

Les Nouvelles illustrées, n° 19

Les pages

En passant la souris sur une vignette, le titre de l'image apparaît.

10 Fichier(s)

Les mots clés

[Affaire Dreyfus](#)

Présentation

Date1902-10-02

GenrePresse (numéro de revue)

Mentions légalesFiche : Centre d'Études sur Zola et le Naturalisme & Institut des textes et manuscrits modernes, CNRS-ENS ; projet EMAN (CNRS-ENS-Sorbonne Nouvelle). Licence Creative Commons Attribution – Partage à l'Identique 3.0 (CC BY-SA 3.0 FR).

Editeur de la ficheJean-Sébastien Macke, Centre d'Étude sur Zola et le Naturalisme & Institut des textes et manuscrits modernes, CNRS-ENS ; projet EMAN (CNRS-ENS-Sorbonne Nouvelle).

Description & Analyse

Période de l'affaire Dreyfus6/7 - Vers la réhabilitation de Dreyfus (octobre 1899- 13 juillet 1906)

Contributeur(s)

- Macke, Jean-Sébastien (édition scientifique)
- Walter, Richard (édition numérique)

Citer cette page

*Les Nouvelles illustrées*n° 19, 1902-10-02

Jean-Sébastien Macke, Centre d'Étude sur Zola et le Naturalisme & Institut des textes et manuscrits modernes, CNRS-ENS ; projet EMAN (CNRS-ENS-Sorbonne Nouvelle).

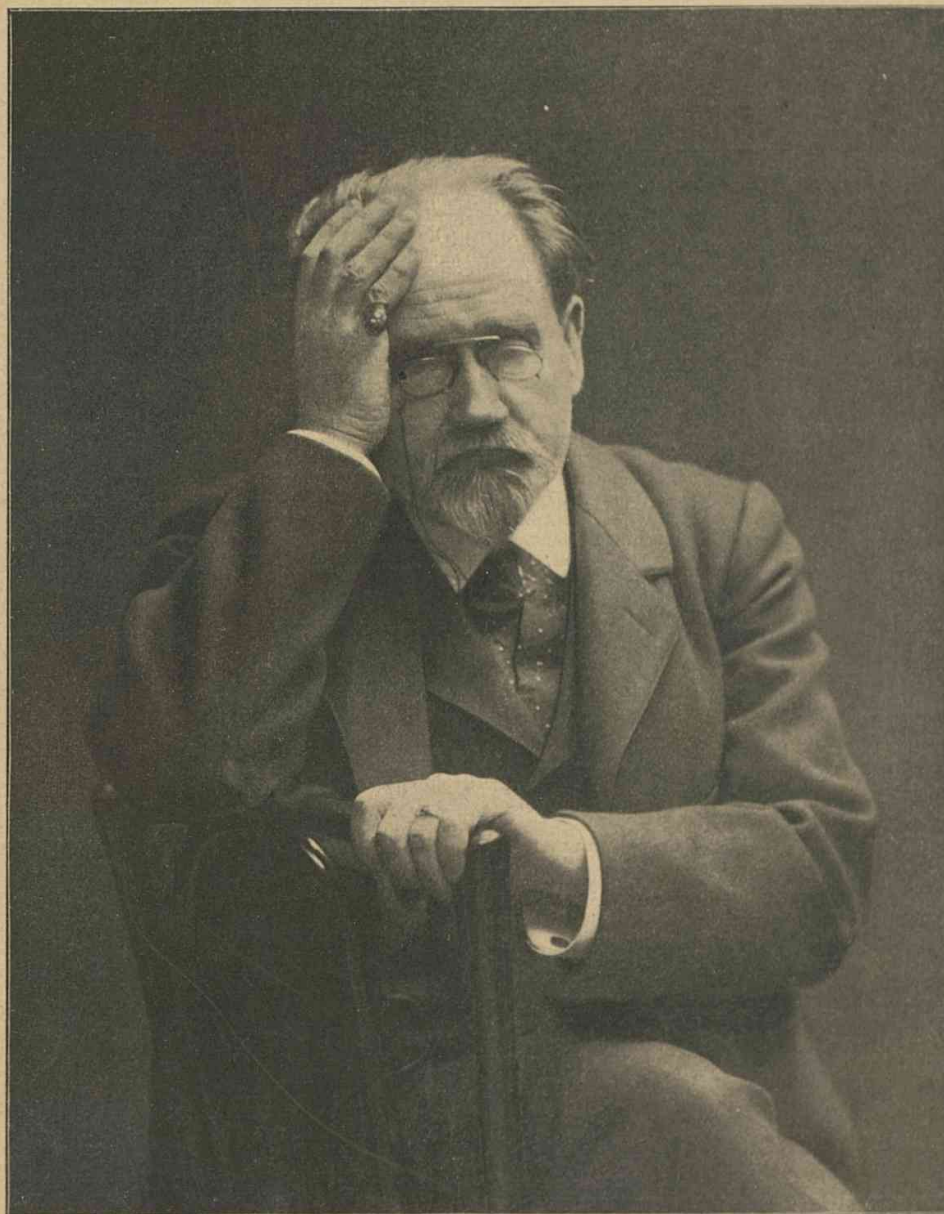
Consulté le 02/12/2025 sur la plate-forme EMAN :

https://eman-archives.org/Zola_Dreyfus/items/show/4

Notice créée par [Jean-Sébastien Macke](#) Notice créée le 25/08/2015 Dernière modification le 13/01/2023

N° 19. — Jeudi 2 Octobre 1902.

LES NOUVELLES ILLUSTRÉES



ÉMILE ZOLA

Photographie Cautin et Berger.

LES CÉPAGES AMÉRICAINS

Chaque année, pendant la période des vendanges, est remis à l'ordre du jour l'insoluble problème des plants américains. Si la récolte est trop belle, les cépages importés d'Amérique sont rendus responsables d'une abondance ruineuse qui oblige l'infortuné viticulteur à vendre son vin à vil prix et, si elle est très mauvaise, ce sont encore ces plants d'origine étrangère qui sont accusés de ces complets désastres à peu près inconnus dans les anciens vignobles français.

Il est difficile de contester à la plus cruellement éprouvée des industries agricoles le droit de se plaindre et même d'apporter quelque peu d'injustice dans ses appréciations, mais il n'en reste pas moins hors de doute que l'emprunt fait au nouveau monde à une heure de détresse, a été pour la France un immense bienfait.

On n'a pas oublié le mouvement de consternation qui se produisit sur plus de la moitié du territoire lorsque, après avoir vainement essayé de nier le mal, il fallut enfin se rendre à l'évidence. Le fléau, parti de la vallée du Rhône, s'avancé dans tous les sens avec la régularité d'une armée d'invasion, la marche était plus ou moins lente, mais aucune région n'était épargnée. La vigne se meurt ! La vigne est morte ! Tel fut le cri qui retentit depuis les bords de la Loire et de la Marne jusqu'aux Alpes et aux Pyrénées.

Des récompenses nationales furent promises, et de savantes commissions s'assemblèrent pour étudier les mille et un moyens de détruire le phylloxéra. Après une longue période d'essais et de tâtonnements, aucune illusion ne pouvait plus être permise. Le seul remède qui eût été employé avec quelque succès était le sulfure de carbone, mais il coûtait si cher que les propriétaires des crus les plus renommés pouvaient seuls affronter un surcroît de dépense à peu près égal au produit net d'un vignoble ordinaire. La submersion prolongée pendant une période d'au moins quarante jours était un procédé plus sûr et moins dispendieux, mais cette méthode n'était possible qu'à la condition d'être favorisée par la configuration du sol. Il restait enfin la ressource, assez illusoire du reste, de planter des vignes dans les terrains très sablonneux où le phylloxéra ne peut pas vivre, mais où les bourgeons sont gelés à peu près tous les ans.

Celui qui, le premier, eut l'idée de souder une tête française sur des racines américaines eut un trait de génie. Transportés en Europe, les cépages du nouveau monde ne produisaient pas de meilleur vin que dans leur patrie, mais de l'un et de l'autre côté de l'Atlantique ils résistaient avec un égal succès aux attaques du phylloxéra. Créer de toutes pièces une plante dont les racines seraient invulnérables aux morsures du redoutable insecte et dont les fruits conserveraient intacts l'arôme et la saveur des raisins français, c'était évidemment la solution la plus ingénieuse et la plus élégante qui pût être imaginée pour donner en même temps satisfaction aux doubles exigences, en apparence contradictoires, des viticulteurs.

Malheureusement cette solution coûtait cher. Le greffage sur pied tel qu'il était pratiqué à l'origine entraînait des frais considérables et ne réussissait pas toujours du premier coup ; d'autre part, les ceps français entés sur racines américaines étaient exposés à des maladies qui exigeaient une surveillance constante et un traitement dispendieux.

La science se mit à l'œuvre et, malgré les déceptions qu'elle a subies depuis une vingtaine d'années, elle n'a pas encore renoncé à résoudre le problème. Il s'agit d'obtenir, par voie de croisements successifs, un hybride qui réunisse les qualités des plants français et des

plants américains. Combien de fois n'a-t-on pas annoncé la découverte de ce merveilleux cépage dont les racines résisteraient aux attaques du phylloxéra et dont les fruits auraient toute la saveur des raisins récoltés dans les plus célèbres vignobles de la Bourgogne et du Médoc.

C'était pour les infortunés vignerons le plus séduisant des rêves que la chimère du plant direct. A partir du moment où cette merveille de la botanique deviendrait une conquête définitive de la science et entrerait dans le domaine de la réalité, non seulement il était permis d'espérer, mais il paraissait à peu près certain que la viticulture ne tarderait pas à retrouver sa prospérité d'autrefois. Avec le plant franco-américain savamment préparé dans les laboratoires de fécondation artificielle, plus de frais de greffage, plus de traitements réitérés au sulfate de cuivre pour protéger les feuilles contre les ravages du mildew ! En un mot, grâce à ce chef-d'œuvre du génie de l'homme ayant enfin réussi à redresser les erreurs de la Nature, l'industrie viticole, au lieu d'exiger des sacrifices le plus souvent supérieurs au produit net de la récolte, devait redevenir aussi simple, aussi peu coûteuse et par conséquent aussi lucrative qu'à l'époque où le phylloxéra était inconnu.

Malheureusement, il y a loin de la coupe aux lèvres. Dans le règne animal, il est très rare que les métis réunissent les qualités des deux races dont ils sont issus. Les plants, obtenus par une série de croisements entre les cépages de l'ancien et du nouveau monde, ont en général conservé la vigueur américaine, mais ils n'ont pas, jusqu'à présent, acquis la délicatesse française.

Leurs racines résistent au phylloxéra et leurs feuilles n'ont pas à craindre les attaques du mildew, mais leurs fruits conservent à jamais un arrière-goût du terroir du nouveau monde. Ils gardent une tache originelle qu'aucune puissance humaine ne saurait effacer.

Lorsque les raisins commencent à mûrir, les vignerons constatent avec douleur les déprédations exercées par les insectes et par les oiseaux, mais ils ont depuis longtemps observé que certaines grappes, parfois les plus séduisantes à l'œil et les plus dorées restent absolument intactes. A défaut d'autres signes, cette immunité permettrait de reconnaître du premier coup les fruits des cépages américains. Ils ont un si mauvais goût que les guêpes, les frelons, les abeilles, les oiseaux sauvages et les oiseaux de basse-cour n'y touchent jamais. Cette saveur désagréable s'atténue sous l'influence de croisements successifs avec des plants européens, mais elle subsiste toujours et les vins récoltés dans des vignobles où n'entrent que des cépages hybrides sont fatalement de qualité très médiocre. A la vérité, la série des innombrables combinaisons que peut fournir la fécondation artificielle est loin d'être épuisée et il ne faut jamais désespérer des prodiges de la Science, mais le métis idéal qui doit réunir les vertus des cépages de l'ancien et du nouveau monde sans avoir aucun de leurs défauts n'est pas encore trouvé.

La chimère du plant direct une fois abandonnée, les propriétaires de vignobles ont été obligés de revenir au premier expédient qui leur avait été proposé. En greffant des plants français sur des cépages d'Amérique, ils ont pu récolter les mêmes raisins et par conséquent livrer à la consommation les mêmes vins que par le passé. C'est ainsi que la plus importante des industries agricoles de notre pays a été sauvée.

Malheureusement, cette industrie, autrefois si prospère, est exposée à plus d'un mécompte. Les frais de



La chambre à coucher où est mort Emile Zola. — Phot. Maïret.

(A gauche, la cheminée qui a causé l'asphyxie. — A droite, au fond, le lit, derrière la grille en fer forgé.)

LA MORT D'EMILE ZOLA

Emile Zola, le célèbre romancier, vient de mourir d'une façon dramatique.

Dimanche dernier, M. et M^{me} Zola, venant de Médan, où, suivant leur habitude, ils avaient passé l'été, s'étaient réinstallés à leur domicile de Paris, rue de Bruxelles, n° 21. Le lendemain matin, vers 9 heures, un domestique, en pénétrant dans leur chambre, aperçut le corps de son maître, déshabillé, gisant sur le parquet; dans le lit, M^{me} Zola râlait.

Des médecins du voisinage, appelés en toute hâte, parvinrent à ranimer celle-ci; mais ils ne purent que constater la mort de M. Zola, qui, d'après l'enquête, avait été asphyxié par l'oxyde de carbone se dégageant d'une cheminée défectueuse.

Né à Paris, le 2 avril 1840, Emile Zola était âgé de soixante deux ans. Fils d'un ingénieur d'origine italienne, constructeur, à Aix-en-Provence, d'un canal portant son nom, après avoir passé une partie de sa jeunesse dans le Midi, il vint achever ses études au lycée Saint-Louis. Un emploi qu'il occupa ensuite à la librairie Hachette l'ayant mis en relations constantes avec la presse, il en profita pour donner aux journaux des articles de critique et même de politique, où déjà se révélait un tempérament d'écrivain.

Il devait bientôt prendre, comme romancier, une place considérable dans la littérature contemporaine. En 1871, il publiait la *Fortune des Rougon*, le premier volume de la longue série des *Rougon-Macquart*, histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire, qu'il poursuivait sans relâche, pendant plus de vingt ans, avec la *Curée*, le *Ventre de Paris*, la *Conquête de Plassans*,

l'*Assommoir*, *Germinal*, la *Terre*, etc.; enfin, la *Débâcle* et le *Docteur Pascal*. Postérieurement, il avait écrit *Lourdes*, *Rome*, *Paris* et *Fécondité*, *Travail*, *Vérité*.

Le chef de l'école naturaliste aborda aussi le théâtre, adaptant à la scène, soit seul, soit en collaboration, plusieurs de ses romans, notamment *Thérèse Raquin* et l'*Assommoir*; fournissant au compositeur Bruneau les livrets de l'*Attaque du Moulin* et de *Messidor*.

L'Académie française, à laquelle il se présenta, lui tint rigueur, mais la Société des Gens de lettres le choisit pour président; il fut nommé chevalier de la Légion d'honneur en 1888 et promu officier en 1893.

Arrivé à la fortune par le travail, Zola aurait pu continuer à jouir paisiblement de sa renommée dans le confortable hôtel de la rue de Bruxelles, où il s'était plu à accumuler les meubles somptueux et les bibelots rares, lorsque, le 13 janvier 1898, à propos de l'affaire Dreyfus, il lança contre le conseil de guerre et certains chefs militaires le fameux factum dont on n'a pas oublié le retentissement et les conséquences. Condamné, le 23 février, par la Cour d'assises de la Seine, à un an de prison et 3.000 fr. d'amende, il voyait, après cassation, sa peine confirmée, le 18 juillet, par la Cour d'assises de Seine-et-Oise, passait en Angleterre, bénéficiait de l'amnistie et rentrait en France en juin 1899.

Depuis cette époque, il vivait dans une sorte d'effacement, tout entier à l'achèvement de son œuvre littéraire. Sa mort imprévue a causé une profonde émotion, et ceux-là mêmes qui critiquent ses écrits ou désapprouvent ses actes, rendent un légitime hommage à son prodigieux et puissant labeur.

premier établissement d'un vignoble sont deux ou trois fois plus élevés qu'à l'époque où le phylloxéra était encore un fléau inconnu. Le greffage sur table est une opération coûteuse et qui ne réussit pas toujours : les plants mis en pépinière ne prennent pas racine lorsque les conditions atmosphériques leur sont défavorables et lorsque cette première phase de l'existence du futur cep de vigne a été heureusement traversée, les plantations définitives faites avec un soin minutieux aboutissent parfois aux échecs les plus inexplicables et les plus inattendus. Admettons pour un moment que l'entreprise ait réussi au-delà de toute espérance, pendant trois ou quatre ans encore non seulement le propriétaire ne retirera aucun revenu de son vignoble, mais, en dehors des frais habituels de culture, il sera obligé de s'imposer de lourds sacrifices pour organiser tout un réseau de fils de fer, qui n'étaient nullement nécessaires aux anciens cépages français.

Enfin, la période où le vignoble devrait entrer en plein rapport est ouverte. Il semble que tant de travaux, de soins, de soucis et de sacrifices devraient recevoir une récompense tardive et dix fois méritée. Une pareille illusion ne doit pas trouver place dans l'âme d'un viticulteur. L'heure de la rémunération et de la Justice ne sonnera jamais pour lui. Il ne connaîtra ni repos, ni trêve ; il sera condamné à lutter chaque jour. La viticulture n'est pas une industrie mais un perpétuel combat.

Si les porte-greffes ont été judicieusement choisis suivant la nature du terrain, les racines de la plante seront à l'abri de toute attaque sérieuse. Le *riparia* et le *rupestris*, qui existent en Amérique à l'état de vignes sauvages ont une vitalité suffisamment robuste pour n'avoir rien à redouter du phylloxéra. Malheureusement le cépage français qui a été enté sur une souche américaine conserve toute la fragilité des espèces végétales épuisées par une trop longue civilisation et un excès de culture. Des aspersions répétées au sulfate de cuivre sont indispensables pour sauver un feuillage luxuriant en apparence mais toujours prêt à se détacher à la première atteinte du *mildew*. Le vigneron, à peine débarrassé du disgracieux appareil à sulfater qui ressemble à un sac de soldat muni d'une lance d'arrosage, est obligé de s'armer d'un soufflet qui lance des nuages de soufre en poudre sur les raisins dont les grains ne sont pas encore formés mais sont déjà envahis par l'*oidium*. Ensuite s'ouvre la série des remèdes savants et compliqués mais presque toujours inefficaces, qui sont employés pour combattre la plus terrible des maladies de la vigne, nous voulons dire le *black rot*. En quelques jours, parfois en quelques heures, ce redoutable fléau détruit une récolte tout entière et jonche le sol de milliers de grappes desséchées. Les raisins qui ont échappé par miracle à tant de causes de destruction et de ruines auront encore plus d'une épreuve à subir avant de tomber dans le panier du vendangeur. Sous l'influence de la *cochylis*, du *botrytis* et d'autres maladies cryptogamiques, qui portent des noms dérivés du grec, les grains pourrissent avant d'être mûrs.

Que nous sommes loin de l'époque où la culture de la vigne était, de tous les travaux des champs, celui qui se prêtait le mieux aux descriptions de la poésie bucolique ! Le joyeux vigneron de l'antiquité, qui dansait couronné de pampres dans le cortège des Dionysios, est devenu un chimiste inquiet et maussade, qui vit dans une atmosphère de soufre, de chaux, de cuivre et de fer et passe le plus clair de son existence à appliquer des remèdes qui ne réussissent pas.

Avec leurs tiges vigoureuses et leur végétation exubérante, les vignes greffées sur cépages américains ressemblent à ces personnes qui, sous les apparences d'un tempérament robuste, dissimulent une santé pré-

caire. Pourtant, il peut arriver que ces plantes presque toujours malades aient des accès de prodigieuse fécondité. Sous l'influence d'une température exceptionnellement chaude et sèche, les maladies cryptogamiques sont détruites dans leur germe et les ceps surchargés de raisins menacent le vigneron d'une surabondance de récolte plus redoutable encore que la disette. C'est le destin des propriétaires de vignobles de n'être jamais satisfaits. Lorsque la récolte est médiocre, ils ont de la peine à retrouver leurs frais de culture et, lorsqu'elle est trop belle, ils sont obligés de la vendre à vil prix.

Dans un des plus célèbres districts viticoles de l'Andalousie, les guides montrent avec orgueil aux étrangers un certain nombre de maisons dont les murs ont été construits avec un mortier où l'eau avait été remplacée par du vin. Les habitants du pays ont conservé le souvenir d'une année, célèbre entre toutes, où toutes les sources étaient tarées et où, par voie de compensation, les vendanges avaient été si phénoménales que le vin coûtait beaucoup moins cher que l'eau. C'était donc par esprit d'économie que, pour délayer la chaux et le sable, les entrepreneurs de bâtisse avaient substitué à l'onde pure des fontaines le jus le plus authentique du raisin. Il semble que ces murs imprégnés d'alcool auraient dû osciller sur leur base, mais cette prévision ne s'est pas vérifiée et ils ont été au contraire d'une merveilleuse solidité.

Les voyageurs français, à qui les Andalous racontaient ces histoires, ne pouvaient autrefois réprimer un sourire d'incrédulité, mais les expériences faites l'année dernière dans le Midi ont dû les rendre un peu moins sceptiques. Si deux ou trois récoltes d'une abondance exceptionnelle étaient venues encombrer encore les chais du Languedoc et des Pyrénées-Orientales, les infortunés propriétaires des vignobles de cette région n'auraient plus eu d'autre ressource que de profiter à leur tour du débouché imaginé par les maçons espagnols.

Fort heureusement qu'en 1902 les maladies cryptogamiques ont reparu sur toute la ligne et ont mis bon ordre à un excès de production.

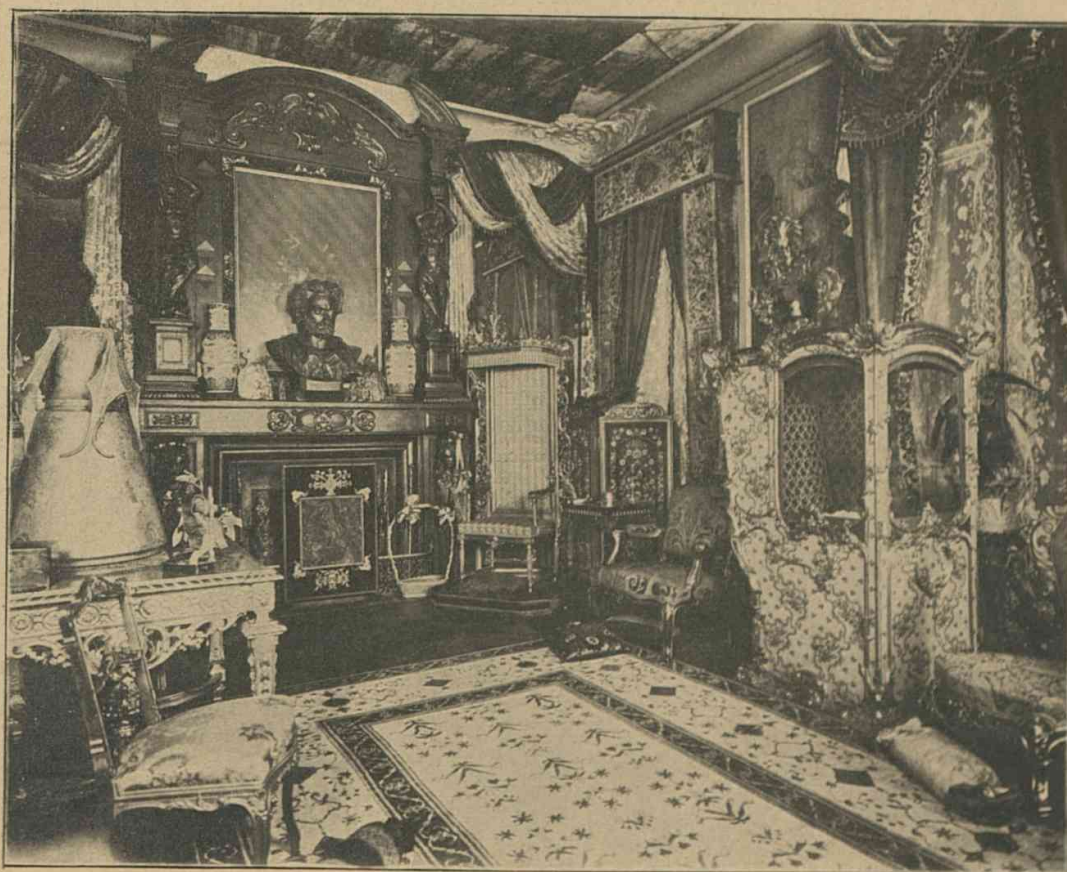
Les erreurs commises dans la reconstitution des vignobles n'ont pas peu contribué à exagérer ces rendements excessifs, qui sont un des principaux dangers des plants américains. A partir du moment où des expériences décisives avaient prouvé que la seule solution pratique était de greffer des cépages français sur du *riparia* ou du *rupestris*, le principal souci des viticulteurs aurait dû être de renouer le plus tôt possible les traditions interrompues par le phylloxéra. Avant que le redoutable fléau eût exercé ses ravages, chaque district viticole de France cultivait les plants qui convenaient le mieux à la nature du terroir. L'expérience des siècles avait appris aux vigneron comment ils devaient choisir leurs cépages pour obtenir le meilleur vin que pût produire la région. Au lieu de tenir compte du passé et d'enter sur des porte-greffes américains les anciens cépages locaux, qui avaient fait leurs preuves, les premiers propriétaires, qui ont reconstitué leurs vignobles, se sont préoccupés avant tout d'avoir des plants dont le principal et souvent même l'unique mérite était une exceptionnelle puissance de production. L'inévitable conséquence de ce système a été de faire récolter des vins médiocres dans plus d'une région dont les crus étaient jadis à bon droit appréciés. La cruelle leçon que les viticulteurs ont subie pendant les dernières années d'extrême abondance n'a pas été entièrement perdue. Un mouvement en faveur des vieux cépages traditionnels rajeunis par la greffe sur plants américains commence à se produire et dans l'œuvre de reconstitution, qui est encore loin d'être achevée, la viticulture française saura, espérons-le du moins, se guérir de la folie de la quantité.

G. LABADIE-LAGRAVE.





Emile Zola dans son cabinet de travail.



Le salon de M. et M^{me} Emile Zola dans leur hôtel de la rue de Bruxelles. — Phot. Mairet.

LE RETOUR DU "FRAM"

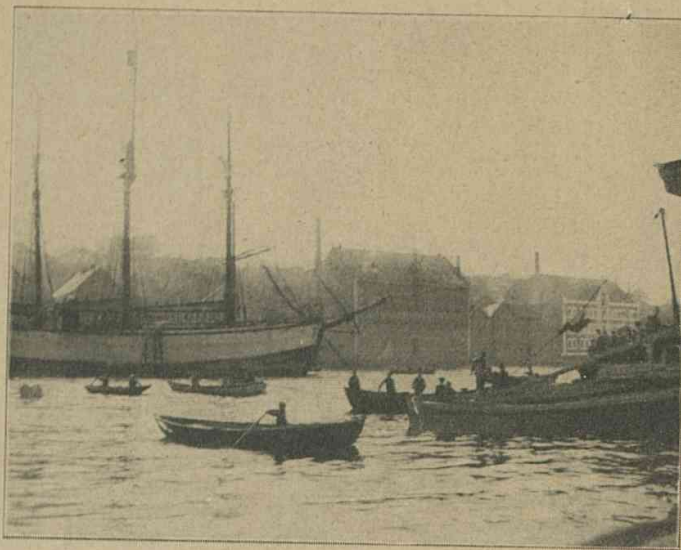
M. Sverdrup, l'intrépide explorateur norvégien, de retour de l'expédition au pôle nord qu'il vient d'accomplir avec le *Fram*, en a résumé ainsi la relation dès son arrivée à Christiania :

« Pendant l'hivernage de 1898 à 1899, puis de 1899 à 1900, au pays d'Ellesmere, dit-il, j'effectuai en traîneau plusieurs voyages pour me livrer à différentes recherches scientifiques. Nous fîmes des relevés cartographiques de parties étendues des contrées avoisinantes.

« En mai 1900, un incendie important se déclara à bord du *Fram*. Une étincelle provenant d'une cheminée avait mis le feu à une tente du navire. L'incendie détruisit des caïaks paraffinés et d'autres objets. Le gréement et les mâts furent aussi atteints par les flammes. Nous parvinmes heureusement à éteindre le feu. » En août 1900, nous traversâmes les détroits de Jones et de Cardigan, et nous établîmes nos quartiers d'hiver à 76° 48 de latitude. Nous tuâmes beaucoup d'ours musqués. La contrée est très riche en rennes et en loups polaires. L'hiver suivant fut froid, et il y eut beaucoup d'ouragans. La température moyenne était de 45° au-dessous de 0 au printemps.

« Pendant l'été de 1901 et au commencement de 1902, nous fîmes de nouveau des expéditions en traîneau.

« Le 6 août dernier, le *Fram* a réussi à se dégager des glaces : nous sommes arrivés le 18 à Godhaven; le 28, nous avons quitté le cap Farwel, et, le 19 septembre, nous touchions à Stavanger. »



Le « Fram » jetant l'ancre à Stavanger.

Dans les régions qu'elle a traversées, l'expédition n'a pas rencontré d'Esquimaux, mais elle a trouvé de nombreuses habitations d'individus de cette race ayant vécu aux époques antérieures.

D'après ces renseignements, le professeur Yugvar Nielsen considère comme certain qu'il s'est produit dans le grand archipel arctique, à une époque relativement récente, une rétrogradation de la limite septentrionale des régions où l'homme peut vivre.



Le capitaine Otto Sverdrup sur le pont du *Fram*. — Photographies Jacobsen.



LES OBSÈQUES D'ÉMILE ZOLA. — La tête du cortège des délégations.

LE DUEL MORTEL DE VIROFLAY



M. Henrick Belkiewicz.

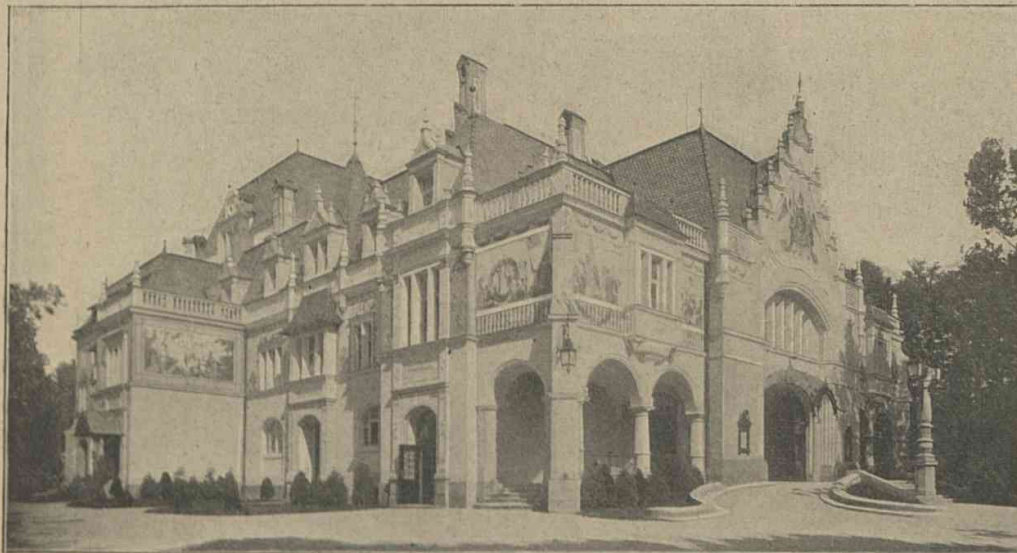
Deux jeunes Polonais de vingt et un ans, fils, de familles aisées, venus à Paris pour se perfectionner dans l'étude de la langue française, se rencontraient, pour un motif, dit-on, assez futile, le jeudi matin de la semaine passée, le pistolet au poing,



M. Wacław Nieciengiewicz.

à Viroflay, dans une sablière abandonnée; et, presque aussitôt, M. Henrick Belkiewicz, était mortellement blessé. Son adversaire est comme fou, et, à la prison de Versailles où il est écroué, il faut le surveiller pour l'empêcher de se tuer.

LE THÉÂTRE OUVRIER DE BERNDORFF



Dans plus d'un pays étranger, on considère ainsi qu'en France, le théâtre comme le meilleur moyen d'éducation populaire. M. Arthur Krupp, propriétaire des établissements métallurgiques, et fondateur d'institutions de prévoyance, voulant com-

pléter l'amélioration du sort des travailleurs de ses usines a fait édifier à Berndorff (Basse-Autriche) un théâtre, destiné aux ouvriers. Ce bâtiment est d'une architecture composite où le style Renaissance italienne se mêle au vieux style allemand.



Le char funéraire.



LES OBSÈQUES D'ÉMILE ZOLA. — Les chars porteurs de couronnes.



L'ÉCOLE DES ARTS ET MÉTIERS D'ANGERS. — Le réfectoire.