
CONCOURS RÉGIONAL D'AUXERRE.

—
24-29 mai 1859.
—

La France avait été divisée, pour les concours régionaux de 1859, en dix circonscriptions. La ville d'Auxerre fut désignée pour être le siège de l'un de ces concours.

Huit départements composaient la région dont Auxerre était le chef-lieu : le Loiret, le Loir-et-Cher, l'Indre, l'Indre-et-Loire, l'Allier, le Cher, la Nièvre et l'Yonne. Cette région se distinguait entre toutes par la variété de ses produits. Aussi le concours régional d'Auxerre fut-il, de l'avis de tous les hommes compétents, un des plus remarquables de l'année.

Le nouveau boulevard de la porte du Temple et l'Esplanade de l'Arquebuse formaient ensemble un emplacement des plus convenables pour l'installation des différentes exhibitions du concours. En quelques jours ce vaste espace fut couvert de constructions élevées par des entrepreneurs parisiens. Une sorte de portique, ornée des attributs de l'agriculture et de l'industrie, formait l'entrée de cette ville de bois improvisée. De chaque côté de l'entrée s'élevait un pavillon. Dans celui de gauche était établi le bureau de M. Boitel, inspecteur général de l'agriculture et commissaire général du concours. Le pavillon de droite était destiné à la réunion des différentes commissions. A l'intérieur, de longues files de box ou stalles couvertes abritaient les animaux exposés. Les machines et instruments agricoles étaient réunis sur l'Esplanade de l'Arquebuse. C'est là que, la vapeur aidant, les ingénieuses machines sifflaient, grinçaient, ronflaient, à qui mieux mieux. Les bâtiments de l'Arquebuse avaient été affectés à l'exposition des produits agricoles.

Pendant toute la durée de l'exposition, de nombreux visiteurs ont envahi les rues et places de cette curieuse cité. On a constaté, dans les seules journées du vendredi et du samedi 27 et 28 mai, 5432 entrées : 1108 le premier jour et 4324 le second, qui ont produit une recette de 3,270 fr. La vente des catalogues, à raison de 25 et 10 centimes pièce, a donné une somme de près de 300 fr. Le

dimanche 29, l'entrée était gratuite ; on peut se faire une idée du nombre de visiteurs qui ont profité du dernier jour de l'exposition. Nous l'évaluerons sans crainte à un nombre égal à celui des deux journées précédentes.

Les animaux de race bovine occupaient les box à droite et à gauche de l'entrée. Une autre rangée de stalles parallèle, du côté de l'Arquebuse, contenait les animaux de race ovine. Les box des animaux des races porcine et galline et des chevaux fermaient ce vaste quadrilatère du côté du jardin des Charmilles.

Avant de parler des animaux, des machines et des produits exposés, dont nous ne ferons, du reste, qu'une esquisse à grands traits, pour nous renfermer dans les limites qui nous sont imposées par le cadre de ce recueil, nous dirons quelques mots de la séance d'essai des instruments d'extérieur qui a précédé le tout. L'ordre chronologique le veut ainsi. La commission avait fait choix pour cet objet d'une pièce de terre dépendant du domaine de la Brosse, appartenant à M. Pinard-Miraut, maître de poste à Auxerre, à trois kilomètres de cette ville. Charrues, scarificateurs, herses et fouilleuses étaient en nombre et déchiraient le sol à belles dents. Parmi les instruments qui ont subi l'épreuve, les connaisseurs ont surtout remarqué une charrue sous-sol de M. Beauvais, fermier de Crécy, près Avrolles, le semoir à toutes graines de M. Pruneau, de Saint-Fargeau, une charrue à volée circulaire et à double versoir dos à dos de M. Bonnet, de Decise. Ces instruments ont du reste réuni les suffrages du jury, car nous les retrouverons au chapitre des récompenses.

Dans l'espèce bovine, la race charolaise occupait sans contredit le premier rang au concours régional d'Auxerre. L'exposition offrait à l'examen des connaisseurs les plus beaux spécimens de cette race, qui, si elle ne présente pas le développement de certaines races étrangères, telles que les Durham, par exemple, offre des avantages inappréciables dans une région qui exige une triple production. Elle donne à la fois travail, viande et lait. Quant aux formes, elles laissent peu à désirer, et le public admirait la belle robe froment, les membres vigoureux et bien descendus, la robuste charpente des magnifiques sujets exposés par M. Massé, du Cher, et M. le comte de Bouillé, de la Nièvre. « Nous n'avons jamais vu une plus belle collection de charolais que celle d'Auxerre, a dit le *Journal d'agriculture pratique*. Les élèves de MM. Massé et de Bouillé ont un cachet de distinction qui les faisait reconnaître au milieu de leurs concurrents. Le taureau de 13 mois, qui a remporté le premier prix des jeunes, captivait tous les regards. Ses formes l'auraient fait prendre pour un Durham, tant elles étaient pures. »

La charolaise n'était pas la seule race indigène du concours. D'autres races françaises y figuraient. On y distinguait plusieurs types flamands, cotentins et bretons, principalement les animaux présentés par MM. Pinard, Guichard, Beauvais et de Bontin. Des

Scrivan, les Boulandais, les Arr. des Durham, en assez grand nombre, y représentaient les races exotiques pures. Dans les derniers se remarquaient surtout les élèves de MM. Salvat, de Béhague et de Jougeau. A côté des races étrangères pures on pouvait voir aussi quelques beaux sujets de croisement dignes d'attention.

L'espèce ovine était représentée par de nombreux et remarquables spécimens des races particulières à la région, le mérinos, le Jersey et le Saumois. Les deux dernières races, si sobres et si rustiques aux jambes fines, au torse gracieux, appartiennent au Cher et au Loir. Les propriétaires de ces départements en avaient exposé de beaux échantillons. Le département de l'Yonne, le Tonnerrois surtout, avait fourni un admirable contingent de mérinos et de nous-mêmes.

L'espèce porcine 1855. 1856. était divisée en trois catégories, races indigènes pures, races étrangères pures et croisements divers. M. P. de la Roche par ses soins à Poissy, y tenait nécessairement son porc MM. Barbeau, de Fleury, et Antony Thierry, d'Aisy, ont eu pour leur part les deux réserves aux races anglaises pures, et ces deux réserves aux croisements ont été occupées par des exposants du département de l'Yonne, MM. Déhons, Bonnaut et Lacour-Léger.

On remarquait aussi les remarquables échantillons de l'espèce canine, les races schumbrinoise, crève-cœur, Krahma-Pootra, Tsching et autres, qui ont valu des médailles à MM. le comte de Roche, Bonnaut, Lacour, Charpillon et Marey.

Les machines couvraient, comme nous l'avons dit, tout l'emplacement compris entre l'Arquebuse et les box destinés aux animaux. Là se trouvaient réunis tous les instruments que l'homme, dans son génie inventif, appelle au secours de ses bras, et qui contribuent si puissamment au développement du progrès agricole, machines à battre, tarares, cribleurs, moissonneuses, faucheuses, pressoirs, machines à fabriquer les tuyaux de drainage, coupe-racines, locomobiles de toutes sortes, appareils de pisciculture, etc. Nous n'entreprendrons pas de décrire les innombrables machines exposées dans cette enceinte, et que les bras de l'homme, les animaux ou la puissance de la vapeur mettaient en mouvement ; nous citerons seulement les principaux instruments fournis par l'industrie du département et qui figurent dans la liste des récompenses, tels que le *pressoir auxerrois* de M. Léger, la *charrue sous-sol* de M. Beauvais, d'Avrolles, le *semoir à toutes graines* de M. Pruneau, de Saint-Fargeau, la *machine à fabriquer les tuyaux de drainage* de M. Mauvage, d'Héry, les *batteurs, herses, extirpateurs, hoes à cheval* de M. Robert, d'Auxerre, la *collection d'outils de drainage* de M. Deguy, la *baratte* de M. Bardeau, de Fleury, le *rouleau brisé* de M. Lacour-Lebaillif, de Saint-Fargeau, la *bascule à poser les animaux* de MM. Noblet frères, de Seignelay, enfin les

constructions hydrauliques en ciment romain d'Auxerre de la fabrique de MM. Zagorowski et Cie.

C'est le lieu de mentionner la fontaine monumentale, construite entièrement en ciment romain d'Auxerre par les soins de MM. Zagorowski et Cie à l'occasion du concours régional, et que nous voyons encore à l'entrée de la ville, à la porte du Temple. Nous ne pouvons nous empêcher aussi d'exprimer la peine que nous éprouvons de la voir aussi souvent à sec. Jusques à quand les Naiades de la fontaine Sainte-Geneviève se montreront-elles aussi avares de leurs dons.

L'exposition des animaux de l'espèce chevaline, dont l'organisation était due à l'initiative de M. le baron Michel, préfet de l'Yonne, n'offrait guère que des sujets du département de l'Yonne. Nous mentionnerons les étalons demi-sang de M. Thillière, de Saints, et Aubrat, de Sennevoy; les poulinières demi-sang de MM. Jouannin et Soupé, les étalons de trait de MM. Guillier, Breuiller, Gudin et Grossier, et les poulinières de trait de MM. Clavin, Joumier, Bonnaut et Lacour-Lebaillif.

Les bâtiments de l'Arquebuse avaient été affectés, avons-nous dit, à l'exposition des produits agricoles et matières utiles à l'agriculture. Là encore une énumération nous entraînerait beaucoup trop loin. Les visiteurs y admiraient les magnifiques échantillons de laines, de cires, de miels, de blés, de sorgho, de graines et plantes fourragères de toutes sortes, que les agriculteurs de la région y avaient entassés.

Mais ce qui frappait surtout les regards, ce qui captivait à bon droit l'attention des visiteurs, c'était la réunion de plus de cinq cents échantillons de vins des principaux vignobles des huit départements de la région, brillante phalange en tête de laquelle on admirait le patriarche des vins, une bouteille de la Vieille-Plantedes-Moines de Pontigny de 1795, exposée par M. Bernard d'Héry, échantillon encore plein de sève et de vinosité malgré son grand âge.

Nous devons une mention toute spéciale à cette exhibition, unique en son genre, sans précédent dans les annales des concours.

Cette exposition œnologique, due exclusivement à l'initiative privée, fait le plus grand honneur à ses organisateurs et en première ligne à M. Th. Vincent, dont les intelligents et persévérants efforts sont parvenus à réaliser un projet qui paraissait irréalisable.

C'était une immense tâche que la dégustation et l'appréciation de vins de crus, de qualités et d'âges si différents. Tous les obstacles furent vaincus. Des courtiers et négociants de Bercy, tous connus par leur expérience et leur honorabilité, furent appelés, et c'est avec le plus grand empressement et un désintéressement qu'on ne saurait trop louer que MM. Loreau, Truchon, Blanchet,

Dauvissat, Beau et Pignollet s'arrachèrent à leurs nombreuses affaires pour se rendre à cette invitation. Ils s'adjoignirent plusieurs propriétaires, commissionnaires en vins et négociants, et ainsi fut formé le comité de dégustation, qui s'acquitta de sa mission avec autant d'intelligence que d'impartialité.

Il nous est impossible de citer tous les vins qui figuraient sur les rayons de la salle de l'Arquebuse; mais, en raison de l'intérêt tout particulier de cette exposition et de son importance presque inespérée, nous nous y arrêterons encore. Nous ne pouvons mieux faire, pour donner une idée du mérite des combattants, que de reproduire l'aperçu dont M. Vincent a fait suivre le procès-verbal des opérations du comité de dégustation, dont il était le secrétaire.

Le département du Cher n'était représenté que par cinq échantillons. 2 rouges de Sancerre, 1 rouge de Saint-Satur, et deux blancs de même vignoble. Les vins rouges sont certes très-agréables à boire, mais ils ne peuvent être considérés que comme de bons ordinaires, et, comparés aux meilleurs ordinaires de l'Yonne que proposait chaque section, ils ont été reconnus inférieurs.

Les vins blancs de Saint-Satur ont de la qualité, de la mousseline et une certaine liqueur. Cependant ils ont été classés après les Pouilly (Nièvre), et, parmi ces derniers, un seul échantillon, vin blanc de 1858, crû de la *Loge-aux-Moines*, présenté par MM. Maillot et Souques, a été jugé digne de figurer dans le concours général des vins blancs, où il a, du reste, obtenu un très-bon numéro.

La Nièvre n'avait également exposé que cinq échantillons.

Les vins du Loiret ont été appréciés comme de bons ordinaires. Ceux exposés par la commune de Saint-Ay l'ont emporté sur Fourneaux et Beaugency.

Les vins du Cher, fournis par le département de Loir-et-Cher, se sont présentés au concours avec toutes les qualités qui les distinguent, beaucoup de corps, de couleur et de spirituosité; et, nouveaux, ils servent pour les mélanges, en vieux, ils se boivent en nature et sont vraiment parfaits.

Ceux de Thézée ont surtout été remarquables.

Nous avons regretté que la côte des *Grouëts* ne fût pas mieux représentée.

Les vins blancs de Sologne n'étaient pas sans qualité.

Les vins d'Indre-et-Loire étaient, en général, excellents.

En rouges, ceux de Joué, Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Saint-Cyr-sur-Loire et Civray ont été particulièrement distingués. En blancs, ceux de Vouvray, Rochecorbon, Joué et Civray ont étonné par des qualités qu'on ne leur soupçonnait pas.

Les vins nobles de Joué sont produits exclusivement par le Pincau de Bourgogne, ceux de Saint-Nicolas-de-Bourgueil par le Breton ou Carmenet, plant fin du Bordelais; et les blancs de Vou-

vray par le Pineau de la Loire, qu'il ne faut pas confondre avec celui de Bourgogne.

- Les vins de l'Indre ne feront jamais de grands vins, ni même de grands ordinaires, mais dans les années convenables ils méritent d'être recherchés pour la franchise de leur goût et leur excessif bon marché. Les vins blancs de ce pays ont un certain mérite; un échantillon rouge de 1825, exposé par M. de la Chastre, de Reuilly, a été jugé digne d'une mention.

- Arrivons aux remarquables et nombreux échantillons fournis par le département de l'Yonne.

- C'est ici que les condamnés ont eu besoin de plus de vingt-quatre heures pour maudire leurs juges. Chablis a pu, non sans quelque raison, se plaindre que ses vins secs et légers aient été mis en concurrence avec les vins liquoreux ou du moins semi-liquoreux et violents de Vouvray. Cette mesure, arrêtée à une faible majorité par les présidents de section, a été généralement blâmée, nous pouvons même ajouter : a été blâmée depuis même par ceux qui l'avaient prise.

Tonnerre a été cette fois complètement battu par Auxerre, mais ce ne sera sans doute pas une bataille sans revanche. Les excellents vins de Tonnerre ont pu souffrir du transport par le chemin de fer, d'une exposition prolongée aux ardeurs du soleil de la fin de mai.

- Nous savons tous que ces côtes privilégiées des *Olivottes*, *Pitois*, *Perrières*, *Corne-d'Echaudé*, *Epineuil*, etc., sont exclusivement plantées du pineau le plus pur et le plus fin, et qu'elles fournissent des vins délicieux, très-appréciés pour leur finesse et leur bouquet.

- Nous ne pouvons passer sous silence la remarquable exposition de M. Textoris, de Cheney, qui offrait un échantillon des *Olivottes* de presque toutes nos grandes années depuis 1858 jusqu'à 1811.

- Nous signalons également l'exposition de M. le sénateur Larabit, d'Irancy, dont les excellents vins de *Palotte* sont presque exclusivement vendus à des négociants de la Haute-Bourgogne. Ces vins, corsés et doués d'un grand mérite de conservation, étaient également représentés par des échantillons de 1858, 1857, 1846, 1834, 1825, 1818 et 1811. Ce dernier échantillon a même obtenu la mention d'honneur parmi les vins extra-vieux.

- Arrivons maintenant aux vins d'Auxerre, qui ont eu les honneurs de la lutte, aux vins d'Auxerre qui, pendant le moyen-âge, ont joui d'une si grande réputation que partout on chantait : *Auxerre est la boisson des rois*.

- Ici encore il y a eu des mécontents. Les chances du concours ont mis en première ligne des vins qui, dans l'opinion publique, ne viennent généralement qu'après les crûs fameux de *Chainette* et *Migraine*.

« C'est le cas de recommander instamment à nos propriétaires d'améliorer, autant que possible, leurs procédés de vinification.

• Mais nous avons encore quelques mots à dire sur les vins de l'Yonne.

• Ceux de Joigny et de Coulanges se sont présentés avec toutes leurs qualités spéciales. Ce sont de délicieux *grands ordinaires* qui, dans bien des cas, pourraient remplacer les vins fins.

• Les vins exposés comme ordinaires étaient généralement très-supérieurs à ceux qui sont vendus au commerce sous cette dénomination.

• Nous citerons en première ligne les excellents vins d'Avallon obtenus d'un mélange de *pineau* et de *petit vérot*, mélange où souvent le pineau domine; les vins solides de Vincelottes et de Saint-Bris, dont le *césar* uni au *tresseau* fait le fonds; ceux de Villeneuve-sur-Yonne, produits en grande partie par le *plant de roi*, auquel M. le comte Odart donne pour synonymes le *côt* du Cher et l'*auxerrois* du Lot.

• Les vins de Villeneuve occupent dans le département et dans le commerce une place sensiblement inférieure aux vins ordinaires de Vincelottes, Irancy, Coulanges, Avallon. Mais s'ils ont obtenu des récompenses dans notre concours, cela tient, nous n'en doutons pas aux soins apportés par les propriétaires à la vinification.

• L'exposition des vins de la région centrale au concours régional d'Auxerre a été inaugurée d'une façon trop brillante pour être stérile. Nous aurons des imitateurs. D'autres songeront à organiser pour chaque concours régional une exhibition des vins de leur région. »

Auxerre n'a pas ménagé les plaisirs aux nombreux étrangers que la solennité du concours avait attirés dans son sein. Ses hôtes ont pu admirer un de ces fêtes nocturnes dont Auxerre a le privilège, une magnifique *retraite illuminée* qui a grandi encore sa réputation quasi-européenne.

La société philharmonique avait organisé, avec le concours d'artistes parisiens, un concert qui a servi d'intermède aux occupations sérieuses du concours. Enfin une exposition de tableaux de la Société des amis des arts du département offrait à tous un utile et agréable délassement.

Une estrade était élevée sur l'esplanade du Temple, à l'extrémité de cette belle avenue qui domine le faubourg Saint-Julien, emplacement du premier Auxerre.

C'est là que devait avoir lieu la cérémonie de la distribution des prix aux lauréats du concours. M. le baron Michel, préfet de l'Yonne présidait cette cérémonie. M. le baron Martineau des Chesnez, maire d'Auxerre, plusieurs notabilités, parmi lesquelles on remarquait M. Javal, député de l'Yonne, M. Flandin, conseiller à la Cour impériale de Paris, membre du conseil général de l'Yonne, M. le sénateur Dupin, procureur général près la Cour

de cassation, enfin M. Boitel, inspecteur général de l'agriculture et commissaire général du concours, et les membres du jury régional vinrent prendre place sur l'estrade. Après de chaleureuses paroles de M. le Préfet, accueillies par les cris de *Vive l'Empereur!* paroles qui ont été reproduites par le journal *la Constitution* du 31 mai, les secrétaires des différentes commissions ont proclamé les noms des lauréats.

Dans le cours de ce compte-rendu, nous avons cité une grande partie de ceux de nos compatriotes de l'Yonne qui ont pris part à ces récompenses. Il ne nous reste plus qu'à rappeler le nom de l'agriculteur auquel est dévolue la grande prime d'honneur pour l'exploitation rurale la mieux dirigée dans le département et la plus remarquable par les améliorations qui y ont été introduites. C'est M. Lacour-Lebaillif, propriétaire aux Pautrats près Saint-Fargeau.

Cette prime se composait d'une somme de 5,000 francs et d'une coupe en argent de valeur de 3000 francs. Le procès-verbal officiel des opérations du jury constate les motifs qui ont valu à M. Lacour cette insigne récompense.

La coupe d'argent est exposée sur le bureau où elle attire les regards du public. C'est une très-belle pièce d'orfèvrerie. Le pied d'une hauteur de 30 à 35 centimètres environ en est richement ciselé. La coupe est surmontée d'une charmante statuette, d'une parfaite exécution. En un mot c'était une œuvre d'art.

Le soir de cette journée deux cents convives s'asseyaient à un splendide banquet préparé dans la salle du jardin des Charmilles par les Vatel parisiens, Potel et Chabot. Le journal *la Constitution* a décrit en détail ce dernier acte de la grande solennité du concours régional et reproduit les toast et discours prononcés par M. le Préfet, M. le baron Martineau des Chesnez, M. le sénateur Dupin et M. Fortin, archiprêtre d'Auxerre. Nous n'y reviendrons pas ici.

Disons pour terminer que, par la valeur et l'importance de ses expositions en bestiaux, machines, vins et produits de toutes sortes, le concours régional d'Auxerre offrait aux agriculteurs un spectacle utile et fécond en enseignements, que par l'éclat qui a été donné à cette solennité, la ville d'Auxerre ne l'a cédé à aucune autre, qu'au point de vue agricole comme sous tout autre rapport, le concours régional d'Auxerre, en un mot, occupera une place remarquable dans les annales de l'agriculture française au XIX^e siècle.

STATISTIQUE

DE LA POPULATION DU DÉPARTEMENT DE L'YONNE.

ÉTAT-CIVIL. — PROFESSIONS. — CULTES. — ENSEIGNEMENT.

(Suite). — Voir l'Annuaire de 1859.

En géographie, rien n'est plus instructif, plus infaillible pour apprendre, mais en même temps rien n'est plus triste à contempler que ces grandes cartes aux couleurs vives, aux lignes saillantes, dans le désert desquelles l'œil se promène sans rencontrer une seule indication écrite. Pas un mot, pas une lettre pour s'orienter, mais seulement une foule de signes linéaires qui reproduisent avec exactitude et jusque dans ses moindres accidents et caprices, la configuration de chacun des États, de chacune des provinces qu'il s'agit d'étudier. Les cartes muettes sont des collections de rébus topographiques.

En économie, rien n'est plus curieux comme objet d'étude, plus nécessaire comme point de départ, plus satisfaisant comme résultat que ces longues séries de chiffres exprimant des faits, avec tous les développements logiques de leurs combinaisons.

Mais, en revanche, rien n'est plus insipide à l'œil du lecteur rien n'est plus fatigant pour son attention que ces lignes innombrables de numéros qui vont, se déroulant en silence dans le vide d'un tableau comme des files de soldats en armes au milieu d'une plaine. Le muet langage des chiffres est un idiôme à part et qui n'intéresse guère, du moins sérieusement, que quelques initiés. Et pourtant cet idiôme est à la portée du plus grand nombre de intelligences.

Là est la science, là est le secret de la statistique; pour démontrer une fois de plus son utilité, son importance, qu'on nous permette le vieux stratagème de l'apologue; aussi bien, pour n'être pas