre celui de former une source de revenus considérables, cette distillation rendrait à l'alimentation publique une grande masse de céréales qui en est détournée pour être livrée à l'alambic.

Terminons par un mot sur la betterave à sucre tenant l'un des principaux rangs parmi les produits de substitution. On sait que la première usine de sucre de betteraves fut créée à Lille, en 1810, par Mr. Crespel-Delisse; tout ce qui touchait à cette industrie naissante était donc plein d'actualité et il n'était pas permis à une Société scientifique comme la nôtre de rester étrangère à une question aussi intéressante. Mr. Drapiez communiqua en 1811 à la Société des Sciences deux mémoires très détaillés ; dans le premier, il rend compte d'une opération qui lui avait donné environ 1.500 kilogrammes d'un sucre comparable en tout au plus beau de ceux qu'on obtenait de la canne.

Revenons enfin à notre chronique et son thème : la Chicorée. Grâce à la bibliothèque nationale (bnf) via son site en ligne, Gallica, nous étions certains de trouver parmi les 5.266.485 documents en ligne un lien direct entre la Société des Sciences de l'Agriculture et des Arts de Lille ET la chicorée. Le résultat de nos recherches fructueuses, bien au-delà de nos espérances, est un très long article, sous forme de lettre, adressée par Monsieur François de Neufchâteau, Sénateur à Paris, Vice-Président de la Société d'Agriculture du département de la Seine à M. Tessier, Rédacteur des Annales de l'Agriculture française, sur l'article de ces Annales, relatif à la Culture de la Chicorée sauvage.

Renseignement pris sur François de Neufchâteau on découvre qu'il fut membre correspondant de notre Société savante dès 1810, qu'il entretenait une correspondance avec Sébastien Bottin, président de la SSAAL, portant dès 1801 sur des questions agricoles et cerise sur le gâteau, on trouve aux archives nationales à Paris, dans le Fonds François de Neufchâteau, sa lettre d'admission à la SSAAL, daté du 5 aout 1810 !

Sa longue missive concernant la chicorée montre à quel point la question de « faut-il remplacer le café par la poudre de la chicorée » a préoccupé les esprits, particulièrement pendant le Blocus.

La lettre de François de Neufchâteau fut publiée dans le

**JOURNAL D'AGRICULTURE ET DES ARTS, ET FEUILLE D'AVIS du 27
août 1808.**

Voici le contenu : « Votre cahier du mois de mars, monsieur et cher confrère, contient quelques détails sur la chicorée cultivée à Brunswick (Braunschweig) en Allemagne et en France en vue d'obtenir un café secondai ou une poudre que l'on mêle avec le vrai café. On pense que cette culture peut n'être pas indigne d'un regard du Gouvernement. On ajoute que le mémoire contenant ces détails a été lu le 9 Décembre 1807 à la Société d'Agriculture du département de la Seine.

La chicorée sauvage, dont feu Cretté de Palluel (1791) tente le premier la culture pour le fourrage très précoce et en même temps très salubre qu'elle offre aux animaux doit-elle présenter aux hommes une ressource plus utile pour le remplacement des graines de café, par la poudre de ses racines desséchée et torréfiées ? Cette question a paru véritablement importante ; mais elle est loin de se trouver répondue à l'affirmative par les expériences de cette culture à Brunswick et par celles qu'on a pu répéter en France.

Je ne sais pas, mon cher confrère, si vous étiez à la séance où ce mémoire curieux a été lu et discuté. Les remarques qui furent faites vous auraient fourni le sujet de quelques observations, d'autant plus nécessaires que la lecture d'un mémoire à une Compagnie savante n'emporte pas toujours, de la part de la Compagnie l'approbation des principes ou des vues du mémoire que souvent, les membres présents saisissent cette occasion de transmettre verbalement des faits ou des réflexions, qui modifient, ou changent, ou perfectionnent enfin l'ouvrage qu'ils entendent lire, et qu'il peut être dangereux de publier ensuite ce même ouvrage sans les notes auxquelles il a donné lieu. Vous auriez pu, mieux que personne, ajouter à celui qui concerne la chicorée, les remarques essentielles dont il nous parut susceptible, et que je me hasarde à vous communiquer au courant de la plume et d'une manière succincte.

La substitution de la chicorée au café a paru donner lieu à plusieurs controverses délicates et importantes, sur lesquelles il faut, ce me semble, appeler l'examen des hommes instruits avant de provoquer décidément en sa faveur les regards de l'autorité, tandis que l'on devrait peut-être y appeler de préférence, l'attention de la police.

1° Cette poudre de chicorée est-elle assez salubre pour être proposée en remplacement du café ?

2° Quand elle pourrait faire une boisson passable et entièrement innocente la culture de ces racines est-elle avantageuse ? N'a-t-elle pas surtout le danger d'épuiser les terres.

3° N'y aurait-il pas d'autres plantes moins suspectes dans leur usagé, moins voraces de leur nature et plus dignes de figurer dans les essais à faire, soit pour remplacer le café, soit pour se mêler avec lui ?

Voilà les questions diverses qui furent agitées dans la même séance où fut lu le mémoire sur la chicorée de Brunswick. Je ne me flatte pas d'en donner la solution mais je vous prie mon cher confrère de réfléchir vous-même et d'appeler aussi l'attention de vos lecteurs sur les principales données que ma mémoire me rappelle au sujet de ces trois problèmes. Tel qui va tous les jours prendre une tasse de café, de ce qu'il croit du café, sera bien aise de savoir qu'il a pris de la chicorée et qu'il y a peut-être quelque chose de mieux à faire.

1° La racine de chicorée, torréfiée et mise en poudre, est une drogue bien amère et certes bien peu ragoûtante qui peut gâter le bon café, qui ne peut améliorer le café médiocre et qui produit une boisson dont l'usager quotidien, en guise de café, est accusé d'être malsain et de troubler la digestion, d'affaiblir l'estomac, de causer des vertiges, etc. Vous avez dû voir ces reproches faits au café de chicorée, dans la Bibliothèque physico-économique (1786, 1. volume) et ailleurs. Vous qui êtes initié dans toutes les parties de la science médicale, vous êtes à portée de juger sur quel fondement l'on a pu inculper le café chicorée. Vous pourriez du moins provoquer sur ce point le jugement approfondi des maîtres en l'art de guérir qui doivent être consultés, surtout sûr la diététique et cela serait nécessaire. Avant de présenter à nos agriculteurs un nouvel objet de culture, il faut bien s'assurer que ce qu'on recommande n'est pas une substance d'une nature délétère. La Nature nous offre assez de nourritures agréables ; ne cultivons pas des poisons. On conçoit aisément la raison de douter que de simples racines, cultivées dans un pays froid, nourries dans le sein de la terre, puissent jamais avoir la vertu du café qui croît à la lumière et s'alimente de la flamme des climats les plus chauds. Notre grand poète vivant, le célèbre Delille, a loué, comme un amateur, ce café salubre dans un poème :

**« Il est une liqueur au poète plus chère Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire.
C'est toi, divin café, dont l'aimable liqueur, Sans altérer la tête, épanouit le cœur.**

**A peine, j'ai senti ta vapeur odorante ; Soudain, de ton climat, la chaleur pénétrante,
Il éveille tous mes sens, sans trouble et sans cahots.**

**Mes pensées, plus nombreux, accourent à grands flots, Mon idée était triste, aride,
dépouillée: Elle rit; elle sort, richement habillée, Et je crois, du génie, éprouvant le réveil,**

Boire dans chaque goutte un rayon du soleil ».

Or c'est précisément ce rayon du soleil que ne peuvent jamais transmettre les racines de chicorée, car elles ne l'ont jamais vu. La plante même est si peu

propre aux pays, où on la cultive qu'elle n'y murit pas et qu'on est obligé d'en tirer les graines d'ailleurs. Comment un végétal qui demeure ainsi imparfait, pourrait-il remplacer avantageusement les graines vigoureuses du jasmin du Yémen ? C'est ce qui est inconcevable. Mais encore une fois, je livre cette question à la physique médicale et je désire seulement qu'elle soit éclaircie.

Cependant, comme il faut parler à charge et à décharge, l'impartialité m'oblige d'observer que la chicorée a trouvé des défenseurs et des apôtres. Les Suédois l'ont regardée comme un café national et un de leurs pasteurs assure avoir été guéri de la jaunisse par l'usage de ses racines.

2° Une seconde objection s'élève contre la culture de cette chicorée sauvage dont on veut faire du café : c'est que cette culture passe pour épuisante. On prétend qu'elle a ruiné et appauvri les terres du duché de Brunswick, au point de les rendre incapables de toute autre production. Dans le département du Nord où l'on a commencé à fabriquer aussi de ce café de chicorée, les propriétaires se refusent à affermer leurs terres pour cette culture qu'on croit desséchante et funeste et la Commission des hospices de Valenciennes, composée d'hommes éclairés, insère expressément, dans les baux quelle renouvelle la clause remarquable : que le fermier n'ensemencera ni ne fera semer aucune desdites parties de terre en chicorée à peine de résiliation du bail.

Cette clause de prévoyance n'est-elle que l'effet d'une aveugle prévention ? La chicorée, dont les racines pivotent si profondément, ne pouvait-elle pas trouver sa place sans danger, dans un cours de récoltes où un assolement qui détruirait l'effet sinistre dont elle est soupçonnée ? C'est ce qui est très présumable. Un cultivateur distingué, M. le baron von Voght de Hambourg, alterne heureusement ses terres entre la chicorée sauvage et les racines nourrissantes, si mal nommées, pommes de terre, et que j'ai proposé avec plus de raison d'appeler PARMENTIÈRES (du nom de cet excellent homme qui nous a rendu le service de généraliser la culture et l'emploi de ce précieux tubercule). On a abusé du succès de la chicorée et l'on a effrité les terres, en voulant qu'elles en portassent continuellement. On abuse, en effet toujours de ce qui obtient de la vogue : c'est ce qu'il faut encore vérifier avec scrupule, avant de conseiller cette culture en France. Ceux qui auraient envie d'en calculer exactement les frais et les produits, trouveraient des détails précis à cet égard dans la Statistique du département du Nord par mon digne compatriote et ami, feu Christophe Dieudonné (Préfet du nord de 1801-1805, membre honoraire de la SSAAL ndlr). Suivant lui, un hectare employé à cette culture pouvait donner de produit brut plus de 400 francs. Les frais d'arrachement et de préparation des plantes avant les mettre dans le commerce étaient évalués à 80 francs par hectare.

3° Enfin, s'il paraît nécessaire de chercher au café quelques suppléments indigènes - ne peut-on pas en essayer d'autres que la racine de chicorée sauvage ? On a déjà imaginé plusieurs suppléments de ce genre :

- Les carottes séchées et puis pulvérisées

- Les betteraves préparées de la même manière La Société d'Agriculture de Paris a entendu aussi le rapport de M. Parmentier sur le café de betterave. De tous les végétaux éprouvés pour être mêlés ou substitués au café, la racine de betterave paraît ce qu'il y a de plus facile à cultiver et sous tous les rapports de plus avantageux. La racine de chicorée qui épuise les terres et forme une boisson acre ne peut lui être comparée. J'ai été très flatté de me trouver d'accord avec un homme aussi instruit que M. Parmentier. Son rapport lumineux sera rendu public !
- l'orge et surtout le seigle
- les grains du Sarrazin ou blé de Tartarie
- les pois, surtout le pois café,
- le lotier cultivé, ou le lotier quadrangulaire (*lotus tetragynus*) apporté en France par Charles de Lecluse (Arras) en 1579, donne un légume que l'on peut également torrifier et qui vaut le café.
- le souchet comestible (*cyperus esculentus*). M. Christ, fameux économiste allemand, préconise l'amande du souchet comestible comme le meilleur substitut du café d'Arabie. Il s'agit de savoir si la culture du souchet peut réussir en grand de manière que ses amandes soient portées au marché. On a tenté cette culture dans les environs de Paris. J'ignore si les résultats sont conformes à ceux dont vous avez été témoin dans un climat qui peut être plus favorable. Le souchet comestible est une des meilleures elle est encore peu commune dans les pays du Nord.
- les glands du chêne bien bouillis et ensuite torrifiés Plusieurs médecins allemands ont fait prendre des glands de chêne mis en poudre, rôtis, et enfin infusés à la manière du café. Ils ont cru reconnaître dans la poudre des glands de chêne une efficacité utile dans la phthisie, le spasme, le marasme, l'hystérie et l'hypocondriaque.
- les baies du houx ; le grateron qui est, ainsi que la garance une plante rubiacée de la même famille dont est le caféier ;

La plupart de ces substances sont très peu agréables et quelques-unes sont fort rares.

Il y aurait, je crois, d'autres expériences plus heureuses à faire, par exemple, avec les semences du tournesol de nos jardins (*helianthus annuus*). On a déjà dans cette vue conseillée cette plante qui vient facilement partout et qui a d'autres avantages.

Les Suédois avaient aussi essayé la faîne du hêtre.

D'autres avaient parlé des pépins de raisin : il serait assez singulier que la pulpe de nos raisins pût remplacer le sucre, tandis que leurs pépins grillés et préparés d'une manière convenable pourraient tenir lieu de café.

J'abrégé ici la liste de ces plantes succédanées dont aucune n'a obtenu la sanction du temps et de l'expérience ; mais ce serait, je crois, l'objet d'une recherche utile, que d'apprécier un peu mieux ce qu'on peut espérer de quelques-unes de ces plantes surtout des graines du soleil ou du tournesol annuel, pour satisfaire à moins de frais le goût universel qui demande

aujourd'hui une boisson caféiforme. Ce serait un travail qui obtiendrait sans doute, de la Société d'Agriculture de la Seine, plus qu'une mention et même plus qu'une médaille, quoiqu'une mention de la part d'un tel corps, serait déjà une récompense, et qu'une médaille, surtout décerné de sa part, devienne un prix inestimable.

Je n'entends point proscrire la chicorée sauvage, car je n'ai jamais conseillé et ne conseillerai jamais de proscriptions d'aucun genre ; mais puisqu'il y a sur l'article de cette chicorée tant de pour et de contre, il est très convenable de ne pas s'engager légèrement et à l'aveugle dans une pareille culture.

Éclairiez, je vous prie, Monsieur et cher confrère, les doutes dont je vous fais part si vous pouvez les terminer d'après vos propres connaissances ; ou bien proposez-les à ceux de nos savants et de nos philanthropes qui peuvent se charger de la tâche de les résoudre. Je suis persuadé que l'auteur du mémoire, animé d'un vrai zélé pour le bien de la chose, ne me saura pas mauvais gré d'avoir provoqué sur ce point une discussion qui ne peut qu'amener un résultat avantageux, en fixant les idées au sujet des substances propres à remplacer. Jusqu'à un certain point le noyau de l'espèce de cerise vermeille qui décore si bien l'arbrisseau charmant de Moka mais qui ne paraît pas pouvoir s'acclimater dans notre zone tempérée peut-être parce qu'on ne l'a pas encore essayé ou parce qu'on s'y est mal pris.

Vous savez, mon cher confrère, que les êtres organisés peuvent aller d'un pôle à l'autre ; mais le succès d'un tel voyage, pour les animaux et les plantes (qui sont aussi des animaux, mais d'une espèce subalterne) le succès, dis-je, du voyage dépend beaucoup des conducteurs et des gradations qu'ils vous font parcourir.

Horace a fait l'éloge de la chicorée et des mauves. S'il avait connu le café, la belle ode que nous aurions sur l'amande du Yémen qu'on appelle une fève, et qui n'est pourtant qu'un noyau ! Mais si les Anciens ne connaissaient pas le café, ils avaient en revanche une foule de boissons chaudes (telle que l'alica et d'autres) que nous ne connaissons pas mieux et qui pouvaient avoir leur mérite de circonstance, ou même leur prix intrinsèque. Les Romains donnaient, comme nous une valeur trop grande aux denrées exotiques. On aime trop ce qu'on n'a pas et trop peu ce qu'on a : l'on connaît aussi rarement ce qu'on pourrait avoir. Le café en Europe est un besoin moderne : Henri IV n'en prenait pas. Les cafés de Paris ne datent que d'un siècle et demi. Quand Madame de Sévigné écrivait que la vogue des pièces de Racine ne durerait pas plus que celle du café, elle se trompait doublement. Le café a trouvé des partisans illustres. On sait combien ce poison lent était du goût de Fontenelle. Un de mes illustres collègues le savant Cabanis, qualifie le café de boisson intellectuelle. Condorcet, qui a prétendu que le tabac avait pu nuire aux progrès de l'esprit humain, n'aurait pas adressé ce reproche au café. Comment donc ! Une plante pourrait hâter ou retarder ou suspendre peut-être les développements de l'espèce qui croit régner sur l'univers ; comme on dit que le proust, une sorte de boisson narcotique hébète les princes mogols ! Le thé, le chocolat, les épiceries et les drogues qu'on va chercher si loin, pourraient

être substituées par des productions de notre propre sol. On ne peut trop encourager, provoquer et répandre les recherches et les épreuves qui auront un but si louable. Je suis un des premiers parmi ceux qui ont récemment ramené vers ce but les idées des agriculteurs et l'attention des savants. Je crois avoir donné l'éveil sur la nécessité de mieux étudier nos ressources nationales.

Je m'arrête, mon cher confrère... La métaphysique m'effraie. Je me renferme avec respect dans les bornes de la physique et je soumets entièrement et avec confiance à votre savante censure mes appréhensions modestes sur le café de chicorée.

FRANÇOIS DE NEUFCHATEAU



Qui était François de Neufchâteau ? Il est né à... Neufchâteau en 1750, fit d'abord partie de la magistrature qu'il exerça en Lorraine et à Saint-Domingue. Comme tant d'autres esprits distingués, mais imprévoyants, il se montra partisan de la Révolution et se signala même à l'Assemblée législative par des violences de langages contre les prêtres et les émigrés : mais il s'arrêta devant la Terreur et fut emprisonné jusqu'au 9 Thermidor. En 1796 il devint ministre de l'intérieur, puis membre du Directoire sans jamais cesser dans les postes les plus élevés de s'occu-

-per de littérature, d'histoire et de science. Après le 18 brumaire, il fut fait sénateur ; ce fut lui qui au couronnement harangua l'Empereur au nom du Sénat dont il était président, et qui, après Austerlitz, lui décerna le nom de Grand : Il se retira de la scène politique avant la fin de l'Empire, se livra à l'étude de l'agronomie et publia de nombreux travaux sur toutes les branches de cette science. La Société des Sciences de Lille qui l'avait admis au nombre de ses correspondants en août 1810 reçut de lui régulièrement l'envoi d'articles et de graines, il parle de ses essais de culture du *Cannabis gigantea* dont la graine, envoyée par lui à notre Société, avait été semée à Watten et à Saint-Amand pour un usage agricole et industriel du chanvre. Il meurt en 1828.

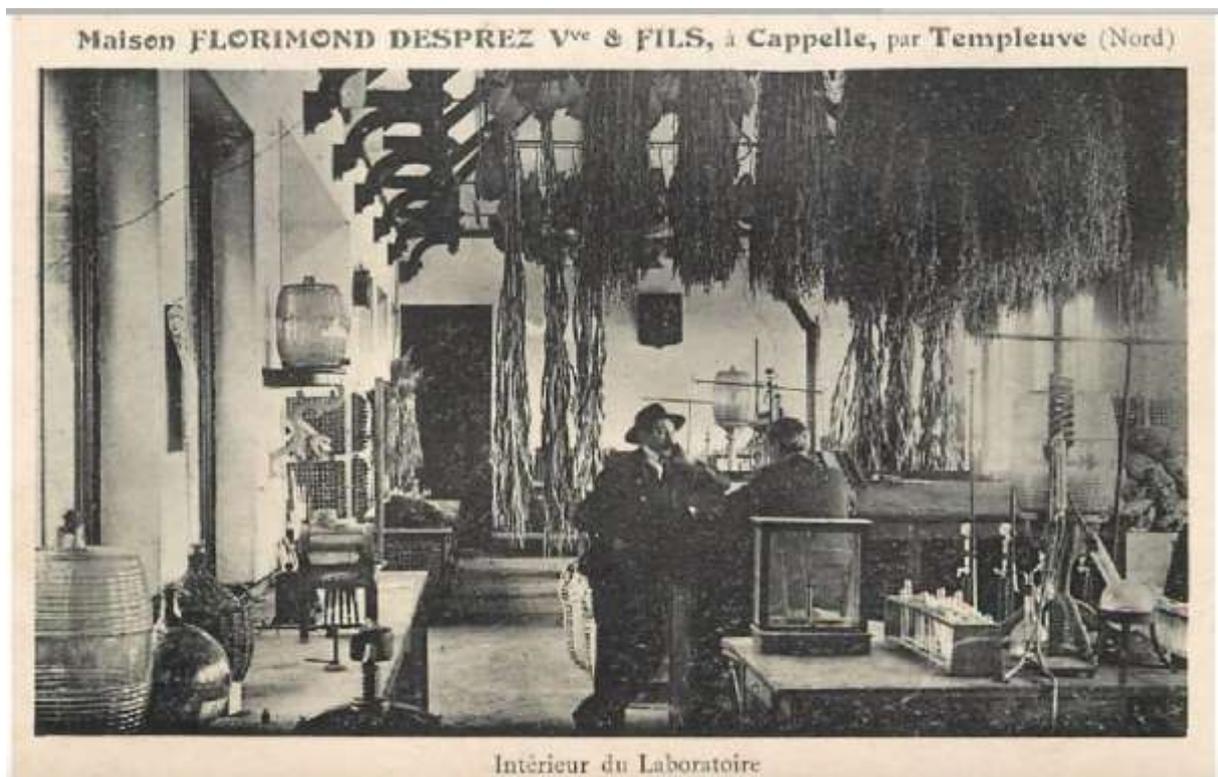
Petit rappel historique concernant l'introduction du café en Europe et ses substituts :

Jean de Thévenot auteur de « Voyage au Levant » publié en 1633, fit connaître le café à Paris en 1657 à Louis XIV qui ne l'aima point. En 1690, les Hollandais transportèrent plusieurs pieds du caféier de Moka au jardin d'Amsterdam. La France en est redevable au zèle de M. Besson, lieutenant-général de l'artillerie et amateur de botanique, il offre au Jardin royal, un pied de caféier qu'il avait fait venir de Hollande. Très vite on découvre de la contre - façon : A Paris, en 1795, le suisse d'un grand seigneur s'avisa de faire griller des glands de chêne, de les mettre en poudre, et de les mêler à du café grillé et moulu, qu'il vendait meilleur marché que les marchands. Tout le monde y courut, et le suisse fit fortune, mais la ruse fut découverte. (Dictionnaire des sciences médicales, 1817.) On a fait de faux grains de café avec de la chicorée, les grains ressemblant à ceux du café. Bref, les substances de substitution qui eurent le plus de vogue sont la racine de chicorée torréfiée, en 1771 ; le gland de chêne torréfié, en 1795, et l'orge grillée. Puis les haricots blancs rôtis et pulvérisés, qui étaient déjà employés en 1772. Bref, le Blocus continental a hâté les recherches d'un bon substitut pour le café, recherches commencées précocement en 1761 par Mr. Dambourney, il employa les graines du Petit houx (*ruscus aculeatus*), dont l'arôme, développé par la torréfaction est si exactement celui du café, que bien des personnes peuvent s'y méprendre (Girardin, Chimie industrielle, 1860). Signalons l'ouvrage paru en 1773 en Allemagne, à Bremen, l'auteur Christian Gottlieb Förster, décrit en une centaine de pages « Die Geschichte von der Erfindung und Einführung des Cichorien-Caffée (Histoire de l'invention et de l'introduction du café de chicorée).

Gaspard Newmann, médecin de Berlin, employa sous le nom de café à la paysanne, un mélange de seigle torréfié et d'amandes douces. En 1785, Frenchard emploie un mélange de riz grillé, orge, amandes et sucre, SOJS le nom de café de santé. Le Dr Romain propose, en 1789, le sarrasin (*polygonum tartaricum*). Le seigle grillé, déjà employé en 1795, l'est en 1834 par Semelagne, de Rouen, sous le nom de café indigène, et enfin, en 1839, par Oberwath. La croûte de pain grillée, employée par Kint aux Etats-Unis. Le blé torréfié et moulu par Baillard, en 1824, sous le nom de petit café. Le maïs grillé ou café indigène, de Lecoq, de Clermont, en 1836. Le café de gruau torréfié, en 1837, par Régnier. On a employé aussi le pois chiche d'Espagne (*cicer arietinum*), l'avoine, les pois, les lupins, **les racines de betteraves, en 1813, par François de Neufchâteau**; les carottes, en 1818, par Baumann, de Strasbourg; les châtaignes grillées, ou café des dames, en 1826, par M. Ravie; la racine de fougère mâle, les pépins de raisin, les semences de buis, en 1814. L'Anglais Schrimshire et Guyton de Morveau, en 1811, ont indiqué la graine du glaïeul jaune des marais (*iris pseudo-acorus*). En 1848, M. Tardy, sous le nom de café des pauvres, employait des cossettes de betteraves desséchées. On a employé aussi les semences de Gombo (*hibiscus esculentus*); les semences de l'astragale de l'Andalousie (*asragalus baeticus*), en 1826, par Bayrhommer, de Wurzburg; on peut, dit-on, le mêler à un huitième au café, sans en altérer le parfum; l'astragale seule est trop aromatique. Enfin, les graines du houx (*ilex aquifolium*), celles du grand soleil (*helianthus annuus*), le *ruscus hypoglossum*, le *valantia aparine*, le souchet comestible (*cyperus esculentus*); le *spartium scoparium*, le *rosa gallica* et le *galium aparine*

(Chevalier, Annales d'hygiène, 1862). Tout récemment, on vient de proposer pour remplacer le café par le Karollha, caroube ou carouge, fruit du caroubier (*ceratonia siliqua*, légumineuses). On avait, dit M. Chevallier (Annales d'hygiène 1862), déjà vendu à Paris, il y a quelques années, le café de caroubes. Le caroube ou carouge est un légume long de 12 cms, large de 27 mms, d'un gris brunâtre, dont les loges sont remplies d'une pulpe rousse, d'un goût doux et sucré.

Conclusion : Grâce à un contexte favorable dans les années 1810, les champs de betteraves sucrières se multiplient dans la région où la terre argilo-limoneuse se prête particulièrement à sa culture. Les maisons de commerce de graines prospèrent et enrichissent de nombreux fermiers de la Pévèle.



Ainsi depuis 1811, la famille Desprez développe la culture des graines de betteraves. Leurs descendants se succèdent, aujourd'hui encore, à la tête de la Maison Florimond-Desprez. Tous ont contribué à la création, au développement et à la pérennisation d'une entreprise toujours innovante, dédiée à la recherche et à l'amélioration de nombreuses espèces cultivées à travers le monde (blé dur, chicorée, colza, etc.).

L'entreprise Florimond Desprez, leader parmi les semenciers au niveau mondial, a choisi de rester dans le hameau de Wattines à Cappelle-en-Pévèle, là où elle a été créée.

Vera Dupuis