rousse en 1586. Enfin, d'année en année, il accomplit de brillants exploits jusqu'en 1597, époque où l'histoire perd ses traces.

GREMIL s. m. (gre-mil — Probablement du latin *granum milii*, grain de mil. Cependant Ménage signale la forme *gremil*, et Lehéricher pense que *gremil* vient de ce que la *graine* est la partie la plus caractéristique de cette plante). Genre de plantes, de la famille des borraginées, tribu des anchusées : *Le* GREMIL *officinal est appelé vulgairement* herbe aux perles. (De Jussieu.)

— **Encycl.** Les *gremils* sont des plantes herbacées ou sous-frutescentes, à feuilles simples et alternes, à fleurs axillaires, solitaires ou groupées en épis terminaux munis de bractées; le fruit se compose de quatre nucules distinctes, osseuses et comme pierreuses, lisses ou rugueuses, placées au fond du calice persistant. Ce genre renferme une trentaine d'espèces qui, pour la plupart, habitent les zones tempérées; un petit nombre se trouve entre les tropiques. La plus connue est le *gremil officinal*, plante annuelle, haute de 0m,50 environ, à feuilles lancéolées et velues, à fleurs petites et blanchâtres; ses petits fruits sont très-durs, luisants et d'une belle couleur grise, ce qui a valu à la plante le nom vulgaire *d'herbe aux perles*. La graine a un goût farineux et visqueux; elle est réputée apéritive et diurétique; à l'époque où l'on voulait à toute force trouver des analogies entre les caractères extérieurs des plantes et leurs propriétés médicinales, on attribuait aux fruits de celle-ci la vertu de dissoudre la pierre. L'émulsion de ses graines passe encore pour détersive, émolliente et rafraîchissante. Enfin, on l'a vantée contre les coliques vénéneuses et néphrétiques, la gonorrhée, l'âcreté d'urine, etc., et pour faciliter les accouchements. Quelques personnes font une sorte de thé avec les feuilles et les sommités de cette plante. Bien que peu ornementale, elle produit un certain effet, par ses fruits, dans les jardins paysagers. Les bestiaux ne la mangent pas. Comme ce *gremil* est très-abondant dans certaines localités, on pourrait l'utiliser pour faire de la litière ou pour chauffer les fours.

Le *gremil des champs* ressemble beaucoup à l'espèce précédente; mais il s'en distingue par ses tiges non plus dressées et par ses fruits ridés et tuberculeux. Il est répandu dans toute l'Europe, croît dans les champs un peu arides, et fleurit au printemps. Il possède des propriétés analogues à celles du *gremil officinal*; sa racine renferme en petite quantité un principe tinctorial rouge; d'après Linné, les jeunes paysannes suédoises l'emploient pour se colorer le visage. Une espèce plus remarquable à cet égard est le *gremil tinctorial*, dont la racine est employée en pharmacie et dans l'art culinaire, sous le nom d'*orcanette*.

GREMILLE s. f. (gre-mi-lle; *ll* mll.). Ichthyol. Genre de poissons, voisin des perches : *La chair de la* GREMILLE *est encore plus estimée que celle de la perche.* (A. Guichenot.) ✠ On dit aussi GREMEUILLE.

— **Encycl.** Les *gremilles* se distinguent des perches surtout par leur tête cavernueuse et par leur dorsale unique. Ce genre comprend trois ou quatre espèces, toutes de petite taille, qui habitent les eaux douces et aussi les mers de l'Europe. La *gremille commune*, fréquemment appelée *gremeuille, chagrin, entrecri, ogier*, est aussi désignée quelquefois sous les noms de *perche gouvanée* ou *goujonnière, goujon-perchat*, etc. Elle doit ces derniers noms à un préjugé fort répandu parmi les pêcheurs, qui regardent ce poisson comme un hybride de la perche et du goujon. C'est un assez joli poisson, qui ne dépasse guère la longueur de 0m,20; son corps, moins comprimé et plus oblong que celui de la perche, présentant, quand il est vu de profil, une courbe régulière, est ordinairement revêtu d'assez grandes écailles; la tête, qui en est complétement dépourvue, est très-massive comparativement à celle de la perche; les mâchoires sont munies d'une large bande de fortes dents en velours, presque en carde. Des nageoires épineuses constituent pour la *gremille* de véritables armes défensives, qui la protègent contre les attaques des poissons voraces. La couleur de la *gremille* est d'un fauve tirant au brun olivâtre sur le dos, au vert d'aigue-marine sur la tête, avec des tons dorés sur les flancs, une teinte rosée sous la gorge et la poitrine, et des reflets chatoyants d'un effet agréable.

La *gremille* se trouve dans presque tous les cours d'eau du centre et du nord de l'Europe; elle se tient fréquemment aux confluents des petites rivières tributaires des grands fleuves. Il semblerait, d'après l'observation de M. Blanchard, que la *gremille* descend peu à peu vers le sud et se montre aujourd'hui dans des régions où on ne la voyait pas auparavant. Il ne paraît pas qu'elle ait été connue des anciens. Observée, dit-on, pour la première fois en Angleterre, vers 1460, elle n'est pas mentionnée par Rondelet; Belon la croyait étrangère aux eaux de la France. Elle n'aurait paru dans la haute Seine qu'au commencement du siècle actuel, et n'est connue à Avignon que depuis peu d'années. On ne l'a pas encore trouvée dans le midi de l'Europe.

Les habitudes de la *gremille* se rapprochent assez de celles de la perche. Elle ne se montre guère qu'à partir du mois de mars, et on la prend peu pendant toute la belle saison. Aux approches de l'hiver, elle se retire dans la profondeur des eaux. Elle aime surtout les eaux courantes, à fond de sable; on dit aussi qu'on la trouve dans les eaux dormantes et même dans les marais, en un mot, d'après Cuvier, dans toutes sortes d'eaux; mais cette dernière assertion paraît peu exacte. La *gremille* se nourrit de petits poissons, d'insectes et de vers. L'époque du frai dure, pour cette espèce, depuis la fin de mars jusqu'en mai; souvent alors elle se réunit en nombreux essaims, d'où l'on peut conclure que les mâles suivent les femelles pour féconder les œufs après la ponte. Ces œufs sont très-nombreux et agglutinés en chapelet comme ceux de la perche. La femelle recherche, pour les déposer et les cacher, les endroits voisins de la rive et bien garnis d'herbes et de roseaux.

La *gremille* a la vie très-dure, et résiste à un séjour assez prolongé hors de l'eau; on dit même que, devenue roide et comme morte par le froid, elle se remet en mouvement quand on la plonge dans le liquide. Aussi est-elle très-facile à transporter. Cette circonstance devrait engager à la multiplier dans les viviers, où elle ne peut guère être nuisible, vu sa petite taille; elle servirait, au reste, à arrêter la trop grande multiplication du fretin. On croyait autrefois qu'elle *brûlait* et faisait périr les autres poissons; ce préjugé n'a plus cours.

La chair de la *gremille* est vantée pour son bon goût et sa légèreté; on la regarde comme un des aliments les plus sains que puisse fournir la classe des poissons; elle est excellente, de quelque manière qu'on la prépare. On assure que, dans les parties des fleuves voisines de la mer, la *gremille* devient plus grande et de meilleur goût.

On trouve dans le Danube et dans ses affluents une espèce de *gremille*, appelée *schratz*. Ses habitudes sont les mêmes; sa chair est aussi bonne que celle de l'espèce commune; mais elle est moins facile à transporter, car elle meurt dès qu'on la tire de l'eau.

GREMILLET s. m. (gre-mi-llé; *ll* mll. — diminu. de *gremil*). Bot. Nom vulgaire du myosotis.

GRÉMONVILLE, village et commune de France (Seine-Inférieure), cant. d'Yerville, arrond. et à 10 kilom. d'Yvetot; 500 hab. Église construite au siècle dernier, aux frais du président d'Acquigny. Le clocher est surmonté d'une flèche gracieuse, entourée de clochetons. Les sculptures du fronton représentent la *Pêche miraculeuse*.

GRÉMONVILLE (Nicolas BRETEL, sieur DE), diplomate, président au parlement de Rouen, né à Rouen en 1606, mort en 1648. Il fut ambassadeur à Venise, puis à Rome, et enfin à Vienne. Il a laissé, en manuscrit, le récit de ses négociations, ainsi qu'une *Relation de la bataille de la Marfée*, qu'on trouve dans les *Mémoires de Montrésor* (Leyde, 1666).

GRENACHE s. m. (gre-na-che). Vitic. Variété de raisin noir à gros grains. ✠ Autre variété blanche du même raisin. ✠ *Vin de grenache*, ou simplement *Grenache*, Vin de liqueur très-estimé, que l'on fait avec ces raisins : *Boire du* GRENACHE.

— **Encycl.** *Grenache* est à la fois le nom d'un cépage et celui d'un vin. Le *grenache* cépage est appelé *alicante* dans le Gard et dans l'Hérault, *roussillon* dans plusieurs départements du midi de la France. Le *grenache* noir est sujet à couler en fleur dans les plaines; sa grappe est irrégulière, ramassée, ailée, à grains peu serrés, égaux, arrondis, bleu noirâtre, très-fleuris, précoces, juteux et sucrés. Le *grenache* blanc est une variété du précédent; il en a les caractères, mais il est moins précoce.

Ces deux cépages sont cultivés dans tout le midi de la France; ils ne servent pas seulement à fabriquer le vin qui porte leur nom, mais ils entrent encore dans la composition de tous les bons vins du Midi.

Dans le royaume d'Aragon, le vin de *grenache* semble être fabriqué depuis la plus haute antiquité. C'est un vin délicat, couleur œil de perdrix. On le tire principalement des vignobles de Sabayes et de Carignena. Il est considéré comme tenant le milieu entre les vins secs et les vins doux de Tarazète, tant par son goût que par sa consistance.

Certains auteurs croient le *grenache* d'origine française; on doit reconnaître au moins que ce vin a joui d'une grande et ancienne réputation dans notre pays, puisqu'au moyen âge nous le voyons nommé dans plusieurs fabliaux. Dans l'un, on le cite parmi les quatre *maîtres vins* :

C'est vin grec et vin de *garnache*,
Vin muscadet et vin de Chypre.

Et plus loin :

Elle est du lignage *garnache*,
Qui est un des grands vins du monde.
(La *Desputoison du vin et de l'iave.*)

On connaît plusieurs manières de fabriquer le *grenache*. En Espagne, on ne lui fait pour ainsi dire, subir aucune préparation, tandis que chez nous on le soumet à une manipulation assez minutieuse.

Les départements français qui produisent le *grenache* sont : le Gard, les Pyrénées-Orientales, l'Hérault, le Vaucluse, etc.

— *Grenache* est rouge; mais sa couleur, moins foncée que celle des autres vins du Midi, se modifie à mesure qu'il vieillit. Il devient léger et fin. Les vignobles de Bagnols, de Cosperons et de Collioure (Pyrénées-Orientales) produisent les meilleurs *grenaches* français. Devenu très-vieux, le *grenache* constitue le *rancio*.

GRENADE s. f. (gre-na-de — lat. *granatum*, sous-entendu *malum*, pomme à grains). Bot. Fruit du grenadier : *Les* GRENADES *sont d'une saveur aigrelette agréable.* (C. d'Orbigny.) *Le suc de* GRENADE *est excellent pour précipiter la bile.* (V. de Bomare.) *La* GRENADE *doit rester sur l'arbre jusqu'à sa parfaite maturité.* (T. de Berneaud.)

— Art milit. Petit globe creux, rempli de poudre, que l'on jette au milieu des ennemis, pour qu'il y éclate : GRENADE *à main.* GRENADE *de rempart.* GRENADE *en carton, en verre, en métal.* ✠ Ornement brodé ou en métal, qui représente ce projectile, et que portent certains corps de troupes, sur l'uniforme, la giberne ou les buffleteries.

— Comm. Fil de soie formé de deux autres fils fortement tordus : *La* GRENADE *est surtout employée pour la passementerie.* (Falcot.) ✠ Toile dont la chaîne est de lin et la trame de coton.

— Pêche. Nom donné, sur les côtes de Flandre, aux crevettes et aux divers engins qui servent à les prendre.

— **Encycl.** Bot. La *grenade*, à l'état sauvage, ne dépasse guère le volume d'une noix avec son brou; sur les sujets cultivés, elle atteint et dépasse la grosseur des deux poings. Son péricarpe, vulgairement *écorce*, est arrondi, coriace, épais, d'un jaune rougeâtre qui passe souvent au rouge brun à l'époque de la maturité; il est couronné par le calice corsé et persistant. L'intérieur est partagé en sept ou neuf loges, disposées sur deux plans horizontaux, et séparées par des cloisons membraneuses, qui sont des replis ou des expansions de l'enveloppe. A l'intérieur, on trouve un grand nombre de graines anguleuses, à enveloppe extérieure brillante, charnue, pulpeuse, succulente et d'un rouge vif; le centre est occupé par la graine proprement dite, qui renferme un embryon droit, à cotylédons roulés sur eux-mêmes, et dépourvu d'albumen.

La *grenade* doit, en général, rester sur l'arbre jusqu'à sa complète maturité; cueillie trop tôt, elle se ride, se dessèche et noircit. Quand on l'a récoltée au moment convenable, il est bon de l'exposer quelque temps au soleil avant de la manger ou de la renfermer. Dans ce dernier cas, on doit la mettre dans un local bien sec, où elle se conserve longtemps; sinon elle noircit et se pourrit promptement