

Louis XVI. Elles sont connues sous le nom de *vieux Sèvres*. Cette manufacture renferme un curieux musée de l'art céramique; en outre, les admirables produits qu'elle fabrique y sont constamment exposés aux yeux des visiteurs.

LES PORTS

Les villes maritimes ont dû se défendre par des murs de soutènement contre l'envahissement des flots et la violence des tempêtes et des marées équinoxiales. L'histoire de la marée de Saint-Malo, que nous avons citée précédemment, prouve que ces travaux de défense ne sont pas toujours suffisants pour protéger efficacement l'intérieur des villes maritimes contre la fureur des flots.

Les bâtiments mouillés dans l'embouchure des fleuves souffrent naturellement beaucoup par les gros temps, aussi a-t-on cherché à leur assurer des refuges, en creusant dans le sol des excavations vastes et profondes auxquelles on a donné le nom de *bassins*. Ces bassins sont pleins d'eau à marée haute, et les bateaux y pénètrent avec le flot, pour s'y mettre à l'abri. L'ensemble de ces bassins porte le nom de *port*. Mais à marée basse l'eau se retire, et les bateaux restent échoués à sec sur la vase du port, ce qui les fatigue. Pour éviter cet inconvénient, on a fermé certains bassins au moyen de *portes-écluses*.

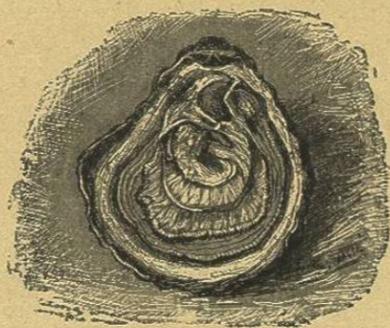
La fermeture a lieu après la marée haute, au moment où la mer commence à descendre. L'eau entrée dans le bassin y est emprisonnée comme une souris dans une souricière, et les navires continuent à flotter dans ces *bassins à flot*, comme si la mer ne s'était pas retirée.

On est frappé d'étonnement, la première fois qu'on visite un port de mer, en voyant une forêt de mâts et de cordages dominant les maisons au beau milieu de la ville. Et puis, quel curieux spectacle; quelle animation sur les quais d'un grand port de mer: les pêcheurs avec leurs corbeilles pleines de poissons sur la tête

les portefaix chargés de marchandises, les bateaux levant l'ancre pour gagner la haute mer, ou amenant leurs voiles pour entrer dans le port, les remorqueurs aux sirènes mugissantes ; les matelots hâlant sur les câbles, en s'accompagnant de leurs chants aux mélodies monotones. Les paludiers poussant devant eux, à grands coups de bâton, leurs bêtes de somme chargées de sel marin qu'ils ont extrait de l'eau de la mer. Les touristes, les artistes et les baigneurs accoutrés de costumes fantaisistes ; les collégiens fuyant le lycée, humant l'air marin, heureux des vacances, du mouvement et de la nouveauté du spectacle. Tout ce pêle-mêle, tout ce remue-ménage, tout ce brouhaha, tout ce va et vient, tout ce tohu bohu, qui en est cause ? C'est la mer, c'est encore l'eau.

OSTRÉICULTURE

Nous ne quitterons pas l'embouchure des fleuves sans faire remarquer que c'est encore là que l'on pêche des huîtres les plus



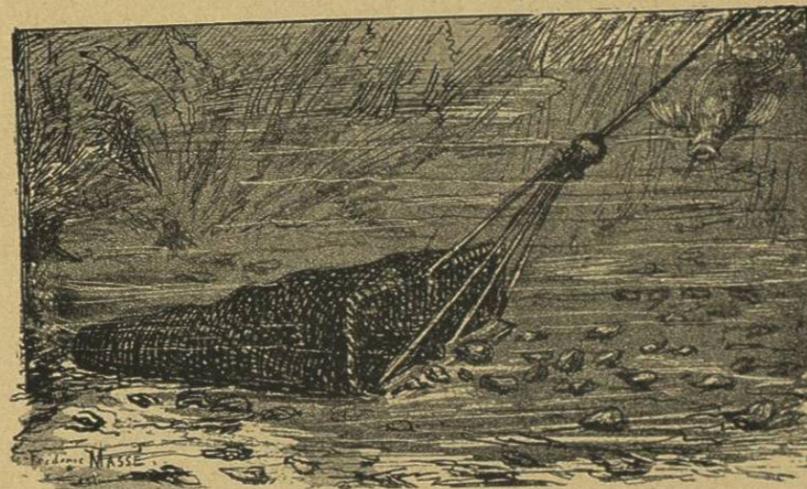
Huître.

belles et les plus grasses ; et celles-ci sont les plus appréciées des gourmets.

Un proverbe dit qu'on n'engraisse pas les porcs avec de l'eau claire ; ce proverbe peut aussi bien s'appliquer aux huîtres, puisque c'est grâce aux matières organiques charriées par les fleuves

que les huîtres s'engraissent le plus vite. Voilà donc encore des pêcheurs en eau trouble.

Pour élever les huîtres jusqu'à la grosseur marchande, on sème sur des tuiles spéciales la petite huître en bas âge, le *renouvelain*, comme l'appellent les ostréiculteurs, qui n'a pas plus d'un centimètre de diamètre. L'opération se fait dans les bassins très peu profonds, des *parcs*, où l'eau de mer se renouvelle à



Drague employée à la pêche des huîtres.

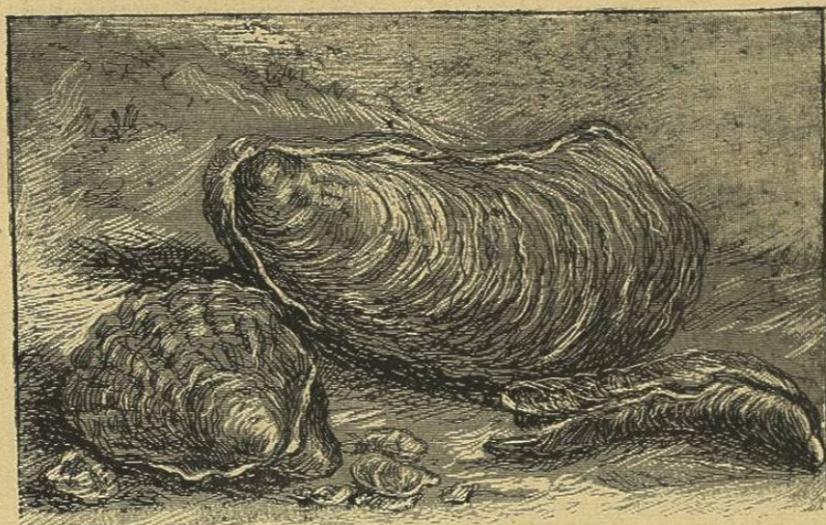
chaque marée. L'élevage de l'huître porte le nom d'*ostréiculture*. Cette industrie s'est beaucoup développée, grâce à l'élévation du prix de ces mollusques. Malheureusement l'huître n'a pas de défense, et il est très difficile d'éviter les rapines des maraudeurs nocturnes qui causent aux ostréiculteurs des pertes très sérieuses.

Il y a une grande quantité d'espèces d'huîtres. L'huître la plus commune est l'espèce portugaise ; elle menace d'envahir tous les parcs des côtes occidentales de France, où l'on cultive les espèces les plus délicates.

La moule comestible est aussi cultivée à peu près de la même manière que l'huître :

« La quantité de moules, dit Elisée Reclus, que les pêcheurs élèvent sur les côtes et livrent au commerce est des plus considérables :

« Dans la seule rade d'Aiguillon où la culture de ce mollusque se pratique depuis le XIII^e siècle, on compte plus de cinq



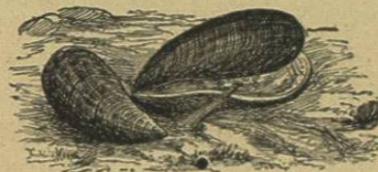
Huitres portugaises.

cents bouchots ou rangées de palissades sur lesquelles les moules se développent en immenses grappes. C'est par millions que les *bouchoteurs* les récoltent chaque année sur une seule palissade. »

Parmi les nombreuses espèces d'huîtres, nous citerons en première ligne l'huître perlière, la plus curieuse de toutes, sans contredit, parce que c'est elle qui produit la perle fine, très recherchée par les joailliers qui la font entrer dans la composition de leurs bijoux les plus élégants. Les pêcheries de l'île de Ceylan

sont les plus renommées. Les perles d'Europe ont beaucoup moins de valeur, on en pêche cependant d'assez belles en Écosse.

La perle est une sorte d'excroissance calcaire imprégnée de substance organique ; elle est secrétée dans l'intérieur de

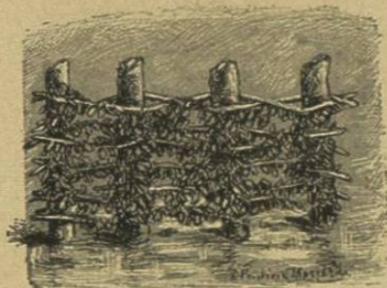


Moules.

l'huître à la suite de lésions fortuites produites sur les mollusques.

Il y a des perles dont la valeur vénale paraît presque fabuleuse :

Ainsi l'histoire rapporte que Cléopâtre, reine d'Égypte qui



Bouchot à moules.

vivait environ cinquante ans avant Jésus-Christ, avala par bravade, une perle de la valeur de un million et demi de francs. On cite encore une perle que le voyageur Tavernier vendit au dix-septième siècle, au shah de Perse moyennant la somme de 2 700 000 francs.