L'Institut Pasteur vu par un gastronome *

par Jacqueline BROSSOLLET **

Le 26 janvier 1964 mourait à Paris le docteur Edouard Alexandre Pozerski, chef du Laboratoire de physiologie à l'Institut Pasteur de Paris ; au même instant succombait un célèbre critique gastronomique : Edouard de Pomiane. Si bien des pasteuriens ont eu, ou ont un violon d'Ingres, Edouard Pozerski de Pomiane semble bien être le seul à avoir mené officiellement deux carrières, à première vue dissemblables : celle de chercheur et celle de journaliste. Certes, la première fut toujours essentielle pour lui, mais la seconde ne fut pas négligeable car si le docteur Pozerski publia plus de 200 articles, notes et livres scientifiques, Edouard de Pomiane fit paraître 20 volumes consacrés à l'hygiène alimentaire (dont 7 furent traduits en anglais, allemand, tchèque, polonais, espagnol, suédois et danois) tandis que sa collaboration avec 30 journaux français s'échelonna de 1908 à 1943 ; il fit en outre un millier de conférences publiques ainsi que des émissions radiophoniques hebdomadaires de 1929 à 1943, tandis que le docteur Pozerski guida pendant plus de 40 ans les visiteurs à l'Institut Pasteur.

Il était né à Montmartre le 20 avril 1875, de parents réfugiés politiques polonais : "sa mère après avoir été condamnée à mort au cours de la révolution polonaise de 1863, avait pu s'évader vers la France. Son père avait été déporté en Sibérie ; il y avait vécu dans le même bagne que Dostoïevski et partagé avec lui le thé d'un samovar qu'a conservé religieusement Edouard Poserzki" (1). Après une licence ès sciences naturelles, il entra dans le laboratoire de Dastre à la Sorbonne et prépara sa thèse de doctorat ès-sciences naturelles sur les ferments digestifs. En 1901, à l'Académie des Sciences, Emile Duclaux, directeur de l'Institut Pasteur, évoqua devant son collègue Dastre la création d'un poste de préparateur dans le service de physiologie nouvellement créé ; Dastre recommanda Pozerski qui entra à l'Institut Pasteur le 1er mai 1901, aux appointements de 200 francs par mois, "une fortune" pour le jeune homme qui avait non seulement besoin de gagner sa vie mais celle de sa mère, son père mourant cette même année 1901.

Lorsqu'à 65 ans, en 1940, il dut prendre sa retraite, il ne rompit pas les liens avec notre Maison car, écrira-t-il "j'ai toujours adoré l'Institut Pasteur". Cette petite phrase

^{*} Communication présentée à la séance du 17 décembre 1988 de la Société française d'Histoire de la Médecine

^{**} Institut Pasteur, 28 rue du Dr Roux, 75015 Paris.

figure dans une brochure ronéotypée de 73 pages, qu'il rédigea à 85 ans (en 1960) intitulée "Souvenirs d'un demi-siècle à l'Institut Pasteur" et distribuée à quelques privilégiés (2); l'auteur y donne maints détails amusants, surtout pour ceux qui y vivent aujourd'hui et mesurent ainsi les changements survenus. Mais Edouard Pozerski évoque surtout les visages de ceux qui furent pasteuriens, à vie ou seulement pour quelques mois; et l'on sait encore aujourd'hui combien un passage dans un service de l'Institut reste indélébile dans l'esprit de ceux qui repartent, après leur stage, aux quatre coins du monde; nous en avons de nombreux exemples dans notre service consacré à la recherche et à l'enseignement.

Dans le chapitre intitulé "La vie intime de l'Institut Pasteur", il décrit les parties encore boisées du parc où "de nombreux merles sifflotaient; en cette quiétude, les épouses de quelques pasteuriens venaient, avec leurs très jeunes enfants, passer l'aprèsmidi; elles bavardaient, brodaient, reprisaient, lisaient, tandis que les petits grandissaient au bon air". Un terrain mitoyen, occupé par les écuries des chevaux de la compagnie des fiacres "L'Urbaine", fut acquis et les chevaux furent remplacés par des animaux d'expérience, singes, moutons, cobayes, etc...; lorsque je suis entrée à l'Institut Pasteur, en 1963, j'ai connu ces remises et leurs occupants, qui firent place, en 1968, à l'actuel bâtiment "Jacques Monod" consacré à la Biologie moléculaire.

Pozerski évoque en 1901 le "Microbe d'Or", un réfectoire pour célibataires installé dans une pièce alors vide au 2e étage de l'Institut. "L'un de nous s'occupait des menus, des dépenses : c'était Marmorek qui avait, le premier, préparé un sérum antistreptococcique". Peu de temps après le Microbe d'Or dut céder la place à un laboratoire ! Chamberland habitait tout près, au rez-de-chaussée du 42 rue Dutot et Pozerski en quelques traits, dessine sa silhouette : "En été, vers deux heures et demi de l'après-midi, il était encore à table ; il finissait de déjeuner avec les siens, devant la fenêtre grande ouverte ; il souriait, le gilet déboutonné, il dégustait son café et répondait aux saluts des passants qui tous le connaissaient ; il était heureux".

Certains jeunes gens, dont Pozerski, souhaitaient faire du sport et des leçons de boxe furent données, pendant un an, deux fois par semaine ; aujourd'hui d'autres sports ont remplacé la boxe, mais combien, parmi ceux qui les pratiquent, savent qu'ils eurent à l'Institut même, des prédécesseurs, dont Monsieur Roux fervent amateur de vélo. Au début du siècle, un autre sport fascinait les pasteuriens : l'automobile. En 1901, l'un des frères Fernbach était le seul à posséder "une voiture mécanique dont la direction était actionnée non par un volant mais par une manivelle. On le regardait comme un phénomène parce qu'il avait roulé jusqu'à Strasbourg, en cinq jours, sans réparations". Auguste Fernbach dirigeait le Service des Fermentations et l'Ecole de Brasserie de l'Institut Pasteur : "... En été, il distribuait de la bière fraîche à tous les laboratoires... Bien entendu, personne n'aimait sa bière : on n'aime que ce que l'on a payé très cher... L'Ecole de Brasserie de l'Institut Pasteur avait une renommée européenne. Un jour, il y a 35 ans, je faisais un voyage en Irlande avec ma famille; j'avais pris quelques renseignements auprès d'un brasseur fréquentant le cours de Fernbach ; il travaillait dans une fabrique irlandaise de stout et pale-ale. Il avait annoncé notre visite à la direction de la brasserie ; quelle fut notre surprise en voyant, devant l'entrée principale, un arc de triomphe fleuri sur lequel on lisait "Honneur à Pasteur".

Excellent violonniste, Pozerski montre la place de la musique dans les loisirs des pasteuriens : Magrou tenait l'orgue du Val-de-Grâce et composa un opéra "Roland à

Roncevaux" qui fut représenté à Paris ; Binot, fondateur de la "Collection des Microbes" jouait aussi du violon : "Un jour, dans son salon, après avoir exécuté avec sa femme, excellente pianiste, une sonate de Beethoven, il mourut subitement" ; Pinoy, Levaditi, jouaient aussi du violon tandis que le talent d'Olga Metchnikoff se déployait autant au piano que dans la sculpture ; Borrel aussi sculptait ; d'autres peignaient, tel Gessard qui découvrit le bacille pyocyanique et que Pozerski retrouvait dans l'atelier de la Grande Chaumière. La musique n'était pas pour certains seulement un passe-temps : après la guerre de 1914, d'où Pozerski revint avec la Croix de Guerre et la Médaille militaire, il augmenta ses maigres appointements de l'Institut en jouant du violon dans le petit orchestre d'un cinéma encore muet, au coin du boulevard Raspail et de la rue de Vaugirard.

La musique occupe encore de nos jours une place de choix dans les loisirs des pasteuriens : rappelons seulement que Jacques Monod, excellent violoncelliste, dirigea vers 1963-65 un petit orchestre d'amateurs dont le flûtiste était notre actuel directeur, Maxime Schwartz ; quant à Jean-Pierre Changeux, l'orgue n'est pas sa seule passion : il est aussi un collectionneur de tableaux à l'autorité si reconnue qu'il est le commissaire de l'exposition consacrée "Aux sources du Classicisme 1550-1650" qui vient d'ouvrir au Musée de Meaux.

Mais les souvenirs de Pozerski ne sont pas toujours heureux et bien des tragédies ont endeuillé son cher Institut : "à Maurice Nicolle, paralysé, la direction avait donné un petit pavillon attenant à l'hôpital Pasteur ; il s'élevait sur un terrain non bâti, coin de campagne en plein Paris. Nous étions ses élèves... et allions lui tenir compagnie tour à tour pendant deux années... Un jour, un triste jour, Maurice Nicolle mourut"; (actuellement, le "coin de campagne en plein Paris" est le chantier du futur bâtiment consacré au SIDA). Stéfanopoulo était entré en même temps que Pozerski et comme lui, chargé de famille : souvent Babinski les envoyait faire des gardes chez des malades fortunés; "plus tard, Stéfanopoulo s'envola en avion vers Pointe-Noire, envoyé par l'Institut Pasteur pour y étudier les trypanosomiases ; il fut tué dans un déplorable atterrissage en arrivant au but de son voyage". Manouelian, biologiste arménien, qui adorait la France "il se mit à écrire des poésies en français... et me demanda de lui trouver un éditeur dans de bonnes conditions; finalement, je lui en trouvais un à Vichy, c'était peu de temps après la fin de la guerre de 1939 ; nous corrigeâmes les épreuves ensemble ; son imprimeur m'écrivit le 10 juin 1948 qu'il envoyait les volumes ; je n'eus pas le temps de le dire au poète : il mourut subitement la veille de l'arrivée du précieux colis".

Bien d'autres ombres passent : son ami Albert Frouin, qu'il avait connu à la Sorbonne chez Dastre et retrouva ensuite dans un laboratoire de Chimie de l'Institut : "il était le fils de modestes cultivateurs... Il avait pris connaissance de la science à 16 ans en tant qu'employé subalterne dans une pharmacie... Monsieur Duclaux s'intéressa à lui...". Winogradsky "auquel l'humanité doit la connaissance du mécanisme de la fixation de l'azote de l'air par les plantes, c'est-à-dire l'équilibre mondial de la vie sur notre planète", lui aussi jouait admirablement du violon ; Danysz, polonais comme Pozerski, "c'était un autodidacte sans diplômes universitaires ; il avait travaillé précédemment au Museum du Jardin des Plantes de Paris ; c'était un agronome qui avait isolé un microbe, un virus conférant aux rats et aux souris une maladie contagieuse épidémique et mortelle ; l'Institut Pasteur l'avait chargé de préparer

industriellement ce virus précieux pour l'agriculture". Jean Danysz s'était, lui aussi, expatrié pour des raisons politiques, comme les parents de Pozerski. Gabriel Bertrand apparaît aussi: "Je n'ai jamais vu quelqu'un travailler comme lui au laboratoire: jamais de blouse, toujours une jaquette ou un veston noir ; des gestes précis et un sourire pour tous ceux qui venaient le consulter". Besredska, Weinberg, Cantacuzène, Salimbeni, Jean Charcot, tous ont laissé à Pozerski des souvenirs pleins d'amitié sinon d'affection. Ils venaient souvent d'Europe centrale ou de Russie et le sort de l'un d'eux fut particulièrement tragique : "Travaillait dans mon petit laboratoire un géorgien venu de Tiflis, envoyé par son gouvernement, il s'appelait Eliava. Il se mit à travailler sur le bactériophage. Il était directeur de l'Institut de Bactériologie de Tiflis ; (...) il était marié avec une polonaise chanteuse d'opéra; il avait une fille; leur vie à Paris était très aisée. En vrai géorgien amateur de chevaux, il avait acheté une jument pur sang chez un de mes amis entraîneur de chevaux de courses, afin de l'emmener en Géorgie. Avec sa famille et la jument, il rentra donc à Tiflis pour reprendre la direction de son Institut; mais pendant ce temps, la révolution russe triompha au Caucase ; le choléra se déclara et fit des ravages. Eliava en cultiva le vibrion et il en cultiva aussi le bactériophage. Suivant les conseils de d'Hérelle, il versa du bactériophage dans les puits pour détruire le vibrion cholérique et tenter d'arrêter l'épidémie. Mais il avait des ennemis politiques qui l'accusèrent d'empoisonner les eaux potables et de propager le choléra. Les autorités gouvernementales décidèrent d'arrêter Eliava. Un matin, les soldats firent irruption dans l'Institut ; ils étaient commandés par un officier qui, dès son entrée dans la cour, aperçut de loin le pur-sang français dans l'écurie par la porte ouverte ; il y pénétra; en véritable caucasien, il ne put s'empêcher de sauter sur la jument ; sous l'effet d'un coup d'éperon qu'elle n'avait jamais ressenti, celle-ci se cabra et brusquement s'élança hors de l'écurie à une telle vitesse que l'officier n'eut pas le temps de se baisser; son front porta sur le cadre de la porte ouverte ; il tomba à la renverse, le front fracassé ; tous les soldats s'élançèrent sur Eliava, l'emmenèrent... Eliava fut jugé et fusillé le jour même et la jument aussi pour avoir causé la mort du commandant. Quel drame provoqué par le bactériophage de d'Hérelle découvert à l'Institut Pasteur de Paris"; rappelons que d'Hérelle travailla dans le laboratoire de Pozerski.

Deux autres morts, moins tragiques mais non moins émouvantes, sont racontées par Pozerski : "Monsieur Roux était malade, très malade, presque mourant dans sa chambre de l'hôpital Pasteur ; mais dans l'autre bâtiment, au 25 de la rue Dutot, se mourait le sous-directeur de l'Institut Pasteur : Albert Calmette, à la suite, disait-on, d'une déchirure du foie ; et Monsieur Calmette mourut alors que Monsieur Roux avait encore un souffle de vie. Le corps de Monsieur Calmette était veillé par un service de garde recruté parmi les pasteuriens de l'Institut ; à la fin de la seconde journée, la veille de ses obsèques, j'étais de garde auprès de lui ; à côté de moi, assise dans un fauteuil, était Madame Calmette ; on lui apporta une lettre ; elle me pria de la lire ; je l'ouvris ; elle était de Monsieur Roux ; je la lui lus à voix basse ; en voici le texte, je m'en rappellerai toute ma vie :

"Je ne puis plus ni penser ni parler. Je vous plains. Soyez tranquille ; vous conserverez l'appartement et la voiture. Soyez courageuse. Dr Roux".

Le lendemain, Monsieur Roux était mort... Il repose maintenant dans l'allée des marronniers du 25 dans le jardin de l'Institut Pasteur, là où jouaient les petits enfants des pasteuriens et où sifflent encore les merles ; en 1960, les enfants des pasteuriens ne

jouent plus sous les arbres... La cour de l'Institut est devenue, la journée durant, un vaste garage d'automobiles ; celles de tous ceux qui travaillent à l'Institut Pasteur et ont des voitures".

Edouard Pozerski mérite de figurer dans cette galerie de portraits et pour ceux qui l'ont connu, il est inoubliable ; sa légendaire bonté éclate dans ses souvenirs qui évoquent un monde où tout le monde s'estime, s'entend, s'apprécie; se réjouit des réussites de l'autre : un Institut de rêve. Bien des anecdotes courent encore à son sujet : un jour, dans un salon, une dame lui dit "vous ressemblez étrangement au docteur Pozerski", "c'est mon frère jumeau", "mais comment se fait-il que vous ne portiez pas le même nom", "c'est que nous n'avons pas le même père" !. Un autre jour, Cailleux et lui travaillaient dans leur laboratoire lorsque le téléphone sonna et le docteur Pozerski fit place à Edouard de Pomiane qui répondit : "Mais non, ma chère, vous n'arriverez pas ainsi à faire des bananes flambées ; un Marsala convient mieux..." (3).

En réalité, il suffit de considérer les recherches de Pozerski sur les ferments digestifs pour voir leur application dans les ouvrages d'Edouard de Pomiane que l'auteur résumait d'un mot : "gastrotechnie". En 1922, Pozerski publia un "Traité d'Hygiène alimentaire" et, la même année, paraissait sous le nom d'Edouard de Pomiane "Bien manger pour mieux vivre", préfacé par un autre gastronome réputé, Ali-Bab, le frère de Joseph Babinski ; d'autres titres suivront : "Le code de la bonne chère", "La cuisine en six leçons", "La cuisine en plein air", "Réflexes et réflexions devant la nappe", "Vingt plats qui donnent la goutte", "365 menus, 365 recettes", "La cuisine pour la femme du monde", etc... ainsi qu'un millier d'articles dans de très nombreux journaux.

Dans un texte peu connu, Edouard de Pomiane étudia le comportement alimentaire du fondateur de l'Institut. Elu à l'Académie des Gastronomes au fauteuil de Louis Pasteur, Pomiane, dans l'éloge de son prédécesseur, rappela d'abord la vocation de peintre contrariée par le père, les études au collège d'Arbois, au lycée de Besançon, puis à Paris et cite une lettre du père de Pasteur à son fils "... J'ai mis en bouteille du 1834 acheté tout exprès pour boire à l'honneur de l'Ecole Normale et cela pour tes premières vacances. Il y a de l'esprit au fond de ces cent litres, plus que dans tous les livres de philosophie du monde". Pomiane voit dans ces lignes une vue prophétique : "quel fut le premier travail de Pasteur : l'étude de la dissymétrie moléculaire de l'acide tartrique, l'acide qui se dépose parfois dans le fond des bouteilles de vin (...). Pasteur étudie les maladies du vin en un laboratoire de fortune installé modestement dans un petit café d'Arbois. Il en trouve le traitement préventif et curatif : la pasteurisation" et Edouard de Pomiane ajoute : "Est-il utile de vous démontrer, Messieurs, que Pasteur était un gastronome ? Non, mais nous pouvons considérer son oeuvre comme d'origine gastronomique puisqu'elle trouve ses racines dans une vigne de notre belle France".

Amené ensuite à exposer les goûts gastronomiques de Louis Pasteur, Pomiane raconte : "Comment mangeait donc Pasteur ? Bien simplement (...). Je me suis documenté auprès de M. Vallery-Radot sur les plats préférés de son beau-père : "il n'aimait que les pommes de terre frites" me répondit-il ; ceci ne contredit point les renseignements que j'ai pu recueillir auprès d'Eugène Viala qui fut le fidèle préparateur de Pasteur jusqu'à ses derniers jours de travail. Le matin, Pasteur prenait du chocolat et un croissant ; à midi il mangeait tous les jours une côtelette de mouton de quatre sous et des pommes de terre ; celles-ci étaient présentées soit sous la forme de pommes frites, soit sous celle d'une purée. Lorsque Pasteur s'attardait au laboratoire, il emmenait

Eugène Viala déjeuner à sa table ; il faisait alors acheter une côtelette de quatre sous en supplément ; tous les jeudis, Pasteur mangeait du saucisson chaud cuit avec des haricots rouges ; Madame Pasteur servait elle-même à chacun sa part. Les dimanches d'hiver, Pasteur réunissait à sa table ses collaborateurs : Roux, Chamberland, Perdrix, Wasserzug, Adrien Loir, Duclaux ; ce jour-là, on mangeait du poulet en buvant du vin d'Arbois ; à la fin du repas, chacun recevait un verre de vin des Arsures ; Pasteur faisait venir son vin d'Arbois ; ce vin arrivait en fût et était mis en bouteille par Eugène Viala ; les bouteilles étaient chauffées vingt minutes à 60° dans des bassines d'eau, puis conservées à la cave après avoir été soigneusement numérotées, car Pasteur était un homme d'ordre ; il aurait vu d'un mauvais oeil la disparition d'une de ses bouteilles. Le soir, Pasteur se contentait d'un potage et d'un oeuf car il se couchait très tôt après le dîner". Et Pomiane tire de ce qui précède une conclusion qui fit certainement sourire ses auditeurs : "On ne peut donc pas dire que Pasteur n'était pas gastronome puisqu'il préférait certains plats à d'autres ! Pasteur était gastronome puisqu'il adorait son vin d'Arbois, ce vin d'où est sorti toute son oeuvre immortelle" (3) (4) (5).

L'esprit d'Edouard de Pomiane a survécu à son auteur et, en 1969, *le Guide touristique et gastronomique du Médecin* créait le prix Edouard de Pomiane, dont les lauréats sont chaque année les chefs de grands restaurants, tels Allard, Lucas-Carton, Prunier, l'Achestrate, le Coq Hardi, la Maison Kammerzell, l'Enclos de Ninon, etc... Lequel aura un jour assez d'humour (et de reconnaissance) pour mettre à sa carte : "Jeudi, saucisson chaud cuit aux haricots rouges à la Louis Pasteur"!.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) Edouard Pozerski (20 avril 1875 26 janvier 1964). Annales de l'Institut Pasteur, 1964, 106, juin, 813-818.
- (2) Exemplaire dédicacé au professeur Henri H. Mollaret.
- (3) Dossier "Pozerski de Pomiane" au Musée Pasteur.
- (4) Les invitations à la table de Monsieur et Madame Pasteur intimidaient beaucoup les jeunes chercheurs, tel Alexandre Yersin qui raconta ensuite la soirée dans une lettre à sa mère (cf "Alexandre Yersin ou le vainqueur de la peste" par H.-H. Mollaret et J. Brossollet, Fayard, 1985, pp. 61-62).
- (5) Récemment, l'une des salles du restaurant d'entreprise de l'Institut Pasteur a été dénommée "Salle Pozerski de Pomiane".

SUMMARY

Between 1901 to 1940, the docteur Edouard Pozerski worked, in the Laboratory of Physiology in the Institut Pasteur, and published many scientific papers on the digestive ferments. Concurrently, under the name of Edouard de Pomiane, he published twenty books and more than a thousand papers as gastronomic critic. Elected at the Academy des Gastronomes on the place of Louis Pasteur, he recalled, in his reception speech, the daily alimentation of the Institut Pasteur founder.