

## Texte écrit par de Lesseps en 1791 afin d'informer l'expédition d'Entrecasteaux sur la vie à bord de l'Astrolabe

Le dossier de l'expédition d'Entrecasteaux, partie en 1791 à la recherche de l'expédition Lapérouse, est conservé au Service Historique des Armées à Vincennes (section Marine BB4-991).

Notes sur la nourriture à bord de l'*Astrolabe*:

"L'équipage déjeunait tous les matins à 7 h 1/2. La cloche du dîner sonnait à 11 h 1/2 et celle du souper à 5 h 1/2. Le premier repas était alternativement composé d'ail avec du biscuit et du grog, de café avec de la mélasse ou de la mélasse seule. Le second repas de viande soit fraîche ou salée avec du pain frais 3 jours de la semaine et les autres du biscuit, de la morue salée ou fraîche avec de l'aïoli. A souper les matelots mangeaient de la soupe et à ces deux repas ils avaient une ration de vin.

Les repas des officiers étaient également réglés, l'un à 9 h du matin, et l'autre à 4h de l'après-midi. Le premier était un déjeuner à la fourchette de viande froide ou des soupes et des légumes farineux. Le dîner était bien servi, simple mais suffisant, et même délicat. Deux fois la semaine nous avions des liqueurs, tous les jours du pain frais et du café; l'eau de la table était commune et celle qu'on nous donnait pour notre intérieur nous était distribuée par un officier. Nos provisions étaient abondantes en tout genre; le vin dans la cale au lieu d'être arrimé avec du sable l'était avec du sel qui, après avoir été purifié, servait pour nos salaisons. Nos volailles et nos bestiaux se conservaient très bien. Les haubans étaient garnis de filets dans lesquels nous placions des giromons\* dont nous faisons, quand nous le pouvions, ample provision et grande consommation. Nous avions aussi de l'oseille confite. Ces provisions servaient également à tout l'équipage. L'on avait embarqué beaucoup plus de blé que de farine et notre moulin à vent nous rapportait pour plus d'une journée de farine.

Provisions vivantes:

Chaque bâtiment avait environ (pour la table de l'état-major et pour les malades seulement) 200 volailles vivantes, tant en poulets qu'en canards dindons et oies. Ces animaux étaient enfermés dans des cages sur le gaillard d'arrière et autour de la dunette. Le capitaine avait ses volailles séparément; nous avions en outre 30 ou 40 moutons, à peu près autant de cochons dont plusieurs truies qui portaient et produisaient leurs petits dans le bâtiment. Jamais plus de 5 bœufs ou vaches et souvent moins. Ces deux derniers bestiaux servaient également à l'état-major et à l'équipage. On complétait ces vivres aux relâches qui le permettaient.

Table du capitaine et de l'état-major:

Les capitaines déjeunaient en particulier, et leurs repas se faisaient à la même heure que les officiers, ainsi que je l'ai déjà dit. On a vu aussi que M. de Langle donnait tous les jours à dîner à deux personnes. Ce repas était composé

de la soupe au cochon, au bœuf ou à la volaille, du bouilli, d'une ou deux entrées, un rôti ou d'un autre plat, ou de la pâtisserie, ce qui avait lieu lors qu'on tuait un mouton et qu'on pouvait avoir de la graisse fraîche. Ordinairement il y avait 4 ou 5 plats en comptant le potage et l'on peut s'en faire une idée en comparant ces diners à un bon ordinaire bourgeois. Tous les jours le Capitaine donnait du café et des liqueurs ou des vins étrangers. Lorsque l'on faisait quelques relâches où les provisions étaient abondantes, les tables s'en ressentaient et on ne ménageait rien pour les rendre délicates. Alors le déjeuner était de fruits ou de choses peu nourrissantes; on dînait à 2 h copieusement et l'on soupa de même à 9 h; le Capitaine donnait aussi à dîner et à souper toujours au même nombre de personnes qu'en mer. Le capitaine envoyait son domestique inviter ceux qu'il lui avait indiqués; ce domestique allait prendre leur gobelet et leur serviette et les rapportait ensuite. Le Capitaine avait son cuisinier et l'état-major le sien.

L'état-major à déjeuner avait quelquefois du chocolat, une soupe aux herbes ou aux légumes farineux ou une bouillie au blé noir, quelquefois des crêpes (mets breton) un morceau de viande froide ou rôti de cochon ou de volailles. Deux autres plats de farineux en salade ou fricassée, ou ce qu'on pouvait servir en pareille circonstance. Chaque

personne qui prenait ou du chocolat ou du thé ou de la limonade en particulier et toutes choses à eux appartenant, en était le maître et pouvait déjeuner ou non à table si bon lui semblait. La gamelle\*\* fournissait aux besoins des officiers indisposés, et avait embarqué à cet effet tout ce qui pouvait leur être agréable comme thé, confiture.

Le dîner était servi plus copieusement et

plus délicatement. Voici à peu près ce qu'on avait en mer, car dans les relâches je répéterai qu'on était servi splendidement.

La soupe et un bouilli, ainsi que je l'ai rapporté au sujet de la table du capitaine, environ 4 entrées ou autres mets semblables, un rôti ou autre chose qui le remplaçait, un plat de légumes, haricots ou lentilles, un plat de friture ou entremets ou pâtisserie. Nous avions quelquefois du dessert, toujours du café et 2 fois par semaine des liqueurs ou vin étranger - 4 ou 6 bouteilles de vin suffisaient au delà pour 14 ou 15 personnes qui composaient notre table, sans comprendre dans le nombre les deux qui mangeaient chez le capitaine. L'eau était aussi à discrétion et l'on n'a pas trouvé d'inconvénient à ne pas nous mettre à la ration pour les repas.»

