

Université Lumière-Lyon 2

Année universitaire 2018-2019

HABILITATION À DIRIGER DES RECHERCHES

Tome 2

Dossier de publications

*Des modes culinaires aux marchés alimentaires
La circulation des goûts et des produits
en France et en Europe (1680-1830)*

Discipline : Histoire

présentée et soutenue publiquement

par

Philippe MEYZIE

Le jeudi 11 avril 2019

JURY

M. Carlo Marco BELFANTI
M. Bruno BLONDÉ
Mme Natacha COQUERY
Mme Claire DELFOSSE
M. Michel FIGEAC
M. Alessandro STANZIANI

Professeur
Professeur
Professeure des Universités
Professeure des Universités
Professeur des Universités
Directeur d'études

Université de Brescia
Université d'Anvers
Université de Lyon 2
Université de Lyon 2
Université Bordeaux Montaigne
EHESS

Tome 2

Dossier de publications

Des modes culinaires aux marchés alimentaires

La circulation des goûts et des produits en

France et en en Europe (1680-1830)

Présentation

J'ai rassemblé dans ce dossier les principales publications (articles, livres, contributions à des ouvrages collectifs, notices de dictionnaires) réalisées depuis la soutenance de ma thèse de doctorat en 2005. J'ai choisi de reprendre les rubriques distinguées dans la deuxième partie du mémoire de synthèse (Tome 1) pour présenter mon parcours scientifique et les différentes thématiques abordées au cours des années. Ce classement vise avant tout à donner plus de clarté à la présentation du dossier de publications, même si certaines d'entre elles relèvent de plusieurs champs de recherche à la fois (histoire des consommations, histoire de la qualité, histoire des techniques, histoire du commerce, histoire des circulations).

J'ai adopté une présentation typographique similaire pour l'ensemble des textes afin d'en rendre la lecture plus facile. En revanche, les normes de présentation des titres, des citations, des notes de bas de pages et de la bibliographie des publications initiales ont été conservées.

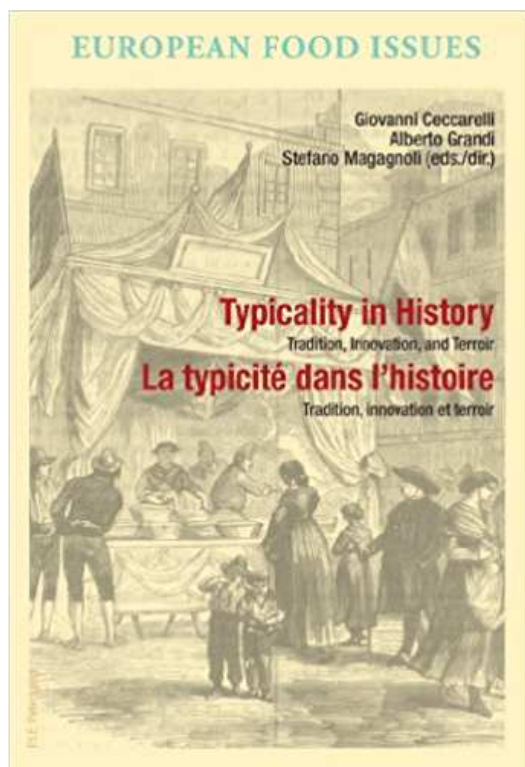
Première partie

Cuisines et goûts régionaux

Dans le Sud-Ouest...

La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII^e-XIX^e siècles)

« La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII^e-XIX^e siècles) », Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, éditions Peter Lang, Bruxelles, 2013, p. 97-108.



Du tourisme à la lutte contre la fraude ou dans la définition des AOC (Appellations d'Origine Contrôlée), la typicité occupe aujourd'hui une place centrale lorsqu'on aborde la question du vin ou de l'alimentation. Cette notion est directement attachée à celle de terroir, fondement de la définition des produits originaux, renommés et ancrés dans un espace particulier. Selon, par exemple, la définition actuelle retenue en France par l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), « un terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains, dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une *typicité*¹ et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir »². « Réputation », « typicité », « terroir » sont donc étroitement liés, mais comme le rappelle cette définition, la situation qui conduit à la reconnaissance d'un produit se construit dans le temps et au fil de l'histoire. Selon Laurence Bérard et Philippe Marchenay, un produit typique est une recette ou un aliment spécifique à un lieu, une région ou un pays ;

¹ Souligné par nos soins.

² Définition reprise par Hinnewinkel, J-C., « La construction sociale du terroir », « Faire vivre le terroir », in *AOC, terroirs et territoires du vin. Hommage au professeur Philippe Roudié*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 2010, p. 175.

c'est une production définie par un héritage et une origine géographique identifiée³ ; l'ancrage historique est donc essentiel. A l'heure actuelle, le Sud-Ouest de la France, de Bordeaux à Toulouse, possède une indéniable réputation gastronomique appuyée sur des produits renommés comme le jambon de Bayonne, les vins du Médoc ou les truffes du Périgord⁴. Il offre donc à l'historien un terrain d'étude approprié pour essayer de comprendre comment s'élabore peu à peu l'identification entre un lieu et un produit, mais aussi pour analyser comment celui-ci est ensuite valorisé pour devenir l'emblème d'un terroir. Pour appréhender un tel phénomène, il est nécessaire d'adopter une approche globale⁵, croisant les sources et les méthodes d'analyses, afin de prendre en compte à la fois la réalité des pratiques alimentaires locales, les mécanismes du marché et l'imaginaire gourmand au rôle primordial dans la construction des « spécialités » culinaires régionales. Inséparable de l'identité de la culture alimentaire d'une région, ces spécialités émergent tant des consommations locales que dans le regard extérieur ; elles naissent tout autant dans un terroir que sous l'influence de la demande. Si les cuisines régionales en France se distinguent de plus en plus au cours du XVIII^e siècle, et plus particulièrement à partir des années 1770-1780⁶, le XIX^e siècle représente une étape supplémentaire essentielle dans leur codification et leur mise en lumière. C'est donc dans ce champ chronologique qui va des cadeaux alimentaires des édiles de Guyenne de l'Ancien Régime aux publications des sociétés savantes du XIX^e siècle que nous avons choisi de placer notre réflexion. Il s'agit de mettre en évidence les mécanismes qui contribuent à l'élaboration de spécialités culinaires « typiques » du Sud-Ouest. La typicité n'apparaîtrait-elle pas alors comme une caractéristique attribuée avant tout en dehors du terroir ? Ne serait-elle pas plus une perception qu'une réalité ?

Des produits identifiés et localisés

Différents relais à l'époque moderne servent déjà à distinguer les produits alimentaires et participent à la construction de leur lien avec un territoire donné. L'association d'une spécialité et d'un lieu rejaillit notamment au travers des cadeaux alimentaires. La plupart des villes du Sud-Ouest au XVIII^e siècle font régulièrement des dons alimentaires qui contribuent à la renommée de certains produits et préparations : Bordeaux offre du vin, Bayonne des jambons, Pau des cuisses d'oie, Périgueux des dindes truffées, Toulouse des pâtés de foie gras, etc⁷. Il est à noter que même les villes les plus modestes s'illustrent à travers ces présents de bouche : la ville côtière de Capbreton, par exemple, offre du vin de sable⁸ ou du poisson à ses protecteurs. Intendants, présidents du parlement de Bordeaux et gouverneurs en sont les principaux destinataires à l'intérieur de la province. Mais cuisses d'oie et pâtés de perdrix aux truffes sont également expédiés à Paris et à Versailles, au contrôleur général des finances, aux ministres et aux différents commis. Ces présents usuels contribuent en premier lieu à

³ Bérard, L. et Marchenay, P., « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », in *Terrain. Revue d'ethnologie de l'Europe*, n°24, 1995, p. 153-164 ; « Le sens de la durée. Ancrage historique des « produits de terroir » et protection géographique », in Brueguel, M. et Laurieux, B. (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littérature, 2002, p. 23-35 et *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007.

⁴ Coulon, C., *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire. Essai vagabond*, Bordeaux, Editions Confluences, 2003.

⁵ Pour une présentation de cette histoire globale des cultures alimentaires, voir Meyzie, P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, chapitre 1.

⁶ Csergo, J., « L'émergence des cuisines régionales » in Flandrin, J-L., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841 ; Meyzie, P., *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007

⁷ Meyzie, P., « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », in *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

⁸ Les vins de sable sont issus des vignes installées le long des dunes côtières à Capbreton et Anglet ; sur ce sujet, voir Taillentou, J-J., « Vin de sable. Questions de goût...et de réputation ! », in *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Marache, C., Agen, 2010, p. 41-51.

l'entretien des réseaux politiques mais renforcent en même temps l'association entre un produit et une ville ou une province. Lors de la réception d'hôtes illustres, les corps de ville en profitent généralement pour offrir quelques cadeaux, souvent les mêmes tout au long du XVIII^e siècle à l'image des échevins de Bayonne qui honorent Philippe V, les infantes d'Espagne, le comte d'Artois ou le duc de Grammont, commandant de la ville, avec des produits locaux : jambons, cuisses d'oie, vins de Capbreton et d'Anglet⁹. Ces cadeaux concernent aussi les réseaux privés. Il n'est en effet pas rare d'envoyer un produit typique à l'un de ses amis à travers le royaume. Ce genre de spécialité culinaire apparaît alors parfois dans les correspondances comme dans cette lettre du chevalier d'Aydie qui accompagne l'envoi à Paris de pâtés de Périgueux à son amie parisienne, Mme la marquise de Créquy, en décembre 1751 : « J'ai l'honneur, Madame, de vous adresser un pâté de Périgueux. C'est le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin. Je souhaite donc qu'il soit de votre goût »¹⁰. Pour ces pâtés de perdrix aux truffes, l'identification avec son terroir d'origine, ici une province, semble assez nette et valorisée dans l'esprit des contemporains.

Les réseaux commerciaux confirment cette réalité, même si la notion d'origine ne semble pas encore totalement ancrée dans les représentations des acteurs économiques comme en témoigne Savary des Bruslons dans la définition du mot « originaire » de son *Dictionnaire universel du commerce* : « Quelques marchands appellent Marchandise originaire, celle qui croit & qui se fait dans un Pays & avec des matières du Pays même. Il est peu d'usage »¹¹. Cependant plusieurs spécialités du Sud-Ouest circulent déjà à l'intérieur de la province, dans le royaume et même au-delà par le biais de circuits assez bien organisés. Les journaux d'annonces, tout d'abord, permettent de saisir ces produits déjà réputés et clairement identifiés. Les pâtés de perdrix aux truffes produits à Périgueux sont ainsi proposés à la vente à Bordeaux, mais ils sont aussi expédiés à Paris et à Versailles. L'annonce suivante, parue en 1778 dans les *Annonces, Affiches et Avis divers de Bordeaux*, montre bien qu'il s'agit ici de réseaux commerciaux très structurés qui permettent aux pâtés d'être vendus un peu partout à partir d'un lieu de production clairement identifié

Le sieur Molinier, un des meilleurs Pâtisseries de la ville de Périgueux, après bien des années de travail & d'expériences couteuses, ayant enfin réussi à perfectionner son talent, offre en conséquence ses services à toutes les personnes qui pourraient avoir besoin de son ministère. Voici le prix de ses pâtés dans toute l'étendue du Royaume, en les garantissant pour deux mois, & se chargeant du port : savoir, ceux d'une perdrix, 12 l. ; de deux perdrix 22 L. ; de trois perdrix, 36 L. ; de quatre perdrix, 40 l. ; de six perdrix, 60 l. ; de huit perdrix, 80 l. ; & pour l'Etranger, il les garantit pour quatre mois sur terre ou sur mer ; mais comme l'apprête en est plus dispendieux, le prix en est aussi plus considérable ; ainsi les pâtés d'un perdrix sont de 15 l. ; de deux perdrix 30 L. ; de trois perdrix, 45 L. ; de quatre perdrix, 60 l. ; de six perdrix, 90l. ; de huit perdrix, 120 l se charge, pour ces derniers, des frais de route jusqu'à Bordeaux ; il offre pour l'Etranger des poules-dindes truffées à l'esprit de vin, qu'il garantit également pour quatre mois, à 50 L. le pièce, rendues à Bordeaux. Ceux qui lui feront l'honneur de s'adresser à lui, auront la bonté de lui écrire directement à Périgueux.

Annonces, Affiches et Avis divers de Bordeaux, 3 décembre 1778¹²

L'expédition et la qualité de conservation sont garanties quelles que soient les destinations. Ce système de vente par correspondance, semble-t-il efficace, permet tout à la fois la

⁹ Archives Municipales de Bayonne, CC 320, 326, 765 ; voir aussi Ducéré, E., « Entrées solennelles, passages et séjours des rois, reines et grands personnages dans la ville de Bayonne », in *Bulletin de la Société des Sciences et Arts de Bayonne*, 1901-1904.

¹⁰ Dusolier, E., *Un gentilhomme périgourdin du XVIII^e siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14.

¹¹ Savary des Bruslons, Jacques, *Dictionnaire universel du commerce*, Tome 2, Paris, 1723.

¹² Bibliothèque Municipale de Bordeaux, DU 23073, *Annonces, Affiches et Avis divers de Bordeaux*, 3 décembre 1778.

diffusion de ces spécialités mais aussi leur enracinement dans un terroir. Le lieu d'origine apparaît ici comme une valeur ajoutée visant à offrir au consommateur une garantie de qualité¹³ qui confère à la typicité un sens positif. Les épiciers de la capitale proposent donc bon nombre de ces produits typiques du Sud-Ouest. Selon Reynald Abad, parmi les menues denrées disponibles dans leurs boutiques figurent des pruneaux de Guyenne, des jambons de Bayonne et des confits d'oie de Gascogne en provenance d'Auch et de Bayonne¹⁴. Plusieurs journaux spécialisés comme le *Gazetin du Comestible* et plus tard les *Tablettes royales de Renommé*¹⁵ font aussi connaître ces spécialités à travers le royaume. Il est donc possible de trouver chez les marchands de comestibles parisiens à la veille de la Révolution, des dindes aux truffes du Périgord, des jambons de Bayonne, de l'eau-de-vie d'Hendaye, autant de produits explicitement associés à ces lieux. Créé en 1767, le *Gazetin du Comestible* propose même de les fournir directement aux acheteurs potentiels par le biais d'un système de messagerie et de dépôt au Bureau du Comestible, rue du Mail à Paris¹⁶. Nettement associé à un lieu, ces spécialités peuvent aussi être achetées sur place et l'on observe dès le XVIII^e siècle que certains consommateurs éclairés cherchent à s'approvisionner directement auprès des producteurs locaux. Ainsi, plusieurs nobles aquitains, comme en témoignent factures et correspondances, font venir du chocolat de Bayonne fourni par les maîtres chocolatiers de la ville¹⁷. Tous ces produits localisés deviennent donc des spécialités typiques, reconnues en tant que telles, parce qu'elles voyagent et sont appréciées en dehors de leur lieu de production.

Des produits faits pour voyager

Tous ces produits alimentaires typiques du Sud-Ouest ont donc un point commun essentiel ; ils possèdent des capacités à voyager, tout à la fois pour des raisons techniques de conditionnement et parce qu'ils répondent aux goûts alimentaires des consommateurs¹⁸. Sur le plan technique, ces produits et ces préparations offrent des capacités de conservation remarquables. Salaisons et produits confits représentent en effet, dans le Sud-Ouest, une part importante de ces produits typiques. Jambons du Béarn, salés et fumés, cuisses d'oie des Landes confites ou encore pâtés de Périgueux conservés dans la graisse sont préparés de manière à faire face aux aléas du transport. François-de-Paule Latapie, inspecteur des manufactures en mission dans le Sud-Ouest en 1778, rend bien compte de la renommée acquise par ces spécialités grâce à leurs capacités particulières à voyager : « Les conserves du sieur Taverne, aubergiste à Nérac, sont devenues très fameuses. Ce sont des pâtés de perdrix confits dans du saindoux et garnis de truffes. Il se conserve des années entières sans se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord »¹⁹. La croute des pâtés de Périgueux, par exemple, n'est pas destinée à être mangée, mais bien à offrir une

¹³ Stanziani, A., (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003.

¹⁴ Abad, R., *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 756.

¹⁵ *Le Gazetin du Comestible*, Paris, 1767 ; *Tablettes royales de correspondance et d'indication générale des principales fabriques, manufactures et maisons de commerce d'épicerie-droguerie, cirerie, couleur & vernis, grains, vins, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, & autres comestibles, de Paris & autres villes du royaume & des pays étrangers*, Paris, 1784.

¹⁶ Hyman, P. et M., « *Le Gazetin du comestible* », in *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, BNF, 2001, p. 189-191 ; Moureau, F., article « *Gazetin du comestible* », in Sgard, J. (dir.), *Dictionnaire des journaux 1600-1789*, Paris, Universitas, 1991, p. 441-442.

¹⁷ Le Bordelais François-Léon de Galatheau (Archives départementales de la Gironde, 17 J 82) ou l'Agenais Ganet de Sevin (Archives départementales du Lot-et-Garonne, 30 J 86) achètent régulièrement du chocolat auprès de marchands bayonnais.

¹⁸ Meyzie, P., « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII^e-début XIX^e siècles) », in *Les produits des terroirs aquitains*, p. 235-246.

¹⁹ « Journal de tournée de François-de-Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », in *Archives Historiques du département de la Gironde*, vol. 38, Bordeaux, Féret, 1903, p. 339.

protection supplémentaire aux perdrix placées dans de la graisse. Pour voyager dans les meilleures conditions, une attention toute particulière est accordée à l'emballage. Le vin en fournit un bon exemple. Les correspondances des négociants en vin de Bordeaux ou de Bergerac révèlent en effet tout le soin pris à veiller sur le transport du précieux breuvage lorsqu'il est en bouteilles tout particulièrement²⁰. Mais le choix du conditionnement est tout aussi déterminant pour les denrées : les cuisses d'oie sont ainsi placées dans des petits tonnelets ; les pâtés dans des terrines vernissées ; les ortolans dans des petites boîtes en sapin remplies de farine²¹.

Ces produits sont également valorisés car ils correspondent aux préférences des consommateurs et aux attentes de la clientèle des élites. La typicité ne peut donc être toujours conçue, semble-t-il, comme quelque chose de totalement différent, d'exotique, mais doit au contraire offrir une passerelle avec les propres pratiques du consommateur sinon le produit typique est rejeté. En définitive, le produit typique ne doit pas être trop original pour pouvoir être diffusé et exister au-delà de son terroir d'origine. C'est ainsi que les spécialités culinaires régionales sont certes en relation avec la culture alimentaire locale, mais elles ne représentent qu'un choix sélectif à l'intérieur de celle-ci. Ni l'ail ni les châtaignes ou le maïs, pourtant tout à fait caractéristiques de la culture alimentaire locale, ne sont diffusés en dehors de la région comme des symboles de la gastronomie du Sud-Ouest. En effet, ils ne correspondent guère aux goûts des élites du temps qui apprécient beaucoup plus les salaisons et les pâtés. En outre, certains produits typiques acquièrent parfois une signification différente lorsqu'ils sont expédiés ailleurs. Les cuisses d'oies confites sont ainsi une nourriture courante et populaire dans le Sud-Ouest, mais, à Bordeaux et surtout à Paris, elles deviennent un produit raffiné de demi-luxe vendu par les épiciers. Selon Pierre-Jean-Baptiste le Grand d'Aussy, auteur en 1782 d'une *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, ces cuisses d'oie « spécialités » d'Auch et de Bayonne, selon ses propres termes, sont des « mets recherchés à la table des riches »²². Ignorés des gastronomes, l'ail et le maïs ne sauraient pour autant être totalement exclus du champ de définition des produits typiques, car ils sont perçus par les voyageurs, dans ce cas-là, de manière négative, comme des aliments originaux qui ne peuvent être mangés que par les habitants de la province. Cependant, cette typicité n'existe pas toujours aux yeux des consommateurs locaux pour qui ils sont simplement une nourriture quotidienne et ordinaire.

La mise en place d'un imaginaire gastronomique

Vers la fin du XVIII^e siècle et surtout au siècle suivant, toutes ces spécialités régionales s'ancrent durablement dans l'imaginaire gourmand. Les récits de voyages ou la littérature gastronomique naissante mettent en exergue ces produits typiques du Sud-Ouest appréciés et donc consommés à l'extérieur, mais aussi ceux, considérés comme « exotiques » et réservés exclusivement aux paysans de la Guyenne. L'identification de provinces à leurs richesses culinaires, comme le Périgord par exemple, s'installe durablement. L'éloge de la gastronomie du Périgord et de Périgueux est récurrente dans les récits et les guides de

²⁰ Meyzie, P., « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », in *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, éditions Féret, à paraître.

²¹ « Le sieur Ferrand Cuisinier, demeurant Place St André, fait des Conserves de Perdrix, garnies de truffes, dans des terrines vernissées, dont il garantit la bonté pendant six mois & davantage ; plusieurs personnes en ont envoyé à Paris, en Hollande & dans le nord, où elles se sont trouvées parfaites. Si on lui fait l'honneur de s'adresser à lui, il espère qu'on aura lieu d'être content, soit pour le prix, soit pour la bonté des Conserves. », *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 14 janvier 1762 ; Ducaunnès-Duval, G., « Petits cadeaux à de grands fonctionnaires », in *Revue historique de Bordeaux*, 1930, p. 242-243.

²² Le Grand d'Aussy, Pierre-Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des François depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Paris, 1782, p. 359.

voyages, en parfait écho avec les produits mis en circulation par les cadeaux et le commerce²³. En 1810, l'Allemand Reichard, dans son *Guide des voyageurs en France*, souligne que Périgueux « fournit des pâtés de perdrix délicieux et des dindes farcies de truffes, connues dans toute la France », il note également à Bayonne que « les jambons de Bayonne sont recherchés dans toute l'Europe »²⁴. En revanche, la bouillie de maïs (dénommée cruchade) devient le produit emblématique de la nourriture des paysans landais, nourriture immangeable pour la plupart des voyageurs qui n'omettent cependant pas de la décrire de manière pittoresque dans leur récit²⁵, contribuant ainsi à l'installer dans l'imaginaire de leurs lecteurs qui l'associent à cette province. L'étude de la littérature de voyage révèle que, dans le Sud-Ouest, plusieurs produits sont donc associés à un lieu, alors qu'ailleurs il n'est bien souvent fait mention que de fruits ou de gibiers excellents de manière générale ; dès la seconde moitié du XVIII^e siècle, la typicité, entendue comme l'association entre une originalité et un territoire, est donc assez bien établie dans les regards extérieurs à propos du Sud-Ouest.

Les produits alimentaires deviennent fort naturellement, à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, les supports de la patrimonialisation des coutumes provinciales²⁶. Ces produits sont alors utilisés, notamment par les acteurs locaux, afin de témoigner de l'identité d'une province, d'un terroir ou d'une ville. Au même titre que les langues occitanes ou le vêtement²⁷, ils servent de support, à partir des années 1880, au Felibrige, symbole de la naissance du folklore, et à tous les mouvements régionalistes²⁸. Les sociétés savantes, en construisant le passé mythifié de certaines spécialités, contribuent en quelque sorte à figer ce panthéon gastronomique²⁹. En 1860, Léonce Couture publie ainsi un article sur « Le régime alimentaire des habitants de l'Armagnac au XVII^e et au XVIII^e siècles » dans la *Revue de Gascogne*. Si l'auteur, en s'appuyant notamment sur le *Portrait de Santé* de Joseph de Chesne, médecin d'Henri IV, originaire de l'Armagnac, s'intéresse à l'alimentation quotidienne à base de pain et de vin des habitants, il cherche surtout à mettre en évidence des produits jugés plus typiques comme le porc, les oies, l'ail ou les figues³⁰. La *Revue de l'Agenais* publie aussi plusieurs articles sur les terrines de Nérac : en 1885, une lettre du subdélégué de Nérac faisant mention de cette terrine est présentée³¹ ; en 1966, elle fait encore l'objet d'un article. Ces travaux d'érudits cherchent le plus souvent à replacer ces produits dans le temps long en les associant souvent à des personnages illustres. La terrine de Nérac est ainsi évoquée comme un mets apprécié du roi du Danemark dans les années 1760 ou bien encore comme un produit qui retient l'attention du philosophe allemand Arthur Schopenhauer lors de son voyage dans la région au début du XIX^e siècle³². Ces légendes participent alors

²³ Meyzie, P., « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », in *La gourmandise entre péché et plaisir*, numéro spécial de la revue *Lumières*, n° 11, 2008, p. 105-122.

²⁴ Reichard, Henri Auguste Ottokar, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810, p. 126 et 129.

²⁵ Meyzie, P., « A la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciale (1750-1850) », in *Le pittoresque. Evolution d'un code, enjeux, formes et acteurs d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine (milieu XVIII^e siècle-milieu XX^e siècle)*, à paraître aux éditions Garnier en 2012.

²⁶ Csergo, J., « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII^e-XX^e siècle », in Poulot, D., *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, 1997, p. 183-193 ; Assouly, O., *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud, 2004.

²⁷ Lethuillier, J.-P., *Les costumes régionaux entre mémoire et histoire*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2009.

²⁸ Thiesse, A.-M., *Ecrire la France. Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*, Paris, 1991, p. 23.

²⁹ Bérard, L., Marchenay, P., Delfosse, C., « Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise », in *Ethnologie française*, n° XXIV, 4, 2004, p. 591-600.

³⁰ Couture, L., « Quelques notes sur le régime alimentaire des habitants de l'Armagnac et des contrées voisines au XVII^e et XVIII^e siècles », in *Revue de Gascogne*, 1860, p.399-423.

³¹ *Documents inédits relatifs à l'histoire des terrines de Nérac*, Nérac, 1885.

³² « Comment Schopenhauer acheta une terrine de Nérac à l'auberge du Petit Saint-Jean », in *Revue de l'Agenais*, 1999, n°2, p. 113-121.

pleinement à la construction de la typicité de ces produits et à leur identification très forte avec un terroir. Il est en de même en Périgord où le *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord* notamment s'intéresse parfois à des produits locaux jugés typiques à travers articles et publications de documents. Certains pâtisseries du XVIII^e siècle y sont présentés comme les créateurs de spécialités culinaires régionales. Courtois, par exemple, fait l'objet de plusieurs articles à propos de la préparation des fameux pâtés de perdrix aux truffes de Périgueux³³. Cette association n'est plus alors simplement construite dans le regard extérieur, elle est aussi affirmée et mise en avant par les acteurs locaux marquant l'entrée dans une nouvelle ère dans la valorisation des produits et des cuisines provinciales. En construisant une mythologie de la gastronomie régionale à travers anecdotes, évocation des hommes célèbres et défense d'une image de la province, ils contribuent à en faire des produits typiques de leur terroir.

Les produits typiques liés à un terroir ne sont donc pas forcément toujours les produits locaux les plus originaux ou ceux qui tiennent la place la plus importante dans la culture alimentaire régionale. Jusqu'au milieu du XIX^e siècle tout du moins, ils sont le plus souvent ceux qui sont associés par les observateurs extérieurs à un lieu, soit parce que ce sont généralement des produits de luxe qui voyagent et sont appréciés et valorisés comme les pâtés de Périgueux, les cuisses d'oie des Landes ou les vins de Bordeaux³⁴, soit au contraire parce qu'ils sont perçus comme une nourriture populaire, forme d'« exotisme de l'intérieur »³⁵ à l'instar de la bouillie de maïs. La construction des spécialités régionales, à proprement parlé, c'est-à-dire des produits typiques appréciés au-delà de leur terroir d'origine, est donc avant tout un processus exogène lié à la multiplication des échanges et à la mobilité du XVIII^e siècle³⁶. Comme cela a été souligné à propos du vin par Roger Dion dans ses travaux, le marché et les consommateurs sont, pour une bonne part, à l'origine de la reconnaissance des ces produits de qualité³⁷. Dans cette valorisation des produits des « terroirs », la ville joue assurément un rôle essentiel qui reste encore à mesurer³⁸. Les regards extérieurs semblent d'ailleurs essentiels dans la création des identités alimentaires régionales³⁹. Toutes les spécialités culinaires régionales sont donc des produits qui circulent. Construire aujourd'hui des légendes pour faire de ces spécialités des plats immémoriaux, fruits de l'isolement des campagnes et parfaite émanation de la nourriture populaire de terroirs repliés sur eux-mêmes revient à nier une réalité, celle d'une histoire des cuisines régionales ouvertes aux influences extérieures, en constante évolution et largement construites dans le regard des autres.

³³ Citons, par exemple, François de la Tombelle, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, 1919 ; Aublant, C., « Repas pantagruélique servi par Courtois », in *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, 1897, p. 111-115 ; Durieux, J., « Un mémoire du traiteur Courtoy », in *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, 1922, p. 142-144 ; Grillon, L., « Sur les pâtés du Périgord », in *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, 1973, p. 136-137.

³⁴ Dans l'économie d'Ancien Régime, les marchandises de luxe sont généralement les mieux identifiées par une origine géographique précise, élément de reconnaissance de la qualité du produit ; voir Grenier, J-Y., « Une économie de l'identification. Juste prix et ordre des marchandises dans l'Ancien Régime », in *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, p. 31.

³⁵ de Certeau, M., *La culture au pluriel*, Paris, Seuil, 1974, p. 59.

³⁶ Roche, D., *Humeurs vagabondes, de la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

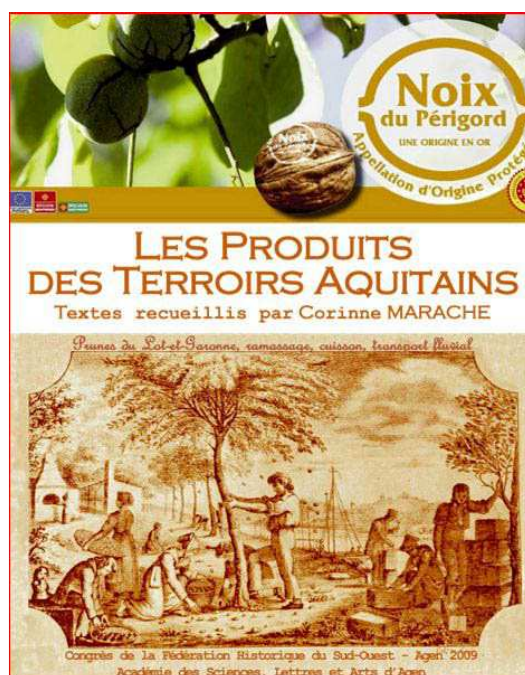
³⁷ Dion, R., « Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », in *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*, Paris, Payot, 1990, p. 205-226 et Pitte, J-R., (dir.), *Le Bon Vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS Editions, 2010.

³⁸ Dans le cadre du CEMMC (Centre d'Etude des Mondes Modernes et Contemporains) de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux 3 et soutenu par la région Aquitaine, un programme émergent de recherche sur « la ville, espace de valorisation des produits des terroirs du XVI^e à nos jours » coordonné par Corinne Marache et Philippe Meyzie, vient d'être lancé autour de cette thématique.

³⁹ Meyzie, P., *La table du Sud-Ouest*, Rennes, p. 365.

Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII^e-début XIX^e siècles)

« Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII^e-début XIX^e siècles) », dans *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.



Pour se faire connaître une cuisine a besoin de voyager, de se confronter aux regards extérieurs. Loin d'être enfermées dans les limites étroites du terroir, on sait aujourd'hui que les cuisines régionales se construisent grâce à des produits venus d'ailleurs et que l'identité régionale, qu'il s'agisse de la nourriture ou du vêtement, se façonne largement dans l'imaginaire de ceux qui l'observent¹. En ce début de XXI^e siècle, la course aux AOC ou aux IGP, les publicités faisant l'éloge des productions localisées et le soutien des pouvoirs publics à la valorisation des « terroirs » montrent que les produits du terroir n'existent que lorsqu'ils se font connaître à l'extérieur. Comme le rappellent Laurence Bérard et Philippe Marchenay dans une publication récente du CNRS qui s'intéresse à la notion de terroir fondée sur la profondeur historique et l'existence de savoir-faire partagés, « les filtres de la ville et du marché font émerger certains produits »². Dans la France d'Ancien Régime se distinguent déjà des produits alimentaires associés à des lieux, des villes ou des provinces. La première carte de la France gastronomique établie par Cadet de Gassicourt en 1809 représente assez bien le paysage gourmand de la France à la fin du XVIII^e siècle, au moment où les provinces ne sont plus perçues comme des terres reculées mais des territoires à découvrir³. Sur cette

¹ Meyzie P., *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007 ; Lethuillier J-P. (dir.), *Des habits et nous. Vêtir nos identités*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007 ; Paresys I., éd., *Paraître et apparences en Europe occidentale du Moyen Âge à nos jours*, Villeneuve d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 2008.

² Bérard L. et Marchenay P., *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007, p. 23.

³ Cadet de Gassicourt C-L., *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, Paris, 1809.

carte figurent plusieurs produits aquitains qui, tout au long de l'époque moderne, bénéficient d'une vraie notoriété et sont diffusés au-delà de la Guyenne. Notre propos est donc d'essayer de comprendre, à partir de ces quelques produits prestigieux, la rencontre et la corrélation entre le « terroir » et les marchés lointains. Les produits des terroirs aquitains prennent selon nous leur véritable dimension dans cette valorisation extérieure ; ils sont en partie une construction qui s'élabore à travers cette « délocalisation ». Comment les produits aquitains se font-ils connaître en dehors de l'Aquitaine ? Quels sont les produits mis en avant ? Des réseaux économiques organisés et efficaces concourent à leur diffusion, notamment à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, mais d'autres réseaux, politiques et sociaux, permettent aussi à ces produits des terroirs de se faire une place sur les meilleures tables à Bordeaux ou à Paris. Il s'agira de déterminer, enfin, à travers une rapide typologie, quelles sont les caractéristiques communes à ces produits qui expliquent que ce sont eux, et pas d'autres, qui vont servir de support à la construction de la gastronomie régionale au tournant du XIX^e siècle.

Des réseaux économiques efficaces

La carte de Cadet de Gassicourt, nous prouve que quelques produits aquitains sont bien connus des gastronomes parisiens (prunes de l'Agenais, jambons de Bayonne, cuisses d'oie de Gascogne, etc). Leur circulation est aussi attestée par d'autres sources. Les caves parisiennes, par exemple, contiennent des vins de Bordeaux à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle. Sous le Consulat, les vins de Bordeaux représentent 10,3 % des vins inventoriés dans les caves des particuliers et 15,6 % chez les professionnels⁴. Dans les caves lilloises, on trouve aussi des vins de Saint-Emilion, de Graves et du Médoc à la fin du XVIII^e siècle⁵. Les livres de comptes et les factures des marchands de Bordeaux, Périgueux ou Bayonne témoignent également de la diffusion de tous ces produits. Le chocolat de Bayonne, clairement associé à la ville au XVIII^e siècle, apparaît ainsi parmi des achats privés en Guyenne et au-delà : le bordelais François de Galatheau, l'agenais Ganet de Sevin ou des couvents de Bergerac se fournissent directement en chocolat auprès des marchands bayonnais⁶. Les boutiques des épiciers parisiens contiennent plusieurs de ces produits aquitains ; d'après les travaux de Reynald Abad sur l'approvisionnement de Paris au XVIII^e siècle, on peut constater, par exemple, qu'ils proposent à leur clientèle des prunes de la vallée de la Garonne ou des cuisses d'oie confites de Gascogne⁷.

Pour voyager ainsi vers Bordeaux ou vers Paris, la question du transport est un sujet crucial. Il est donc assez fréquent de rencontrer des indications sur les conditions de transports et de conditionnement des produits. Les marchands ou les clients évoquent souvent l'état des marchandises et leur emballage. Les négociants agenais qui pratiquent le commerce des prunes s'inquiètent ainsi, à la fin du XVII^e siècle, de l'état des barriques « à mettre les prunes confites » pour qu'elles soient « bien conditionnées »⁸ ; cette expression se retrouve à

⁴ Poussou J-P., « Les caves à vin des Parisiens à l'époque du Consulat », dans Le Gars C. et Roudié P., *Des vignobles et des vins à travers le monde : Hommage à Alain Huetz de Lempis*, Talence, Presses Universitaires de Bordeaux, 1996.

⁵ Marchand P., « La cave d'un bourgeois lillois 1767-1787 », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Textes réunis par Croix A., Lespagnol A. et Provost G., Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 1999, p. 317-327.

⁶ Archives départementales de la Gironde (ADG), 17 J 82 ; Archives départementales du Lot-et-Garonne (ADLG), 30 J 86 ; Ignace J-C. et Laborie Y., « Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes de LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 263-299.

⁷ Abad R., *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

⁸ ADLG, E 39 et E 43.

plusieurs reprises dans leurs correspondances. Il en est de même dans celle de Severnier, négociant à Bordeaux, qui reçoit en 1777 de Bergerac des dindes « bien conditionnées »⁹. Ces produits, pour certains de luxe, voyagent le plus souvent par la route. Le réseau de diligence qui se développe au cours du XVIII^e siècle permet d'expédier ce genre de petits colis. Ainsi, le chocolat acheté par Ganet de Sevin, évoqué plus haut, voyage de la sorte entre Bayonne et Agen, comme en témoigne le mot qui accompagne la facture : « Conformément à votre ordre, j'ai remis hier 5 du courant à la diligence une caisse à votre adresse bien emballée et bien conditionnée contenant dix livres de chocolat à la vanille et vingt livres de santé¹⁰. » Ces produits circulent généralement mieux l'hiver comme ces ortolans envoyés en 1762 par les chirurgiens de Bordeaux au secrétaire du comte de Saint-Florentin, ministre en charge de la province, qui se sont avérés très « frais » car « la boîte avait fait route pendant les jours qu'il a fait froid »¹¹. Des transports illicites se pratiquent aussi parfois. Différents paquets sont ainsi saisis en fraude par le bureau des postes comme « la moitié d'un cochon salé » sur le courrier à destination de La Rochelle ou des billes de chocolat en 1764 au départ de Bordeaux¹².

Mais si ces produits aquitains sont bien diffusés dans le royaume et à l'étranger, c'est aussi grâce à des réseaux commerciaux bien organisés qui témoignent d'une vraie modernité. Bien souvent d'ailleurs, ces réseaux sont mis en place sous le jeu de la demande, à partir de Bordeaux ou Paris, et non à l'instigation du producteur. Cela passe tout d'abord par une association de plus en plus nette au cours du XVIII^e siècle entre un produit et un lieu. La dénomination devient un argument commercial et participe à la construction de la renommée de ces produits alimentaires de mieux en mieux identifiés. Le jambon, par exemple, n'apparaît presque plus à la fin du XVIII^e siècle que sous le nom de jambon de Bayonne. Or, pendant tout le XVIII^e, les appellations de jambon de Lahontan, de Pau ou d'Orthez, espaces de production, furent aussi largement présentes dans les sources. Le processus en cours au tournant du XIX^e siècle voit donc l'association entre un produit et son lieu de commercialisation. On ne fait pas de jambon à Bayonne, on le conditionne et surtout on l'exporte à partir du port. Le « terroir » n'est donc pas ici celui de la production, mais celui de la vente.

Pour voyager et se faire connaître ces produits aquitains, les marchands recourent parfois à des méthodes innovantes. Les journaux d'annonces qui voient le jour dans la seconde moitié du XVIII^e siècle accordent une large place au vin, aux pâtés de Périgueux ou aux cuisses d'oie. Les arguments de vente utilisés sont souvent les mêmes : qualité des produits, bon prix, mais surtout capacités de conservation. Les pâtisseries garantissent ainsi leurs pâtés plusieurs mois ou pour un voyage jusqu'en Amérique. Pour les pâtés de Périgueux, certains pâtisseries vont même jusqu'à fournir un certificat pour garantir leur provenance afin d'éviter « les contrefaçons & ranimer la confiance publique »¹³. Les annonces laissent également apparaître l'existence d'un système novateur de dépôt-vente pour certains de ces produits. C'est le cas notamment de ces pâtés de Périgueux, pâtés de perdrix aux truffes, et des volailles truffées (dindes, chapons) que l'on retrouve à Bordeaux évoqués dans le *Journal de Guyenne*. Plusieurs traiteurs et hôteliers bordelais proposent ainsi ces produits à leur clientèle notamment en hiver au moment de Noël et du Carnaval :

« M. Grangé, Traiteur, Hôtel de M. L'Intendant, grand'place Saint André, continue de fournir chez lui des repas & des logements de tout prix. Il est déjà pourvu & le sera pendant tout le carnaval, de

⁹ ADG, 7 B 2011, lettre du 26 janvier 1777.

¹⁰ ADLG, 30 J 86.

¹¹ Ducaunnès-Duval G., « Petits cadeaux à de grands fonctionnaires », *Revue historique de Bordeaux*, 1930, p. 242-243.

¹² ADG, C 2543.

¹³ *Journal de Guyenne*, 23 décembre 1784.

poulets d'inde & de chapons aux truffes, qu'il reçoit tout les jeudi matin, par le Courier du Périgord, qui se loge dans sa maison ; en le prévenant le Samedi, il sera à même de remplir l'objet de toutes les demandes qu'on pourra lui faire, en dindes, fromages & truffes.¹⁴ »

Cette annonce témoigne de l'existence de réseaux bien organisés pour assurer la distribution de ces mets recherchés par les élites bordelaises ; il est intéressant de remarquer que ce commerce ne fait pas appel à des négociants, mais s'opère directement entre producteur et vendeur-détaillant. Le traiteur Grangé semble d'ailleurs avoir un quasi-monopole à Bordeaux sur la vente des pâtés et volailles truffées de Périgueux, car ces annonces sont présentes chaque année entre décembre et février. Les commandes peuvent être passées directement chez lui et, sous 8 jours, il garantit leur livraison. Les expéditions vers l'étranger transitent aussi par le port de Bordeaux. D'autres produits des terroirs aquitains font appel à des intermédiaires. C'est le cas des terrines de Nérac confectionnées par le célèbre Taverne :

« Le Sieur Taverne, de Nérac, continue toujours à faire d'excellentes conserves de perdrix rouges, aux truffes vertes, elles ont toujours la même propriété pour se conserver, tant pour l'étranger, que pour l'Amérique ; il donne avis qu'il en tient à Bordeaux : ceux qui seroient dans le cas d'en avoir besoin, pourront s'adresser à MM. Picaut, père & fils près la porte Sainte-Croix, ses commissionnaires à Bordeaux¹⁵. »

Les méthodes de vente employées montrent que les produits des terroirs aquitains les plus recherchés ont su, dès le XVIII^e siècle, s'inscrire dans des formes innovantes de commercialisation qui assurent une diffusion rapide, efficace et garantie.

La création, en 1767, à Paris, du *Gazetin du Comestible* représente un moment intéressant dans la perception et le goût des produits alimentaires provinciaux. Ce mensuel, vendu par correspondance avec un abonnement de 6 livres à l'année, n'est pas simplement le recensement des « spécialités » régionales disponibles dans la capitale, mais il a aussi pour vocation de faciliter l'approvisionnement de ces produits de luxe destinés aux tables des élites¹⁶. En effet, les lecteurs peuvent faire appel au *Gazetin du Comestible* pour commander les différents produits auprès des fournisseurs provinciaux. Le Bureau du Comestible, situé rue du Mail, reçoit ainsi, par messagerie, jambons, pâtés et autres spécialités. Les produits aquitains y sont bien représentés puisqu'on y retrouve les pâtés de perdrix rouges aux truffes de Nérac, des pâtes de coing du Bugue, des cuisses d'oie de Pau, etc.

Les produits des terroirs aquitains sont donc bien insérés dans des réseaux commerciaux pour les plus renommés d'entre eux. Loin de rester enfermés dans un espace de proximité, ils se font connaître grâce à des circuits commerciaux efficaces qui assurent leur diffusion en France et à l'étranger. L'association entre un produit et un territoire apparaît donc ici construite à travers la commercialisation. Mais la valorisation et la diffusion des produits alimentaires et des vins aquitains s'appuient également sur des réseaux politiques et sociaux qui conduisent à leur reconnaissance.

Des relais politiques et sociaux pour se faire connaître

Plusieurs pouvoirs locaux en Guyenne, comme dans les autres provinces d'Ancien Régime, contribuent à la valorisation de ces produits et, par la même, à leur ancrage dans un territoire. Il ne s'agit certes pas d'une politique délibérée de promotion des richesses culinaires locales, mais, notamment à travers des cadeaux divers, corps de ville, chambre de

¹⁴ *Ibid*, 24 novembre 1784

¹⁵ *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 10 janvier 1765.

¹⁶ Meyzie P., « La gourmandise des provinces au siècle des Lumières », *Lumières*, n° 11, 1^{er} semestre 2008, p. 105-122.

commerce ou subdélégués permettent à ces produits de voyager à travers le royaume. Le tableau suivant montre que de nombreux produits des terroirs aquitains figurent parmi les présents que les villes aquitaines font à l'intendant à Bordeaux, aux ministres et au contrôleur général à Paris ou bien aux hôtes de prestige accueillis dans la province.

**L'exportation de la gastronomie régionale :
les cadeaux alimentaires des villes du Sud-Ouest aquitain**

Villes	Produits "régionaux"
Auch	poires, cuisses d'oie
Agen	vins de Bordeaux, Graves, Haut-Brion
Bayonne	jambons, chocolat, vins de Capbreton, cuisses d'oie
Bergerac	vin de Monbazillac, dindes truffées
Bordeaux	vins espagnols, Graves, Haut-Brion, sucre, jambons, cuisses d'oie
Dax	jambons
Mont-de-Marsan	cuisses d'oie, vins espagnols, vins de Capbreton et d'Anglet
Pau	jambons, vins
Périgueux	dindes truffées, truffes, pâtés de perdrix

Les magistrats de Périgueux se montrent particulièrement actifs et généreux dans ce domaine. Entre 1775 et 1785, ils consacrent chaque année environ 13 % des dépenses aux fêtes, aux cérémonies et aux cadeaux. Dans ce poste budgétaire, les envois de dindes aux truffes, de pâtés et de truffes représentent une part importante. En 1734, par exemple, les consuls de Périgueux s'acquittent d'une facture de 120 livres pour l'envoi de pâtés de perdrix rouges ; en 1779, le traiteur Courtois reçoit 633 livres 8 sols « pour le montant des envois qu'il a faits pour l'hôtel de ville » comme le note le trésorier de la ville (envois composés essentiellement de dindes truffées et de pâtés)¹⁷.

Les subdélégués jouent aussi un rôle dans cette reconnaissance des produits aquitains. Le subdélégué de Nérac sert ainsi d'intermédiaire pour expédier des terrines de Nérac au roi du Danemark. En 1769, le subdélégué Mathison signale dans une lettre adressée à l'intendant Boutin à Bordeaux, qu'il se charge de se procurer des terrines de perdrix du pâtissier Taverne¹⁸. Il recourt à des négociants bordelais chargés de leur réception et du transport jusqu'au roi du Danemark. Le succès de ces terrines est d'ailleurs tel qu'il précise dans sa lettre qu'« il ne peut trouver assés de perdrix dans la province pour remplir ses commissions » et que « si le sieur Taverne trouvoit assés de perdrix, il débiteroit plus de 1 000 terrines ». Dans le *Gazetin du comestible* de 1767, il est d'ailleurs noté que « le marchand est dans l'habitude d'en envoyer très souvent par le chariot de poste au roi du Danemark ». La réputation de ces terrines est confirmée aussi en 1778 par l'inspecteur des manufactures François de Paule-Latapie qui note à leur propos « ce sont des pâtés de perdrix confites dans du saindoux et garnis de truffes. Ils se conservent des années entières sans se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord »¹⁹.

¹⁷ Archives municipales de Périgueux, CC 122 et CC 132.

¹⁸ ADG, C 613.

¹⁹ « Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Archives historiques de la Gironde*, t. 38, p. 319. Voir, dans le présent recueil, la contribution de Coste L., « Les produits du terroir vus par l'inspecteur François-de-Paule Latapie à la veille de la Révolution française ».

Ces produits du terroir insérés dans une économie du luxe sont également diffusés grâce à l'intervention de grands personnages qui jouent le rôle de prescripteurs de modes et de leaders d'opinion pour employer un vocabulaire contemporain. Dans une société où les consommations se développent au cours du XVIII^e siècle²⁰, l'imitation sociale joue à plein. Ministres, aristocrates, riches négociants créent les modes qui assurent, dans une certaine mesure, le succès de certains produits aquitains. Le cas des vins du Bordelais est assez bien connu. Le maréchal de Richelieu, gouverneur de la Guyenne à partir de 1755, a, selon la légende, permis l'émergence des grands vins bordelais à Paris et à Versailles. Mais il a vraisemblablement concouru aussi à faire connaître d'autres produits aquitains. Il remercie ainsi, en janvier 1756, l'abbé Godin, son mandataire à Bordeaux, de lui avoir envoyé des perdrix rouges et espère d'ailleurs en recevoir d'autres²¹. Servis lors de dîners organisés par le maréchal, ces gibiers devaient certainement séduire les convives parisiens. De même, lorsque le jeune marquis de Poyanne séjourne à Paris, il reçoit à plusieurs reprises des jambons de Dax ainsi que des pâtés de perdrix et du confit de sa province natale qui lui rappellent les saveurs de son enfance mais que devaient certainement apprécier aussi ses invités²².

Les guides et récits de voyage jouent un peu le même rôle. En distinguant des produits et en les associant à des lieux, ils favorisent leur diffusion et assurent leur reconnaissance au-delà de leur province d'origine. Quelques produits émergent de cette littérature viatique très en vogue au XVIII^e comme au XIX^e siècle. Ils sont à peu près les mêmes que ceux que nous avons pu repérer tout à l'heure à travers les cadeaux alimentaires des corps de ville. Si les vins en Bordelais et en Béarn sont les plus couramment évoqués, d'autres produits comme les terrines de Nérac, les jambons, les truffes, les ortolans ou les huîtres apparaissent à plusieurs reprises sous la plume des voyageurs. S'ils sont mentionnés avec autant de récurrence, c'est parce qu'ils sont généralement connus des voyageurs avant même que ceux-ci se rendent dans la région ; on sait très bien que la littérature de voyage met en avant un pittoresque, mélange de surprise certes, mais aussi de volonté de retrouver des choses attendues²³. La gastronomie locale n'échappe pas à la règle et ces occurrences basées sur des produits renommés que l'on connaît à Paris et ailleurs contribue à façonner l'imaginaire gourmand du temps.

Des produits des terroirs « faits » pour voyager

L'étude des circuits commerciaux et des relais d'opinion indique que certains produits des terroirs aquitains bénéficiaient d'une large diffusion et d'une certaine renommée. Quelles sont leurs caractéristiques communes ? Quels sont les atouts qui en font des « produits-voyageurs » ? Pourquoi sont-ils choisis ? Tous ces produits ne s'imposent pas en définitive par eux même, mais sont façonnés pour répondre aux besoins d'une diffusion au-delà des limites de l'Aquitaine.

Leur premier atout réside dans leurs capacités à voyager, c'est-à-dire à résister à la durée et aux aléas du transport. Il ne faut pas oublier, en effet, que les temps de parcours

²⁰ Roche D., *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 1997.

²¹ Archives municipales de Bordeaux, Ms 650.

²² Archives départementales du Gers, 9 J 61, état des dépenses journalières effectuées par Mr Lamothe, gouverneur de Charles Léonard de Baylais, marquis de Poyanne, 1728-1754 et Figeac M., « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », dans *XVII^e siècle*, 2002/4, n°217, p. 643-654.

²³ Meyzie P., « A la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciale (1750-1850) », communication dans le cadre du colloque international et interdisciplinaire *Le pittoresque. Evolution d'un code, enjeux, formes et acteurs d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine (milieu XVIII^e siècle-milieu XX^e siècle)*, organisé par l'IRHIS-Université Lille 3 et le CERHIO-Université Rennes 2, 10-12 juin 2009 (à paraître).

demeurent importants ; il faut au minimum cinq jours pour que les terrines de Nérac voyagent en diligence de Bordeaux à Paris, même dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Le conditionnement et l'emballage assurent une première protection indispensable. Le commerce du vin déjà largement étudié est dominé par l'utilisation de la barrique et le transport en bouteilles ne concerne que de faible quantité de vins prestigieux²⁴. Il s'agit alors de préserver aux mieux ces bouteilles en utilisant du verre de qualité, des claies en osier et des caisses en bois. Moins connu peut être est le recours à des terrines vernissées pour la diffusion des pâtés comme ceux de Nérac ou de Périgueux. Une annonce parue dans les *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, le 14 janvier 1762, évoque ces « conserves » :

« Le sieur Ferrand Cuisinier, demeurant Place St André, fait des Conserves de Perdrix, garnies de truffes, dans des terrines vernissées, dont il garantit la bonté pendant six mois & davantage ; plusieurs personnes en ont envoyé à Paris, en Hollande & dans le nord, où elles se sont trouvées parfaites. Si on lui fait l'honneur de s'adresser à lui, il espère qu'on aura lieu d'être content, soit pour le prix, soit pour la bonté des Conserves. »

Mais ces produits possèdent par eux-mêmes, à travers leurs modes de préparation, des capacités remarquables de conservation. Ils sont en effet généralement peu fragiles. Les salaisons, à l'instar des jambons de Bayonne, sont ainsi particulièrement aptes aux voyages. Il en est de même pour les cuisses d'oie qui sont confites, c'est-à-dire cuites dans la graisse ; placées dans des petits tonneaux en bois, elles peuvent donc se garder longtemps et ne craignent pas les chocs lors du transport. Les pâtés de Nérac et de Périgueux eux-aussi sont confits, entourés de graisse et protégés par une croûte supérieure de pâte dure qui n'est pas destinée à être mangée, mais bien à assurer leur conservation dans les meilleures conditions. Selon Joseph Berchoux, auteur d'un poème intitulé *La gastronomie ou l'homme des champs à table* publié en 1801, ces pâtés sont « incorruptibles et impérissables »²⁵. Grimod de la Reynière, le célèbre gastronome du début du XIX^e siècle, dans son *Almanach des Gourmands*, fait d'ailleurs l'éloge de ces pâtés qui arrivent à Paris en parfait état, « vrai paradis de ce bas monde » selon lui²⁶.

Mais ces capacités de conservation ne justifient pas à elles seules la réputation de ces produits des terroirs aquitains. Si ceux-ci sont appréciés et diffusés à l'extérieur de la province, c'est qu'ils correspondent aux goûts des consommateurs et sont donc retenus pour cela. Ce ne sont pas en premier lieu des aliments et des préparations trop « typés ». En effet, des aliments, pourtant essentiels dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, ne figurent pas dans ces produits qui voyagent. Châtaignes, ail ou maïs ne sont guère appréciés en dehors de la province car ils ne correspondent pas aux goûts des élites du temps, notamment parisiennes, alors même qu'on les retrouve sur les tables des élites aquitaines²⁷. Seuls les produits qui s'inscrivent dans les habitudes alimentaires des élites parisiennes et plus largement dans les principes de la haute-cuisine française du XVIII^e siècle parviennent à se faire connaître en dehors de la région.

Les produits des terroirs qui voyagent sont donc bien ceux qui offrent un terrain de convergence entre les goûts parisiens et les goûts provinciaux. Ainsi, les truffes appréciées dans le Sud-Ouest sont aussi très prisées dans la cuisine aristocratique et font donc partie des aliments du terroir qui voyagent facilement garnissant dindes, chapons et pâtés. Les produits

²⁴ Bouneau C. et Figeac M (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007.

²⁵ Berchoux J., *La gastronomie ou l'homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*, Grenoble, ed. Glénat, 1989, p. 92.

²⁶ Grimod de la Reynière A-B-L., *Almanach des Gourmands, Huitième année (1812)*, Extraits choisis et présentés par Allen S. Weiss, Paris, Mercure de France, 2003.

²⁷ Meyzie P., *La table du Sud-Ouest...*, op. cit. , p. 308.

qui s'inscrivent dans les modes du temps connaissent une large diffusion. C'est le cas des poires d'Auch. Les fruits, et plus particulièrement les poires, ont pendant longtemps eu une mauvaise image dans les traités de diététiques et les livres de cuisine comme l'a bien montré Florent Quellier²⁸. Ce n'est qu'à partir du milieu du XVII^e siècle qu'elles vont gagner les tables des élites et y obtenir un beau succès. Au XVIII^e siècle, les poires d'Auch servent alors aux cadeaux des magistrats de la cité : chaque année en septembre, 6 douzaines de poires sont offertes à l'intendant entre 1775 et 1786²⁹. Pour certains produits, il est enfin intéressant de souligner qu'ils sont, dans la province, des produits populaires et consommés dans l'ensemble de la société et qu'ils deviennent, à l'extérieur, des produits de luxe ou de demi-luxe réservés à une clientèle aisée. Les cuisses d'oies confites que l'on retrouve dans les arrière-cuisines des campagnes landaises ou dans les demeures des notables bayonnais deviennent, à Paris, des produits du terroir prisés et relativement chers, vendus par les épiciers. Les cuisses d'oie changent de statut social et sont alors bien éloignées de l'image d'un produit rustique ou d'un aliment de longue conservation servant à l'alimentation des marins.

Les cuisines régionales prennent place dans l'imaginaire gourmand et construisent leur identité à travers ces quelques porte-drapeaux sélectionnés que sont les terrines de Nérac, les cuisses d'oie landaises et les jambons de Bayonne. Ces produits des terroirs aquitains voyagent et ce sont eux qui servent à la perception et à la valorisation des cuisines provinciales à partir des années 1760-1770, et plus largement encore au lendemain de la Révolution. Si on élargit notre regard vers d'autres provinces du royaume, les « spécialités » mises en avant ne s'inscrivent pas toujours dans le terroir. Parmi les cadeaux alimentaires faits par la ville de Lyon à ses protecteurs figurent en bonne place des jambons de Bayonne dont la capacité de conservation et la correspondance avec les goûts du temps en font un cadeau prisé³⁰ ; Marseille honore ses hôtes de prestige en leur offrant des denrées exotiques ou des tapis d'Orient qui ont plus à voir avec son activité commerciale et son avant-port qu'avec son terroir.³¹ L'association entre la perception de la gastronomie et les produits locaux semble donc plus forte en Aquitaine. La réputation culinaire de cette province se construit à travers ces produits des terroirs qui voyagent, mais l'image de la cuisine aquitaine se fonde également au même moment sur des aliments populaires tel le maïs qui restent « exotiques » aux regards des observateurs extérieurs. Les produits du terroir, ces productions localisées, ne peuvent donc être réduits au simple déterminisme géographique et à l'autarcie, mais sont aussi étroitement en liaison avec le « vouloir humain » pour reprendre la belle expression de Roger Dion à propos du vin³².

²⁸ Quellier F., « Les fruits, le *thrésor de santé* de la France classique (XVII^e-XVIII^e siècles) », dans Audoin-Rouzeau F. et Sabban F. (dir.), *Un aliment sain dans un corps sain. Perspectives historiques*, Tours, Presses Universitaires François Rabelais, 2007, p. 185-198 et plus récemment Montanari M., *Entre le poire et le fromage ou comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, Agnès Viénot Editions, 2009.

²⁹ Archives municipales d'Auch, CC 69.

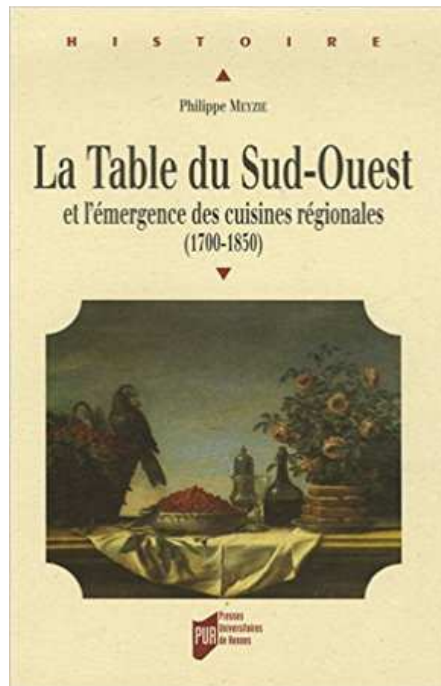
³⁰ Vial E., « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-48, 277-300 et 377-401.

³¹ Emmanuelli F.-X., *Vivre à Marseille sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 1999, p. 169.

³² Dion R., *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, 1959.

La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)

La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850), préface de Daniel Roche, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007, 432 p., Prix de l'Institut Eugène Le Roy



Résumé

Les cuisines régionales suscitent aujourd'hui un intérêt croissant et le Sud-Ouest est bien souvent présenté comme un pays de cocagne, symbole de la bonne chère. Ce livre se propose donc d'analyser et de comprendre les fondements historiques de cette gastronomie provinciale qui émerge entre 1700 et 1850. Grâce à une histoire globale des goûts et des consommations issue du croisement permanent entre récits des voyages, inventaires des batteries de cuisine, dépenses de bouche, recettes, menus et littérature culinaire, l'historien peut apporter sa contribution à une analyse des cultures alimentaires régionales, entre réalités, imaginaire et représentations.

Ce livre dresse le portrait d'une table du Sud-Ouest caractérisée par une diversité sociale des goûts qui contribue à son originalité. De la table luxueuse et raffinée des magistrats bordelais du XVIII^e siècle à la modeste pitance des paysans landais sous la Restauration, la variété des consommations confirme que l'alimentation reste un facteur essentiel de distinction sociale, même si la diffusion des nouvelles habitudes alimentaires montre qu'il existe aussi des goûts communs et partagés à l'intérieur de cette province. La table du Sud-Ouest apparaît dans ce livre comme un lieu de convivialité et de pouvoir, un mélange complexe d'enracinement et d'ouverture, une synthèse entre d'une part les horizons alimentaires lointains qui s'élargissent au siècle des Lumières grâce au commerce colonial bordelais et d'autre part les produits du « terroir », ressources variées de l'agriculture et des paysages aquitains. La consommation de châtaignes, de cuisses d'oie confites et de maïs, le goût du vin, de l'ail et du petit gibier, la diffusion du café et de la morue ou la maîtrise de savoir-faire comme les salaisons et les confits sont les indices probants de l'existence d'une culture alimentaire originale. Les métiers de bouche (traiteurs, hôteliers), les élites sociales, le clergé et les voyageurs de passage sont présentés dans cet ouvrage comme des acteurs

essentiels de la construction de cette gastronomie du Sud-Ouest symbolisée par des ambassadeurs renommés comme les volailles truffées du Périgord, les vins du Bordelais ou le chocolat de Bayonne qui font encore de nos jours sa réputation.

Table des matières

PRÉFACE	7
INTRODUCTION	13

Première partie

LA TABLE AU CŒUR DE LA CULTURE DU SUD-OUEST

Chapitre I – De la table quotidienne aux repas de cérémonie	25
Les goûts au fil des jours : nourritures et plaisirs	25
<i>De la cuisine au service</i>	<i>26</i>
<i>La table : un enjeu culturel</i>	<i>36</i>
Goûts alimentaires, convivialité et préséances	40
<i>Cadeaux et repas de fête</i>	<i>41</i>
<i>Gastronomie, convivialité et politique</i>	<i>47</i>
<i>Les banquets officiels : mise en scène politique et gastronomie</i>	<i>57</i>
 Chapitre II – Les métiers de bouche,	
acteurs majeurs de la culture alimentaire régionale	63
Métiers de bouche et lieux de restauration	64
<i>Lieux et acteurs de la restauration</i>	<i>64</i>
<i>Champs d'activités et clientèles</i>	<i>66</i>
<i>Apparitions de nouveaux établissements (cafés et restaurants)</i>	<i>70</i>
Des promoteurs actifs des goûts régionaux	74
<i>Modes et acculturations alimentaires</i>	<i>74</i>
<i>Hôteliers, traiteurs, pâtisiers : une offre variée</i>	<i>79</i>
Des métiers réputés	83
<i>Les bonnes tables du Sud-Ouest aquitain</i>	<i>84</i>
<i>Des professionnels et des établissements renommés</i>	<i>89</i>

Deuxième partie

**DU PARLEMENTAIRE BORDELAIS AU PAYSAN LANDAIS :
LA DIVERSITÉ SOCIALE DES GOÛTS ALIMENTAIRES**

Chapitre III – La table des élites, rendez-vous des gastronomes	101
Une table abondante et raffinée	101
<i>Une table ouverte</i>	102
<i>Sous le signe de l'abondance et du luxe</i>	105
<i>Le bon goût</i>	112
<i>La gastronomie des élites :</i> <i>goûts alimentaires et distinction sociale</i>	116
Une douceur de vivre entre tradition et modernité	118
<i>Une table de son temps</i>	119
<i>À la pointe des innovations</i>	124
<i>Traditions et rusticité des goûts d'un mangeur pluriel</i>	130
Diversité des élites, richesse des goûts alimentaires régionaux	140
<i>La table des élites bordelaises au siècle des Lumières</i>	141
<i>Contrastes de l'alimentation dans la noblesse aquitaine</i>	145
Chapitre IV – Les goûts du clergé entre délices du monde et modèle ascétique	157
Respect des règles et gourmandise	157
<i>Le poids des règles et des usages</i>	158
<i>Quelques écarts et abus</i>	161
Des goûts alimentaires variés, adaptés aux règles de l'Église	167
<i>Des goûts spécifiques</i>	168
<i>De nombreux savoir-faire</i>	174
Un rôle moteur dans la gastronomie	177
<i>À la pointe des modes et des innovations</i>	178
<i>Des goûts proches du monde</i>	182
Chapitre V – À la recherche des goûts alimentaires du peuple	191
Des consommations populaires méconnues malgré une alimentation sous surveillance	192
<i>Un étroit contrôle</i>	192
<i>Hôpitaux et dépôts de mendicité :</i> <i>régime de survie ou goûts populaires régionaux?</i>	193
La culture alimentaire du peuple des campagnes entre stéréotypes et réalités	202

<i>De nombreuses descriptions stéréotypées sur la nourriture des paysans</i>	202
<i>Des pratiques alimentaires originales</i>	206
<i>Dynamiques et évolutions</i>	208
Substances et transformations des comportements alimentaires ..	212
<i>Goûts et nécessité</i>	212
<i>Modes de préparation</i>	215
<i>Une alimentation en mouvement</i>	219

Troisième partie

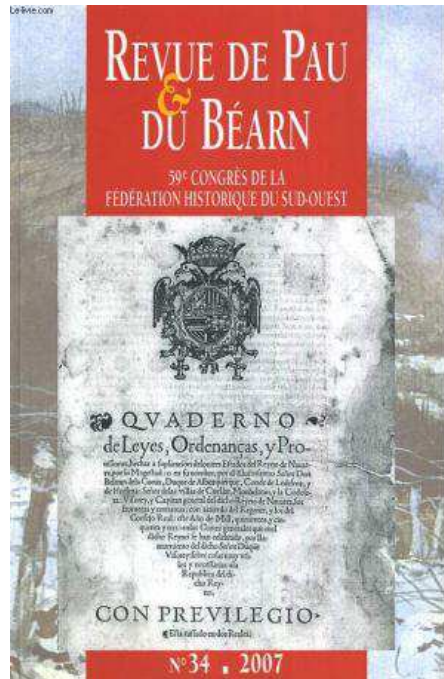
DE LA RÉALITÉ DES GOÛTS ALIMENTAIRES À LA CONSTRUCTION D'UNE CUISINE RÉGIONALE

Chapitre VI – Une culture alimentaire régionale	
entre enracinement et ouverture	231
Les goûts régionaux entre folklore et mythologie	231
Les racines des goûts : Océan, fleuves et campagnes	237
<i>Une alimentation au gré des eaux</i>	237
<i>La chasse et la table</i>	244
<i>L'agriculture aquitaine, base de la diversité alimentaire</i>	249
Des goûts alimentaires, fruits de l'ouverture	254
<i>Commerce et horizons alimentaires lointains</i>	255
<i>De multiples influences culturelles</i>	260
<i>Des capacités d'assimilations remarquables</i>	264
<i>Absences et réticences notables</i>	267
 Chapitre VII – Les goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain	275
Saveurs et savoir-faire	275
<i>L'art de conserver les aliments</i>	275
<i>Du crépitement des grillades au fumet des ragoûts</i>	282
<i>Une alimentation relevée</i>	289
Des goûts prédominants, critères d'identification d'une culture alimentaire régionale	294
<i>Boissons : la culture du vin et la diffusion du café</i>	294
<i>Une alimentation carnée</i>	300
<i>Sardine, morue et huîtres</i>	303
<i>Épices exotiques et aromates indigènes</i>	305
<i>Châtaignes, champignons et légumineuses</i>	307

Chapitre VIII – L'émergence d'une gastronomie régionale et d'une image de la cuisine du Sud-Ouest aquitain (1750-1820)	315
Des produits renommés	316
<i>Circuits et relais de la gastronomie régionale</i>	316
<i>Charcuterie, volailles et truffes</i>	320
<i>Vins et liqueurs</i>	329
Construction et diffusion d'une image contrastée de la culture alimentaire régionale	337
<i>Un pays de cocagne</i>	337
<i>La misère des landes et l'omniprésence de l'ail : lieux communs et réalités</i>	344
La codification de « la cuisine » régionale : Sud-Ouest aquitain et littérature culinaire	349
<i>Une apparition tardive mais marquée au milieu du XVIII^e siècle</i> ..	350
<i>Des représentations de la cuisine régionale</i>	355
 CONCLUSION	 363
ANNEXES	367
GLOSSAIRE	383
SOURCES	389
BIBLIOGRAPHIE	409

Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ?

« Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 34, 2007, 59^{ème} congrès de la Fédération Historique du Sud-Ouest, p. 155-168.



Chaque été, dans de nombreuses villes d'Aquitaine, se développent des fêtes qui mélangent courses de taureaux, sangria et tapas. Ces manifestations sont-elles le signe d'une Espagne à la mode ou bien de l'inscription dans la durée de l'influence des mœurs espagnoles sur les mœurs aquitaines ? Les combats de taureaux autorisés par l'intendant Tourny dans le faubourg Saint-Seurin à Bordeaux en 1753¹ ou la description par le voyageur allemand Christian August Fischer des fêtes taurines à Bayonne à la fin du XVIII^e siècle² témoignent de l'enracinement dans le Sud-Ouest de ces pratiques taumachiques aux accents espagnols ; mais qu'en est-il de la cuisine ? Cette question de l'influence de l'Espagne sur les goûts alimentaires aquitains s'inscrit dans une réflexion plus large sur les fondements de la cuisine régionale, ainsi que sur l'importance des processus d'acculturation dans la construction et l'évolution des cultures alimentaires³, et plus largement pour l'ensemble des consommations. Cette démarche conduit à réfléchir sur la notion d'identité, non pas perçue comme quelque chose d'immuable et de fermé, mais au contraire comme une dynamique basée sur l'ouverture⁴. A travers ses produits, ses goûts et ses savoir-faire, la cuisine aquitaine constitue

¹ Archives historiques de la Gironde, Tome 43, 1908.

² A. RUIZ, *D'Allemagne outre-Pyrénées en bateau et sur les routes d'Aquitaine. Choses vues, rêvées et lues par Christian August Fischer vers 1800*, Editions du Pin à crochets, Pau, 2004.

³ La culture alimentaire regroupe l'ensemble des pratiques et des valeurs relatives à l'alimentation.

⁴ La question de l'identité, notamment régionale, s'articule autour d'une double dynamique d'ouverture et de démarcation marquée par la perméabilité et l'innovation ; voir Gilbert NICOLAS, sous dir. de, *La construction de l'identité régionale. Les exemples de la Saxe et de la Bretagne, XVIII^e-XX^e siècle*, Rennes, PU de Rennes, 2001, p. 204-205. Cette conception de l'identité régionale, produit d'influences diverses, est également développée à propos de l'Alsace par Jean-Michel BOEHLER, « De la frontière au carrefour culturel : perception de l'identité de l'Alsace rurale aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans *Identités, appartenances, revendications*

un terrain tout à fait propice pour analyser cette perméabilité des habitudes alimentaires. Il s'agit donc d'essayer de comprendre quels sont les mécanismes, les acteurs et les rythmes de cette ouverture de la culture alimentaire aquitaine aux saveurs venues d'Espagne entre la fin du XVII^e siècle et la Restauration. En parallèle, il est aussi nécessaire de développer une réflexion méthodologique sur les indices permettant d'évaluer une éventuelle influence entre deux cultures alimentaires en apparence différentes tout en soulignant les difficultés et les limites d'une telle démarche. A partir d'un corpus varié composé principalement de menus, livres de comptes et inventaires après décès, il est possible, dans un premier temps, de déceler dans la culture alimentaire aquitaine quels sont les produits et les goûts que l'on peut considérer comme « espagnols » (c'est-à-dire qui sont jugés caractéristiques de l'alimentation espagnole dans les travaux des historiens sur l'histoire de l'alimentation espagnole)⁵, avant de dégager des manières de faire communes à l'Espagne et au Sud-Ouest en matière de table et de cuisine. Cette évaluation de la pénétration des mœurs alimentaires espagnoles dans l'espace aquitain révèle des influences certes réelles, mais concentrées essentiellement dans l'Aquitaine méridionale comme nous le verrons pour terminer.

Des produits et des goûts

Les produits et les goûts constituent *a priori* les indices les plus faciles pour distinguer un lien direct entre l'Espagne et l'alimentation de l'Aquitaine du XVIII^e siècle. Pour ce faire, il convient de voir tout d'abord quels sont les produits espagnols consommés dans la région afin de prendre en compte la part prise par les échanges commerciaux dans les transferts d'habitudes alimentaires d'un espace à l'autre. Or, on constate que plusieurs aliments d'origine ibérique sont couramment présents à la table des riches Aquitains comme à celle des plus pauvres.

Tout au long du XVIII^e siècle chez les élites, on note, par exemple, un goût prononcé pour les vins espagnols comme en témoignent les inventaires de caves et les livres de comptes. A Bordeaux en 1775, le notaire mentionne ainsi la présence de vin de Malaga et de Malvoisie dans la cave de l'ingénieur du roi Saint-André ; le duc d'Aiguillon conserve lui aussi, dans la cave de son château lot-et-garonnais au début des années 1780, de nombreuses bouteilles de Malaga sec et doux, de vin de Madère, de Rota, de Navarre et de Jerez soigneusement rangées à côté des vins de la région et de ceux en provenance du reste du royaume⁶. Cette consommation de vins espagnols pénètre largement dans toute l'Aquitaine puisque le riche maître de forges périgourdin Blanchard de Sainte Catherine achète lui aussi régulièrement, entre 1766 et 1768, du vin de Malaga ou des Canaries⁷. Ces vins sont largement disponibles à Bordeaux où les journaux d'annonces comme *les Annonces, Affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, puis, à partir de 1784 le *Journal de Guyenne*, présentent souvent la vente de bouteilles de Malaga, de Xérès ou de Madère⁸. L'intendant

identitaires (XVI^e-XVIII^e siècles), Edition préparée par M. BELISSA, A. BELLAVITES, M. COTTRET, L. CROQ et J. DUMA, Paris, Nolin, 2005, p. 203-211.

⁵ Parmi les ouvrages qui évoquent l'alimentation espagnole des siècles passés, on peut citer Roberto CUBILLO de LA PUENTE, *El pescado en la alimentacion de Castilla y Léon durante los siglos XVIII y XIX*, Leon, 1998 ; Manuel M. MARTINEZ LLOPIS, *Historia de la gastronomia espanola*, Madrid, 1989 ; Xavier DOMINGO, *Le goût de l'Espagne. Traditions gourmandes et recettes*, Paris, 2002 ; Pegerto SAAVEDRA et Hortensio SOBRADO, *El siglo de las Luces. Cultura y vida cotidiana*, Madrid, 2004 ; R. CARRASCO, C. DEROZIER, *Histoire et civilisation de l'Espagne classique*, Paris, 2004.

⁶ AD Gironde, 3 E 13 064, Saint-André, 11 janvier 1775 ; AM Agen, II 13, 1^{er} avril 1782

⁷ AD Dordogne, 2 E 1853 (159), mémoires des fournisseurs.

⁸ Michel FIGEAC, « De l'art de manger aux arts de la table. Les journaux d'annonces témoins des pratiques culinaires bordelaises à la fin de l'Ancien Régime », dans A. HUBERT et M. FIGEAC, sous dir. de, *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 43-62.

Dupré de Saint-Maur en novembre 1777 se fournit d'ailleurs directement en vin de Malaga et de Xérès chez un négociant espagnol installé dans la ville⁹. Le succès de ces vins espagnols est tel que les jurats bordelais n'hésitent pas à en offrir à leurs hôtes les plus prestigieux : ainsi, en 1707, le maréchal de Montrevel, gouverneur de Guyenne, reçoit du vin des Canaries et de Malaga ; plus tard, en 1757, le comte d'Hérouville et l'intendant Tourny bénéficient eux-aussi des mêmes largesses¹⁰. Mais, à partir des années 1760, on observe une évolution notable puisque les présents de vins ne concernent plus alors des vins espagnols, mais des vins du Bordelais de plus en plus appréciés. La pratique de ces cadeaux montre toutefois assez nettement que le goût des vins espagnols est un goût partagé par toutes les élites du XVIII^e siècle, aux quatre coins du royaume ; on retrouve ce genre de bouteilles tant dans les caves des notables parisiens que dans celle de l'évêché de Limoges¹¹ ; les riches Aquitains comme la plupart des élites européennes apprécient tous les vins méditerranéens et les vins sucrés en général : le vin de Frontignan figure ainsi très couramment sur leur table. La présence des vins espagnols en Aquitaine n'est donc pas, en soi, le signe d'une influence spécifique de l'Espagne sur cette province, mais plutôt d'une mode largement diffusée chez les plus riches.

A l'autre bout de la société, on rencontre également des produits espagnols régulièrement consommés en Aquitaine. Ce sont les sardines de Galice si souvent évoquées à propos de l'alimentation des paysans landais. En 1810, par exemple, Jean Thore note dans ses *Promenades sur les côtes du golfe de Gascogne* que : « Chaque bouvier porte avec lui sa nourriture et celle de ses bœufs. La sienne consiste en un mauvais pain, excessivement cuit, préparé avec de la farine de seigle ou celle de maïs, grossièrement tamisée, qu'il assaisonne avec des sardines de Galice, dont le plus grand mérite est leur excessive rancidité »¹². Ce genre de description est commun à de nombreux voyageurs qui, à l'image de Pierre Bernadeau faisant route de Bordeaux vers La Teste en 1822, évoquent ces sardines de Galice salées qui font l'ordinaire du repas des paysans des Landes de Gascogne¹³. Au-delà de la diffusion des produits espagnols, la présence de ce type de produits commerciaux dans l'alimentation quotidienne témoigne des capacités d'ouverture de la culture alimentaire populaire et invite à relativiser fortement l'image d'Epinal d'une alimentation paysanne exclusivement limitée aux produits locaux.

Représentée par le vin de Malaga chez les plus riches et par les sardines de Galice chez les plus pauvres, la consommation de produits d'origine espagnole concerne donc l'ensemble de la société. La présence d'huile d'olive confirme cette relation avec l'Espagne par le biais des échanges commerciaux. En effet, dans son mémoire sur la généralité de Bordeaux au tout début du XVIII^e siècle, l'intendant Lamoignon de Courson dresse la liste des produits alimentaires que l'Espagne fournit à l'Aquitaine et on y retrouve l'huile d'olive, mentionnée au même titre que les olives et les agrumes¹⁴. Cette huile d'olive apparaît dans près d'un quart des livres de comptes aquitains étudiés¹⁵, signe d'une large diffusion, même

⁹ « Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », dans *Archives historiques de la Gironde*, Tome 34.

¹⁰ AD Gironde, C 1043.

¹¹ Nicole LEMAÎTRE, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *La France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-389 ; AD Haute-Vienne, 1 G 238, « Catalogue des vins en bouteilles qui sont dans les caves de l'évêché à l'époque du 12 janvier 1786 ».

¹² Jean THORE, *Promenades sur les côtes du golfe de Gascogne ou aperçu topographique, physique et médical des côtes occidentales de ce même golfe*, Bordeaux, 1810, p. 184.

¹³ André REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à La Teste 8-10 août 1822 », *Revue historique de Bordeaux*, 1954, p. 109.

¹⁴ BM Bordeaux, Ms 734, extraits du mémoire de Mgr de Courson sur la généralité de Guyenne, s.d., p. 21.

¹⁵ Ces résultats s'appuient essentiellement sur les recherches entreprises dans le cadre de notre thèse ; Philippe MEYZIE, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle : goûts,*

s'il faut remarquer que cette huile a bien entendu d'autres origines possibles, notamment la Provence. Plus qu'un produit espagnol, on a donc sans doute, avec l'huile d'olive, un goût commun.

Même s'il est très difficile de dégager des goûts partagés de part et d'autre des Pyrénées notamment à cause de l'absence d'études comparatives et surtout en raison de la diversité régionale des habitudes alimentaires espagnoles, il est toutefois possible d'effectuer un certain nombre de rapprochements.

En premier lieu, la consommation des produits de la mer et de poisson en général, jugée caractéristique de la cuisine espagnole du XVIII^e siècle, est bien implantée dans les deux cas. Dans les 354 menus aquitains répartis entre 1700 et 1850 que nous avons pu analyser¹⁶, le poisson figure dans 40 % des cas, chiffre tout à fait significatif qui montre que le poisson n'est pas ici réservé aux jours maigres, qu'il n'est pas une contrainte, mais un goût bien ancré et un aliment apprécié. Dans les repas de fête figurent, par exemple, des terrines de soles garnies de concombres, des ragoûts d'anguilles aux artichauts et champignons ou des brochets aux câpres¹⁷. Sardines et morue font partie des espèces les plus souvent mentionnées dans les livres de comptes aquitains et que l'on retrouve couramment en Espagne, notamment en Castille et en Léon¹⁸. 58% des comptes aquitains comprennent des achats de morue et 34 % de sardine, poisson qui est servi dans l'ensemble de la société, y compris sur la table des élites. Le bassin d'Arcachon, où les sardines sont pêchées de mars à juillet, assure, par exemple, une partie de l'approvisionnement du marché bordelais comme le souligne en 1727 l'enquête de l'inspecteur des pêches Le Masson du Parc¹⁹. Des espèces moins fréquentes mais particulièrement emblématiques de l'alimentation aquitaine sont également présentes comme la lamproie très appréciée aussi dans la péninsule ibérique, tout particulièrement en Galice²⁰.

Au niveau des viandes, moutons et porcs occupent une place essentielle dans l'alimentation espagnole, du moins chez les privilégiés²¹. Or, on constate que le mouton et le porc sont également largement consommés en Aquitaine. Différents chiffres le confirment : la moitié des menus aquitains étudiés comprennent au moins un plat de mouton qu'il s'agisse de terrines de queues de mouton, de côtelettes ou de gigots à l'ail ; ¼ d'entre eux font mention d'un plat à base de porc, le plus souvent du jambon, des pieds, des saucisses ou des boudins. Le mouton apparaît en outre dans 34 % des livres de comptes et le porc dans 25 % d'entre eux auxquels on peut ajouter les nombreuses réserves de lard rangées dans les saloirs décrits par les notaires dans les inventaires après décès. Comme en Espagne, le goût du porc et du mouton est donc tout à fait caractéristique de la table aquitaine du XVIII^e siècle jusqu'au milieu du XIX^e siècle.

De nombreux indices supplémentaires viennent confirmer cette proximité entre goûts espagnols et goûts aquitains. C'est le cas de la fréquence et de la variété des fruits frais proposés au dessert ou bien encore la place modeste des produits laitiers dans les repas. En Aquitaine en effet, le fromage n'est mentionné que dans guère plus d'un repas sur dix, tendance assez comparable à ce que l'on pourrait observer en Espagne à la même époque où

manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2005.

¹⁶ L'essentiel de ce corpus est composé de menus éditaires et des menus privés basés sur les factures détaillées des traiteurs, voir P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 76-87.

¹⁷ AM Bayonne, CC 329 (109), 11 décembre 1752 ; AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703 ; AD Gironde, C 1042, 12 novembre 1745.

¹⁸ P. SAAVEDRA, *op. cit.*, p. 327 et R. CUBILLO de LA PUENTE, *op. cit.*, p. 133.

¹⁹ *Pêches et pêcheurs du domaine aquitain au XVIII^e siècle. Amirautés de Bayonne et de Bordeaux*, Ed. de l'Entre-Deux-Mers, Caméac, 2004.

²⁰ X. DOMINGO, *op. cit.*, p. 48.

²¹ P. SAAVEDRA, *op. cit.*, p. 345.

le fromage au cours du repas est là aussi assez rare et consommé en petites quantités²². Le goût commun pour les légumes secs constitue un dernier exemple significatif de ce rapprochement. Les haricots, les fèves et les pois qui figurent régulièrement dans les comptes des hôpitaux aquitains comme dans ceux des élites sont aussi habituellement servis en Espagne où les pois chiches font même parfois figure de légume national²³.

Pour autant, tous ces indices qui révèlent des goûts communs et la diffusion de produits alimentaires espagnols dans notre région sont-ils suffisants pour parler d'une influence profonde de la cuisine espagnole sur les goûts aquitains au XVIII^e siècle ? Ces similitudes semblent en effet plus révéler de relations commerciales étroites, de modes communes et d'un environnement dans une certaine mesure comparable. Pour déterminer l'existence et l'ampleur des phénomènes d'appropriation entre l'Aquitaine et l'Espagne au niveau des pratiques alimentaires, il est indispensable d'aller au-delà des simples aliments pour s'intéresser aux manières de faire.

Valeurs et manières de faire autour de la table

La cuisine en effet, ce n'est pas seulement des ingrédients, c'est aussi un savoir-faire. La manière de préparer et d'accommoder les aliments constitue un trait caractéristique de toute culture alimentaire et donc un champ possible pour évaluer la pénétration des habitudes étrangères à l'intérieur d'une région. La table aquitaine du XVIII^e siècle révèle, dans ce domaine, des tendances et des valeurs parfois assez proches de ce que l'on rencontre en Espagne. Parmi ces valeurs qui entourent la nourriture, la notion de convivialité y prend une importance toute particulière. En Aquitaine, comme en Espagne, la table est un espace de sociabilité essentiel comme en témoignent les nombreux banquets organisés par les corps de villes, les communautés de métiers, les confréries, par les particuliers lors des mariages et des baptêmes ou, bien encore par les élites afin d'affirmer leur prestige social dans leurs châteaux et leurs hôtels particuliers. Cette piste de réflexion, que nous esquissons juste ici, pourrait être approfondie par une étude comparative de la durée des repas, du rôle social de la table ou de l'importance des banquets publics qui dégagerait sans doute les traits communs qui rapprochent les habitudes aquitaines et espagnoles. Mais l'alimentation de ces deux espaces répond surtout à des dynamiques tout à fait comparables. Il en est ainsi de la capacité remarquable d'ouverture et d'appropriation des goûts aquitains et espagnols aux saveurs nouvelles venues d'ailleurs. Deux exemples suffisent à rendre compte de cette tendance commune : le premier est l'introduction finalement assez rapide du maïs, originaire d'Amérique, dans le Nord de l'Espagne et en Aquitaine²⁴. Dès le début du XVIII^e siècle, le maïs fait ainsi partie de la nourriture quotidienne du paysan landais sous forme de bouillies (cruchades) ou de galettes et figure également dans les livres de comptes et les mercuriales de l'Agenais et du Bordelais à partir des années 1720²⁵. La diffusion des boissons exotiques en Aquitaine et en Espagne s'opère elle aussi de manière assez nette dans les deux cas : si le chocolat est bien implanté en Espagne dans la seconde moitié du XVIII^e siècle²⁶, le café connaît un certain succès en Aquitaine où des cafetières, par exemple, figurent dans 42 % des inventaires entre 1700 et 1850 avec une progression significative dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, puisque cet ustensile, présent dans 16 % des actes entre 1700 et 1750, est mentionné entre 1750 et 1800 dans 50 % des cas, fréquence qui reste ensuite stable dans la

²² R. CARRASCO, *op. cit.*, p. 58 et X. DOMINGO, *op. cit.*, p. 152.

²³ X. DOMINGO, *op. cit.*, p. 75.

²⁴ P. SAAVEDRA, *op. cit.*, p. 353.

²⁵ Par exemple, AD Lot-et-Garonne, E sup. 2214bis, mercuriales de Clairac.

²⁶ P. SAAVEDRA, *op. cit.*, p. 357.

première moitié du XIX^e siècle²⁷. Cette perméabilité aux boissons exotiques et leur progressif enracinement témoignent de modes de fonctionnements assez similaires entre la culture alimentaire aquitaine et la culture alimentaire espagnole qui se diversifient à l'époque moderne grâce à l'introduction et à la diffusion des produits américains, même si ce rapprochement mériterait bien entendu d'être confirmée par une analyse plus détaillée.

Les manières de faire concernant la cuisine constituent en revanche un terrain tout à fait privilégié et plus facile à appréhender à travers les sources disponibles pour distinguer les indices d'une proximité évidente entre Aquitaine et Espagne. Dans ce domaine, l'analyse des noms de plats mentionnés dans les menus n'est guère d'un grand secours. En effet, si on compte cinq plats avec une dénomination faisant référence à l'Espagne dans notre corpus dont trois à Bordeaux et deux à Bayonne²⁸, ils n'ont aucune signification particulière quant à l'influence ibérique sur les goûts aquitains, puisqu'il s'agit de plats que l'on retrouve dans la plupart des livres de cuisine français de l'époque. Ces petits pâtés, perdreaux, artichauts, filets de soles et louvine (nom local du bar) à l'espagnole sont avant tout le reflet des modes culinaires de l'époque, d'un simple goût de l'exotisme dans la dénomination plus que l'illustration d'une culture alimentaire régionale originale. Parmi les chefs-d'œuvre réalisés par les futurs maîtres-hôteliers bordelais, seul figure un plat de « céleri à l'espagnol » présenté en décembre 1787 qui ne permet pas lui non plus de distinguer une influence significative²⁹. Dans le domaine de la gastronomie et de la haute cuisine, les goûts aquitains ne semblent donc pas marqués par la proximité de l'Espagne. Il est clairement établi d'ailleurs que, dans la cuisine des élites, les échanges fonctionnent plutôt dans l'autre sens, puisqu'au XVIII^e siècle, la cuisine française est à la mode à la table des toutes les élites européennes, y compris espagnoles³⁰. C'est donc au niveau d'une alimentation plus quotidienne qu'il faut rechercher la trace de manières de faire communes.

Dans ce domaine, les salaisons apparaissent bien comme un savoir-faire partagé de part et d'autre des Pyrénées. Les cultures alimentaires aquitaine et espagnole sont toutes deux profondément marquées par la consommation de ces produits de longue conservation. Le jambon notamment peut être considéré comme un parfait emblème de ces deux cuisines. Dans le Sud-Ouest aquitain, des jambons figurent dans 8,5 % des inventaires ce qui constitue un chiffre tout à fait significatif lorsqu'on sait qu'habituellement les réserves alimentaires sont très rarement mentionnées dans ce type de document³¹. Les jambons, notamment de Bayonne, sont particulièrement appréciés des élites puisqu'on les retrouve dans 31 % des menus. Cette présence des jambons correspond à ce que les historiens observent en Espagne. Dans notre région, il s'agit d'un savoir-faire bien ancré dans la cuisine locale, attesté par les nombreuses recettes manuscrites pour préparer, saler et fumer les jambons, conservées dans les papiers de familles des notables aquitains et représentées par cet exemple de la fin du XVIII^e siècle, extrait des archives de la famille de Pontac installée au château des Jauberts à côté de Langon, et intitulée « Méthode pour saler et accommoder les jambons » :

« Pour saler le jambon il faut attendre sept ou huit jours ; alors l'ayant bien lavé et ensuite pelé on prend autant d'onces de sel qu'il pèse de livres. Il faut réduire en poudre le sel et le salpêtre et en assaisonner le jambon [...] après cela on l'essuye, on l'enduit de lie de vin et quand elle est sèche, on le suspend à la cheminée et on le

²⁷ P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 804.

²⁸ AD Gironde, C 1042, 22 novembre 1745, 21 juin 1747, 12 mai 1754 ; AM Bayonne, CC 332, 15 septembre 1756 ; CC 334, 14 septembre 1763.

²⁹ AD Gironde, C 1764, livre de délibérations des maîtres-hôteliers bordelais (1759-1791).

³⁰ Manuel M. MARTINEZ LLOPIS, *op. cit.*, p. 309.

³¹ Annick PARDAILHE-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988, p. 32.

parfume deux ou trois fois le jour avec du bois de genièvre qu'on allume directement au dessous... »³²

La maîtrise de ces techniques est assurément un trait commun à l'Aquitaine et à l'Espagne que l'on pourrait d'ailleurs étendre à l'ensemble des cochonnailles (saucisses, boudins, andouilles, etc.)

De la même manière, le recours à la friture et aux grillades constitue un point de rencontre entre ces deux espaces. Plusieurs voyageurs qui parcourent l'Espagne de la fin du XVII^e au milieu du XIX^e siècle, de la comtesse d'Aulnoy à Adolphe Blanqui, prennent soin parfois d'évoquer des plats frits et des odeurs de friture qui ne sont pas toujours à leur goût, signe évident de l'importance de ce type de cuisson jugée caractéristique de la cuisine espagnole³³. Cette prédilection pour les fritures à base d'huile, mais aussi de graisse, se retrouve en Aquitaine où les poêles à frire apparaissent dans 85 % des inventaires ce qui en fait l'ustensile de cuisine le plus courant à tous les niveaux de la société juste devant le grill mentionné dans 75 % des cas. La présence d'écumoirs dans 24 % des inventaires confirme cette tendance marquée. Il n'est donc pas rare de rencontrer dans les menus aquitains des pieds de cochon et des côtelettes grillées, des soles frites, des fritures d'artichauts ou des canards en friture que l'on retrouverait sans doute sur les tables espagnoles à l'image des fritures de poisson qui font partie de la nourriture ordinaire de l'hôpital de Guadix en Andalousie à la fin du XVI^e siècle³⁴.

Enfin, il nous semble possible d'affirmer que la cuisine espagnole comme la cuisine aquitaine sont toutes deux des cuisines relevées. Ceci découle pour une part de la consommation des salaisons, mais surtout de l'utilisation fréquente et abondante d'arômes et d'épices. Vinaigre, verjus, oignons, ail, muscade, girofle et câpres figurent couramment parmi les dépenses de bouche des notables aquitains³⁵. Cette cuisine de haut goût rejoint tout à fait la description d'un souper espagnol par la comtesse d'Aulnoy à la fin du XVII^e siècle où dit-elle « tout était si plein d'ail, de safran et d'épices que je ne puis rien manger » ; à une autre occasion, elle ne peut même pas déguster un pigeon qui lui est servi avec trop d'ail, de safran et de poivre selon son goût³⁶. Si les voyageurs venus souvent du nord de l'Europe sont autant sensibles aux saveurs relevées des cuisines espagnoles et aquitaines, c'est avant tout parce qu'elles s'écartent de leurs propres cultures alimentaires, de leurs propres habitudes. Finalement, leurs remarques témoignent surtout de l'appartenance de l'Aquitaine et de l'Espagne à la même aire culinaire, celle d'une Europe méridionale méditerranéenne et atlantique caractérisée par la consommation de mouton, de poisson frais, de légumes secs, d'ail ou d'huile. Cette proximité engendre naturellement des influences, mais qui se font avant tout ressentir dans les zones frontalières qui fonctionnent comme des espaces de transition particulièrement propices aux divers processus d'acculturation.

La pénétration des mœurs alimentaires espagnoles dans l'Aquitaine méridionale

Le pays Basque et le Béarn forment l'une des franges de l'espace alimentaire aquitain où s'atténuent progressivement certaines tendances de consommations propres à cette province³⁷. Ils n'en appartiennent pas moins à la même aire culinaire et constituent une porte

³² Archives privées famille de Pontac, non classées.

³³ Bartolomé et Lucile BENNASSAR, *Le voyage en Espagne. Anthologie des voyageurs français et francophones du XVI^e au XIX^e siècle*, Paris, Robert Laffont, 1998.

³⁴ Bernard VINCENT, « Consommation alimentaire en Andalousie orientale (les achats de l'hôpital royal de Guadix, 1581-1582) », *Annales ESC*, mai-juin 1975, p. 445-453.

³⁵ P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 776.

³⁶ Comtesse d'AULNOY, *Relation du voyage d'Espagne*, Paris, 1691, T. 1, p. 25 et T. 2, p. 273.

³⁷ P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 515-520. Le cas du Sud-Ouest aquitain confirme que l'étude des pratiques alimentaires ne peut aboutir qu'à la délimitation d'espaces géographiques flous marqués par des chevauchements

d'entrée privilégiée pour les saveurs venues d'Espagne. Certains voyageurs lors de leur passage en Béarn ou au Pays basque mettent d'ailleurs en avant la proximité de l'Espagne qui se manifeste ici de manière assez nette. Dans la traversée des landes en route vers Bayonne en 1797, Christian August Fischer note divers signes annonciateurs de l'Espagne qui apparaissent alors dans la cuisine :

« Dans toutes les auberges où nous descendîmes et qui étaient très convenables, j'ai remarqué déjà quelques petits traits qui se rapprochent des habitudes de vie espagnoles. On nous demandait, par exemple, si nous désirions de l'huile ou du beurre pour les plats, si nous souhaitions du chocolat ou du café, etc. »³⁸

L'usage abondant d'épices observé à propos de la cuisine espagnole est dénoncé aussi avec véhémence lors de repas servis aux voyageurs visitant la partie méridionale de l'Aquitaine. Dans une auberge d'Ixtassou en 1833, Viollet-Le-Duc souligne par exemple le goût poivré de la cuisine locale : « toute la cuisine basque des paysans (qui se borne à très peu de choses), dit-il, est poivrée de manière à emporter la bouche ; leur vin même semble avoir un goût de poivre ou de piment »³⁹. Si les remarques des voyageurs sur les liens entre l'Espagne et cette partie de l'Aquitaine ne sont pas dénuées de lieux communs, elles n'en révèlent pas moins des influences réelles, confirmées par l'analyse ponctuelle de quelques sources de la pratique (livres de comptes et inventaires après décès).

Parmi ces indices probants de l'influence directe de l'Espagne sur les consommations locales, on peut noter tout d'abord la présence de cidre dans des inventaires après décès de Saint-Jean-de-Luz ou d'Ascain alors que cette boisson ne figure pas dans le reste des inventaires aquitains de notre corpus⁴⁰. La *Statistique du département des Basses-Pyrénées* en l'An X signale d'ailleurs que le cidre est un breuvage commun dans cette province et qu'il y fut même autrefois un produit d'exportation⁴¹. En 1840, Gustave Flaubert de passage à Irun note également que le cidre est une boisson courante pour la population locale comme elle peut l'être de l'autre côté de la frontière⁴². L'achat de produits espagnols se rencontre plus souvent dans les livres de comptes des élites de l'Aquitaine méridionale : la présidente Roux de Gaubert en Béarn, par exemple, achète à plusieurs reprises des vins de Navarre et de l'huile en provenance d'Espagne⁴³. D'autres produits venus d'outre Pyrénées comme les piments sont aussi présents dans l'alimentation populaire béarnaise du XVIII^e siècle⁴⁴. Des liens commerciaux et une grande proximité géographique expliquent largement pourquoi l'influence de l'Espagne sur les consommations est ici beaucoup plus nette. Mais c'est surtout à Bayonne que la pénétration des mœurs alimentaires espagnoles en Aquitaine semble la plus incontestable. De nombreux indices permettent véritablement d'évoquer, à propos de cette ville, une gastronomie aux accents ibériques.

La consommation courante de chocolat tout d'abord démarque très nettement Bayonne du reste de l'Aquitaine où domine le café et rapproche cette ville du modèle espagnol si l'on se réfère en particulier aux propos du béarnais Faget de Baure en voyage à Pampelune à la fin

et des frontières incertaines ; sur ce sujet, voir C. ROLLAND-MAY, « Comportements alimentaires et organisation spatiale floue. Application au Nord-Est de la France », dans Jean PELTRE et Claude THOUVENOT, *Alimentation et régions*, Nancy, 1989, p. 325.

³⁸ A. RUIZ, *D'Allemagne outre-Pyrénées... op. cit.*, p. 72.

³⁹ Cité dans *Voyages au Pays Basque*, Pimientos, Urrugne, 1999, p. 19.

⁴⁰ AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 9848, Marie Goyetche, 27 avril 1772 ; Q 531, Martin Pagès, 1^{er} novembre 1793.

⁴¹ Général SERVIEZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Paris, An X, p. 28.

⁴² Cité dans *Voyages au Pays Basque*, Pimientos, Urrugne, 1999.

⁴³ AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41.

⁴⁴ C. DESPLAT, *Pau et le Béarn au XVIII^e siècle*, Biarritz, 1992.

du XVIII^e siècle : « ce joli goûter, dit-il, fut terminé par une tasse de chocolat, car sans chocolat point de repas en Espagne »⁴⁵. Cette boisson exotique très appréciée dans toute l'Espagne et qui pénètre progressivement à partir de ce pays dans toute l'Europe, occupe une place de tout premier plan à Bayonne illustrée par la création en 1761 d'une corporation de maîtres chocolatiers. La présence de chocolatières dans 51 % des intérieurs bayonnais contre seulement 7 % dans l'ensemble de l'Aquitaine démontre que le chocolat est ici un breuvage largement répandu dans l'ensemble de la société tant et si bien que des chocolatières sont présentes dans des milieux relativement modestes comme chez Jeanne Chouria, épouse d'un maître tonnelier⁴⁶. On peut même ajouter que le chocolat fait la réputation culinaire de Bayonne tout au long de la période comme en témoignent les factures des riches Aquitains qui se fournissent directement auprès de marchands de cette ville⁴⁷, les présents effectués par les échevins bayonnais⁴⁸ ou bien encore les remarques des voyageurs faisant étape dans la cité et qui omettent rarement d'évoquer ce produit renommé⁴⁹. La proximité de l'Espagne, les échanges commerciaux et la présence de colonies hispaniques expliquent en grande partie la pénétration de cette boisson à la saveur ibérique.

Le goût des olives et des agrumes confirme l'originalité d'une gastronomie bayonnaise du XVIII^e siècle imprégnée des mœurs alimentaires espagnoles. Dans les menus organisés par le corps de ville de Bayonne, des olives sont en effet servies dans un tiers des cas, chiffre largement supérieur à ce l'on a pu observer dans les autres villes du Sud-Ouest aquitain⁵⁰. De même, les oranges et les citrons présents respectivement dans 28 et 12 % des repas ont une fréquence d'apparition tout à fait remarquable qui montre la sensibilité des élites locales à des goûts et des saveurs que l'on retrouve de l'autre côté des Pyrénées. Les produits alimentaires espagnols sont d'ailleurs très présents à Bayonne dans l'ensemble de la société : Laborde-Noguès, riche marchand bayonnais, achète ainsi des vins et de l'huile en provenance d'Espagne ; les dépenses de l'hôpital de la manufacture mentionnent des sardines de Galice, de l'ail d'Espagne et de l'huile de Pampelune ; et l'on trouve encore, par exemple, du vin de Malaga dans les comptes des couvents des Carmes et des Jacobins⁵¹.

Si l'influence de l'Espagne se fait ressentir avec autant de force sur cette alimentation bayonnaise mieux éclairée par les sources, c'est principalement à cause de relations économiques et humaines intenses et étroites car le commerce bayonnais reste au XVIII^e siècle largement tourné vers l'Espagne⁵². Le séjour de la reine douairière Marie-Anne de Neubourg et de son entourage à Bayonne de 1706 à 1738⁵³ contribue aussi très certainement à la diffusion et au succès de certains aspects de la gastronomie espagnole auprès des élites

⁴⁵ Jacques FAGET DE BAURE, *Un voyageur béarnais en Navarre à la fin du XVIII^e siècle*, présenté et annoté par C. DESPLAT et A. BLAZQUEZ, Tarbes, 1997, p. 25.

⁴⁶ AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 4505, Jeanne Chouria, 3 août 1779.

⁴⁷ Le bordelais François-Léon de Galatheau (AD Gironde, 17 J 82) ou l'agenais Ganet de Sevin (AD Lot-et-Garonne, 30 J 86) achètent régulièrement du chocolat auprès de marchands bayonnais.

⁴⁸ AM Bayonne, CC 329, 335, 729, etc.

⁴⁹ Par exemple, Fischer en 1797, A. RUIZ, *D'Allemagne outre-Pyrénées...*, *op. cit.*, p. 79 ; H-O. REICHARD, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810.

⁵⁰ P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 516. A titre de comparaison, les olives ne sont présentes que dans 7 % des menus à Bordeaux et dans 6 % à Agen.

⁵¹ AM Bayonne, Ms 665, livre de recettes et de dépenses de Laborde-Noguès (1758-1770) ; AM Bayonne, GG 259 et Josette PONTET, « La lutte contre la pauvreté et la mendicité à Bayonne au XVIII^e siècle », *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 193-217 ; AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, fournitures des Carmes (1759-1772) ; H 120-121, dépenses des Jacobins (1724-1737).

⁵² J. PONTET, *Bayonne. Un destin de ville moyenne à l'époque moderne*, Paris, 1990.

⁵³ J. PONTET, « Une reine en exil : le reine Marie-Anne de Neubourg et sa cour à Bayonne (1706-1738) », dans Jean-Pierre POUSSOU, Roger BAURY, sous dir. de, *Monarchies, noblesses et diplomaties européennes. Mélanges en l'honneur de Jean-François Labourdette*, Presses de l'université Paris-Sorbonne, Paris, 2005.

locales, relayés notamment par l'installation dans la ville de plusieurs cuisiniers de la reine⁵⁴. Cependant, il ne faut pas assimiler abusivement, comme pourraient le suggérer certains voyageurs, la cuisine bayonnaise à la cuisine espagnole. Lorsqu'en 1835, Prosper de Lagarde voit en Bayonne un « avant-goût de l'Espagne »⁵⁵ ou que Théophile Gautier un peu plus tard évoque à son propos « une ville presque espagnole pour le langage et les mœurs »⁵⁶, ils renvoient plus à un stéréotype, fruit d'une certaine exagération liée à l'attrait de l'exotisme, qu'à la réalité des consommations locales, du moins en termes d'alimentation. En effet, Bayonne appartient très clairement à la culture alimentaire aquitaine par ses goûts et ses manières de faire, même si cette ville constitue très certainement un relais efficace dans la diffusion des saveurs de l'Espagne vers le reste de l'Aquitaine⁵⁷.

Évaluer l'influence de l'Espagne dans la construction et l'évolution de la culture alimentaire aquitaine entre la fin du XVII^e et le milieu du XIX^e siècle est une tâche difficile dont il n'est possible d'esquisser que quelques grands traits. Le manque de points de comparaison ainsi que toutes les nuances provinciales de l'alimentation en Espagne ne permettent pas de dresser de conclusions générales et définitives. Il semble cependant qu'entre l'Espagne et l'Aquitaine, la proximité géographique et les échanges commerciaux entraînent l'appartenance à une même vaste aire culinaire caractérisée par le goût du poisson, du vin, des boissons exotiques, des fritures à l'huile d'olive, l'attrait des saveurs relevées et la maîtrise de savoir-faire comme les salaisons. Plus qu'une influence profonde de l'Espagne, cette analyse permet de comprendre que la culture alimentaire aquitaine et la culture alimentaire espagnole partagent des bases communes. Seul peut-être l'attrait de l'exotisme ibérique chez les élites, illustré par la diffusion modeste du chocolat, témoigne d'une pénétration des mœurs espagnoles dans la culture alimentaire aquitaine. En revanche, la partie méridionale de l'Aquitaine apparaît beaucoup plus sensible aux saveurs venues d'Espagne et ce à tous les niveaux de la société. Dans ce domaine, les goûts bayonnais avec le chocolat, les olives ou le cidre témoignent d'une appropriation partielle des habitudes alimentaires espagnoles. Mais ce lien fonctionne-t-il dans l'autre sens ? La seule chose que l'on puisse affirmer à ce sujet, c'est que les élites espagnoles du XVIII^e siècle, comme toutes les élites européennes de l'époque, ont adopté les modes culinaires françaises pour leur repas d'apparat⁵⁸. L'exemple de l'Aquitaine et de l'Espagne permet en tout cas de confirmer le rôle fondamental des apports extérieurs dans la construction des cultures alimentaires régionales en France au cours du XVIII^e siècle. L'Aquitaine d'alors est bien une Aquitaine ouverte qui sait parfaitement profiter des produits antillais mais aussi des saveurs venues de l'autre côté des Pyrénées⁵⁹. Dans une situation assez proche de la Provence soumise elle aux influences culinaires méditerranéennes et italiennes, l'Aquitaine et sa cuisine sont en perpétuel mouvement, prêtes à accueillir la nouveauté et l'exotisme.

⁵⁴ AM Bayonne, CC 130 et J. PONTET, « Le recensement de 1830 », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 169.

⁵⁵ P. de LAGARDE, *Voyage dans le pays basque*, Paris, 1835, p. 72.

⁵⁶ Cité dans Jean-René AYMES, *Voir, comparer, comprendre. Regards sur l'Espagne des XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, Presses Sorbonne Nouvelle, 2003, p. 238.

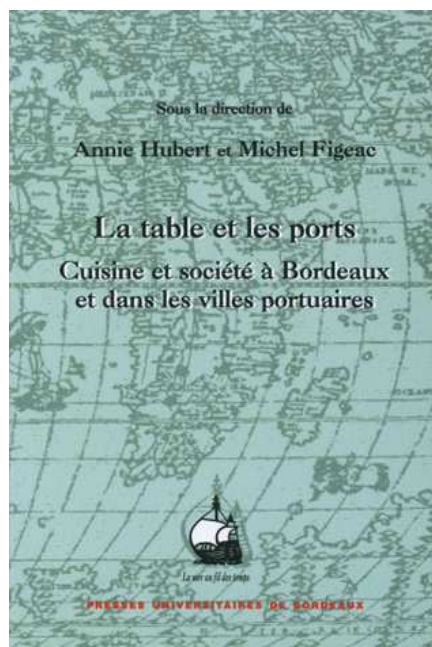
⁵⁷ P. MEYZIE, *op. cit.*, p. 517-520.

⁵⁸ M. M. MARTINEZ LLOPIS, *op. cit.*, p. 309.

⁵⁹ J. PONTET, « L'Aquitaine atlantique (XVI^e-XVIII^e siècles) ou les siècles de la croissance », dans Anne-Marie COCULA, sous dir. de, *Aquitaine 2000 ans d'histoire*, Bordeaux, éd. Sud-Ouest, 2000, p. 94.

La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle

« La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83.



Les voyageurs de passage dans la capitale de la Guyenne de la fin du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle comme Arthur Young, François de la Rochefoucauld ou Johanna Schopenhauer font unanimement l'éloge de la table des négociants¹ ; dans les hôtels particuliers de la noblesse bordelaise, les inventaires après décès laissent également entrevoir une vaisselle luxueuse qui sert d'écrin à des mets raffinés lors de somptueuses réceptions². Mais les goûts alimentaires de ces élites urbaines ne sont finalement perçus qu'à travers le regard des voyageurs ou les estimations des notaires. Grâce à la conservation de nombreux menus du XVIII^e siècle, l'étude de la table de la Jurade permet, dans une certaine mesure, de dépasser ces approches indirectes et forcément partielles pour accéder aux goûts alimentaires des élites au cœur de « l'âge d'or bordelais »³.

Dans le cadre de ce colloque organisé par la mairie de Bordeaux, il était normal de s'intéresser à la Jurade, ancêtre de la municipalité bordelaise. Héritée du Moyen-Âge, cette institution gère notamment la police de la ville et l'ordre public⁴ ; elle est composée de six

¹ M. FIGEAC, « Bordeaux, porte océane dans les récits de voyage d'A. Young à Stendhal », dans *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, 1999, p. 441-456 ; pour une approche plus générale sur le rapport entre les voyageurs et la table dans le Sud-Ouest aquitain, voir notre article, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes de LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321

² M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, 1996 et *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, 2001.

³ P. BUTEL et J-P. POUSSOU, *La vie quotidienne à Bordeaux au XVIII^e siècle*, Paris, 1980, p. 9.

⁴ M. FIGEAC, « Les élites bordelaises », dans M. FIGEAC, sous dir. de, *Histoire des Bordelais. La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, 2002, p. 61-62. Comme le rappelle l'auteur, en dehors de son organisation institutionnelle, l'histoire de la Jurade au XVIII^e siècle reste encore largement méconnue.

officiers municipaux (deux nobles, deux avocats, deux bourgeois, surtout négociants) auxquels s'ajoutent un maire, très souvent absent au XVIII^e siècle, un lieutenant du maire, un procureur-syndic, un clerc secrétaire et un trésorier pour former le corps de ville de Bordeaux⁵. Par sa composition sociale, la table de la Jurade reflète donc les pratiques alimentaires des élites urbaines du XVIII^e siècle.

De nombreuses traces sur leurs comportements alimentaires sont conservées dans les archives de la ville. Pour faire servir des repas quotidiens ou des festins plus copieux, les magistrats avaient en effet l'habitude de faire appel à des traiteurs qui prenaient soin de rédiger un compte détaillé de tous les plats confectionnés et des frais annexes comme le vin ou la vaisselle cassée afin de se faire payer ultérieurement. Ces factures précises s'apparentent donc à de véritables menus, sources particulièrement intéressantes pour une histoire des goûts alimentaires⁶. Dans le cadre de cette étude, nous avons réuni, pour l'ensemble du XVIII^e siècle, 52 menus qui représentent un total de 826 plats différents. Quelques-unes de ces factures sont conservées dans les archives du corps de ville⁷, mais, leur très grande majorité, concernant les années 1740-1757, sont classées dans le fond de l'intendance de Guyenne⁸, car les dépenses des jurats bordelais étaient alors étroitement contrôlées par l'intendant Tourny qui exigeait un double des pièces de dépenses afin d'éviter tout abus.

Les banquets édilitaires sont pour Bordeaux, comme pour toutes les villes d'Ancien Régime⁹, une source de prestige et un excellent moyen d'afficher son pouvoir, sa richesse et sa fidélité à la monarchie. Le dynamisme économique et l'ouverture sur le monde de la capitale de la Guyenne au XVIII^e siècle favorisent les transformations des goûts et la réputation culinaire de la cité. On peut se demander, dans ces conditions, comment la table de la Jurade, vitrine de la gastronomie locale, témoigne des dynamiques, des évolutions, voire de l'éventuelle originalité de la culture alimentaire d'une ville portuaire des Lumières.

Pour saisir à grands traits les goûts de ces magistrats d'Ancien Régime, nous verrons dans un premier temps que tous ces repas officiels et « publics », régis par les usages et les préséances, sont également guidés par des motivations politiques, engendrant des dépenses qui pèsent parfois lourdement sur les finances municipales. Ces repas de prestige nous offre ensuite un témoignage précieux sur des goûts raffinés et novateurs, parfaites illustrations d'une table d'élites sensibles aux modes et au luxe alimentaire, sources de distinction sociale. Nous verrons rapidement, pour terminer, que cette ouverture n'empêche pas de discerner des consommations aux accents régionaux et en décalage avec les normes culinaires du temps, qui laissent entrevoir les pourtours d'une gastronomie bordelaise dans cette France du XVIII^e siècle.

⁵ F-G. PARISET, sous dir. de, *Bordeaux au XVIII^e siècle*, Bordeaux, 1968, p. 53.

⁶ Sur les tendances récentes de l'histoire de l'alimentation, voir J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

⁷ AM Bordeaux, AA 25 et CC 1114.

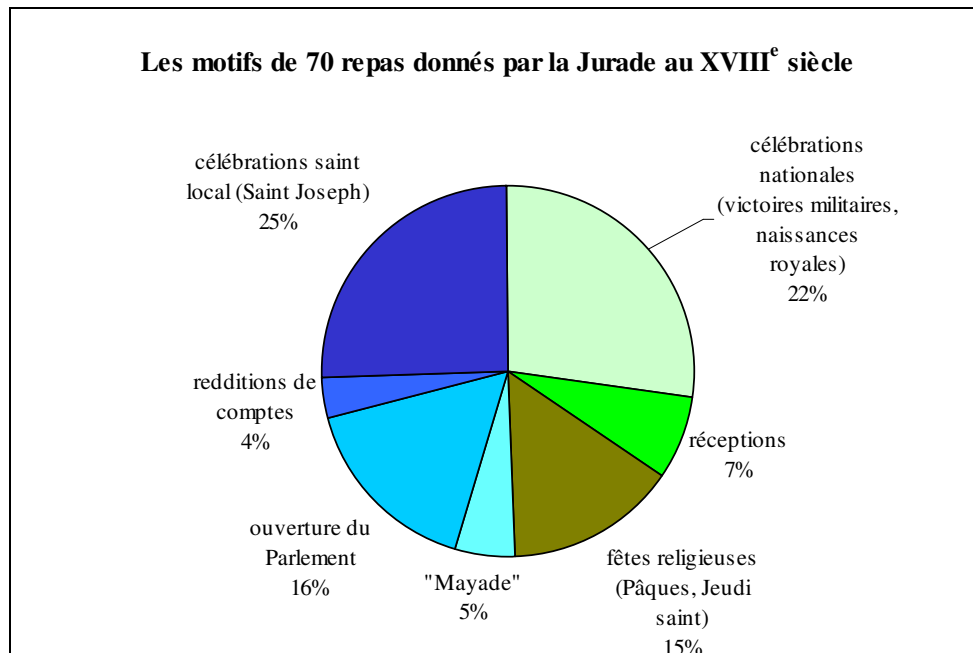
⁸ AD Gironde, C 1042-1048, comptes de la Jurade. Une partie de ces menus ont été édités au début du XX^e siècle par F. THOMAS, « Les dîners de MM. Les Jurats du 12 novembre 1756 au 28 août 1758 », *Revue philomatique de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 1912, p. 129-140.

⁹ De nombreuses études abordent ce sujet. Voir, par exemple, J-P. LEGUAY, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV^e siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359 et « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV^e et XV^e siècles », dans *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du colloque de Rouen, Rouen, 1992, p. 187 ; E. VIAL, « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300, 377-401 ; M. WOLFE, « The Culinary Art of Politics in Early Modern Amiens », dans *Le second ordre: l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, p. 251-262.

Gastronomie, pouvoirs et politique

Les repas officiels rythment la vie du corps de ville tout au long du XVIII^e siècle, signe du lien très fort qui unit la gastronomie, les pouvoirs et la politique, sous l'Ancien Régime comme aujourd'hui. Avant l'étude du contenu de ces menus, l'analyse de leurs circonstances et des motifs de ces agapes permet de souligner combien cette alimentation de prestige occupe une place centrale dans la vie de la cité.

Le graphique suivant montre que ces repas sont organisés pour des raisons nombreuses et variées, qui sont celles que l'on retrouve dans la plupart des villes du royaume à la même époque.



On peut distinguer en premier lieu ceux qualifiés de « repas d'usage » par le trésorier de la ville et qui ont lieu chaque année à la même date. A Bordeaux, on en compte cinq¹⁰ : un pour la Saint-Joseph, jour de la procession dans la ville (19 mars), un le Jeudi saint où le corps de ville visite les églises, un le 1^{er} mai (Mayade), un autre la veille de la Saint Jean et un dernier pour l'ouverture du Parlement au mois de novembre¹¹ ; ils représentent à eux seuls près de la moitié des banquets. Le deuxième ensemble de repas officiels, qui se produisent également d'une année sur l'autre, concerne directement la vie du corps de ville et le déroulement du calendrier édilitaire : l'élection des magistrats, la reddition des comptes ou la levée de la milice donnent lieu à des banquets qui réunissent tous les Jurats. A tous ces repas usuels s'ajoutent des banquets exceptionnels lors des festivités nationales comme les victoires militaires célébrées par des Te Deum¹² ou les naissances royales. Au milieu du XVIII^e siècle, les victoires de la Guerre de Succession d'Autriche dans les Pays-Bas espagnols sont ainsi fêtées à Bordeaux par de nombreux banquets édilitaires : la victoire de Charleroi le 28 avril 1746, la prise de Mons le 31 juillet ou celle de Namur le 20 octobre¹³. La part importante de

¹⁰ A Toulouse, ces banquets rituels sont au nombre de 6 par an ; voir A. BABEAU, *La ville sous l'Ancien Régime*, Paris, 1997, (1^{ère} édition en 1880), p. 179.

¹¹ AM Bordeaux, CC 1111.

¹² Le rôle fondamental de ces cérémonies imposées par le pouvoir monarchique dans les capitales provinciales a été souligné par M. FOGEL, *Les cérémonies de l'information dans la France du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, 1989.

¹³ AD Gironde, C 1042.

ces événements nationaux parmi les motifs bordelais témoigne peut-être de la fidélité du corps de ville à la monarchie¹⁴. S'ils sont les moins nombreux, les banquets officiels les plus fastueux ont lieu lors de la réception de grands personnages comme l'intendant, l'archevêque, le gouverneur, des ambassadeurs et surtout des membres de la famille royale. Grande capitale provinciale située sur la route de l'Espagne, Bordeaux honore régulièrement ces hôtes prestigieux : ainsi, à l'occasion de l'arrivée en 1745 de Mgr de Lussan, nouvel archevêque de Bordeaux, les jurats font préparer un grand festin servi sur la Garonne à bord de la maison navale¹⁵ ; en 1758, c'est au tour du maréchal de Richelieu, gouverneur de la province de Guyenne, d'être reçu lors de repas fastueux organisés par les magistrats¹⁶.

En moyenne, chaque année, les magistrats bordelais offrent donc une douzaine de repas pour honorer les pouvoirs, respecter les usages et les préséances, afficher le prestige de la cité et sans doute aussi pour satisfaire un goût évident de la bonne chère. Ces repas, dans leur diversité, permettent d'aborder toutes les facettes des comportements alimentaires festifs des élites urbaines, du simple repas de travail servi aux Jurats jusqu'au festin d'apparat réunissant toutes les notabilités de la ville. Dans ces grandes occasions, les magistrats bordelais n'hésitent d'ailleurs pas à dépenser des centaines de livres auprès des traiteurs les plus renommés de la ville¹⁷ pour présenter la meilleure table possible.

Ces banquets officiels sont pour la ville de Bordeaux un investissement de prestige essentiel. Chaque année, de 1000 à 1500 livres sont dépensées rien que pour les repas d'élections¹⁸. Les comptes de la Jurade montrent que les années 1750-1760 représentent l'apogée de ce genre de frais. L'enrichissement de la ville grâce au commerce colonial explique en partie cette croissance jusqu'à la fin des années 1760. Le déclin qui s'amorce alors est peut-être le contrecoup des réformes ministérielles successives sur l'autonomie et les finances des corps de ville¹⁹ qui placent leurs comptes sous le contrôle étroit de l'intendant ; les banquets sont alors moins nombreux et les frais plus limités, suivant ainsi une chronologie déjà observée à Lyon²⁰.

Les autorités monarchiques s'inquiètent alors en effet du poids de ces dépenses de bouche pas toujours justifiées à leurs yeux. Dans une lettre du 28 septembre 1756, adressée au contrôleur général Peyrenc de Moras, l'intendant Tourny dénonce « la dissipation et le peu d'ordre qu'il y a dans l'administration de l'hôtel de ville »²¹. Pour illustrer son propos, Tourny évoque un repas de 20 à 24 couverts donné par les magistrats le 4 août, à l'occasion de la prise du fort Saint Philippe, au cours duquel 100 bouteilles de vin de Champagne et 100 bouteilles de vin des Canaries ont été dégustées pour un total de 500 livres. Le commissaire royal s'étonne du montant de la dépense et sous-entend quelques abus : « je n'ai garde, dit-il, d'attribuer à aucun des Jurats d'avoir profité de ce qui je trouve en faux compte, mais vous sentez, Mr, que c'est à peu près le même inconvénient pour la ville que son revenu se dissipe ou en le prenant ou en le laissant prendre. » Ces investissements de prestige sont des

¹⁴ Ces motifs nationaux occupent beaucoup moins de place dans d'autres villes de la région comme Libourne, Agen et Bayonne.

¹⁵ AD Gironde, C 1042.

¹⁶ AD Gironde, C 1050.

¹⁷ La plupart des factures de notre corpus sont celles du traiteur Boulon qui travaille également dans les années 1750-1760 pour la chambre de commerce de Bordeaux et l'Intendant de Guyenne.

¹⁸ Divers indices convergents permettent de penser que cette somme comprend en fait le dîner et le souper du jour de l'élection. A titre de comparaison, un repas d'élection de 1000 livres correspond à peu près à 600 fois le salaire moyen journalier d'un maçon bordelais au milieu du XVIII^e siècle..

¹⁹ M. BORDES, *L'administration provinciale et municipale en France au XVIII^e siècle*, Paris, 1972.

²⁰ E. VIAL, *art. cit.*, p. 293.

²¹ AD Gironde, C 1080.

consommations de luxe qui conduisent à quelques dérives, sources de conflit entre l'intendant et la Jurade.

Ces banquets officiels participent surtout à une mise en scène des pouvoirs. Dans une société d'Ancien Régime régie par les préséances, la table est un lieu d'expression des hiérarchies. La prodigalité et l'abondance doivent illustrer la puissance et la richesse de la cité. Plus d'une centaine de personnes prend part à certains de ces banquets, comme le 4 août 1756 où 3 tables de 30 couverts, une de 18 et une de 10 sont dressées pour les réjouissances de la prise du port Marion²². La relation du dîner organisé pour la naissance du Dauphin le 22 septembre 1729, témoigne de l'éclat de ces festivités édilitaires lorsqu'elles réunissent autour de la même table toutes les notabilités locales :

A une heure après midi, ceux qui se trouvèrent à la tête du clergé, Monsieur le Premier Président, tous les Présidens à Mortier et tous les Conseillers du Parlement ; Monsieur l'Intendant, Monsieur le Premier Président de la Cour des Aydes, plusieurs Présidens et Conseillers de la même Cour ; les Trésoriers de France, les Secrétaires du Roy, toute la Noblesse, Les Commandans des trois forts avec tous les officiers de la Garnison, Les Avocats et les notables Bourgeois qui avoient passé par les Charges et qui tous avoient été invitez, se rendirent à l'Hôtel de Ville où Madame la Première Présidente, Madame l'Intendante, et toutes les Dames de Distinction étoient déjà arrivées. Les Jurats firent servir six tables de vingt-cinq couverts chacune, et dix autres tables de douze, de huit et dix couverts, toutes également couvertes des mets les plus exquis et les mieux apprêtez [...]

Les Vins de Grave, de Champagne et de Canarie y furent distribuez abondamment.... Ce repas égayé par une musique d'instrumens nombreux et délicate, ne finit qu'après cinq heures [...]. A dix heures, on servit un ambigu avec le même ordre, la même propreté et la même magnificence que le Diné.²³

Le service à la française participe lui aussi au faste de ce repas d'apparat de plus de 200 convives. Une légère digression me semble ici nécessaire pour bien comprendre les principes de ces repas qui ne se déroulent pas, contrairement à nos habitudes actuelles, selon un ordre purement chronologique qui voit les plats se succéder devant chaque convive. Dans le service à la française en effet, tous les plats sont disposés en même temps et de manière symétrique sur la table ; chacun se sert alors des plats qu'ils désirent en toute liberté et selon l'ordre qui lui convient. Le repas est en outre divisé en plusieurs services liés au renouvellement complet des plats sur la table : le premier comporte généralement les potages et les entrées, le second est celui des rôts, le troisième celui des entremets et le quatrième celui du dessert. Cette structure n'est que schématique et peut légèrement varier d'un repas à l'autre, mais elle correspond parfaitement aux menus de la Jurade, comme à ceux de toutes les élites dans l'Europe du XVIII^e siècle²⁴. Le menu du souper servi le 21 novembre 1745 permet de saisir quel est le cadre d'expression de la gastronomie des magistrats bordelais, car le traiteur y indique de manière explicite la fonction des plats et suggère l'organisation d'un repas en trois services avec d'abord les entrées (bécasses aux truffes), puis les rôts (lapereaux, perdreaux) et enfin les entremets (pain au jambon, choux)²⁵. Le nombre de plats différents par repas a de quoi nous surprendre aujourd'hui, mais, il faut rappeler que chaque convive ne mange pas de tous les mets présentés sur la table, mais choisit quelques plats selon ses envies. La qualité de la table provient donc avant tout de la très grande variété des victuailles. Les repas de la Jurade au XVIII^e siècle, dans leurs structures, sont conformes aux usages en vigueur chez les élites.

²² AD Gironde, C 1043.

²³ AM Bordeaux, AA 25.

²⁴ La répartition des plats selon leurs fonctions (entremets, entrée, etc.) révèle une prédominance des entées et des rôts qui correspond à une tendance du XVIII^e siècle. Voir J-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, 2002.

²⁵ AD Gironde, C 1042, 21 novembre 1745. Voir le détail de ce menu dans l'annexe 1.

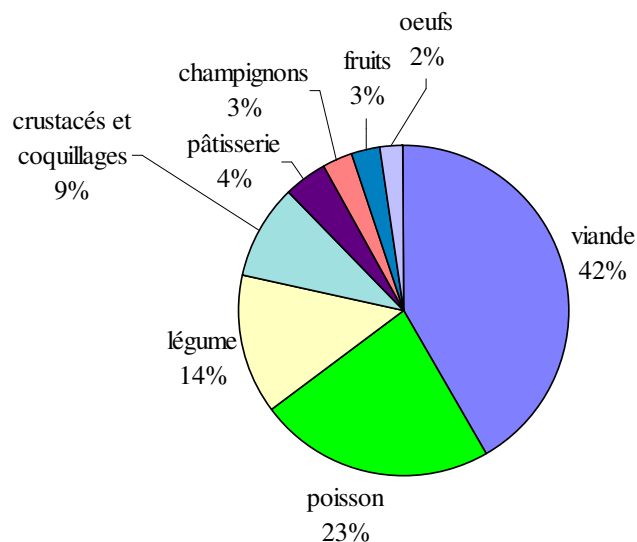
Ce récit sommaire des conditions dans lesquelles sont donnés ces banquets permet de voir que l'art de la table rejoint le goût de la bonne chère et la représentation des pouvoirs. La richesse de la cité, l'émulation entre les pouvoirs présents dans la ville et le poids de préséances créent assurément autour de la table de la Jurade des circonstances favorables à l'expression d'une gastronomie locale raffinée.

Une table d'élites aux goûts raffinés et à la mode

Si l'on s'intéresse maintenant à ce que mangent les Jurats et leurs invités, on constate que leurs goûts alimentaires sont largement représentatifs de la haute cuisine du XVIII^e siècle telle qu'elle apparaît chez les élites parisiennes et dans les livres de cuisine. La diversité, la rareté et le raffinement des mets sont les signes distinctifs de cette alimentation de notables urbains.

Chaque repas compte en moyenne 16 plats différents²⁶ ; leur répartition par grande famille d'aliments (poisson, viande, fruits, etc.) témoigne de la qualité de la table municipale.

Répartition des plats par catégorie



Cette alimentation, très nettement carnée, correspond à l'image classique de la table des élites de l'époque moderne ; le petit gibier, couramment servi aux magistrats²⁷, renvoie notamment aux usages de la noblesse et des grands seigneurs. Mais, d'autres catégories comme le poisson ou les légumes sont également consommées. Dans cette diversité, la place du poisson auquel on peut ajouter les crustacés et les coquillages, est assurément la plus originale, signe d'un goût manifeste des jurats pour les produits de la mer, des fleuves et des étangs. Même si le grand nombre de repas maigres à l'intérieur de notre corpus (22 sur 52) justifie sans doute ce pourcentage important, la consommation de poisson en gras confirme néanmoins cette tendance bordelaise. Ces produits des eaux accompagnent même parfois les viandes dans des recettes comme le filet de bœuf aux anchois, les poulets aux écrevisses ou les poulardes aux huîtres. Contrairement aux idées reçues, la prédominance des viandes n'implique pas non plus

²⁶ Ce chiffre est d'autant plus significatif que les desserts, souvent sur des factures à part, ne sont que rarement énumérés en détail dans les menus des traiteurs.

²⁷ Le gibier à plumes représente 24 % des plats de viande et le petit gibier à poils 13 %.

obligatoirement l'absence de produits frais tels que les fruits et surtout légumes. Ces derniers ne représentent certes que l'aliment de base de 14 % des plats, mais sont présents dans 43 % des repas ; consommés en maigre comme en gras, les légumes sont des composantes à part entière de l'alimentation festive des édiles bordelaises. Quant aux fruits, ils représentent l'essentiel des desserts, soit nature, soit en compote. Il faut cependant noter que ce pourcentage réduit de fruits (3%) s'explique par le fait que les desserts sont, soit énumérés à part sur une autre facture, soit présentés sous le terme générique de dessert, car ils sont préparés par un autre professionnel comme un confiseur ; ils n'entrent donc pas intégralement dans le champ documentaire de notre analyse.

Le prestige de cette table naît également des modes de préparation et de la recherche du meilleur dans ce domaine. Pour les grosses pièces (poisson, viande), la cuisson rôtie est privilégiée. Volailles, gibiers, gros poisson sont préparés à la broche sans apprêts particuliers : levrauts et bécasses notamment sont très prisés. Des créacs et des brignes, dénominations locales de l'esturgeon et du bar, sont également cuisinés de la sorte²⁸. D'autres plats, notamment en entrée ou en entremets, témoignent d'une cuisine plus complexe et raffinée à l'image des nombreuses terrines, pâtés et tourtes, expression privilégiée de la créativité culinaire des traiteurs : les tourtes de lapereaux garnis de ris, truffes, champignons et mousserons, les terrines de lamproie, et les petits pâtés de saumons régaleront assurément les convives²⁹. Les pâtisseries sucrées, beaucoup moins nombreuses, sont essentiellement représentées par les choux à la crème très prisés des magistrats. Les préparations « simples » comme les cuissons à la broche, les fritures sans apprêts particuliers restent cependant les plus nombreuses³⁰, signe d'une volonté novatrice de préserver et de mettre en valeur la saveur propre des aliments.

En parcourant le menu du repas servi le 12 novembre 1753, on peut saisir tous ces attributs de la table de la Jurade bordelaise.

Pour Messieurs les Jurats le 12 novembre 1753 pour l'ouverture du Parlement

Une pièce de bœuf.....	12 l.
2 potages.....	7 l.
une terrine de bécasses.....	10 l.
une terrine de lapereau.....	12 l.
une entrée de perdreaux.....	15 l.
une entrée de fricandeau.....	8 l.
petits pâtés.....	4 l.
saucisses et boudins.....	3 l. 10 s.
andouilles panées.....	3 l.
2 marinades de cervelles de veau.....	4 l.
un levraut.....	6 l.
2 lapereaux.....	5 l.
un faisan.....	15 l.
3 perdreaux.....	10 l.
14 bécassines.....	14 l.
2 poulardes.....	4 l. 10 s.
salades.....	1 l. 10 s.
un jambon.....	12 l.

²⁸ AD Gironde, C 1042

²⁹ AM Bordeaux, CC 1114, 27 juillet 1715 ; AD Gironde, C 1042, 1^{er} avril 1754 ; C 1043, 19 mars 1753

³⁰ Les préparations « nature », c'est-à-dire sans la mention d'aucun condiment ou d'une recette particulière, représente 38 % des plats.

2 plats d'écrevisses.....	10 l.
une omelette à la noaille.....	6 l.
un bonnet de turc.....	7 l.
un gâteau de lapereau.....	10 l.
un plat de choux fleurs.....	5 l.
truffes.....	15 l.
un plat de pieds à la sainte Menon.....	4 l.
une friture d'huîtres vertes.....	4 l.
une tourte de pêches.....	5 l.
un plat de feuillantines.....	3 l.
2 plats de cèpes.....	5 l.
huîtres vertes.....	4 l.
dessert.....	24 l.
vin pour la table.....	20 l.
vin d'Alicante.....	12 l.
vin pour les domestiques.....	10 l.
café.....	5 l.

Total : 300 l. 10s.

La viande est omniprésente dans 17 plats sur 31. Le repas débute au premier service avec des potages et plusieurs entrées laissant une place importante à la viande, en particulier à la charcuterie. Le second service des rôts constitue le cœur du repas avec une abondance de petits gibiers rôtis. Le troisième service est composé d'entremets variés de légumes, d'huîtres et de dessert. Tout au long du dîner, les pâtisseries sous forme de pâtés, terrines, tourtes et gâteaux comme le bonnet de turc³¹ sont bien représentées. Ce menu laisse aussi clairement apparaître l'influence des nouvelles règles de la cuisine avec de nombreuses préparations natures (faisan, levraut), la présence de viande de boucherie (pièce de bœuf) et la consommation de légumes (choux-fleurs, salades).

L'étude des menus montre en effet clairement que les Jurats suivent les modes du temps telles qu'on les retrouve, par exemple, dans l'un des best-sellers du milieu du XVIII^e siècle *La Cuisinière bourgeoise* de Menon³². Loin d'être en retard par rapport à Paris, les magistrats bordelais et leurs convives épousent les nouvelles saveurs et les nouveaux usages de cette cuisine, illustrés par les légumes verts, les aromates indigènes et les produits exotiques.

L'enracinement de la consommation de viande de boucherie constitue un premier indice de l'adoption de ces nouveaux goûts. En effet, le bœuf, le veau et le mouton, longtemps négligés par les élites sur leur table de fête, sont largement installés puisque la viande de boucherie représente 32 % des plats de viande, avec, par exemple, des fricandeaux³³ de veau, des longes de veau aux oignons³⁴ ou des gigots³⁵. Le bœuf, en particulier, considéré par la diététique ancienne comme une viande populaire pour les travailleurs de force, incompatible

³¹ Cette pâtisserie tire son nom de l'utilisation d'un moule en forme de turban qui vraisemblablement la rapproche du kouglof que nous connaissons aujourd'hui.

³² A. GIRARD, « Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, octobre-décembre 1977, p. 497-521

³³ Tranche de veau très fine.

³⁴ AD Gironde, C 1042, 5 décembre 1745.

³⁵ AD Gironde, C 1042, 12 mai 1754.

avec des estomacs délicats³⁶, est devenu au XVIII^e siècle dans les menus de la Jurade un aliment courant. Il est mentionné dans un quart des repas si bien, par exemple, que des filets de bœuf sont proposés à plusieurs reprises aux convives. Ce mouvement s'accompagne d'une individualisation plus précise des morceaux illustrée par la consommation de « robe bif » d'agneau, de côtelettes aux herbes et de longes de veau aux oignons³⁷.

Les légumes verts et les aromates indigènes caractérisent eux aussi l'influence de cette « nouvelle » cuisine qui redécouvre les espèces locales. Artichauts, asperges, choux-fleurs et épinards figurent parmi les légumes les plus courants à la table des Jurats. Salade, choux-fleurs et artichauts font même partie des 20 aliments de base les plus fréquents³⁸. Dans les livres de cuisine, ils ont peu à peu supplanté les féculents et les légumes anciens comme les fèves³⁹. On les retrouve à Bordeaux préparés en friture, en marinade ou avec de la crème. Parallèlement, les condiments indigènes (oseille, ail, oignon) commencent au milieu du siècle à gagner une place croissante et à supplanter les épices exotiques, tel le safran, héritées de la cuisine médiévale⁴⁰. A la table des Jurats, le basilic connaît ainsi un beau succès, servant à préparer des pigeons, des anguilles ou des cervelles de veau au basilic⁴¹. Ces transformations apparues au XVIII^e siècle révèlent la sensibilité des élites bordelaises aux modes culinaires, comme leur adoption précoce des boissons exotiques. Le café est en effet largement implanté, puisqu'il clôture la plupart des repas du corps de ville ; dans le menu le plus ancien de notre corpus daté de 1715⁴², on constate que cet usage est déjà établi, plaçant les édiles bordelais à la pointe des modes. Dans une moindre mesure, le chocolat s'immisce aussi à travers les desserts sous forme de crème à partir des années 1740⁴³, témoignant ainsi des capacités d'appropriation de la culture alimentaire des élites municipales bordelaises.

Ces repas de qualité, aux saveurs raffinées et nouvelles, ne seraient toutefois pas complets sans quelques bouteilles de vin. Les consommations qui accompagnent les repas éditaires concernent le plus souvent des vins méditerranéens tels le Malaga, le vin des Canaries, d'Alicante (vois menu ci-dessus) et celui de Frontignan : une facture d'avril 1755 porte ainsi sur l'achat de 3142 bouteilles de vin de Frontignan et une autre de février 1756 sur un volume de 3250 bouteilles⁴⁴, signe évident du goût des magistrats pour ce breuvage. Ces vins dits de liqueurs, aux arômes sucrés, sont appréciés par toutes les élites du XVIII^e siècle, à Bordeaux, à Toulouse, à Chartres comme à Paris⁴⁵. Les vins locaux n'occupent finalement qu'une place modeste, mais qui s'accroît dans la seconde moitié du siècle. Les vins de Graves sont les premiers à être servis à plusieurs reprises aux Jurats et à leurs hôtes, comme lors du passage en 1701 de Philippe V en route vers l'Espagne⁴⁶. Le vin de Haut-Brion, symbole de

³⁶ J-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie », dans J-L FLANDRIN et M. MONTANARI, *ouvr. cité*.

³⁷ AD Gironde, C 1042, 19 novembre 1747 ; C 1041, 21 novembre 1745 ; C 1042, 5 octobre 1745.

³⁸ Voir, dans l'annexe 2, le graphique représentant les 20 aliments de base les plus fréquents dans les menus de la Jurade.

³⁹ J-L. FLANDRIN, « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV^e au XVIII^e siècle », dans D. MEILLER et P. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 157-162

⁴⁰ B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris, 2002.

⁴¹ AD Gironde, C 1042, 12 mai 1754 ; 12 novembre 1746.

⁴² AM Bordeaux, CC 1114, 27 juillet 1715.

⁴³ AD Gironde, C 1042, dîner du 20 novembre 1745 servi en l'honneur de l'archevêque.

⁴⁴ AD Gironde, C 1041.

⁴⁵ M. TAILLEFER, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, 2000 ; B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit de la Renaissance à la Révolution en Beauce et en Perche*, Chartres, 1989, p. 62 ; A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, 1988, p. 82 ; N. LEMÂÎTRE, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *la France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, 1984, p. 385.

⁴⁶ R. CELESTE, *Le Roi d'Espagne à Blaye, Bordeaux et Bazas (1700-1701)*, Bordeaux, 1908.

cet essor des grands crus⁴⁷, apparaît lui aussi à leur table lors de grandes occasions⁴⁸ : en septembre 1757, lors de la visite du maréchal de Thonon, les magistrats achètent une barrique de vin rouge de Haut-Brion de 1754 d'une valeur de 200 livres⁴⁹, confirmant ainsi que les pratiques alimentaires festives des magistrats bordelais s'inscrivent dans le sillage des modes de leur époque et que parfois même les élites urbaines provinciales peuvent être à l'initiative de nouveaux goûts comme celui des vins rouge vieux de qualité.

La gastronomie mise en valeur par la Jurade bordelaise est finalement une synthèse entre des saveurs venues d'ailleurs et les produits locaux, à l'image des vins les plus couramment servis. Elle est une table de son temps, raffinée et innovante, symbole d'une culture alimentaire bordelaise ouverte, mais qui sait aussi profiter des ressources locales que sont les produits de la mer et du fleuve ou les denrées variées d'un vaste arrière-pays. Par ses caractéristiques, elle correspond à la définition donnée par Daniel Roche d'une alimentation des Lumières qui « réconcilie ainsi la maîtrise d'une nature nourricière proche depuis longtemps, mise à contribution, avec l'apport de commerces lointains, exotiques ou familiers. »⁵⁰

Une table régionale ?

La table de la Jurade, par son raffinement et sa modernité, est représentative des goûts des élites du XVIII^e siècle, de la douceur de vivre de la noblesse de Guyenne dépeinte par Michel Figeac⁵¹. Quelques traits distinctifs suggèrent cependant que les pratiques alimentaires des édiles bordelais s'éloignent un peu, par certains aspects, des normes définies par la littérature culinaire et de ce que l'on rencontre dans les autres provinces du royaume⁵². Divers indices, que nous verrons rapidement ici, permettent en effet de penser que la table de la Jurade s'inscrit également dans une culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain originale.

Ces accents régionaux proviennent en premier lieu du maintien de pratiques anciennes plus ou moins délaissées par la nouvelle cuisine du XVIII^e siècle, comme la consommation régulière d'abats. Les abats représentent en effet 19 % des plats de viande, en troisième position derrière le gibier à plumes et la volaille. Ils sont servis quasiment à tous les repas, alors qu'ils sont absents, par exemple, des menus des magistrats d'Abbeville⁵³. Le veau, dont aucun morceau n'est dédaigné, fournit la très grande majorité d'entre eux : pieds, cervelles, queues, ris, langues et rognons sont dégustés par les notables bordelais. Les préparations en ragoûts ou panées tels les pieds de porc « à la saint Ménéhou », ont généralement leur faveur. De la même manière, les féculents et légumineuses, dont la place régresse dans les livres de cuisine⁵⁴, continuent d'être appréciés, puisque les pois et les haricots, préparés le plus souvent en ragoût, sont toujours proposés aux magistrats bordelais dans la seconde moitié du XVIII^e siècle⁵⁵. Le goût pour le porc⁵⁶ fournit un dernier indice particulièrement révélateur des

⁴⁷ H. ENJALBERT, « Comment naissent les grands crus ? », *Annales ESC*, 1953, n° 3 et 4

⁴⁸ AD Gironde, C 1042, 19 mars 1754 ; C 1046, 5 septembre 1757..

⁴⁹ AD Gironde, C 1046, facture du 5 septembre 1757.

⁵⁰ D. ROCHE, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, 1997, p. 267.

⁵¹ M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *ouvr. cité*.

⁵² Dans cette perspective, la comparaison avec d'autres menus éditaires s'avère une démarche indispensable. Pour cela, nous avons pu utiliser des menus publiés par E. PRAROND, *Abbeville à la table. Etudes gourmandes et morales*, Amiens, 1878 et des menus manuscrits des capitouls de Toulouse (AM Toulouse, CC 2761 et 2791), aimablement communiqués par Mlle Aube Cambon.

⁵³ E. PRAROND, *ouvr. cité*..

⁵⁴ J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaire et art culinaire », *ouvr. cité*, p. 660.

⁵⁵ AD Gironde, C 1042, 22 novembre 1745 ; C 1043, 23 juin 1753.

différences entre les habitudes bordelaises et celles des autres élites. Le porc est la viande la plus fréquente dans les menus, soit dans près de la moitié des cas (48 %) ⁵⁷ ; saucisses, andouilles, boudins et surtout jambons occupent une place toujours importante. Délaié ailleurs par les élites et plutôt rare à la table des Capitouls ⁵⁸, le porc continue d'être communément servi à la table de nos magistrats. Comme souvent, les spécificités gastronomiques locales et provinciales naissent de ces décalages chronologiques dans l'évolution des goûts ⁵⁹.

L'influence de la culture alimentaire régionale se fait également ressentir à travers la consommation des produits du « terroir ». Le porc élevé dans la région et les nombreux jambons en sont l'illustration, mais ce sont sans doute le poisson et le gibier qui rendent le mieux compte de la place des ressources locales sur la table de la Jurade. Les poissons de mer représentent 74 % des poissons servis. La sole est le plus apprécié d'entre eux, puisqu'elle apparaît dans 45 % des menus ⁶⁰ et correspond à près de 40 % des plats de poissons ⁶¹, cuisinée en friture, en terrine et même en ragoût, ce qui constitue une caractéristique bordelaise ⁶² ; l'ajout de câpres est une autre habitude de préparation, aujourd'hui encore très courante, particulièrement répandue dans ces menus ⁶³. En dehors de la sole, les espèces migratrices comme l'alose, le saumon, la lamproie et l'esturgeon ont la faveur des magistrats municipaux. La proximité de l'Océan et du bassin d'Arcachon ajoutée à la présence de la Garonne aux ressources halieutiques riches et variées favorisent assurément la consommation des nombreux poissons frais qui possèdent à la table de la Jurade un statut gastronomique à part entière, au point d'être consommés en gras, ce qui constitue sans doute une spécificité méridionale ⁶⁴. Les produits d'eau douce sont certes aussi présents, avec notamment les écrevisses très appréciées des jurats, mais leur consommation demeure plus modeste (26 % des poissons), que ce que l'on observe, par exemple, à Paris ⁶⁵. Dans cette liste particulièrement révélatrice de l'inscription des goûts des élites bordelaises dans leur environnement naturel ⁶⁶, il ne serait enfin pas possible d'oublier les huîtres, déjà aperçues dans le menu de l'ouverture du parlement en 1753 et qui figurent parmi les aliments de base les plus courants (dans près de 65 % des menus, soit le deuxième aliment le plus fréquent) ⁶⁷. Les huîtres, qui proviennent pour une bonne part du bassin d'Arcachon ⁶⁸, sont généralement

⁵⁶ Cette singularité est confirmée par Michel Figeac dans ses travaux sur l'alimentation de la noblesse ; voir, par exemple, M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *XVII^e siècle*, oct-déc. 2002, p. 643-654

⁵⁷ Voir annexe 2.

⁵⁸ J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *ouvr. cité.*, p. 665. Seul le jambon apparaît dans les menus toulousains.

⁵⁹ P. et M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers les livres de recettes », *Dix-Huitième siècle*, 1983, p. 72.

⁶⁰ Voir annexe 2.

⁶¹ Le grondin, sorte de rouget, est le second poisson de mer le plus courant.

⁶² AM Bordeaux, AA 25, 21 février 1741.

⁶³ On trouve, par exemple, des raies aux câpres, un grondin aux câpres, etc.

⁶⁴ Selon J-L. FLANDRIN, dans *L'ordre des mets*, *ouvr. cité.*, p. 127, le poisson est exclu des menus gras depuis un édit de Charles IX.

⁶⁵ La consommation de carpe, en particulier, est importante dans la capitale selon R. ABAD, *ouvr. cité.*, p. 573.

⁶⁶ La distinction sociale par les pratiques alimentaires ne passe donc pas systématiquement par la consommation de produits exotiques et lointains. Le luxe alimentaire s'exprime aussi dans des aliments frais de proximité réservés aux élites sociales.

⁶⁷ Voir annexe 2.

⁶⁸ L'abbé Baurein évoque le goût des Bordelais pour ces huîtres : « C'est un fait notoire que, pendant près de six mois de l'année, on apporte tous les ans à Bordeaux une quantité considérable d'huîtres qui viennent du Bassin d'Arcachon, et elles y sont en certains temps si communes, qu'il est aisé au moindre particulier de cette Ville de se nourrir, à peu de frais, de ce qui faisait anciennement les délices de la table des Empereurs, si tant est que les huîtres de gravette fussent les mêmes que celles dont le poète Ausone a fait l'éloge dans ses vers ». J-B.

servies nature en entrée ou en entremets, parfois en friture, et plus rarement en accompagnement de volailles comme la poularde aux huîtres⁶⁹. Les édiles bordelais se distinguent par leur prédilection pour les huîtres vertes, c'est-à-dire des huîtres qui ont été parquées dans des trous d'eau stagnante mêlant eau de pluie et eau de mer, ce qui leur donnent un goût vanté par les gourmets⁷⁰. Cette particularité révèle la prégnance dans les habitudes alimentaires bordelaises des saveurs acides, plutôt délaissées par la nouvelle cuisine⁷¹. On peut noter au passage que ces huîtres sont aussi couramment accompagnées de beurre frais dans les factures, indice peut être d'un mode de consommation répandu.

Les jurats profitent enfin de leur environnement local pour déguster des gibiers variés, dont nous avons déjà souligné la place d'ensemble. Si on regarde en détail quels sont les gibiers les plus prisés, on constate que le gibier à plumes (1^{ère} viande consommée en nombre de plats), et en particulier les oiseaux migrateurs, ont la faveur des magistrats bordelais : bécasses, perdreaux et perdrix sont les gibiers les plus fréquents, mais les ortolans, les mûriers et les becfigues (sorte d'ortolan qui se nourrit de figues et de raisins) sont également servis aux jurats et à leurs convives. Ils sont dégustés rôtis, mais entrent aussi couramment dans la composition de pâtés, de terrines et de tourtes, comme le montre le menu du banquet pour l'ouverture du Parlement en 1753. Cette place significative renvoie à l'imaginaire alimentaire qui fait du gibier à plumes un symbole de pouvoir et de légèreté⁷², mais résulte aussi de la richesse cynégétique des marais littoraux, des campagnes landaises et des rives de la Garonne : le passage des petits gibiers migrateurs à l'automne offre la possibilité de satisfaire un goût marqué pour ce type de viande et le pullulement du petit gibier comme les lapereaux et les levrauts facilite l'approvisionnement de ces notables urbains. Par l'importance accordée à ces aliments locaux, la table de la Jurade est donc bien l'illustration d'une gastronomie régionale naissante dans cette seconde moitié du XVIII^e siècle.

Capitale maritime et coloniale, Bordeaux est également une capitale régionale à la tête d'un vaste arrière-pays. Les produits les plus réputés de la Guyenne trouvent ainsi place à leur table. La truffe, emblème du Périgord, est très appréciée partout dans le royaume, mais on constate qu'elle occupe à Bordeaux une position majeure, puisque des plats de truffes sont proposés en entremets dans plus d'un repas sur quatre⁷³ ; servies nature, elles sont souvent l'un des plats les plus chers du repas⁷⁴. Pour prendre toute la mesure de son importance dans la gastronomie bordelaise, il faudrait ajouter les nombreux plats accompagnés de truffes comme des entrées de bécasses aux truffes⁷⁵ ou cette compote de quatre pigeons garnie de ris, de champignons, de mousserons et de truffes, sans doute très savoureuse ; on la retrouve même parfois associée au poisson comme dans cette sole aux truffes servie aux officiers municipaux lors de la réception de l'évêque le 20 novembre 1745⁷⁶. Dans ces grandes circonstances, les jurats prennent soin de faire offrir ces produits régionaux. En 1701, lors du passage à Bordeaux du roi d'Espagne Philippe V, les jurats ont fait préparer, entre autres, des ortolans et des perdrix, le tout arrosé de vins de Graves. Des emblèmes plus rustiques de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, on également le droit de citer, comme l'ail qui accompagne les gigots⁷⁷ ou les cèpes régulièrement présentés en entremets⁷⁸.

BAUREIN, *Variétés bordelaises...*, Bordeaux 1784-1786, réed. MÉRANT et de CASTELNAU d'ESSENAULT, T. 1, Bordeaux, 1876, p. 50.

⁶⁹ AD Gironde, C 1042, 22 novembre 1745 ; 27 novembre 1746

⁷⁰ Sur les méthodes de parage, voir R. ABAD, *ouvr. cité.*, p. 524.

⁷¹ J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *ouvr. cité.*, p.668.

⁷² M. MONTANARI, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, 1995, p. 125.

⁷³ Voir annexe 2.

⁷⁴ Voir annexe 1.

⁷⁵ AD Gironde, C 1042, souper du 21 novembre 1745. Voir annexe 1.

⁷⁶ AD Gironde, C 1042, 20 novembre 1745.

⁷⁷ AD Gironde, C 1042, 12 mai 1754 pour le repas de la Mayade

La consommation de cuisses et de pâtes d'oie, vraisemblablement confites, au cours de plusieurs repas⁷⁹ correspond aussi à cette intégration de produits locaux, à l'image parfois populaire, dans l'alimentation des élites. La table des magistrats sert ainsi de creuset à toutes les facettes de la gastronomie régionale.

Dans cette mise en scène des pouvoirs que sont les banquets officiels de la Jurade s'opère le mélange des modes culinaires du XVIII^e siècle, des consommations distinctives des élites sociales et de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Le goût des édiles bordelais pour le porc, les truffes, le petit gibier, les poissons en ragoût, le mélange des viandes et des poissons ou bien encore le café témoignent de tendances particulières que nous n'avons pu qu'entrevoir ici. La table de la Jurade sert en quelque sorte de vitrine à la gastronomie régionale, tout en s'inscrivant dans les mœurs épulaires des élites urbaines des Lumières. Les repas organisés par l'intendant, la Chambre de commerce ou les riches négociants de la ville confirment ces habitudes alimentaires⁸⁰. L'utilisation des menus de la Jurade ne permet cependant de saisir que l'un des aspects de la culture alimentaire locale ; pour dégager l'originalité des goûts bordelais, il faudrait étudier à la fois les menus, les dépenses de bouche des particuliers, les récits de voyage et les inventaires après décès pour accéder aux usages quotidiens d'une plus grande partie de la population⁸¹. Au terme de cette analyse ponctuelle, on peut tout de même conclure que la position de Bordeaux, ville portuaire, rejailit très nettement dans la cuisine locale mise en valeur par le corps de ville. En effet, dans une situation d'interface propre aux grands ports commerciaux, la gastronomie bordelaise se caractérise par la synthèse entre, d'un côté les produits d'un vaste arrière-pays aquitain⁸² comme les truffes, les huîtres et le gibier, et de l'autre des denrées venues d'un avant-pays qui s'étend à l'échelle du monde avec le poisson, les vins méditerranéens ou le café.

Annexe 1

Souper du 21 novembre 1745 (AD Gironde, C 1042)

Une longe de veau avec un salpicon
Une entrée de bécasses aux truffes
Une entrée de poulardes à la soce verte

Rôt :

2 lapereaux
bécassines
perdreaux
salades

⁷⁸ AD Gironde, C 1042, 21 juin 1747 ; C 1043, 23 juin 1753. Voir annexe 1.

⁷⁹ AD Gironde, C 1042, 7 mai 1747 ; 29 juillet 1747.

⁸⁰ Sur les habitudes alimentaires de ces élites, voir P. MEYZIE, « A la table des élites bordelaises au XVIII^e siècle », *Annales du Midi*, janv-mars 2003, p. 69-88

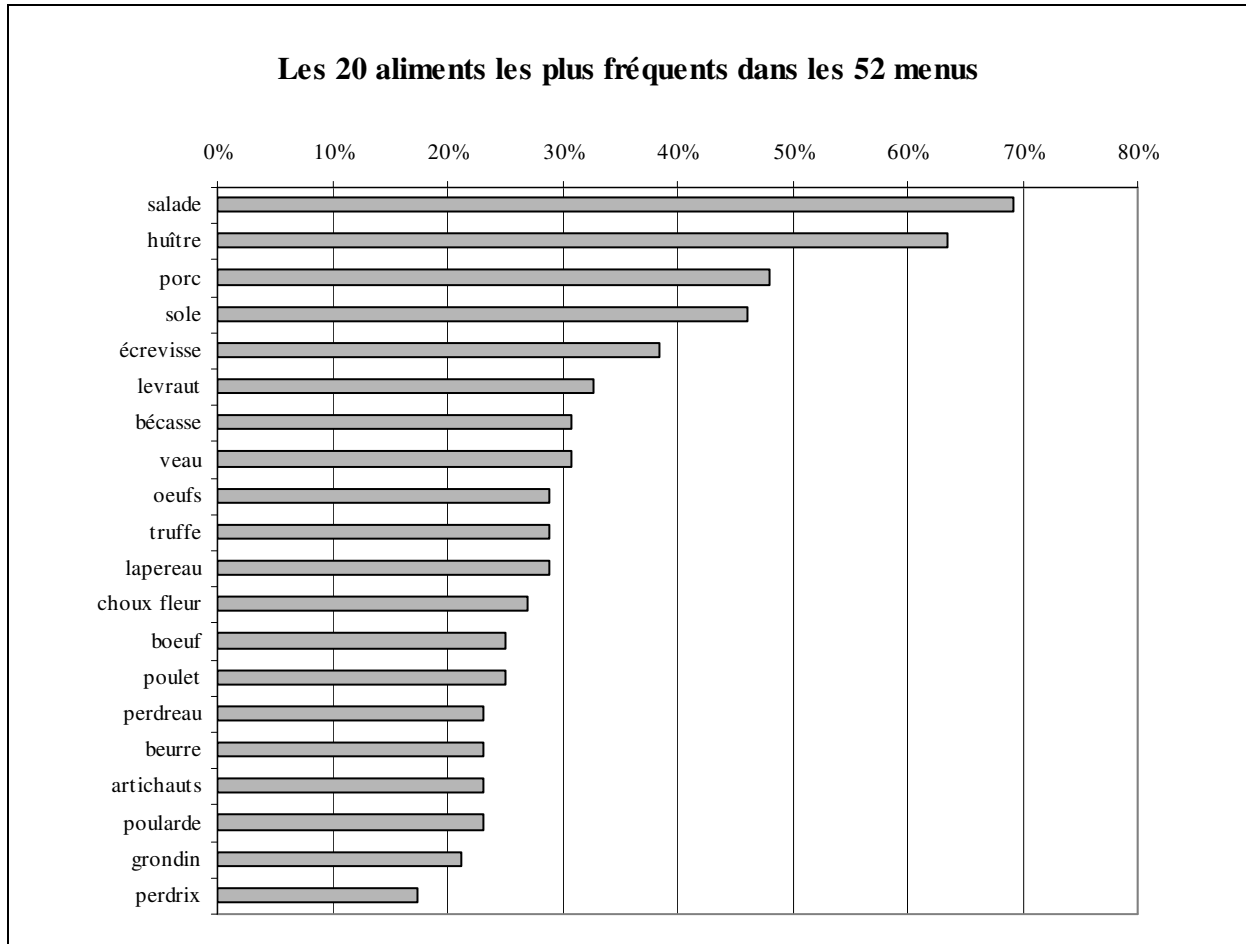
⁸¹ De plus amples développements sur la culture alimentaire bordelaise du XVIII^e siècle se trouvent dans notre thèse en cours de rédaction intitulée *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle : à la recherche des goûts alimentaires régionaux*.

⁸² Sur les liens entre Bordeaux et l'Aquitaine, voir A-M. COCULA, « Derrière la porte océane, le grenier aquitain », dans *Bordeaux et l'Aquitaine*, Actes du L^e congrès de la FHSO, Bordeaux, 1998.

Entremets :

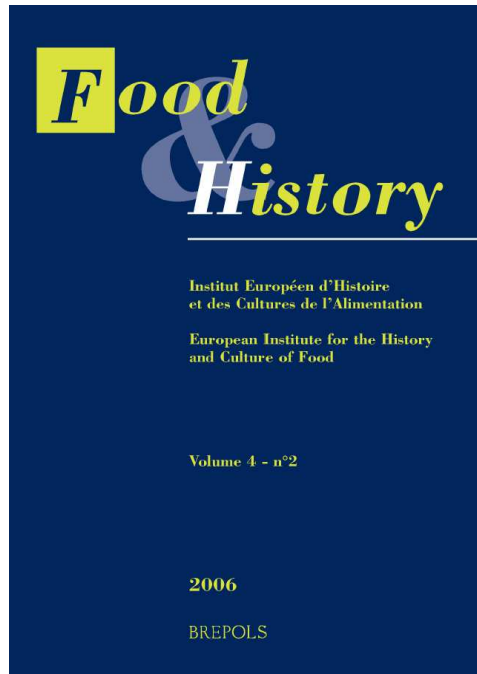
- Une dobre de dindon garnie
- Un pain au jambon
- Un plat de langues
- Une crème
- Un plat de petis choux

Annexe 2



Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850)

« Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », dans *Food & History*, volume 4-n°2, 2006, p. 207-224.



Le Sud-Ouest aquitain bénéficie depuis longtemps d'une image positive auprès des amateurs de bonne chère grâce aux truffes du Périgord, aux jambons de Bayonne ou aux vins de Bordeaux¹. Pour les érudits locaux de la seconde moitié du XIX^e siècle et de la première moitié du XX^e siècle, qui se sont largement intéressés à la table des temps passés, cette province, en particulier au siècle des Lumières, est placée sous le signe d'une nourriture très abondante, voire sous celui de l'excès, synonyme de goinfrerie. Dans les années 1890, par exemple, un érudit périgourdin évoque un « repas pantagruélique » lorsqu'il observe les nombreux plats servis par un traiteur de Périgueux quelques cents ans auparavant et il attribue cette accumulation de mets à l'appétit excessif des hommes du temps². A la fin du XIX^e siècle, un autre auteur rapporte en des termes à peu près semblables un repas bayonnais organisé par les magistrats municipaux : « un dîner offert en 1737 à l'Intendant de la Province compte plus de quatre-vingts plats et on se demande avec effroi, dit-il, où nos ancêtres pouvaient loger une telle quantité de victuailles »³. Le Sud-Ouest aquitain dans un long XVIII^e siècle qui s'étend jusqu'à la Restauration, serait donc une terre d'élection pour des excès alimentaires en tout genre. Pourtant, le décalage chronologique et les lacunes d'interprétation de ces érudits qui omettent le plus souvent de prendre en compte les règles du service à la française⁴, explication de la grande diversité des mets présentés, montrent très clairement que la prise en considération de consommations alimentaires abusives et hors-

¹ Cet espace correspond globalement à l'actuelle région Aquitaine, même s'il est bien entendu impossible, dans le domaine de l'alimentation, d'établir des limites précises et immuables.

² C. AUBLANT, « Repas pantagruélique servi par Courtois », *Bulletin de la société archéologique et historique du Périgord*, 1897, p. 111-115.

³ M. DUCERÉ, « La bourgeoisie bayonnaise sous l'Ancien Régime. (Mœurs, usages et costumes) », *Bulletin de la société des Sciences, Lettres et Arts de Pau*, 1889, p. 166.

⁴ Sur ce sujet, voir J-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

normes demeure variable selon les époques et les observateurs. Tout ceci confirme que les excès alimentaires, à travers leurs fondements, leurs interprétations et leur diversité, sont un objet d'histoire culturelle, mais aussi sociale.

Au XVIII^e siècle, l'excès, considéré dans les dictionnaires comme ce qui dépasse la mesure⁵, est en étroite relation avec la nourriture à travers la notion de gourmandise, même si ce lien tend à se distendre peu à peu. En 1690, la gourmandise est en effet définie par le *Dictionnaire universel* de Furetière comme « avidité, intempérance au manger et au boire »⁶ ; dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert au milieu du XVIII^e siècle, la gourmandise correspond à un « amour raffiné et désordonné de la bonne chère », perdant ainsi progressivement une partie de sa connotation négative⁷. Cette évolution lexicale, signe d'un changement des pratiques, prend-elle un tour plus rapide dans le Sud-Ouest aquitain ? Existe-t-il, dans cette province au temps des Lumières et aux lendemains de la Révolution, une plus grande tolérance face aux excès alimentaires ? A partir de ces hypothèses, ne serait-il pas également possible de dégager pas à pas, à travers l'étude des dépenses de bouche, des menus et des récits de voyages⁸, quelques fondements majeurs de la table aquitaine et de son éventuelle originalité ?

Dans un premier temps, il est nécessaire d'essayer de définir quels sont les critères possibles pour distinguer ce qu'est un excès alimentaire, aussi bien aux yeux des contemporains, Aquitains ou étrangers, que dans l'analyse de l'historien. La première justification d'une tolérance face aux excès, que nous étudierons ensuite, réside dans les notions de partage, de convivialité et d'affirmation de son rang qui résultent d'une fonction sociale de la table très prégnante dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e siècle. La seconde raison qui explique cette acceptation et qui représente une évolution importante entre 1700 et 1850, est une valorisation marquée de la nourriture dans la culture aquitaine. La gourmandise correspond à une recherche de la bonne chère généralement tolérée et qui n'est finalement pas ici perçue comme un excès. Le goût des plaisirs de la table et des préparations raffinées n'est alors pas considéré comme une pratique abusive, mais comme quelque chose de « normal » qui sert, selon nous, de terreau au développement d'une gastronomie régionale riche, variée et originale.

Où trouvez l'excès alimentaire ?

L'excès apparaît avant tout comme un jugement moral. C'est donc dans le regard des hommes du XVIII^e siècle qu'il faut d'abord en rechercher la trace. A la différence des érudits aquitains du XIX^e siècle dont nous venons de souligner la propension à dénoncer les consommations abusives de leurs ancêtres, les appréciations des contemporains sont généralement plus nuancées. Selon un Aquitain célèbre comme Montesquieu, qui s'associe ici aux habitants de sa province, « nous évitons les deux extrémités où donnent les nations du Midi et du Nord : nous mangeons souvent ensemble, et nous ne buvons pas avec excès »⁹ ;

⁵ Pour le *Dictionnaire de l'Académie française* en 1718, par exemple, l'excès est « ce qui excède les bornes de la raison, de la bienséance, ce qui passe les mesures ». Au pluriel, les excès sont même synonymes de débauches et de dérèglement.

⁶ A. FURETIÈRE, *Dictionnaire universel*, Paris, 1690.

⁷ Selon le *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, 1995, sous la dir. d'Alain REY, le terme de gourmandise perdrait son sens négatif à partir de 1757. Sur l'évolution des mots gourmand et gourmandise, voir également T. HORDÉ, *Dictionnaire des mots de la table. Histoire-Langue-Patrimoine*, Bordeaux, Ed. Sud-Ouest, 2004, p. 201.

⁸ Sur les sources utilisables pour une étude des goûts alimentaires régionaux, voir P. MEYZIE, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

⁹ MONTESQUIEU, *Cahiers 1716-1755*, citation reprise par P. CAMPORESI, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, 1992, p. 57.

pour le philosophe bordelais, cette mesure et cette tempérance, qui s'expliquent en partie par l'intensité de la convivialité épulaire, sont une caractéristique majeure de la table locale. Au début du XIX^e siècle, une observatrice avisée de la table des élites bordelaises comme Johanna Schopenhauer, la mère du philosophe, remarque d'ailleurs que, malgré la diversité des mets proposés, « la consommation dégénère rarement en orgies de table » et elle ajoute « on réunit d'ordinaire dix ou douze invités autour d'une table abondamment, mais non moins délicieusement garnie. Ce que l'on offre est toujours d'une qualité parfaite selon la saison. Ce faisant, on ne pense pas à l'ostentation : on choisit ce qu'il y a de meilleur et non ce qu'il y a de plus cher »¹⁰. L'excès ne semble donc pas concerner les habitudes alimentaires du Sud-Ouest aquitain. Seul l'usage abusif de certains condiments frappe parfois les voyageurs. C'est par exemple le cas du sel, beaucoup trop présent dans l'alimentation aquitaine selon les étrangers. En septembre 1846, François Barthe en fait ainsi l'« amère » expérience dans une auberge d'Eaux-Bonnes dans les Pyrénées : « J'y demande à déjeuner, dit-il. On met sur le gril un morceau de jambon qui arrive l'instant d'après sur ma table avec toute la salure de la mer. »¹¹ L'ail également est utilisé avec excès au goût de certains voyageurs qui dénoncent en particulier son odeur envahissante et dérangeante¹². L'évocation de ce type d'excès par des observateurs extérieurs confirme qu'il s'agit ici d'un jugement profondément révélateur des particularismes régionaux, voire d'une certaine identité alimentaire provinciale. La variation des points de vue selon la nationalité, le statut social, le lieu ou le moment rappelle en outre que toutes les consommations jugées excessives ne le sont que par rapport à une norme aux définitions variables. Malgré ce silence des contemporains sur d'éventuels excès de table dans le Sud-Ouest aquitain, l'historien doit tout de même essayer de dégager des critères « objectifs » de consommations alimentaires hors-normes.

Le premier d'entre eux pourrait être les dépenses consacrées à la nourriture. L'étude de plusieurs livres de comptes aquitains permet d'estimer que l'alimentation occupe entre la moitié et un tiers du budget des individus, chiffres comparables à ce que l'on peut observer ailleurs¹³. Les sommes sont cependant très variables en fonction du statut social, de la taille de la famille ou bien encore de la part, toujours difficile à estimer, de l'autoconsommation. Parmi les élites, Marie-Joséphine de Galathea, membre de la noblesse parlementaire qui vit avec sa nièce et ses domestiques à Bordeaux au milieu du XVIII^e siècle, dépense en moyenne chaque jour 7 livres-tournois pour la nourriture de sa maison, soit tout de même deux fois et demi le salaire journalier d'un maçon bordelais¹⁴. On trouve des sommes allant de 40 à 1200 livres par mois chez les notables. En 1754, les comptes détaillés de l'abbé Bertier, abbé de Saint-Sever dans les Landes, sont révélateurs de la part des dépenses consacrée à l'alimentation¹⁵ : celles-ci s'élèvent en effet à 3 335 livres, ce qui représente environ la moitié de ses dépenses annuelles. De telles sommes laissent supposer d'éventuels abus qu'on ne peut toutefois pas totalement confirmer. Dans l'ensemble cependant, les Aquitains ne se distinguent ni par des dépenses exceptionnelles ni par une part trop importante de leur revenu dédiée à la nourriture.

¹⁰ A. RUIZ, *Johanna et Arthur Schopenhauer. Souvenirs d'un voyage à Bordeaux en 1804*, Lormont, 1992, p. 74.

¹¹ F. BARTHE, *Journal d'un voyageur*, Paris, 1849, p. 58.

¹² La consommation d'ail, même si elle est très ancrée dans les mœurs alimentaires des Aquitains, est bien souvent exagérée par des voyageurs généralement venus du Nord et pas toujours habitués à son odeur envahissante ; voir P. MEYZIE, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321.

¹³ D. ROCHE, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, 1997, p. 243.

¹⁴ AD Gironde, 10 J 70, livre de dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea

¹⁵ AD Landes, 1 J 580, livre de raison de l'abbé Bertier.

En revanche, le temps passé à table semble être un second critère, plus révélateur sans doute d'une forme d'excès que l'on peut considérer comme caractéristique de cette province. Les convives d'un banquet offert par la Jurade de Bordeaux pour la naissance du Dauphin en 1729 restent ainsi à table de 13 heures à 17 heures¹⁶. Le parlementaire bordelais Labat de Savignac, dans son mémorial, évoque lui un repas de près de 8 heures qu'il partage avec ses collègues de la Grande Chambre¹⁷. La voyageuse anglaise, Mme Cradock, de passage près de Toulouse en 1785, rend bien compte elle aussi de la durée excessive des repas dans le Sud-Ouest :

« J'ai cru que le repas ne finirait jamais. Nous eûmes un premier service de soupes variées ; un second de fricassées de rôtis ; un troisième de légumes, etc, suivi de crèmes, pâtisseries, fruits, biscuits, etc, etc. Il semblait que quelques-uns ne dussent plus manger jusqu'à la fête suivante. A côté de moi, un monsieur se servit de dix-sept différents plats, sans compter la soupe. A chaque instant, je m'attendais à voir craquer son gilet bleu brodé d'argent ; néanmoins il sortit de table sain et sauf »¹⁸.

Ce témoignage amusé conduit également à s'interroger sur la quantité de nourriture consommée par repas, dernier critère possible pour distinguer d'éventuelles consommations hors-normes. Il semble en effet que, pour la voyageuse anglaise, le nombre de plats soit beaucoup trop important, signe d'un appétit excessif. Là encore, l'historien des pratiques alimentaires est confronté à des difficultés d'évaluations. L'analyse d'un corpus constitué de 354 menus, festifs pour la plupart, concernant le Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850, nous a cependant permis de dénombrer dix plats différents en moyenne par repas, loin donc de festins pantagruéliques. Mais les quantités de nourriture par personne restent quasiment impossibles à estimer car le nombre précis de convives est rarement mentionné. Seuls quelques exemples laissent penser que la mesure reste de mise dans ces banquets. Ainsi, la facture d'un repas de « 30 couverts » préparé en 1773 par un traiteur de Libourne, ville située près de Bordeaux, mentionne 35 plats différents avec notamment 10 entrées et 8 hors-d'œuvre, c'est-à-dire des petites préparations comme des queues de mouton ou des côtelettes aux fines herbes, ce qui représente finalement à peu près un plat par personne¹⁹. Les mêmes proportions se retrouvent dans des festins de plus grande ampleur comme en décembre 1752 à Bayonne lors d'un repas organisé par les magistrats de la ville où l'on compte 71 plats différents pour 50 convives²⁰. Des appétits démesurés ne semblent donc pas caractériser les comportements alimentaires des Aquitains du XVIII^e siècle, même lors de ces réceptions qui ne l'oublions pas sont régies par les principes du service à la française, c'est-à-dire que chacun des convives a la liberté de choisir de manger du nombre qu'il veut des plats disponibles.

L'excès alimentaire apparaît comme une notion variable selon les époques, les observateurs et selon les critères retenus. Deux tendances émergent cependant assez nettement à propos du Sud-Ouest aquitain du XVIII^e siècle. Tout d'abord, la quantité de nourriture consommée ne constitue pas un critère de l'excès ; la grande diversité des mets, plus accentuée, semble être en revanche moins facilement acceptée, du moins par les étrangers qui y voient une forme d'abus. Ensuite, les différents éléments que nous venons de présenter confirment que l'excès alimentaire reste avant tout une interprétation, un point de vue, un

¹⁶ AM Bordeaux, AA 25.

¹⁷ AD Gironde, 8 J 46 et C. LE MAO, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le mémorial de Savignac*, Bordeaux, PU de Bordeaux, 2004.

¹⁸ O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *Journal de Madame Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, 1896, p. 173.

¹⁹ AD Gironde, 8 J 432, facture du 12 juin 1773.

²⁰ AM Bayonne, CC 330 (61, 65), facture du 12 août 1753.

jugement moral qui n'est pas toujours vécu comme tel par les individus concernés. La tolérance qui domine face aux excès alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain semble donc bien être le produit d'une culture alimentaire spécifique

Les « excès »²¹ alimentaires : une fonction sociale légitimée

La première justification de consommations alimentaires hors-normes réside dans la fonction sociale de la table particulièrement manifeste dans cette province au cours du XVIII^e siècle. Son étude permet de discerner quels sont les moments dédiés aux excès alimentaires ou tout du moins qui correspondent à des pratiques exceptionnelles pour une partie de la population. Au cours d'une période qui demeure marquée par la pénurie et les restrictions, le partage d'une nourriture abondante et la convivialité autour de la table restent des modes de consommations socialement valorisés.

Les moments de fête sont les occasions les plus communes pour s'adonner à certains abus. Comme partout ailleurs, les mariages ou les baptêmes donnent lieu à ces repas qui sortent de l'ordinaire où les quantités de nourriture et les dépenses consenties dépassent parfois la mesure. On sert alors, dans la région, du gibier et des huîtres en abondance afin de se démarquer du quotidien. Les dimanches et les jours de fête peuvent aussi entraîner parfois quelques débordements. Les paysans landais sont ainsi souvent accusés de boire beaucoup trop de vin ou d'autres boissons alcoolisées le dimanche alors qu'ils se contentent d'eau simplement acidulée de vin le reste de la semaine. Auteur de *Voyages dans les départements du Midi de la France* en 1818, Millin rappelle dans sa description du repas des paysans que « les jours de fête, les Landais boivent alors avec si peu de discrétion, que les femmes et les enfants même reviennent dans un état d'ivresse. »²² Ce *topos* de la littérature de voyage²³ se retrouve dans les enquêtes des administrateurs. En 1828, dans la *Statistique générale des départements pyrénéens ou des provinces de Guyenne et de Gascogne*, le préfet Alexandre du Mège note ainsi que « Les Landais ne parviennent presque jamais à un âge avancé : une nourriture mal saine, l'excès de liqueurs spiritueuses lorsqu'ils trouvent l'occasion de s'y livrer » en sont la cause²⁴. On voit donc là une forme d'excès populaire qui se caractérise, aux yeux des élites, par une rupture avec le quotidien et des consommations jugées hors des limites. Cependant, au XVIII^e siècle, les dénonciations restent généralement modérées car cet abus de boisson s'inscrit dans des pratiques festives. Cette tolérance demeure effective dans la première moitié du XIX^e siècle. Lors d'une enquête menée entre 1835 et 1838 en Dordogne à l'initiative du préfet sous la forme d'un questionnaire, l'une des questions posées aux maires porte sur le nombre d'ivrogne dans leurs communes²⁵. Les réponses révèlent parfaitement les différents degrés d'interprétation de l'excès, surtout s'il est en relation avec des habitudes festives. Le maire de Cournezac indique, par exemple, que « si l'on entend par ivrognes ceux qui sont habituellement dans le vin il n'en existe pas, mais il existe un sixième de la population qui le dimanche ou les fêtes se livre avec excès au vin »²⁶ ; le maire de Nontron précise même qu'« il y a peu d'ivrognes reconnus comme tels, mais en général on aime assez

²¹ Nous n'employons ici ce terme que dans un souci de clarté car il apparaît que, pour les hommes du XVIII^e siècle, toutes ces consommations alimentaires exceptionnelles ne sont pas systématiquement perçues comme des excès.

²² A-B. MILLIN, *Voyages dans les départements du Midi de la France*, Paris, 1811, p. 601.

²³ La critique de l'ivrognerie du peuple se rencontre souvent chez les auteurs du XVIII^e siècle selon D. ROCHE, « Le temps de l'eau rare du Moyen-Âge à l'époque moderne », *Annales ESC*, mars-avril 1984, p. 383-399.

²⁴ A. du MÈGE, *Statistique générale des départements pyrénéens ou des provinces de Guyenne et de Gascogne*, Paris, 1828, T. 2, p. 350.

²⁵ Sur cette enquête menée par Cyprien Brard, voir M. COMBET et A-S. MORETTI, *La Dordogne de Cyprien Brard*, 2 vol., Périgueux, 1995.

²⁶ AD Dordogne, 6 M 538, commune de Cournezac.

boire. »²⁷ Finalement si on dénonce vertement l'ivrognerie²⁸, l'ivresse semble largement tolérée si elle rejoint la convivialité²⁹. En revanche, lorsque l'excès de boisson se déroule en dehors de ces moments particuliers et surtout s'il s'agit d'un acte isolé, d'une pratique solitaire, il est alors fermement condamné.

Au sommet de la pyramide sociale, le respect des règles de l'hospitalité associé à la mise en scène des pouvoirs locaux autorise également à s'écarter des normes par des repas d'exception. Cette pratique que l'on retrouve dans la plupart des villes du Sud-Ouest aquitain correspond en fait à un trait caractéristique de la culture alimentaire de cette province. Les festins éditaires voient ainsi les plats se multiplier et les boissons couler souvent à flot. Il s'agit bien ici de ne pas faire preuve de parcimonie, mais, bien au contraire, à travers ces largesses, d'étaler la richesse, le prestige et le pouvoir de la cité et de ses magistrats. Le partage de la nourriture et la convivialité qui guident ces manifestations collectives organisées lors de la visite du gouverneur, d'un ambassadeur ou bien encore pour célébrer à travers des *Te Deum* les naissances royales et les victoires militaires, expliquent une large tolérance face aux excès. Les événements qui rythment la vie municipale comme l'élection du corps de ville ou la célébration du saint protecteur de la cité donnent également lieu à des consommations exceptionnelles : pour la Saint Anne (26 juillet), par exemple, la ville de Périgueux organise un grand repas réunissant tous les pouvoirs locaux (évêque, officiers du présidial, députés de la noblesse, du clergé etc)³⁰ ; chaque année, les échevins de Bayonne dépensent des centaines de livres en frais de bouche pour l'élection des nouveaux magistrats. A Bordeaux, 1500 livres sont consacrées chaque année aux repas pour l'élection des nouveaux jurats³¹. Dans ces circonstances, on assiste à des festins d'ampleur où l'on compte parfois près d'une centaine de plats différents : pour accueillir l'intendant de Guyenne en 1737, les magistrats bayonnais font servir 95 plats différents³². Le peuple est quelquefois associé à ces célébrations exceptionnelles par l'intermédiaire de fontaines de vin installées sur les places publiques où chacun a la possibilité de boire à volonté. Lors de la publication de la paix d'Utrecht à Bayonne en 1713, des fontaines de vin coulent ainsi pendant près de 6 heures dans la ville³³. Le rôle politique de la table associé à la convivialité conduit à des consommations alimentaires hors-normes, mais acceptées.

Le luxe de la table des élites correspond à une autre forme d'excès socialement toléré. Pour le *Dictionnaire universel* de Furetière, le luxe se définit en effet comme « dépense superflue, somptuosité excessive soit dans les habits, soit dans les meubles, soit dans la table »³⁴. Divers indices comme l'abondance de la vaisselle, les quantités de victuailles proposées ou l'extrême raffinement des plats signalent ces excès somptuaires. Dans les demeures des élites aquitaines, étudiées grâce aux inventaires après décès et aux inventaires des émigrés au moment de la Révolution, on dénombre en moyenne 114 assiettes, 29 plats ou 225 serviettes³⁵. L'avocat général Saige, l'un des hommes les plus riches de Bordeaux, possède, en 1793, près de 993 assiettes, 192 plats, 185 tasses et 24 soupières, de quoi lui

²⁷ AD Dordogne, 6 M 538, commune de Nontron.

²⁸ Cette attitude se retrouve couramment ailleurs selon V. NAHOUM-GRAPPE, « Histoire et anthropologie du Boire du XVI^e au XVIII^e siècle », dans *De l'ivresse à l'alcoolisme. Etudes ethnopsychanalytiques*, Paris, 1989, p. 136.

²⁹ Les variations de l'indulgence vis à vis des gens ivres révèlent en grande partie de la différence des cultures nationales selon J-L. FLANDRIN, « Boissons et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle », dans *L'imaginaire du vin*, Marseille, 1989.

³⁰ AM Périgueux, CC 144.

³¹ AD Gironde, C 1042.

³² AM Bayonne, CC 322 (129) , 23 septembre 1737.

³³ AM Bayonne, BB 38 et H. POYDENOT, *Récits et légendes relatifs à l'histoire de Bayonne*, Bayonne, 1875.

³⁴ A. FURETIÈRE, *op. cit.*

³⁵ Ce corpus est constitué de 257 actes concernant essentiellement la noblesse, le monde du négoce et les élites administratives répartis entre 1700 et 1850.

permettre largement de recevoir de nombreux convives³⁶. Reflet de la naissance de nouvelles formes de consommations, ces chiffres témoignent aussi d'une volonté d'accumuler des objets jusqu'à l'excès. Il en est de même au niveau des mets servis sur la table. En 1773, pour régaler ses invités dans son château du Périgord, le marquis d'Arlet de la Roque n'hésite pas à faire préparer par un traiteur de Périgueux plus de 50 plats différents. Signe de prestige social, en particulier pour les nobles dans leurs hôtels particuliers bordelais ou leurs châteaux aquitains, ces consommations hors-normes sont largement acceptées car elles correspondent, aux yeux des hommes du XVIII^e siècle, à l'ordre naturel de la société d'Ancien Régime où les comportements sociaux doivent être en adéquation avec son rang. Mais cette attitude n'est pas partagée par tous et un regard plus critique sur ce luxe excessif s'affirme progressivement au cours de la période. Les excès quantitatifs de l'accumulation de pièces d'argenterie ou du nombre de plats chez les élites sont alors dénoncés par les observateurs étrangers. A Bordeaux notamment, le luxe de la table des négociants, considérés comme des hommes nouveaux, voire des parvenus, fait souvent l'objet de critique. François de La Rochefoucauld, par exemple, signale qu'à Bordeaux, « le luxe est énorme en tout. Les habitants ne conviennent que de celui de leur table »³⁷. Le général Francisco de Miranda, reçu dans les maisons de l'élite commerçante des Chartrons en 1789, décrit ainsi les soupers auxquels il participe :

*« nous descendîmes souper à 10 heures et demi et imaginez ici une table de 24 couverts avec tout le faste d'une cour corrompue [...] On m'assure qu'aucun de ces soupers ne coûte moins de 50 louis : et voyez ici pourquoi Rousseau dit que le luxe détruit l'hospitalité et que ces gens se ruinent follement sans être utiles à personne »*³⁸.

Le jugement des voyageurs sur la table des élites rejoint celui des philosophes sur les méfaits d'un luxe stérile, synonyme de superflu, loin du strict nécessaire³⁹. Pour Miranda, qui reste très attaché à l'austérité de la vie du soldat, les dépenses de table de ces négociants bordelais dépassent sans doute la mesure. De manière générale, les abus quantitatifs de nourriture sont de moins en moins acceptables, ce qui marque une évolution significative dans la perception de l'excès. Si, au début du XVIII^e siècle, la multitude des plats, l'accumulation de viandes ou les flots de vin sont le reflet de la qualité de la table des notables, ils deviennent par la suite des signes d'abus comme en témoigne, en 1828, une Périgourdine anonyme évoquant, dans ses souvenirs d'enfance, les mœurs alimentaires dans les châteaux de cette province avant la Révolution.

*« Le repas a été fort gai ; mais tout en y faisant honneur, je me rappelais les longs et bruyans festins de l'ancien temps, ces espèces d'orgies seigneuriales auxquelles mon père assista souvent : c'était le goût du siècle. Plus d'une fois, j'ai entendu ce bon père nous raconter en riant ces belles fêtes qui n'étaient pas trop du goût de ma mère. Que de flots de gros vins du cru coulaient au large, tandis qu'un solide appétit, aiguisé par la chasse, expédiait le veau ou le cochon rôti dans la salle même où on le dévorait ! Autre temps, autres mœurs. La délicatesse et la tempérance ont maintenant leur tour. Faisons des vœux pour que cela dure. »*⁴⁰

En ce début de XIX^e siècle, le raffinement et la mesure se sont définitivement installés à la table des élites. Les montagnes de nourriture et l'abus de boisson ne sont plus valorisés dans

³⁶ AD Gironde, Q 938, inventaire de Saige daté du 13 décembre 1793.

³⁷ *Voyages en France de François de la Rochefoucauld (1781-1783)*, éd. J. MARCHAND, Paris, 1938.

³⁸ O. BAULNY, « Miranda et Bordeaux », *Revue historique de Bordeaux*, 1966, p. 103-141.

³⁹ J. MARSEILLE, sous dir. de, *Le luxe en France du siècle des Lumières à nos jours*, Paris, 1999, en particulier D. MARGAIRAZ, « La querelle du luxe au XVIII^e siècle », p. 25-37.

⁴⁰ *Lettres de Madame S^{xxx} à sa fille écrites en 1828*, Périgueux, 1830.

les mœurs épicuriennes. Le recul du nombre moyen d'assiettes et de plats dans les inventaires ou bien la réduction du nombre de mets servis au cours des repas confirment cette évolution, reflet d'un rapport différent à la nourriture et à la table. Dans ces conditions nouvelles qui se mettent progressivement en place au cours du XVIII^e siècle dans le Sud-Ouest aquitain, seule la recherche des plaisirs de la chère continue à être un excès largement toléré, voire même parfois encouragé.

L'amour de la bonne chère : un excès toléré

La recherche des plaisirs alimentaires ne fait guère l'objet de réprobations dans cette province. Au contraire, le raffinement de la table, la complexité des mets et l'attrait pour la nourriture sont même valorisés à compter du XVIII^e siècle. Dans sa description des comportements alimentaires des propriétaires landais, Jean Thore qui voyage le long des côtes aquitaines en 1810, condamne ainsi fermement l'abus de boisson, mais ne critique en aucun cas l'importance accordée à la nourriture, bien au contraire :

« Celui-ci [le jeu] et la bonne chère qui est habituelle chez eux, sont leurs uniques délassements, c'est ce qui fait que, quoique éloignés de plusieurs lieues les uns des autres, ils se conviennent mutuellement à des époques très rapprochées : mais si la multiplicité et la délicatesse des mets président à leurs banquets, la sobriété n'en est pas, dit-on, toujours la compagne inséparable »⁴¹.

Opposée ici à l'ivresse, la gourmandise est devenue petit à petit presque une vertu. Le marquis de Franclieu, gentilhomme gascon de la première moitié du XVIII^e siècle, annonce ce nouveau rapport à la nourriture qui s'installe dans les habitudes des élites aquitaines lorsqu'il affirme que « le plaisir de la table, quand elle n'est pas portée à une dépense outrée, ni à une sensualité qui mène à la gourmandise, est, selon moi, un plaisir qui fait aussi honneur »⁴². Si la notion de gourmandise conserve encore dans ces années 1700 une connotation négative associée à l'excès de nourriture, on voit bien que se dessine ici une valorisation morale et sociale de la bonne chère. Les « friandises »⁴³, terme qui désigne à l'époque ce que nous appellerions gourmandises, sont de plus en plus recherchées. Dès lors, l'abondance excessive de nourriture n'est plus la caractéristique principale de la table des riches Aquitains, remplacée progressivement par un raffinement poussé des préparations. La vogue du sucre et des boissons exotiques à Bordeaux et dans toute la région en est une bonne illustration, mais les repas eux-mêmes témoignent de l'encouragement à ce genre d'excès. Grâce aux factures des traiteurs, on rencontre en effet alors sur les tables des élites, des pigeons garnies de champignons artichauts et truffes⁴⁴, des bécasses garnies de ris de veau⁴⁵, des terrines de perdrix aux huîtres⁴⁶, des grenades de filets de poulardes garnies d'écrevisses⁴⁷ et bien d'autres mets très élaborés, expression d'un raffinement extrême. Cette tendance se manifeste également dans les repas maigres où, contrairement à ce que l'on aurait pu penser, le respect des règles édictées par l'Eglise n'empêche absolument pas l'expression de plaisirs culinaires exceptionnels. Les potages maigres, par exemple, ne sont pas toujours de simples soupes

⁴¹ J. THORE, *Promenade sur les côtes du golfe de Gascogne ou aperçu topographique, physique et médical des côtes occidentales de ce même golfe*, Bordeaux, 1810, p. 192.

⁴² *Mémoires du marquis de Franclieu (1680-1745)*, éd. par L. de GERMON, Archives historiques de la Gascogne, Paris, 1896, p. 244.

⁴³ P. et M. HYMAN, « Friandises », dans *La gourmandise. Délices d'un péché*, Paris, Coll. Autrement, 1993, p. 61-65.

⁴⁴ AM Libourne, CC 52, 22 juillet 1703, repas pour la fête de Sainte Madeleine.

⁴⁵ AD Gironde, C 1041, 21 novembre 1745, repas offert par les Jurats au nouvel archevêque de Bordeaux.

⁴⁶ AM Bayonne, CC 328 (63), 7 octobre 1749.

⁴⁷ AM Bayonne, CC 334, 14 septembre 1763, dîner pour l'élection des échevins de Bayonne.

claires pour des élites qui se régalaient aussi de potages d'écrevisses ou de bisques variées. Les tourtes d'anguilles garnies d'artichauts et de champignons ou les terrines de saumon garnies d'estragon rencontrées dans les menus maigres servis aux magistrats bayonnais ou bordelais avaient largement de quoi satisfaire la gourmandise des convives. Plus globalement, le nombre de plats proposés ne connaît aucun recul durant l'Avent ou le Carême, puisque, lors du banquet offert au duc de Duras par les édiles bayonnais en décembre 1752 par exemple⁴⁸, on retrouve 54 plats différents, illustration du maintien de consommations hors normes avec entre autres des terrines de soles garnies de concombres, des barbeaux, des louvines ou des huîtres. Cette gourmandise, recherche d'un bon goût détaché des règles de l'ancienne diététique⁴⁹, fait donc partie de la culture alimentaire aquitaine⁵⁰ et lui sert même d'élément moteur.

Il n'est donc pas surprenant de rencontrer dans cette région, dès les premières années du XIX^e siècle, des associations gourmandes dédiées à la bonne chère. Duffour-Dubergier, président de la Chambre de commerce et maire de Bordeaux fonde une société gastronomique dénommée l'Académie des Six⁵¹. Plusieurs voyageurs évoquent l'existence précoce de sociétés de ce type créées par des notables locaux : à Bordeaux, en 1811, Millin indique que l'auberge du Chapeau Rouge à côté du théâtre est le lieu de réunion d'une société bachique appelée « abbaye des marchands »⁵² ; Germond de Lavigne, observateur avisé des mœurs des bourgeois de Bayonne, indique que, dans cette ville, « il est [...] vingt associations de six à huit individus chacune, dont le but unique est un joyeux repas »⁵³. Même si bien entendu ce type de sociabilité gourmande reste réservé aux élites urbaines, elle n'en révèle pas moins que la recherche affichée des plaisirs de la nourriture ne s'apparente plus à une pratique abusive, mais qu'elle est devenue, au contraire, une pratique socialement valorisée.

Face à cette acceptation partagée par tous, seuls en définitive quelques groupes sociaux font l'objet de réprobations quant à leur attrait des plaisirs de la chère. C'est notamment le cas des clercs accusés quelquefois de s'éloigner ainsi des règles de leur état. Les prêtres, et surtout les moines gloutons, sont un *topos* de la littérature du XVIII^e siècle que l'on retrouve dans le Sud-Ouest aquitain, mais qui évolue peu à peu vers celui du clerc un peu trop gourmand. La réalité des pratiques alimentaires de certaines communautés semble confirmer cette tendance et justifier, dans une certaine mesure, les réprobations. La communauté des Feuillants de Bordeaux, par exemple, témoigne de certains excès alimentaires par rapport aux principes d'un ordre mendiant soumis à la règle de Saint François. Ainsi, tout au long du siècle, certains pères ne respectent pas la règle des repas en commun et dégustent régulièrement, sans doute seuls dans leur chambre, des terrines de lamproie, des tourtes d'anguilles, des langues fourrées et des pâtisseries variées (massepains, macarons, gâteaux d'amandes)⁵⁴ qui peuvent être considérés comme autant de douceurs excessives et bien peu austères pour ceux qui ont fait vœux de pauvreté. A cela s'ajoutent les

⁴⁸ AM Bayonne, CC 329 (109), 11 décembre 1752 (voir le menu complet en annexe).

⁴⁹ Les théories humorales qui régissaient les goûts alimentaires perdent peu à peu de leur influence au cours du XVIII^e siècle selon J-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 683-703.

⁵⁰ Cette évolution correspond à celle décrite par Jean-Louis FLANDRIN, dans *Chronique de Platine*, Paris, Odile Jacob, 1992 : « dans le domaine de la sexualité, la recherche du plaisir seul était un péché beaucoup plus grave que les simples excès quantitatifs, alors que dans le domaine de l'alimentation, c'était le contraire, du moins aux XVII^e et XVIII^e siècles : l'excès quantitatif [la gourmandise] était sévèrement condamné et la recherche du plaisir friand [la friandise] l'était beaucoup moins. »

⁵¹ J. CAVIGNAC, *Les vingt-cinq familles. Les négociants bordelais sous Louis Philippe*, Cahiers de l'IAES, 1985, p. 263.

⁵² A-L. MILLIN, *Voyage dans les départements du Midi de la France*, T. IV, Paris, 1811, p. 612.

⁵³ Citation reprise par F. BARBE, « Le voyage de Bayonne au temps des diligences. Bayonne et les Bayonnais vus par les voyageurs d'autrefois », *Bulletin de la société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1938, p. 159.

⁵⁴ AD Gironde, H 2052, 2053, 2068-2072 : Feuillants de Bordeaux, comptes divers (1709-1790).

meilleurs vins de la région qui accompagnent les repas de cette communauté gourmande avec les vins de Saint-Estèphe, Léognan ou Carbonnieux. Si les condamnations existent chez certains, la qualité de la table de quelques ordres et le soin apporté à leur nourriture sont cependant vantés par d'autres. C'est le cas des Chartreux de Bordeaux à qui plusieurs voyageurs attribuent les plus grands mérites. En 1804, Johanna Schopenhauer loue ainsi la gourmandise qui régnait au siècle précédent chez les Chartreux bordelais :

« A cet endroit, les vénérables pères habitaient en d'autres temps une construction semblable à un palais, ils vivaient dans l'éclat et les plaisirs, ouvraient leurs portes avec hospitalité aux visites de leurs amis auxquels se joignaient les fins gourmets de Bordeaux. [...] Les vénérables pères cuisiniers s'y entendaient pour apprêter fort excellemment tous ces dons de Dieu [il s'agit notamment de poissons, de moules, d'huîtres], car les archives du couvent renfermaient des secrets culinaires rares hérités des temps anciens et qui restaient éternellement fermés aux yeux du monde profane. »⁵⁵

On est donc loin ici de la dénonciation du clerc glouton suppôt de tous les excès. Au contraire, dans cette description, les religieux apparaissent comme des gourmets et des professionnels avertis de la cuisine au service des gastronomes de leur temps. S'intéresser aux plaisirs de la chère n'est donc en soi plus totalement une conduite au-delà de la mesure, même à l'intérieur des communautés religieuses, signe de l'acceptation quasi généralisée d'un nouveau rapport à la nourriture.

Certainement, la nourriture fait l'objet d'une attention toute particulière dans le Sud-Ouest aquitain. Les consommations alimentaires excessives, hors des mesures habituellement admises, sont sans doute ici plus facilement acceptées qu'ailleurs, surtout lorsqu'elles sont liées à la fête, à la convivialité ou à l'affirmation de son rang, autant de pratiques sociales essentielles dans la culture du XVIII^e siècle. Mais cette plus grande tolérance face à l'abondance exceptionnelle de nourriture et plus encore face à des repas raffinés et à la recherche des plaisirs de la chère témoigne surtout que la gourmandise s'y est peut-être plus rapidement départie de sa connotation négative, synonyme d'excès, pour laisser libre court à une gastronomie régionale mise en œuvre par les élites et dans une moindre mesure par le reste de la société. La conformité entre les consommations d'un individu et son rang reste assurément un trait fort de la société d'Ancien Régime et un fondement du jugement de l'excès, mais l'acceptation, voire l'encouragement à des banquets de prestige et des plats raffinés, sert aussi au développement d'une cuisine de qualité, base de la réputation gastronomique des provinces. Finalement, dans le Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850, l'excès est bien devenu selon une formule attribuée au gastronome Brillat-Savarin, « le point où le plaisir finit et où l'abus commence »⁵⁶, c'est-à-dire, ici comme ailleurs, une limite aux frontières fluctuantes.

⁵⁵ A. RUIZ, *op. cit.*, p. 56.

⁵⁶ Dans sa *Physiologie du goût* en 1826, Anthelme Brillat-Savarin considère d'ailleurs que « la gourmandise est ennemie des excès... Sous quelque rapport qu'on envisage la gourmandise, elle ne mérite qu'éloge et encouragement ».

**Repas donné à l'hôtel de ville de Bayonne en l'honneur de Mr le duc de Duras
(11 décembre 1752)**

Dîner de 32 couverts en une table préparé par le traiteur Delisle

1^{er} service

un potage de santé garni d'un jarret
un potage de ris garni d'un chapon et le bouilly garni de feuillans
une entrée de trois perdrix aux choux
une entrée de fricandeau à l'oseille

en maigre :

une purée verte
une bisque d'écrevisse
une bisque de moules
deux plats de petits pâtés
deux plats d'anguilles à la Sainte Menom
une bourruque⁵⁷ à la sauce blanche
un mullet garny d'huîtres
une louvine⁵⁸ garny de moules
une bourruque au coulis vert
deux plats de barbeaux avec une sauce hachée
deux plats de morue blanche
une carpe au gratin
une louvine au palmesan
une bourruque farcie
une carpe désossée

relevé :

une terrine de solles garnie de concombres
une terrine de turbeaux garny de laitances
une patté dressé d'anguilles avec sa garniture
une pâté en feuilletage de filets de louvine

Second service

un dindon
un leuvraut
trois perdrix
deux pintades
quatre fritures de solles
une carpe fritte
une louvine fritte
deux brochets frits
deux plats de barbeaux frits
quatre salades
une pâté de filets de carpe froid
deux crocantes
un gâteau à la polonaise

⁵⁷ Plat de poissons non identifié. Il pourrait s'agir cependant d'une sorte de soupe de poisson.

⁵⁸ Louvine ou loubine : non local du bar.

une omelette à la noaille
une grande louvine au bleu
un grand mullet au bleu
deux plats d'écrevisses
une étoile en pâtisserie
un « serpent » garny de gelée
un plat d'huîtres
un plat de moules
deux plats de pétoncles
un plat de choux-fleur
un plat d'épinards
deux plats de beignets à la crème
deux plats de beignets soufflés
une ragoût de queues d'artichaux au jus
un plat d'aricot
deux plats de gelée
deux plats de blanc-manger

40 choines, 48 pintes de vin de Capbreton rouge, 36 pintes de vin de Capbreton blanc

Source : AM Bayonne, CC 329 (109), pièces de dépenses pour la réception du duc de Duras.

Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie

« Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Économie & Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.



« J'ai l'honneur, Madame, de vous adresser un pâté de Périgueux. C'est le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin. Je souhaite donc qu'il soit de votre goût. »¹. Cette lettre du 10 décembre 1751, adressée à la marquise de Créquy par le chevalier d'Aydie, illustre pleinement le rôle des cadeaux alimentaires dans les mœurs nobiliaires, la renommée déjà acquise des terrines aux truffes de Périgueux et la mise en place d'une identification symbolique entre une préparation culinaire et sa région. Ainsi, si d'un point de vue économique, l'échange de cadeaux est un moyen de bénéficier d'aliments recherchés², il correspond bien, pour toutes les époques, à ce que Marcel Mauss considère comme un « fait social total »³, à la fois instrument et symbole des rapports sociaux⁴, mis en évidence par Georges Duby dans le fonctionnement de la société féodale⁵. Les dons alimentaires, d'un usage courant à l'époque moderne, apparaissent très souvent dans les dépenses des édiles, que ce soit à Nantes, Rennes⁶, Lille⁷, Amiens⁸ ou Lyon⁹. Comment cette pratique s'exerce-t-elle

¹ E. DUSOLIER, *Un gentilhomme périgourdin du XVIII^e siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14.

² M. FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, coll. L'Univers Historique, Paris, Seuil, 2002, p. 228.

³ M. MAUSS, « Essai sur le don ; Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, P.U.F, 1985, p. 274.

⁴ M. GODELIER, *L'énigme du don*, Paris, Fayard, 1996, p. 145.

⁵ G. DUBY, *Guerriers et paysans VII^e-XII^e siècle. Premier essor de l'économie européenne*, Paris, Gallimard, 1973.

⁶ J.P. LEGUAY, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV^e siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359.

⁷ A. DERVILLE, « Pots de vin, cadeaux, racket, patronage : essai sur les mécanismes de décision dans l'Etat bourguignon », *Revue du Nord*, 1974, p. 341-363.

⁸ M. WOLFE, « The Culinary Art of Politics in Early Modern Amiens », dans *Le second ordre: l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, Presses Univ. de la Sorbonne, 1999, p. 251-262.

parmi les élites et dans les villes du Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle ? Ne contribue-t-elle pas à la renommée d'une gastronomie locale, voire régionale ?

Corps de ville, nobles, chambres de commerce ou états provinciaux, nul n'oublie ces dons et tous n'hésitent pas à y consacrer souvent des sommes considérables. Les motifs et les destinataires de ces présents témoignent du respect des règles de préséances, mais surtout de la volonté d'entretenir des liens personnels, sources de faveurs et de protections. Expédié à travers le royaume, chaque don reflète les facettes d'une gastronomie régionale naissante dans le Sud-Ouest aquitain de la seconde moitié du XVIII^e siècle.

La place des cadeaux alimentaires dans la culture régionale

Sphère privée et sphère publique

A l'image du chevalier d'Aydie, de nombreux nobles offrent des aliments très prisés tels que café, volailles, truffes ou pâtés. Ces cadeaux, aux valeurs de dons et surtout de prodigalité, s'inscrivent pleinement dans les mœurs d'élites sociales attachées à une « douceur de vivre » bien décrite par Michel Figeac¹⁰. Savoir offrir, comme savoir recevoir, est un moyen essentiel d'affirmer son rang, de se conformer à son statut social et d'entretenir des liens personnels. Il n'est donc pas surprenant d'observer la mention de nombreux présents dans les papiers de famille de la noblesse du Sud-Ouest aquitain. Le mémoire des envois réalisés par l'aubergiste Dupond pour le noble périgourdin Blanchard de Sainte Catherine¹¹ confirme l'importance de cette forme d'échange. En effet, du 22 novembre 1766 au 12 mars 1767, ce riche maître de forges fait expédier pâtés de perdrix, truffes ou dindes truffées à 33 reprises pour 11 destinataires différents, et ce pour plus de 1200 livres-tournois. Plus modestement, Marie Joséphine de Galatheau, membre de la noblesse parlementaire, offre à plusieurs reprises du beurre, des soles, de la morue et des perdrix aux religieuses d'un couvent bordelais¹². La fréquence de ces envois, que l'on peut retrouver ailleurs, permet assurément d'entrevoir le rôle social des cadeaux alimentaires et la diffusion de cette pratique.

Pourtant, si ce goût des cadeaux alimentaires est plus difficilement perceptible dans les classes populaires¹³, il ne saurait se réduire à une infime frange privilégiée de la population. Même si la noblesse s'inscrit pleinement dans cette forme de sociabilité gastronomique, d'autres catégories ne délaissent pas ces usages. En 1726, le chanoine périgourdin Pierre de Méredieu évoque, par exemple, dans sa correspondance, l'envoi d'un pâté à Paris pour l'abbé Bastit¹⁴. En tant que vicaire général et official du diocèse de Périgueux, il se charge aussi d'expéditions de pâtés vers Paris ou Bordeaux¹⁵. Il bénéficie en retour de présents de thé et de café. Champion de Cicé, archevêque de Bordeaux à la veille de la Révolution¹⁶, ne dédaigne pas non plus ce genre de cadeau : il offre ainsi, en 1787, à Thievot, avocat au Parlement de Paris, un tonneau de vin de Talence et une barrique de vin blanc de Sauternes, ou bien encore

⁹ E. VIAL, « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300, 377-401.

¹⁰ M. FIGEAC, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

¹¹ AD Dordogne, 2 E 1853 (159) « Mémoire des envois que j'ay fait pour les ordres de Monsieur de Sainte Catherine ».

¹² AD Gironde, 10 J 70, livre de dépenses de M-J. de Galatheau, 1754-1763.

¹³ N. ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVI^e siècle*, Paris, Seuil, 2003, p. 57 ; l'auteur évoque, par exemple, des échanges fréquents de nourriture entre villageois.

¹⁴ L. GRILLON, « Sur les pâtés de Périgueux », *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord*, t. 100, 1973, p. 136-137.

¹⁵ AD Dordogne, 2 E 1823 (20), livre journal de Méredieu.

¹⁶ F. CADILHON, *L'Honneur perdu de Mgr Champion de Cicé*, Bordeaux, FHSO, 1996.

une barrique de vin vieux¹⁷ de Médoc au chevalier de la Bimtinaga major de la marine royale¹⁸. Le don d'aliment est donc une pratique courante dans une société qui valorise les réseaux de sociabilité et les relations de fidélité.

Toutefois, les présents ne se limitent pas à la sphère privée. La plupart des corps constitués (corps de ville, chambres de commerce, états provinciaux) pratiquent aussi ces dons gastronomiques, de façon parfois très régulière. Les états du Béarn procèdent ainsi à l'envoi de jambons et de cuisses d'oie vers Paris¹⁹ ; en 1715, la chambre de Commerce de Bordeaux fait parvenir des jambons au contrôleur général Desmarests²⁰. De multiples factures conservées dans les comptes des corps de ville de Bayonne, Bordeaux ou Agen suggèrent le rôle politique fondamental des présents alimentaires. Le plus significatif, nous semble-t-il, est de constater que cet usage ne se cantonne pas aux grandes villes ou aux lieux principaux du pouvoir régional, mais s'étend à des cités de moindre importance comme, par exemple, Libourne : tout au long du siècle, les magistrats de cette ville font parvenir des ortolans, du vin ou du poisson à l'intendant, au gouverneur ou à l'évêque²¹. On observe la même coutume dans de petites villes de l'Agenais : ainsi en juin 1733, le duc de La Force, puissant seigneur local, et son fils reçoivent des poulets, des dindons et des pigeons de la part de la ville de Caumont²² ; malgré des revenus très modestes, les consuls d'Aiguillon n'hésitent pas non plus à offrir 12 bouteilles de vin au maréchal de Richelieu en 1754²³. Rares sont les institutions à ne pas dépenser au moins quelques livres dans des cadeaux alimentaires.

Des sommes parfois considérables

Certaines de ces villes du Sud-Ouest aquitain n'hésitent pas à consacrer à ces dons alimentaires des sommes parfois considérables, qui ne peuvent que confirmer leur importance symbolique.

Ainsi, chaque année les consuls de Périgueux dépensent des centaines de livres. Entre 1775 et 1785, environ 13 % des dépenses concernent les fêtes et les cérémonies²⁴ ; tout au long du siècle, les envois de dindes aux truffes, de pâtés ou de truffes représentent la plus grande partie de ce poste budgétaire. En 1734, 120 livres sont payées au pâtissier Villereynier pour l'envoi de deux pâtés de perdrix rouges²⁵ ; en 1779, le célèbre traiteur Courtois reçoit 633 livres 8 sols « pour le montant des envois qu'il a faits pour l'hôtel de ville »²⁶. On pourrait multiplier les mentions de ces présents onéreux. Les édiles de Bayonne font, eux aussi, preuve de prodigalité. Chaque année, ils dépensent des centaines de livres pour envoyer des présents de jambons : le 16 janvier 1741, 96 jambons voyagent vers Paris et Bordeaux pour un montant de 615 livres 16 sols²⁷ ; pour l'année 1756, ce sont près de 1000 livres qui sont consacrées à ces présents alimentaires²⁸ ; de 1780 à 1784, 6665 livres 4 sols 10 deniers sont dépensées à cet effet²⁹, ce qui souligne le poids croissant de cette pratique pour les finances des municipalités. Cela engendre parfois certaines inquiétudes, comme celle de l'intendant Tourny qui déplore, dans une lettre au contrôleur général, « la dissipation et le peu

¹⁷ A la fin du XVIII^e siècle, les vins considérés comme vieux ont généralement plus de deux ans.

¹⁸ AD Gironde, G 3202.

¹⁹ AD Pyrénées-Atlantiques, C 1467.

²⁰ AD Gironde, C 4419.

²¹ AM Libourne, CC 31, 43, 57, 78, etc...

²² AD Lot-et-Garonne, E sup. 1753.

²³ AD Lot-et-Garonne, E sup. 788.

²⁴ J.C. GUILLABOT, *La vie consulaire à Périgueux 1739-1789*, TER, Université de Limoges, 1993, p. 146.

²⁵ AM Périgueux, CC 122.

²⁶ AM Périgueux, CC 132.

²⁷ AM Bayonne, CC 324.

²⁸ AM Bayonne, CC 674.

²⁹ AM Bayonne, CC 335 (124).

d'ordre qu'il y a dans l'administration de l'hôtel de ville » à propos de l'achat jugé superflu de bouteilles de Champagne et de vin des Canaries par les jurats bordelais en 1756³⁰. Malgré leur endettement et le nécessaire contrôle des dépenses, les corps de ville ne négligent donc pas les dons alimentaires aux puissants.

La valeur de ces cadeaux doit bien entendu refléter la richesse de la cité. Dans ce domaine, les particuliers peuvent difficilement soutenir une quelconque comparaison. Pourtant, certains présents témoignent des largesses d'une partie des élites de Guyenne ; le prix de chaque pâté de perdrix offert en 1771 par le marquis d'Abzac de la Douze à Monsieur de Caubon, brigadier des armées du Roy et chef brigadier des carabiniers de Toulouse, s'élève ainsi à 40 livres³¹. Or, ces envois amicaux se répètent l'année suivante, ce qui laisse supposer les potentialités financières nécessaires pour les réaliser. Toutefois, aux vues des comptes et des factures, il semble que les présents des institutions, et particulièrement ceux des corps de ville, se distinguent de ceux des individus surtout par leur régularité.

Des présents de circonstances aux cadeaux de préséances

Dans le cadre de la famille, des réseaux amicaux ou professionnels, les présents alimentaires répondent le plus souvent à des événements particuliers, comme une naissance, un mariage ou, plus simplement, une invitation. Les magistrats urbains honorent eux aussi leurs hôtes de passage par des présents de vin, de confitures ou de truffes ; toutefois, les cadeaux édilitaires se caractérisent principalement par leur inscription dans un rituel social codifié et régulier. Ainsi, les consuls de Périgueux offrent chaque année un saumon à l'évêque de la ville, généralement au début de la période de carême. Ce poisson très apprécié est offert « selon l'usage », comme le souligne la formule utilisée par le trésorier de la ville pour mentionner cet achat³². Les consuls de Bayonne désignent leurs expéditions annuelles de jambons à Paris comme des « présents ordinaires »³³, distribués là encore « suivant l'usage »³⁴. Au-delà de leur valeur marchande, ces présents s'inscrivent dans un ensemble de règles de sociabilité ; ils témoignent de valeurs essentielles comme l'hospitalité ou le respect des hiérarchies honorifiques.

La réception de certains personnages s'accompagne ainsi de codes bien définis et, semble-t-il, connus de tous. On observe, en effet, que, lors de ses déplacements dans sa généralité, l'intendant reçoit généralement les mêmes cadeaux de la part des villes qui l'accueillent : à Agen, comme à Bayonne ou à Périgueux, des barriques du vin lui sont offertes. On a donc tout lieu de penser que cette pratique traduit une volonté de faire correspondre ce présent à son statut. Cette adaptation des cadeaux alimentaires au rang de leurs destinataires perdure jusqu'à la fin de l'Ancien Régime comme en témoigne une lettre du conseiller au présidial Chilhaud de la Rigaudie, datée du 15 février 1789, qui relate ainsi les préparatifs de la réception du sénéchal du Périgord, le marquis de la Brousse-Verteillac, par les consuls de Périgueux : « Les officiers municipaux tinrent mercredi dernier une assemblée de la Corporation de la Ville où l'on arrêta le cérémonial de votre réception et les présents d'usage qui consistent en un veau, un pâté de perdrix, deux barriques de vin »³⁵. Là encore, ce geste atteste du respect des prérogatives politiques et protocolaires à l'encontre de celui qui s'apprête à présider l'assemblée des trois ordres dans la ville. Le don d'aliment est donc une pratique officialisée.

³⁰ AD Gironde, C 1080.

³¹ AD Dordogne, 12 J 73.

³² AM Périgueux, CC 121, 125, 131, etc...

³³ AM Bayonne, CC 674.

³⁴ AM Bayonne, CC 645 (26).

³⁵ G. LAVERGNE, « Les préliminaires de 1789 à Périgueux. Lettres de Chilhaud de la Rigaudie et du marquis de Labrousse-Verteillac », *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord*, 1955, lettre VIII, p. 33-58.

Véritable coutume, dépense exceptionnelle devenue peu à peu régulière, règle de préséance à respecter entre les pouvoirs, les cadeaux alimentaires sont bien ancrés dans la culture du Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle. L'attention portée aux codes politiques et sociaux dans le choix des cadeaux doit tout naturellement nous conduire à étudier plus précisément leurs destinataires afin de comprendre l'inscription de ce phénomène dans la société d'Ancien Régime.

Destinataires et diffusion

L'envoi fréquent de présents alimentaires, quelles que soient les villes du Sud-Ouest aquitain retenues, répond aux mêmes motivations et s'adresse généralement aux mêmes personnes. Chacun recherche, à travers eux, faveurs et protections auprès des puissants, contribuant ainsi à la réputation nationale de certains produits aquitains.

Une fonction sociale

Les premiers bénéficiaires de ces présents se rencontrent d'abord dans un espace de proximité, à la fois familial, professionnel et social. Ces dons gratuits entre membres d'un même groupe pénètrent largement la vie sociale du Sud-Ouest aquitain.

Offrir des aliments à de proches parents n'est vraisemblablement pas une spécificité de cette région ni de cette période. L'étude des correspondances et des dépenses familiales dans le Sud-Ouest aquitain révèle ces multiples petits présents du quotidien. Durant les années 1770³⁶, Sevin de Ganet, membre de la noblesse de l'Agenais, envoie ainsi régulièrement du café de Moka ou des « Isles », accompagné de sucre, à sa sœur religieuse qui n'a peut-être pas le loisir d'en savourer à la table de son couvent. Gilbert de Raymond, quant à lui, expédie des cuisses d'oie, vraisemblablement confites, à son fils qui se trouve à Vendôme afin sans doute qu'il puisse profiter d'un produit aux saveurs bien familières³⁷. Ces cadeaux familiaux, dont on constate qu'ils visent surtout à répondre aux besoins et aux goûts du destinataire, peuvent aussi se situer à des échelles beaucoup plus vastes : la mère de Höpffner, qui est restée à Hambourg, reçoit de la part de son fils, négociant à Bordeaux, de multiples douceurs culinaires³⁸. Elle peut ainsi savourer des fruits, des châtaignes, des câpres, des anchois et des olives, accompagnés bien entendu par du vin ; en retour, elle expédie à son fils, en manque des saveurs du pays, du bœuf fumé.

Amis et voisins constituent ensuite le deuxième cercle de destinataires à l'intérieur de cet espace de proximité. Les pâtés de Périgueux offerts par le chevalier d'Aydie à la marquise de Créquy entretiennent ainsi leurs liens amicaux. François-Léon de Galathea, parlementaire bordelais, préfère quant à lui, envoyer des jambons à ses différents amis³⁹. De Paris, le 1^{er} mars 1758, Madame Duchemau Faure exprime sa reconnaissance à ses amis d'Agen : « J'ai reçu le baril de cuisses d'oyes bien conditionnées, et elles sont parfaitement bonnes. Permettez-moi d'en faire mes remerciements à Madame de Galaup »⁴⁰. Cette forme de sociabilité semble très ancrée dans les mœurs de la noblesse de la Guyenne : les présents

³⁶ AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Sevin de Ganet 1768-1782.

³⁷ BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Manuscrit 2865, livre de raison de Gilbert de Raymond 1753-1770.

³⁸ M. ESPAGNE, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Bordeaux, Ed. du CNRS, 1991, p. 23.

³⁹ AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XLII.

⁴⁰ J. GOASGUEN, « Aspects de la vie économique, sociale et municipale à Villeneuve d'Agenais aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les archives de la famille de Galaup », *Annales du Midi*, 1962, p.361-391.

alimentaires contribuent largement à l'entretien des réseaux amicaux de ce milieu social. Les produits de la chasse se prêtent particulièrement à cet usage du don⁴¹ : l'intendant de Guyenne, Dupré de Saint-Maur, note dans son livre de comptes qu'il reçoit de la part d'un ami un chevreuil⁴², peut-être destiné à prendre place sur sa table le jour de Noël. Lors d'un repas, il n'est pas rare non plus que les convives offrent quelques pièces de gibier, comme en témoigne le mémorialiste Labat de Savignac invité par une amie bordelaise : « J'ai soupé chez Mlle Desgranges, rue des Cordeliers, avec Mlle Fournier, les sieurs Blanchard et Saint Crieg. J'y avais fait porter un levreau, un lapereau, deux bécasses, huit bécassines et trois perdrix rouges et trois grises ». Lui-même reçoit quatre perdrix rouges lorsqu'il invite à souper Monsieur de Bourran⁴³. Ces cadeaux cynégétiques, outre le goût des élites pour la chasse, témoignent surtout de la valeur sociale de représentation conférée à l'aliment. Offrir du gibier, c'est peut-être aussi confirmer et diffuser un certain prestige social, affirmer son appartenance à un même groupe, celui de la noblesse.

Ces présents entre égaux peuvent enfin s'opérer à l'intérieur d'un réseau « professionnel ». La proximité sociale provient alors du partage des mêmes activités. Par exemple, les destinataires des préparations du traiteur Courtois expédiées par le chevalier de la Roche, capitaine au régiment de Saintonge, sont tous, comme lui, des militaires en fonction⁴⁴. Le 12 décembre 1785, une dinde farcie de truffes est envoyée au marquis de Montmort à Dijon, le 24 avril 1787 un pâté de perdrix au chevalier de Villeneuve à Grenoble, ou bien encore un autre pâté le 22 décembre 1788 au vicomte d'Allemans. Originaire lui aussi du Périgord, ce dernier doit sûrement connaître et apprécier ce genre de mets. Les membres du clergé de Guyenne s'accommodent aussi pleinement de ces présents entre « collègues ». Pour preuve, l'archevêque de Bordeaux, Champion de Cicé, envoie, en 1783, 30 bouteilles de vin de Sauternes à l'évêque de Nevers⁴⁵. On peut supposer que certains des achats de vin effectués par l'évêque dans les années 1780 étaient eux aussi destinés à d'autres membres importants du clergé. Enfin, c'est par des dons de truffes ou de pâtés de volaille que les négociants de Bordeaux entretiennent de bonnes relations commerciales avec leurs commis de Hambourg ou d'Amsterdam⁴⁶.

On peut supposer que ces cadeaux dans le cadre de la famille ou des différents réseaux de sociabilité correspondent souvent à une demande de la part du destinataire. Ces échanges sont donc libres de toutes contraintes, même s'ils suscitent parfois des obligations entre les individus et entre les groupes⁴⁷. A l'inverse, les présents alimentaires entre les différents pouvoirs répondent en permanence à des règles tacites, au respect de la hiérarchie sociale et politique.

⁴¹ P. SALVADORI, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996, p. 158.

⁴² « Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », dans *Archives Historiques de la Gironde*, T. 34, 21 décembre 1777.

⁴³ C. LE MAO, « A la table du Parlement de Bordeaux : alimentation et auto-alimentation chez les parlementaires bordelais au début du XVIII^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e Congrès d'Etudes Régionales de la FHSO, Pessac, MSHA, 2002, p. 149-161 et *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le mémorial de Savignac*, Bordeaux, Presses Univ. de Bordeaux, 2004.

⁴⁴ J. DURIEUX, « Un mémoire du traiteur Courtois », *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord*, 1922, p. 142-144.

⁴⁵ AD Gironde, G sup. 3201.

⁴⁶ P. BUTEL et J-P. POUSSOU, *La vie quotidienne à Bordeaux au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette, 1980, p. 85.

⁴⁷ I. de GARINE, « Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table », dans J. POIRIER, *Histoire des mœurs*, t. II, Paris, Gallimard, 1990, p. 1496.

Des cadeaux alimentaires au service de la politique

Les cadeaux alimentaires dans le cadre des principes de préséance s'apparentent alors à des rapports verticaux entre des pouvoirs hiérarchisés. Les dépenses des corps municipaux de Bayonne, Bordeaux, Mont-de-Marsan ou Périgueux illustrent parfaitement leur rôle dans le jeu politique mené par les différents pouvoirs au XVIII^e siècle : chaque corps de ville met en place une véritable stratégie des dons afin de défendre ses intérêts et ses privilèges. Dans l'ensemble, ce sont les mêmes personnages puissants qui bénéficient des largesses alimentaires des différentes villes du Sud-Ouest aquitain. Ils peuvent être répartis en deux groupes, aux limites parfois fluctuantes ; on distingue, d'une part, les pouvoirs présents localement, comme l'intendant ou le gouverneur, et, d'autre part le pouvoir central, personnalisé par les membres la famille royale et plus encore par les ministres.

Les administrateurs de la Guyenne honorés par les présents des villes sont essentiellement des représentants de pouvoir royal, à l'image de l'intendant. Ce dernier, comme nous avons déjà pu le constater, reçoit fréquemment des cadeaux de vin lors de ses nombreux déplacements à l'intérieur de la généralité. Pour les corps de ville du XVIII^e siècle, l'intendant est un pouvoir tutélaire qu'il convient d'honorer et dont il faut s'attirer les bonnes grâces et la protection. A Bordeaux, la Jurade offre à l'intendant Tourny du vin et des confitures à l'occasion du passage dans la ville de personnages importants⁴⁸. Dupré de Saint-Maur reçoit de nombreux pâtés de perdrix de la part des consuls de Périgueux⁴⁹ ; Libourne lui fait don chaque année d'ortolans et de vins⁵⁰. Parfois, aussi, certains présents sont expédiés à des intermédiaires dans l'entourage de l'intendant. De nombreux cadeaux sont ainsi adressés à Dupin, secrétaire de l'intendant : des pâtés de Périgueux, des jambons de Bayonne⁵¹ ou du vin. La femme de l'intendant bénéficie elle-même de ces largesses éditaires : la ville de Clairac lui offre une corbeille de muscat lors de sa visite en 1717⁵². On peut souligner au passage que le choix de ce fruit sucré, empreint de douceur, semble s'adapter à la féminité du destinataire, comme les dragées reçues par la duchesse de Choiseul de passage à Agen⁵³. L'attention portée aux femmes de ces hommes influents est une pratique que l'on retrouve aussi à Lyon⁵⁴. Comme l'attestent les expéditions de gibier au secrétaire de l'intendant par les magistrats libournais en 1714 et 1756⁵⁵, la principale motivation de ces dons est d'obtenir la bienveillance du commissaire royal dans la répartition de la taille : les pouvoirs de l'intendant en matière d'imposition font de lui un destinataire privilégié.

Le deuxième bénéficiaire majeur à l'intérieur de la Guyenne est le gouverneur. Au vu des cadeaux qui lui sont offerts, son rôle, du moins en termes de préséances et d'influence politique, ne semble aucunement en recul. En 1705, le maréchal de Montrevel reçoit ainsi des vins et des cuisses d'oie de la ville de Mont-de-Marsan⁵⁶. Le maréchal de Richelieu, gouverneur de la Guyenne à partir de 1755, semble être un protecteur particulièrement recherché : défenseur des intérêts locaux, il est un intermédiaire entre le pouvoir central et la province⁵⁷. Ce personnage à la réputation de gourmet reçoit des présents alimentaires de

⁴⁸ AD Gironde, C 1050.

⁴⁹ AM Périgueux, CC 144.

⁵⁰ AM Libourne, CC 43, 59, 102, etc...

⁵¹ AM Bayonne, CC 335.

⁵² AD Lot-et-Garonne, E sup 2121.

⁵³ AM Agen, CC 450.

⁵⁴ E. VIAL, *op. cit.*, p. 125.

⁵⁵ AM Libourne CC 65, 22 novembre 1714 ; CC 120, 2 janvier 1756.

⁵⁶ AD Landes, E dep. 192 (CC 10).

⁵⁷ M. FIGEAC, « La place du gouverneur dans la ville au XVIII^e siècle: l'exemple du maréchal de Richelieu », dans J. PONTET éd., *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV^e-XX^e siècle*, Talence, CESURB-Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1999, p. 152-165.

toutes les villes de la province : du vin de Bayonne⁵⁸, des pâtés de perdrix des consuls de Périgueux⁵⁹ ou bien encore de la confiture et du vin des jurats bordelais⁶⁰, même lorsqu'il réside à Paris. De nombreux auteurs ont d'ailleurs souligné son rôle dans la diffusion des vins de Bordeaux à la cour⁶¹. On peut en outre penser que sa fonction médiatique concerne de nombreux produits et s'opère dans les deux sens entre Paris et la province. Bayonne, ville au rôle militaire important, continue tout au long du siècle à rechercher les faveurs des différents gouverneurs et commandants en chef. Le duc de Gramont, par exemple, même s'il ne réside plus à Bayonne, est honoré tous les ans par de nombreux présents de jambons⁶². Dans ce cas, le choix des destinataires est directement lié aux activités et à la fonction de la cité qui continue à entretenir des relations personnelles avec ces administrateurs influents.

Au niveau local, le dernier pouvoir à profiter des envois des villes du Sud-Ouest aquitain est le Parlement de Bordeaux. Là encore, il s'agit de s'assurer de la bienveillance des représentants du pouvoir royal : en effet, si le président du Parlement reçoit parfois quelques présents, les dons les plus réguliers sont destinés au procureur général. Aucune ville n'oublie ce personnage au rôle très important dans le ressort du Parlement, à l'image de Godart de Belbeuf à Rouen⁶³. Chargé de l'ouverture des poursuites, de l'exécution des arrêts et de la police, il convient de rechercher la bienveillance de cet homme du Roi aux pouvoirs très étendus : les consuls de Périgueux lui offrent ainsi tous les ans des pâtés de perdrix⁶⁴ ; de Bayonne, il reçoit quantités de jambons⁶⁵, que lui envoie aussi, par l'intermédiaire de son secrétaire, la ville de Dax⁶⁶. A travers ces présents réguliers aux représentants du pouvoir central en province, c'est bien le soutien et les faveurs du pouvoir central lui-même qui sont recherchés. Gouverneurs et procureurs généraux doivent être les interprètes des intérêts politiques et financiers des villes auprès de la cour et du Roi.

Dans cette perspective, il est donc logique que les magistrats municipaux sollicitent aussi la protection des nobles de cour originaires de Guyenne, qui, par leur double résidence, leurs déplacements et leurs réseaux, sont des rouages essentiels entre Paris et la province⁶⁷. Agen offre ainsi du vin au duc d'Aiguillon et au comte de Fumel⁶⁸. Le duc de Duras reçoit également des pâtés de perdrix lors de son séjour dans la ville en 1724⁶⁹. Chaque année, les consuls de Périgueux font expédier par les traiteurs de la ville des pâtés de perdrix au comte du Périgord⁷⁰. Enfin, on peut aussi penser au marquis de Poyanne, noble landais, qui reçoit à Paris en 1761 des jambons et des cuisses d'oie de la part de la ville de Dax⁷¹. Notons au passage qu'à l'image des épouses d'intendant, celles des grands seigneurs ne sont pas négligées puisque la duchesse d'Aiguillon, par exemple, reçoit des bouteilles de vin de la part des consuls agenais⁷². Pour les petites villes, ces cadeaux sont un bon moyen d'obtenir la bienveillance de grands seigneurs très puissants dans la région comme le duc d'Aiguillon ou

⁵⁸ AM Bayonne, CC 333.

⁵⁹ AM Périgueux, CC 144.

⁶⁰ AD Gironde, C 1041.

⁶¹ H. ENJALBERT, « Comment naissent les grands crus », *Annales ESC*, 1953, p. 315-328 et 457-474 ; G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1995.

⁶² AM Bayonne, CC 331, 581, etc...

⁶³ O. CHALINE, *Godart de Belbeuf. Le Parlement, le Roi et les Normands*, Luneray, 1996.

⁶⁴ AM Périgueux, CC 143, 144, 145.

⁶⁵ AM Bayonne, CC 321, 331.

⁶⁶ AD Landes, E dep. 88 (CC 8).

⁶⁷ M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 204.

⁶⁸ AM Agen, CC 431 ; AM Agen, CC 474.

⁶⁹ AM Agen, CC 422.

⁷⁰ AM Périgueux, CC 145.

⁷¹ AD Landes, E dep. 88 (CC 8).

⁷² AM Agen, CC 431.

le marquis de Poyanne, mais aussi influents à Versailles. Ils assurent par là même une diffusion de la gastronomie provinciale dans les milieux de la cour. En désignant pâtés et dindes truffées comme des « présents pour les protecteurs de la ville »⁷³, le trésorier du corps de ville de Périgueux illustre parfaitement la fonction politique de ces dons et l'importance toujours présente de la notion de clientèle dans la société d'Ancien Régime.

Le cœur du pouvoir monarchique est aussi très largement visé par les présents des villes de Guyenne. Ainsi les règles de la préséance imposent aux magistrats d'honorer les membres de la famille royale de passage dans leur cité⁷⁴. Dans un numéro de janvier 1701, *Le Mercure Galant* relate, par exemple, le voyage du roi d'Espagne à travers la généralité. A chacune des étapes du convoi royal, les corps de ville offrent des présents alimentaires. Outre un ambigu⁷⁵, composé de perdrix, de faisans et d'ortolans arrosés de vin et de liqueurs, donné par les jurats de Bordeaux sur le bateau de la ville entre Blaye et Lormont, il reçoit en cadeau des confitures, des huîtres vertes et des bouteilles de vin. Ensuite, la petite ville de Bazas l'honore avec des perdrix, des ortolans, des faisans et des fruits. Enfin, en poursuivant son trajet dans les landes, il reçoit, selon le récit du *Mercurius Galant*, du beurre et des huîtres vertes. Quelques années plus tard, le passage de la Dauphine en route vers l'Espagne, puis son retour, sont une nouvelle occasion pour les villes de faire preuve de générosité à l'égard d'un membre de la famille royale. En 1745, la ville de Bordeaux lui offre du café et des confitures⁷⁶. Pour Bayonne, les présents prennent la forme de jambons et de vin de Capbreton pour la somme de 300 livres⁷⁷. Même la ville de Périgueux, qui ne se situe pourtant pas sur le trajet de la Dauphine, tient à l'honorer en lui faisant offrir, par l'intermédiaire du premier président du Parlement de Bordeaux, des pâtés de perdrix⁷⁸. Passage obligé vers l'Espagne, les villes de la Guyenne en profitent pour rechercher les faveurs de ses hôtes prestigieux.

Toutefois, Paris et Versailles demeurent les centres incontestés de la monarchie. Nombreux sont les bénéficiaires de dons éditaires qui appartiennent aux cercles du pouvoir politique. Le contrôleur général des finances, personnage central de l'Etat, apparaît comme un destinataire privilégié, en particulier lorsque ce dernier possède des origines périgourdines, comme Bertin. Les consuls de Périgueux sont les premiers à honorer ce compatriote influent. Chaque année, en janvier, ils lui font envoyer à Paris des pâtés de perdrix préparés par le traiteur Courtois⁷⁹. Les jurats bordelais préfèrent lui offrir en 1764 des caisses de vin rouge et de vin blanc⁸⁰. Le duc de Noailles bénéficie lui aussi de ces faveurs éditaires en recevant des jambons de Dax ou bien du vin et des confitures de Bordeaux⁸¹. La chambre de commerce de la ville ne néglige pas non plus d'honorer le titulaire de cette fonction politique majeure⁸². Le choix des protecteurs répond à une véritable stratégie car le contrôleur général fixe entre autres le montant des impositions à prélever. A travers ces dons alimentaires, les villes cherchent ainsi à maintenir leurs privilèges fiscaux. Les secrétaires d'Etat sont d'autres

⁷³ AM Périgueux, CC 128.

⁷⁴ Ces présents renvoient symboliquement au droit de gîte qui reste attaché aux déplacements royaux en province ; voir G. SABATIER, « *Solis avi specimen*. Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701 », dans R. FAVIER, (sous dir. de), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Grenoble, Presses Univ. de Grenoble, 1996, p. 109-172.

⁷⁵ Il s'agit d'un « repas froid où tous les mets sont servis en même temps en guise de souper », selon C. BRECOURT-VILLARS, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, Paris, Stock, 1996, p. 30.

⁷⁶ AD Gironde, C 1041.

⁷⁷ AM Bayonne CC 326.

⁷⁸ AM Périgueux, CC 128.

⁷⁹ AM Périgueux, CC 144.

⁸⁰ AD Gironde, C 1060.

⁸¹ AD Landes, E dep. 88 (CC 8) ; AD Gironde, C 1041.

⁸² AD Gironde, C 4419.

hommes de pouvoir particulièrement sollicités. Le duc de Choiseul, tour à tour secrétaire d'Etat à la Marine, à la Guerre et aux Affaires Etrangères, se voit ainsi offrir à plusieurs reprises du vin par les jurats bordelais⁸³. Le comte de Saint Florentin, secrétaire d'Etat à la Maison du Roi, fait partie des protecteurs les plus honorés par le corps de ville de Bordeaux. En effet, selon un compte de 1753, ce ne sont pas moins de 1000 bouteilles de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisses d'oie qui lui sont expédiés à Paris⁸⁴. Sa responsabilité sur la majorité des provinces du royaume⁸⁵ n'est sans doute pas sans lien avec l'importance exceptionnelle de ces faveurs. Durant la même période, le contrôleur général des finances ne reçoit que 500 bouteilles de vin et 12 jambons. De la même manière, en 1774, 20 caisses de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisses d'oie sont destinés à Bertin, alors ministre en charge de la Guyenne. Le contrôleur général Terray bénéficie du même nombre de jambons et de cuisses d'oie, mais en revanche les jurats ne lui offrent que 10 caisses de vin⁸⁶. On voit bien ici s'esquisser une hiérarchie subtile des largesses entre les destinataires des présents éditaires : chacun reçoit selon son rang, mais surtout selon la protection qu'il est susceptible de proposer aux différentes villes. A travers l'exemple de ces ministres, on observe que les cadeaux alimentaires visent avant tout le cœur du pouvoir politique. Les villes du Sud-Ouest aquitain agissent selon des coutumes que l'on retrouve en Bourgogne⁸⁷ ou à Amiens⁸⁸, et dans l'ensemble du royaume, à diverses époques⁸⁹.

Les villes maritimes prêtent cependant une attention toute particulière à l'économie et au commerce comme le révèlent certains bénéficiaires des présents éditaires. En effet, Bayonne et Bordeaux expédient toutes les deux de nombreux aliments aux députés du commerce demeurant à Paris. Désignés par les chambres de commerce, ils ont pour mission de représenter les villes commerciales du royaume au conseil de commerce⁹⁰. Ils viennent compléter l'action des députés de la ville qui agissent auprès du contrôleur général⁹¹ : ainsi Dulivier, député de Bayonne, reçoit régulièrement des quantités importantes de jambon⁹². Les magistrats de Bordeaux expédient des bouteilles de vin à Dubergier, le représentant de la ville au conseil de commerce⁹³. Toutefois, ces députés ne sont pas les destinataires définitifs de ces dons : il leur est clairement demandé de distribuer jambons et vin à Paris, sans doute aux autres membres du conseil ou à des personnages influents dans le milieu du commerce.

En outre, certains présents des corps de ville sont offerts à des intermédiaires. Tous ceux qui ont pour mission de représenter les villes ou de défendre leurs intérêts sont récompensés par ces largesses. Comarieu, avocat de Bayonne à Bordeaux, reçoit, par exemple, des jambons de manière régulière⁹⁴. Des pâtés de perdrix sont aussi envoyés à l'avocat de Périgueux à Paris⁹⁵. Tous ceux qui concourent à la protection de la ville, de l'intendant aux secrétaires d'Etat, sont honorés et remerciés par l'envoi d'aliments. Il faut enfin noter que les membres des corps de ville n'hésitent pas parfois à s'accorder à eux-mêmes quelques cadeaux, comme les Jurats qui profitent en 1750 du passage à Bordeaux de

⁸³ AD Gironde ; C 1057, C 1060.

⁸⁴ AD Gironde, C 1050

⁸⁵ B. BARBICHE, *Les institutions de la monarchie française XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, P.U.F, 1999, p. 181.

⁸⁶ AM Bordeaux, CC 1111.

⁸⁷ C. LAMARRE, « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », *Le vin*, numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 125-136.

⁸⁸ M. WOLFE, *op. cit.*

⁸⁹ N. ZEMON DAVIS, *op. cit.*, p. 133-134.

⁹⁰ G. SAUPIN, *Les villes en France à l'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Belin, 2002, p. 143.

⁹¹ J.P. GUTTON, « Les députés de la ville de Lyon en cour », dans G. LIVET et B. VOGLER, éd., *Pouvoirs, villes et société en Europe 1650-1750*, Paris, Ophrys, 1984, p. 183-189.

⁹² AM Bayonne, CC 324, CC 708, etc...

⁹³ AD Gironde, C 1060.

⁹⁴ AM Bayonne, CC 312, 325.

⁹⁵ AM Périgueux, CC 122.

la comtesse de Toulouse pour s'offrir à chacun des bouteilles de vin des Canaries et de Frontignan⁹⁶.

Ces destinataires prestigieux, révélateurs de l'intégration des villes dans des réseaux d'influence⁹⁷, sont surtout des relais majeurs pour la diffusion et la réputation du jambon, des pâtés de perdrix ou d'autres produits. L'analyse globale des différents présents alimentaires effectués par les pouvoirs municipaux, et plus ponctuellement par des particuliers, permet de dresser une esquisse de l'espace d'expédition de ces emblèmes de la gastronomie régionale. Deux tendances se dégagent assez nettement.

Destinations des présents alimentaires

En premier lieu, on observe, qu'à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, Bordeaux est la destination quasi unique des différents cadeaux. De Bayonne, d'Agen ou de Mont-de-Marsan, tous les produits se retrouvent sur ses tables. Capitale politique, économique, judiciaire et commerciale, la ville accueille tous les pouvoirs, et surtout, comme nous l'avons vu, tous les représentants du roi. Il est important également de souligner que les dons ne s'opèrent que dans un seul sens : Bordeaux n'expédie jamais rien dans les autres villes de la généralité. Seul est fait mention dans nos sources d'un échange entre Bordeaux et Bayonne. Cette facture du 14 décembre 1782 concerne un envoi de 15 livres de chocolat fait par les magistrats bayonnais à leurs homologues bordelais « en remplacement de 20 bouteilles de vin reçues du dit lieu »⁹⁸. L'ensemble des dons illustre la place de Bordeaux au sommet de la hiérarchie administrative de la Guyenne.

Si Bordeaux attire tous les cadeaux à l'échelle régionale, Paris et Versailles constituent un pôle privilégié à l'intérieur du royaume. La raison majeure en est la même : la concentration des pouvoirs. La capitale et la cour, à travers les secrétaires d'Etat ou les nobles liés à la Guyenne, bénéficient des largesses culinaires de l'ensemble des villes. On peut facilement supposer que l'expédition de produits régionaux comme les pâtés de perdrix ou les vins de Bordeaux dans une ville qui génère les modes, contribue à leur reconnaissance et à leur réputation. Ces cadeaux alimentaires profitent aussi assurément de l'amélioration des transports terrestres à l'intérieur du royaume dans la seconde moitié du XVIII^e siècle⁹⁹.

Toutefois l'envoi des présents alimentaires du Sud-Ouest aquitain ne se limite pas exclusivement à Bordeaux et Paris. Comme l'attestent les cadeaux de certains négociants bordelais, des produits locaux connaissent une diffusion internationale. Truffes et pâtés de volailles franchissent parfois les frontières du royaume¹⁰⁰, ainsi que les terrines de Nérac expédiées à Paris, en Angleterre, en Espagne et même en Amérique¹⁰¹. L'échelle internationale de diffusion de ces préparations se fonde sur leur réputation déjà bien établie, et surtout sur leurs capacités de transport et de conservation.

Un reflet de la gastronomie régionale ?

Si nous avons pu constater que la recherche de protection et de faveurs était l'un des principaux motifs de ces présents, il est aussi apparu qu'ils prenaient des formes variées, du

⁹⁶ AD Gironde, C 1041, mandement du 21 mai 1750.

⁹⁷ G. SAUPIN, « Les corps de ville dans la France moderne. Tendances historiographiques récentes », *Bull. de la Société d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 2000, p. 134.

⁹⁸ AM Bayonne, CC 335 (53).

⁹⁹ G. ARBELLOT, « La grande mutation des routes de France au milieu du XVIII^e siècle », *Annales ESC*, mai-juin 1973, p. 765-791.

¹⁰⁰ P. BUTEL et JP. POUSSOU, *op. cit.*, p. 85.

¹⁰¹ AD Gironde, C 613.

jambon au vin en passant par les cuisses d'oie ou les confitures. Quels sont donc les aliments les plus souvent offerts dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle ? Pourquoi sont-ils choisis ? Répondre à ces questions, c'est déjà sans doute apercevoir, au-delà des goûts de l'époque, les premiers traits distinctifs d'une gastronomie régionale.

De l'importance des conditions de conservation

Si, comme nous allons le voir le choix des aliments est dicté par des motifs d'ordre symbolique, les contraintes matérielles jouent tout de même un rôle majeur. Ainsi, le transport des terrines de Nérac en diligence de Bordeaux à Paris ne dure pas moins de 5 jours, même dans cette seconde moitié du XVIII^e siècle. Les préparateurs des dons culinaires sont donc particulièrement attentifs aux conditions et aux délais de livraison. En décembre 1783, le traiteur Courtois prévoit ainsi que les pâtés de perdrix qu'il a confectionné sur ordre du corps de ville de Périgueux « partiront le 28 du courant et arriveront à Paris le jour des Roys », soit le dimanche 5 janvier ; d'autres, envoyés à Bordeaux le 31 décembre, doivent arriver le 2 janvier 1784¹⁰². L'emballage et les conditions de conservation sont donc primordiaux et justifient en partie le choix des aliments.

On peut d'ailleurs remarquer que la plupart de ces présents alimentaires s'effectuent en hiver. Cette période correspond aux fêtes et aux étrennes de début d'année, moments importants dans les relations de sociabilité. Au niveau des températures, elle est aussi la plus propice à l'expédition de produits qui peuvent s'avérer fragiles. En octobre 1762, Douin, secrétaire du comte de Saint-Florentin, remercie ainsi les chirurgiens de Bordeaux pour les ortolans offerts qui se sont avérés très « frais », car « la boiste a fait route pendant les jours qu'il a fait froid »¹⁰³. Les envois de pâtés de perdrix par Courtois ont lieu chaque année en janvier ou février. Faire voyager ces présents vers Paris en plein été altérerait à coup sûr leur saveur. Ces derniers bénéficient aussi d'un emballage visant à les protéger. En effet, les pâtés de Courtois sont généralement placés dans des terrines de faïence recouvertes d'un couvercle. Les comptes des consuls de Périgueux mentionnent aussi l'achat de « boîtes » pour l'expédition des pâtés de perdrix de Courtois¹⁰⁴. L'usage de placer les cuisses d'oie dans des barils soigneusement fermés illustre également l'attention portée à l'emballage des aliments offerts. Pour pallier toutes ces difficultés de transport et de conservation, il semble donc que les présents alimentaires issus du Sud-Ouest aquitain soient notamment choisis pour leurs capacités à voyager et leur durée de vie.

Dans cette perspective, on peut les regrouper en différentes catégories basées sur des modes de conditionnement qui privilégient les produits cuits. Tout d'abord, on rencontre des produits séchés comme les jambons, présents ordinaires de Bayonne, Bordeaux, Mont-de-Marsan et Dax. Les techniques de conservation des charcuteries (séchage, fumage, salage) aboutissent à des aliments appréciés, mais surtout peu fragiles, qui contribuent, comme en Italie¹⁰⁵, à l'élaboration et à la diffusion de modèles gastronomiques. A cette catégorie, il convient d'ajouter les confitures, communément offertes par les jurats bordelais, car il ne s'agit pas de confitures liquides, mais de confitures sèches, proches dans leur préparation des pâtes de fruits ou des fruits confits¹⁰⁶, et donc plus adaptées aux voyages.

¹⁰² AM Périgueux, CC 144.

¹⁰³ G. DUCAUNNÈS-DUVAL, « Petits cadeaux à de grands fonctionnaires », *Revue historique de Bordeaux*, 1930, p. 242-243.

¹⁰⁴ AM Périgueux, CC 143, 14 janvier 1780.

¹⁰⁵ A. CAPATTI et M. MONTANARI, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Seuil, 2002, p. 115.

¹⁰⁶ J.L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 562.

On trouve ensuite l'ensemble des aliments confits auxquels appartiennent toutes les spécialités de terrines et de pâtés qui peuvent se conserver durant un an sans altération, comme se plaisent à le souligner les annonces des traiteurs dans le *Journal de Guyenne*¹⁰⁷. Même si on peut supposer d'inévitables accidents de parcours, le conditionnement entouré de graisse dans des terrines en faïence bien calfeutrées offre une certaine sécurité. Les cuisses d'oies confites dans la graisse, expédiées de Dax, de Mont-de-Marsan ou de Bayonne¹⁰⁸ illustrent parfaitement l'influence des nécessités de transport sur la constitution d'un mode de préparation culinaire original.

Il resterait à ajouter à cette énumération le cas du vin. Dans des tonneaux et, de plus en plus au cours du siècle, dans des bouteilles, le vin est indubitablement le présent qui voyage le mieux et se conserve le plus longtemps. Il est donc logique qu'il soit le plus fréquent des dons dans le Sud-Ouest aquitain, comme il peut l'être dans une autre région viticole réputée comme la Bourgogne¹⁰⁹. Au-delà des contraintes de transport, ces modes de conditionnement, comme les confits ou les terrines, contribuent à la construction d'une culture alimentaire régionale.

Produits du commerce et produits du terroir, reflet d'une culture alimentaire régionale ?

Pour le chevalier d'Aydie, un pâté de Périgueux est « le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin »¹¹⁰. Ce noble périgourdin illustre ainsi le lien qui peut unir un aliment renommé et apprécié à une ville ou à une région jusqu'à en faire un emblème reconnu. Le choix des cadeaux alimentaires, au-delà de leur rôle politique, correspond finalement aux tendances majeures de la gastronomie locale¹¹¹. Offrir un aliment, c'est aussi transmettre une image, une représentation. Le Sud-Ouest aquitain qui transparait à travers ces dons, est un pays à la fois attaché aux productions locales d'un arrière-pays varié, et ouvert aux diverses influences, aux aliments lointains.

En effet, les produits des « Isles » tiennent une place importante parmi les dons, notamment des corps de ville. Certaines cités affirment ainsi leur puissance commerciale. Nous avons pu voir que le sucre était un présent dans les familles. Les jurats bordelais offrent également parfois du sucre ou du café, symboles du dynamisme commercial de la cité. En 1755, la dauphine reçoit, parmi de multiples cadeaux, du café de Moka¹¹² ; le comte d'Hérouville bénéficie d'un don de 100 livres de sucre royal en 1757 et l'intendant Tourny de 50 livres à la même occasion¹¹³. Ce dernier exemple confirme à nouveau la hiérarchie honorifique qui existe entre les différents destinataires. Le choix de ces produits exotiques est naturellement indissociable de leur succès croissant sur la table des élites au cours du XVIII^e siècle. Il vise donc à répondre à leurs attentes, mais, pour des ports de commerce comme Bordeaux et Bayonne, ces cadeaux sont aussi l'illustration de la réussite de leur ouverture vers les colonies. Dans le port de l'Adour, c'est le chocolat qui tient cette place parmi les différents présents, puisqu'il est expédié à Paris et à Versailles, mais aussi distribué aux différents hôtes

¹⁰⁷ *Journal de Guyenne*, 23 décembre 1784 et 12 décembre 1789.

¹⁰⁸ AD Landes, E dep. 88 (CC 8) ; AD Landes, E dep. 192 (CC 10) ; AM Bayonne, CC 320.

¹⁰⁹ C. LAMARRE, *op. cit.*, p. 136.

¹¹⁰ E. DUSOLIER, *op. cit.*, p. 14.

¹¹¹ Sur ce sujet, voir Ph. MEYZIE, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, thèse de doctorat de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, mai 2005.

¹¹² AD Gironde, C 1041.

¹¹³ AD Gironde, C 1043.

de passage¹¹⁴. Cependant, le chocolat ne représente pas seulement dans ce cas-là un produit exotique : il est aussi l'illustration d'un savoir-faire local mis en œuvre par la corporation des maîtres chocolatiers établie en 1761 et d'une ouverture aux influences culturelles espagnoles, témoignant ainsi des capacités d'acculturation des goûts alimentaires aquitains.

Les liens privilégiés avec l'Espagne se manifestent également par la fréquence des vins de la péninsule offerts par les différents édiles du Sud-Ouest aquitain : le passage de Philippe V à Saint-Jean-de-Luz en janvier 1701 est l'occasion de lui présenter des vins de Rancio¹¹⁵ et des Canaries¹¹⁶ ; les Bayonnais expédient chaque année ces vins liquoreux vers la capitale de la Guyenne et vers Paris. Ces choix s'expliquent évidemment par la proximité géographique avec la péninsule ibérique. En revanche, avec plus de surprise peut-être, on observe la même prédilection pour ces présents chez les magistrats de la capitale viticole du Bordelais : vins des Canaries, de Rancio, de Malaga ou de Xérès sont en effet des dons alimentaires récurrents tout au long du XVIII^e siècle. Les jurats offrent, par exemple, du vin des Canaries au maréchal de Noailles, au duc de Duras ou bien encore au maréchal de Richelieu¹¹⁷. Le vin de Frontignan, illustration des liens de Bordeaux avec les régions méditerranéennes, parvient à s'imposer parmi les nombreux présents en vin. Il témoigne surtout d'un goût marqué des élites du royaume pour les vins sucrés, appelés vins de liqueur. La présence de vins méditerranéens dans les caves d'une noblesse locale, pourtant très attachée à ses propres productions, confirme cette prédilection¹¹⁸.

Il faut en fait attendre la deuxième moitié du siècle pour voir apparaître des vins locaux, clairement identifiés parmi les présents éditaires de Bordeaux et des autres villes de la région. Ce sont ainsi du vin rouge du Médoc et du vin blanc de Graves qui sont expédiés au duc de Choiseul et au maréchal de Richelieu par les jurats en 1763¹¹⁹, et qui deviennent des dons fréquents jusqu'en 1789. Des bouteilles de Haut-Brion sont aussi parfois offertes¹²⁰. L'identification des vins de Bordeaux parmi les cadeaux rencontrés correspond donc bien à la chronologie de la naissance des grands crus au XVIII^e siècle décrite par Henri Enjalbert¹²¹. Elle participe aussi au renforcement du lien entre cette région et le vin. On peut établir le même constat pour d'autres localités du Sud-Ouest aquitain. A Agen, si des vins de Bordeaux sont parfois offerts¹²², les consuls choisissent aussi des productions locales comme du vin de Périgord, destiné au frère du Roi et à l'intendant lors de leur passage en 1777¹²³. Quant à Bayonne, à côté des nombreux présents de vins espagnols, prennent place les vins de sable de Capbreton et d'Anglet¹²⁴. Des bouteilles de Capbreton sont ainsi offertes à l'infante d'Espagne en 1720 comme à la Dauphine en 1744¹²⁵, même si la réputation de ces vins de la côte recule au cours du siècle face au succès de leurs voisins bordelais. Les dons de vins espagnols et de vins locaux illustrent bien la double tendance d'une gastronomie naissante marquée par l'ouverture commerciale et l'attachement au terroir.

¹¹⁴ AM Bayonne, CC 329, 335, 729, etc...

¹¹⁵ Vin de liqueur vieilli, provenant généralement d'Espagne.

¹¹⁶ JN. DARROBERS, « Deux réceptions mémorables. Mazarin (1659), Philippe V d'Espagne (1701) », dans *Bull. de la Soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1976, p. 85-104.

¹¹⁷ AD Gironde, C 1041, facture du 7 avril 1746, facture du 3 octobre 1752, facture du 1 avril 1754.

¹¹⁸ M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, op. cit., p. 167 et Ph. MEYZIE, op. cit., p. 328.

¹¹⁹ AD Gironde, C 1057.

¹²⁰ AD Gironde, C 1046.

¹²¹ H. ENJALBERT, « Comment naissent les grands crus », art. cité.

¹²² AM Agen, CC 444, CC 467.

¹²³ AM Agen, CC 469.

¹²⁴ R. CUZACQ, « Le vin de Sable, côte landaise, Anglet, Bayonne », *Bull. de la Soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 253-264.

¹²⁴ AM Bayonne, CC 326.

¹²⁵ AM Bayonne, CC 320 ; AM Bayonne, CC 326.

Parmi les cadeaux, que l'on peut considérer comme emblématiques de cet espace régional, il faut accorder une place à part au jambon. En effet, même s'il s'agit d'une production locale, c'est un présent alimentaire que l'on rencontre presque partout. Les corps de ville de Bordeaux et de Mont-de-Marsan, la Chambre de commerce de Bordeaux et bien entendu les magistrats de Bayonne font expédier des jambons à leurs protecteurs. Des factures bayonnaises nous indiquent d'ailleurs que les magistrats font appel à des marchands d'Orthez ou de Dax, ce qui atteste de l'origine régionale large de ce produit¹²⁶. Ensuite, cet aliment salé présente des qualités de transport et de conservation importantes qui permettent de l'expédier vers Paris et Versailles. Cette diffusion concourt sans aucun doute à l'identification du jambon au Sud-Ouest aquitain, et plus précisément à Bayonne.

D'autres cadeaux peuvent aussi refléter les potentialités alimentaires locales. Profitant de la proximité de l'Océan, les édiles du port de pêche de Capbreton font ainsi don d'un turbot en 1778¹²⁷. En Périgord, les truffes et les dindes truffées sont choisies pour leurs qualités gastronomiques, mais aussi pour la représentation symbolique qui les unit à la région. Parmi les comptes et les factures de la noblesse, ils sont les présents quasi uniques. Dans son livre de raison, Mr de Montancieux note l'envoi de deux dindes farcies de truffes vers Paris en février 1748¹²⁸. D'Arlot de la Roque en fait expédier deux à Paris en février 1749¹²⁹. Le chevalier de Cablan dépense 24 livres en 1788 auprès du traiteur Courtois pour la préparation là encore d'une dinde farcie de truffes destinée à Mr de Saint Maine à Paris¹³⁰. On pourrait multiplier les exemples de ces cadeaux emblématiques du Périgord, particulièrement prisés par les consuls de Périgueux dans l'affirmation de leurs largesses. La dinde confirme en outre les capacités de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain à adopter des aliments exotiques pour en faire peu à peu des emblèmes de la gastronomie régionale. La dinde a profité de l'espace alimentaire laissé libre par les grands oiseaux de la table médiévale comme le paon, le cygne ou le cormoran, abandonnés par la cuisine de l'époque moderne¹³¹.

Sous différentes formes, les produits de la chasse, reflet par excellence de la munificence de la nature locale, se retrouvent régulièrement dans les dons culinaires. Parmi la diversité des gibiers, l'ortolan semble un cadeau particulièrement recherché à cause de sa rareté et de l'image de légèreté, de raffinement, propre au gibier à plumes. La ville de Libourne expédie chaque année ces volatiles très prisés par l'intendant afin de bénéficier de sa bienveillance¹³². Or, en 1745, ils sont remplacés par un faisan et 4 paires de perdrix, et l'on remarque aussitôt que l'intendant Tourny fait preuve d'une certaine déception dans la lettre qu'il adresse aux magistrats libournais : « J'aime, Messieurs, si peu les présents, que c'est avec peine que je reçois le gibier que vous m'envoyés, cependant, comme je vous désobligerai de ne pas l'accepter, je vous en fais bien des remerciements »¹³³. Symbole de l'existence d'une culture alimentaire régionale, l'ortolan semble déjà avoir acquis parmi les présents culinaires de la Guyenne ses lettres de noblesse auprès des papilles des gourmets.

La renommée des spécialités régionales

A travers ces cadeaux, on voit donc émerger dès le XVIII^e siècle de véritables spécialités locales. Diffusées par le biais de ces présents à travers le royaume, et même au-

¹²⁶ AM Bayonne, CC 331, 662.

¹²⁷ AD Landes, E dep. 65 (CC 4).

¹²⁸ AD Dordogne, 23 J 90, livre journal de Mr de Montancieux, 1748-1776.

¹²⁹ AD Dordogne, 2 E 1835 (99).

¹³⁰ AD Dordogne, 2 E 1812 (38), facture du 13 mai 1788.

¹³¹ J.L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 559.

¹³² AM Libourne, CC 78, 94, etc...

¹³³ AM Libourne, CC 102.

delà, certaines préparations culinaires du Sud-Ouest aquitain acquièrent une réputation qui en fait des emblèmes de la gastronomie régionale.

Les terrines de perdrix de Nérac sont un exemple révélateur de cette renommée engendrée par les dons. Dans une lettre du 8 janvier 1769, adressée à l'intendant de Guyenne, Boutin, le subdélégué de Nérac signale ainsi que des terrines de perdrix ont été préparées par le pâtissier Taverne afin d'être expédiées au roi du Danemark¹³⁴ ; l'intendant profite d'ailleurs de l'occasion pour recevoir lui-même plusieurs pâtés. Quelles sont les caractéristiques qui en font un symbole alimentaire de la Guyenne ? Tout d'abord, sa préparation est associée à un lieu, Nérac, et à un personnage, Taverne. La lettre du subdélégué le présente en effet comme le préparateur unique et célèbre de ce produit. Ensuite, elles bénéficient d'un réseau organisé de distribution indispensable pour faire des présents à l'échelle du royaume et vers l'étranger : le négociant Duprat est chargé de la réception des terrines à Bordeaux, mais il doit aussi se charger de leur envoi à Paris. Ce succès des terrines de perdrix de Taverne est tel que, comme le souligne le subdélégué Mathison, « il ne peut trouver assés de perdrix dans la province pour remplir ses commissions », et il ajoute : « si le sieur Taverne trouvoit assés de perdrix, il debiteroit plus de 1000 terrines »¹³⁵. Destinée le plus souvent à être offerte, cette préparation, révélatrice des tendances de la gastronomie régionale, possède une réputation nationale confirmée par l'inspecteur des manufactures, François de Paule Latapie, lors de son parcours à travers la Guyenne en 1778 : « les conserves du sieur Taverne, aubergiste à Nérac, sont devenues très fameuses. Ce sont des pâtés de perdrix confites dans du saindoux et garnis de truffes. Ils se conservent des années entières sans se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord »¹³⁶.

Célébrité nationale, fréquence des envois, réputation de leurs préparateurs et surtout identification du produit à sa région sont des caractéristiques que l'on retrouve pour les terrines de Périgueux et les volailles truffées du Périgord, cadeaux eux aussi emblématiques de la Guyenne du XVIII^e siècle. Bordeaux, Paris ou Versailles, tous les lieux de pouvoir reçoivent ces produits. Là encore, on observe un lien entre ces préparations et des noms célèbres comme Courtois ou Villereynier, pâtissiers de Périgueux. Comme le souligne le chevalier d'Aydie à propos de son présent à la marquise de Créquy, il existe une identification profonde entre cette préparation et sa région d'origine. On discerne bien ici l'émergence d'une spécialité culinaire régionale. Il n'est donc pas surprenant de constater que, dans sa *Physiologie du goût*, publiée en 1826, le célèbre gastronome Brillat-Savarin, lors de son éloge des truffes du Périgord, évoque un souper avec une dame de la haute société parisienne à la fin du XVIII^e siècle en reprenant les mots de cette dernière à propos du plat principal : « Notre souper, assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En ce temps, c'était un cadeau ; et d'après son origine, vous pensez bien que c'était une perfection »¹³⁷. Si, dans une société d'Ancien Régime cloisonnée, les présents alimentaires en provenance du Périgord sont particulièrement appréciés, ils demeurent toujours au début du XIX^e siècle un élément important dans la représentation et la définition des spécialités régionales. Donc, à travers les dons de terrines de Nérac, de pâtés de Périgueux, de dindes et de chapons truffés se façonne sans doute déjà une image de la gastronomie régionale.

¹³⁴ Ces terrines envoyées régulièrement à Christian VII ne sont vraisemblablement pas expédiées au Danemark, mais plutôt à Paris où ce roi, connu pour ses dépenses de luxe et ses voyages, a l'habitude de séjourner ; A. GEFFROY, *Histoire des Etats scandinaves (Suède, Norvège, Danemark)*, Paris, 1851.

¹³⁵ AD Gironde, C 613.

¹³⁶ « Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Archives historiques de la Gironde*, t. 38, p. 319.

¹³⁷ BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, p. 102.

Produits du commerce colonial ou aliments locaux, chaque présent participe à la construction d'une culture alimentaire régionale. A travers ces cadeaux expédiés dans le royaume se développe donc la réputation gastronomique du Sud-Ouest aquitain au cours du XVIII^e siècle. Dans l'analyse de ce processus, il conviendrait en outre de s'interroger sur le rôle des dîners et collations offerts par les édiles aux hôtes illustres. Il faudrait enfin évaluer dans quelle mesure le Sud-Ouest aquitain participe à la renommée de l'art culinaire français dans l'Europe du XVIII^e siècle¹³⁸.

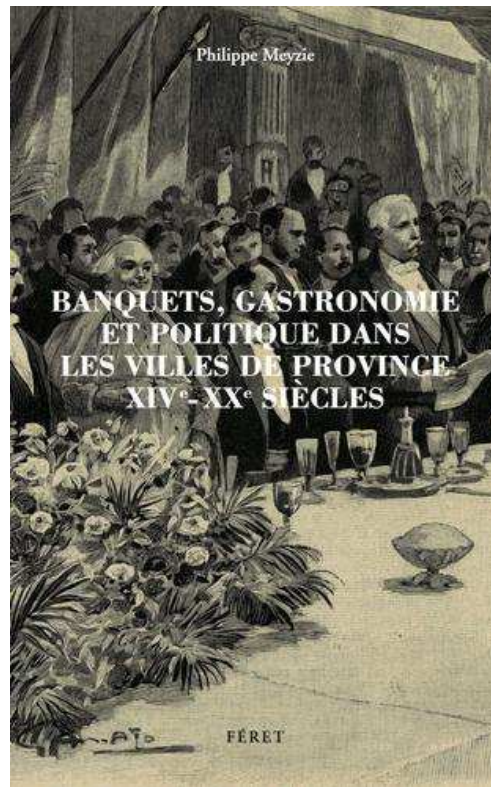
L'étude des dons alimentaires révèle surtout combien, à travers les règles de préséances et les liens personnels, la recherche de faveurs et de protections est caractéristique du fonctionnement de la société d'Ancien Régime. Offrir des jambons, des vins ou des pâtés de Périgueux, ce n'est pas seulement contribuer à une renommée gastronomique, c'est aussi et surtout, en particulier pour les villes, un bon moyen de défendre ses intérêts politiques.

¹³⁸ L. RÉAU, *L'Europe française au siècle des Lumières*, Paris, Albin Michel, 1971, p.194.

..... et ailleurs

Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV^e siècle à nos jours)

Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV^e siècle à nos jours)*, Bordeaux, éditions Féret, 2017, 190 p.



Présentation : Cet ouvrage, issu d'une journée d'études, a pour ambition, à travers une rencontre inédite entre archivistes et historiens de plusieurs périodes venus de Tours, Montpellier, Grenoble, Dijon, Angers et Bordeaux, de faire un état des lieux des fonds disponibles et d'esquisser des pistes de recherche sur les banquets et les présents alimentaires qui rythment la vie politique des villes de province en France depuis le Moyen Âge. Cette étude offre de riches perspectives que l'on peut saisir ici à travers la diversité des sources, des territoires et des problématiques abordées. Par la présentation de fonds d'archives parfois méconnus, de sources, de méthodes et d'exemples variés, les différents rédacteurs nous entraînent de festins en banquets, des tables royales aux tables républicaines... Démontrant toute la pertinence de recourir aux archives produites par les institutions urbaines, ils incitent chercheurs et professionnels à se plonger plus attentivement dans ces fonds aux mille ressources afin d'apporter un regard neuf sur les pratiques alimentaires, la gastronomie et la politique en France du XIV^e au XXI^e siècle.

Sommaire

Philippe Meyzie (Université Bordeaux Montaigne), Introduction

Lucie Galano, CEMM (Centre d'études médiévales de Montpellier), « Produits de luxe et rapport de pouvoir : étude de la documentation comptable du consulat de Montpellier de la seconde moitié du XIV^e siècle »

Guilhem Ferrand (Université de Pau), « Comptabilités et usages alimentaires en Rouergue à la fin du Moyen Âge »

Jérôme Loiseau (Université de Bourgogne), « Les festins du roi. Alimentation et politique à l'occasion des états provinciaux dans la France des XVII^e et XVIII^e siècles »

Sylvain Bertoldi, (Directeur des archives municipales d'Angers), « Six siècles de banquets officiels et de présents honorifiques à Angers : une image du terroir ? »

Olivier Ihl, (Science-Po Grenoble), « À la table de Marianne. Mets et mots dans les banquets de la République »

Frédéric Laux (Directeurs des Archives Bordeaux Métropole), « Les banquets offerts par la Ville de Bordeaux au chef de l'Etat, de Sadi Carnot à Albert Lebrun (1888-1939). La gastronomie au service de l'idée républicaine »

Sébastien Langlois (Bibliothèque municipale de Dijon), « Une source pour l'histoire des banquets provinciaux : la collection de menus de Dijon »

Pierre Bodineau (Université de Bourgogne), « La gastronomie officielle à Dijon : des Ducs Valois au sommet franco-allemand de 1996 »

Jean-Pierre Williot (Université François Rabelais), « Le banquet ferroviaire entre l'inauguration et la célébration »

Séverine Blenner-Michel, (Conservateur en chef du patrimoine, Archives diplomatiques), « Les voyages officiels dans les provinces françaises (XIX^e-XX^e siècle) à partir de la collection des menus des Affaires étrangères »

Introduction

L'histoire de l'alimentation comme toute histoire a besoin de s'appuyer sur des sources. Si les livres de cuisine ont depuis longtemps été mobilisés pour retracer les évolutions de l'alimentation du passé, il existe bien d'autres sources à découvrir dans les archives qui offrent un accès un peu différent aux pratiques alimentaires des siècles précédents¹. Cet ouvrage issu d'une journée d'études qui s'est déroulée aux Archives Bordeaux Métropole le 7 juin 2016 avait bien pour ambition, à travers une rencontre inédite entre archivistes et historiens de plusieurs périodes venus de Tours, Montpellier, Grenoble, Dijon et Angers, de faire un état lieux des fonds disponibles et d'esquisser des pistes de recherches sur les banquets et les présents alimentaires qui rythment la vie politique des villes de province en France depuis le Moyen-Âge. Les archives bordelaises contiennent ainsi des documents sur les pots de vin médiévaux, les banquets de la Jurade ou les réceptions données par les autorités municipales lors des visites présidentielles depuis la III^e République dont Frédéric Laux, directeur des Archives Bordeaux Métropole, donne un bel aperçu dans sa contribution. Menus illustrés², liste des vins servis, photographies de banquets, plans de table, autant de types d'archives que l'on peut retrouver un peu partout à travers la France. Toutes ces sources témoignent des liens étroits qui unissent l'alimentation, la gastronomie et l'histoire des villes françaises.

Ces archives, pour les historiens qui s'intéressent à l'alimentation, sont donc à découvrir ou plutôt à redécouvrir car elles n'ont pas toujours été négligées par la science historique. En effet, dès la fin du XIX^e siècle, dans un double dynamique de mise en avant des sources par l'école méthodique et de défense des petites patries par le mouvement régionaliste sous la III^e République³, plusieurs documents sur les cadeaux alimentaires et les banquets municipaux sont mobilisés dans des articles publiés par les sociétés savantes. Entre 1894 et 1904, la Société des Sciences et arts de Bayonne et la Société de Borda, par exemple, publient plusieurs études, dues au bibliothécaire-archiviste de la ville de Bayonne Edouard Ducéré, sur les entrées solennelles dans la ville qui évoquent largement les jambons, les cuisses d'oie, le chocolat et les vins de Capbreton proposés à ces occasions. La *Revue Philomathique de Bordeaux et du Sud-Ouest* reproduit dans un numéro de 1912 la liste détaillée des plats servis à la Jurade au cours de différents repas entre 1756 et 1758. Il serait facile de multiplier les exemples de ces travaux d'historiens locaux qui, à travers l'évocation des présents et des banquets anciens, vantent la gloire de la gastronomie locale. Cette démarche s'inscrit dans une défense des identités locales où l'alimentation tient une place majeure notamment auprès des promoteurs du régionalisme⁴. Ces publications demeurent très imprégnées d'un discours de la nostalgie vis-à-vis de l'alimentation des temps passés, mais elles ont le mérite de mettre en lumière ces sources si précieuses pour saisir l'alimentation festive dans les villes de province et mériteraient sans doute de faire l'objet de repérage systématique. La richesse des fonds conservés a parfois permis la réalisation de quelques travaux spécialement consacrés à ces thématiques comme ceux d'Ernest Prarond, *Abbeville à table. La convivialité de l'échevinage*

¹ Pour un bilan historiographique récent, voir *Food & History, Studia alimentorum 2003-2013. Une décennie de recherche. A Decade of Research*, n°10-2, 2012, et *Writing Food History. A global perspective*, CLAFIN (Kyri W.) and SCHOLLIERS (Peter) ed., Berg, London-New-York, 2012.

² Pour les menus, un recensement des fonds disponibles a déjà été initié par la bibliothèque municipale de Dijon, voir POULAIN (Caroline) dir., *Potage, tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Agnès Vienot Editions, Paris, 2011.

³ THIESSE (Anne-Marie), *Ils apprenaient la France : l'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1997.

⁴ Pour la Touraine, voir RADUGET (Nicolas), *Les acteurs et les voies de la mise en valeur du patrimoine alimentaire de la Touraine des années 1880 à 1990*, thèse dactylographiée, Université François Rabelais de Tours, 2015.

ou l'histoire à table en 1886 ou ceux d'Eugène Vial publiés en 1910 dans la *revue d'Histoire de Lyon* dans lesquels ce dernier énumère avec soin tous les présents offerts par la ville depuis le XVI^e siècle. Mues par un grand souci du détail, ces études, conduites parfois par des archivistes, donnent la part belle à la présentation des sources et constituent encore aujourd'hui des références fort utiles aux chercheurs. En 1880, dans *La ville en France sous l'Ancien Régime*, s'appuyant sur les recherches des historiens locaux et des sociétés savantes, Albert Babeau s'intéresse lui aussi largement aux présents alimentaires des villes de province dans un chapitre consacré aux dépenses ce qui montre bien que les sources, notamment comptables, étaient largement intégrées dans l'analyse des historiens, même si la nature des cadeaux y importait alors moins que leur valeur numéraire, indice de la magnificence des villes ou des leurs difficultés financières dues à une gestion hasardeuse.

Par la suite, toutes ces archives ont été un peu délaissées. Au cours des années 1960-1970, lorsque l'alimentation sous l'égide notamment de Fernand Braudel et des *Annales* entre dans le champ de la recherche scientifique, les archives concernant ces banquets et ces présents urbains sont totalement ignorées, renvoyant sans doute à une histoire jugée trop anecdotique. Comme l'histoire économique et sociale des consommations, l'histoire de la cuisine et du goût initiée en particulier par Jean-Louis Flandrin au début des années 1980 ne s'est pas non plus intéressée à ces archives. L'histoire de l'alimentation s'écrit alors essentiellement à partir des livres de cuisine et les pratiques alimentaires festives des villes de provinces ne retiennent guère l'attention des historiens. Pourtant, au même moment, sous l'influence de l'anthropologie, les thèmes du don et du banquet sont explorés notamment par les historiens de l'Antiquité. Inspiré par les travaux de Marcel Mauss, le don intéresse de plus en plus les historiens dans sa dimension rituelle et symbolique⁵. Il figure ainsi, par exemple, dans les nombreuses recherches qui ont été entreprises sur les entrées royales à l'époque moderne⁶. Pour la période contemporaine, le rôle politique des banquets a été lui aussi bien analysé à travers les travaux de Vincent Robert sur la première moitié du XIX^e siècle et d'Olivier Ihl sur la III^e République. Les recherches consacrées aux voyages présidentiels en province évoquent aussi parfois ponctuellement les repas, les cadeaux alimentaires, les présents vinaires ou les problèmes de protocole autour de la table (Mariot, Gourlay). Comme le rappelle Christian Coulon, le banquet occupe une place centrale dans les représentations et les pratiques politiques⁷. Mais les aspects les plus concrets des banquets et des présents qui rythment la vie des cités restent eux beaucoup plus négligés. Dans un article de synthèse sur les voyages des présidents en province, la table est ainsi totalement ignorée⁸.

Quelques historiens, en particulier pour le Moyen-Âge, se sont néanmoins plus directement intéressés à ces questions pratiques en s'appuyant sur les riches documents laissés par les corps de ville. Alain Derville à partir des archives de Lille et Saint-Omer et Jean-Pierre Leguay à partir des comptabilités municipales de Rennes et Nantes ont ainsi bien montré quelle était l'importance de ces présents et des ces banquets dans la vie politique municipale, mais ont également examiné ce qu'il nous révélait sur les consommations urbaines. Plus

⁵ MAUSS (Marcel), *Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques*, Paris, Presses Universitaires de France, 1925 (rééd. 2012), ZEMON DAVIS (Natalie), *Essai sur le don dans la France du XVI^e siècle*, éditions du Seuil, Paris, 2003

⁶ GUÉNÉE (Bernard) et LEHOUX (Françoise), *Les entrées royales françaises de 1328 à 1515*, Paris, CNRS, 1968 ; *Les jeux de l'échange : entrées solennelles et divertissements du XV^e au XVII^e siècle*, textes édités par WAGNER (Marie-France), FROPPIER (Louise) et LATRAVERSE (Claire), Honoré Champion, Paris, 2007. Parmi de nombreuses études de cas, on peut citer, par exemple, ANTONIA (Janik), « L'entrée et le séjour de Louis XIII à Toulouse en novembre 1621 », *Annales du Midi*, Tome 108, n°216, 1996, p. 421-439.

⁷ COULON (Christian), « La cuisine comme objet politique », *Les pouvoirs de la table. Revue internationale de politique comparée*, vol. 6, n°2, 1999.

⁸ SANSON (Rosemonde), « La République en représentation. À propos des voyages en province des Présidents de la République (1879-1914) », dans *La France démocratique*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, p. 372.

récemment Sandrine Lavaud sur Bordeaux et Saint-Emilion ou Samuel Leturcq sur Tours ont su exploiter la richesse des sources comptables pour analyser les vins offerts et consommés à la fin du Moyen-Âge. Quelques rares études ont été également consacrées aux villes d'Ancien Régime ; parmi elles, on peut citer les travaux de Christine Lamarre sur les présents de vin de Dijon, de Francis Leroy sur les cadeaux de vins à Epernay, de Dominique le Page sur la table de la Chambre des comptes de Nantes ou de Michael Wolfe sur la municipalité d'Amiens. Mais bien peu de travaux en définitive ont été consacrés spécialement à l'étude des plats et des vins servis lors de ces banquets municipaux à l'époque moderne (Argant, Bertoldi, Meyzie, Subrechicot) et encore moins pour la période contemporaine (Rambourg).

Pourtant, pour l'histoire de l'alimentation, les archives concernant les villes de province et les diverses institutions urbaines recèlent de nombreuses ressources encore à exploiter que cet ouvrage voudrait contribuer à mettre en lumière. Au-delà des livres de cuisine qui offrent avant tout un regard sur les normes culinaires, ces sources permettent d'accéder aux pratiques alimentaires du passé, de la gastronomie des repas de cérémonie à des consommations parfois plus ordinaires. Néanmoins, si ces archives restent encore négligées, c'est sans doute en partie à cause de la difficulté à les repérer notamment au sein de la masse des documents comptables produits au fil du temps. Les sources concernant les présents et les banquets ne sont pas le plus souvent inventoriées en tant que telle ; cela dépend largement de la curiosité et des centres d'intérêt des archivistes qui ont élaboré les inventaires notamment à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Certains d'entre eux peuvent s'avérer très précis comme, par exemple, l'inventaire des archives de la chambre de commerce de Guyenne qui, pour le XVIII^e siècle, donnent le détail des plats servis au cours de différents ou ceux de la série C des archives départementales de la Somme qui mentionnent les présents de pâtés de canards faits par les échevins de la ville d'Amiens⁹. D'autres sont beaucoup plus silencieux et ne mentionnent aucune dépense de bouche. Leur exploitation potentielle et systématique aujourd'hui dépend donc, dans la plupart des cas, d'une étroite collaboration à développer entre archivistes et historiens que nous ne pouvons que souhaiter et que cette publication vise à encourager afin de réaliser un meilleur repérage et de développer les outils de recherche les plus appropriés. Le plus souvent, dans les archives municipales, les listes des denrées et vins offerts, les plats servis ou les menus figurent dans des liasses inventoriées comme « pièces justificatives », « dépenses diverses » ou bien dans des dossiers sur des visites officielles. On peut aussi les retrouver dans l'océan immense des fonds privés. Le chercheur doit donc faire preuve de patience et dépouiller bon nombre de documents avant de parvenir à repérer des sources utiles. Pourtant, de nombreuses institutions urbaines ont produit des documents relatifs à des banquets et des présents alimentaires dont il serait difficile de dresser la liste complète pour toutes les périodes, mais dont on peut donner ici tout de même un rapide aperçu.

Depuis les XIII^e-XIV^e siècles, les corps de ville en particulier ont laissé trace de ces pratiques gastronomiques tant dans les comptabilités, les correspondances que les délibérations. Les archives municipales sont parfois très riches dans ce domaine comme à Lyon, Toulouse, Bayonne ou Angers ; il en est parfois de même dans des villes de moindre importance comme Libourne, Bourges, Compiègne ou les petites villes du Rouergue étudiées ici par Guilhem Ferrand. Comme le fait Lucie Galano à travers l'étude des registres de dépenses du consulat de Montpellier, il est indispensable au préalable de s'interroger sur la constitution et l'organisation de ces comptabilités municipales afin d'en comprendre le sens et la fonction. La continuité des sources comptables dans certains dépôts permet d'envisager des

⁹ BRUTAILS (Jean-Auguste), *Inventaire sommaire des Archives départementales de la Gironde antérieures à 1790, série C (Administrations provinciales)*, tome III, Archives départementales de la Gironde, Bordeaux, 1893 ; DURAND (Georges), *Inventaire sommaire des archives départementales de la Somme antérieures à 1790*, Imprimerie Picarde, Amiens, 1888.

études dans la longue durée (du XIV^e au XVIII^e siècle) à partir de séries homogènes et des comparaisons possibles entre différentes villes. Les cours de justice installées dans les villes de province durant l’Ancien Régime ont aussi l’habitude d’offrir des denrées et d’organiser des banquets que l’on peut saisir à travers leurs archives qu’il s’agisse des présidiaux, des chambres de comptes ou des cours des Aides. Les chambres de commerce qui apparaissent au cours du XVIII^e siècle conservent également des documents de ce type. Corporations et confréries partagent les mêmes usages et pourraient donner lieu à des études similaires. Pour les périodes postérieures (à partir du XIX^e siècle), les municipalités, les conseils départementaux, les préfetures, notamment à l’occasion de la visite de personnages importants, ont produit des archives encore à exploiter sur des banquets ou des présents, en particulier à travers l’étude de menus. Le contrôle exercé par l’Etat entraîne aussi la présence de ces documents dans des fonds très variés comme ceux des intendances ou de la Maison du Roi pour l’Ancien Régime, de la présidence de la République pour l’époque contemporaine ou ceux des Archives diplomatiques comme Séverine Blenner-Michel nous en fournit un très bel exemple dans cet ouvrage à travers toute une série de menus relatifs aux passages de dignitaires étrangers dans les villes de province aux XIX^e et XX^e siècles. Il faudrait également ajouter tous les syndicats professionnels, foires, syndicats de tourisme, associations diverses qui animent la vie des villes de province, dont les archives peuvent recéler des informations sur des banquets et autres manifestations gastronomiques que l’on peut retrouver notamment dans des riches collections de menus comme celles de la bibliothèque municipale de Dijon présentées par Sébastien Langlois et exploitée par Pierre Bodineau¹⁰. Cette liste ne se veut absolument pas exhaustive et vise seulement à suggérer le potentiel des sources à exploiter notamment pour les historiens de l’alimentation et tous ceux qui s’intéressent à l’histoire des villes.

Toutes ces sources permettent en effet d’envisager un certain nombre de pistes de recherche et d’axes d’études à approfondir et à développer dont les contributions rassemblées dans cet ouvrage proposent un premier état des lieux. Le rôle politique de ces banquets et de ces cadeaux est un thème majeur que l’on peut saisir à partir des pièces de dépenses et des correspondances. Ce lien étroit entre gastronomie et politique, qui sert de fil conducteur à plusieurs contributions, éclaire les enjeux de pouvoirs qui parcourent l’histoire des villes. Sous l’Ancien Régime, par exemple, ces présents, qui représentent parfois une part non négligeable des dépenses pour les villes, permettent d’analyser les réseaux de protecteurs recherchés et les stratégies mise en œuvre pour s’attirer la bienveillance des autorités¹¹. Banquets et présents s’inscrivent bien dans ces rapports complexes entre les pouvoirs provinciaux et le cœur du pouvoir monarchique (ou ses représentants) comme le montre bien Julien Loiseau à travers la politique conduite par les états de Bourgogne, de Bretagne et du Languedoc aux XVII^e et XVIII^e siècles. Les banquets organisés dans les villes de province servent aussi au jeu politique tout au long du XIX^e siècle et participent notamment à l’affirmation d’un modèle républicain comme nous le rappelle Olivier Ihl. En partant des éléments les plus concrets du cérémoniel, de la disposition des convives à table à la dénomination des plats dans les menus, il est possible à travers ces archives d’interroger le rôle politique de la table et de la gastronomie.

Mais, ces sources multiples doivent aussi, me semble-t-il, être mobilisées aujourd’hui pour étudier les consommations alimentaires festives des élites provinciales. Pour le Moyen-Âge et l’époque moderne, ces fonds constitués de pièces de dépenses offrent une ressource de premier plan. Sous forme de séries continues, ils permettent d’appréhender les choix alimentaires, l’organisation du service, les fournisseurs sollicités, les savoir-faire culinaires,

¹⁰ <http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/subset.html?name=sub-menus>

¹¹ SAUPIN (Guy), « Les corps de ville dans la France moderne. Tendances historiographiques récentes », *Bulletin de la Société d’Histoire Moderne et Contemporaine*, n°3-4, 2000, p. 123-135.

les vins consommés, etc. Au-delà d'une simple histoire anecdotique, il est tout à fait possible, à travers une approche sérielle, de reconstituer des évolutions des goûts ou des spécificités régionales comme le fait Sylvain Bertoldi à partir des très riches archives de la ville d'Angers depuis la fin du XVII^e siècle. Ces banquets apparaissent parfois en effet comme des espaces de convergence entre la haute-cuisine imitée de ce qui se fait à Paris et saveurs plus locales. Pièces comptables et justificatifs de dépenses permettent même d'envisager l'étude de l'alimentation ordinaire de ces élites urbaines à l'occasion de repas de travail ou même de l'alimentation populaire lorsque sont conservées des dépenses pour la nourriture de personnel employé. Ces sources peuvent aussi être utiles dans l'étude des processus de valorisation et de reconnaissance des produits locaux. Au XVIII^e siècle, par exemple, les présents honorifiques des villes de province participent largement à la renommée de produits emblèmes comme le roquefort, les pâtés de Périgueux ou les nougats de Montélimar¹². Sous la III^e République, les spécialités régionales ont aussi bonne place lors des banquets offerts aux présidents de la République. L'identité entre la ville et un produit peut alors être forte à l'instar du sucre associée au Moyen Âge à la médecine liée à l'image de la ville de Montpellier comme le montre bien Lucie Galano dans sa contribution ou bien à des vins prestigieux comme ceux de Bourgogne que l'on retrouve dans les banquets dijonnais étudiés par Pierre Bodineau. Cette étude historique de la gastronomie des villes de province dans la longue durée peut aussi être envisagée, de manière plus inattendue, à travers les banquets organisés dans les buffets de gare – seul lieu parfois capable d'accueillir un grand nombre de convives- dont Jean-Pierre Williot met en exergue tout l'intérêt et le potentiel archivistique à l'échelle de la France. Plusieurs contributions ont bien mis en lumière enfin l'importance dans ces rituels politiques des vins servis à table ou offerts à des personnages importants, chantier de recherche pour l'histoire de la consommation et de la réputation des vins encore à développer. Pour comprendre la diversité des consommations et tenter de saisir l'existence de gastronomie régionale, l'homogénéité de ces sources à l'échelle nationale permet surtout d'envisager la constitution d'un vaste corpus qui seul permettrait les comparaisons effectives capables de rendre compte de l'originalité des gastronomies locales.

Les contributions réunies dans ce livre sont donc consacrées à des thématiques et des sources qui ne sont pas totalement inédites pour certaines d'entre elles, mais qui doivent être abordées aujourd'hui à nouveaux frais. L'étude des banquets et des présents honorifiques dans les villes de province offre de riches perspectives que l'on peut saisir ici à travers la diversité des sources, des territoires et des problématiques abordées. A travers la présentation de fonds d'archives parfois méconnus, de sources, de méthodes et d'exemples variés, le but de cet ouvrage est bien d'inciter à recourir aux archives produites par toutes ces institutions urbaines afin d'apporter un regard neuf sur les pratiques alimentaires, la gastronomie et la politique en France du XIV^e au XXI^e siècle.

Bibliographie sélective :

- ALBERT (Jean-Marc), *Aux Tables du pouvoir. Des banquets grecs à l'Élysée*, Paris, Armand Colin, 2009.
- ARGANT (Thierry), *L'Alimentation d'origine animale à Lyon des origines au XX^e siècle*, thèse de doctorat, Lyon, Université Lumières-Lyon 2, 2001, 2 vol.
- ARIÈS (Paul), *Une histoire politique de l'alimentation. Du paléolithique à nos jours*, Paris, Max Milo, 2016.
- BABEAU (Albert), *Les villes sous l'Ancien Régime*, Paris, 1880.

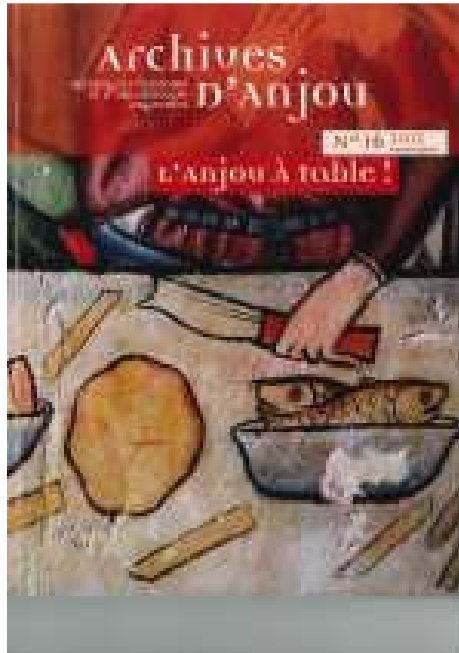
¹² MEYZIE (Philippe), « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII^e-début XIX^e siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n°2, avril 2015, p. 225-251.

- BODINEAU (Pierre), « Le menu, témoin de l'histoire locale : l'exemple de Dijon », dans *Potage tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée : histoire(s) de menus*, Paris, éd. A. Viardo, 2011, p. 45-50.
- BORDES (François), « Pouvoir municipal et gastronomie au XV^e siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans MARACHE (Corinne) dir., *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Congrès de la FHSO, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, Pessac, 2002, p. 95-116.
- BERTOLDI (Sylvain), « Banquets institutionnels à Angers sous l'Ancien Régime », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologies angevines*, n°16, 2013, p. 143-157.
- CAMBON (Aube), *Pratiques alimentaires et histoire du goût à Toulouse au XVIII^e siècle : lieu, manières de table, gastronomie et ostentation*, DEA Histoire de l'Art, Université Toulouse Le Mirail, 2004, 2 vol.
- DERVILLE (Alain), « Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage : essai sur les mécanismes de décision dans l'Etat bourguignon », *Revue du Nord*, tome 56, n°222, juillet-septembre 1974, p. 341-364.
- DUCÉRE (Edouard), « Essai de bibliographie historique des entrées solennelles et des fêtes publiques dans la ville de Bayonne », *Bulletin de la société de Borda*, 1893, p. 127-142 ; p. 193-211 et p. 259-275 et 1894, p. 85-102.
- DUCÉRE (Edouard), « Entrées solennelles, passages et séjours des rois, Reines et grands personnages dans la ville de Bayonne (1130-1899) », *Bulletin de la Société des Sciences et Arts de Bayonne*, 1901, p. 49-80 et p. 127-240 ; 1902, p.29-128, p.145-192 et p. 207-256 ; 1903, p. 5-64 et p. 99-128 ; 1904, p. 33-64 et p. 105-139.
- FORESTIÉ (Edouard), *La vie municipale au XVI^e siècle d'après les comptes consulaires de Montauban pour l'année 1518*, Montauban, 1887.
- GALANO (Lucie), « À table ! Festivités et banquets du consulat de Montpellier à la fin du Moyen Âge », *Bulletin historique de la ville de Montpellier*, n°36 (novembre 2014), p. 60-72.
- GOURLAY (Patrick), « Un outil politique : le voyage présidentiel en province », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, tome 112, n°4, 2005, p. 85-115.
- GOURLAY (Patrick), « Une visite présidentielle au village : Félix Faure dans le centre Bretagne le 8 août 1896 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, tome 119, n°1, 2012, p. 157-188.
- IHL (Olivier), « de bouche à oreille. Sur les pratiques de commensalité dans la tradition républicaine du cérémonial de table », *Revue française de science politique*, 48^{ème} année, n°3-4, 1998, p. 387-408.
- IHL (Olivier), « Convivialité et citoyenneté. Les banquets commémoratifs dans les campagnes républicaines de la fin du XIX^e siècle », dans CORBIN (Alain), GERÔME (Noëlle), TARTAKOWSKY (Danielle) dir., *Les usages politiques de la fête*, Publications de la Sorbonne, 1994, p. 137-157.
- LALOUETTE (Jacqueline), « Les femmes dans les banquets politiques en France (vers 1848) », *Clio. Histoire, femmes et sociétés*, 14, 2001, p. 71-91.
- LAMARRE (Christine), « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », *Le vin*, numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, n°29, 1997, p. 125-136.
- LE PAGE (Dominique), « Quand les gens de compte passaient à table », dans CROIX (Alain), LESPAGNOL (André) et PROVOST (Georges) dir., *Eglise, Education, Lumières... Histoire culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 1999, p. 245.
- LAVAUD (Sandrine), « Pots-de-vin et gouvernement des villes dans l'Aquitaine médiévale », dans MARACHE (Corinne) et MEYZIE (Philippe) dir., *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François-Rabelais, Rennes/Tours, 2015, p. 187-211.
- LEGUAY (Jean-Pierre), « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV^e siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359.
- LEGUAY (Jean-Pierre), « Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents aux visiteurs de marque dans les villes françaises à la fin du Moyen Âge », dans *Jeux, sports et divertissements au Moyen Âge et à l'Âge classique*, Actes du 16^e congrès nationale des sociétés savantes, Paris, éditions du CTHS, 1993, p. 193-213.
- LEGUAY (Jean-Pierre), *Vivre dans les villes bretonnes au Moyen Âge*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2009, chapitre 8 intitulé « La liturgie festive ».
- LEROY (Francis), « Le vin de présent : une civilité de Champagne. L'exemple d'Épernay aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans DEMOUY (Patrick) et MORELL (Marie-Hélène) dir., *De la vigne en Champagne au vin de Champagne. De l'âge du Bronze à l'âge industriel*, Editions Université de Dijon, Dijon, 2013, p. 145-160.
- LETURCQ (Samuel), « La qualité des pots de vin de la ville tourangeaux au XV^e siècle », dans LAVAUD (Sandrine) dir., *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e siècle)*, Vigne et Vin Publications Internationales, Villenave-d'Ornon, 2014, p. 48-69.
- MARIOT (Nicolas), *Bains de foule. Les voyages présidentiels en province, 1888-2002*, Paris, Belin, 2006.
- MEYZIE (Philippe), « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans HUBERT (Annie) et FIGEAC (Michel) dir., *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83.

- MEYZIE (Philippe), « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Economie, Société*, n°25-1, janvier-mars 2006, p. 33-50.
- MEYZIE (Philippe), « Gourmandise et politique à Angers au XVIII^e siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologies angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.
- POITRINEAU (Abel), « La fête révolutionnaire », *Annales historiques de la Révolution française*, 47^e Année, N° 221, Juillet-Septembre 1975, p. 339-355.
- POULAIN (Caroline) dir., *Potage, tortue, buissons d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*, Agnès Vienot Editions, Paris, 2011.
- PRAROND (Ernest), *Abbeville à table. La convivialité de l'échevinage ou l'histoire à table*, Paris, Honoré Champion, 1886.
- RAMBOURG (Patrick), *À table... le menu !*, Paris, Editions Honoré Champion, 2013.
- RAMBOURG (Patrick), « Un banquet républicain : le banquet des maires de France à l'exposition universelle de Paris (1900) », *Papilles*, n° 36, janvier 2011, p. 53-56.
- ROBERT (Vincent), *Le temps des banquets. Politique et symbolique d'une génération (1818-1848)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 2010
- THOMAS (Fernand), « Les dîners de MM Les Jurats du 12 novembre 1756 au 28 août 1758 », *Revue Philomathique de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 1912, p. 129-140.
- SUBRECHICOT (Magali), « Le faste des réceptions des Ediles Bayonnais au XVIII^e siècle », dans *Revue d'histoire de Bayonne, du Pays Basque et du bas-Adour*, 162, 2007, p. 129-170.
- VIAL (Eugène), « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300, 377-401
- WOLFE (Michael), « The Culinary Art of Politics in Early Modern Amiens », dans GRELL (Chantal) et RAMIÈRE de FORTANIER (Arnaud) dir., *Le second ordre : l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, Presses Universitaires de la Sorbonne, 1999, p. 251-262.

Gastronomie et politique à Angers au XVIII^e siècle

« Gourmandise et politique à Angers au XVIII^e siècle », *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, n°16, 2013, p. 119-129.



Noix de veau au coulis d'écrevisse, poulardes farcies de jambon, pâtés de pigeons aux écrevisses, ragoûts de morilles fraîches ou corbeilles d'oranges figurent parmi les nombreux plats servis à la table des édiles d'Angers au cours du XVIII^e siècle lors des repas d'apparat qui rythment l'année. Ils illustrent le raffinement et la richesse de la table du maire et des échevins. Pourtant, au siècle des Lumières, Angers, avec une population d'environ 25 000 habitants dans les années 1770, est une ville moyenne en déclin démographique et en stagnation économique ; dans *L'identité de la France*, Fernand Braudel classe d'ailleurs la capitale de l'Anjou parmi « les villes somnolentes »¹³. Les officiers municipaux n'en demeurent pas moins une compagnie prestigieuse où se côtoient les élites locales (officiers royaux, avocats, marchands). Les travaux de Jacques Maillard ont bien montré que le corps de ville rassemblait les notables angevins et servait de tremplin dans leur ascension sociale¹⁴. En outre, grâce aux revenus tirés de la cloison, les finances de la ville sont dans une excellente situation au XVIII^e siècle¹⁵ et permettent aux édiles d'afficher, grâce aux festins et aux présents de bouche, tout le prestige de leur cité même si la réalité du pouvoir est alors passée beaucoup plus entre les mains de l'intendant et du subdélégué¹⁶.

¹³ Fernand Braudel, *L'identité de la France*, Paris, Flammarion, 1990, p. 244.

¹⁴ Jacques Maillard, *Le pouvoir municipal à Angers de 1657 à 1789*, Presses de l'Université d'Angers, Angers, 1984.

¹⁵ Guy Saupin, (dir.), *Histoire sociale du politique. Les villes de l'Ouest atlantique français à l'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2010, p. 198.

¹⁶ François Lebrun, *Histoire d'Angers*, Toulouse, Privat, 1975, p. 109.

Si les registres de comptabilité municipale ont retenu à plusieurs reprises l'attention des historiens, les pièces et justificatifs de dépenses dans leur foisonnement ont plus rarement été exploitées, à cause bien souvent de leur absence de classement ou de leur mauvaise conservation. Or, les archives municipales d'Angers offrent un corpus très intéressant de pièces de dépenses notamment pour le XVIII^e siècle. Elles permettent de saisir au plus près la réalité du fonctionnement de la ville et tout ce qui concerne les frais de cérémonies et de présents divers. Parmi ces pièces de dépenses se trouvent en effet de nombreux mémoires de traiteurs et de confiseurs qui dressent la liste complète de plats et autres préparations servies aux magistrats. Ces factures se présentent donc en quelque sorte comme des menus permettant d'accéder aux consommations festives des élites urbaines provinciales. Cette source offre l'intérêt de dépasser ce que nous apprennent les livres de cuisine sur les normes culinaires pour accéder à la réalité des pratiques alimentaires ; elle permet en outre de compléter les livres de dépenses de bouche qui ne présentent que de simples aliments achetés pour nous donner accès à des plats cuisinés. Les factures des traiteurs, des hôteliers ou des aubergistes représentent donc une source majeure et encore largement inexploitée pour la mise en œuvre d'une histoire globale des cultures alimentaires¹⁷. À partir du fonds des archives municipales d'Angers, nous avons ainsi pu constituer un corpus de 54 repas complets et de 1487 plats identifiés offrant une voie d'accès privilégiée à l'étude de la culture alimentaire des élites angevines du XVIII^e siècle¹⁸. Complétées par d'autres pièces de dépenses concernant des achats de vins et des présents alimentaires, ces « menus », déjà utilisés ponctuellement¹⁹, éclairent le rôle politique de la nourriture et de la table dans une ville provinciale au cœur de la monarchie d'Ancien Régime. La table du maire et des échevins d'Angers participe-t-elle à l'identité de la ville ? Comment sert-elle à la mise en scène du prestige social des magistrats ? Contribue-t-elle à la valorisation de la gastronomie locale ? Autant de pistes de réflexions qui ne peuvent être menées à bien que dans une perspective comparative. Pour saisir l'originalité éventuelle des goûts de ces magistrats et de leur utilisation de la nourriture à des fins politiques, nous nous proposons d'essayer de croiser le cas angevin avec ceux de Bordeaux, Libourne et Bayonne, villes aux profils différents tant au niveau de la situation géographique qu'au niveau du rôle social des magistrats dans la cité²⁰.

Mise en scène du pouvoir de la cité

Comme a pu le souligner Pierre Bourdieu à la suite d'autres sociologues, le repas est avant tout une « cérémonie sociale » ; de leur côté, les sciences politiques ont bien montré que la table était régie par des usages qui reflétaient la hiérarchie des pouvoirs²¹. Tout au long du XVIII^e siècle à Angers, plusieurs circonstances donnent lieu à des repas organisés par les magistrats. Chaque année ; deux temps forts sont l'occasion de banquets : l'élection des

¹⁷ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010

¹⁸ Nous tenons à remercier le personnel des archives municipales d'Angers et leur directeur Sylvain Bertoldi pour leur accueil. Notre reconnaissance va également à Ana Paula Senn qui a su mener une vacation de dépouillement d'archives avec grande efficacité dans le cadre du projet-région *ViValTer* (La ville, espace de valorisation des produits des terroirs du XVI^e siècle à nos jours).

¹⁹ « Quand les maires festoyaient... », chronique historique en ligne, <http://www.angers.fr/decouvrir-angers/histoire-d-angers/chroniques-historiques/pour-s-informer/quand-les-maires-festoyaient/index.html>

²⁰ Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007 ; « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans Annie Hubert et Michel Figeac, dir., *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 63-83 ; « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

²¹ Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, 1979 ; Jean-Pascal Daloz, « Pouvoir politique et ostentation : aspects culinaires », *Revue Internationale de Politique Comparée*, Vol. 6, n°2, 1999, p. 337-350

officiers municipaux (dénommée le jour du Sacre) en mai et la Fête-Dieu le plus souvent célébrée en juin (soixante jours après Pâques). Dans notre corpus, les autres motifs occupent une place secondaire. Au total, les banquets municipaux sont finalement peu nombreux au cours de l'année à la différence de Bordeaux et Bayonne où on peut en compter cinq ou six par an (pour l'élection, la reddition des comptes, des fêtes religieuses, des réceptions d'hôtes de marque, etc.)²². Surtout, les repas organisés pour la réception d'hôtes illustres sont bien moins fréquents qu'à Bordeaux. Angers ne semble guère attractive pour ces grands personnages que sont l'intendant ou le gouverneur. Seules quelques factures de repas conservées concernent la réception de ces représentants du pouvoir royal ; le 29 août 1772, par exemple, les échevins reçoivent lors d'un dîner l'intendant de Tours et le comte de Provence²³. En outre, Angers ne se situe pas sur une grande route comme Bordeaux et Bayonne qui voient le passage de nombreux ambassadeurs ou princesses se rendant en Espagne. À ces dîners angevins (plus rarement des soupers), on peut également ajouter quelques mémoires de collations servis aux officiers municipaux composées de divers gâteaux (brioches, tartelettes, échaudés), de fruits et accompagnées en été de bière et de sirop d'orgeat²⁴.

Les sommes consacrées à ces repas de prestige sont fort variables mais témoignent de l'attachement des magistrats à cette forme de représentation de leur pouvoir dans les apparences. Si, en moyenne, ces repas coûtent environ 190 livres, les dépenses atteignent parfois des chiffres beaucoup plus élevés (jusqu'à 530 livres dans notre corpus). Ces dépenses somptuaires connaissent des variations importantes au cours du siècle qui doivent être rapprochées de l'état général des finances de la ville. L'absence d'intervention de l'intendant ou le subdélégué dans les finances municipales au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle permet au magistrat d'organiser de fastueux banquets. D'après notre corpus, les dépenses les plus importantes ont lieu en effet durant les années 1760, puis connaissent à nouveau une augmentation dans les années 1780. En 1786, par exemple, le traiteur Le Roux prépare pour les magistrats un repas de 386 livres, puis un autre de 407 livres en 1787²⁵.

Ces banquets édilitaires sont l'occasion de mettre en scène le prestige de la cité et du corps de ville. Les plats sont donc très nombreux et servis dans le cadre du service à la française²⁶. De manière classique, certaines factures laissent également apparaître une hiérarchie des convives. Les plats les plus chers et les plus raffinés sont réservés au milieu de la table aux hôtes les plus illustres installés à cette place d'honneur ; les mets plus ordinaires sont disposés en bout de table. Certains mets proposés ont une dimension visuelle qui participe à la magnificence de la table. Les magistrats d'Angers se font ainsi régulièrement servir des fruits disposés en pyramide ; des surtouts sont alors placés au centre de la table et servent à mettre en évidence les plus belles pièces. Dans cette mise en scène des pouvoirs, tout le monde est associé et plusieurs factures indiquent de la nourriture fournie aux gardes, mais, à la différence de Bordeaux, il n'est pas fait état de distribution de nourriture ou de vin (sous la forme de fontaines) aux habitants de la ville à l'occasion de ces festivités. Durant le XVIII^e siècle, une simplification du service semble cependant s'opérer ; les services sont moins nombreux, les hors-d'œuvre et autres relevés disparaissent des factures ; les préparations sont moins sophistiquées sans pour autant perdre en qualité. Cette évolution

²² P. Meyzie, « La table de la Jurade... », art. cit., p. 66.

²³ Arch. mun. Angers, CC 34.

²⁴ Arch. mun. Angers, CC 42, mémoire d'une collation donnée à l'hôtel de ville le 10 août 1786.

²⁵ Arch. mun. Angers, CC 42 et 43.

²⁶ Dans le cadre du service à la française codifié au XVII^e siècle, l'ensemble des plats sont disposés en même temps sur la table de manière symétrique lors des différents services (potages, entrée, entremets, rôtis, dessert) qui composent le repas. Chaque convive ne mange pas de tous les plats présentés mais se sert seulement des plats qu'il désire. Sur cette question complexe du service, voir Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002.

reflète en partie les mutations d'un art culinaire des Lumières plus simple dans sa mise en scène visuelle que celui de la période précédente.

Si les banquets ont une dimension politique indéniable, ce sont surtout les cadeaux qui reflètent le mieux le rôle de la nourriture dans la relation entre les pouvoirs dans la France d'Ancien Régime. Comme les autres villes du royaume, Angers entretient en effet des réseaux de protecteurs et d'influence grâce à de nombreux envois de présents de bouche. Chaque année, des sommes très importantes sont déboursées pour offrir à l'intendant, aux ministres ou au gouverneur, du vin, des confitures, du gibier ou de la volaille. Ces dons usuels s'inscrivent dans les relations des magistrats avec le pouvoir royal. La plupart de ces présents sont effectués au mois de janvier, au moment des étrennes comme il est de coutume dans la plupart des villes du royaume. Des centaines de livres sont investies chaque année pour ces cadeaux d'usage : en 1775, par exemple, 1084 livres 17 sols sont employées pour des présents de gibiers et de poissons²⁷. Selon Jacques Maillard, les sommes consacrées aux présents représentent entre 0.90 et 13.30 % des dépenses de l'échevinage au cours du XVIII^e siècle²⁸. Qui en sont les principaux bénéficiaires ? À l'instar de ce qui se pratique à Bayonne ou à Bordeaux, on peut distinguer deux grandes catégories : les représentants locaux du pouvoir royal (intendant, gouverneur) et, au cœur du pouvoir à Paris et à Versailles, les ministres et leurs entourages. Le gouverneur, protecteur de la ville d'Angers notamment dans la seconde moitié du XVIII^e siècle²⁹, reçoit de nombreux présents. Loin d'être un personnage de second plan, le gouverneur de l'Anjou continue de jouer un rôle politique essentiel (avec notamment la nomination du maire) et sa bienveillance est donc recherchée comme nous avons pu le constater également en Guyenne où le maréchal de Richelieu est très sollicité de la sorte³⁰. À Angers, l'intendant, qui ne réside pas sur place, reçoit des cadeaux de la part des magistrats surtout dans la première moitié du siècle, essentiellement sous forme de bouteilles de vin ; son épouse n'est pas oubliée non plus puisqu'elle reçoit en 1740 des dragées de fleur d'oranger et des confitures³¹. Cependant l'intendant semble moins bénéficier des largesses des échevins d'Angers que ce n'est le cas à Bordeaux où l'intendant séjournant dans la ville bénéficie des largesses de la Jurade. Les listes des envois réalisées de décembre 1772 à février 1773 suggèrent que les échevins angevins privilégient dans leur stratégie du don, le cœur du pouvoir royal, à travers les ministres en charge de la province, l'appareil administratif et tous les relais de la ville à Paris.

Destinataires des présents de bouche en 1772-1773³²

Mr de Pétigny, premier secrétaire de la Chancellerie et du Sceau de France
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Silvestre, chef de bureau de Mr le duc de Vrillière
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Beaurain, commis au contrôleur général des finances
2 poulardes, 4 perdrix

²⁷ Arch. mun. Angers, CC 214.

²⁸ Jacques Maillard, *op. cit.*, p. 29.

²⁹ J. Maillard, *Ibid.*, p. 52.

³⁰ P. Meyzie, « Les cadeaux alimentaires... », art. cit., p. 40.

³¹ Arch. mun. Angers, CC 20.

³² Arch. mun. Angers, CC 34.

Mr Nardot, premier commis de Mr Cochin
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Viel, avocat au Parlement et échevin de Paris
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Felin de Nogaret, commis au bureau de Mr le duc de Vrillière
2 poulardes, 4 perdrix

Mr de La Salle, directeur des Fermes générales du Roy
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Jamet, trésorier général de la Marine et des Colonies
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Le Begue, secrétaire du Roy
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Viel, avocat au conseil
2 poulardes, 4 perdrix

Mr Joly, secrétaire de Mr l'Intendant³³
1 poularde, 2 perdrix, 3 sarcelles

Ces cadeaux usuels sont une sorte de lobbying auprès des différents pouvoirs afin d'obtenir faveur, protection, intercessions, etc. En 1779, 162 livres sont dépensées pour servir à l'envoi de paniers de gibier « aux personnes de distinction qui s'intéressent pour la ville »³⁴ ; en 1784, des paniers de gibiers sont expédiés « aux protecteurs de la ville » selon les formules employées dans les mémoires³⁵. Il s'avère cependant difficile de discerner les motifs exacts de ces dons dans le cas d'Angers ; il faudrait pour cela étudier en détail les correspondances des échevins. Quelques indications ponctuelles dans les pièces de dépenses suggèrent cependant que, comme ailleurs, la motivation fiscale soit la principale³⁶ ; il s'agit sans doute d'obtenir la plus grande bienveillance de la part des autorités notamment dans la répartition de l'impôt.

Les repas et les présents de bouche prennent place dans la vie politique de la municipalité d'Angers. Ils servent à affirmer le pouvoir des magistrats, à entretenir leurs réseaux politiques, à asseoir leur prestige dans la cité. Mais ils sont aussi des moments forts et des voies d'expression du meilleur d'un art culinaire fort apprécié d'élites des Lumières sensibles aux plaisirs de la gourmandise³⁷.

Une cuisine raffinée à la mode du temps

Les goûts alimentaires des échevins lors des repas de cérémonie correspondent en tout point à ceux des élites de leurs temps, à Paris comme dans les capitales provinciales. Ils se placent tout d'abord sous le signe de l'abondance et de la diversité. Le nombre de plats par

³³ François-Pierre du Cluzel, marquis de Montpipeau, intendant de Tours entre 1766 et 1783.

³⁴ Arch. mun. Angers, CC 45.

³⁵ Arch. mun. Angers, CC 41.

³⁶ Arch. mun. Angers, CC 45.

³⁷ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996 ; Florent Quellier, *La gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

repas est important (de 15 à plus de 50), même s'il ne faut pas le surestimer dans le cadre du service à la française où chaque convive choisit à sa guise les plats qu'il déguste. Tous les types d'aliments sont représentés même si certaines catégories se détachent (voir annexes 1 et 2) et leur répartition est assez conforme aux consommations des Jurats bordelais à la même époque. Les banquets édilitaires reflètent en effet une alimentation carnée, à l'instar des consommations nobiliaires étudiées à travers les livres de comptes³⁸ ; 47 % des plats sont à base de viandes. Le gibier et les viandes blanches (volaille, veau) tiennent une place de choix car, chez les élites, ces viandes renvoient à des valeurs de pureté et distinction³⁹. Les pâtisseries salées (tourtes, terrines) sont aussi bien représentées. Les mets les plus chers sont servis aux magistrats et à leurs hôtes. Du poisson de mer frais figure ainsi quelquefois sur les factures des traiteurs alors que cet aliment est certainement très rare et onéreux sur les marchés de la ville : lors du dîner servi à Mr de Condé en octobre 1778 sont proposées de la sole en friture et une raie accompagnée de sauce blanche ; en 1785 sont servis une raie au blanc sauce aux câpres, un grondin sauce hachée, un turbotin et sa sauce blanche⁴⁰. Le raffinement de ces préparations s'inscrit également dans les usages des élites urbaines du XVIII^e siècle. Plusieurs plats rendent bien compte du soin apporté à cette cuisine d'apparat : têtes de veau garnis de pâtés de pigeons, timbales de cailles, grenades de filets de lapereau, filets de poularde à l'escalope dans un vol-au-vent, jambons garnis de langues de bœuf, dindon à la Montmorency garni d'écrevisses farcies et de ris de veau glacés, etc. Toutes les techniques culinaires sont employées : potages divers (bouillons, bisques), pâtisseries salées (tourtes, terrines, pâtés), modes de cuisson variés (rôts, fritures, grillades), montages divers (crème, gelée), etc. Les magistrats font appel à des traiteurs, comme Coisset dans les années 1770 ou Le Roux dans les années 1780⁴¹, qui représentent sans doute le sommet dans la hiérarchie des métiers de bouche de la ville. Certains d'entre eux semblent d'ailleurs avoir leur propre style culinaire qui s'exprime à travers quelques préparations originales proposées presque à chaque dîner. Ainsi, dans les années 1710, les « spécialités » du traiteur en charge des repas édilitaires consistent en pains aux mousserons et ragoûts de morilles servis régulièrement en entremets⁴².

Mais pour afficher pleinement son prestige, la table municipale doit suivre les modes culinaires du temps et leur évolution par rapport à la cuisine du XVII^e siècle. Plusieurs indices de cette modernité figurent dans les mémoires des traiteurs. Les produits les plus emblématiques de la table des Lumières sont servis à Angers comme les poulardes aux truffes⁴³. Comme partout en France au XVIII^e siècle, la dinde venue d'Amérique a largement pris place dans les habitudes alimentaires des élites du temps et figure aussi à Angers parmi les premières viandes consommées (notamment avec du dindonneau). Les produits mis au goût du jour par la cuisine nouvelle qui se développe en France dans le sillage de la cour et des élites parisiennes à la fin du XVII^e siècle ne sont pas non plus ignorés des échevins d'Angers. Les petits pois, par exemple, dont La Quintinie s'est fait le promoteur à la table de Louis XIV⁴⁴, sont régulièrement proposés en entremets (46 % des repas). Les macaronis et le « vermicel » venus d'Italie sont aussi dégustés en timbale et en potage⁴⁵. Surtout, l'étude de l'ensemble des factures angevines et des listes de plats permet de considérer que la cuisine

³⁸ Josef Smets, « A la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, octobre-décembre 2001, p. 32-49 ; Michel Figeac, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

³⁹ Le gibier représente 28 % des plats de viande et la volaille 29 %.

⁴⁰ Arch. mun. Angers, CC 37, CC 41.

⁴¹ Arch. mun. Angers, CC 45.

⁴² Arch. mun. Angers, CC 18.

⁴³ Arch. mun. Angers, CC 42.

⁴⁴ Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

⁴⁵ Arch. mun. Angers, CC 43.

servie à cette table est bien celle que l'on pourrait retrouver au même moment dans les livres de cuisine tels *La Cuisinière bourgeoise* de Menon publiée en 1746⁴⁶. L'importance de la viande de boucherie s'inscrit bien dans ces évolutions du goût des élites du XVIII^e siècle. Les échevins consomment assez régulièrement du bœuf (présent dans près de 76 % des repas), beaucoup plus souvent en tout cas que leurs homologues bordelais. La place croissante des légumes (artichauts, épinards, asperges, choux-fleurs, haricots verts, salade) au détriment des légumineuses est assez manifeste ; ils sont préparés le plus souvent en friture, en salade ou avec du jus. L'utilisation d'aromates indigènes (oseille, estragon) participe du même processus illustré, par exemple, par des terrines de poulets farcis à l'estrragon, des fricandeaux à l'oseille ou des pigeons au basilic⁴⁷.

Le mémoire suivant rend assez bien compte du « bon goût » de la table des officiers municipaux d'Angers et de son inscription dans les modes culinaires du temps.

Fig. 1 Mémoire du repas de l'hôtel de ville le 19 juin 1775⁴⁸

N° 141.	
Mémoire du repas de l'hôtel de ville le 19 juin 1775	
1 grand dîner	
2 dîner au jour de pain	12
3 dîner de l'assemblée de la ville	12
4 dîner de l'assemblée de la ville	18
14 autres	
1 dîner de l'assemblée de la ville	6
2 dîner de l'assemblée de la ville	6
3 dîner de l'assemblée de la ville	6
4 dîner de l'assemblée de la ville	10
5 dîner de l'assemblée de la ville	5
6 dîner de l'assemblée de la ville	9
7 dîner de l'assemblée de la ville	8
8 dîner de l'assemblée de la ville	10
9 dîner de l'assemblée de la ville	10
10 dîner de l'assemblée de la ville	10
11 dîner de l'assemblée de la ville	10
12 dîner de l'assemblée de la ville	10
13 dîner de l'assemblée de la ville	10
14 dîner de l'assemblée de la ville	10
15 dîner de l'assemblée de la ville	10
16 dîner de l'assemblée de la ville	10
17 dîner de l'assemblée de la ville	10
18 dîner de l'assemblée de la ville	10
19 dîner de l'assemblée de la ville	10
20 dîner de l'assemblée de la ville	10
21 dîner de l'assemblée de la ville	10
22 dîner de l'assemblée de la ville	10
23 dîner de l'assemblée de la ville	10
24 dîner de l'assemblée de la ville	10
25 dîner de l'assemblée de la ville	10
26 dîner de l'assemblée de la ville	10
27 dîner de l'assemblée de la ville	10
28 dîner de l'assemblée de la ville	10
29 dîner de l'assemblée de la ville	10
30 dîner de l'assemblée de la ville	10
31 dîner de l'assemblée de la ville	10
32 dîner de l'assemblée de la ville	10
33 dîner de l'assemblée de la ville	10
34 dîner de l'assemblée de la ville	10
35 dîner de l'assemblée de la ville	10
36 dîner de l'assemblée de la ville	10
37 dîner de l'assemblée de la ville	10
38 dîner de l'assemblée de la ville	10
39 dîner de l'assemblée de la ville	10
40 dîner de l'assemblée de la ville	10
41 dîner de l'assemblée de la ville	10
42 dîner de l'assemblée de la ville	10
43 dîner de l'assemblée de la ville	10
44 dîner de l'assemblée de la ville	10
45 dîner de l'assemblée de la ville	10
46 dîner de l'assemblée de la ville	10
47 dîner de l'assemblée de la ville	10
48 dîner de l'assemblée de la ville	10
49 dîner de l'assemblée de la ville	10
50 dîner de l'assemblée de la ville	10
51 dîner de l'assemblée de la ville	10
52 dîner de l'assemblée de la ville	10
53 dîner de l'assemblée de la ville	10
54 dîner de l'assemblée de la ville	10
55 dîner de l'assemblée de la ville	10
56 dîner de l'assemblée de la ville	10
57 dîner de l'assemblée de la ville	10
58 dîner de l'assemblée de la ville	10
59 dîner de l'assemblée de la ville	10
60 dîner de l'assemblée de la ville	10
61 dîner de l'assemblée de la ville	10
62 dîner de l'assemblée de la ville	10
63 dîner de l'assemblée de la ville	10
64 dîner de l'assemblée de la ville	10
65 dîner de l'assemblée de la ville	10
66 dîner de l'assemblée de la ville	10
67 dîner de l'assemblée de la ville	10
68 dîner de l'assemblée de la ville	10
69 dîner de l'assemblée de la ville	10
70 dîner de l'assemblée de la ville	10
71 dîner de l'assemblée de la ville	10
72 dîner de l'assemblée de la ville	10
73 dîner de l'assemblée de la ville	10
74 dîner de l'assemblée de la ville	10
75 dîner de l'assemblée de la ville	10
76 dîner de l'assemblée de la ville	10
77 dîner de l'assemblée de la ville	10
78 dîner de l'assemblée de la ville	10
79 dîner de l'assemblée de la ville	10
80 dîner de l'assemblée de la ville	10
81 dîner de l'assemblée de la ville	10
82 dîner de l'assemblée de la ville	10
83 dîner de l'assemblée de la ville	10
84 dîner de l'assemblée de la ville	10
85 dîner de l'assemblée de la ville	10
86 dîner de l'assemblée de la ville	10
87 dîner de l'assemblée de la ville	10
88 dîner de l'assemblée de la ville	10
89 dîner de l'assemblée de la ville	10
90 dîner de l'assemblée de la ville	10
91 dîner de l'assemblée de la ville	10
92 dîner de l'assemblée de la ville	10
93 dîner de l'assemblée de la ville	10
94 dîner de l'assemblée de la ville	10
95 dîner de l'assemblée de la ville	10
96 dîner de l'assemblée de la ville	10
97 dîner de l'assemblée de la ville	10
98 dîner de l'assemblée de la ville	10
99 dîner de l'assemblée de la ville	10
100 dîner de l'assemblée de la ville	10
101 dîner de l'assemblée de la ville	10
102 dîner de l'assemblée de la ville	10
103 dîner de l'assemblée de la ville	10
104 dîner de l'assemblée de la ville	10
105 dîner de l'assemblée de la ville	10
106 dîner de l'assemblée de la ville	10
107 dîner de l'assemblée de la ville	10
108 dîner de l'assemblée de la ville	10
109 dîner de l'assemblée de la ville	10
110 dîner de l'assemblée de la ville	10
111 dîner de l'assemblée de la ville	10
112 dîner de l'assemblée de la ville	10
113 dîner de l'assemblée de la ville	10
114 dîner de l'assemblée de la ville	10
115 dîner de l'assemblée de la ville	10
116 dîner de l'assemblée de la ville	10
117 dîner de l'assemblée de la ville	10
118 dîner de l'assemblée de la ville	10
119 dîner de l'assemblée de la ville	10
120 dîner de l'assemblée de la ville	10
121 dîner de l'assemblée de la ville	10
122 dîner de l'assemblée de la ville	10
123 dîner de l'assemblée de la ville	10
124 dîner de l'assemblée de la ville	10
125 dîner de l'assemblée de la ville	10
126 dîner de l'assemblée de la ville	10
127 dîner de l'assemblée de la ville	10
128 dîner de l'assemblée de la ville	10
129 dîner de l'assemblée de la ville	10
130 dîner de l'assemblée de la ville	10
131 dîner de l'assemblée de la ville	10
132 dîner de l'assemblée de la ville	10
133 dîner de l'assemblée de la ville	10
134 dîner de l'assemblée de la ville	10
135 dîner de l'assemblée de la ville	10
136 dîner de l'assemblée de la ville	10
137 dîner de l'assemblée de la ville	10
138 dîner de l'assemblée de la ville	10
139 dîner de l'assemblée de la ville	10
140 dîner de l'assemblée de la ville	10
141 dîner de l'assemblée de la ville	10
142 dîner de l'assemblée de la ville	10
143 dîner de l'assemblée de la ville	10
144 dîner de l'assemblée de la ville	10
145 dîner de l'assemblée de la ville	10
146 dîner de l'assemblée de la ville	10
147 dîner de l'assemblée de la ville	10
148 dîner de l'assemblée de la ville	10
149 dîner de l'assemblée de la ville	10
150 dîner de l'assemblée de la ville	10
151 dîner de l'assemblée de la ville	10
152 dîner de l'assemblée de la ville	10
153 dîner de l'assemblée de la ville	10
154 dîner de l'assemblée de la ville	10
155 dîner de l'assemblée de la ville	10
156 dîner de l'assemblée de la ville	10
157 dîner de l'assemblée de la ville	10
158 dîner de l'assemblée de la ville	10
159 dîner de l'assemblée de la ville	10
160 dîner de l'assemblée de la ville	10
161 dîner de l'assemblée de la ville	10
162 dîner de l'assemblée de la ville	10
163 dîner de l'assemblée de la ville	10
164 dîner de l'assemblée de la ville	10
165 dîner de l'assemblée de la ville	10
166 dîner de l'assemblée de la ville	10
167 dîner de l'assemblée de la ville	10
168 dîner de l'assemblée de la ville	10
169 dîner de l'assemblée de la ville	10
170 dîner de l'assemblée de la ville	10
171 dîner de l'assemblée de la ville	10
172 dîner de l'assemblée de la ville	10
173 dîner de l'assemblée de la ville	10
174 dîner de l'assemblée de la ville	10
175 dîner de l'assemblée de la ville	10
176 dîner de l'assemblée de la ville	10
177 dîner de l'assemblée de la ville	10
178 dîner de l'assemblée de la ville	10
179 dîner de l'assemblée de la ville	10
180 dîner de l'assemblée de la ville	10
181 dîner de l'assemblée de la ville	10
182 dîner de l'assemblée de la ville	10
183 dîner de l'assemblée de la ville	10
184 dîner de l'assemblée de la ville	10
185 dîner de l'assemblée de la ville	10
186 dîner de l'assemblée de la ville	10
187 dîner de l'assemblée de la ville	10
188 dîner de l'assemblée de la ville	10
189 dîner de l'assemblée de la ville	10
190 dîner de l'assemblée de la ville	10
191 dîner de l'assemblée de la ville	10
192 dîner de l'assemblée de la ville	10
193 dîner de l'assemblée de la ville	10
194 dîner de l'assemblée de la ville	10
195 dîner de l'assemblée de la ville	10
196 dîner de l'assemblée de la ville	10
197 dîner de l'assemblée de la ville	10
198 dîner de l'assemblée de la ville	10
199 dîner de l'assemblée de la ville	10
200 dîner de l'assemblée de la ville	10

⁴⁶ Alain Girard, « Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, octobre-décembre 1977, p. 497-521

⁴⁷ Arch. mun. Angers, CC 34, repas du 30 août 1772.

⁴⁸ Arch. mun. Angers, CC 216, pièce de dépenses n°141.

La ville d'Angers profite de sa situation sur la Loire pour profiter des denrées exotiques acheminées par le port de Nantes. Le sucre comme nous le verrons un peu plus loin, mais aussi le café ou le chocolat sont mentionnés à plusieurs reprises⁵³ ; le café est notamment servi en fin de repas dès le début du XVII^e siècle. D'autres denrées issues d'un commerce à grande distance sont aussi appréciées et régulièrement proposées telles les olives. Servies le plus souvent en salade pour accompagner les rôts, les olives ont une place originale que l'on ne trouve pas aussi nettement chez les Jurats bordelais mais qui se rapproche plutôt des goûts des échevins de Bayonne dans une ville sensible aux influences culinaires ibériques. D'un autre côté, les produits locaux sont aussi bien représentés lors de ces repas. Angers mobilise un riche arrière-pays pour fournir à la table des magistrats les meilleurs produits. Les poissons d'eau douce, par exemple, sont couramment proposés lors des repas maigres. On y retrouve toutes les espèces qui peuplent la Loire ou la Maine : saumons, esturgeons, perches, etc. La diversité des fruits consommés témoigne également de l'importance du val de Loire pour la confection de ces banquets⁵⁴ : pommes, pêches, poires, cerises, fraises, prunes, raisins blancs et rouges sont servis très régulièrement en dessert ; 97.7 % des repas de notre corpus comprennent au moins un fruit (contre seulement 30.7 % pour la Jurade de Bordeaux) ; ils représentent 15 % du total des plats contre seulement 3 % à Bordeaux. La précision de dénomination pour les fruits est elle aussi tout à fait remarquable puisque les mémoires distinguent, par exemple, raisins muscats ou de chasselas, pommes reinettes, etc⁵⁵. Si les aliments du « terroir » sont bien présents, il reste à savoir, pour terminer, si la table des échevins peut être considérée comme l'expression d'une gastronomie originale qui servirait à la valorisation de ces produits.

L'expression d'une gastronomie angevine ?

Plusieurs goûts affirmés ou, au contraire, en retrait distinguent la table des officiers d'Angers de celles des édiles bordelais ou bayonnais. En premier lieu, par rapport à Bordeaux, sans surprise, le poisson de mer occupe une place beaucoup plus modeste : 27 % des poissons contre 75 % pour la table de la Jurade. Angers est une ville de l'intérieur où l'acheminement du poisson de mer frais est certainement plus difficile. Toutefois, on peut penser que les moyens financiers de la municipalité autoriseraient de tels achats onéreux ; leur faible fréquence suggère plutôt le peu d'enclin pour la consommation de poisson. La rareté du poisson dans des repas gras pourrait conforter cette hypothèse. Seuls finalement les poissons d'eau douce, notamment préparés en friture, semblent appréciés des magistrats (carpes, brochets, brochetons, lamproies, tanches, aloses, perches, anguilles, saumons) et représentent 65 % des poissons proposés. À l'inverse, les échevins d'Angers ont une préférence pour les agrumes. Oranges et citrons sont très présents dans les factures des traiteurs. Ils sont proposés en salade, nature en dessert ou bien encore sous forme de zeste ; ces agrumes représentent 33 % des fruits servis ; des oranges sont consommées dans plus d'un repas sur deux⁵⁶ ; ce sont des pyramides d'oranges qui sont servies comme pièce d'apparat à plusieurs reprises lors des dîners. Ce goût des agrumes peut sembler exotique dans une ville comme Angers. Cependant, les agrumes tiennent une place habituellement importante dans l'art culinaire du XVIII^e siècle et les relations commerciales de la ville, grâce à la Loire, lui permettent certainement d'obtenir ces fruits à bon compte en provenance de l'Espagne ou du Languedoc. Une dernière catégorie d'aliments occupe une place notable : les confiseries. En effet, les bonbons, sucreries (pralines, pastilles, angélique,) confitures, confitures sèches (c'est-à-dire des pâtes

⁵³ Arch. mun. Angers, CC 39.

⁵⁴ François Lebrun, *Histoire des Pays de la Loire*, Toulouse, Privat, 1972.

⁵⁵ Arch. mun. Angers, CC 41, mémoire du confiseur Fabre, 1^{er} septembre 1784.

⁵⁶ Voir annexe 3.

de fruits) et autres dragées sont fréquemment dégustés lors de ces banquets édilitaires (près d'un repas sur deux). S'y ajoutent des glaces et autres crèmes comme cette glace à la crème, à la pêche et au muscat servie en 1784⁵⁷. Il est même courant de trouver des assiettes de sucre en poudre qui pouvaient sans doute servir à accompagner les fruits⁵⁸. Les gâteaux sucrés comme les macarons et les biscuits sont aussi très appréciés. Comme en témoignent les nombreuses factures de confiseurs⁵⁹, les échevins d'Angers ont donc un goût très prononcé pour le sucré qui est bien supérieur à ce que nous avons pu observer à la table des Jurats de Bordeaux, ville atlantique pourtant marquée par le trafic avec les Antilles. À Angers, les sucreries font la qualité de la table des échevins qui n'hésitent pas à y consacrer des sommes considérables. La proximité de Nantes, port colonial, et celle d'Orléans, grand centre de raffinage, expliquent certainement ce goût prononcé et original. La ville d'Angers abrite aussi au XVIII^e siècle plusieurs raffineries (jusqu'à quatre en 1758) et les confiseurs y tiennent une place de premier plan⁶⁰. Le mariage du maire de la ville, Boulay de Martre, le 9 janvier 1778, est l'occasion d'exprimer tout le savoir-faire des confiseurs de la ville puisque lui est offerte « une corbeille à deux anses en forme de mane d'osier blanc à jour garnie de gaze rubans fleurs d'Italie contenant six grandes boîtes de confitures sèches oranges aigres et douces et citrons confits entiers et glacés ornés de zeste d'oranges et de citrons en décoration marrons rubans noix et noyaux et autres fruits sucrés », le tout pour la somme très élevée de 101 livres 11 sols⁶¹.

La spécificité de la culture alimentaire des élites angevines transparaît également par la place accordée à certains produits locaux qui donnent à la table de la ville une couleur de « terroir ». Les écrevisses sont sans conteste le produit le plus emblématique de la gastronomie locale illustrée par la table municipale. Il n'est guère de repas en effet où des écrevisses ne soient servies en bisque, en bissons ou en coulis. Elles figurent parmi les aliments de base les plus fréquents, en deuxième position, présentes dans 77.7 % des repas (et il faudrait y ajouter tous les plats qui s'en servent comme ingrédient parmi d'autres tels des poulets au beurre d'écrevisses). Ce sont le plus souvent des plats de choix à l'image des quatre bissons d'écrevisses servis le 30 août 1772 et qui ont coûté 24 livres⁶². La comparaison avec la table de la Jurade bordelaise est éclairante sur ce point car l'écrevisse serait à Angers, ce que l'huître est à Bordeaux, un produit original et à la mode qui donne un goût particulier à la cuisine des élites locales. Le parallèle entre huîtres et écrevisses fonctionne également dans les modes de préparation identiques ; toutes les deux sont préparées nature en entremets, servies en accompagnement de volailles ou bien encore en bisque. Les volailles sont un autre aliment très apprécié (poulets, pigeons, poulardes, dindonneaux). Si on les retrouve sur les tables de toutes les élites du royaume, leur présence à Angers semble plus conséquente puisque la volaille y représente 29 % des plats de viande. Enfin, les fruits rouges (cerises, fraises, framboises, groseilles) donnent une dernière note d'originalité à la cuisine angevine proposée aux magistrats (23 % des fruits servis).

⁵⁷ Arch. mun. Angers, CC 41.

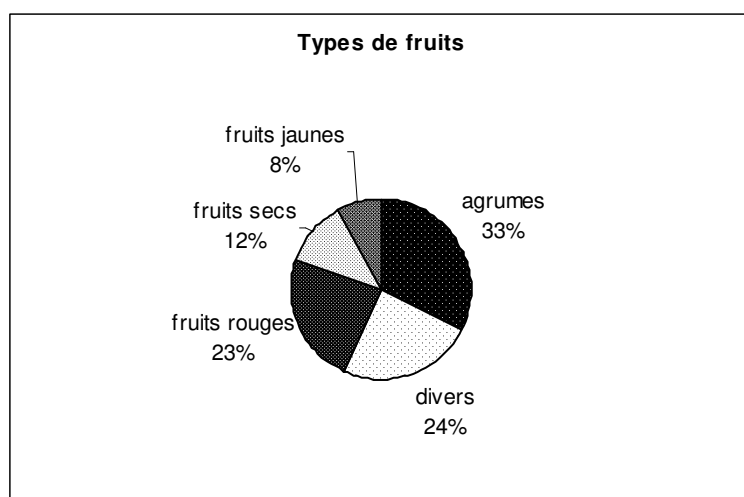
⁵⁸ Arch. mun. Angers, CC 34.

⁵⁹ Arch. mun. Angers, CC 20, facture du marchand confiseur Landeau, 22 octobre 1737 ; CC 38, factures du confiseur Gasereaud, 18 mai et 11 août 1780 ; CC 40, facture de Fabre confiseur, 7 août 1782

⁶⁰ Pour ces précisions concernant le sucre à Angers, je remercie Maud Villeret qui poursuit actuellement une thèse sur produire, commercer et consommer le sucre sur l'axe ligérien au XVIII^e siècle.

⁶¹ Arch. mun. Angers, CC 37, facture du 30 janvier 1778.

⁶² Arch. mun. Angers, CC 34.



En effet, ces fruits sont habituellement peu représentés sur les tables des élites. À Angers, en revanche, les fraises et les cerises sont très souvent servies en dessert et y occupent une place de choix. Ce goût des cerises rejoint aussi celui du sucre à travers la consommation de ratafia de cerises et de guignolet⁶³. Elles sont d'ailleurs l'objet d'une attention toute particulière sur les marchés de la ville puisqu'en 1776 le lieutenant de police publie une ordonnance qui précise que les cerises doivent être bien mûres, non pourries et de qualité égale⁶⁴. L'arboriculture du val de Loire assure certainement un approvisionnement régulier de qualité. Il faut toutefois remarquer que l'essentiel des repas municipaux de notre corpus angevin concerne les mois de mai et de juin, pleine saison pour ce type de fruits ce qui pourrait expliquer leur surreprésentation. Les richesses de l'arrière-pays et la consommation des produits de saison constituent en tout cas l'une des bases de la culture alimentaire de ces magistrats. Écrevisses, cerises, volailles, auxquelles on pourrait ajouter les morilles, font de la table de la ville une vitrine des produits des terroirs de l'Anjou. Les présents de bouche effectués par les échevins concourent-ils aussi à faire connaître ces produits et à asseoir leur renommée dans le reste du royaume ?

Plusieurs denrées font en effet l'objet de cadeaux réguliers tout au long du XVIII^e siècle. Le gibier est le plus courant ; des perdrix rouges et grises, des bécasses ou des sarcelles sont offertes à l'intendant, à plusieurs ministres et à leur entourage⁶⁵. Apprécié de ces grands personnages et symbole d'une cuisine aristocratique, ce gibier à plumes est expédié avec les plus grands soins, généralement disposé dans des paniers entourés de ficelles. Des voituriers ou bien la messagerie sont chargés du transport vers Paris pour un coût qui représente environ 15 à 20 % des sommes consacrées à ces présents. La volaille (poulardes) sert aussi à ces présents. Toutes ces « spécialités » répondent aux mêmes logiques de goûts et de conservation ; ces denrées sont choisies avant tout pour leurs capacités à se conserver, à voyager et à satisfaire le goût des élites parisiennes⁶⁶. Aux gibiers à plumes et aux volailles, il faut ajouter enfin des saumons achetés directement auprès de pêcheurs d'Angers et envoyés à Paris en 1777 et 1788⁶⁷ ; ce type de dons est sans doute assez commun dans des villes situées au bord de rivières puisque les officiers municipaux de Libourne offrent également des

⁶³ Voir, par exemple, Arch. mun. CC 38, 41, 212.

⁶⁴ Cité par J. Maillard, *op. cit.*, p. 76.

⁶⁵ Arch. mun. Angers, CC 20, 41, 44, 214.

⁶⁶ Ce sont les mêmes types de denrées que l'on retrouve parmi les « spécialités » des autres provinces ; Philippe Meyzie, « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII^e-début XIX^e siècles) », *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.

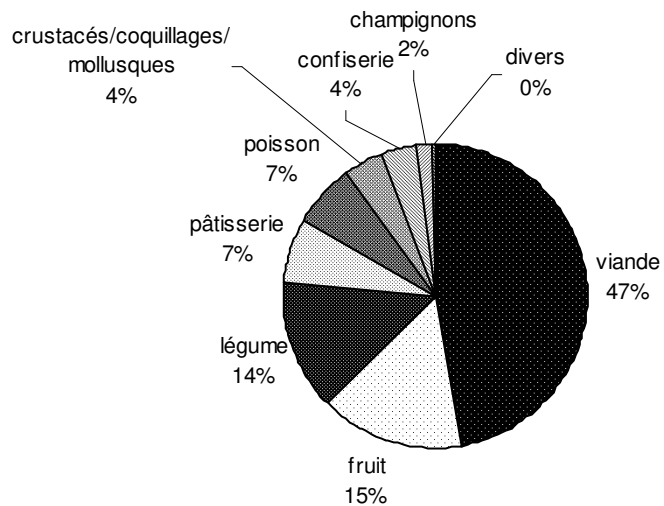
⁶⁷ Arch. mun. Angers, CC 214 et CC 44.

saumons à leurs protecteurs. Les dons culinaires des officiers municipaux d'Angers ne peuvent cependant pas être considérés comme des symboles de la gastronomie locale. En effet, il s'agit de présents que l'on retrouve ailleurs et ils n'ont pas la typicité d'une association très forte avec un territoire dans l'imaginaire gastronomique comme peuvent avoir à l'époque, par exemple, les jambons offerts par les échevins de Bayonne, les fromages de Roquefort expédiés par les capitouls de Toulouse ou les andouilles envoyées par les magistrats de Troyes⁶⁸. La gastronomie angevine qui transparaît à travers les pièces de dépenses de la municipalité est une gastronomie ancrée localement et qui a finalement peu de résonance en dehors de son terroir car ce ne sont ni les fruits rouges ni les écrevisses qui sont l'objet de ces présents honorifiques.

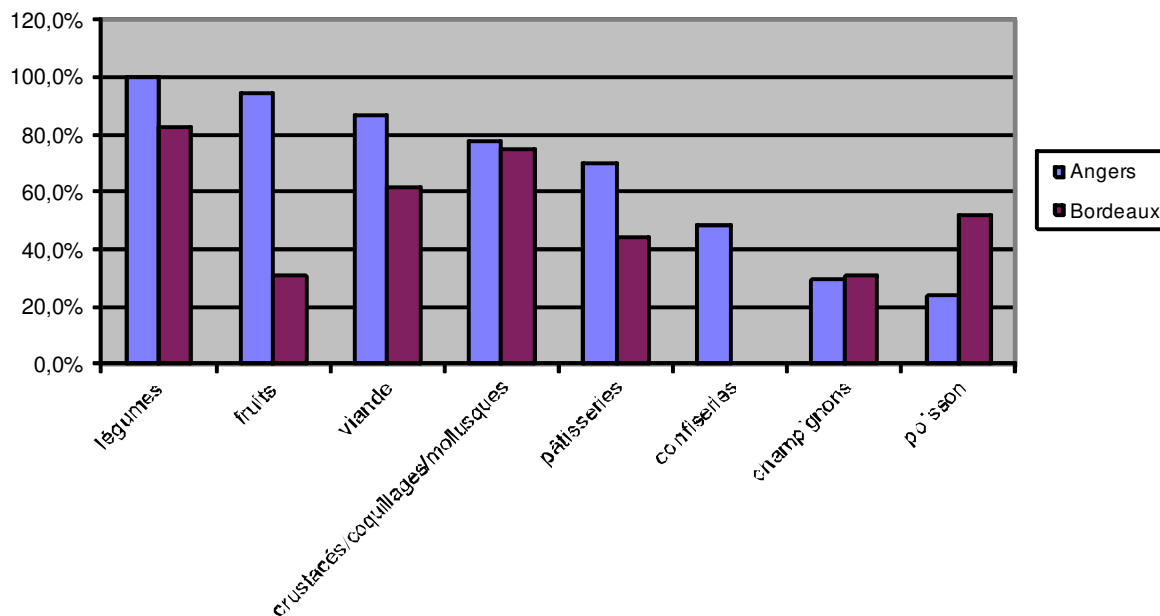
La table des officiers municipaux d'Angers permet de saisir au plus près les consommations alimentaires festives des élites urbaines du siècle des Lumières. Même si les échevins ont perdu une bonne partie de leur pouvoir par rapport aux siècles antérieurs, ils conservent encore les apparences d'une compagnie prestigieuse grâce à la magnificence de ces repas. En associant les saveurs venues d'ailleurs, les produits d'un riche arrière-pays et les modes culinaires du temps, ils incarnent le bon goût du XVIII^e siècle et affirment leur position sociale dans la ville à travers cette cuisine aristocratique. Banquets et dons d'usage donnent à l'alimentation une dimension politique au service des intérêts de la cité que l'on retrouve dans les autres villes du royaume. Si la table du maire et des échevins sert de vitrine à certains produits locaux comme les écrevisses ou les fruits rouges, confirmant ainsi le rôle de la ville dans la valorisation des produits des terroirs, elle ne concoure pas directement à l'émergence de produits renommés comme cela peut être le cas à Toulouse, Bayonne ou Troyes. Ni les dictionnaires de commerce ni les récits de voyage du XVIII^e siècle n'indiquent d'ailleurs de spécialités culinaires à propos de la capitale de l'Anjou alors qu'ils font état des pruneaux de Tours ou des poulardes du Mans. Malgré Curnonsky, natif d'Angers, « prince » des gastronomes et grand promoteur des cuisines des terroirs au début du XX^e siècle, Angers semble avoir du mal aujourd'hui encore à rivaliser avec ses voisines comme Tours, réputée pour sa gastronomie. Pourtant, les officiers municipaux d'Angers au XVIII^e siècle avaient su faire honneur aux plaisirs de la chère.

⁶⁸Arch. mun. Bayonne, CC 331 et 662 ; Arch. mun. Toulouse, CC 2775 et 2791 ; Arch. mun. Troyes, AA 44-46.

Compte des plats servis à la table des échevins d'Angers au XVIII^e siècle



Comparaison de la fréquence des catégories d'aliments entre la table des échevins d'Angers et celle des Jurats bordelais au XVIII^e siècle



Les aliments les plus fréquents à la table des échevins d'Angers (corpus de 54 repas)

Aliments	Nombre de repas	Fréquence
salade	47	87%
écrevisses	42	78%
bœuf	41	76%
poulet	41	76%
porc	36	67%
artichauts	36	67%
veau	34	63%
levreau	32	59%
mouton	31	57%
orange	31	57%
pigeon	30	56%
dindonneau	28	52%
lapereau	27	50%
petits pois	25	46%
fraise	23	43%
caille	23	43%
cerise	18	33%
citron	16	30%
amandes	15	28%
pois	14	26%
morilles	13	24%
abricot	11	20%
perdrix	11	20%
épinards	11	20%
sucre	11	20%
poularde	11	20%
choux- fleurs	10	19%
asperges	10	19%

Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850)

« Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850) », *Annale di Storia del Turismo*, n°IX, 2013, p. 11-21.



Introduzione

Alle sette eravamo in un cabaret, seduti su un vecchio banco, appoggiati su una lunga tavola coperta per metà da una tovaglia rabberciata, che un tempo dovette essere bella. Dei gâteaux caldi, i resti di un pâté, del formaggio di Brie, del vino bianco furono un pasto frugale, che comunque posso solo paragonare al migliore che ho fatto in vita mia [de Brune, 1788, 4].

Se le chiese, i castelli o le rovine antiche sapevano catturare l'attenzione dei viaggiatori che andavano alla scoperta della Francia tra il 1750 e il 1850, attraverso la descrizione del pasto servito in un cabaret a Bourg-la-Reine al maresciallo de Brune, autore nel 1788 del *Voyage pittoresque et sentimental dans plusieurs des provinces occidentales de la France*, ci rendiamo conto che anche l'alimentazione suscitava interesse [Bareau 1928, 23; Gerbod 1991, 9; Roche 2003]. Nell'esperienza del viaggio, in quello spaesamento che guida il viaggiatore, l'alimentazione ha talvolta un suo posto, al di là della semplice realtà, come un elemento considerato degno di essere descritto. La scoperta del pittoresco nelle province francesi alla vigilia della Rivoluzione e nei primi decenni del XIX secolo si esprime talvolta attraverso l'incontro con la tavola, con l'alimentazione e con la gastronomia locali.

La categoria del pittoresco, che vede la luce in Francia all'inizio del XVIII secolo, è strettamente legata alla vista e allo sguardo; i paesaggi, le rovine o certe scene della vita quotidiana entrano così nel quadro delle descrizioni del pittoresco. Per Madeleine Pinault Sørensen, i viaggi pittoreschi sono «destinés à faire l'inventaire de toutes les richesses du pays ou de la ville visités, que ce soient les grands sites naturels, les vestiges du passé et l'étude des habitants avec leurs divers costumes et coutumes» [Sorensen 2007, 1004-1006]. Tuttavia possiamo ipotizzare che anche gli altri sensi finiscano per essere sollecitati e che il gusto, per esempio, altro elemento che assume nuova importanza nel XVIII secolo [Flandrin 1996, 683-703], conduca anch'esso al pittoresco. Il gusto infatti, definito nel dizionario di Furetière

come quel senso che permette di distinguere i sapori, ma anche come «il desiderio che si ha di bere e di mangiare» [Furetière 1690], implica dunque anche una sensazione e una scelta individuale. Lentamente dunque l'alimentazione ha sempre più spazio nei racconti dei numerosi viaggiatori francesi e stranieri che percorrono le province della Francia tra il 1750 e il 1850. Va detto che da questa letteratura di viaggio emerge una relazione ambivalente con l'alimentazione: un miscuglio di attrazione, di disgusto, talvolta perfino di disprezzo, elementi sui quali lo storico può appuntare la sua riflessione. Sotto forma di racconti immaginari, di corrispondenze o di guide, la letteratura di viaggio, genere proteiforme [Chupeau 1977, 536-553; Roche 1997, 550-558; Wolfzettel 1996], produce, come sappiamo, alla vigilia della Rivoluzione, un nuovo sguardo sulla provincia [Chamboredon-Méjean 1985; Paret 1986, 59-71; Bertho 1980, 45: per questi autori, la percezione della specificità delle differenti province matura al tempo della Rivoluzione e dell'Impero].

La provincia non è più una terra lontana, ostile e arretrata, ma diventa una terra di scoperta e di spaesamento. Questi sguardi esterni, che oscillano fra il desiderio di essere sorpresi e la ricerca di luoghi comuni, contribuiscono fortemente alla costruzione dell'immagine delle cucine regionali e al processo di censimento della gastronomia delle province [Csergo 1996, 823-841; Assouly 2004]. Nella ricerca del pittoresco, vale a dire nella rappresentazione della realtà in quello che essa ha «d'originale, di pungente, di singolare» [Munsters 1991, 23], qual è il ruolo svolto da questi racconti di viaggio nella codificazione delle cucine regionali e nell'elaborazione di un immaginario gastronomico delle province francesi? A proposito dell'alimentazione, il pittoresco è l'espressione di una sensibilità nell'arte del vedere, o più semplicemente un modo per definire l'immagine dei territori attraverso «il colore locale»?

L'incontro tra i viaggiatori e l'alimentazione nelle province

Interrogarsi sulle circostanze che spingono il viaggiatore a interessarsi dell'alimentazione nei luoghi che attraversa, rivela che il più delle volte sono proprio gli spostamenti e lo spaesamento che spingono a individuare quelle curiosità dalle quali nasce il pittoresco.

La nostra raccolta di racconti mette insieme una ventina di opere, come ad esempio il testo anonimo di un uomo di Bordeaux in viaggio nella regione del Béarn nel 1765, la *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par le bateau à vapeur* del 1837, alcune corrispondenze immaginarie, varie guide per viaggiatori e dei giornali di viaggio. Attraverso questa ricchezza di generi diversi di scrittura ci rendiamo conto che l'attenzione riservata all'alimentazione varia a seconda della forma del racconto, del profilo del viaggiatore o dei motivi del viaggio.

Infatti alcuni non riservano nessuna attenzione all'alimentazione, mentre altri sono estremamente dettagliati e loquaci sul tema. È il caso, per esempio, di Henri-Paulin Panon-Desbassayns, un nobile proveniente dall'Isola di Bourbon che percorre la Francia tra il 1784 e il 1786. Per ciascuna, o quasi, delle sue tappe, egli annota con cura nel suo diario quotidiano i pasti che gli vengono serviti nelle locande, negli alberghi o a casa dei suoi amici. A Châteauroux, per esempio, la cena è composta di piselli, pesce, uova fresche, fragole e biscotti; a Carcassonne, a cena, si consola con due piccioni, una torta di confettura, un pollo, una frittata al prosciutto, delle carote, cavolfiori marinati, nocciole e pere [Desbassayns 1990]. L'attenzione all'alimentazione si manifesta in particolare in quelli che, come lui, viaggiano da soli e che annotano giorno per giorno le proprie impressioni, e in coloro che non seguono un itinerario archeologico e artistico che privilegia solo rovine e monumenti.

Quanto ai luoghi nei quali i viaggiatori incontrano l'alimentazione, questi sono molto vari. In genere sono luoghi pubblici, come locande o tables d'hôte. Il confronto è allora diretto, e i viaggiatori ne danno conto mediante proprie impressioni su ciò che viene loro servito. In questi casi non si tratta di descrivere le abitudini alimentari locali, quanto piuttosto una cucina

provinciale adattata al gusto dei viaggiatori. Essi frequentano anche i nuovi locali di ristoro, che vanno sorgendo nel corso del secolo dei Lumi. Molti di loro scoprono così il piacere del caffè. Ma sono soprattutto i ristoranti, aperti nelle città di provincia a partire dagli anni '80 del Settecento a colpire la loro attenzione. Se sono i ristoratori parigini del Palais-Royal a essere citati da tutti viaggiatori [Michaud de la Graube 1786, 7; Cradock 1896], anche le tavole delle province sono comunque presenti in numerosi racconti.

In altri casi l'incontro con la tavola avviene in ambienti privati. Le impressioni non sono allora tutte uguali, perchè si tratta di un'alimentazione tipica di una ricorrenza festiva, ma familiare. Così nel 1785, Sophie de la Roche, viaggiatrice tedesca che soggiorna a Bordeaux per tre settimane, frequenta e descrive la tavola dei negozianti della città [de Lapouyade 1911, 269]. Solo raramente i nostri viaggiatori si trovano a condividere i pasti del popolo. Vaysse de Villiers nel 1823 prova il pranzo dei contadini delle lande durante una sosta: «mi offrirono porzioni di un bollito spesso e giallastro, che mangiai, assieme a un po' di formaggio bianco cattivo» [Vaysse de Villiers 1823, 23]. Alcuni sono ospitati in conventi o in monasteri. Queste comunità religiose svolgono infatti un ruolo di accoglienza dei viaggiatori. Marlin, per esempio, è ospite nel 1775 alla tavola dei monaci della Trappe, che gli servono patate cotte nell'acqua, rape e carote [Marlin 1817, 13]. In molti casi, tuttavia, il pittoresco alimentare è semplicemente appuntato a margine degli itinerari, delle passeggiate o della descrizione della ricchezza dei territori.

Può accadere anche che l'incontro con la tavola sia più problematico. Il pittoresco emerge allora proprio dal confronto e dalla distanza tra il gusto del viaggiatore e le abitudini alimentari locali. Un'esperienza sconcertante o poco gradevole nell'incontro della cucina delle province trova allora spazio nel racconto, e contribuisce a quella «retorica della distanza» [Parsis-Barubé 2008, 271-292] indispensabile affinché si generi il pittoresco. I problemi evocati sono spesso gli stessi e rinviano ai luoghi comuni osservati a proposito della sporcizia e della cucina mediocre degli alberghi spagnoli descritti dai viaggiatori. L'uso dei grassi suscita così il disappunto dei viaggiatori. Nel 1818, per esempio, Thomas Frognall Dibdin in un albergo vicino alla Senna apprezza un'alosa arrostita al fuoco di legna, ma non l'eccessiva quantità di burro che l'accompagna [Frognall Dibdin 1825, 253]. Questi grassi, che hanno un ruolo importante nella cucina moderna, sembrano urtare la sensibilità dei viaggiatori, proprio in virtù delle loro abitudini alimentari. Il viaggiatore che nel 1820 assaggia la cucina locale sui Pirenei è infatti infastidito dall'utilizzo del lardo [Joudou 1820, 133].

Anche una cucina troppo «rustica» suscita critiche alla tradizione alimentare locale; questo significa che potremmo considerare il disgusto come una reazione contraria rispetto a quella che invece genera il pittoresco. La descrizione del pranzo servito in un albergo delle lande girondine a Jacques Arago, autore di *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, pubblicato nel 1829, è la testimonianza di questo miscuglio di avversione, curiosità e spaesamento.

Invito coloro che saranno attirati per la curiosità e l'amore delle passeggiate solitarie, a ben fornirsi di provviste di cibo, specie se essi hanno qualche antipatia per il pane bigio, la frittata al lardo o il prosciutto. Chiedete da pranzare o da cenare e le vecchie donne che abitano quella fattoria non vi offriranno null'altro; a meno che non esigiate il sacrificio di un pollo, che i denti e il coltello riusciranno appena a spezzettare. Vi ritroverete così a gioire se trovare avanzi di carne di tacchino [Arago 1829, 16].

Dunque cotture sbagliate, qualità dubbia della carne, mancanza di ospitalità e contrarietà varie contribuiscono alla costruzione del pittoresco come colore locale, a partire dall'originalità dei consumi alimentari. Il ricordo della carne d'anatra alla fine del racconto di

Jacques Arago mostra che preparazioni specifiche sono ben identificate e individuate come curiosità da scoprire.

Il valore crescente assegnato al pittoresco alimentare

Alla vigilia della Rivoluzione, il posto occupato dall'alimentazione nei racconti di viaggio aumenta sensibilmente e loro sguardo dei viaggiatori le assegna sempre più valore. Questo interesse si misura, in primo luogo, con la moltiplicazione dei dettagli forniti sull'alimentazione, specialmente nelle province meridionali, che catturano più frequentemente l'attenzione dei viaggiatori, come d'altronde accade per i costumi [Parsis-Barubé 2006, 286]. Quel che è considerato originale s'inscrive spesso in uno stesso schema descrittivo e si presenta con modalità abbastanza simili. È allora frequente trovare indicazioni sull'alimentazione locale dopo la descrizione delle produzioni agricole, secondo un approccio quantitativo del pittoresco. In altri racconti il pittoresco alimentare è chiaramente associato alla descrizione della natura e del paesaggio; la rappresentazione di un fiume, per esempio, evoca il ricordo dei pesci più noti che esso procura agli abitanti. Nel suo *Voyage pittoresque et historique à Lyon* nel 1821, Fortis stabilisce molto chiaramente un legame tra le ricchezze del Rodano e la qualità dell'alimentazione proposta.

Secondo l'opinione dei gastronomi, le acque vive del Rodano danno ai pesci un gusto raffinato e delicato, che li rende molto superiori a quelli che si pescano negli altri fiumi di Francia. Si tirano su dal Rodano la trota, il luccio, l'anguilla di una grandezza straordinaria, la grande carpa, la cui carne è rossa [...]. I ristoratori di questa città godono di una reputazione meritata, per il modo in cui trattano il pesce di acqua dolce e ne ricavano delle portate di aspetto e gusto particolari [Fortis 1821, 90].

Allo stesso modo, la descrizione di Marlin delle campagne coperte di ulivi intorno ad Aix lo porta a elogiare l'olio d'oliva «il migliore olio – dice – di cui si fa uso sulle nostre tavole» [Marlin 1817, 360]. Il pittoresco alimentare è allora in stretta relazione con il paesaggio, che è così presente nella letteratura di viaggio dell'epoca; agli occhi dei viaggiatori questi prodotti alimentari sono il riflesso della ricchezza dei territori.

Questi prodotti degni di interesse sono dunque sempre più spesso associati a un luogo. Per esempio, il passaggio a Royan o il ricordo di questa città nelle guide di viaggio si accompagnano generalmente all'elogio delle sardine, secondo La Porte «molto stimate per la grandezza e la bontà» [De La Porte 1791, 296]; per il maresciallo Brune nel 1788, questo «pesce è molto ricercato» [de Brune 1788, 54]; secondo la *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, il royan è una «specie di sardina molto richiesta dai gourmet» [O. D. 1845, 48]. Questa più precisa «localizzazione» testimonia dell'importanza della categoria spaziale del pittoresco alimentare e gastronomico.

Durante un suo viaggio del 1792, Joseph La Vallée ricorda, in molti luoghi, i prodotti alimentari che meritano l'attenzione del viaggiatore: a Cancale ricorda le ostriche, i vini di Champagne a Reims, le mandorle di Verdun, i formaggi di Brie a Meaux, eccetera [La Vallée 1792]. Queste descrizioni di La Vallée del 1792 corrispondono alla carta gastronomica della Francia descritta da Reichard nella sua *Guide des voyageurs en France* e pubblicata nel 1810; particolare che conferma una certa concordanza sulle percezioni.

Attraverso gli elementi raccolti dai viaggiatori, quale immagine della tradizione culinaria provinciale è possibile cogliere? I luoghi di ristoro fanno parte del paesaggio descritto dai viaggiatori. Così come le chiese, i castelli o i ruderi, le locande o gli alberghi, anche i ristoranti sono menzionati nei racconti e nelle guide. La pulizia, la qualità della tavola ma soprattutto la reputazione già acquisita da questo o quell'altro locale spiegano questa presenza. Da una città all'altra e da un racconto all'altro alcuni luoghi di ristoro sono citati più

volte. Nella letteratura di viaggio della prima metà del XIX secolo, gli autori raccomandano anche alcuni locali, prefigurando così quelle guide turistiche e gastronomiche che noi oggi conosciamo bene.

La *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par les bateaux à vapeur* pubblicata nel 1837 rende conto di questa tendenza quando descrive ad Honfleur un «superbo ristorante dove i visitatori hanno l'abitudine di mangiare i deliziosi molluschi [le ostriche]»; il ristorante diventa allora un luogo di passaggio obbligato e il suo ricordo dell'Hôtel de la Poste di Tain rivela che l'attrazione dei piaceri della buona tavola ha certamente il suo posto nella costruzione dell'immaginario di un territorio.

Questo hotel [...] gode di una grande reputazione sotto il profilo gastronomico. Un gastronomo potrebbe morire con un rimpianto, se nella sua vita non avesse mai mangiato una portata di pesce aggiustata con vino e cipolle di Colet [il rostiçiere dell'hotel] o bevuto del vino dell'Ermitage che Tain produce, e di cui si trova in questo albergo la prima qualità [Clerc 1837, 315].

Millin a Valence nel 1804 scrive un ditirambo sulla qualità della tavola, che a suo avviso merita pienamente di attirare l'attenzione del viaggiatore di passaggio.

La locanda di M. Martin è la migliore di tutte; [...] la tavola è eccellente. M. de la Reynière avrebbe celebrato M. Martin, se la sua musa avesse potuto piegarsi a elogiare i ristoratori di provincia [Millin 1807, 82].

I gusti e le abitudini delle province sono parte integrante di questo pittoresco alimentare trasmesso dalla letteratura di viaggio. È interessante notare che i viaggiatori sono ben attenti alla categoria della reputazione e che ne tengono conto nella scelta dei luoghi e dei prodotti alimentari che decidono di citare nei loro racconti. Anche se i viaggiatori amano la scoperta e la sorpresa, comunque le loro aspettative condizionano il modo in cui essi descrivono il pittoresco alimentare. Piuttosto sembra che manchi loro il lessico dei sapori, necessario per descrivere con precisione le sensazioni del gusto, a eccezione del vino.

A partire dagli anni 1760-1770 i vini diventano infatti i punti di riferimento della gastronomia delle province francesi. La gerarchia dei vini e dei loro sapori si fa più precisa. Joseph La Vallée nota ad esempio a proposito dei vini dell'Alsazia che essi hanno «un senso di zolfo e di acidità che ripugna ai francesi, abituati al calore e al profumo delizioso dei vini di Borgogna e di Bordeaux» [La Vallée 1792, 16]. Alcuni vigneti fanno parte del pittoresco di questo paesaggio gourmand. A proposito di Chambertin, la *Guide des voyageurs en France* di Reichard del 1810 non dimentica di menzionare Clos di Vougeot «dove ritiene che si produca il più famoso dei vini tra quelli di Borgogna» [Reichard 1810, 142] e che ritroviamo citato da altri viaggiatori all'inizio del XIX secolo [Millin 1807, 275]. È il caso dei vini di Sauternes, che un buon numero di viaggiatori citano nei loro racconti; la *Guide pittoresque du voyageur en France* del 1838 sottolinea, per esempio, che «il loro aroma ha una leggera somiglianza con il garofano; in più, vi si distingue qualcosa di simile all'odore della pietra da fucile» [Saint-Fargeau 1838, 50], descrizione pittoresca dei vini di Sauternes che documenta gli inizi di un discorso enologico e che ritroviamo nel racconto di altri viaggiatori, come Vaysse de Villiers:

Château de Sauternes, il cui nome ricorda i migliori di tutti i vini bianchi di Bordeaux e anche di tutti quelli di Francia, a mio parere. Nessun altro possiede allo stesso livello quel bouquet di Bordelais, quel gusto di pietra da fucile, tanto ricercato dagli amatori [de Villiers 1823, 37].

Ma i viaggiatori non si limitano a interessarsi alle ricchezze culinarie e vinicole delle province; essi descrivono anche quei consumi popolari che a loro avviso meritano di essere riportati ai lettori. L'alimentazione dei contadini ha sempre più spazio nei racconti e le descrizioni si fanno sempre più precise, esprimendo talvolta una sensibilità dello sguardo del viaggiatore. La Vallée si attarda così sull'alimentazione dei contadini bretoni, composta di gallette e di bolliti di miglio o saraceno quando scopre il dipartimento del Morbihan [La Vallée 1792, 536]. Come nella descrizione di La Vallée, questo pittoresco rurale mette spesso in evidenza la semplicità dell'alimentazione popolare. Frugalità, sobrietà o in alcuni casi grossolanità della cucina rustica sono i giudizi espressi su questi consumi.

La descrizione dell'alimentazione del contadino delle lande rappresenta l'archetipo di questo pittoresco. Da un racconto all'altro, ritroviamo gli stessi elementi: il bollito o le gallette, il mais, l'utilizzo di una padella, l'uso del lardo come condimento, la crostata a base di mais e di miglio, eccetera. Secondo Aubin-Louis Millin, autore nel 1811 di un *Voyage dans les départements du Midi de la France*, «il pasto ordinario consiste in un pezzo di questa crostata, che è una pasta fatta con farina di mais e di miglio, che essi intingono in una salsa fatta con estratto di lardo» [Millin 1811, 457]. I luoghi comuni sono tali che questo quadro dell'alimentazione dei contadini delle lande è riprodotto in maniera identica da un viaggiatore all'altro. I loro sguardi testimoniano qui una forma di un esotismo, alla moda dei racconti dell'epoca, ma un «esotismo interno» [de Certeau 1974, 59], cioè ritrovato nelle campagne all'interno della stessa Francia.

Alcuni viaggiatori della prima metà dell'Ottocento sviluppano un'idealizzazione dell'alimentazione popolare delle campagne, che diventa un tratto di originalità da valorizzare. Se nel Settecento i gusti dei contadini erano talvolta guardati con disprezzo dai viaggiatori-cittadini, nel corso del secolo seguente, essi sono giudicati come più sani e più semplici, perchè più vicini alla natura. L'alimentazione degli abitanti dei Pirenei illustra questo mutamento. Il consumo di latticini, della frutta e della verdura è presentata come un'alimentazione di qualità migliore rispetto a quella delle città; impregnata di uguaglianza agli occhi dei viaggiatori, la cucina dei Pirenei rinvia ai principi della Rivoluzione del 1789 [Picquet 1789, 8; Dusaulx 1796, 57]. Nel 1818 la *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs* può così annotare che i pastori della valle di Campan «vivono di pasta di mais, chiamata *paste tournade*, nutrimento poco dispendioso e molto sano» [Joudou 1818, 122]; il consumo di mais, all'interno della categoria del pittoresco, non è quindi considerato come alimento grezzo, simbolo di campagne povere e arcaiche, ma piuttosto come cibo popolare vicino alla natura.

L'alimentazione prende dunque poco a poco il suo posto nel pittoresco, messo in scena da quei viaggiatori che descrivono le province francesi tra il 1750 e il 1850, attraverso uno sguardo quasi etnografico sui costumi delle provincie. Questo quadro si poggia sull'effettiva realtà dei consumi, ma si tratta comunque degli esiti di un processo di selezione. Alcuni gusti e usi sono apprezzati, sono giudicati originali, degni d'interesse, mentre altri sono totalmente ignorati. Queste scelte sono legate alle condizioni talvolta diverse del viaggio, ma sono soprattutto gli esiti delle aspettative dei viaggiatori che ricercano e si interessano a ciò che è già noto, a ciò che appartiene all'immaginario gourmand del tempo, e che le descrizioni pittoresche contribuiscono a modellare.

L'immaginario gourmand delle province

In questo immaginario gourmand trasmesso dai viaggiatori, alcune province sono messe in evidenza più di altre. Il pittoresco dell'alimentazione e della gastronomia compare spesso nei racconti dei viaggiatori; in ogni caso questo tema occupa una posto di rilievo fra le specificità individuate. Tra queste, le province meridionali sono ben rappresentate dai paesi della valle

della Garonna, della valle del Rodano e della Provenza. Gli argomenti sono molto spesso gli stessi, rinviando al mito del paese della cuccagna. La diversità e la qualità dei frutti, l'abbondanza del pescato sono messi in diretta relazione con la varietà dei paesaggi, con la ricchezza dell'agricoltura o con la dolcezza del clima. «Il viaggiatore che va nella valle d'Aure [nei Pirenei] può ancora fare un pasto piuttosto buono in queste montagne deserte. Le trote, il burro fresco e il latte vi si trovano in abbondanza» sottolinea, per esempio, la *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre* [Joudou 1818, 122]. Una provincia come il Périgord occupa un posto a parte nella letteratura culinaria. Infatti è raro che un viaggiatore nella descrizione di questa regione non ricordi almeno qualcuno dei prodotti alimentari. Nel 1824 per Depping, per esempio, «un gourmand direbbe forse che quel che Périgueux offre di più interessante al viaggiatore sono i tartufi, i pasticci e la salvaggina». La principale curiosità pittoresca della città non è più qui solo la chiesa e il castello, bensì le ricchezze gastronomiche, oggetto di un unanime elogio gourmand.

L'attenzione crescente dei viaggiatori per l'originalità dei prodotti e delle pratiche alimentari produce dunque l'emersione delle cosiddette «specialità» regionali [Csergo 1997, 183-193]. Queste curiosità pittoresche messe in luce dai viaggiatori vanno a completare il ruolo giocato dai doni di prodotti alimentari, dal commercio e dalla letteratura gastronomica, mettendo in evidenza quel che merita di essere gustato in ognuna delle province [Meyzie 2008, 105-122]. Così alcuni prodotti elogiati in più scritti sono il riflesso di una certa sensibilità culinaria; il passaggio per certe città e per certe province il più delle volte porta a citare una «specialità», che può essere considerata come il fondamento del pittoresco alimentare. A Bayonne, per esempio, i viaggiatori si interessano in genere al cioccolato e alla sua fabbricazione [Ruiz 2004, 77-79; Reichard 1810, 126; de Villiers 1823, 82]. Il passaggio per la città di Mans rimanda ai polli [La Vallée 1792, 7]; la visita di Meaux si accompagna il più delle volte all'elogio dei formaggi di Brie [La Vallée 1792, 35; Reichard 1811, 163]. L'esempio che più colpisce resta tuttavia quello dei pâté di Périgueux. Questo pâté di pernice al tartufo, conservato nelle terrine ricoperte di grasso, è presente nella maggior parte dei racconti di viaggio che parlano di Périgueux o del Périgord. Tra il 1750 e il 1850 abbiamo potuto recensire sette racconti o guide che indicano i pâté di Périgueux come una delle caratteristiche per ricordare la città [de Brune 1788, 118; Reichard 1811, 129; De La Porte 1791, 118; Saint-Fargeau 1842, 4 e 423; Malte-Brun 1841, 161; Richard 1834, 299]. Si tratta qui di un prodotto gastronomico ben identificato e che è diventato un «passaggio» obbligato nel racconto dei viaggiatori; non si può non «scoprire» questa specialità gastronomica, così come non si può non visitare un monumento celebre. Se tutti questi viaggiatori si soffermano su questi famosi pâté, è perché quest'ultimi sono diffusi a Parigi, dove vengono serviti sulle migliori tavole. Dunque essi si interessano innanzitutto a quello che già conoscono; il pittoresco allora non è più sinonimo di spaesamento, ma, al contrario, è il piacere di riconoscere e di ritrovare un prodotto familiare e già apprezzato.

Conclusioni

Tra il 1750 e il 1850 l'alimentazione delle province attira l'interesse dei viaggiatori che attraversano la Francia; essa diventa un soggetto degno di essere rappresentato. I loro gusti e gli sguardi che gettano sull'alimentazione locale testimoniano lo sviluppo di un nuovo tema nell'ambito del pittoresco, attraverso un esercizio di selezione che si sofferma su alcuni prodotti e su alcune pratiche. Ma si tratta soprattutto della rappresentazione di un colore locale; solo nell'Ottocento la nuova sensibilità dei viaggiatori dinanzi all'alimentazione popolare porterà a una maggiore definizione di tipo estetico del pittoresco. La descrizione dei pasti dei contadini delle lande, i dettagli forniti nella descrizione del sapore dei vini del Bordelais o l'enumerazione delle ricchezze della gastronomia nella valle del Rodano, servono a mettere in evidenza le specificità dei luoghi, a legare i paesaggi alle produzioni e le abitudini

alimentari alla storia, per modellare dunque una rappresentazione dei territori. Nel 1836 il principe tedesco Pückler-Muskau poté presentare in questi termini il piacere di scoprire la Francia:

paese di una bellezza romantica, paese dei tartufi e dei vini di Bordeaux, delle quaglie e degli ortolani, delle trote e dei pesci di mare, delle terrine di Nérac e dei patês di Tolosa [Pückler-Muskau 1836, 127].

La valorizzazione del «pittorresco» alimentare partecipa alla costruzione di un immaginario gourmand delle province francesi già all'inizio del XIX secolo. Così come i monumenti, anche le cucine provinciali diventano oggetto di acquisizione. Se la letteratura odeporica s'inscrive nella genesi di questo processo, la pubblicazione delle prime guide gastronomiche e dei libri di cucina regionali, verso la metà del XIX secolo, apre una nuova tappa verso l'istituzionalizzazione di quell'immaginario gastronomico che associa un prodotto a un luogo.

(traduzione dal francese di Fabio D'Angelo)

Riferimenti bibliografici

Arago, J. (1829), *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, Bordeaux, Suwernick.

Assouly, O. (2004), *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, Actes Sud.

Bareau, A. (1928), *Les voyageurs en France de la Renaissance à la Révolution*, Tours, Didot.

Bertho, C. (1980), *L'invention de la Bretagne. Genèse sociale d'un stéréotype*, in *Actes de la recherche en sciences sociales*, n. 35, pp. 45-62.

Chamboredon, J.-C. - Méjean A. (1985), *Styles de voyage, modes de perception du paysage, stéréotypes régionaux dans les récits de voyage et les guides touristiques: l'exemple de la Provence méditerranéenne (fin XVIII^e-début XX^e siècle). Essai de sociologie de la perception touristique, Territoires*, Paris, Laboratoire de sciences sociales ENS Ulm.

Chupeau, J. P. (1977), *Les récits de voyage aux lisières du roman*, in *Revue d'histoire littéraire de la France*, pp. 536-553.

Clerc, L. (1837), *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par le bateau à vapeur*, Paris, L'Auteur.

Cradock, A. F. (1896), *Journal de Mme Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, Perrin.

Csergo, J. (1996), *L'émergence des cuisines régionales*, in J. L Flandrin M. Montanari (a cura di), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.

Csergo, J. (1997), *La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII^e-XX^e siècle*, in D. Poulot (a cura di), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, Presses universitaires, pp. 183-193.

de Brune, M. (1788), *Voyage pittoresque et sentimental dans plusieurs des provinces occidentales de la France*, Londres, Lhomme.

de Certeau, M. (1974), *La culture au pluriel*, Paris, Seuil.

De La Porte, J. (1791), *Le voyageur françois ou la connoissance de l'ancien et du nouveau Monde*, Paris, Moutard.

de Lapouyade, M. M. (1911), *Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785*, in *Revue historique de Bordeaux*.

Desbassayns, H. Panon, P. (1990), *Petit journal des Epoques pour servir à ma mémoire*

(1784-1786), Saint-Gilles-Les-Hauts, A. Lafforgue.

Dibdin, T. F. (1825), *Voyage bibliographique, archéologique et pittoresque en France*, Paris, Crapelet.

Dusaulx, J. (1796), *Voyage à Barège et dans les Hautes-Pyrénées, fait en 1788*, Paris, Didot.

Flandrin, J. L. (1996), « *De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise* », in J-L. Flandrin - M. Montanari (a cura di), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, pp. 683-703.

Fortis, F. M. (1821), *Voyage pittoresque et historique à Lyon, aux environs et sur les rives de la Saône et du Rhône*, Paris, Didot.

Furetière, A. (1690), *Dictionnaire universel*, Paris, Arnout et Reinier Leers.

Gerbod P. (1991), *Voyage au pays des mangeurs de grenouilles. La France vue par les Britanniques du XVIII^e siècle à nos jours*, Paris, Albin Michel.

Joudou, J. B. (1818), *Guide des voyageurs à Bagnère de Bigorre*, Paris, Tarbes.

Joudou, J. B. (1820) *Voyage dans les Pyrénées en 1818*, Paris, Plassan.

La Vallée, J. (1792), *Voyage dans les départements de La France*, Paris, Imprimerie des Sciences et Arts.

Malte-Brun, A. (1841), *Les jeunes voyageurs en France ou Description pittoresque du Sol et des curiosités de ce pays, avec l'Esquisse des Mœurs de chaque province*, Paris, Ducrocq.

Marlin (1817), *Voyages d'un Français depuis 1775 jusqu'à 1807*, Paris, Guillaume et Compagnie.

Meyzie, P. (2008), *La gourmandise des provinces au siècle des Lumières*, *Lumières*, n° 11, 1^{er} semestre, pp. 105-122.

Michaud de la Grauve, M. (1786), *Voyage philosophique, poétique et pittoresque nouvellement fait en France*, Amsterdam.

Millin, A. L. (1807), *Voyage dans les départements du Midi de la France*, Paris, Tourneisen.

Munsters, W. (1991), *La poétique du pittoresque en France de 1700 à 1830*, Genève, Droz.

O. D. (1845), *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, Bordeaux, Chaumas-Gayet.

Paret, Y. (1986), *Images de la Provence à travers les récits de voyage (1760-1790)*, *Provence Historique*, pp. 59-71.

Parsis-Barubé, O. (2006), *Le discours sur l'apparence des populations autochtones chez les voyageurs français du premier XIX^e siècle*, in *Paraître et apparences en Europe occidentale du Moyen Âge à nos jours*, Villeneuve d'Ascq, Isabelle Paresys, Presses Universitaires du Septentrion, pp. 271-292.

Picquet, J. P. (1789), *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, Le Jay.

Pinault Sørensen, M. (2007), *Pittoresque*, in M. Delon (a cura di), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris, PUF, pp. 1004-1006.

Pückler-Muskau, H. L. H. (1836), *Chroniques, lettres et journal de voyage, extrait des papiers d'un défunt*, Paris, Fournier.

Reichard, H. (1810), *Guide des voyageurs en France*, Weimar, Hachette.

Richard, M. (1834), *The travellers' classical guide through France*, Paris.

Roche, D. (1997), *Le voyageur en chambre : réflexion sur la lecture des récits de voyage*, in *L'Histoire grande ouverte. Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, Fayard, pp. 550-558.

Roche, D. (2003), *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des récits de voyage*, Paris, Fayard.

Ruiz, A. (2004), *D'Allemagne outre-Pyrénées en bateau et sur les routes d'Aquitaine*.

Choses vues, rêvées et lues par Christian August Fischer vers 1800, Editions du Pin à crochets.

Saint-Fargeau, E. G. (1838), *Guide pittoresque du Voyageur en France, contenant la statistique et la description complète des 86 départements*, Didot, Paris.

Vaysse de Villiers, R. (1823), *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie, région du Sud, routes de Paris en Espagne*, Paris, Potey.

Wolfzettel, F. (1996), *Le discours du voyageur. Le récit de voyage en France du Moyen Âge au XVIII^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France

Deuxième partie

***Consommations, identités et échanges en
France et en Europe***

Identités sociales, identités religieuses

L'alimentation des Jésuites

Article « Alimentation » dans Benoist Pierre (dir.), *Les Jésuites. Histoire générale, Dictionnaire et Anthologie*, à paraître aux éditions Robert Laffont dans la collection Bouquins en 2019

Pour les membres de la Compagnie de Jésus, l'alimentation joue un rôle indéniable au sein de leur ministère. Adaptée à des contextes variés, elle s'inscrit dans leurs enseignements, leurs prédications ou leurs activités de missionnaires aux quatre coins de monde.

Dans les *Exercices spirituels* d'Ignace de Loyola ne figurent pourtant pas de règles strictes en matière de nourriture ; le fondateur de l'ordre préconise simplement de s'habituer à des mets grossiers et d'en prendre peu s'ils sont délicats. Profondément marqué dans son corps par les pénitences affligées lors de sa conversion, il reste prudent vis-à-vis des restrictions alimentaires et ne définit pas de pénitence et de jeûne particulier au-delà des usages communs de l'Église. Dans une lettre de 1550 adressée à Jérôme Nadal à Messine, il précise, à propos du jeûne de l'Avent, « que la communauté l'observe comme nous le faisons à Rome, c'est-à-dire que chacun s'impose à soi-même les limites qu'il estime les meilleures ». Les *Constitutions* prescrivent que les Jésuites doivent se nourrir selon les coutumes locales en se conformant aux pratiques des prêtres de bonne réputation de la région dans laquelle ils se trouvent. La simplicité prévaut donc le plus souvent à leur table. Cette voie de la sobriété est également défendue en 1617 par le jésuite anversois Léonard Lessius. Dans les premiers temps de l'ordre, cette *mediocritas* est présentée comme un gage de bonne santé indispensable à l'exercice de leurs engagements pastoraux. Rigueur et austérité doivent servir à vivre plus longtemps. A Rome, dans les années 1560, leur repas principal pris à midi se compose généralement de trois plats – un antipastum de potages ou de nouilles, un plat de viande, poisson ou œufs et un fruit pour terminer- avec du vin comme principale boisson et s'accompagne de lectures du Nouveau Testament. Au XVIII^e siècle, les dépenses de bouche des Jésuites bordelais révèlent une alimentation plus diversifiée laissant place à quelques douceurs (grives, macarons, dragées, truffes, café, sucre) ; comme dans les autres ordres religieux, poissons (morue, sardines), volailles, fromages et fruits secs (amandes) occupent cependant une place importante. Les pratiques des Jésuites restent difficiles à cerner, notamment pour ceux qui ne vivent pas dans une communauté. La recherche d'un équilibre entre pauvreté, besoins nutritionnels et plaisirs guide leur alimentation avec, certainement, de grandes différences selon les individus et un relâchement progressif depuis la fondation de l'ordre.

Le discours des Jésuites sur l'alimentation est mieux connu grâce aux prédications dans lesquelles ils s'attaquent au péché de gourmandise. L'intempérance y est dénoncée avec force, mais les prédicateurs justifient aussi parfois les plaisirs gustatifs. L'attitude des Jésuites vis-vis de la nourriture peut s'avérer ambiguë, condamnant l'excès mais faisant preuve d'indulgence pour des plaisirs gustatifs modérés. La casuistique des Jésuites est alors parfois mise en cause comme un moyen de s'adonner librement au plaisir de la chère : dans la cinquième lettre de ses *Provinciales*, Pascal dénonce ainsi les accommodements avec le jeûne accordés par les « bons Pères ». Les Jésuites ne se désintéressent nullement de la cuisine comme en témoigne la préface des *Dons de Comus ou les délices de la table* (1739) attribuée aux jésuites Pierre Brumoy et Guillaume-Hyacinthe Bougeant, dans laquelle ils défendent les principes d'une nouvelle cuisine attachée à la saveur des aliments, à l'utilisation des légumes et aux cuissons modérées. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les théologiens jésuites participent également aux controverses sur le chocolat pour savoir si cette boisson exotique rompait le jeûne. Pour le père jésuite Antonio de Escobar y Mendoza, le chocolat pris avec de l'eau ne rompt pas le jeûne si l'intention du consommateur n'est pas d'enfreindre la religion. Charles

Pierre Xavier Tolamas publie également en 1757 une *Dissertation sur le café*, autre boisson appréciée des membres de la Compagnie. L'alimentation apparaît ainsi comme un support à la réflexion théologique et à l'œuvre de prédication des Jésuites, mais elle sert aussi de terrain aux critiques de leurs ennemis qui leurs reprochent une morale relâchée (illustrée notamment par le goût des douceurs sucrées).

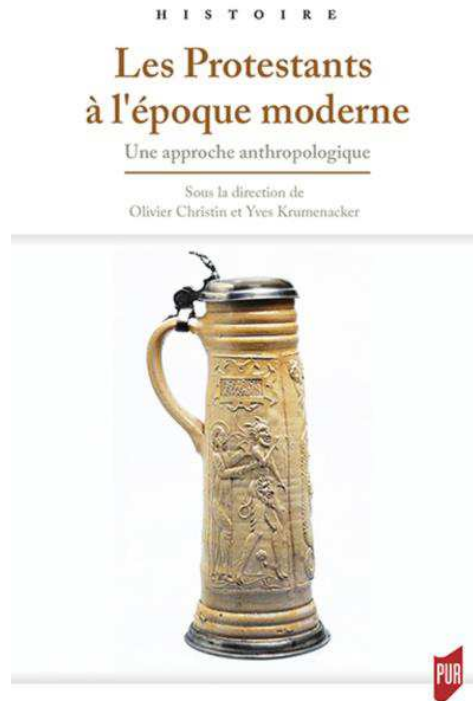
Dans leurs activités de missionnaire, l'alimentation devient un enjeu crucial. Ils sont en effet confrontés à des nourritures inconnues, mais se servent également de la table pour créer un terrain de rencontre avec les populations autochtones, dans un processus d'« inculturation » qui vise à rapprocher l'alimentation des Indiens de l'alimentation européenne. En Asie ou en Amérique, les missionnaires jésuites ont montré de réelles capacités d'adaptation préconisée dans leur ordre, suivant ainsi l'exemple des apôtres. En Huronie par exemple, les nombreuses Relations (Jean de Brébeuf, Gabriel Lalemant) montrent bien comment les Jésuites tout en essayant de conserver leurs habitudes européennes (vin, blé) et une distance avec une alimentation locale qui les dégoûte parfois, partagent la nourriture des Hurons (maïs) et s'en servent comme un vecteur de christianisation à travers festins, dons et interdictions (cannibalisme). Dans les réductions mises en place au Paraguay, les Jésuites adoptent aussi le maïs, mais ils continuent de manger des légumes d'Europe et du pain accompagnés d'un peu de vin. Au XIX^e siècle, dans des conditions difficiles, les missionnaires jésuites sont parfois contraints à une nourriture grossière proche de celle des Amérindiens ; sur l'île de Walpole, les pères jésuites se contentent ainsi de lard, de pommes de terre, parfois du pain avec un peu d'eau comme simple boisson. Leurs détracteurs les accusent alors d'ensauvagement.

Bibliographie :

David C. Gentilcore, « The *Levitico*, or How to Feed a Hundred Jesuits Authors », *Food & History*, n°8, 2010, p. 87-120 ; Maxime Haubert, *La vie quotidienne des Indiens et des Jésuites du Paraguay au temps des missions*, Paris, 1967 ; John W. O'Malley, *Les premiers jésuites 1540-1565*, Paris, 1999.

Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI^e-XVIII^e siècle) ?

« Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI^e-XVIII^e siècles) ? », dans Olivier Christin et Yves Krumenacker (dir.), *Les Protestants à l'époque moderne. Une approche anthropologique*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2017, p. 105-121.



L'alimentation des protestants est pour l'historien un champ d'étude où se côtoient les lieux communs, l'histoire anecdotique et le silence des sources. Bien souvent, les habitudes alimentaires des protestants français restent enfermées dans une image d'austérité, une forme d'ascétisme séculier. Cela peut conduire, par exemple, à présenter le bordeaux comme un « vin protestant » avec une bouteille d'une élégance austère et le bourgogne comme un « vin catholique » avec une bouteille de forme plus ronde¹. La réalité est certainement plus complexe et l'anthropologie historique peut être une voie utile pour mieux saisir la culture alimentaire des protestants dans la France d'Ancien Régime, c'est-à-dire l'ensemble des pratiques et des valeurs relatives à l'alimentation.

Cette question a été fort peu abordée jusqu'à présent par les spécialistes du protestantisme. Dans le sillage des études menées par les historiens du fait religieux, il est vrai que les consommations alimentaires, domaine de recherche finalement assez récent, n'ont pas retenu l'attention, peut-être considérées comme trop éloignées des questions de théologie, de spiritualité et même des pratiques religieuses. De leur côté, les historiens de l'alimentation ont été peu enclins à se pencher sur ce sujet, supposant peut-être, *a priori* et à tort, que l'histoire de la gastronomie avait plus sa place du côté des catholiques. S'intéresser à l'alimentation des protestants conduit donc à s'aventurer dans un certain vide historiographique éclairé seulement par quelques trop rares travaux. Madeleine Ferrières propose ainsi une étude sur la

¹ PITTE J-R., *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales* Paris, Hachette Littératures, 2005 et *Le vin et le divin*, Paris, Fayard, 2004.

consommation d'une communauté familiale cévenole de nouveaux-convertis mettant en lumière leurs pratiques alimentaires et la question de la consommation de viande dans la seconde moitié du XVIII^e siècle à partir de leurs livres de dépenses². Plus récemment, Olivier Christin s'est intéressé à la pensée de Luther à propos de l'alimentation, des moines et du jeûne³. Florent Quellier aborde la question du rapport des protestants à la nourriture dans son livre sur la gourmandise dans un chapitre intitulé « Volupté catholique, austérité protestante » dans lequel il se fonde essentiellement sur des sources normatives⁴. Ce rapide panorama montre bien que l'alimentation des protestants à l'époque moderne reste difficile à appréhender.

Pourtant de multiples questions méritent d'être soulevées autour de l'alimentation des protestants en France du XVI^e au XVIII^e siècle : existe-t-il une identité alimentaire protestante ? Quel est l'impact de la Révocation sur leurs pratiques alimentaires ? Il est notamment intéressant d'essayer de savoir si les habitudes alimentaires des protestants s'inscrivent dans le paradigme de la confessionnalisation ou si, au contraire, elles en montrent les limites⁵. L'alimentation apparaît-elle comme un simple terrain d'affrontement théologique, la base d'une véritable identité religieuse⁶ ou témoigne-t-elle, au contraire, de convergences entre catholiques et protestants ? La comparaison avec les évolutions de l'alimentation en France du XVI^e au XVIII^e siècle en général et avec la culture alimentaire des catholiques à la même époque pourrait représenter une voie pour tenter de dégager une éventuelle spécificité protestante dans ce domaine et, en tout cas, d'apporter des éléments de réflexions aux débats.

Face aux lacunes des sources et aux stéréotypes qui entourent l'alimentation des protestants, il est d'autant plus nécessaire d'essayer de mettre en œuvre une histoire globale de l'alimentation⁷. Dans cette perspective, il s'agit tout à la fois de croiser l'étude des pratiques alimentaires et celle des valeurs liées à l'alimentation, et surtout de mobiliser l'ensemble des sources disponibles. Pour ce faire, il est bien entendu extrêmement difficile de définir *a priori* un corpus bien délimité ; il faut donc agir de manière empirique, comme bien souvent dans l'histoire des consommations, afin de glaner au gré des sources, les rares indications sur l'alimentation des protestants. Il convient donc d'explorer les discours (sermons, traités de théologie, mémoires) qui définissent bien souvent des normes, mais surtout les sources de la pratique (inventaires après décès, livres de comptes, factures, archives judiciaires, etc.), en particulier des élites protestantes, afin d'essayer de mesurer leur application réelle. L'étude de la culture matérielle des protestants pose une difficulté supplémentaire puisqu'il est parfois délicat d'identifier les sources protestantes, notamment après la révocation de l'édit de Nantes puisque, en théorie, il n'y a plus de protestants en France. Cette situation particulière du XVIII^e siècle invite à considérer les conditions dans lesquelles les protestants ont la possibilité ou pas d'afficher une culture alimentaire différente. Nous avons donc décidé de nous intéresser à l'ensemble de la période moderne afin de

² FERRIÈRES M., « A la table d'une famille cévenole », *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Actes du colloque de 1993, Montpellier, Université Paul Valéry, 1994, p. 211-224.

³ CHRISTIN O., « La foi comme chope de bière : Luther, les moines, les jeûnes », dans *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, collection Mutations, n°254, Editions Autrement, 2009, p. 45-61.

⁴ QUELLIER F., *La Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

⁵ Sur l'intérêt et les limites du concept de confessionnalisation, voir CHAIX G., « La confessionnalisation : Note critique », *Bulletin de la Société d'Histoire du Protestantisme français*, vol. 148, oct-déc 2002, p. 851-865.

⁶ WANEGFFELEN T., « La difficile identité des protestants français entre Réforme et Révocation », dans *Identités, appartenances, revendications identitaires*, Paris, Nolin, 2005, p. 12-23 ; MENTZER R. A., *La construction de l'identité réformée aux XVI^e et XVII^e siècles : le rôle des consistoires*, Paris, Champion, 2006.

⁷ Sur les enjeux d'une histoire globale de l'alimentation, voir MEYZIE P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010

prendre en compte des contextes différents et d'élargir le champ des sources potentiellement disponibles. Nous nous autoriserons même quelques incursions dans les premières années du XIX^e siècle afin, là encore, de saisir les pratiques alimentaires des protestants dans un espace de liberté confessionnelle

Le choix de s'intéresser plus particulièrement à la France méridionale, et notamment au Sud-Ouest de la France, offre un moyen de tenter de surmonter ces obstacles. En effet, on y trouve plusieurs provinces profondément marquées par la Réforme comme le Bergeracois, l'Aunis, l'Agenais et le Béarn où la Réforme est même religion d'État jusqu'en 1620. Cet espace offre aussi l'avantage d'accueillir plusieurs communautés protestantes d'origines étrangères comme à Bordeaux au XVIII^e siècle⁸. Ces protestants du Midi sont certainement ceux chez qui on peut accéder, avec le moins de difficultés sans doute, aux consommations alimentaires puisqu'ils y occupent souvent des positions visibles dans la vie économique (marchands, négociants) ou politique (corps de villes, états provinciaux). Les nombreuses études déjà entreprises sur ces communautés protestantes ont également facilité cette approche⁹.

Les rapports parfois conflictuels avec les catholiques autour du thème de l'alimentation et l'affirmation d'une morale alimentaire peuvent constituer un premier champ de réflexion déjà en partie exploré par les historiens. Cependant, au-delà des normes, des discours et des représentations, il s'avère nécessaire ensuite d'examiner si l'appartenance religieuse entraîne une spécificité dans les consommations individuelles des protestants. Il semble que les goûts partagés selon le groupe social ou l'implantation géographique sont finalement, tout au long de l'époque moderne, bien plus manifestes que les différences avec les catholiques.

L'alimentation comme champ d'affrontement entre protestants et catholiques

S'il est une thématique assez bien connue dans le champ de l'histoire de l'alimentation des protestants à l'époque moderne, c'est sans aucun doute celle de la nourriture comme terrain d'affrontements entre les catholiques et les protestants¹⁰. Plusieurs études ont en effet bien montré que la question du jeûne, de la table de la papauté ou de la Cène ont tenu une place importante lors des premiers temps de la Réforme, que ce soit dans les écrits de Luther ou dans les sermons protestants¹¹. La nourriture représente une arme de la polémique car elle permet de diaboliser ses adversaires. Mais, il est aussi possible de penser que ces querelles ont pu influencer les consommations par une forme d'intériorisation des divergences ainsi mises en avant. La volonté de se conformer à un modèle ou bien, pour les protestants, de se démarquer d'un contre-modèle catholique représenté par la papauté ou les moines a pu contribuer à façonner de nouvelles attitudes alimentaires.

Dans les premiers temps de la Réforme, les attaques contre les catholiques s'inscrivent parfois dans cette thématique. Les clercs sont particulièrement visés. Poursuivant une tradition médiévale ancienne, Luther dénonce la gourmandise des moines qui pensent plus à la nourriture qu'au service de Dieu. Selon lui, les excès alimentaires imputés au clergé, et qui les

⁸ BOISSON D. et DAUSSY H., *Les protestants dans la France moderne*, Paris, Belin, 2006.

⁹ Notamment BOISSON D., *Les protestants bordelais à l'époque de la révocation de l'édit de Nantes (vers 1680-1700)*, TER Bordeaux III, 1984 ; PACTEAU DE LUZE S., *Les protestants et Bordeaux*, Bordeaux, Mollat, 1999 ; RAMBEAUD P., *De La Rochelle vers l'Aunis. L'histoire des réformés et de leurs Eglises dans une province française au XVI^e siècle*, Paris, Champion, 2003.

¹⁰ FIGEAC M. (dir.), *Les affrontements religieux en Europe. Du début du XVI^e siècle au milieu du XVII^e siècle*, Paris, Sedes, 2008.

¹¹ SAUZET R., « Discours cléricaux sur la nourriture », MARGOLIN J-C. et SAUZET R. (dir.), *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance*. Actes du colloque de Tours 1979, Paris, G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982, p. 247-255.

éloignent de leurs vœux, témoignent de leur hypocrisie¹². Les curés gourmands, les moines friands et ivrognes sont largement décriés par les protestants dans les premiers temps de la Réforme : en 1526, *le Miroir des Pécheurs*, par exemple, dresse le portrait de curés gourmands et ivrognes¹³. En évoquant les ecclésiastiques dans l'*Institution de la religion chrestienne* (1536), Calvin affirme que « leur ventre leur est pour Dieu, la cuisine pour religion »¹⁴. La cuisine papale fait l'objet des plus vives attaques. *Les Satyres chrétiennes de la cuisine papale* publiées en 1560 par le réformateur suisse Pierre Viret montrent bien que l'alimentation est un thème privilégié de la littérature pamphlétaire protestante pour dénoncer les dérives de l'Église de Rome¹⁵. En 1612, dans *La chasse de la Bête romaine* publiée par George Thompson, la papauté est à nouveau accusée de gourmandise¹⁶. L'alimentation prend donc place au cœur de polémiques entre protestants et catholiques au sujet de l'Église, mais elle intervient également dans le champ de la théologie où les protestants dénoncent les rites catholiques.

La question du jeûne est en effet une pierre d'achoppement entre les deux confessions¹⁷. Luther et Calvin veulent très clairement se démarquer des catholiques dans ce domaine. En 1520 dans le *Manifeste de la noblesse Chrétienne de la nation allemande*, Luther rejette l'obligation du jeûne inutile selon lui : « Le petit peuple [...] considère qu'en mangeant du beurre on pêche plus gravement qu'en mentant ou en jurant ou en se livrant à la débauche ». Aucun aliment ne doit être rejeté pour lui-même ; le jeûne ne doit servir qu'à s'éloigner du plaisir de la chère : « En effet, dit-il, personne ne doit jauger et régler les jeûnes, les veilles et les travaux d'après les aliments, les quantités ou les jours, mais d'après la diminution ou l'accroissement de la convoitise charnelle et de la pétulance »¹⁸. Pour Calvin, il s'agit d'une pratique hypocrite qu'il dénonce dans ses *Institutions Chrétiennes* : « s'abstenir de manger de la chair et au reste d'aborder en toutes délices et gourmandises à plaisir ». Or, les repas maigres du vendredi ou de Carême des élites catholiques, ecclésiastiques ou laïques n'empêchent en aucun cas les plaisirs de table qui s'expriment alors dans des pâtés de poissons, des terrines d'écrevisses et autres mets raffinés, expression d'une véritable gastronomie du maigre¹⁹. Dans le rituel protestant, il n'existe donc pas de périodicité régulière des jours de jeûnes ; ceux-ci interviennent, de manière ponctuelle, selon les circonstances à la suite de persécutions, par exemple²⁰. Entre 1559 et 1660, un tiers des synodes nationaux proclament la tenue d'un jeûne public²¹. À propos de la Cène, les querelles sont nombreuses et violentes, en particulier durant les premières guerres de religion. De manière symbolique, le cannibalisme imprègne le discours des protestants et des catholiques²². La transsubstantiation

¹² CHRISTIN O., *op. cit.*, p. 52.

¹³ POSTEL C., *Traité des invectives au temps de la Réforme*, Paris, Les Belles Lettres, 2004, p. 285.

¹⁴ CALVIN J., *Institution de la religion chrestienne*, Genève, sans éditeur, 1541, épître dédicatoire.

¹⁵ Sur ce sujet, voir QUELLIER F., *La gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 75.

¹⁶ Cité par KRUMENACKER Y., *Les Protestants du Poitou au XVIII^e siècle (1681-1789)*, Paris, Champion, 1998, p. 38.

¹⁷ VANASSE C., « Le jeûne dans les débats confessionnels au XVI^e siècle », *Le Boire et le manger au XVI^e siècle*, Actes du XI^e Colloque du Puy-en-Velay, Etudes réunies et présentées par VIALON-SCHONEVELD M., Saint-Etienne, Publication de l'Université de Saint-Etienne, 2004, p. 237-252.

¹⁸ LUTHER M., « Des bonnes œuvres », dans *Œuvres*, tome I, LIENHARD M. et ARNOLD M. (éd.), Paris, Gallimard, 1999, p. 494.

¹⁹ MEYZIE P., *op. cit.*, p. 175.

²⁰ RICHARD M-E., *La vie des protestants français de l'Edit de Nantes à la Révolution (1598-1789)*, Paris, Les Editions de Minuit, 1994, p. 35.

²¹ VANASSE C., *op. cit.*, p. 243.

²² LESTRIGNANT F., « Catholiques et cannibales. Le thème du cannibalisme dans le discours protestant au temps des guerres de religion », MARGOLIN J-C. et SAUZET R. (dir.), *op. cit.*, p. 233-245.

dénoncée par les protestants les conduit à accuser les catholiques d'anthropophagie puisque qu'ils mangent la chair et boivent le sang du Christ.

De cette confrontation autour de la gourmandise des clercs ou du jeûne naît une morale alimentaire protestante que l'on peut saisir à travers de nombreux discours. Calvin s'attache à l'importance de la discipline y compris du corps ce qui le conduit à condamner les excès de nourriture. Cet éloge de la sobriété se retrouve sous la plume des poètes comme Yves Rouspeau en 1586 dans ses *Quatrains spirituels* :

« Sans Cérès et Bacchus, Vénus est languissante
Celui qui veut dompter les efforts de sa chair
Et éviter le mal qu'on commet au coucher
Manger et boit sobrement et de peu se contente »²³.

Les sermons des prédicateurs défendent aussi cet idéal de tempérance :

« Cette vertu nous fait user du monde comme n'en abusant point, ne nous arrêtant pas à ces choses, mais les rapportant toutes à la gloire de Dieu, pour subvenir aux nécessitez de la vie ; et pour en prendre en une juste mesure, avec la modestie d'un homme qui s'en sert en ses besoins, et non avec la passion d'un homme qui est idolâtre [...] quiconque est trop attaché aux plaisirs du corps, il n'a guère de soin du repos de l'âme ; et le fidèle qui cherche à repaître son âme a beaucoup d'indifférence pour les délices du corps²⁴ ».

Dans son sermon aux fidèles de la Rochelle, Pierre Merlin dénonce les méfaits de l'excès de nourriture et de boissons qui peuvent conduire à des vices plus grands puisque « quelle chasteté, dit-il, n'est endommagée parmi le vin et l'intempérance parmi les propos et les regards lascifs et quelques fois les attouchements peu honnêtes ? »²⁵. Dans un schéma de pensée tout à fait classique que l'on retrouve dans les sermons catholiques, la gourmandise risque de conduire sur la voie de la luxure et de la débauche²⁶. Cependant, comme l'attestent les écrits de Luther lui-même, le protestantisme ne rejette pas totalement les plaisirs de la table ; ce dernier n'hésite pas à évoquer ses propres excès de table comme une liberté vis-à-vis des fausses contraintes de l'Église romaine²⁷. La bonne chère a le droit de citer. La morale protestante invite en premier lieu à prendre soin de son corps et ne valorise donc pas la mortification de la chair. Dans cette perspective, les prédicateurs du XVII^e siècle comme Pierre Merlin ne s'opposent pas non plus totalement aux plaisirs de la table. Selon lui, « on peut bien banqueter plusieurs jours pourvu que l'insolence n'y règne, mais que Dieu y soit reconnu et loué comme le chef et l'auteur de la liesse »²⁸.

L'alimentation, base d'une identité confessionnelle ?

L'altérité du discours peut constituer une voie dans l'affirmation d'une identité protestante. Dans la perspective d'une histoire globale de l'alimentation, il est cependant nécessaire de confronter ces discours sur la nourriture à la réalité des pratiques alimentaires.

²³ Cité par GARISSON J., *L'homme protestant*, Paris, Hachette, 1980, p. 24.

²⁴ GACHES R., *Seize sermons sur divers textes de l'Écriture sainte*, Genève, 1660, sermon sur II Pier : 5/9, p. 403, cf CHEVALIER F., *Prêcher sous l'Édit de Nantes. La prédication réformée au XVII^e siècle en France*, Genève, Labor et Fides, 1994, p. 143.

²⁵ MERLIN P., *Sermons*, cité par GARISSON J., *Protestants du Midi 1559-1598*, Toulouse, Privat, 1991, p. 292.

²⁶ MEYZIE P. (dir.), *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008, notamment GALINIER-PALLEROLA J-F., « Peut-on manger avec plaisir et sans péché ? La gourmandise dans les sermons catholiques français du XVIII^e siècle », p. 47-56 et QUELLIER F., « Casuistique et gourmandise. Le cas de conscience du péché de gourmandise au XVIII^e siècle », p. 57-72.

²⁷ CHRISTIN O., *op. cit.*, p. 48.

²⁸ Cité par GARISSON J., *L'homme protestant, op. cit.*, p. 132.

L'alimentation sert-elle aux protestants à se démarquer des catholiques dans la France d'Ancien Régime ? Ont-ils une réelle volonté d'afficher des goûts différents y compris après la révocation de l'Édit de Nantes ou cherchent-ils au contraire à éviter toutes distinctions ?

La consommation de viande en maigre offre un champ d'exploration intéressant pour tenter de voir si l'alimentation participe à l'identité confessionnelle. Les édits royaux de 1549 et de 1563 réglementent la vente de viande durant le carême ; elle est autorisée aux malades mais reste interdite aux protestants à Paris notamment. Jusqu'en 1659, les protestants se rendaient donc à Charenton pour se fournir en chair. Ensuite, ils purent continuer à se fournir auprès de l'Hôtel-Dieu de Paris seul autorisé à débiter de la viande en carême²⁹. Lorsque la possibilité d'acheter de la viande leur est offerte, y compris les jours maigres définis par l'Église catholique, cela n'implique pas obligatoirement que les protestants mangent de la viande le vendredi, par exemple. En 1564, le traité des fournitures de vivres pour la maison de Jeanne d'Albret fait toujours état d'une distinction entre jours gras et jours maigres³⁰. Ses dépenses de bouche en 1571 ou celles d'Henri, roi de Navarre, en 1581 et 1584, montrent bien que ces princes protestants consomment aussi du poisson tous les vendredis alors que le poisson n'apparaît pas les autres jours de la semaine. La liste des victuailles achetées (saumons, carpes, brochets, barbeaux, mulets, anguilles, aloses, lamproies, etc.) témoigne de la diversité des poissons consommés³¹ ; la viande est cependant elle aussi présente³². Ces documents restent donc difficiles à interpréter. En effet, l'absence de poissons les autres jours de la semaine pourrait laisser penser qu'il s'agit d'un mets finalement peu apprécié ; sa présence systématique le vendredi serait alors une forme d'habitude de consommation qui se maintient, signe d'un usage partagé au-delà des différences religieuses. Elle pourrait aussi correspondre à une nécessité pour une table qui accueille aussi des membres catholiques de l'entourage du roi ou bien à une volonté de ne pas provoquer les catholiques ?

Dans d'autres cas, la consommation de viande en maigre par les protestants apparaît au contraire comme une provocation assumée. La vente de viande en maigre reste de toute manière pratiquée, de manière licite, ou illicite après la Révocation³³. Dans les enquêtes menées contre les protestants, cette question de la consommation de viande est parfois présente. L'officialité d'Agen en 1668 accuse ainsi un capitaine protestant du régiment de Jonzac d'« impiétés et de scandales » entre autres, pour avoir, avec ses camarades, « mangé publiquement de la chair ce montrant tous à la fenêtre qui vise sur la place publique ». Lors d'une information menée à Sainte-Foy-la-Grande pour conduite hérétique en 1691, Jean Lanefouche, substitut du procureur du Roy, est dénoncé pour avoir manger « de la viande publiquement et scandaleusement dans les cabarets pendant le Caresme, vendredi, samedi et autres jours défendus par l'Église »³⁴ ; l'hôte et la servante de l'hôte sont interrogés pour confirmer ces faits. Dans les deux cas, le problème, aux yeux des autorités, vient que cette consommation de viande en maigre soit pratiquée ostensiblement aux yeux de tous et puisse être considérée alors comme une volonté de défier ces autorités³⁵. À Saint-Emilion au XVIII^e

²⁹ ABAD R., « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande en carême sous l'Ancien Régime », *Revue Historique*, n° 610, avril-juin 1999, p. 237-275.

³⁰ Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques (désormais AD 64), E 1998 ; DUBARAT V., « Traité de fournitures de vivres pour la maison de Jeanne d'Albret (3 février 1564) », *Revue du Béarn*, 1904, p. 300-311.

³¹ Cette diversité est assez comparable à celle que l'on peut rencontrer au XVII^e siècle dans l'aristocratie catholique comme à la table des ducs de Guise ; voir MEISS-EVEN M., *Etre ou avoir : les ducs de Guise et leur paraître (1506-1588)*, thèse Université François Rabelais, Tours, 2010.

³² AD 64, B 18 et 19, dépense ordinaire de Jeanne de Navarre, 1571 ; B 58, 59 et 84, journal de la dépense ordinaire du roi de Navarre.

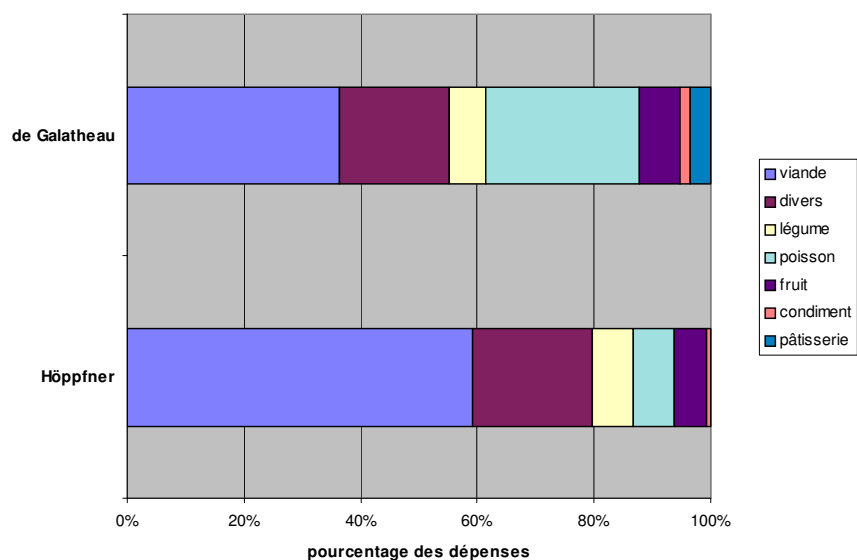
³³ MONTENACH A., « Une économie du secret. Le commerce clandestin de viande en carême (Lyon, fin du XVII^e siècle) », *Rives méditerranéennes*, n°17, 2004, p. 85-103.

³⁴ AD Lot-et-Garonne (désormais AD 47), 5 J 644 (1).

³⁵ Cela correspond à ce qui a pu être observé en Poitou où la vente de viande en période de jeûne apparaît comme une provocation anticatholique ; KRUMENACKER Y., *op. cit.*, p. 418.

siècle, des nouveaux convertis sont poursuivis par le présidial pour avoir consommé de la viande le vendredi et le samedi ; le procès-verbal relate que, dans la maison des inculpés, « il a été trouvé un grand plat de soupe, sur lequel il y avait de la viande et du lard et un gril couvert de côtelettes que l'on faisait cuire »³⁶. Une ordonnance de l'évêque de Bordeaux de 1647 signale également que de la viande est vendue en carême « même aux huguenots », au détriment des pauvres de l'hôpital à qui elle est normalement destinée ; le parlement menace d'intervenir pour faire cesser ces abus³⁷. Dans la sphère privée, l'étude d'un livre de comptes comme celui du négociant luthérien Höppfner à Bordeaux au XVIII^e siècle, ville où les protestants allemands font preuve d'une tolérance implicite³⁸, ne permet pas de déceler un rythme alimentaire marqué par des jours maigres à la différence de ce que l'on peut observer assez nettement à propos des dépenses de poisson et de viande de la catholique Marie-Joséphine de Galathea³⁹. La part du poisson est par conséquent plus modeste dans les consommations du négociant protestant et celle de la viande plus importante.

Comparaison des dépenses alimentaires des élites bordelaises protestantes et catholiques au milieu du XVIII^e siècle



La consommation de viande en maigre par les protestants n'apparaît donc pas comme une pratique généralisée ; elle sert parfois de provocation, mais elle reste surtout un choix individuel.

L'ascétisme affiché dans les discours protestants se retrouve-t-il dans l'application de ces normes et les pratiques alimentaires des protestants ? Les mesures prises par les autorités révèlent nettement une volonté de lutter contre les excès. En 1563, Jeanne d'Albret publie la

³⁶ BERT P., *Histoire de la révocation de l'Edit de Nantes à Bordeaux et dans le Bordelais*, Bordeaux, 1908, p. 75 et *Archives Historiques de la Gironde*, Tome XXV, p. 421.

³⁷ AD 33, G 1027.

³⁸ PACTEAU DE LUZE S., « La vie religieuse des protestants allemands de Bordeaux aux XVIII^e et XIX^e siècles », RUIZ A. (dir.), *Présence de l'Allemagne à Bordeaux du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre Mondiale*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 1997, p. 101-114.

³⁹ AD Gironde (désormais AD 33), 7 B 1149, livre de dépenses de maison du négociant Höppfner (1748/1764) et 10 J70, dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea (1754-1762) ; sur les dépenses de bouche de Marie-Joséphine de Galathea, voir MEYZIE P., « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.

Discipline ecclésiastique du Pays du Béarn dans laquelle elle développe une morale ascétique ; cette loi interdit, par exemple, la participation aux festins ou les repas funèbres⁴⁰ :

Article 7 : « les fidelles n'assisteront point aux festins que ceux de l'Église romaine fairont à l'occasion de leurs restes, nouvelles messes, anniversaires ou autres choses semblables... »

Article 10 : « les consistoires exhortent les fidelles de garder l'humilité chrétienne dans les enterremens et a en bannir la pompe mondaine, et veilleront à abolir la mauvaise coutume qui s'observe en divers endroits de faire des festins ensuite des enterremens... »⁴¹.

Dans une ordonnance de 1571, elle condamne également l'ivrognerie en particulier lorsqu'elle est liée à la pratique de la danse au nom de la morale et de la religion⁴². Cette dénonciation de l'excès de boisson apparaît également dans les consistoires⁴³, mais bien loin derrière le problème des mariages. Ces critiques contre les excès de boissons⁴⁴, la gourmandise, l'ouverture des cabarets, etc, figurent également au même moment sous la plume des catholiques et ne révèle pas, semble-t-il, d'une originalité protestante. Ainsi, comme les évêques, les synodes protestants réclament la fermeture des tavernes ouvertes le dimanche⁴⁵ ; en Dauphiné, le consistoire critique la fréquentation des tavernes et des cabarets le dimanche pendant le prêche ; et pour cela, il s'appuie sur un arrêt du Parlement de Grenoble destiné au service religieux catholique.⁴⁶ En 1663, les jurats protestants de Tonneins en Agenais réclament la fermeture des cabarets pendant les cérémonies religieuses⁴⁷. La réitération de ces condamnations dont on pourrait multiplier les exemples, suggère toutefois, comme pour les catholiques, qu'elles restent finalement sans grand effet. L'éloge de la modération figure également sous la plume d'Olivier de Serres dans son *Théâtre d'agriculture* ; selon lui, les fruits de la terre doivent être employés « à la gloire de Dieu, pour user, et non pour abuser de ses biens »⁴⁸. La mesure est souvent mise en avant comme dans le testament du pasteur du Moulin adressé à ses fils à Sedan en 1649 : « Il faut aussi nourrir vos enfants sobrement. Ils en seront plus vigoureux et propres au travail. S'ils tombent en pauvreté, ils seront accoutumés à se passer de peu »⁴⁹. Cette sobriété affichée semble parfois se retrouver dans les intérieurs protestants comme à Montauban au XVII^e siècle avec une vaisselle en étain et des couverts peu nombreux⁵⁰. Mais, dans d'autres cas notamment au XVIII^e siècle, la confession protestante n'empêche pas la possession d'un bon équipement culinaire composé de broches, grills, poêles à frire et autres tourtières⁵¹.

⁴⁰ DESPLAT C., « Réforme et culture populaire en Béarn du XVI^e au XVIII^e siècle », *Histoire, économie et société*, 1984, 3^{ème} année, n°2, p. 183-202.

⁴¹ *Discipline ecclésiastique du Pays de Béarn*, édition FROSSARD C., Paris, 1877.

⁴² *Ibid.*, p. 188.

⁴³ GARISSON J., *Protestants du Midi*, *op. cit.*, p. 105 ; ESTÈBE J. et VOGLER B., « La genèse d'une société protestante : étude comparée de quelques registres consistoriaux languedociens et palatins vers 1600 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations.*, 31^e année, n° 2, 1976. p. 362-388.

⁴⁴ LECOUTRE M., *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, 2011.

⁴⁵ Voir, par exemple, à propos du synode du Poitou, KRUMENACKER Y., *op. cit.*, p. 404.

⁴⁶ BOLLE P., « Une paroisse réformée du Dauphiné à la veille de la révocation de l'Edit de Nantes : Mens-en-Trièves », *Bulletin de la société historique du protestantisme*, janvier-mars 1965, p. 224-225.

⁴⁷ EL BOUNIA-ROUDET P., *Les protestants de Tonneins sous le règne de Louis XIV*, TER, Université Bordeaux III, 1987, p. 93.

⁴⁸ DE SERRES O., *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs dans lequel est représenté tout ce qui est requis et nécessaire pour bien dresser, gouverner, enrichir et embellir la maison rustique*, Arles, Actes Sud, 1996, p. 1151.

⁴⁹ RICHARD M., *La vie quotidienne des protestants sous l'Ancien Régime*, Paris, Hachette, 1966, p. 95.

⁵⁰ ROME C., *Les bourgeois protestants de Montauban au XVII^e siècle. Une élite urbaine face à une monarchie autoritaire*, Paris, Champion, 2002, p. 73.

⁵¹ Voir, par exemple, VAQUIER S., *Les protestants bordelais à la fin de l'Ancien Régime et au début de la Révolution (1785-1795)*, TER, Bordeaux III, 1985.

L'édit de Fontainebleau entraîne-t-il une transformation des habitudes alimentaires protestantes ? La comparaison d'un échantillon d'inventaires après décès du XVII^e et du XVIII^e siècle ne révèle aucune différence notable, au-delà des évolutions habituelles liées à la modernisation observée par ailleurs. La consommation de viande les jours maigres se poursuit-elle aussi malgré les interdictions ? Elle suscite en tout cas l'inquiétude des autorités catholiques. L'évêque d'Agen accuse ainsi toujours les nouveaux convertis de donner à leur domestique « de la soupe avec de la graisse » en période de maigre⁵². Cette méfiance des catholiques s'illustre à travers l'apparition du mot « huguenote ». Selon le *Dictionnaire Universel* de Furetière, il s'agit d'un « petit fourneau de terre ou de fer avec une marmite dessus, qui sert à faire cuire secrètement & sans bruit quelque chose. Ce mot vient de ce que les Huguenots s'en sont premièrement servis pour faire cuire leurs viandes les jours deffendus, sans faire de scandale »⁵³. Comme le remarque Jérémie Foa à Troyes au XVI^e siècle, ces odeurs de viande provenant des maisons protestantes les jours interdits pouvaient être perçues comme une forme de transgression⁵⁴. Dans les provinces où les anciens protestants restent nombreux au XVIII^e siècle, la consommation de viande en maigre apparaît comme une provocation assumée qui permet sans doute un peu de continuer à affirmer, sans encourir trop de risques, une identité protestante. Ainsi, en 1703, l'archiprêtre de Tonneins, curé de Clairac, se plaint que les boucheries de la ville continuent à débiter « publiquement de la viande [...] au mépris des lois de l'Église » lors des vigiles ; pour tenter de faire cesser cette pratique, il s'adresse aux consuls de la ville, mais en sans effet, constatant que ces derniers sont « bien loin de l'empêcher » étant eux-mêmes de nouveaux convertis⁵⁵. La réaction indignée du curé semble donc susciter l'indifférence d'une communauté où le protestantisme reste très présent. Dans d'autres cas, la pression sur les protestants reste en tout cas de mise comme le suggère le témoignage de Daniel Ducos, apprenti chez un négociant des Chartrons dans les années 1740, dont la maîtresse cherche à obtenir la conversion à tout prix : « Dans les jours de Vigile ou de Carême, il y en avait [...] qui venaient sentir ma bouche pour savoir si je n'avais pas mangé du gras ou de la viande disant que la cuillère qui touchait ma bouche et trempait au plat, souillait leur jeûne »⁵⁶. La question du respect ou non des jours de jeûne représente toujours un terrain sensible au XVIII^e siècle dont les protestants eux même semblent parfois jouer. Ainsi, en juillet 1747, dans le cadre d'une procédure menée par le procureur du roi contre des assemblées clandestines en Béarn aux alentours d'Oloron, un témoin relate une scène où un pasteur protestant entre dans la grange d'une paysanne pour se protéger de la pluie ; cet « homme avec une redingote, le visage gravé de la petite vérole, cheveux châtons, de taille avantageuse entra dans la chambre où elle étoit, le dit homme remarqua deux jambons pendant au plancher, dit que c'étoit une bonne provision pour le carême »⁵⁷, ce qui apparut certainement comme une provocation ironique aux yeux des catholiques présents.

La révocation de l'Édit de Nantes ne modifie pas radicalement des habitudes des consommations déjà guère éloignées de celles des catholiques ; cependant elle a peut-être eu deux conséquences sur la culture alimentaire protestante qu'il conviendrait certainement d'explorer plus en profondeur. La première est sans doute un repli sur l'espace domestique favorisant l'émergence d'une cuisine plus familiale. La seconde est l'ouverture aux saveurs

⁵² RICHARD M-E., *La vie des protestants français...*, op. cit., p. 167.

⁵³ FURETIÈRE A., *Dictionnaire universel*, Paris, 1690. « La huguenote est une marmite de métal, ou de terre qui est sans piez, & qu'on met ordinairement sur un fourneau. C'est aussi un fourneau de terre à faire bouillir le pot » selon RICHELET P., *Dictionnaire de la langue françoise, ancienne et moderne*, Lyon, 1759.

⁵⁴ FOA J., « Contribution des guerres de religion à la naissance d'un espace privé », *Histoire urbaine*, n°19, août 2007, p. 129-143.

⁵⁵ AD 47, 5 J 644 (2), registre paroissial de Clairac, 19 septembre 1703.

⁵⁶ Cité par PACTEAU DE LUZE S., *Les protestants à Bordeaux...*, op. cit.

⁵⁷ AD 64, B 5444.

venues d'ailleurs, notamment une adoption assez rapide de boissons exotiques, en raison des liens familiaux avec l'étranger permis par les protestants du Refuge. Au-delà, il se dégage plutôt des goûts partagés entre protestants et catholiques.

Des goûts partagés

Les sources examinées laissent en effet plutôt apparaître une culture alimentaire partagée selon son milieu social, sa région et son environnement. Comme cela a déjà pu être remarqué, par exemple, par Gregory Hanlon à propos de l'Agenais au XVII^e siècle, on observe de nombreuses convergences parmi les élites⁵⁸. Les mêmes tendances et les mêmes orientations sont suivies par les catholiques et les protestants.

En premier lieu, tous deux partagent un même attrait pour les plaisirs de la bonne chère. Cet intérêt des protestants pour la nourriture, parfois négligé ou sous-estimé, apparaît pourtant dans de nombreuses circonstances. Olivier de Serres, par exemple, dans ses conseils domestiques développés dans le *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, ne néglige pas tout ce qui a trait à la table dans laquelle on peut trouver une certaine forme de plaisir. Ainsi, il note à propos du vin, « Après le pain, vient le vin, second aliment donné par le Créateur à l'entretien de ceste vie, et le premier célébré pour son excellence » et loue ensuite les vertus des vins réputés⁵⁹. La maîtresse de maison, selon lui, doit aussi connaître les aliments appréciés qui sauront satisfaire son entourage :

« Outre le pain blanc de l'ordinaire, plusieurs autres pains, délicats et friands, se font de la fine fleur de farine, seule et meslingée, dont la mère-de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentilleses, manifestant la gentillesse de son esprit, où elle l'employera, et les mains avec, digne ouvrage de toute honorable damoiselle, pour en parer sa table à la survenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des présens »⁶⁰.

Les écrits du for privé, comme chez les catholiques, laissent parfois resurgir au fil des pages quelques annotations sur la nourriture. Le normand Dumont de Bostaquet parsème ses mémoires de l'évocation des nombreux banquets auxquels il participe. Dans bien des cas, comme lors du retour chez lui après son mariage, il fait l'éloge des plaisirs de la table : « Nous trouvâmes bonne chère [...] je fis de mon mieux [...] pour régaler mes amis »⁶¹ ; ce goût de la bonne chère se manifeste ostensiblement tout au long de ses mémoires y compris lors de sa fuite en Hollande sur les chemins de l'émigration⁶². Toutes ces remarques témoignent d'une sociabilité épulaire des protestants similaire à celle des catholiques. La table possède aussi pour eux une fonction festive de représentation. Elle se retrouve dans le cadre d'institutions dominées par des protestants ou, pour le XVIII^e siècle, par des nouveaux convertis. À Layrac, Clairac ou Nérac, les magistrats municipaux organisent et participent à des banquets⁶³. En 1628, par exemple, les consuls de Nérac font servir le souper suivant en l'honneur du comte de Maillé, gouverneur de la ville :

⁵⁸ HANLON G., *L'univers des gens de biens. Culture et comportements des élites urbains en Agenais-Condomois au XVII^e siècle*, Talence, Presses Universitaires de Bordeaux, 1989.

⁵⁹ DE SERRES O., *op. cit.*, p. 221.

⁶⁰ *Ibid.*, (édition 2001), p. 1212.

⁶¹ *Mémoires inédites de Dumont de Bostaquet, gentilhomme normand*, Paris, 1864, p. 29.

⁶² *Ibid.*, p. 82, 90, 155 et 226.

⁶³ AD 47, E sup. 2121-2124 ; 20 J 1, état de la dépense de la ville de Clairac pour l'année 1652. Dans certaines villes, ces banquets réunissent jurats protestants et catholiques ; HANLON G., « Un tableau en demi-teintes : l'équilibre confessionnel en Aquitaine au lendemain de l'édit de Nantes », *Bibliothèque de l'école des chartes*, 2002, tome 160, livraison 2., p. 629-640.

« Trois perdrix rôties
Trois palombes rôties
Un chapon rôty
Un quartier d'agneau rpty
Un lapin rôty
Un pâté de chevreau
Un faisan
Une salade
Un potage aux pieds de mouton
Agneau
Un plat d'entrée de table
Onze oranges
Un pain
Une tarte
Six biscuits
Six biscuits de Savoie
Un plat de poires
Un plat de pommes
Fromages

Mémoire de ce que j'ay fourni par le commandement de messieurs les consuls pour le souper de Mr le Comte de Maillé, gouverneur de la ville »⁶⁴

Les mets proposés sont similaires à ceux servis aux tables édilitaires des autres villes de la région comme Agen⁶⁵. L'usage des présents de bouche aux personnages puissants protecteurs de la cité est également répandu⁶⁶. En avril 1652, les magistrats de Clairac offrent des poulets, des pigeons et des artichauts à Monseigneur d'Harcourt ; en juillet, ce sont des fruits qui sont envoyés à la duchesse de Vivens ; au cours de la même année, plusieurs dons de vins sont faits à l'intendant⁶⁷. Malgré la dualité religieuse des élites urbaines de l'Agenais, on observe des convergences entre les deux communautés que confirment leur alimentation et les usages qui l'entourent. Les pratiques alimentaires et les témoignages des protestants ne laissent pas apparaître au final un désintérêt pour l'alimentation et les plaisirs de la nourriture ou du vin⁶⁸.

L'art culinaire s'exprime donc pleinement à la table des protestants. Il suffit pour s'en convaincre de recenser les aliments fournis à la famille de Navarre à la fin du XVI^e siècle. Au cours de l'année 1571, Jeanne de Navarre et sa cour consomment ainsi de la viande en quantité comme il est de coutume dans les milieux nobiliaires. Dans ses dépenses de cuisine, on trouve des achats de veau, de pigeons, de palombes, de chapons, de lard, etc. Elle se place aussi à la pointe des modes avec l'adoption des produits venus du Nouveau Monde comme la dinde que l'on retrouve servie à plusieurs reprises⁶⁹. Cette alimentation carnée caractérise aussi la table d'Henri de Navarre ; chaque jour en 1581 ou lors de ses séjours à Mont-de-Marsan et à Pau au cours de l'année 1584, plusieurs viandes sont préparées et on peut observer une prédilection du roi pour les gibiers à plumes (sarcelles, alouettes, perdrix, bécasses)⁷⁰. Les condiments, les épices et les aromates les plus fins font aussi partie des achats réguliers de la cour comme de la muscade, de la cannelle, des pignons, des raisins de Damas ou du poivre. Le choix des aliments est ici tout à fait conforme aux idéaux aristocratiques de

⁶⁴ AD 47, E sup 3110, Nérac, pièces justificatives des comptes.

⁶⁵ MEYZIE P., *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007

⁶⁶ MEYZIE P., « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

⁶⁷ AD 47, 20 J 1, état de la dépense pour l'année 1652.

⁶⁸ De la même manière, on remarque souvent la participation des protestants aux festivités du carnaval.

⁶⁹ AD 64, B 18.

⁷⁰ AD 64, B 84.

cette fin de XVI^e siècle⁷¹. Le roi de Navarre, tout juste converti au catholicisme, apprécie d'ailleurs sans doute les spécialités de sa province puisqu'il reçoit par exemple des jambons lors du siège de La Rochelle en 1573 expédiés par la Chambre des Comptes de Pau⁷². Une fois converti définitivement à la religion catholique, Henri IV ne transforme pas en profondeur ses habitudes alimentaires et il continue, par exemple, à recevoir des jambons, des oies et des pâtés des villes du Béarn⁷³. Les États de Navarre organisent également des repas d'apparat où sont servies les viandes les plus délicates comme des chapons, des perdrix, des palombes, etc⁷⁴. Les consommations de ces élites protestantes sont guidées par l'obligation de tenir son rang et sont donc semblables à celles des élites catholiques.

Certaines estampes d'Abraham Bosse (vers 1604-1676) servent souvent à illustrer l'ordre, la rigueur et l'austérité de la table protestante, mais donnent aussi à voir la qualité des mets que l'on peut retrouver dans l'alimentation des élites protestantes du Grand Siècle⁷⁵.



Abraham Bosse, *La bénédiction de la table*, vers 1635, Eau-forte. 175 x 401 au coup de planche, BNF Est., Ed 30, rés.

Dans cette scène de repas que représente *La bénédiction de la table*, la prière des convives est bien évidemment mise en avant, mais si on examine en détail les objets représentés tout laisse à penser que la nourriture proposée est une alimentation raffinée propre aux élites. Sur la table sont disposés de nombreux plats largement garnis de viandes ; à côté de la table, des bouteilles de vins sont placées dans un rafraîchissoir pour être servis frais aux convives ce qui correspond à une habitude nouvelle de boire le vin frais fort apprécié des élites du XVII^e siècle. Sur la gravure *Le Goût* figurent aussi des artichauts, légumes venus d'Italie, fort prisés des élites de l'époque. Dans *le Pâtissier* où sont présentes des femmes pouvant correspondre à une clientèle protestante aisée, les petits pâtés et autres tourtes renvoient à une nourriture raffinée. Le luxe de la table représenté par ce peintre protestant n'est guère éloigné de celui que l'on pourrait retrouver chez les élites catholiques du XVII^e siècle qui font d'ailleurs souvent appel à ses services. Au siècle suivant, la table des négociants bordelais protestants

⁷¹ MEYZIE P., *L'alimentation en Europe....., op. cit.*, p. 243.

⁷² AD 64, B 2200, mars 1573, frais des jambons envoyés au roi au camp de la Rochelle par la Chambre des Comptes de Pau.

⁷³ AD 64, B 3397.

⁷⁴ AD 64, B 3248, dépenses faites par les Etats de Navarre, octobre et novembre 1599.

⁷⁵ PRÉAUD M. et JOIN-LAMBERT S. (dir.), *Abraham Bosse : savant graveur (vers 1604-1676)*, Paris, Bibliothèque Nationale de France, 2004.

d'origine étrangère propose une cuisine raffinée tout à fait comparable à celle que l'on retrouve chez les élites catholiques de la ville. Reçue à dîner par les protestants de la ville en 1785, la voyageuse allemande Sophie de la Roche nous décrit avec soin les mets qui lui sont proposés. À la table de la famille Desclaux⁷⁶, elle souligne notamment la grande variété des poissons servis.

« Cela se passe comme dans les bonnes maisons de chez nous, si ce n'est, je crois, qu'à raison de la facilité qu'on a d'ajouter du poisson de mer aux ragoûts et aux rôtis, les menus sont plus abondants. Après deux potages, chacun prit et offrit de ce qu'il voulut de chacun des plats qui étaient devant lui. Nous avions cinq espèces des meilleurs poissons de mer, entre autres des rougets, petits poissons rouges à la chair très délicate et qui ressemblent aux dorades de la Chine. Nous avions aussi des tourterelles, une par personne, ainsi qu'on fait chez nous des grives. L'habitude qu'on a de servir le lièvre avec la tête, fait que cet animal, mis à côté du turbot, qui est un poisson plat et rond, offre un drôle d'aspect. Les asperges et les petits pois sont les seuls légumes qu'on trouve pendant la sécheresse. Tout était très réussi, en particulier les pâtisseries, qui furent servies avec beaucoup de glaces ; les messieurs burent des vins exquis »⁷⁷

Cette richesse culinaire correspond à celle que l'on peut observer lors des banquets organisés par la Jurade de la ville⁷⁸. Les inventaires après décès des négociants protestants bordelais viennent confirmer ce luxe de la table⁷⁹. En mai 1752, le négociant Pierre Meske, dans sa demeure des Chartrons, possède un service en porcelaine fine dorée d'inspiration chinoise et une batterie de cuisine en cuivre bien fournie qui suggèrent une alimentation et des manières de table raffinées⁸⁰. Si on s'aventure dans les premières années du XIX^e siècle, la table des élites protestantes continue d'être très proche de celle des catholiques. Les dépenses de bouche du négociant bordelais Pierre Mernan, membre des milieux protestants de la ville⁸¹, révèlent une alimentation variée mélange d'enracinement et d'exotisme où l'on retrouve du veau, de la dinde, des rougets, des truffes, des ortolans, des soles, du sucre, de la vanille ou du café de la Martinique. Ce repas préparé par Bardineau, l'un des traiteurs les plus réputés le 6 août 1807, correspond là encore tout à fait aux modes culinaires du temps⁸².

Dîner servi par le traiteur bordelais Bardineau à Mernan, courtier, le 6 août 1807

potage et bouilly
deux entrées piquées
un plat de rougets
un plat de 10 côtelettes
Melon, figue, beurre et radis

⁷⁶ MILLER P., *Les familles protestantes à Bordeaux d'après les registres de l'Etat-civil avant 1793*, Bordeaux, 1902.

⁷⁷ MÉAUDRE DE LAPOUYADE M., « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *Revue historique de Bordeaux*, 1911, p. 269

⁷⁸ MEYZIE P., « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », HUBERT A. et FIGEAC M., (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, 2006, p. 63-83

⁷⁹ Par exemple, AD 33, , 3 E 13238, veuve Vanderhagen, 22 juin 1753 ; 3 E 13551, Sébastien Germé, 16 janvier 1728 ; 3 E 4117, Paul Angré, 1^{er} juillet 1760.

⁸⁰ AD 33, 3 E 13237, inventaire après décès de Pierre Meske, 15 mai 1752.

⁸¹ Archives municipales de Bordeaux, fonds Mernan, dossiers 4 et 5. La famille Mernan ou Meernan est une famille protestante hollandaise originaire d'Amsterdam installée à Bordeaux depuis le début du XVII^e siècle. Si certains de ses membres se sont convertis au catholicisme, les Mernan évoluent au cœur des élites protestantes bordelaises notamment par de nombreux mariages. Je remercie vivement Séverine Pacteau de Luze pour ces précieuses indications sur les protestants bordelais.

⁸² Archives municipales de Bordeaux, fonds Mernan, dossier 6, 6 août 1807.

un dindonneau piqué au cresson
 24 muriers
 un plat de pois
 un plat d'épinards
 un plat de petits pois à la crème
 un plat de beignets de pêche
 une salade
 12 pêches
 prunes
 fraise
 fromage
 raisin
 deux assiettes à pâtisserie

Du XVI^e au XVIII^e siècle, il est aussi tout à fait courant de rencontrer des protestants dans les divers métiers de bouche qui concourent à cette table de qualité. D'après les études menées à La Rochelle par Pascal Rambeaud à partir des actes notariés entre 1558 et 1562 sont installés dans la ville plusieurs maîtres pâtissiers protestants⁸³. À Bordeaux en 1686, parmi les nouveaux convertis figurent un pâtissier, trois bouchers, deux cuisiniers, un hôtelier, un aubergiste et cinq cabaretiers⁸⁴ ; au siècle suivant, on retrouve aussi beaucoup de pâtissiers originaires de Suisse. Dans la juridiction de Clairac où l'on compte plus de 92 % des protestants en 1661, on dénombre toujours dans la ville onze hôtes en 1699⁸⁵. Le personnel dédié à la table qui entoure les princes et princesses protestantes est lui aussi tout à fait important. En 1576, au service de Catherine de Bourbon, on trouve deux écuyers de cuisine, trois potagers, trois rôty et hasteurs, un garde-vaisselle, deux enfants de cuisine, trois pâtissiers et un huissier de cuisine ; le faste de la cour de cette princesse calviniste s'exprime à travers cette domesticité abondante et spécialisée⁸⁶.

Pour les nourritures quotidiennes et plus ordinaires, les convergences semblent aussi de mise entre catholiques et protestants en fonction de leur appartenance sociale. Le livre de raison de Durand de Massane, bourgeois de la ville de Sumène dans les Cévennes à la fin du XVI^e siècle, mentionne un certain nombre d'achats alimentaires : lard, châtaignes, vin, bœuf salé, porc, chevreau, perdrix, lièvres, anguilles, truites, harengs, œufs, etc. Il agrmente ces nourritures de divers condiments comme du poivre, de la cannelle, du girofle ou du safran selon les modes culinaires de son temps⁸⁷. La consommation de châtaignes montre aussi une parfaite insertion de ce protestant dans la culture alimentaire locale. Cette imprégnation des goûts régionaux se manifeste couramment dans les consommations des protestants. L'usage de viandes conservées dans la graisse très répandu dans le Sud-Ouest de la France⁸⁸, est bien présent : en 1749, le chirurgien Jacques Destandau conserve ainsi dans sa maison près d'Orthez plusieurs pots de graisse où, selon le notaire qui réalise l'inventaire, se trouve « quelque peu de sallé »⁸⁹. À d'autres niveaux sociaux, on peut observer, sans surprise, les mêmes traits communs partagés avec le reste de la population selon sa fortune. Les paysans protestants du Moyen-Poitou ont une alimentation très simple où la viande n'apparaît que les

⁸³ RAMBEAUD P., *op. cit.*, p. 313.

⁸⁴ AD 33, G 898 et BOISSON D., *Les protestants bordelais à l'époque de la révocation de l'édit de Nantes (vers 1680-1700)*, TER Bordeaux III, 1984, p. 56-58.

⁸⁵ BOU S., *La communauté protestante de Clairac de 1661 à 1690*, maîtrise d'histoire, Université Toulouse le Mirail, 1972.

⁸⁶ AD 64, B 140. GRINTCHENKO M-H., *Catherine de Bourbon (1559-1604). Influence politique, religieuse et culturelle d'une princesse calviniste*, Paris, Honoré Champion, 2009.

⁸⁷ Archives départementales du Gard, 1 Mi 87, Fonds Boiffils de Massanne.

⁸⁸ MEYZIE P., *La Table du Sud-Ouest....*, *op. cit.*, p. 279.

⁸⁹ AD 64, 60 J 408/2, inventaire après décès de Jacques Destandau, 10 juin 1749.

jours de fêtes⁹⁰ à l'instar de ce que l'on observe généralement dans les milieux paysans⁹¹. De même, la nourriture des marins protestants rochelais composée de morue bouillie, de maquereau, de pois et de fèves est en tout point semblable à celle des marins catholiques⁹². Les camisards font aussi preuve de sobriété avec une nourriture à base de châtaignes, de soupes de fèves et de pois chiches qui correspond tout à fait aux habitudes de consommations des paysans cévenols⁹³.

*

L'alimentation semble confirmer que les protestants sont guidés par deux nécessités contradictoires : affirmer leur identité et s'intégrer au mieux⁹⁴. Si, dans les discours des premiers temps de la Réforme et dans la consommation visible de viande en maigre par certains protestants, l'alimentation permet de repérer des attitudes foncièrement anticatholiques, dans la plupart des cas, les convergences avec les goûts des catholiques semblent les plus apparentes. Il est donc difficile de distinguer une culture alimentaire protestante spécifique dans la France moderne. La professionnalisation des pratiques alimentaires du XVI^e siècle à la Révocation n'apparaît pas comme un critère déterminant dans l'analyse des sources disponibles. Le XVIII^e siècle marque même sans doute un rapprochement encore plus net dans ce domaine. Partageant une même conception de la société, les catholiques et les protestants restent attachés à la nécessité de tenir leur rang ; pour les princes, les officiers, les nobles ou les élites du commerce, il convient de tenir une table de qualité ; pour le peuple, il s'agit de manger selon ses moyens tout en essayant de profiter de quelques plaisirs culinaires les jours de fête notamment. Si, dans certains cas, l'austérité semble prévaloir à la table des protestants, il est aussi possible de trouver des consommations alimentaires frugales dans les milieux catholiques dévots. La bonne chère a donc aussi sa place dans le protestantisme. Imprégnée par la culture alimentaire locale, les modes de leurs temps et les consommations de leur milieu social, la culture alimentaire des protestants ne doit pas être réduite à sa seule dimension religieuse. Elle représente une culture alimentaire plurielle où viennent se mélanger des influences sociales et culturelles diverses. Dans le Sud-Ouest du royaume, les contacts nombreux avec les catholiques ne peuvent conduire à l'existence de consommations alimentaires totalement séparées. Dans le milieu des négociants bordelais du siècle des Lumières où se côtoient catholiques, nouveaux-convertis et protestants étrangers, l'air du grand large et des saveurs exotiques représentés par le sucre, le café ou le thé représente un trait commun qui dépasse les appartenances religieuses⁹⁵. Il ne faut donc sans doute pas surestimer le poids de la religion sur les choix alimentaires ; la liberté individuelle prévaut assez largement en termes de goûts, au-delà des discours et des normes.

⁹⁰ BENOIST A., « Vie paysanne et protestantisme en « Moyen-Poitou » du XVI^e siècle à la Révolution », *Histoire et Sociétés Rurales*, T. 92, n°2, 1985, p. 161-182.

⁹¹ MEYZIE P., *L'alimentation en Europe.....*, *op. cit.*, p. 122-130.

⁹² RICHARD M-E., *La vie des protestants français de l'édit de Nantes à la Révolution*, *op. cit.*, p. 97.

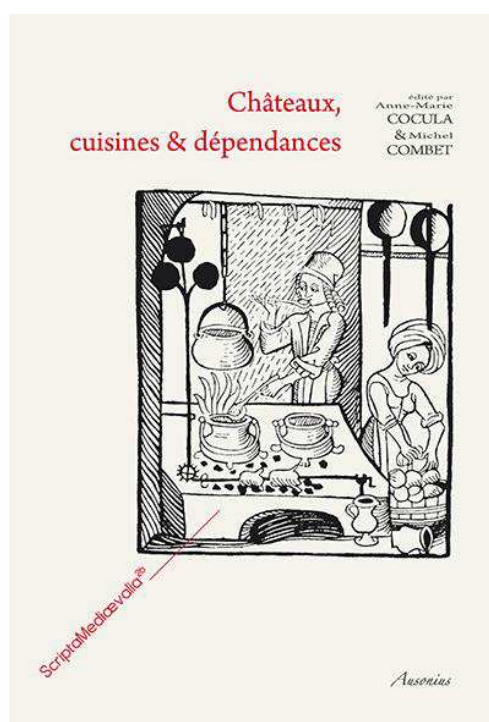
⁹³ RICHARD M., *La vie quotidienne des protestants.....*, *op. cit.*, p. 193.

⁹⁴ WANEGFELLEN T., « La difficile identité des protestants français entre Réforme et Révocation », BELISSA M. (dir.), *Identités, appartenances, revendications identitaires*, Paris, Nolin, 2005, p. 13-23.

⁹⁵ A la fin de l'Ancien Régime, la Chambre de commerce de Bordeaux qui réunit le monde du négoce, donne des banquets fastueux auxquels participent aussi bien des marchands catholiques que protestants ; voir Meyzie P., *La Table du Sud-Ouest.....*, *op. cit.*, p. 48.

François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle

« François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Éditions, Bordeaux, 2014, p. 251-260.



Le prince François-Xavier de Saxe est un personnage historique au parcours très riche sur lequel, de manière surprenante, il n'existe pourtant aucune biographie récente d'ampleur en français¹. Né le 25 août 1730 à Dresde, il incarne pourtant l'Europe des Lumières par son parcours sinueux au gré des guerres et des alliances, par sa sociabilité aristocratique, mais aussi par son esprit de réforme. Tel Stanislas Leszinski, le prince de Ligne ou Eugène de Savoie, il appartient à cette aristocratie cosmopolite qui parcourt l'Europe du XVIII^e siècle². Mais une autre facette de Xavier de Saxe intéresse directement l'histoire de la cuisine des châteaux. En effet, à partir de 1775, il s'installe dans le château de Pont-sur-Seine en Champagne, dont il vient de faire l'acquisition, pour y demeurer jusqu'à la Révolution qui le conduit à nouveau sur les routes de l'Europe. À la suite de son émigration vers la Saxe, le château et ses biens sont mis sous scellés en 1793 et définitivement confisqués par le Directoire en 1798. Il meurt en exil le 21 juin 1806. Même s'il passe un peu de temps aussi dans son hôtel parisien de la rue Saint-Honoré, le château de Pont-sur-Seine constitue en France le lieu central de son existence où il réside généralement environ neuf mois par an³. Cette implantation de 16 années en Champagne explique que les archives départementales de

¹ La seule biographie date du début du XX^e siècle ; Vernier 1903.

² Cogné, Blond & Montègre 2011.

³ Cette pratique de la double résidence est un usage courant dans la noblesse, Figeac 2006.

l'Aube conservent aujourd'hui un fonds de Saxe d'une très grande richesse avec près de 200 000 documents⁴.

Après diverses pérégrinations, l'essentiel des archives du prince ont en effet été déposées à Troyes et classées au début du XX^e siècle, même si une partie concernant l'administration de la Saxe est conservée à Dresde. Malgré son ampleur, ce fonds n'a jusqu'à présent que peu suscité l'intérêt des chercheurs. Seule, jusqu'à présent, une étude sur la dimension diplomatique de ces archives a été entreprise dans le cadre d'un mémoire dirigé par Lucien Bély en 2005 à partir des correspondances du prince⁵. Pourtant, ce fonds renferme bien d'autres documents comme des carnets de campagne ou des correspondances familiales. Au début du XX^e siècle, ce fonds a été divisé en deux ensembles, le premier ayant trait principalement à la Guerre de Sept Ans contient les archives privées du prince avec notamment des journaux de campagne et une impressionnante correspondance de plus de 50 000 lettres⁶ ; le second est relatif aux domaines de Chaumot et de Pont-sur-Seine, propriétés du prince⁷. C'est dans le second ensemble, dans une section consacrée à la comptabilité particulière du prince, que figurent plusieurs pièces tout à fait exceptionnelles pour l'historien de l'alimentation : des livres détaillés des dépenses de bouche de Xavier de Saxe au cours des années 1780⁸. Plusieurs études ont déjà pu montrer toutes les possibilités offertes par l'étude de ce genre de livre de comptes que ce soit celui de François Henry Jean Antoine de Roquefeuil, marquis de Londres en Languedoc, de Marie-Joséphine de Galathea à Bordeaux ou, plus récemment encore, avec les travaux d'Aurélié Chatenet sur la princesse de Conti⁹. En 2007, dans le cadre des Rencontres d'Archéologie et d'Histoire en Périgord consacrées au château au quotidien, l'apport de ces sources à l'étude des consommations alimentaires de la noblesse du Périgord dans leurs châteaux au XVIII^e siècle avait déjà été mis en évidence¹⁰. Mais les livres de dépenses de François-Xavier de Saxe apparaissent comme des archives tout à fait exceptionnelles par leur continuité, leurs détails et le soin accordé à leur tenue. Complétés par d'autres sources comme les correspondances privées, ils permettent de saisir au plus près le rôle du château dans les consommations d'un prince des Lumières. Ces comptes sont une voie d'accès pour comprendre comment la cuisine du prince de Saxe en son château de Pont-sur-Seine est tout à la fois enracinée dans son domaine le plus proche et ouverte aux influences extérieures, parfois fort lointaines.

UN PERSONNAGE HISTORIQUE ET UNE SOURCE D'EXCEPTION

Pour mieux comprendre les goûts de Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine, il convient, dans un premier temps, de retracer brièvement les principales étapes de sa vie qui vont finalement le conduire à s'installer en Champagne. Fils cadet d'Auguste III, électeur de Saxe et roi de Pologne et de Marie-Josèphe d'Autriche, il est né à la cour de Dresde le 25 août 1730. Son éducation allemande le prépare aux métiers des armes et à l'exercice du pouvoir. Sa carrière militaire lui fait ensuite parcourir l'Europe. Le mariage de sa sœur avec le Dauphin, fils de Louis XV, le rapproche plus particulièrement de la France. Durant la Guerre de Sept Ans, il est donc, au service de Louis XV, nommé en 1758 lieutenant général des armées du Roi. À la mort de son père, puis de son frère Frédéric Christian

⁴ Les archives du prince de Saxe saisies à la Révolution comprennent également une très riche bibliothèque dont une grande partie des ouvrages est aujourd'hui conservée à la bibliothèque Mazarine.

⁵ Terraux 2005. Voir aussi Figeac 2011.

⁶ Thévenot 1874.

⁷ Vernier & Veling 1903.

⁸ Archives départementales de l'Aube (désormais A.D.A.), EE 3134, 3135, 3136 et 3143, livres de dépenses de bouche et menus, 1778-1786.

⁹ Smets 2001, 32-49 ; Meyzie, 2007, 32-54 ; Chatenet-Calyste 2013.

¹⁰ Meyzie 2008, 213-228.

quelques mois plus tard, il devient régent de Saxe entre 1763 et 1768 et prépare son neveu à régner. Au cours de cette période, soutenu par la France, il tente en 1764 de se faire élire, sans succès, au trône de Pologne. En 1765, il épouse la comtesse Marie-Claire de Spinucci ce qui le conduit à découvrir l'Italie au cours d'un voyage en 1770-1771. Installé en France à partir d'août 1771 sous le nom de comte de Lusace, il fait l'acquisition de diverses propriétés dont le domaine de Chaumot d'environ 2 000 hectares. En 1775, il achète enfin le château de Pont-sur-Seine où il résidera principalement avec son épouse et ses filles jusqu'à son départ de France en janvier ou février 1791.

Ce domaine de Pont-sur-Seine, situé entre Nogent et Romilly, avait déjà suscité l'envie de Xavier de Saxe quelques années auparavant. Il avait en effet tenté d'acheter cette propriété en 1772, mais ce fut l'archevêque de Bordeaux, Ferdinand de Rohan, qui s'en fit l'acquéreur avant de la revendre au prince, trois ans plus tard, pour la somme de 1 million 300 000 livres. C'est un immense domaine de 10 705 hectares composé de vignes (27,7 ha), de terres labourables, de friches, de prés et de bois (800 hectares). À l'origine, le château fut bâti de 1632 à 1641 d'après les dessins de l'architecte Pierre Le Muet pour Claude Bouthillier de Savigny (1581-1652), secrétaire d'état et surintendant des finances de Louis XIII, mais Xavier de Saxe y fit réaliser de nombreux travaux d'amélioration¹¹. Racheté en 1805 par la mère de Napoléon, le château fut incendié et détruit en mars 1814 par les troupes du prince de Wurtemberg. Seule une basse-cour, le grand canal et le tracé de quelques allées du parc subsistent encore aujourd'hui, mais il en reste tout de même quelques gravures qui témoignent de la magnificence de l'édifice¹². La correspondance du prince nous fournit aussi une description précieuse de l'endroit. En octobre 1772, lorsque le prince est à la recherche d'une demeure à la hauteur de son rang, son intendant Regnier lui fait un compte-rendu précis de sa visite à Pont-sur-Seine :

“Ce château est situé dans la plus agréable position ; il est à mi-côte, on domine du rez-de-chaussée par-dessus les maisons de la petite ville de Pont qui est située au bas du parc. La vue plane sur une vallée admirable et l'on voit à plus de 4 ou 5 lieues tout autour de soi ; excepté du côté du grand chemin de Paris à Troyes qui passe à une portée de fusil. À la face du château, du côté de la ville, est un premier parterre en terrasse. Ensuite, on descend un escalier en fer à cheval, au bas duquel est un second parterre aussi en terrasse, après lequel est un grand potager en quatre carrés au milieu desquels est un grand bassin, dans lequel est un jet d'eau qui monte à environ 20 pieds [...]

Le château est composé d'un vestibule pas infiniment grand ; néanmoins plus que celui de Chaumot ; une belle salle à manger, deux beaux antichambres, et deux beaux appartements très complets de droite et de gauche, en entrant par le vestibule. De son lit, on voit à plus de 3 ou 4 lieues [...]¹³.”

Le château est donc très vaste et de nombreuses terres y sont associées. Durant seize ans, le prince va veiller à la gestion de ce domaine qui lui fournit une bonne partie de ses revenus à travers les redevances, les bois et les locations de terres¹⁴. Un personnel nombreux est en charge du château au quotidien : régisseurs, concierges, domestiques, jardiniers. Cette volonté de veiller personnellement à la gestion du domaine explique sans doute la tenue minutieuse de ces livres de dépenses de bouche conservés aux archives départementales de l'Aube.

Ces livres de comptes constituent un ensemble exceptionnel par leur contenu et leur durée. Ils se présentent sous la forme de registres de grand format, de couleur verte, reliés avec soin. Il est difficile de savoir qui a tenu le relevé de ces dépenses. En 1785-1786, le

¹¹ La correspondance du prince fournit d'ailleurs de nombreuses informations sur les travaux entrepris.

¹² Mignot 2005, 173-212.

¹³ Lettre du 6 octobre 1772, citée par Thévenot, *op. cit.*, 306.

¹⁴ Louis 2006, 25-31.

document porte le titre de “livre de dépenses de la bouche par le Sieur Brohon”¹⁵. Il faudrait des recherches plus approfondies dans le fonds de Saxe pour identifier plus précisément ce personnage, mais il s’agit sans doute du maître d’hôtel du prince que nous trouvons cité dans certaines lettres¹⁶. La présentation et l’écriture évoluent légèrement au fil des ans, mais la structure reste sensiblement la même et fait des comptes un document tout à fait rare. En effet, la page est divisée en deux colonnes avec, d’un côté, les achats et autres fournitures, de l’autre, les repas servis à la table du prince chaque jour. La plupart des livres de dépenses ne font habituellement que mention des achats de nourriture sans permettre de savoir quels sont les plats préparés. Les livres de dépenses de bouche de Xavier de Saxe offrent donc la possibilité d’une analyse complète des ingrédients et des plats, permettant de saisir la manière dont les aliments sont cuisinés. Ainsi, sur des centaines de pages, il est possible de suivre au plus près l’alimentation du prince dans son château de Champagne au gré de ses menus. Le mot “menu” figure même dans les registres en 1785¹⁷ alors que ce terme est encore rare à l’époque et que l’on n’en trouve trace que dans les menus des repas servis à Louis XV à Choisy¹⁸. La qualité de la tenue de ces comptes autoriserait une étude quantitative certainement fructueuse, mais réclamant beaucoup de temps, qui chercherait à mesurer les aliments les plus fréquents et les plats les plus souvent proposés au prince. Cette contribution plus modestement se contentera de présenter des éléments de réflexion généraux afin de montrer toutes les potentialités de cette source. À ces livres de dépenses, il est possible d’ajouter de nombreuses lettres du prince reçues de son régisseur, du concierge ou de ses fournisseurs qui éclairent aussi parfaitement le fonctionnement du château et ses consommations alimentaires.

LE CHÂTEAU DE PONT-SUR-SEINE : UN ESPACE-RELAIS DE LA TABLE DU PRINCE

L’un des premiers intérêts de ce fonds d’archives est de permettre de mieux comprendre la place tenue par le château dans l’approvisionnement de la table de ce grand personnage. Que ce soit lors de ses séjours à Pont-sur-Seine la plupart du temps ou même lors de ses déplacements à Paris, le château occupe toujours une place centrale, sorte d’espace-relais de sa table. Comme il est d’usage dans les demeures rurales de l’aristocratie, l’autoconsommation tient ici une place importante car il est de bon ton de “vivre de son sien”¹⁹. Le jardin et le potager du château fournissent donc fruits, herbes et légumes en grand nombre : épinards, carottes, persil, ciboule, chicorée, cerises, melons, artichauts, abricots témoignent de la diversité des denrées mises ainsi à disposition. La table du prince est marquée par le rythme des saisons : l’été, par exemple, des haricots verts et des fruits rouges sont régulièrement servis. La basse-cour permet de se procurer aisément quelques volailles. Selon un inventaire d’octobre 1788, la basse-cour du château contient 140 poulets, 24 poules, 18 dindons, 24 oies, 15 canards, 16 pigeons de volière et 10 cochons. Xavier de Saxe possède surtout un goût prononcé pour la chasse pour laquelle il n’hésite pas à dépenser des sommes très importantes : entre 1781 et 1789, les frais pour la chasse se situent chaque année entre 6000 et 7800 livres²⁰. Ses bois lui fournissent ainsi de nombreuses pièces pour sa table (perdrix, vanneaux, bécasses, lapins). Les biches, les cerfs, les chevreuils ou des sangliers, gibiers de prestige qui peuplent les bois du domaine de Pont-sur-Seine, sont aussi servis lors

¹⁵ A.D.A., EE 3136.

¹⁶ A.D.A., EE 1680.

¹⁷ A.D.A., EE 3143.

¹⁸ Noël 2008, 95-103

¹⁹ Quellier 2004, 66-78.

²⁰ Louis, *op. cit.*, 29.

des repas notamment sous forme de ragoûts. Leur consommation témoigne du rang de ce personnage et de l'importance des forêts dans la région car, pour une bonne partie des élites, ces gros gibiers ne figurent pas sur leur table au XVIII^e siècle. Le château bénéficie aussi de la proximité de la Seine et des brochets pêchés dans le fleuve sont ainsi proposés lors des repas maigres. Les redevances seigneuriales constituent une autre voie d'approvisionnement. Un tableau des redevances établi pour l'année 1782²¹ mentionne des agneaux, des poulets, des canards et surtout des chapons en nombre que l'on retrouve à la table du prince. Les produits de la basse-cour et des fermes figurent dans les livres de dépenses de bouche : pintes de lait, pots de crème, fromages blancs, des volailles, des œufs. Le château draine donc ainsi vers lui les ressources alimentaires variées de son environnement le plus proche. Cependant, il est intéressant de remarquer que la plupart de ces produits ne sont pas seulement consommés par le prince à Pont-sur-Seine, mais lui sont aussi expédiés dans son hôtel particulier lors de ses séjours parisiens. De manière très organisée, chaque semaine en effet, des paniers de provisions quittent le château pour être acheminés à Paris et approvisionner la table du prince. Plusieurs listes de légumes, de volailles, de vins ou de gibiers accompagnent les lettres envoyées par le concierge du château qui montrent la diversité des aliments tirés de son domaine.

État des effets envoyés de Pont par le coche d'eau ce 25 avril 1780²²

De la Cave

50 bouteilles de Vin de Maître

100 bouteilles de Vin d'Office

Du Garde-manger

1 sanglier

5 perdrix

6 lapins

4 poulets

15 livres et demi de beurre

18 douzaines d'œufs

4 douzaines d'œufs de vanneaux

4 pots de confitures de gelée de groseilles

Du Potager

2 paniers de carottes

2 paniers d'épinard

2 paniers d'oseille

2 paniers de persil

4 bottes de cibouille

2 bottes de cercifils

Quelquefois, d'autres produits plus rares en provenance de Pont-sur-Seine sont acheminés à Paris : un brochet contenu dans une bourriche en 1787, de la gelée de groseille la même année, des œufs frais, du fromage au cumin en 1788, etc. Ces produits du domaine sont généralement expédiés par le coche d'eau de Nogent vers Paris.

L'approvisionnement de la table du château s'appuie cependant aussi largement sur des circuits commerciaux. S'il est difficile de repérer la provenance de toutes les denrées, quelques origines et intermédiaires marchands peuvent être identifiés soit dans les comptes soit dans les correspondances avec les fournisseurs. Certaines denrées proviennent des zones assez proches comme des petits pois de Nogent ou des saucisses de Troyes. Les artisans

²¹ A.D.A., EE 2196.

²² Voir, par exemple, A.D.A., EE 2125.

réputés des environs fournissent le château comme Hurlot, “marchand parfumeur de cochonnailles” à Troyes qui propose des andouilles, des langues de porc et de mouton, des hures, etc²³. D’autres aliments ont une origine un peu plus lointaine : des gâteaux de Boulogne, du veau de Pontoise, du fromage de Maroilles, du jambon de Bayonne figurent ainsi dans ses achats. Xavier de Saxe apprécie également le pain d’épices de Reims. Comme d’autres personnages de même rang, le prince aime à manger les produits réputés de son temps parmi lesquels figurent ces spécialités régionales, aliments de luxe. Le château s’appuie généralement sur des négociants de Troyes pour obtenir ces denrées ; plusieurs lettres témoignent de leur rôle d’intermédiaires pour se procurer des truffes en provenance de Lyon ou des pâtés de Strasbourg²⁴. Les vins proviennent aussi de l’ensemble du royaume (Bordelais, Bourgogne, Champagne), mais François-Xavier se procure également des vins hongrois de Tokay, des vins de Chypre, du Rhin et des vins espagnols (Malaga, Jerez) comme en témoigne l’état de la cave du château dressé chaque mois au cours de l’année 1777²⁵. Toutes ces dépenses font l’objet d’une attention manifeste de la part du prince.

Lieu central de l’approvisionnement de la table du prince, le château est aussi un espace de sociabilité épulaire. Xavier de Saxe reçoit beaucoup à Pont-sur-Seine. Une salle à manger permet de dresser une table pour de nombreux convives : le 18 août 1786, par exemple, il accueille le duc de Penthièvre avec toute sa suite ; le 25 mars 1787, l’évêque de Troyes est reçu au château²⁶. Chaque jour, d’après les livres de comptes, les repas s’organisent généralement de la manière suivante : un dîner avec deux services qui a lieu vraisemblablement entre 13 h et 15 heures et un souper servi sans doute vers 20-21 heures en un seul service²⁷. Pour recevoir et servir sa table, le prince s’entoure du personnel nécessaire. Une liste du vin distribué chaque jour au château en mars 1779 permet de recenser au moins 20 personnes rattachées au château parmi lesquelles un maître d’hôtel et un rôtiisseur²⁸. Le château est aussi un lieu de consommation pour la domesticité dont les livres de dépenses éclairent un peu les pratiques. En effet, chaque jour, à côté des menus du prince, sont aussi notés les repas de l’office. Le 4 janvier 1782, les domestiques mangent ainsi des pommes de terre et de la morue. Très souvent, du ragoût de lapin leur est servi avec quelques légumes et de la salade. L’alimentation ancillaire du château fonctionne en complémentarité avec la table du prince utilisant une partie des mêmes produits ou bien bénéficiant de la “desserte” c’est-à-dire des restes de la table du prince. Même pendant son absence, le château continue de se nourrir et, en juin 1785, lors d’un séjour à Coblenz, il se plaint d’ailleurs dans l’une de ses lettres du montant trop élevé des dépenses de bouche de l’office du château qu’il réclame à son régisseur de limiter et de mieux contrôler²⁹. Pourtant, en ce qui concerne sa propre table, le prince ne semble pas vraiment regarder à la dépense puisqu’en 1789, par exemple, il ne consacre pas moins de 63 592 livres à ses dépenses de bouche³⁰.

La table du château de Pont-sur-Seine est une table de grande qualité, illustration de son rang et de l’attrait du prince pour les plaisirs de la table. Des mets recherchés lui sont régulièrement servis dans le cadre du service à la française. Parmi eux, il convient d’accorder une place de choix aux pâtés de perdrix aux truffes que le prince fait venir directement du Périgord. En effet, dans ses comptes, les fameux pâtés de Périgueux sont servis à plusieurs reprises durant les mois d’hiver. En février 1780, par exemple, il dépense 120 livres pour

²³ A.D.A., EE 2105.

²⁴ A.D.A., EE 1730 et EE 1669 (63), lettre du 8 mars 1786.

²⁵ A.D.A., EE 3109.

²⁶ A.D.A., EE 1669-1670, correspondance de Coudray, régisseur du marquisat de Pont, 1786-1787.

²⁷ Flandrin 1999, 212.

²⁸ A.D.A., EE 3109, état de toutes les personnes de la maison qui ont du vin journallement, Pont-sur-Seine, le 8 mars 1779.

²⁹ A.D.A., EE 1680, lettre du 29 juin 1785.

³⁰ A.D.A., EE 3109, comptes de bouche pour l’année 1789.

deux pâtés de Périgueux. Xavier de Saxe est très attentif à ce produit de luxe comme en témoignent plusieurs lettres concernant ces envois. Lorsque le pâtissier de Périgueux refuse de lui envoyer des pâtés en considérant qu'ils ne sont pas d'assez bonne qualité car ce n'est pas la saison, le prince fut certainement fort déçu³¹. L'alimentation du prince est une alimentation très carnée comme on l'observe habituellement dans les milieux nobiliaires³². La diversité des plats confirme le raffinement de cette table comme le montre le menu suivant :

Diné du 9 août 1785³³

Un potage à la puré verte
Une de crème de ris
Un cimier de cerf
De la Saucroute garnis
Des petits pâtés à l'Espagnol
Des poulets à la Royale
Des queux de moutons aux navets
Des escaloppes de foix de veau
Des quisses d'oye frite
Un emincée de langue aux letues

Second Service

Une oye
Des lappreaux
Le jambon
Le Biscuit de Savoye
Des Artichauts
Des Epinards
Un gateau à l'Allemande
Des pots au caffè

Les préparations demeurent toutefois assez simples : viandes grillées ou rôties à la broche, ragoûts, potages, poissons en friture. Les pâtisseries ne sont guère servies sans doute car leur préparation dépasse les compétences du cuisinier du prince. Les vins les plus fins sont dégustés comme du vin blanc de Montrachet, des bouteilles de Romanée, des vins de Chambertin, du Médoc ou de Langon³⁴.

Malgré le luxe qui règne à la table du château, le prince lui-même ne dédaigne pas pour autant des nourritures plus ordinaires. De manière assez surprenante par rapport à d'autres livres de dépenses de bouche de l'aristocratie, le prince mange des mets plus rustiques, habituellement servis sur des tables plus populaires. Ainsi, les lapins chassés dans les forêts de Pont-sur-Seine sont cuisinés pour sa table alors que ce gibier ne figure guère dans les consommations de la noblesse, plus friande de levrauts ou de gibiers à plumes. De même, on peut être surpris de trouver dans ses menus des pommes de terre, des harengs, des navets, des escargots ou des grenouilles. Installé dans son château de Pont-sur-Seine, François-Xavier de Saxe s'insère pleinement dans son environnement et profite des ressources locales. Il s'y libère peut-être un peu aussi du poids de l'étiquette qui peut régner à Paris y compris dans les usages alimentaires. Sa longue carrière militaire l'a peut être également habitué à des nourritures simples. Mais la présence de ces aliments à la table du château révèle surtout, selon nous, des influences multiples qui ont façonné le goût de ce prince européen et dont le domaine de Pont-sur-Seine devient le carrefour.

³¹ A.D.A., EE 1822/1

³² Meyzie 2010.

³³ A.D.A., EE 3136.

³⁴ A.D.A., EE 1680 et 1690/4.

UNE CUISINE ARISTOCRATIQUE AUX MULTIPLES SAVEURS

La table du prince Xavier de Saxe s'inspire largement de la haute-cuisine française du XVIII^e siècle. Naturalisé en 1781 par lettres royales, son goût pour la France se retrouve dans la cuisine du château de Pont-sur-Seine. Ce modèle culinaire qui donne le ton dans la plupart des cours européennes s'est élaboré progressivement à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle³⁵. Incarnée par des traités culinaires comme le *Cuisinier François* de François Pierre La Varenne, les *Dons de Comus* de François Marin et les *Soupers de la cour* de Menon, cette cuisine propose de nouvelles orientations par rapport à celle du Moyen Âge et de la Renaissance. La valorisation des légumes, le recul des épices, l'emploi des aromates, des saveurs plus douces ou la réduction des temps de cuisson représentent de nouveaux usages. Le but de cette nouvelle cuisine est avant tout de préserver le goût des aliments comme le rappelle Nicolas de Bonnefons dans l'introduction des *Délices de la campagne* en 1654 :

“[Cet ouvrage] a pour sujet le vray goust qui se doit donner à chaque viande, à quoy la plupart de vos Cuisiniers ne s'estudient pas (...) Essayez vous le plus que vous pourrez à faire diversifier & distinguer par le goust & par la forme ce que vous ferez apprester : qu'un Pottage de santé soit un bon Pottage de Bourgeois, bien nourry de bonnes viandes bien choisies, & réduit à peu de bouillon, sans hachis, Champignons, épicerie, ny autres ingrediens, mais qu'il soit simple, puisqu'il porte le nom de santé ; que celui au Choux sente entièrement le Chou ; aux Porreaux le Porreaux; aux Navets, le Navet, & ainsi des autres (...) Ce que je dis des Pottages j'entens qu'il soit commun, & serve de loi pour tout ce qui se mange”³⁶.

Les menus de François Xavier de Saxe s'inscrivent dans ces critères du bon goût. Ainsi, le beurre et la crème sont largement employés en cuisine. On y retrouve toutes les nouveautés et les modes du XVIII^e siècle. Les légumes à la mode comme les artichauts, les petits pois, les épinards, les choux-fleurs ou les asperges sont régulièrement servis. Des mets emblématiques de haute cuisine française du XVIII^e siècle comme les huîtres ou les truffes figurent dans plusieurs menus. Les recettes à la mode sont également adoptées comme les recettes à la béchamel. Les produits exotiques issus du commerce colonial sont aussi bien présents ; le prince apprécie particulièrement les crèmes au chocolat. Il reçoit du sucre en provenance d'Orléans et achète à plusieurs reprises du café de la Martinique. On peut supposer que son cuisinier a travaillé à Paris dans des grandes maisons pour s'initier à cette grande cuisine française. Cependant, la cuisine de Pont-sur-Seine ne bénéficie pas seulement de cette influence parisienne. Bien d'autres saveurs européennes viennent agrémente la table du prince et lui confèrent une touche d'originalité.

L'origine allemande de Xavier de Saxe resurgit nettement au cours de ses repas. Ses goûts sont très imprégnés de la culture alimentaire saxonne, mais aussi des saveurs de la cuisine polonaise. Ainsi, on retrouve régulièrement dans les menus de la choucroute et des pommes de terre, mets qui ne figurent pas habituellement sur les tables de l'aristocratie française. Cuisinées sous la cendre, au beurre, en robe de chambre ou bien sautées à l'huile comme l'indiquent avec grande précision les livres de dépenses, les pommes de terre semblent très appréciées du prince. Longtemps considérée comme une nourriture paysanne tout juste bonne pour les animaux, la pomme de terre depuis son introduction en Europe a été jugée avec méfiance et mépris par les élites³⁷. Sa diffusion s'opère en Prusse notamment au moment de la Guerre de Sept Ans sous l'impulsion de Frédéric II. Mais, en France, elle ne se retrouve guère dans les consommations des élites avant le début du XIX^e siècle. Sa présence dans les menus du prince est donc tout à fait originale. La choucroute renvoie aussi très clairement à la cuisine allemande. D'ailleurs, le rédacteur des livres de dépenses le note

³⁵ Meyzie 2010, 425-434.

³⁶ Bonnefons 1654.

³⁷ Ferrière le Vayer & Williot 2011.

parfois à l'allemande en écrivant "*Sauerkraut*". La choucroute ou chou aigre est généralement servie avec du porc ou des saucisses. Les oies cuisinées pour le prince confirment aussi qu'il continue d'apprécier les saveurs de sa jeunesse. Les oies ont en effet quasiment disparu de la haute-cuisine française du XVIII^e siècle remplacées par la dinde. Déclassées par cette volaille venue du Nouveau-Monde à la saveur de la nouveauté, les oies deviennent alors des volailles plus ordinaires. Pourtant, les oies rôties continuent de tenir une bonne place dans les dîners à Pont-sur-Seine comme dans la cuisine allemande qui valorise cette grosse volaille. Un dernier indice vient attester des goûts allemands du prince : le mélange sucré-salé. Cet usage hérité du Moyen Âge tend à disparaître de la cuisine française au cours du XVIII^e siècle où les plats sucrés et les plats salés sont nettement distingués au cours du repas. Dans la cuisine du château de François-Xavier de Saxe, on confectionne, par exemple, des poulets aux poires, des cimiers de biches aux cerises, des oies avec de la marmelade. Plusieurs plats mentionnés dans les menus du prince sont dits à la bavaroise, potage à la bavaroise, choux à l'allemande, petits pâtés à l'allemande, carpe à l'allemande, etc.

De son côté, l'influence polonaise se traduit par la consommation de plusieurs mets emblématiques : les concombres, le raifort, le brochet et les betteraves. Ces aliments sont régulièrement proposés au prince. Le brochet au raifort et les salades de concombres sont des plats typiques de la cuisine polonaise du XVIII^e siècle que François Xavier de Saxe semble goûter tout particulièrement. Plusieurs plats sont même dits à la polonaise : carottes à la polonaise, côtelettes de lapin à la polonaise, etc. On est en droit de penser que le cuisinier du prince a été initié à la cuisine polonaise puisqu'il prépare des pirogis en mai 1786. L'utilisation de safran offre un autre indice de cette influence. En effet, le safran depuis la fin du XVII^e siècle est en net recul dans la cuisine française alors qu'il occupe toujours une place centrale dans la cuisine polonaise au grand dam parfois des voyageurs français qui dénoncent sa présence massive³⁸. Or, le prince continue lui de déguster des crèmes au safran. Plusieurs indices concordent donc pour suggérer que Xavier de Saxe apprécie les saveurs de la cuisine polonaise qu'il a sans doute dû découvrir lorsque son père était roi de Pologne entre 1733 et 1763.

La dimension européenne de la table de Xavier de Saxe en son château de Pont-sur-Seine est renforcée par des influences italiennes. Marié à une aristocrate italienne et ayant voyagé en Italie, le prince en a gardé le goût de la polenta, des macaronis et des "*nioky*" (gnocchis). Ces macaronis et ces gnocchis sont généralement préparés avec du fromage, peut-être du parmesan que l'on retrouve à plusieurs reprises dans ses comptes. Xavier de Saxe mange aussi parfois des soupes aux macaronis ou des timbales de lasagnes ; il est également fait mention de beignets de parmesan, d'omelettes florentines et de pâtes d'Italie³⁹. La présence de polenta présentée, par exemple, sous forme de polenta aux filets de lapereaux montre que le maïs est présent à la table des élites à la fin du XVIII^e siècle, mais sa consommation demeure toutefois exceptionnelle et provient sans doute là encore des saveurs italiennes qui ont conquis François-Xavier de Saxe. D'ailleurs, le prince achète ou reçoit en cadeau des produits alimentaires en provenance directe d'Italie comme en novembre 1787 lorsque l'évêque de Macerata lui fait envoyer de l'eau de noix et du chocolat de Rome⁴⁰.

Les livres de dépenses de bouche du prince François-Xavier de Saxe contiennent donc une grande richesse d'informations sur les goûts multiples de cet aristocrate dont cette contribution ne fournit qu'un rapide aperçu. Même si une étude plus en profondeur de ce fonds révélerait certainement d'autres influences culinaires, le relevé détaillé des dépenses et les menus montrent déjà toute la complexité des consommations chez ces grands personnages

³⁸ Flandrin 1983, 66-83.

³⁹ A.D.A., EE 2105

⁴⁰ A.D.A., EE 1719.

sensibles aux saveurs venues d'ailleurs et profondément enracinés dans leur environnement. Certes, les livres de comptes du prince de Saxe ne concernent pas seulement ses séjours dans son château de Pont-sur-Seine et intègrent les repas parisiens, ce qui constitue une limite à prendre en compte, mais ils éclairent cependant bien la place que peut tenir le château dans son alimentation. Le château est un espace de circulation qui draine vers lui, puis diffuse, les ressources du domaine et du terroir y compris à Paris, un pôle de sociabilité où la table joue un rôle important, un lieu original où la cuisine associe les produits locaux, les modes du temps et des saveurs plus exotiques. La cuisine du château de Pont-sur-Seine dans les années 1780 témoigne donc du parcours original du maître des lieux, un prince européen imprégné de plusieurs cultures alimentaires et profondément attaché à sa terre d'adoption.

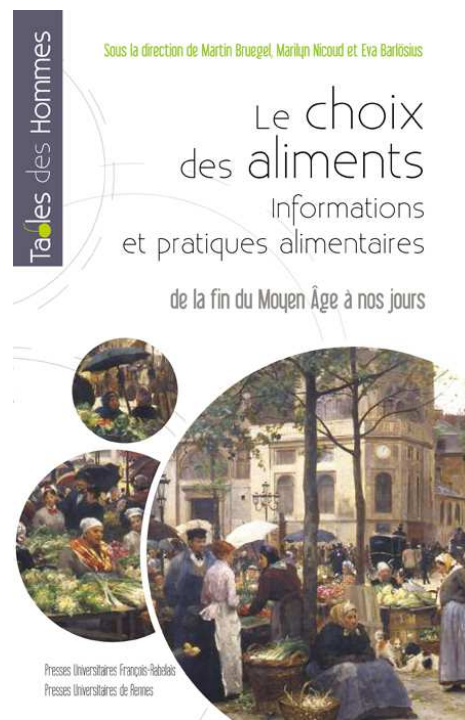
BIBLIOGRAPHIE

- Bonnefons, N. de (1654) : *Les délices de la campagne*, Paris.
- Chatenet-Calyste A. (2013) : *Une consommation aristocratique, fin de siècle. Marie-Fortunée d'Este, princesse de Conti 1731-1803*, Limoges.
- Cogné A., Blond S., et G. Montègre (2011) : *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Paris.
- Ferrière le Vayer M. et J-P. Williot (2011) : *La pomme de terre de la Renaissance au XXI^e siècle*, Rennes-Tours.
- Figeac M. (2006) : *Châteaux et vie quotidienne de la noblesse de la Renaissance à la douceur des Lumières*, Paris.
- (2011) : “La correspondance de François-Xavier de Saxe, reflet de la construction identitaire d'un Prince européen” communication présentée lors du colloque *La correspondance et la construction des identités sociales en Europe centrale 1648-1848*, Bordeaux, 24-25 novembre 2011.
- Flandrin J-L. (1983) : “La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècles”, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, janvier 1983, 66-83.
- (1999), “Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI^e au XIX^e siècle”, *Tables d'ici, tables d'ailleurs*, Paris, 193-273.
- Louis A. (2006), “La gestion du domaine de Pont-sur-Seine au temps de Xavier de Saxe (1775-1790)”, *D'Allemagne en Champagne. Xavier de Saxe seigneur de pont-sur-Seine*, Actes du colloque 6 et 7 octobre 2006, textes réunis par Jean-Luc Liez, 25-31.
- Meyzie P. (2007) : “La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763)”, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54
- (2008) : “Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles)”, dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie. Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Bordeaux, 213-228.
- (2010) : *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris.
- (2010) : “La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe”, dans Pierre-Yves Beaupaire et Pierrick Pourchasse, (dir.) *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, p. 425-434.
- Mignot C. (2005) : “Le château de Pont-en-Champagne la maison aux champs de Claude Bouthillier surintendant des finances de Louis XIII”, *Monuments et mémoires de la fondation Eugène Piot*, t. 84, Paris, 173-212.
- Noël M-F. (2008) : “La table de Louis XV au château de Choisy”, dans *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008, 95-103.

- Quellier, F. (2004) : “Le jardin fruitier-potager, lieu d’élection de la sécurité alimentaire à l’époque moderne”, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 51-3, juillet-septembre 2004, 66-78.
- Smets J. (2001) : “À la table d’un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier”, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, octobre-décembre 2001, 32-49
- Terraux Chr. (2005) : *Correspondance et réseaux d’une maison princière dans l’Europe du XVIII^e siècle*, mémoire de maîtrise, Université Paris IV.
- Thévenot A. (1874) : *Correspondance inédite du prince François-Xavier de Saxe connu en France sous le nom de Comte de Lusace précédée d’une notice sur sa vie*, Paris.
- Vernier J-J. (1903) : *Étude biographique sur le prince Xavier de Saxe comte de Lusace, précédé d’une notice sur le fonds de Saxe conservé aux Archives Départementales de l’Aube*, Troyes.
- Vernier J-J. et commandant Veling (1903) : *Inventaire sommaire des Archives Départementales de l’Aube*, série E* (fonds de Saxe), T. 18, Troyes.

Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII^e au milieu du XIX^e siècle : un savoir-faire alimentaire original ?

« Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII^e au milieu du XIX^e siècle : un savoir-faire alimentaire original ? », dans Martin Bruegel, Marilyn Nicoud et Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, collection La Table des Hommes, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, Tours-Rennes, 2010, p. 33-48.



Si les historiens de l'alimentation à la suite de Jean-Louis Flandrin se sont largement intéressés aux recettes contenues dans les nombreux livres de cuisines imprimés entre le XVII^e et la première moitié du XIX^e siècle¹, bien peu en revanche ont cherché à étudier les recettes manuscrites conservées dans les archives notamment provinciales. Ces recettes manuscrites restent encore aujourd'hui dans l'ombre et n'ont guère été analysées que de manière ponctuelle et illustrative². Si les recettes imprimées mieux connues constituent dans une certaine mesure une voie d'accès aux goûts des temps passés, il est légitime de se demander si elles éclairent toute la réalité des pratiques alimentaires et surtout quelles sont les limites de leur représentativité. Dans ses *Chroniques de Platine* au début des années 1980³,

¹ GIRARD Alain, « Le triomphe de "La Cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, octobre-décembre 1977, p. 497-521 ; FLANDRIN Jean-Louis, « Choix alimentaires et art culinaire (XVI^e-XVIII^e siècles) » dans FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 657-681 ; HYMAN Paul et Mary, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle » dans FLANDRIN J.-L., *op. cit.*, p. 643-655 ; *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2001 ; RAMBOURG Patrick, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, Paris, Louis Aubert Editions, 2005.

² Ce type d'analyse figure notamment dans les revues d'histoire locale entre le milieu du XIX^e et le milieu du XX^e siècle.

³ FLANDRIN Jean-Louis, *Chroniques de Platine*, Paris, Odile Jacob, 1992, p. 64.

Jean-Louis Flandrin lui-même avait parfaitement conscience de ces difficultés et il considérait à cet effet que les recettes manuscrites éparpillées dans les archives entretenaient des liens plus étroits avec les consommations réelles et pouvaient offrir un moyen d'observer des savoir-faire habituellement très difficiles à saisir pour l'historien de l'alimentation :

« *L'histoire de la cuisine et l'histoire du goût alimentaire lorsqu'elles ne sont fondées que sur l'analyse de contenu de traités de culinaires, notait-il, ressemblent aux histoires de la littérature ou de la musique ; ni les unes ni les autres ne nous disent rien de la pratique de ces arts dans les divers milieux sociaux [...] Savoir ce qu'écrivaient les non-professionnels de la littérature n'est pas très difficile : leurs lettres et autres manuscrits abondent dans les archives privées et publiques. Mais ce qu'ils jouaient ou chantaient, et ce qu'ils cuisinaient n'a guère laissé de traces. Ou du moins les historiens ne se sont guère souciés de les retrouver.* »

Plus récemment Madeleine Ferrières soulignait également à juste titre que l'étude historique de la cuisine, c'est-à-dire de la façon de préparer les aliments notamment au quotidien, cette histoire des nourritures banales⁴, restait encore une voie à explorer⁵.

Or ces recettes manuscrites, rare source permettant la mise en œuvre d'une telle approche, sont finalement assez nombreuses dans les dépôts d'archives provinciales même si leur repérage est le fruit de dépouillements longs et aléatoires. La plupart d'entre elles figurent dans les fonds privés et les archives familiales. La France méridionale où ces fonds sont particulièrement riches constitue un terrain propice à la mise en œuvre de telles recherches. Du Limousin au Midi toulousain en passant par le Périgord, le Bordelais et le Béarn, nous avons ainsi pour l'instant pu réunir un corpus de près de 150 recettes au fil de nos pérégrinations dans les livres de raison, les pièces de dépenses et les livres de comptes⁶. À partir de la fin du XVII^e siècle jusqu'aux premières décennies du XIX^e siècle, au moment où l'alphabétisation et l'imprimé progressent petit à petit dans les provinces⁷, mais où les livres de cuisine populaire n'ont pas encore vu le jour, ces recettes manuscrites constituent un support efficace de l'information alimentaire. Dans le cadre des réflexions sur le thème *Informations et pratiques alimentaires*, ce type de source encore peu exploitée permet en définitive de s'interroger sur les savoir-faire et les manières de cuisiner, forme d'information dont on peut saisir ici les conditions d'élaboration, de transmission et de diffusion. Ces recettes sont-elles des créations originales ou de simples reproductions standardisées ? Peut-on les considérer comme le reflet de savoir-faire particuliers à une famille ou à une province ? Elles permettent aussi d'aborder le problème de la circulation des informations et des nouvelles pratiques alimentaires en dehors du cadre économique et institutionnel pour se placer au plus près des individus dans la sphère privée et familiale. Encore en phase d'exploration de ce type d'archives à l'échelle nationale, il s'agit ici avant tout de présenter une première esquisse, une réflexion autour d'un programme de recherche qui vise à montrer tout l'intérêt de l'utilisation de cette source pour l'histoire des pratiques alimentaires et de la cuisine.

⁴ ROCHE Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, Fayard, 1997.

⁵ FERRIERES Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Editions du Seuil, 2007, p. 19. Dans son dernier ouvrage *Histoires de cuisines et trésors des fourneaux*, Paris, Larousse, 2008, Madeleine Ferrières montre d'ailleurs combien les recettes manuscrites peuvent être utiles à la connaissance de la cuisine ordinaire.

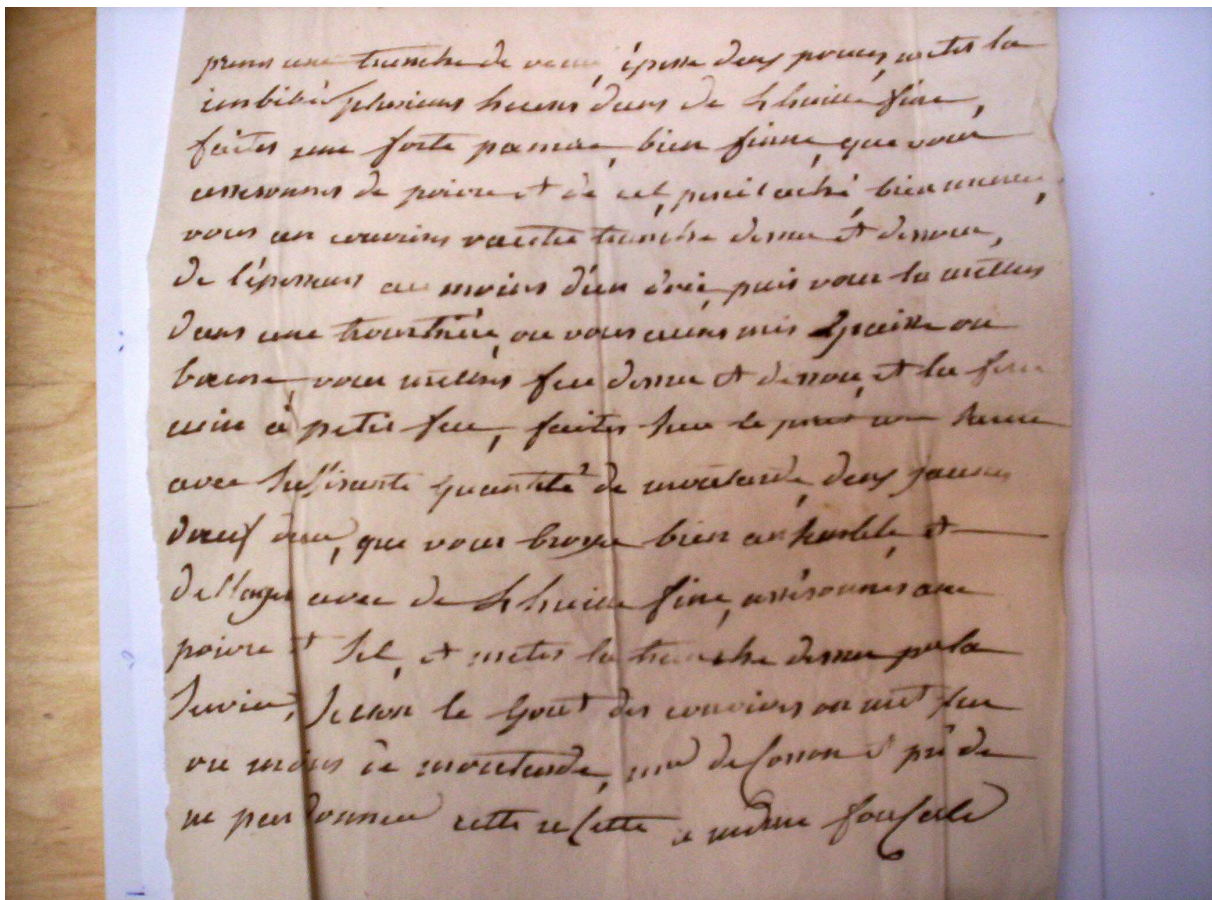
⁶ MEYZIE Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007.

⁷ ROCHE Daniel, *La France des Lumières*, Paris, Fayard, 1993, p. 384.

Quelles recettes ?

Pour bien comprendre la nature et l'usage de ces recettes manuscrites, il est indispensable de s'interroger, dans un premier temps, sur leur présentation matérielle et sur leurs conditions de conservation⁸. Leur existence et leur présentation témoignent principalement de la volonté de transmettre un savoir-faire à l'intérieur d'une famille ou d'une maison.

La plus grande partie de nos recettes se présentent sous la forme de feuillets isolés de petites tailles déposés dans des papiers de familles mêlant des correspondances, des pièces de dépenses ou des inventaires d'objets. Cette recette de tranche de veau conservée dans les papiers d'une famille du Périgord du XVIII^e siècle correspond à ce que l'on trouve dans bon nombre de dépôts d'archives.



Recette de tranche de veau, XVIII^e siècle, Archives départementales de la Dordogne, 8 J 190

Éparpillées dans des fonds variés, ces recettes posent des problèmes de repérage car elles figurent bien souvent dans des dossiers dénommés « divers » par les archivistes du XIX^e siècle qui n'accordaient qu'une place tout à fait minime à ce genre de documents. Leur découverte réclame donc beaucoup de patience et, il faut l'avouer, un peu de chance. Il arrive cependant, au gré des dépôts, que des dossiers « recettes » aient été constitués à l'intérieur des papiers de familles. On remarque alors bien souvent que les recettes de cuisine sont rassemblées avec des remèdes médicaux ou d'autres pièces aussi diverses que des recettes pour nettoyer les latrines, des manières pour empêcher les cheminées de fumer⁹ et autres

⁸ Il convient d'appliquer à ces recettes manuscrites des méthodes et des questionnements assez comparables à ceux mis en œuvre par les historiens du livre ; voir CHARTIER Roger, *Lectures et lecteurs dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Seuil, 1981.

⁹ Archives départementales du Lot-et-Garonne (désormais AD Lot-et-Garonne), 30 J 150.

conseils domestiques. La place des recettes alimentaires dans cet ensemble suggère le rôle avant tout fonctionnel qui leur est assigné.

Beaucoup plus rarement, elles sont regroupées dans un cahier ou un recueil relié uniquement destiné à cet usage. Il s'agit alors de série de recettes à base d'un même aliment ou bien d'un mode de préparation identique comme le ratafia. La marquise de Saint Arnaud en Limousin en 1788 conserve plusieurs recettes à base de cassis, de « la manière de faire le sirop de cassis avec ses feuilles » à la « liqueur de cassis à l'eau-de-vie », toutes recopiées sans doute à partir d'un imprimé puisque les recettes débutent par une présentation des « propriétés du cassis pour l'utilité publique »¹⁰. *Le Traité du cassis contenant ses vertus et ses qualités* plusieurs fois édité au cours du XVIII^e siècle pourrait bien être cette source d'information. Il semble que ce type de présentation sous forme de recueil corresponde parfois aussi à un usage professionnel. C'est sans doute le cas d'un cahier de recettes béarnais anonyme du début du XIX^e siècle dans lequel sont consignées près d'une trentaine de recettes aussi variées que celle de l'hydromel, du saucisson, de la marmelade de fleurs d'oranger ou du bœuf à la mode¹¹. Aucune indication ne permet d'identifier le propriétaire de ce carnet de recettes ni son usage, mais le nombre de recettes, leur nature et le soin apporté à leur recopiage à partir de sources écrites pourraient laisser penser à un hôtelier. Un cahier de recettes périgourdines non daté, mais vraisemblablement de la première moitié du XIX^e siècle, est lui aussi très ciblé dans son contenu, puisque les recettes sont essentiellement des glaces, des crèmes, des liqueurs, des fruits à l'eau-de-vie et des ratafias ce qui pourrait correspondre à l'activité d'un cafetier¹². Ces deux exemples montrent surtout combien il est difficile de repérer la fonction exacte de ces recettes manuscrites.

Le siècle des Lumières offre un autre cadre de conservation intéressant pour quelques recettes de cuisine qui éclairent parfaitement leur rôle dans la transmission de savoir-faire familiaux de génération en génération. En effet, plusieurs de nos recettes figurent à l'intérieur de livre de comptes ou de livres de raison. Ces écrits du for privé dont l'étude a été relancée depuis quelques années par les historiens¹³ se caractérisent par un contenu très diversifié. Particulièrement nombreux dans les archives de la France méridionale, ils sont un réceptacle possible pour nos recettes manuscrites. Soit les recettes rédigées sur des feuillets sont glissées à l'intérieur du livre de raison soit elles sont directement écrites sur le livre bien souvent sur les dernières pages ou sur le revers de la couverture¹⁴. Au début du XVIII^e siècle, dans le livre de raison de Gratien de Raymond, seigneur de Lagarde, noble de l'Agenais, on peut trouver à côté de l'évocation de la naissance de ces enfants, des gages de ses domestiques, de l'état des récoltes de ses métairies ou de l'évocation d'affaires judiciaires, des recettes comme celles de la tourte de lapin ou de la soupe de perdrix¹⁵. Ganet de Sevin, autre noble de la vallée de la Garonne, a quant à lui recopié des recettes de cuisine dans son livre de comptes¹⁶ : dans les années 1770, au milieu des dépenses de nourriture et d'habillement figure ainsi la manière de faire la gelée de groseilles ou celle pour faire le bouillon de grenouille.

¹⁰ AD Haute-Vienne, 17 J 12.

¹¹ AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 603/1.

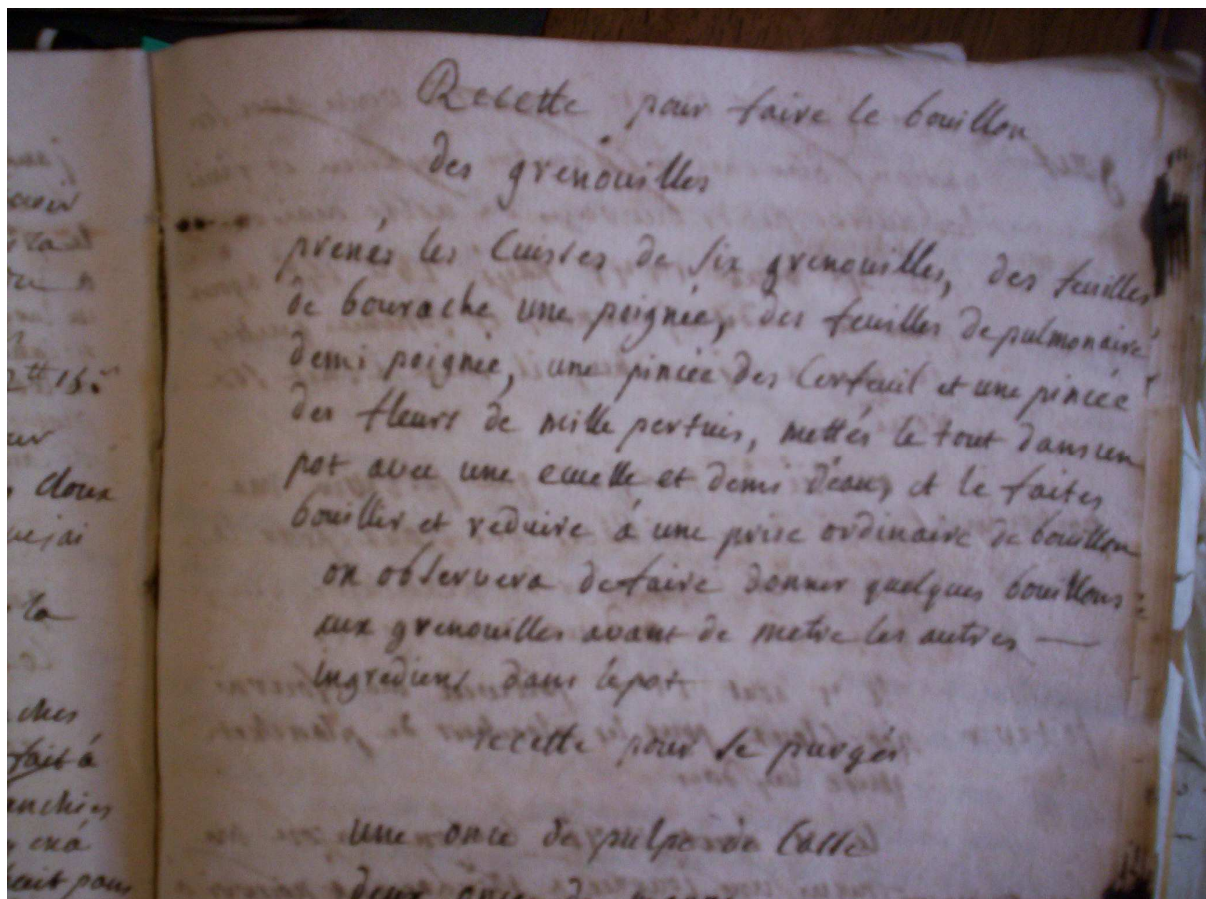
¹² AD Dordogne, 11 J 81.

¹³ CASSAN Michel, sous dir. de, *Les écrits du for privé. Objets matériels, objets édités*, Limoges, Pulim, 2007 ; MOUYSSSET Sylvie, *Papiers de famille. Introduction à l'étude des livres de raison (France, XV^e-XX^e siècles)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007 ; BARDET Jean-Pierre et RUGGIU François-Joseph, *Au plus près du secret des cœurs ? Nouvelles lectures historiques des écrits du for privé en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Presses Universitaires Paris-Sorbonne, 2005 ; TRICARD Jean, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, oct-déc 2002, p. 993-1011.

¹⁴ Cette tendance se vérifie dans la plupart des provinces étudiées. Voir, par exemple, AD Charentes, E 547, livre de raison de Mr de la Roussay contenant une recette pour la pâte d'amandes.

¹⁵ Bibliothèque Municipale de Bordeaux (désormais BM Bordeaux), Ms 2853/3, Journal de Gratien de Raymond, 1703-1709

¹⁶ AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.



Recette pour faire le bouillon de grenouille, livre de raison de Ganet de Sevin (1770-1786), Archives départementales du Lot-et-Garonne, 30 J 150.

La présence de recettes confirme leur dimension pratique et la place de l' « infra-ordinaire » dans ce type de documents¹⁷ ; ils servent à transmettre une information, un savoir-faire à l'intérieur de la famille, puisqu'on sait que la rédaction de ces livres de raison se poursuit parfois sur plusieurs générations¹⁸. Les conditions de conservation de la plupart des recettes semblent donc indiquer qu'elles appartiennent à un patrimoine familial. Copiées sur des feuillets ou dans des livres de raison, elles témoignent d'une volonté de garder trace, mais aussi sans doute de transmettre un savoir-faire alimentaire.

Toutes ces recettes partagent des traits communs de présentation, de style et de rédaction. L'écriture observée est généralement linéaire ; les recettes ne sont pas présentées comme une simple liste d'ingrédients, mais plutôt sous la forme d'un paragraphe rédigé. Par contre, on observe de grandes variations dans la qualité de l'écriture et la lisibilité. Certaines d'entre elles sont rédigées avec une écriture soignée alors que d'autres sont remplies de ratures. On peut penser que, dans le premier cas, la qualité de la présentation est due à la retranscription de la recette à partir d'un support écrit (livres de cuisine, journaux). Dans le second cas, les ratures sont sans doute le résultat d'une copie sous la dictée d'un tiers ou à partir de la mémoire du rédacteur ; dans les livres de raison, ce type de recette servirait alors à la « fixation de [la] mémoire volatile » de l'oralité¹⁹. Une recette du gâteau recopiée par Ganet de Sevin contient ainsi bon nombre de ratures au niveau de la quantité des ingrédients à

¹⁷ Sur le problème des faits ordinaires dans les livres de raison, voir MOUYSSSET S. , *op. cit.* , p. 183-184.

¹⁸ BARBIER Jean-Marie, *Le quotidien et son économie. Essai sur les origines historiques et sociales de l'économie familiale*, Paris, CNRS, 1981.

¹⁹ MOUYSSSET S. , *op. cit.* , p. 193.

utiliser qui correspondent peut-être à un ajustement des proportions²⁰. Quelques recettes manuscrites sont également marquées par des traces de saleté ou de graisse qui suggèrent l'utilisation pratique de cette information alimentaire en cuisine.

Le vocabulaire employé confirme cette vocation utilitaire. Le langage quotidien domine largement et les mots techniques que l'on retrouve plus fréquemment dans les recettes des livres de cuisine imprimés sont rares. Le style direct est courant avec des formules comme « prenez... ajoutez ». Quant à la nature des informations de base, elle est bien souvent la même. On trouve habituellement dans ces recettes la mention des ingrédients et bien souvent la manière de les choisir : des noix bien vertes, par exemple, ou des prunes bien blanches pour en faire de la confiture ; « un peu de la meilleure eau de vie » pour préparer de la liqueur de noix²¹. Les quantités sont précisées ce qui n'est pas toujours le cas dans les traités culinaires du temps. Pour préparer le sirop d'orgeat selon les indications d'une recette de famille périgourdine du XVIII^e siècle :

« Sur une livre de sucre, il faut un quart d'amandes amères et demi quart de douces, les mettre dans de l'eau chaude pour les peler, puis les bien faire piler dans un mortier, et mettre avec environ une once de graisses de citrouille et de melon ; quand cela est bien pilé ensemble, on met dessus cette pate deux petits verres d'eau de fontaine avec laquelle on broye bien l'amande, et puis on la passe à travers un linge bien épais, on fait la même chose pendant trois fois ; quand cette expression est faite, on la met dans le sirop qu'on a fait auparavant et qu'on a laissé refroidir, puis on remet sa bassine sur le feu, et on finit de faire cuire le sirop, un quart d'heure suffit ; comme ce sirop monte comme du lait, il faut toujours le remuer, et avant de l'oter de dessus le feu, il faut y mettre deux bonnes cuillères d'eau de fleur d'oranger »²².

Les temps de préparation sont aussi stipulés mais pas toujours avec une aussi grande précision que dans la recette précédente. Une recette intitulée « Manière de faire la gelée de verjus pour s'en servir dans la cuisine » note, par exemple, qu'il faut faire bouillir les raisins dans de l'eau « jusqu'à ce qu'il soit assez cuit de manière à pouvoir l'exprimer, puis il faut faire cuire ce liquide à petit feu » et la recette indique : « On connaîtra s'il est assez cuit en le mettant dans une cuillère et le laissant refroidir, lorsqu'il commencera à filer, il faut prendre garde qu'il ne soit trop cuit »²³. Ces annotations suggèrent une certaine part d'improvisation et surtout une grande liberté laissée à l'appréciation du cuisinier ou de la cuisinière. Dans une recette de massepain, après avoir ajouté aux amandes trempées dans l'eau divers ingrédients, il faut « les pilez avec 4 ou 5 coups de mortier en les travaillant comme vous l'entendez »²⁴. Mais cette approximation n'est pas toujours de mise puisque « la manière de faire la soupe de perdrix » notée dans un livre de raison agenais précise bien que dès 7 heures du matin, il faut faire bouillir ensemble chapon, mouton, oignons et carottes²⁵. Parfois, la manière d'utiliser tel ou tel ustensile est notée nous éclairant par la même ponctuellement sur quelques techniques de cuisine. Ainsi, une tourtière, instrument que l'on rencontre dans les inventaires après décès de manière immobile, prend ici vie en servant à la préparation de tranches de veau accompagnée de moutardes et de jaunes d'œuf ou bien encore à la réalisation d'œufs farcis aux herbes et aux truffes²⁶. Dans la forme, on constate que ces recettes se rapprochent étroitement des remèdes médicaux : même présentation, même support, même organisation ; remèdes et

²⁰ AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

²¹ AD Lot-et-Garonne, 30 J 133.

²² AD Dordogne, 22 J 86, archives Beaumont Beynac.

²³ AD Dordogne 2 J 966.

²⁴ AD Lot-et-Garonne, 30 J 133.

²⁵ BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2853/3.

²⁶ AD Dordogne, 22 J 86.

recettes partagent donc sans doute la même origine et la même vocation si bien que la frontière entre les deux est parfois bien floue. Il est ainsi courant de rencontrer au côté des recettes purement culinaires d'autres comme celle du « bouillon de grenouilles », à but thérapeutique, mais dont la réalisation est tout à fait proche d'une recette alimentaire. La présence de noix de veau dans une gelée de cerfeuil pour soigner témoigne des chevauchements permanents que l'on peut observer²⁷.

La généalogie des recettes manuscrites

Parvenir à repérer l'origine de ces recettes et à reconstituer l'itinéraire de cette information alimentaire est une tâche particulièrement délicate. À l'heure actuelle, seules des pistes de réflexions qui méritent assurément d'être approfondies et vérifiées peuvent être présentées. Deux types de généalogies peuvent être cependant être dégagées : la première puise dans les traités de cuisine, la seconde, plus difficile encore à saisir, prend place dans une circulation avant tout orale de ces savoir-faire alimentaires à l'intérieur de réseaux familiaux et amicaux.

La forme standardisée de certaines recettes montre qu'elles sont copiées ou tout du moins inspirées de modèles imprimés. Dans la France de l'époque moderne, les recettes de cuisine imprimées figurent essentiellement dans des livres de cuisine. Avant de savoir si nos recettes proviennent de ces traités, il faut essayer d'évaluer dans un premier temps la diffusion de ces ouvrages dans les provinces méridionales du XVII^e au XIX^e siècle. Si on prend l'exemple du Sud-Ouest aquitain²⁸, on constate que les livres de cuisine restent plutôt rares dans les bibliothèques. Parmi les ouvrages repérés grâce aux inventaires après décès et aux pièces de dépenses, *La Cuisinière bourgeoise* de Menon est le seul à apparaître à plusieurs reprises de la seconde moitié du XVIII^e siècle jusqu'au début du XIX^e siècle, ce qui confirme son statut de best-seller²⁹. Mais ces livres figurent avant tout dans les milieux nobiliaires les plus aisés démontrant que leur usage reste cantonné à quelques cercles restreints. Il est finalement extrêmement rare de trouver un personnage comme Gontier de Biran, riche notable de Bergerac, possédant à la fin du XVIII^e siècle 2 exemplaires de *La Cuisinière bourgeoise*, *Les Soupers de la Cour* et les 3 volumes du *Cuisinier royal et bourgeois* de Massalot³⁰.

D'autre part, il est tout à fait exceptionnel qu'une recette manuscrite fasse référence à sa source. Pourtant, parmi notre corpus, plusieurs recettes permettent de repérer quelques généalogies. Ainsi, le ratafia de cerises tiré d'un fond privé du Périgord est directement inspiré du *Maitre d'hôtel Confiseur* de Menon puisque cette recette notée sur un feuillet est explicitement nommée « Ratafia de cerises tiré du maître d'hôtel confiseur ».

« Prenez des belles cerises bien mures sans être gater que vous mettrez dans une terrine avec la moitié de framboises et quart de guines noires écrasés le tout ensemble avec les mains otez les noyaux que vous concassés dans un mortier et les remetés avec les services et framboises laissez cuire le tout ensemble pendant quatre ou cinq jour que vous les passerez dans un tamis et en presseres bien le marc vous mesures ce jus et sur deux pintes vous y mettrés deux pintes d'eau de vie avec une livre de sucre et un petit baton de canelle mettez votre ratafia dans une cruche que vous aurez soin de bien boucher laissez le deux mois avant que de le passer à la « chausse » lorsqu'il sera bien clair vous le mettrez dans des bouteilles. »³¹

²⁷ Archives Municipales de Bordeaux (désormais AM Bordeaux), Ms 44.

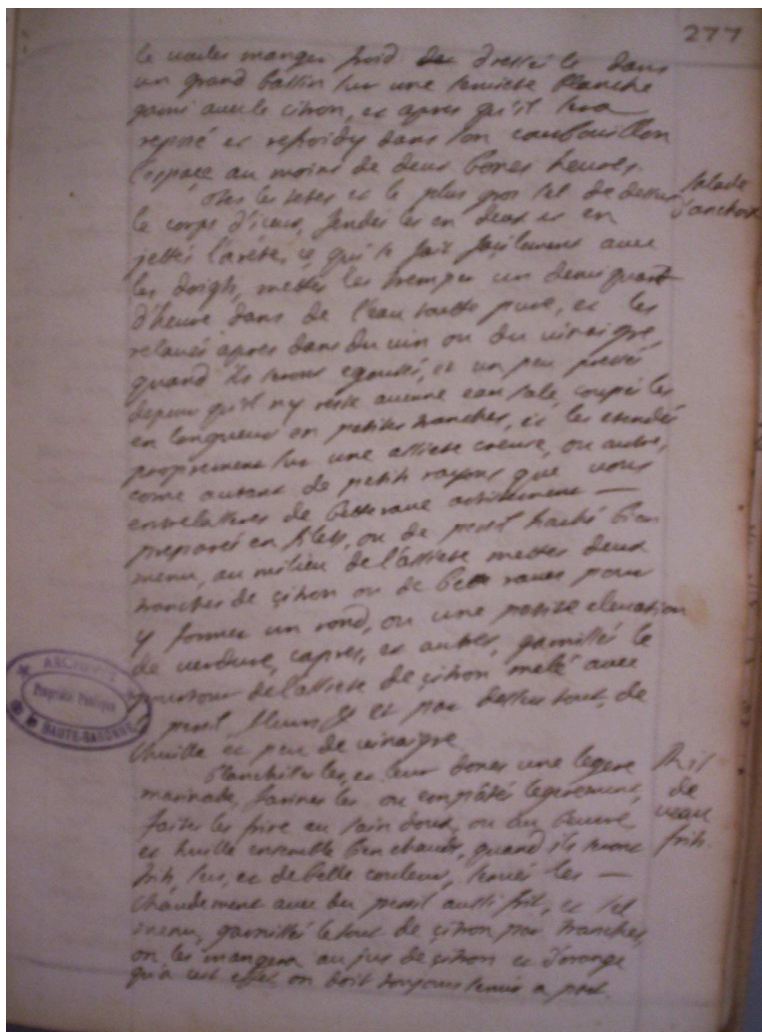
²⁸ MEYZIE P. , *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, thèse de doctorat de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2005, tome I, p. 74.

²⁹ AD Dordogne, 2 J 787, de Teyssières, 23 juillet 1772 ; AD Dordogne, 3 E 1821, Dauphin Révolte du Grand Champ, 31 mars 1783 ; AD Landes, 1 Q 147, de Batz, ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274, Maguin, 21 août 1815. GIRARD Alain, art. cit.

³⁰ AD Dordogne, 1 Q 581, dossier 21, inventaire des biens de Joseph Gontier de Biran, 11 février 1793.

³¹ AD Dordogne J 1827.

Cette recette reprend mot à mot ce que l'on peut retrouver dans le livre de Menon. De manière encore plus nette, Jean Lestrade, abbé dans les environs de Toulouse au XVIII^e siècle, précise que les très nombreuses recettes qui figurent sur près de 33 pages dans son livre de raison sont copiées dans *l'Art de bien traiter* dont le titre apparaît clairement dans la marge³².



Recette de salade d'anchois recopiée dans le livre de raison de l'abbé Jean Lestrade, XVIII^e siècle, Archives départementales de la Haute-Garonne, 45 J 62.

Or, la comparaison entre les recettes manuscrites du livre de raison et les recettes imprimées de ce livre de cuisine de 1674 attribué à l'auteur anonyme L.S.R.³³ confirme clairement que le curé a consulté cet ouvrage pour en recopier de manière exacte les recettes. La recette de la salade d'anchois notée dans le livre de raison du curé est totalement conforme à celle que l'on trouve dans le livre imprimé³⁴ ; il en est de même pour celle des culs d'artichauts en compote comme pour toutes les autres. Une autre méthode peut également servir à montrer qu'une partie des recettes manuscrites sont la copie de livre de cuisine. Il suffit pour cela de les comparer les unes aux autres et l'on remarque alors que, dans certain cas, elles sont

³² AD Haute-Garonne, 45 J 62.

³³ VICAIRES Georges, *Bibliographie gastronomique. La cuisine, la table, l'office, les aliments, les vins, les cuisiniers, les gourmands et les gastronomes, l'économie domestique, facéties, dissertations, singulières, pièces de théâtre, etc.*, Paris, Rouquette et fils, 1890.

³⁴ SABBAN François et SERVENTI Silvano, *La Gastronomie du Grand Siècle. 1000 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998.

parfaitement identiques. Une recette pour des prunes se retrouve ainsi quasiment mot pour mot à la fois dans des papiers de familles à Bordeaux et en Périgord à la fin du XVIII^e siècle³⁵. Les ingrédients sont les mêmes, les conseils semblables et surtout la formulation est totalement identique ce qui semble suggérer que nous avons ici deux recettes recopiées à la même source écrite, sans doute un livre ou un journal. L'absence de régionalisme du vocabulaire dans la plupart des recettes étudiées semble accréditer cette origine. Pouvoir repérer dans quelle mesure les livres de cuisine dont les éditions se sont multipliées au cours de la période³⁶ ont pu servir de source d'inspiration aux recettes manuscrites est une tâche extrêmement délicate, mais qui révèle la pénétration, certes limitée, mais tout du moins réelle d'une information alimentaire généralement parisienne dans le milieu des élites provinciales tant urbaines que rurales. Les journaux peuvent avoir un rôle similaire dans ce processus. Les *Annonces, Affiches et Avis divers*, par exemple, sont des journaux provinciaux qui peuvent contenir des conseils ménagers, des remèdes mais aussi des recettes³⁷. Le *Journal de Guyenne* dans un « avis sur les asperges » paru en 1785 propose ainsi une sauce à base d'huile, de vinaigre, de sel, de poivre et de jaunes d'œufs incorporés en dehors du feu pour remplacer la sauce blanche à base de beurre qui accompagne habituellement les asperges et qui est jugée ici indigeste. Et l'article d'ajouter « Il y a déjà un grand nombre de maison à Paris où on ne mange pas les asperges autrement, & l'on s'en trouve bien »³⁸, témoignant ainsi du rôle de ces journaux dans la diffusion d'informations et de modes en provenance de la capitale.

Mais une partie des recettes manuscrites provient vraisemblablement de sources d'informations orales que l'historien d'aujourd'hui peut difficilement appréhender. Ces savoir-faire alimentaires sont transmis à l'intérieur de la famille ou de réseaux amicaux avant d'être couchés par écrit sur des feuillets ou dans des livres de raison. Dans ce cas, il s'avère quasiment impossible bien évidemment de retracer l'itinéraire de cette information en dehors de quelques annotations très ponctuelles. Dans une recette béarnaise, par exemple, il est mentionné qu'elle a été fournie par un ami officier³⁹ ; la « méthode pour faire de bonnes saucisses » conservée par Mme Tournier, épouse du premier président du Parlement de Toulouse en 1702, a été donnée par une certaine Mme Soupé que nous n'avons pu identifier, mais qui pourrait être une amie de la famille⁴⁰. Cependant, le style parfois très « oral » de certaines recettes peut laisser penser qu'elles ont été rédigées sous la dictée de quelqu'un. Elles pourraient alors servir à conserver la trace écrite du savoir-faire de la cuisinière de la maison. De manière générale, cette volonté des élites, notamment rurales, de donner une forme écrite à ces recettes témoigne de leur intérêt pour l'alimentation, intérêt qui ne se limite pas à la surveillance des dépenses de bouche, mais porte aussi sur la manière de préparer les aliments⁴¹. Mais, à propos de l'origine de ces recettes, il est bien évident que des questions demeurent pour l'instant dans l'ombre : comment s'élabore ce savoir-faire culinaire ? Est-ce une création originale *ex-nihilo* ou bien le fruit d'inspirations multiples ? Il resterait aussi à

³⁵ AM Bordeaux Ms 44 et AD Dordogne, 2 J 966.

³⁶ HYMAN P. et M. , « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV^e et le XIX^e siècle » dans FLANDRIN J-L. , *op. cit.* , p. 643-655.

³⁷ Par exemple, on trouve dans les *Annonces, affiches et avis divers* du 12 juillet 1752 conservées dans les papiers de la famille périgourdine D'Abzac de la La Douze « la recette des remèdes de Mlle Jeanne Stephens pour guérir la purie et la gravelle, avec la manière de les préparer et de les donner, publiée par ordre du parlement d'Angleterre ». AD Dordogne, 23 J 45.

³⁸ AM Bordeaux, 184 C 3, *Journal de Guyenne*, 20 mai 1785.

³⁹ AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 6034.

⁴⁰ AD Haute-Garonne, 49 J 32, recettes et remèdes d'Eléonore de Thézan, épouse de Jean-François Tournier, président à mortier du parlement de Toulouse.

⁴¹ MEYZIE P. , « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles) », *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie COCULA & Michel COMBET, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, septembre 2007, Pessac, Ausonius, 2008, p. 213-228.

déterminer à qui ces recettes sont véritablement destinées : aux descendants pour la conservation et de transmission de savoir-faire à l'intérieur de la famille ? Au cuisinier ou à la cuisinière de la maison en vue de leur mise en pratique ou bien encore pour l'usage domestique de la maîtresse de maison afin d'éviter tout oubli ou erreur ? L'étude du contenu de ces recettes manuscrites méridionales est une voie à suivre pour mieux comprendre leur rôle exact et tenter de déterminer quelle peut être leur utilisation quotidienne.

La transmission d'un savoir-faire alimentaire original ?

Les résultats de cette analyse dont nous ne présentons ici qu'une esquisse révèle déjà une certaine cohérence d'ensemble. Du Béarn au Limousin, on retrouve sensiblement le même type de recettes avec une très large domination des liqueurs, eau-de-vie et sirops : des ratafias de cerises, des eaux-de-vie de noix, de l'hypocras et des sirops d'orgeat constituent bon nombre des recettes de notre corpus (38 %). En seconde position, les recettes de confitures sont aussi assez bien représentées (12.5 %). À l'inverse, les recettes de cuisine à proprement parler sont relativement rares. Les recettes à base de viandes ou des poissons restent tout à fait exceptionnelles comme cette soupe de perdrix et cette tourte de lapin figurant dans le livre de raison de l'Agenais Gratien de Raymond dans la première moitié du XVIII^e siècle⁴². Les recettes de plats de poisson, viande ou légumes constituent moins de 10 % de l'ensemble. Seules les pâtisseries et les crèmes sont un peu plus présentes (16 %) avec plusieurs recettes de massepains ou de gâteaux⁴³. Ce qui prévaut finalement, ce sont les conseils et méthodes de conservation qui concernent près de 2/3 des recettes : la conservation des fruits dans l'eau-de-vie et sous forme de confiture ou bien la conservation des viandes en salaisons comme le jambon. Ces recettes qui concernent pour une bonne part le monde des campagnes ont avant tout pour fonction d'assurer un approvisionnement durable de la maison et la meilleure utilisation possible des ressources agricoles tout au long de l'année ; elles offrent ainsi l'opportunité de réduire le recours aux circuits commerciaux en prolongeant la durée de consommation de produits comme la viande, la graisse ou les fruits. Ces recettes manuscrites sont donc bien des recettes domestiques. Par conséquent, la plupart d'entre elles ne sont peut-être pas inspirées des livres de cuisine de l'époque qui ne contiennent guère ce type de recettes. Ainsi, dans la *Cuisinière bourgeoise* de Menon⁴⁴, la manière d'accommoder le jambon consiste à le faire cuire dans une marmite remplie d'eau et de vin rouge pendant 5 ou 6 heures à très petit feu accompagné d'oignons, de fines herbes et d'un peu de poivre afin d'être servi froid en entremets, c'est-à-dire à le cuisiner au sens propre, alors que les recettes manuscrites de jambon que nous avons pu trouver portent sur la meilleure manière de conserver un jambon en le faisant sécher. Elles proposent souvent la même méthode ; il s'agit de saler le jambon, de le tremper dans des herbes comme le thym, le laurier, le romarin, le foin et serpolet avant de le fumer⁴⁵. Le goût de ces jambons devait être particulièrement relevé puisque certaines recettes préconisent de les frotter avec du vinaigre et du poivre. Le plus souvent, ces conseils alimentaires ne font pas appel à des techniques avancées. Il s'agit simplement de faire bouillir, de verser, de tourner, etc.... Ici, pas de savoir-faire professionnel, juste des gestes quotidiens adaptés à toute ménagère. Pour les boissons, comme le ratafia, par exemple, il faut laisser simplement infuser le breuvage plusieurs jours au soleil, technique que l'on rencontre dans bon nombre de recettes⁴⁶. Ces recettes ne nécessitent donc

⁴² BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2853/3.

⁴³ AD Dordogne, 1 J 1606 ; AD Lot-et-Garonne, 30 J 150 ; AM Bordeaux, Ms 44.

⁴⁴ MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1748.

⁴⁵ AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XCIV, recettes diverses et AD Dordogne, 2 J 966.

⁴⁶ Voir, par exemple, celle du sirop de vinaigre à base de framboise et de vinaigre rouge qu'il faut laisser infuser 15 jours au soleil (AD Gironde, 10 J 12).

pas l'usage d'ustensiles spécialisés. Des pots à cuire et plus tard des casseroles suffisent à leur réalisation. Ce n'est pas une information technique sur la cuisine que l'on peut saisir dans ces recettes manuscrites, mais plutôt un savoir-faire ménager. Ce constat pourrait d'ailleurs suggérer qu'il vaudrait peut-être mieux chercher la source de cette information du côté des ouvrages sur la gestion de la maison ou l'entretien des terres agricoles tels *Les Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons (1654) ou le *Dictionnaire universel d'agriculture et de jardinage, de fauconnerie, chasse, pêche, cuisine et manège* de La Chesnaye du Bois (1751) largement diffusés au cours de la période.

Malgré leur simplicité, toutes ces recettes témoignent d'une évolution des goûts ; elles sont le reflet de la lente transformation des consommations du XVII^e au XIX^e siècle dans les provinces françaises. En premier lieu, elles attestent de l'appropriation de nouveaux aliments. Ainsi, le sucre tient une place essentielle dans bon nombre de recettes. L'attrait des saveurs sucrées et la large pénétration du sucre dans les habitudes alimentaires à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle sont donc ici clairement confirmés⁴⁷. Les confitures sèches, c'est-à-dire les pâtes de fruits, sont bien présentes et le sucre sert à conserver la plupart des fruits (prunes, abricots, cerises, etc.), mais aussi des culs d'artichauts⁴⁸. La pomme de terre est un deuxième exemple de l'adoption de nouveaux produits révélée par ces recettes et que l'on voit peu à peu apparaître au début du XIX^e siècle dans une recette comme celle d'un soufflé à base de pomme de terre⁴⁹ ou une méthode pour faire de la fécule de pomme de terre⁵⁰. Même la tomate dont l'adoption en France fut plutôt lente figure dans une recette du début du XIX^e siècle sur la « manière de faire la moutarde aux tomates »⁵¹. En second lieu, ces recettes rendent parfois compte d'innovation dans les manières de préparer les aliments. L'utilisation croissante des aromates indigènes, par exemple, confirme que ces recettes manuscrites suivent les évolutions de l'art culinaire initiées depuis la fin du XVII^e siècle. La recette de la sauce au vin de Champagne conservée dans les papiers de la famille bordelaise de Navarre montre qu'au XVIII^e siècle les modes culinaires pénètrent chez les élites provinciales : cette sauce à base de beurre, de bouillon, de Champagne et de vin blanc de Graves le tout relevé par des aromates indigènes (oignons, persil, échalote) illustre bien les nouvelles orientations de la cuisine⁵².

L'étude de ces recettes manuscrites permet-elle toutefois de déceler des tendances régionales qui feraient d'elles des supports de la transmission d'une culture alimentaire régionale, d'une sorte de patrimoine alimentaire ? L'art de la conservation des aliments mis en évidence par ces recettes correspond finalement assez bien aux consommations locales⁵³. C'est le cas pour les salaisons de jambon, mais c'est encore plus vrai pour le confit. La conservation des aliments dans la graisse est une caractéristique de la table du Sud-Ouest illustrée par les menus, les livres de comptes ou les récits de voyage. Parmi les recettes étudiées figure, par exemple, celle d'une méthode pour conserver les saucisses notée dans un livre de raison agenais du siècle des Lumières ; les saucisses sont ici séchées avant d'être placées dans la graisse⁵⁴. L'usage des matières grasses dans les recettes rejoint aussi les orientations générales de la cuisine locale comme ces beignets qui doivent être plongés dans un bain de graisse (sans doute de porc) selon une recette agenaise du début du XVIII^e siècle⁵⁵.

⁴⁷ QUELLIER Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e- début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, p. 195-196.

⁴⁸ AD Lot-et-Garonne, 30 J 133.

⁴⁹ AD Lot-et-Garonne, 96 J 6.

⁵⁰ AD Dordogne, 22 J 86 et FERRIERES M. , *op. cit.* , p. 333.

⁵¹ AD Dordogne, 22 J 86.

⁵² AM Bordeaux, Ms 44.

⁵³ MEYZIE P. , *La table du Sud-Ouest...*, *op. cit.* , p. 275-282.

⁵⁴ AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

⁵⁵ BM Bordeaux, Ms 2853/3.

Le choix des graisses dépasse d'ailleurs le simple usage culinaire puisque dans une « recette pour faire desenfler le ventre d'une personne » de la fin du XVII^e siècle, il faut faire fricasser de la viande de bœuf dans la graisse d'oie avant de se l'appliquer sur le ventre⁵⁶. Ces recettes manuscrites sont ici un vecteur dans la transmission de goûts régionaux. On constate, par exemple, un usage marqué des épices et des aromates qui correspond bien à une cuisine méridionale relevée. Les épices sont partout, des recettes de liqueurs aux méthodes pour garder les jambons. Pour préparer du ratafia de muscat, il faut ainsi recourir à du girofle et du poivre⁵⁷ ; pour préparer l'eau de coing, il faut ajouter du clou de girofle, de la cannelle et de la coriandre selon une recette périgourdine du XVIII^e siècle⁵⁸. Parmi ces épices, la cannelle et le girofle sont les plus fréquentes dans nos recettes ce qui correspond aussi aux tendances de la cuisine du temps dans cette province. Enfin, ces recettes témoignent parfois de la présence de produits et de plats emblématiques. Plusieurs recettes de millas, pâtisserie à base de farine et de sucre, conservées dans les papiers de famille du début du XIX^e siècle s'inscrivent dans cette catégorie⁵⁹. De même, les recettes de liqueur ou d'eau de noix⁶⁰ notées à plusieurs reprises sont bien le reflet de goûts régionaux même si ceux-ci tiennent, nous l'avons vu, une place secondaire par rapport à des recettes domestiques très normalisées.

Bon nombre de questions restent donc en suspens et seule la collecte élargie de ces recettes manuscrites qui sommeillent dans les archives permettra d'apporter quelques réponses. Toutefois, l'existence même de ces recettes témoigne de la diffusion d'informations issues de l'imprimé chez les élites rurales provinciales y compris dans les campagnes⁶¹. Les nouveaux goûts et les nouveaux savoir-faire pénètrent sans doute en partie par cette voie dans les habitudes alimentaires de ces milieux sociaux. Mais ces informations qui influencent les consommations circulent également à l'intérieur des familles grâce aux recettes recopiées dans les livres de raison et aux conseils domestiques échangés entre amis. Ces recettes manuscrites permettent donc d'entrevoir une cuisine « réelle » des ménages plus éloignée des normes et plus proche des pratiques⁶². Mais cette information apparaît avant tout comme une information utilitaire : comment conserver au mieux les produits du jardin ou du verger ? Comment garder le jambon le plus longtemps possible ? Le nombre réduit de recettes de cuisine suggère que la recherche des plaisirs gourmands à travers le recopiage des recettes tel que l'on peut l'observer aujourd'hui n'a guère encore conquis les habitudes alimentaires. Le seul vrai gourmand qui prend soin de recopier un grand nombre de recettes tirées de *l'Art de bien traiter* est finalement ce prêtre toulousain qui vient apporter une pierre supplémentaire à la légende du clerc gourmand si souvent mis en exergue par la littérature du XVIII^e siècle⁶³. Dans un monde où la diffusion du livre reste limitée⁶⁴, celui-ci avait sans doute une position privilégiée pour accéder à ce genre d'informations⁶⁵, mais la question reste posée de savoir si ce prêtre gourmand les mettait en pratique.

⁵⁶ AD Haute-Garonne, 12 J 33, livre de comptes de maison anonyme de la fin du XVII^e siècle.

⁵⁷ AD Dordogne, 2 E 1739 (3) famille de Chamisac de Machefer.

⁵⁸ AD Dordogne, 1 J 1667.

⁵⁹ Archives privées famille de Pontac, non classées ; AD Dordogne, 1 J 1606.

⁶⁰ AD Dordogne 2 J 966, 2 E 1805(87) ; AD Lot-et-Garonne, 30 J 133.

⁶¹ Sur la diffusion du livre dans les campagnes du XVIII^e siècle, voir SAUVY Anne, « Le livre aux champs », dans CHARTIER R. et MARTIN H.-J., sous dir. de, *Histoire de l'édition française. Le livre triomphant 1660-1830*, Paris, Fayard, 1990, p. 559-578.

⁶² FERRIERES M. « Nourritures provençales : à propos de l'invention d'une tradition », *Provence historique*, octobre-décembre 2004, p. 409.

⁶³ Sur le thème de la gourmandise au siècle des Lumières, voir MEYZIE P., sous dir. de, *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, 1^{er} semestre 2008.

⁶⁴ CHARTIER R., *Lectures et lecteurs...*, op. cit.

⁶⁵ ROCHE Daniel, *La France des Lumières*, op. cit. p. 122.

Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles)

« Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Éditions, Bordeaux, 2008, p. 213-228.



" Il n'était pas rare de voir arriver à l'heure du dîner, douze ou quinze convives non attendus. Les hommes et les jeunes femmes venaient à cheval, chacun suivi de deux ou trois domestiques. [...] Les provisions de bouche étaient faites en vue de ces éventualités et la cuisine de Mayac était renommée "¹. Voilà en quels termes le marquis de Saint-Aulaire dépeint l'hospitalité et la qualité de la table que l'on peut trouver dans le château de Mayac en Périgord au milieu du XVIII^e siècle. Le château apparaît ici comme un haut-lieu gastronomique où se réunissent les élites de la région. Se nourrir est bien un acte quotidien, mais qui prend des dimensions différentes selon le moment : repas de tous les jours, banquet festif ou dîner d'apparat. Dans tous les cas, le château offre un cadre original, à la fois lieu de production, lieu de consommation et lieu de mise en scène du pouvoir. Afin de sortir d'une vision parfois trop schématique qui tendrait à enfermer la table des élites dans l'autoconsommation et le luxe ostentatoire de repas pantagruéliques², il nous semble intéressant d'essayer de comprendre que le château apparaît au contraire comme un relais, une synthèse originale entre des habitudes de consommation rustiques profondément ancrées dans leur environnement immédiat et des goûts alimentaires à la mode faisant pénétrer au cœur des campagnes aquitaines des saveurs venues d'ailleurs. Cette orientation plus nuancée est aussi une voie pour tenter de saisir la complexité des goûts d'élites aquitaines aux profils

¹ Dusolier 1935.

² Les montagnes de nourriture et les excès de la table du passé sont des lieux communs chez de nombreux érudits du XIX^e siècle lorsqu'ils évoquent les habitudes alimentaires de la noblesse du Sud-Ouest ; sur ce sujet, voir Meyzie, 2007.

extrêmement variés et parfois discordants³, entre d'un côté une table de fête marquée par le raffinement et le bon goût et de l'autre des repas quotidiens plus modestes où les tendances régionales sont plus manifestes. Loin d'être une contradiction, ces situations révèlent au contraire toute la complexité des comportements alimentaires chez des élites provinciales qu'il semble difficile d'enfermer dans des conduites de distinction sociale permanentes⁴.

Pour mener à bien cette analyse de la table des châteaux sous toutes ces facettes, le recours à des sources multiples est une nécessité. Or, le Sud-Ouest aquitain, du Béarn au Périgord, offre une documentation riche et pertinente dans ce domaine. Les menus conservés dans les archives privées éclairent la table des jours de fête, les livres de comptes donnent une vision parfois très détaillée de la nourriture quotidienne et les inventaires après décès auxquels on peut ajouter les inventaires des biens des émigrés au moment de la Révolution permettent d'appréhender les habitudes de consommation à travers la vaisselle, les batteries de cuisine et parfois les réserves alimentaires. Le "braconnage" à travers les archives offre en outre quelquefois la possibilité d'élargir notre corpus à des recettes, des comptes de métairies ou des listes des produits de la chasse.

La table des châteaux aquitains, à travers sa diversité, s'inscrit dans des espaces multiples, ceux de proximité qui conduisent à recourir aux ressources locales et valorise l'autoconsommation, mais aussi ceux plus lointains représentés par des produits du commerce venus de la ville et d'origine parfois exotique qui font du château un lieu d'acculturation soumis à l'influence des modes et marqué par les principes du bon goût. Illustration de cette synthèse, plusieurs menus notamment révèlent une table de qualité dans l'air du temps qui reste aussi profondément enracinée dans son environnement.

LE CHÂTEAU, CENTRE DE PRODUCTION ET ALIMENTS DU « TERROIR »

L'autoconsommation est un idéal souvent mis en avant par les élites rurales, en particulier par la noblesse⁵. Pouvoir se nourrir avec les aliments tirés de ses propriétés, de ses droits seigneuriaux ou de diverses redevances est une aspiration pour de nombreux châtelains. La table doit donc être le reflet de ces ressources offertes par l'environnement autour du château. Mr de Lapanouze reçu en 1825 par la famille d'Abzac dans son château de Montastruc en Périgord rend bien compte de cette insertion profonde du château dans son milieu lorsqu'il écrit : " Quoique nous fussions quelquefois plus de vingt, on eut dit que le château s'approvisionnait par enchantement et que Mlle Louise comme ce général de l'antiquité n'avait qu'à frapper la terre du pied pour en faire sortir des légions de choses de toutes espèces "⁶. Au-delà des facilités d'approvisionnement mis en exergue par la référence à l'Antiquité et des bienfaits d'une nature nourricière inspirée des humanistes de la Renaissance⁷, le témoignage de Mr de Lapanouze qui évoque quelques lignes auparavant le rôle essentiel des métairies dans l'alimentation de la maison, montre que le château sait parfaitement profiter des produits locaux.

Les réserves alimentaires inventoriées par les notaires sont un des premiers indices qui confirment cette volonté de vivre de son sien. Il est ainsi courant de trouver des stocks de vin, de graisse, de viandes salées ou de confits entreposés dans différentes pièces. En 1742, le

³ La notion de profils discordants permet de mieux prendre en compte les variations du comportement social chez chaque individu en fonction des moments et des domaines de la pratique ; pour une présentation de ce type d'analyse, voir Lahire 2006.

⁴ Nous avons déjà eu l'occasion d'analyser cette identité alimentaire plurielle dans le cadre urbain à travers l'exemple bordelais de Marie-Joséphine de Galatheau ; Meyzie 2007, 32-54.

⁵ Quellier 2004, 66-78.

⁶ AD Dordogne, Ms 24, Voyage fait dans le Périgord et le Quercy l'année 1825 par Mr et Mme de Lapanouze.

⁷ Jeanneret 2007, 211-220.

comte de Taillefer conserve ainsi avec soin dans son château de Barrière bon nombre de denrées issues vraisemblablement de ses propriétés : dans le grenier, le notaire mentionne tout d'abord du froment, des barils d'huile (sans doute de noix), un saloir, 11 barriques de vin ; il trouve ensuite dans la cuisine une marmite servant de saloir avec 4 petits jambons⁸. Marthe de Raymond range aussi dans les placards de son château lot-et-garonnais de Saint-Massel des pots de cuisses d'oie, des pots de graisse, du cochon salé ; dans la cour, on trouve également des poules, des canards et des dindons⁹. Cette place des produits du " terroir " rejaillit également dans les comptes où gibiers, volailles, fruits et légumes occupent une place importante : épinards, carottes, poulets, chapons, perdrix, oignons, choux ou cerises font partie des consommations les plus courantes.

Cette valorisation économique et culturelle de l'autoconsommation passe également par la préparation sur place de nombreux produits de longue conservation pour éviter d'avoir à recourir aux marchés et pour garder le plus longtemps possible des denrées saisonnières offertes par les terres. Ainsi les salaisons sont un savoir-faire largement installé dans les châteaux aquitains. Une recette comme la " méthode pour saler et accommoder les jambons " conservée dans les archives du château des Jauberts, propriété de la famille de Pontac près de Langon, suggère que ce type de provisions domestiques fait partie des nourritures de base de la maison¹⁰. L'art des confitures est lui aussi très répandu et les maîtresses de maison n'hésitaient pas elle-même à consacrer du temps à ce genre d'activités. Tout le matériel nécessaire figure dans les inventaires où le notaire recense bassines et pots à confiture ; on trouve même dans le château des Gristau en Albret un cabinet tout spécialement réservé aux confitures¹¹ et les traités sur les confitures sont également en bonne place dans les bibliothèques. La préparation de pâtisserie prend elle aussi place dans ces pratiques d'autoconsommation alimentaire où le château devient un lieu de production autonome. Une pièce destinée à la fabrication d'un pain domestique figure dans de nombreux châteaux aquitains comme dans la maison noble de Marguerite de Bomani en Agenais où le notaire décrit un fournil avec 3 fours, " un grand pour le pain bis, un autre pour le pain blanc et un troisième pour la pâtisserie " ¹². Dans le château périgourdin de Mayac évoqué plus haut, on trouve " à côté de la cheminée, un petit four pour la pâtisserie " ainsi que tout le matériel nécessaire à la confection de petits pâtés, essentiellement salés, avec des objets comme deux billots servant à hacher la viande, des pelles à bois ou des feuilles de fer blanc¹³. Le pain est également préparé sur place comme le montre la présence d'une boulangerie accompagnée de tout l'équipement nécessaire : tamis, met à pétrir, pelles de bois, etc. Si on ajoute à cela des réserves de cuisses d'oie confites, on comprend mieux pourquoi la table du château de Mayac était capable d'accueillir à l'improviste de nombreux convives.

Pour satisfaire à ces besoins, le château se place donc au cœur de plusieurs réseaux locaux d'approvisionnement. Si certains des aliments consommés sont achetés chez des marchands, d'autres ont une origine en dehors des circuits commerciaux tout à fait caractéristique des consommations alimentaires des élites rurales qui accordent une large place aux produits frais¹⁴. La chasse et la pêche contribuent ainsi à la rusticité de la table. Dans tous les châteaux aquitains, le matériel de chasse est présent avec des fusils et des filets servant à chasser les lièvres, les perdrix et tous les petits gibiers à plume très apprécié des

⁸ AD Dordogne, 2 E 1835 (17), comte de Taillefer, 25 août 1742.

⁹ AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/19, Marthe de Raymond, 15 janvier 1736.

¹⁰ Archives privées de la famille de Pontac, recette manuscrite non datée.

¹¹ AD Lot-et-Garonne, 1 J 89, dame Henriette Ducassé, veuve de Geoffroy de Vivans, 25 juin 1706.

¹² AD Lot-et-Garonne, 1 J 498, Marguerite de Bomani, 20 novembre 1771 (maison noble de Brouval).

¹³ AD Dordogne, 2 E 1806/28, François d'Abzac, 18 février 1777.

¹⁴ Aymard 1983, 1392-1410.

notables. À cet effet, les filets à oiseaux sont particulièrement fréquents : des "tirasses" l'une pour les cailles, l'autre pour les alouettes font partie, par exemple, des biens inventoriés aux côtés de trois fusils dans le château de Saint-Massel en Agenais¹⁵. Cet attrait pour la chasse, loisir distinctif par excellence pour la noblesse, constitue une source d'approvisionnement importante pour des châteaux qui bénéficient pour la plupart d'un environnement tout à fait propice avec des forêts, des étangs et des cours d'eau fréquentés notamment par les oiseaux migrateurs. Divers étangs offrent à la table du château landais de Ravignan des perdrix, des lapins, des lièvres, des bécassines, des cailles, des canards sauvages et des sarcelles fournis par le chasseur employé par les propriétaires du château ; mais ils permettent aussi de manger des tanches, des carpes et de brochets, aliments sans doute forts utiles les jours maigres¹⁶.

Comme le soulignait Mr de Lapanouze au château de Montastruc, le métayage joue un rôle de tout premier plan dans cet approvisionnement de proximité. Mr de Pontac reçoit ainsi chaque année des chapons, des poulets, des poulardes, des oeufs et du fromage dans son château des Jauberts ; divers droits seigneuriaux lui permettent en outre d'obtenir quelques chapons supplémentaires chaque année¹⁷. Chapon, dinde, poulet, froment, méteil mais aussi miel ou fromage selon les endroits pénètrent ainsi dans les consommations. L'exploitation directe des terres reste aussi, bien entendu, une voie d'approvisionnement essentielle pour le château, souvent mise en évidence par les historiens avec, par exemple, la production de vin¹⁸. L'intendant ou le régisseur du château a alors un rôle essentiel. Dans la lettre de 1670 à son intendant François en vue de l'organisation d'une réception dans son château périgourdin de la Douze, la marquise de la Douze précise après avoir énuméré les plats à préparer ; « tues les trois moutons que je vous dis et toute la viande qui fet besoin »¹⁹. Le cheptel du château permet donc ici de subvenir aux besoins de la table. Le château aquitain est bien un lieu de production ; l'élevage des porcs, les potagers, les basses-cours remplies de volailles, les pigeonniers, les volières où l'on conserve le gibier à plumes vivant pour l'engraisser ou bien encore les ruches à miel contribuent à enraciner les consommations alimentaires dans leur environnement.

L'inventaire du château périgourdin de Légé en 1789 résume bien à lui seul les fondements de ces consommations alimentaires que l'on retrouve un peu partout à travers la région. Dans la chambre du défunt, le notaire recense un couteau de chasse ; plus loin dans le placard du couloir conduisant de la salle à manger vers la cuisine, il découvre deux pots de graisse et un pot de "confitures d'oye", c'est-à-dire de confit ; dans le salon de compagnie, 4 petites boîtes de faïence garnie de confiture sont mentionnées ; parvenu dans le grenier, le notaire recense 5 jambons salés rangés dans un coffre ainsi que des réserves de froment et de haricots ; à côté de cuisine, il note la présence d'un fusil et d'une paire de pistolets avant d'ajouter la mention, arrivé dans la cour, de 10 chiens de chasse courant ou couchant ainsi que de 10 ruches à miel²⁰. Toutes ces annotations confirment l'insertion du château dans un espace domestique de proximité²¹. Mais, au cours de l'inventaire, le notaire a également trouvé des théières en porcelaine, une bouteille d'anisette et des pains de sucre qui suggèrent que cette table peut parfaitement aussi bénéficier des douceurs de l'exotisme des denrées coloniales, du luxe et du bon goût.

¹⁵ AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/19, Marthe de Raymond, 15 janvier 1736.

¹⁶ AD Landes, 1 Mi 116 (R 2), familles de Mesnes et Lacroix, château de Ravignan, livres de comptes, 1786-1799.

¹⁷ Archives privées famille Pontac, fournitures des métayers, 1772-1773.

¹⁸ La production de vin bien étudiée par les historiens en fournit un très bon exemple, notamment dans le Bordelais ; voir Butel 1963, 129-141.

¹⁹ Dujarric-Descombes 1908, 152-154.

²⁰ AD Dordogne, 2 E 1/4, Hélie Achard Joumand, vicomte de La Double, 14 septembre 1789.

²¹ Les élites d'Ancien Régime dans leurs consommations alimentaires ne sont donc en aucun cas totalement détachées de leur environnement contrairement aux affirmations de Poulain 2002, 31.

LA TABLE DES CHÂTEAUX AQUITAINS, UN LIEU D'OUVERTURE

" Si vous venez à Xaintrailles avec votre épouse et votre beau-frère, vous y trouverez du pain, du bon vin, du bois, des volailles, du café point de sucre, vous y trouverez de l'argenterie, une batterie de cuisine suffisante [...] vous ni trouverez pas de thé [...] et si vous avez un bon chasseur vous aurés beaucoup de perdreaux "²². Dans cette lettre adressée à Alphonse Luppé pour le féliciter de son mariage avec Mlle de Lusignan et l'inviter dans son château près de Nérac, Mr Berété Laugareil, homme d'affaires des Lau de Lusignan, rend bien compte des ressources locales disponibles, mais il montre également à travers l'évocation du café que d'autres produits, d'origines plus lointaines, font également partie des consommations courantes dans des châteaux aquitains, point de rencontre entre des tendances culinaires variées.

Loin d'être isolé au milieu des campagnes du Sud-Ouest, le château apparaît au contraire comme un relais dans la diffusion des produits commerciaux grâce aux liens étroits entretenus avec le monde urbain et les réseaux marchands. Les achats effectués à Bergerac entre 1773 et 1774 par le marquis de Taillefer pour la cuisine de son château du Breuilh révèlent toute la diversité des produits ainsi introduits dans le régime alimentaire quotidien puisqu'on y trouve du beurre de Dublin, de la morue, des amandes, du riz, des olives, de la cassonade, du café, du girofle, de la muscade, des câpres ou bien encore des anchois²³. Pour le château des Jauberts, Mr de Pontac se charge ainsi de diverses emplettes lors de ses déplacements à Bordeaux d'où il rapporte du sucre, de la cassonade et du vin d'Alicante²⁴. De son côté, le marquis de Poyanne se procure régulièrement de la viande auprès d'un boucher de Dax qui lui fournit des longes de bœuf, des gigots de mouton, des côtelettes, etc²⁵ ; chez le sieur Guinard, épicier dans la même ville, il achète du café, du sucre, de la cannelle, de la muscade ou bien des amandes douces. Les marchands ne se rendent pas toujours au château et les propriétaires ou leurs domestiques se déplacent eux-même pour réaliser leurs achats. Mr de Beaumont profite ainsi de ses déplacements à Bergerac pour se fournir en denrées nécessaires à la consommation du château familial de Beynac ; à l'occasion, il reçoit également de Bordeaux du riz, du chocolat ou des oranges²⁶. Le rôle de la ville dans l'approvisionnement du château reste de toute façon une nécessité que l'on retrouverait ailleurs et depuis longtemps à l'image du sire de Gouberville qui a lui aussi besoin d'acheter en ville de la viande de boucherie, du beurre ou du poisson pour la table de son manoir normand²⁷. L'approvisionnement urbain des châteaux s'étend cependant au XIX^e siècle sur des distances beaucoup plus longues grâce aux progrès des transports. Retiré dans son château de Laballe près de Mirande dans les années 1840, l'armateur bordelais Jean Dominique Laubet se fait livrer tous les 8 jours des huîtres achetées chez un marchand de Bordeaux et, de temps en temps, quelques bouteilles de liqueur de la firme Marie Brizard alors en plein essor²⁸. Plus original peut-être est de constater que l'insertion du château aquitain dans des réseaux commerciaux passe également par le recours fréquent à des métiers de bouche tels les traiteurs et les pâtisseries qui fournissent des plats tout préparés, y compris dans les châteaux les plus éloignés de la ville. En Agenais, Ganet de Sevin recourt à plusieurs reprises à Casties, traiteur d'Agen, qui lui sert dans son château un repas complet avec des canards en compote, des pieds d'oie grillés, des pains de mousserons, etc²⁹. De nombreux

²² AD Lot-et-Garonne, 52 J 141, lettre du 15 vendémiaire An 4.

²³ AD Dordogne, 2 E 1835/63, comptes du marquis de Taillefer avec un marchand de Bergerac, 1773-1774.

²⁴ Archives privées famille de Pontac.

²⁵ AD Gers, 9 J 58, comptes de fournitures diverses, 1712-1744.

²⁶ AD Dordogne, 22 J 83, 1761-1782

²⁷ Foisil 1981, 142-143. Louis de Maussabré, gentilhomme de Touraine, effectue lui aussi de temps en temps des achats de sucre et de café à Tours ; Maillard 2003, 113-120.

²⁸ Laubet 1928 ; Bonin 1994.

²⁹ AD Lot-et-Garonne, 30 J 186.

nobles périgourdins profitent aussi dans leur château des services du traiteur de Périgueux, Courtois, particulièrement renommé pour ses pâtés de perdrix. Le marquis de Taillefer règle à plusieurs reprises des factures à ce traiteur pour des repas où sont servis aux invités du château des tourtes de pigeons, des ragoûts de jambon de Bayonne ou des plats d'artichauts frits ; ces factures détaillées font d'ailleurs état de porteurs, sans doute chargés de transporter les ingrédients et peut-être les plats tout préparés³⁰.

Grâce à ces nombreux achats, des denrées commerciales et exotiques relativement variées pénètrent dans les habitudes de consommation. L'origine des vins témoigne parfaitement de cette ouverture des goûts. En effet, les vins locaux conservés en barriques dans les caves et, pour une part destinés aux domestiques, cohabitent avec des vins en bouteilles venus d'horizon variés. Les vins méditerranéens sucrés comme ceux de Frontignan ou des Canaries sont particulièrement appréciés. La cave agenaise de Ganet de Sevin dans son château de Laracant contient ainsi bon nombre de vins méditerranéens d'Alicante, des Canaries et de Perpignan qui montrent que sa consommation ne se limite pas aux vins de la région représentés seulement par quelques bouteilles de Bordeaux et une pièce de vin blanc de Langon³¹. Cette consommation de vins fins, que l'on retrouverait en ville³², répond à une volonté de distinction qui place ici le château en dehors du monde des campagnes et de celui des paysans qui l'entourent. La large pénétration des boissons exotiques fournit un autre indice probant de ces goûts raffinés à la mode, produits du développement du commerce colonial, que l'on peut rencontrer dans bon nombre de châteaux aquitains du siècle des Lumières. Le café y est devenu une boisson courante : cafetières, poêles à café et cuillères à café apparaissent fréquemment dans les inventaires après décès. Dans le château du Pin en Périgord, le notaire fait ainsi mention de réserves de café, de 3 cafetières et 27 cuillères à café en argent³³. Les livres de comptes confirment ce goût bien ancré pour le café à travers des achats très réguliers. Si le chocolat n'occupe qu'une place minimale dans les consommations des châteaux comme chez la plupart des élites aquitaines, le thé en revanche connaît lui aussi un certain succès. On trouve des évocations de théières dans plusieurs châteaux périgourdins dans la seconde moitié du XVIII^e siècle³⁴ ; toutefois plus les châteaux sont proches de Bordeaux, plus le goût pour le thé, même si cela devrait être vérifié avec soin, semble d'ailleurs ancien et affirmé ce qui tendrait à confirmer le goût original des élites bordelaises pour cette boisson³⁵. Le château, résidence rurale de ces élites bordelaises, pourrait alors servir de relais à la diffusion de cette nouvelle consommation parmi les notables des campagnes girondines et du reste de la Guyenne.

Le café et les vins méditerranéens montrent très clairement que la table des châteaux aquitains est sensible à l'influence des modes urbaines, en particulier de la culture alimentaire du port de Bordeaux. À titre de comparaison, l'analyse ponctuelle d'inventaires de châteaux limousins révèle une vaisselle et une batterie de cuisine plus modestes et surtout une pénétration bien moindre des produits exotiques, dans une province pourtant proche. Loin d'être enfermée dans les limites de son environnement immédiat, la table des châteaux aquitains s'ouvre donc largement aux modes, aux saveurs venues d'ailleurs devenant ainsi un point de rencontre entre les produits régionaux et des denrées plus exotiques, symboles du luxe, de la mode et du bon goût.

³⁰ AD Dordogne, 2 E 1835/62.

³¹ AD Lot-et-Garonne, 30 J 126, « Etat des vins étrangers et des liqueurs qui sont aujourd'hui dans les 3 caveaux et dans la cave du château de Laracant », 1^{er} février 1772.

³² Meyzie 2007, 257.

³³ AD Dordogne, 2 E 1799/2, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783.

³⁴ AD Dordogne, 2 E 1799/2, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783 (château du Pin) ; AD Dordogne, 2 E 1837/6, Marie-Anne de Souillac, 19 décembre 1789 (château de Puyredon).

³⁵ Sur ces consommations de boissons exotiques par les élites de la région, voir Meyzie 2007, 125.

Ce bon goût défini par Voltaire dans son *Dictionnaire philosophique* comme le "don de discerner les aliments" opposé au mauvais goût "des assaisonnements trop piquants et trop recherchés" s'installe largement dans les mœurs des milieux fortunés du XVIII^e siècle qui veulent se démarquer ainsi des modes baroques du XVII^e siècle³⁶. Les manières de table que l'on peut observer dans les châteaux aquitains s'inscrivent pleinement dans ce processus. Tous les objets à la mode et les plus matières les plus fines sont inventoriés dans les cuisines et les salles à manger. À côté des réserves de confits et des salaisons, tous les attributs du raffinement épulaire ont aussi leur place. Il suffit de suivre les pas du notaire lors de l'inventaire des biens du marquis de Castelnau dans son château en Médoc en septembre 1722 pour mieux s'en rendre compte ; il y recense notamment un sucrier, une cafetière et de nombreuses fourchettes en argent aux armes, des tasses et des soucoupes en porcelaine, des petites serviettes à café ou encore une petite table de noyer "servant à prendre le café"³⁷. À la fin du XVIII^e siècle, ce luxe demeure toujours aussi présent dans le château Malleret, propriété de la famille de Brach près de Saint-Loubès, où l'on retrouve tout ce qui fait alors une table de luxe à Paris comme en province : des sceaux à rafraîchir le vin en porcelaine, des petites carafes de verre taillé pour mettre le vin d'entremets, des assiettes de porcelaine de différentes couleurs à bord doré, des théières en porcelaine, des verres à liqueur, etc³⁸.

À travers ces consommations, le château peut donc être considéré comme un lieu d'innovation. On peut penser que les campagnes ne se contentent pas toujours de suivre les nouveautés venues de la ville, mais sont aussi capables d'être elle-même des pôles de changements. Les salles à manger, par exemple, transformation essentielle du XVIII^e siècle dans l'art de recevoir à table³⁹, font leur apparition dans les châteaux aquitains en même temps que dans les hôtels urbains. En 1727, le château de la Force en Périgord possède déjà une salle à manger meublée avec deux grandes tables à manger destinées à recevoir de nombreux convives entourés de tableaux représentant les différentes saisons⁴⁰ ; la salle à manger du château du Pin, résidence de Jean-Baptiste de Bouilhac, contient une table carrée, un buffet à quatre battants et 15 fauteuils qui dénotent un confort moderne tout à fait digne des plus belles demeures urbaines⁴¹. À la fin du XVIII^e siècle, ces salles ou salons à manger se retrouvent dans la plupart des châteaux de la région avec un ameublement souvent identique composé de tables sur des tréteaux, de fauteuils, de buffets et de vaisseliers où sont rangés la vaisselle en faïence, l'argenterie et les verres en cristal. Une autre transformation importante, l'apparition du potager⁴², semble même avoir lieu dans un premier temps en Guyenne dans les châteaux, en particulier du Périgord, avant de gagner les demeures des élites urbaines. En 1742, dans le château de Barrière, propriété du comte de Taillefer, le notaire mentionne la présence d'un potager à cinq fourneaux⁴³ ; on retrouve ce nouvel instrument de cuisson qui permet de préparer des plats avec un meilleur contrôle de la chaleur dans le château de Trigonnant, toujours en Périgord en 1745⁴⁴. Dans la seconde moitié du siècle, la majorité des cuisines des châteaux sont équipée de potagers, généralement en brique ou en pierre comme cet exemplaire conservé au château des Bories en Périgord qui offre la

³⁶ Flandrin 1996, 683-703.

³⁷ AD Gironde, 3 E 12709, François Dessernaut, marquis de Castelnau, 27 septembre 1722 (château Dissas)

³⁸ AD Gironde, Q 905, de Brach, 25 janvier 1794 (château de Malleret).

³⁹ Alcouffe, 1986, 57.

⁴⁰ AD Dordogne, B 1763, Caumont de la Force, 17 avril 1727.

⁴¹ AD Dordogne, 2 E 1799/2, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783.

⁴² En 1721, *La Nouvelle maison rustique* de Liger définit ainsi le potager : "en termes de cuisine, est une espèce de fourneau dans lequel on dresse les potages et où l'on fait cuire d'autres ragoûts. Un potager de cette sorte est ordinairement de maçonnerie avec des espèces de réchauds que l'on pratique dessus et un cendrier dessous fait en voûte".

⁴³ AD Dordogne, 2 E 1835/17, comte de Taillefer, 25 avril 1742.

⁴⁴ AD Dordogne, 24 J 44, Adrian Blaise de Cugnac, 3 mai 1745.

possibilité de cuisiner notamment des sauces grâce un feu mieux mesuré⁴⁵ ; à la même époque, le potager reste une exception dans les demeures des notables urbains, à Bordeaux comme à Paris⁴⁶. Cet exemple des potagers tendrait d'ailleurs à nuancer l'idée d'innovation en cercle concentrique à partir d'un centre unique pour plutôt penser en termes de pôles multiples d'innovation, sans doute plus conforme à la réalité des changements dans la culture matérielle et l'alimentation.

Bien entendu, les consommations alimentaires varient selon le moment, les circonstances ; le luxe de la table rejaillit surtout lors des réceptions, alors que des goûts plus rustiques s'expriment au quotidien dans des repas plus ordinaires. La grande diversité de la noblesse de Guyenne bien mise en évidence par Michel Figeac dans *La douceur des Lumières* pourrait également expliquer ces tendances multiples⁴⁷. Toutefois, en s'intéressant à des études de cas, à ce que l'on peut appeler des profils alimentaires, on constate que cette complexité des goûts est présente quelle que soit la place du propriétaire du château dans la hiérarchie nobiliaire. Mme de Calvimont appartient ainsi à l'une des plus riches familles de la noblesse bordelaise. Or, l'inventaire du château de Lasalle au moment de son décès en 1842 témoigne d'habitudes alimentaires à la fois socialement distinctives, par leur modernité et leur raffinement, mais aussi parfois de tendances plus rustiques⁴⁸. Sauciers en gré, bols à punch, théières, cafetières en porcelaine à filet doré, verres à pieds ou bien encore les 600 serviettes rangées dans des placards du salon à manger reflètent un cadre de vie luxueux et confortable ; les casseroles, les moules à pâtisserie et la poissonnière trouvés dans la cuisine témoignent d'une table de qualité. Mais, la présence de pots de confit de porc, de barils remplis de légumes divers comme celle d'un chaudron suggère également une alimentation plus modeste et quotidienne. Les consommations alimentaires d'un gentilhomme périgourdin comme celles du chevalier de Cablan montrent également, à un autre niveau de la hiérarchie nobiliaire, que les goûts à la mode peuvent parfaitement se marier aux goûts régionaux. Ses métairies situées dans la paroisse de Brantôme lui fournissent vers le milieu du XVIII^e siècle des haricots, des noix, des oignons ou bien encore des châtaignes ; ils élèvent des cochons et des pigeons qui sont servis sur sa table. Mais, dans le même temps, comme en témoignent son livre de dépenses, il achète à plusieurs reprises à Périgueux du beurre de Dublin, du thé, du café de la Martinique et de la muscade ou bien fait appel au traiteur Courtois qui lui prépare des gobelets de citron "à la glasse"⁴⁹. C'est bien ce mélange complexe, reflet de consommations variables selon les circonstances, qui produit une table de qualité dans l'air du temps.

UNE TABLE DE QUALITÉ DANS L'AIR DU TEMPS

Le chevalier d'Aydie aime recevoir autour de la table de son château de Mayac de nombreux convives auxquels il propose des mets fins et variés comme nous l'avons noté précédemment. Geste d'hospitalité, l'acte de manger est aussi un moment de plaisir. Le président de Cazaux dans sa gentilhommière béarnaise prend également grand soin de ses hôtes puisque que le baron de Laussat précise dans ses mémoires que le président "y donnait dans la belle saison de très bon repas"⁵⁰. En associant les ressources du terroir et les plaisirs gourmands venus d'ailleurs, la table des châteaux aquitains produit une gastronomie originale où s'expriment les modes du temps mais aussi la culture alimentaire du Sud-Ouest à travers des habitudes partagées avec le reste de la population.

⁴⁵ Quellier 2007.

⁴⁶ Meyzie 2007 ; Pardailhé-Galabrun 1988.

⁴⁷ Figeac 2001 ; Figeac 2002.

⁴⁸ AD Gironde, 3 E 35638, Mme de Calvimont, 14 avril 1842 (château de Lasalle).

⁴⁹ AD Dordogne, 2 E 1812 (37), livre de dépenses.

⁵⁰ Cité dans Desplat 1992, 559.

Cette culture alimentaire régionale s'observe, en premier lieu, dans l'importance tout à la fois quotidienne et festive accordée à la table. Pour de nombreux propriétaires à l'image du chevalier d'Aydie et du président de Cazaux, la table est un espace de sociabilité essentiel qui donne l'occasion de réunir des membres de son réseau local, faisant de la sorte du château un lieu de pouvoir. Les inventaires de mobilier révèlent des capacités de réception tout à fait remarquables, permises notamment par le développement précoce des salles à manger. Des tables de grandes tailles sont disposées sur des tréteaux ; généralement, elles sont entourées de fauteuils et l'on trouve le long des murs des buffets et des vaisseliers contenant une vaisselle abondante⁵¹. Pour bien saisir l'aménagement et le luxe de cette pièce, il suffit de suivre la description de la salle à manger du château périgourdin de Pin réalisé par Jean Baptiste de Bouilhac en janvier 1784 :

"Dans le salon à manger à coté de ladite cuisine, il y a un poêle de fayance, garni de son tuyau de taule, une glace, une console en dessous avec son dessus de marbre, une piscine avec sa cuvette de cuivre rouge, un buffet à quatre battants fermant à clé dix fauteuils de velours d'utrech fort usés. Cinq fauteuils de paille dont deux garnis de carreaux d'indienne plus que demi-usés, une table carrée avec ses deux treteaux. Les croisées de ce salon sont garnies de rideaux de grosse chianoise bleu et blanc et la tapisserie du dud salon est de toile de stokar. Il y a trois dessus de porte encadrés en païsages peints à l'huile. [...]"⁵².

Cette pièce décorée avec soin doit servir de cadre confortable pour mettre en valeur la table. La qualité et l'abondance de la vaisselle ont également ce rôle de distinction et l'on retrouve parfois dans les inventaires des chiffres tout à fait considérables, révélateurs de cette opulence. Dans le château de la Force en 1792, on retrouve, par exemple, 350 assiettes en gré, 75 plats de différentes tailles, 9 sucriers, 8 marmites et plus de 40 casseroles, ce qui permet aisément de préparer et servir un repas pour de très nombreux convives⁵³. Dans le château lot-et-garonnais du duc d'Aiguillon en 1793, on compte 262 assiettes, 10 cafetières et 160 plats, 20 salières, 52 tasses à café ou encore 10 théières le tout en porcelaine, en cristal en argent ou en faïence⁵⁴.

Mais cet attrait pour la table et son décor ne se limite pas à ces repas d'apparat chargés de mettre en évidence la puissance et la richesse du seigneur ; l'acte de manger est aussi un souci quotidien dont chacun prend la mesure. Ainsi, Mr de Pontac se préoccupe des repas qu'il va prendre lors de son retour au château des Jauberts après son séjour bordelais. Il expédie donc une lettre à son régisseur pour que celui-ci prenne les dispositions nécessaires pour assurer un repas convenable à son arrivée. Il indique notamment pour la préparation d'un repas maigre "je ferais maigre samedy soir, des légumes, de la morue, des œufs, des choux-fleurs, voilà ce que tu auras » et il ajoute « fais tuer de la volaille pour les jours suivants [...] munis toi de viande de boucherie propre pour le bouilli, pour la pièce du soir et pour quelques entrées comme pour fricandeau et carbonade"⁵⁵. L'intérêt de ces propriétaires de château porte donc aussi sur la table de tous les jours et sur l'établissement des menus quotidiens. Mais il est vrai que lors d'une réception, l'organisation du repas est largement prise en charge par le maître ou la maîtresse des lieux à l'image de la marquise de la Douze. En 1670, celle-ci donne des directives extrêmement précises à François, son intendant du château de La Douze, en vu de l'organisation d'une réception. La marquise a pris soin elle-même de réfléchir au menu et voici le début des indications qu'elle donne à François : "Il faut que le premier potage souet de douze pigeons avec des champignons et truffes. Le second plat, faut qu'il souet de

⁵¹ Cet aménagement se retrouve dans bon nombre de châteaux français, voir Girouard 2001, 142.

⁵² AD Dordogne, 2 E 1799/2, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783.

⁵³ AD Dordogne, Q 581, Caumont de la Force, 7 mai 1792 (château de la Force).

⁵⁴ AD Lot-et-Garonne, Q 211, duc d'Aiguillon, 6 juin 1793.

⁵⁵ Archives privées famille de Pontac, lettre du 26 décembre 1770.

douze poules avec les plus belles garnitures qu'ils se pourra. Il faut que une assiette souet pleine d'un potage avec des achis et champignons et truffes..... " ; et plus loin, elle ajoute : "Tues les trous moutons que je vous dis, le vau et toute la viande qui fet besoin, et travailles aus gelées, et fetes cuire un jambon de Bayonne, quatre douzenes de pieds de pourceaux et des langues de pourceaux... "⁵⁶ La marquise comme Mr de Pontac ne dédaignent donc pas de s'intéresser à la nourriture et à l'élaboration des repas. À travers les directives données à son intendant, c'est un véritable menu complet, témoignage de l'alimentation festive des châteaux aquitains qui nous est offert. C'est donc à travers ce type de documents que l'on peut essayer de dégager les principaux traits de cette gastronomie entre modes culinaires et terroir qui naît dans les cuisines et à la table des châteaux de la région entre la fin du XVII^e et le début du XIX^e siècle.

L'équipement des cuisines des châteaux rend bien souvent compte de la qualité de la table. La plupart des ustensiles nécessaires à la préparation de repas raffiné et varié y sont présents, rapprochant d'ailleurs parfois certaines cuisines de ce que l'on peut observer chez des pâtisseries ou des hôteliers en ville. Broches à rôtir, grils, tourtières, cuillères à dégraisser, moules à gâteau de différentes formes, autant d'objets qui confirment que les châteaux peuvent être considérés comme des haut-lieux de la gastronomie provinciale. Tout au long de la période, la cheminée avec ses grills, sa broche et son tournebroche parfois actionné par une poulie demeure un élément de base permettant de faire rôtir des gibiers et des belles pièces de viande. Cela n'empêche cependant pas la modernité de pénétrer aussi largement dans ces cuisines où les trépieds, les réchauds et les potagers se multiplient tout au long du XVIII^e siècle. Grâce à cet équipement, les cuisiniers ou les cuisinières employés dans ces châteaux ont tout le loisir d'exprimer leur savoir-faire culinaire.

Les indications de la marquise de La Douze permettent de mieux se rendre compte de la qualité de plats servis lors des repas d'apparat. Potage de pigeons aux truffes et aux champignons, dindes et perdrix rôties, tourte de moelle de bœuf sont des mets appréciés des élites. L'abondance et le raffinement sont bien présents lors de ces repas de fête où l'on fait parfois appel un traiteur. Le menu du repas servi au marquis d'Arlot de la Roque en 1773 comprend bon nombre de plats à la mode que l'on retrouverait dans les livres de cuisine de l'époque mais aussi sur les tables des élites bordelaises ou parisiennes. Les aliments les plus appréciés, les préparations dans l'air du temps et les innovations du siècle ont aussi leur place sur la table des châteaux aquitains. La qualité de ce repas s'exprime tout d'abord par l'adoption du service à la française qui distingue les entrées, les entremets et les rôts et présente une grande diversité de mets.

Menu du dîner servi par Courtois au marquis d'Arlot de La Roque le 22 février 1773⁵⁷

un potage au ris et un de santé
une pièce de bœuf sauce aux câpres
une entrée de cervelles en fricandeau
une entrée d'ailes de dinde à la choucroute
une entrée de filets de mouton aux épinards
une entrée de filet de lièvre piqué
une entrée de perdrix à la mouglas
une entrée de cuisses de poulet aux olives
une entrée de chapons au beurre de Vendée

⁵⁶ A. Dujarric-Descombes 1908, 152-154.

⁵⁷ AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773.

une entrée d'un canard aux navets
un gigot de mouton à lau⁵⁸
un pâté chaud de pigeons
un plat de côtelettes de mouton à lau
un plat de côtelette de poulets
un plat d'ailerons
un plat de queues de mouton marinées
un plat de petits pâtés
deux plats d'huîtres à la provençale
un plat d'ailerons de dindes au ris
un plat de filets de poulardes au coulis blanc
un plat de quenelles
un plat de ris d'agneau en crépine
un plat d'huîtres vertes
une dinde farcie de truffes
un cochon de lait en galantine
un poupeton
quatre poulets rôtis
trois pigeons rôtis
deux bécasses rôties
deux perdrix rôties
deux plats de gelée de citron
deux crèmes
une croquante en pâte d'amandes
un grillage d'amandes
une tourte de frangipane
un plat de tallemousse
un plat de gâteau à la reine
un plat de grenade en pâte d'amandes
un ragoût de jambon de Bayonne
un plat de palais de boeuf
un plat de truffes
un plat de pieds de cochon grillés
un plat d'épinards et un plat de rôts d'aricots
un ragoût d'huîtres
un plat de culs d'artichaux
deux plats de gauffres
quatre compotes
deux fromages à la glace
massepain, macaron, fromage et châtaignes
deux assiettes de prasline
22 bouteilles de vin ordinaire
10 pains

Volailles et gibiers à plumes font partie des aliments courants à la table des élites. Les pâtisseries salées, les morceaux de choix comme les gigots et les côtelettes ou bien des

⁵⁸ A l'ail.

légumes comme les épinards ou les artichauts correspondent parfaitement aux modes culinaires du temps. La sauce aux câpres servie avec la pièce de bœuf reflète même les changements en cours dans l'art culinaire du XVIII^e siècle.

Toutefois, cette cuisine à la mode servie lors des réceptions ne saurait cacher des goûts plus rustiques et la présence d'une culture alimentaire régionale à la fois dans ces repas de prestige et dans l'alimentation de tous les jours. Des produits emblématiques du Sud-Ouest figurent dans ce repas servi au marquis d'Arlot de la Roque. On y retrouve, par exemple, des truffes, des jambons de Bayonne, des huîtres, des haricots et des châtaignes. Ces deux derniers aliments d'ailleurs ne sont pas habituellement considérés comme des aliments distingués et on ne les retrouve guère à la table des élites parisiennes, mais on constate ici que, même lors d'un repas d'apparat, ils sont proposés aux convives. La présence de poêle à châtaignes dans plusieurs châteaux confirme que ce goût régional pour les châtaignes ne concerne pas uniquement le peuple. Les préparations à l'ail comme le gigot de mouton et les côtelettes qui ne sont pas forcément du goût de toutes les élites de l'époque, indiquent aussi que ce repas possède une certaine connotation régionale. D'autres plats à base de porc et d'abats semblent témoigner de goûts finalement assez proches de ceux du reste de la population.

Mais cette proximité entre la table des châteaux et les consommations populaires, plus qu'au travers des aliments servis, rejaillit surtout au travers de manières de faire partagées⁵⁹. Le confit dont nous avons vu la présence dans les réserves alimentaires est un savoir-faire que l'on retrouve aussi bien chez les élites que dans les milieux populaires. De nombreux pots pour tenir la graisse ou des réserves de cuisses d'oie confites sont souvent inventoriés par les notaires à l'intérieur des châteaux de la région comme dans les demeures plus modestes. Au quotidien, les achats alimentaires et la batterie de cuisine suggèrent en outre que la soupe demeure un plat de base à la table de tous les jours dans la plupart des châteaux aquitains. Les grands pots de fer pour faire la soupe sont un ustensile courant dans les cuisines des plus grandes demeures. Les carottes, les choux et les raves achetés jour après jour ne devaient pas servir seulement à la nourriture des domestiques mais aussi, dans bien des cas, à la soupe quotidienne des maîtres. L'originalité des consommations alimentaires observée dans ces châteaux aquitains émerge donc de ce mélange entre une alimentation quotidienne finalement parfois assez proche des habitudes populaires et basée sur des ressources locales, et une alimentation plus distinctive profitant des denrées commerciales et faisant étalage de goûts raffinés lors de repas de fête.

En 1828, dans l'évocation de ses souvenirs d'enfance, une Périgourdine anonyme se rappelle en ces termes les modes alimentaires dans les châteaux de la région au siècle précédent.

"Le repas a été fort gai ; mais tout en y faisant honneur, je me rappelais les longs et bruyans festins de l'ancien temps, ces espèces d'orgies seigneuriales auxquelles mon père assista souvent : c'était le goût du siècle. Plus d'une fois, j'ai entendu ce bon père nous raconter en riant ces belles fêtes qui n'étaient pas trop du goût de ma mère. Que de flots de gros vins du cru coulaient au large, tandis qu'un solide appétit, aiguisé par la chasse, expédiait le veau ou le cochon rôti dans la salle même où on le dévorait ! Autre temps, autres mœurs. La délicatesse et la tempérance ont maintenant leur tour"⁶⁰.

Mais cette description n'est déjà plus tout à fait celle de la table des châteaux aquitains de la fin du XVIII^e siècle que nous avons eu l'occasion d'évoquer, lieu d'une gastronomie plus raffinée où les produits et les saveurs venus d'ailleurs ont largement pris leur place aux côtés des produits du terroir. Cette table est bien le résultat d'emboîtements entre des espaces et des

⁵⁹ Ferrières 2007.

⁶⁰ *Lettres de Madame S^{xxx} à sa fille écrites en 1828*, Périgueux, 1830.

horizons multiples, ceux de l'environnement le plus immédiat des forêts et des métairies, ceux de la culture alimentaire du Sud-Ouest illustrée par des goûts rustiques parfois guère éloignés de ceux du peuple, ceux de territoires plus lointains qui, grâce au commerce et à la volonté des élites de se distinguer en suivant les modes, entraînent la pénétration des boissons exotiques et des produits d'épicerie. A travers la nourriture, le château apparaît comme un lieu d'acculturation à la fois entre la ville et les campagnes, entre Bordeaux et le reste du Sud-Ouest, entre Paris et la province, mais aussi peut-être entre les élites et le peuple. Bien entendu, la domesticité et la diversité des habitants de tous ces châteaux aquitains devraient être prises en compte pour mieux mesurer le phénomène⁶¹, mais la table montre en tout cas qu'ils sont bien des relais essentiels dans les campagnes aquitaines de ce long XVIII^e siècle qui permet à Talleyrand d'écrire dans ses mémoires, en évoquant le château périgourdin de son enfance, témoignant ainsi avec justesse du rythme des changements des habitudes quotidiennes : "On s'avancait avec une utile lenteur vers une civilisation plus éclairée"⁶².

Bibliographie

- Alcouffe, D. (1986) : "La naissance de la table à manger au XVIII^e siècle", in *La table et le partage*, Rencontres de l'École du Louvre, Paris.
- Aymard, M. (1983) : "Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ?", in *Annales ESC*, n° 6, p. 1392-1410.
- Bonin, H. (1994) : *Marie Brizard 1755-1995*, Bordeaux, L'Horizon chimérique.
- Butel, P. (1963) : "Grands propriétaires et production des vins du Médoc au XVIII^e siècle", *Revue historique de Bordeaux*, 12, p. 129-141.
- Desplat, Chr. (1992) : *Pau et le Béarn au XVIII^e siècle*, Biarritz.
- Dujarric-Descombes, A. (1908) : "Le menu de la marquise de la Douze en 1670", in *Bulletin de la société archéologique et historique du Périgord*, p. 152-154.
- Dusolier, E. (1935) : *Un gentilhomme périgourdin du XVIII^e siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux.
- Figeac, M. (2001) : *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat.
- Figeac, M. (2002) : *L'automne des gentilshommes. Noblesse d'Aquitaine, noblesse française au Siècle des Lumières*, Paris, Champion.
- Figeac, M. (2006) : *Châteaux et vie quotidienne de la noblesse. De la Renaissance à la douceur des Lumières*, Paris, Armand Colin.
- Flandrin, J-L. et Montanari, M. (1996) : *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard.
- Ferrières, M. (2007) : *Nourritures canailles*, Paris, Le Seuil.
- Foisil, M. (1981), *Le Sire de Gouberville, un gentilhomme normand au XVI^e siècle*, Paris, Flammarion.
- Girouard, M. (2001) : *La vie dans les châteaux français du Moyen Âge à nos jours*, Paris, éditions Scala.
- Jeanneret, M. (2007) : "'Ma salade et la muse", On Renaissance Vegetarism", in *At the Table. Metaphorical and Material Cultures of Food in Medieval and Early Modern Europe*, édité par Timothy J. Tomasik and J. M. Vitullo, Brepols, Turnhout, p. 211-220.
- Lahire, B. (2006) : *La culture des individus. Dissonances culturelles et distinction de soi*, Paris, La Découverte.
- Laubet, F. (1928) : *En Armagnac, il y a cent ans. La vie d'un aïeul 1761-1849*, Paris.

⁶¹ Les domestiques jouent assurément un rôle essentiel dans la diffusion des nouvelles consommations, mais il reste difficile à évaluer dans les campagnes ; voir Roche 1978

⁶² Talleyrand 1967

- Maillard, B. (2003) : "En Touraine au XVIII^e siècle. Vie et mort d'un gentilhomme campagnard", in *Vivre en Touraine au XVIII^e siècle*, Rennes, PU de Rennes.
- Meyzie, P. (2007) "Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850)", *Food and History*, numéro 4, décembre 2007.
- Meyzie, P. (2007) : "La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763)", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, p. 32-54
- Meyzie, P. (2007) : *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, PU de Rennes, Rennes.
- Pardailhé-Galabrun, A. (1988) : *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF.
- Poulain, J-P. (2002) : *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat.
- Quellier, F. (2004) : "Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne", *RHMC*, N° 51-3, p. 66-78.
- Quellier, F. (2007) : *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, PU de Rennes.
- Roche, D (1978) : "Les domestiques comme intermédiaires culturels", in *Les intermédiaires culturels*, Actes du Colloque du Centre Méridional d'Histoire Sociale, des Mentalités et des Cultures, Aix-en-Provence, p. 189-202.
- Roche, D. (1997) : *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation XVII^e-XIX^e siècle*, Paris, Fayard.
- Talleyrand, prince de (1967) : *Mémoires*, Paris.

Les goûts alimentaires pluriels des élites provinciales au siècle des Lumières : les dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea à Bordeaux (1754-1763)

« La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, avril-juin 2007, p. 32-54.



Les goûts alimentaires sont le lieu d'interactions complexes qui entrecroisent les pratiques d'une époque, d'un milieu social, d'une région et d'un individu¹. S'ils demeurent le fruit de la liberté de choix de chacun, il est aussi clairement admis que les contraintes qui pèsent sur les comportements alimentaires sont nombreuses. Il ne s'agit pas ici, à travers l'étude des habitudes alimentaires d'une représentante de la riche noblesse bordelaise des Lumières, de dégager de quelconques déterminismes, mais bien d'essayer de comprendre, à travers cet exemple, comment les consommations alimentaires correspondent à une identité plurielle révélatrice de la société provinciale du XVIII^e siècle². Les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea, connues jour après jour entre 1754 et 1763³, permettent à la fois de pénétrer au cœur du quotidien des élites nobiliaires bordelaises, en délaissant la mise

¹. Jean-Louis FLANDRIN, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, janvier 1983, p. 66-83

². Cette approche rejoint la notion de « mangeur pluriel » développée depuis quelques années par les sociologues de l'alimentation comme Jean-Pierre POULAIN, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002, p. 192. « Dire que les mangeurs sont pluriels, cela veut dire tout d'abord qu'ils sont socialement diversifiés – hommes et femmes, jeunes et vieux, plus diplômés et moins diplômés, urbains et ruraux, mariés et solitaires, sans enfants et avec enfants [...] Dire que les mangeurs sont pluriels, cela veut dire aussi que cohabitent une pluralité de logiques et une pluralité d'attitudes chez un même individu au fil du temps. » Pour une réflexion récente sur la notion d'identité et son utilisation par les historiens, voir *Identités, appartenances, revendications identitaires (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Edition préparée par MARC BELISSA, MONIQUE COTTRET, LAURENCE CROQ et JEAN DUMA, Paris, Nolin, 2005.

³. Archives départementales de la Gironde (désormais AD 33), Fonds Duvergier, 10 J 70.

en scène sociale des repas d'apparat, et de s'affranchir du regard des hommes pour apercevoir la réalité des consommations féminines⁴. Les livres de comptes domestiques font partie des rares sources qui font entendre la voix de femmes⁵. À l'instar de ce document bordelais, ces écrits du for privé, très prisés des érudits du XIX^e siècle, sont aujourd'hui de nouveau au centre de l'historiographie, mais avec des méthodes et des approches différentes⁶. Il ne s'agit plus d'y voir uniquement des documents exceptionnels retraçant la vie d'une personne ou d'une famille, mais bien d'en comprendre la genèse et surtout l'inscription dans leurs contextes. Si les livres de raison sont la source privilégiée de cette démarche, les livres de comptes peuvent également s'inscrire parfaitement dans ce processus⁷. En analysant les dépenses du noble languedocien, Henry Jean Antoine de Roquefeuil, marquis de Londres, Josef Smets a ainsi pu reconstituer avec minutie ses pratiques alimentaires, les rythmes saisonniers de ses consommations ou bien encore les variations de son régime alimentaire dues à la maladie⁸. Grâce à la précision des dépenses de table notées par Marie-Joséphine de Galatheau, il s'agit d'essayer de dresser un profil alimentaire, c'est-à-dire de distinguer des goûts, des pratiques alimentaires au quotidien, la répartition des dépenses de bouche, un rapport à la nourriture ou bien encore le respect ou non des règles du Carême. Pour cela, il est nécessaire de s'écarter d'une étude centrée sur les sommes consacrées à chaque aliment -qui reste fortement conditionnée par la valeur des produits- pour s'intéresser, en priorité, aux fréquences d'achats des produits, plus révélatrices, nous semble-t-il, des goûts alimentaires. À travers cette grille d'analyse globale, comparée aux habitudes alimentaires du Sud-Ouest aquitain dans son ensemble⁹, il est alors possible d'éclairer les fondements des goûts et de comprendre, à travers les consommations de cette riche Bordelaise, comment chacun s'insère dans des espaces sociaux, géographiques et culturels multiples. L'étude de ce profil alimentaire à partir de l'ensemble des habitudes de consommation d'un individu invite à s'interroger sur la pertinence de la séparation trop schématique entre culture populaire et

⁴. L'autonomie éventuelle des femmes dans ce domaine reste encore un sujet à explorer ; voir François CADIOU, Clarisse COULOMB, Anne LEMONDE et Yves SANTAMARIA, *Comment se fait l'histoire. Pratiques et enjeux*, Paris, La Découverte, 2005, p. 327-333.

⁵. Amanda VICKERY, « « S'il vous plait, brûlez cela afin qu'aucun œil mortel ne puisse le voir » : les secrets de sources féminines », dans Jean-Pierre BARDET et François-Joseph RUGGIU, *Au plus près du secret des cœurs ? Nouvelles lectures historiques des écrits du for privé en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Presses Universitaires Paris-Sorbonne, 2005, p. 43-62.

⁶. Jean TRICARD, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, oct-déc 2002, p. 993-1011 ; Jean-Pierre BARDET et François-Joseph RUGGIU, *Au plus près du secret des cœurs ? Nouvelles lectures historiques des écrits du for privé en Europe du XVI^e au XVIII^e siècle*, Paris, Presses Universitaires Paris-Sorbonne, 2005

⁷. En reprenant la définition de Furetière en 1690 selon laquelle « le livre de raison est un livre dans lequel un bon mesnager ou un marchand écrit tout ce qu'il reçoit et des dépenses pour se rendre compte et à raison à luy mesme de toutes ses affaires », Valérie Piétri souligne, d'ailleurs à juste titre, que les livres de raison, terme générique aux réalités multiples, peuvent également être des livres de comptes. Valérie PIÉTRI, « Le livre de raison en Provence aux XVII^e et XVIII^e siècles : entre livre de compte et livre de famille », *Provence historique*, juillet-septembre 2004, p. 315-328. Cette position est également soutenue par Jean TRICARD, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens... », art. cit., p. 999, pour qui les livres de raison sont avant tout « une mémoire comptable et familiale appliquée aux biens et aux hommes. »

⁸. Josef SMETS, « A la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *RHMC*, octobre-décembre 2001, p. 32-49. Le livre de comptes de Louis de Maussabré a également permis de reconstituer les consommations plutôt modestes d'un gentilhomme de Touraine, Brigitte MAILLARD, « En Touraine au XVIII^e siècle. Vie et mort d'un gentilhomme campagnard », dans B. MAILLARD, *Vivre en Touraine au XVIII^e siècle*, Rennes, Presses Univ. de Rennes, 2003, p. 113-120.

⁹. Cette démarche se fonde en particulier sur les résultats obtenus dans le cadre de notre thèse ; Philippe MEYZIE, *Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle : goûts, manières de table et gastronomie. L'émergence d'une identité régionale*, thèse de doctorat de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, dir. Josette PONTET, 2005, 3 tomes, 905 p.

culture élitare -déjà observée dans d'autres champs de la discipline historique¹⁰ - mais aussi modernité et tradition, exotisme et enracinement¹¹. Les goûts alimentaires de Mlle de Galathea révèlent-ils avant tout de son identité féminine, de son appartenance à la noblesse des Lumières, de son immersion dans une culture alimentaire bordelaise originale partagée par tous, au-delà des barrières sociales, ou bien peut-être des trois à la fois ?

Des goûts féminins ?

La spécificité des consommations féminines en matière d'alimentation reste très difficile à discerner pour l'historien. Rares sont en effet les documents qui permettent d'isoler les aliments ou les manières de faire propres aux femmes. Par ses conditions d'élaboration et par le profil de sa rédactrice, le livre de dépenses de table de Mlle de Galathea, permet, dans une certaine mesure, d'y remédier et d'envisager, à travers ses habitudes alimentaires, les contours de ce qui pourrait être une identité féminine en ce domaine.

Marie-Joséphine de Galathea appartient à une noblesse bordelaise partagée entre le Parlement et la Jurade¹² : son père, François-Joseph de Galathea, écuyer et jurat, épouse en 1721 Joséphine-Louis Lecomte de Latresne, fille d'un conseiller au parlement. Au XVIII^e siècle, sa famille compte d'autres membres de la Jurade comme son frère aîné François-Léon. Marie-Joséphine est née le 2 novembre 1727 en la paroisse Saint-André ; célibataire, elle a donc entre 27 et 36 ans lorsqu'elle tient ses comptes de 1754 à 1763¹³. Elle vit dans une demeure située 42 rue Porte-Dijeaux¹⁴, dans un quartier où se côtoient élites parlementaires et négociantes. Une contribution acquittée en 1814 confirme qu'à 87 ans elle vit toujours seule dans cette maison¹⁵. Parfois, les comptes font mention d'une ou deux nièces séjournant chez elle ; Mlle de Galathea s'est en effet chargée d'élever sa nièce Thérèse -qui a perdu sa mère- de 1756 jusqu'à son mariage en 1771 avec Monsieur de Montaigne¹⁶. S'il est impossible de connaître avec certitude le niveau de sa fortune, la nature des dépenses alimentaires et surtout le contenu de son testament laisse juste supposer que cette dame vit dans l'aisance. Dans ce testament non daté, conservé à l'intérieur de son livre de dépenses de table, elle n'hésite pas à faire don de 1 000 livres-tournois à sa femme de chambre, Suzanne Brocate, et à constituer

¹⁰. Les possibles échanges entre culture des élites et culture populaire dans le domaine de l'alimentation pourraient en effet se rapprocher de ce qui a déjà été observé à propos du livre ; voir Roger CHARTIER, *Au bord de la falaise. L'histoire entre certitudes et inquiétude*, Paris, Albin Michel, 1998.

¹¹. L'histoire des consommations, par le biais des processus complexes d'acculturation interroge particulièrement la pertinence de ces définitions et de cette scission ; voir Dominique POULOT, « Culture matérielle et consommation. Remarques sur une historiographie », dans René FAVIER, (dir.), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Grenoble, Presses Univ. de Grenoble, 1996, p. 231-248.

¹². Sur la Jurade et les magistrats municipaux bordelais, voir Laurent COSTE, *Messieurs de Bordeaux. Pouvoirs et hommes de pouvoirs à l'hôtel de ville (1548-1789)*, Bordeaux, FHSO, 2006. Sur les élites bordelaises du XVIII^e siècle en général, voir Michel FIGEAC, « Les élites bordelaises », dans M. FIGEAC, (dir.), *Histoire des Bordelais. La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, Mollat-FHSO, 2002, p. 55-83.

¹³. En ville, près d'une femme sur deux vit seule selon Scarlett BEAUVALET-BOUTOUYRIE, *Les femmes à l'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, p. 77. La vie des femmes en solitaire est une pratique qui progresse au XVIII^e siècle, Arlette FARGE, *Madame ou Mademoiselle. Itinéraires de la solitude féminine*, Paris, 1984.

¹⁴. Elle possède également deux chais situés rue des Carmélites.

¹⁵. Archives municipales de Bordeaux (ci-après AM Bx), Fonds Beaumartin, dossier XLII. Parmi les documents conservés dans ce dossier consacré à Mlle de Galathea se trouvent également des factures des années 1810 et 1811. On peut supposer qu'elle décède aux alentours de 1815.

¹⁶. Thérèse est la fille de François-Léon de Galathea et de Marie-Anne Daly morte en 1756.

une belle rente de 38 000 lt. pour sa nièce, Mme de Montaigne, autant indices d'une richesse importante¹⁷.

Marie-Joséphine vit entre son hôtel bordelais et le château de Lestonnac, demeure familiale située à Gradignan, à proximité de Bordeaux. Ce système de double résidence très répandu dans les élites bordelaises du siècle des Lumières et qui se retrouve dans bien d'autres villes confirme la fortune du personnage¹⁸. Vivre entre ville et campagne n'est pas sans influence sur son comportement alimentaire. L'autoconsommation joue, semble-t-il, un rôle ponctuel mais essentiel, comme souvent chez les élites¹⁹, lorsqu'elle vit à Gradignan. Cela semble être le cas en 1759 et 1760 et justifie, par conséquent, la réduction significative du nombre d'achats alors limités au pain, aux différentes graisses et à la viande²⁰. Son séjour lui permet également de veiller aux soins des vendanges, comme en témoignent divers frais de nourriture pour les vendangeurs (notamment des quantités très importantes de sardines²¹). Cependant l'essentiel des dépenses notées dans le livre de comptes concerne les périodes où elle séjourne à Bordeaux au cours desquelles les achats sont particulièrement nombreux et variés²². La part de l'autoconsommation y est alors très réduite, puisque des produits, habituellement absents de ce genre de source, tels les légumes ou les fruits sont régulièrement mentionnés. Ce dernier élément renforce l'intérêt exceptionnel de ce document en réduisant les distorsions entre achats et consommation²³. Pourquoi cette riche Bordelaise choisit-elle de noter presque au jour le jour ses dépenses de bouche durant une aussi longue période ?

Tous ses achats alimentaires sont soigneusement consignés dans un grand registre relié en cuir d'environ 34 cm sur 22 cm et fermé par des lanières, comprenant au total 198 feuillets et seulement 12 pages blanches à la fin. La plupart des pages sont divisées en colonnes : une pour la date, une autre pour la nature des aliments et une dernière pour les sommes dépensées.

¹⁷. La présence de domestiques (au moins un cuisinier et une servante) pose la délicate question de savoir qui consomme les aliments achetés par Mlle de Galathea. Les informations fournies par le livre de dépenses de table ne permettent pas d'y répondre, même si on peut supposer que les quantités mentionnées ne peuvent concerner uniquement la maîtresse de maison. Des mentions ponctuelles d'achats comme les « harengs pour les gens » le 5 avril 1762, semblent cependant indiquer que les aliments uniquement réservés aux domestiques sont clairement distingués de ceux destinés à l'ensemble de la maison.

¹⁸. M. FIGEAC, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001 ; Jean MEYER, *La noblesse bretonne au XVIII^e siècle*, Paris, EPHE, 1966, p. 1180.

¹⁹. Florent QUELLIER, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *RHMC*, t. 51, n° 3, juillet-septembre 2004, p. 66-78.

²⁰. Ces achats de viande et de pain sont effectués chez un boucher de Léognan et un boulanger de Gradignan.

²¹. 600 sardines sont ainsi notées parmi les dépenses du septembre 1762.

²². On s'écarte donc là des schémas de l'alimentation seigneuriale des gentilshommes ruraux qui profitent de moyens variés d'approvisionnement tels le métayage ou les droits seigneuriaux.

²³. Sur le délicat problème de l'autoconsommation, voir Maurice AYMARD, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie », *Annales ESC*, 1983, p. 1392-1410.

378	1762	Monte en l'autre part	
17	1762	pagé a la foire neuf livres de sucre a 27 ^s monte	1300
3815		pour les pots de terre	245
1507		un quintal d'aymeau	100
71		des pieds de mouton	45
1841		un tamis	45
1507	1762	la portuise	45
71		trois perdrix	500
		quatre pigeons	400
		une pièce de bécasse	245
		la moitié d'un aymeau	300
1841		un chapon une paire de poulet	240
1507		des ris d'aymeau et de veau	145
1249		des truffes	140
1249		un aymeau une paire de folles	400
1249		une langue des solides et des boudins	400
372		pour bœuf veau mouton et coulis	9050
470		des huîtres	400
1249		pour deux compotes et des pralines	375
1249		des oranges	45
1249		quatre paquets de biscuits	208
1249		de la fardule	40
1249		des citrons	208
1249		des cotillon	40
1249		la portuise	8
1249		deux cents de maïs	208
1249		pour faire jeter le bœuf	244
1249		Trois douzaines de solides	140
1249		une livre de matières	40
1249		pour du lait	372
1249	1762	deux truites	240
1249		deux vitelles rissolées	

Source : AD Gironde 10 J 70

À l'intérieur, on observe un découpage par année et par mois avec, en moyenne, un relevé des dépenses alimentaires tous les deux ou trois jours. L'originalité de ce document réside en premier lieu dans son extrême précision, puisque, outre le prix et la nature des aliments achetés, il est fréquent de trouver mention de modes de préparation culinaires comme, par exemple, l'achat de « veau pour le coulis » ou « un morceau de veau pour la broche ». Des

achats concomitants et répétés de certains produits peuvent laisser supposer des associations alimentaires habituelles sur la table de Mlle de Galatheau.

Rédigés sans doute de la main même de Marie-Joséphine, ces comptes qui s'étendent très exactement du 1^{er} janvier 1754 au 21 décembre 1763, révèlent une écriture souple et bien lisible, signe d'une attention toute particulière accordée aux tâches de gestionnaire, plutôt courante dans la noblesse²⁴. La tenue d'un livre de dépenses domestiques relève, peut-être, d'une tradition familiale qui expliquerait la prise de plume de la jeune Marie-Joséphine, puisque son frère François-Léon, prend également soin de noter régulièrement ses achats quotidiens dans les années suivantes²⁵. La durée couverte par les comptes de Mlle de Galatheau et leur régularité tout à fait exceptionnelle permettent de s'affranchir du poids des dépenses festives qui faussent souvent des relevés effectués sur des périodes brèves en liaison avec des événements particuliers comme un repas de mariage ou un banquet éditaire. Pour comprendre vraiment les goûts des élites sociales, il ne faut pas se limiter à l'alimentation d'exception, mais s'intéresser aussi aux consommations quotidiennes. Grâce à ce document, il est enfin possible d'accéder au premier niveau de l'alimentation défini par Daniel Roche : la cuisine familiale, quotidienne et privée²⁶. Au total, 11105 achats alimentaires ont été effectués sur ces dix années, mais avec des variations notables²⁷. L'année 1762 est nettement plus détaillée que les autres ; les achats sont notés jour après jour ce qui constitue une exception car les relevés peuvent concerner des semaines entières. Certaines années, les dépenses sont rassemblées par groupes, ce qui rend impossible l'analyse détaillée et complète des sommes consacrées à chacun des aliments²⁸. Enfin, il est intéressant de souligner jusqu'au titre qui figure sur la couverture, « Dépence de la table » : la dernière originalité de ce document vient qu'il est consacré, quasi exclusivement, aux dépenses alimentaires²⁹, alors que, couramment, celles-ci sont mêlées aux comptes de métairies, aux crédits ou aux achats vestimentaires. Ceci révèle, peut-être, un attrait particulier de Mlle de Galatheau pour la nourriture et les soins de la cuisine. À l'intérieur du registre plusieurs factures sur papiers libres concernent des achats effectués chez le traiteur, des frais d'étameurs ou des comptes d'huile, rangées sans doute ici pour les insérer dans l'ensemble des comptes et justifier certaines dépenses. L'existence même de ce livre de dépenses de table témoigne de la responsabilité des femmes dans la gestion de la sphère privée et domestique³⁰. Si elle existe pour les femmes mariées, signe d'une certaine autonomie ménagère, c'est encore plus vrai, dans les élites sociales, pour les femmes seules, célibataires ou veuves, à qui incombent l'intégralité des soins de la maison. L'emploi d'un cuisinier, dénommé Laffond³¹ et mentionné au milieu des dépenses de l'année

²⁴. Dominique GODINEAU, *Les femmes dans la société française. 16^e-18^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2003, p. 35.

²⁵. AM Bx, Fonds Beaumartin, dossier XLII, 1765-1790 et AD 33, 17 J 81-82.

²⁶. Le deuxième étant la cuisine collective et utilitaire, et le dernier la cuisine de fête et d'apparat. Daniel ROCHE, « Le vin, le pain, le goût », dans Jean-Luc MAYAUD, *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, 1998, p. 273.

²⁷. Année 1754 (1493 achats alimentaires), 1755 (1549), 1756 (1354), 1757 (1114), 1758 (1432), 1759 (203), 1760 (388), 1761 (1570), 1762 (1694), 1763 (308).

²⁸. Par conséquent, nous avons choisi d'étudier en priorité les fréquences d'achat des aliments, tout aussi révélatrices, selon nous, des goûts. Nous avons effectué une analyse des dépenses pour l'année 1762, la plus détaillée, qui corrobore les résultats obtenus à partir des fréquences. Pour les années 1759, 1760 et 1763, les relevés des dépenses, beaucoup trop lacunaires, rendent de toute manière impossible l'analyse d'ensemble des sommes consacrées à chaque aliment.

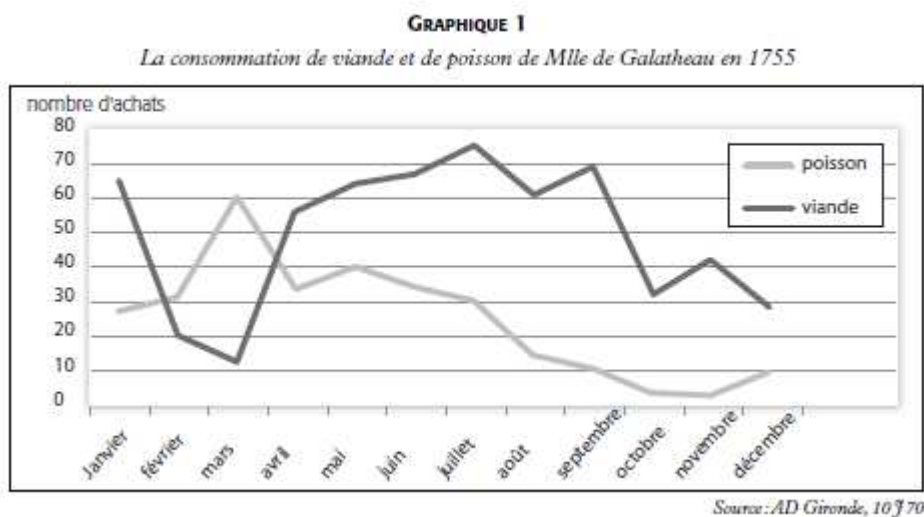
²⁹. Figurent régulièrement, parmi les achats alimentaires, les dépenses consacrées aux chandelles et à l'envoi de lettres, ainsi qu'au charbon et au bois utilisés, vraisemblablement, pour cuisiner.

³⁰. Jean-Marie BARBIER, *Le quotidien et son économie. Essai sur les origines historiques et sociales de l'économie familiale*, Paris, CNRS, 1981, p. 35.

³¹. Ce cuisinier apparaît également au détour des comptes de François-Léon de Galatheau à la fin des années 1760 ce qui laisse supposer soit que Laffond passe du service de Mlle de Galatheau à celui de son frère, soit, plus

1762, suggère que la tenue de ce registre servait aussi à surveiller les provisions confiées au cuisinier. Pour Marie-Joséphine de Galathea, noter, avec soin et au quotidien, les dépenses alimentaires lui permet à la fois de contrôler les sommes consacrées à la nourriture, de prévoir les futures dépenses –ce qui correspond aux devoirs d’une bonne maîtresse de maison- et de satisfaire à ses envies gourmandes.

L’existence de ce livre de dépenses de table invite aussi à s’interroger sur le rapport que cette dernière entretient avec la nourriture. Ne pourrait-on pas déceler éventuellement dans ce domaine une spécificité féminine ? Cette riche Bordelaise apparaît en premier lieu comme une femme pieuse ou, tout du moins, respectueuse des interdits alimentaires de l’Église. On constate en effet des rythmes annuels dans ses dépenses correspondant au Carême. À partir de l’exemple de l’année 1755, l’une des plus détaillées, les sommes consacrées à la viande, en très net recul entre février et avril, sont supplantées par une hausse significative des achats de poisson. Le temps du Carême, situé du 16 février au 30 mars en 1755, est précisément le seul moment de l’année où les achats de poisson sont plus nombreux en quantité que ceux de viande³².



Dans les rythmes alimentaires hebdomadaires, le même respect des règles du maigre transparait. Chaque semaine, en effet, Mlle de Galathea achète du poisson pour les repas du vendredi et du samedi. Il est toutefois impossible de distinguer avec certitude les consommations du jour même car les achats peuvent être effectués la veille ou l’avant-veille. Le livre de dépenses permet en revanche de préciser la consommation alimentaire des jours maigres : du poisson frais et de la morue séchée auxquels s’ajoutent quelquefois des œufs. Plus surprenant est la présence de beurre frais à cette occasion. Le Sud-Ouest aquitain bénéficie d’une tolérance vis-à-vis du beurre ces jours-là et les élites ne s’en privent pas, notamment pour accompagner la morue qui nécessite beaucoup de matière grasse pour être cuisinée lorsqu’elle a été séchée. Le cas de cette riche Bordelaise laisse penser qu’en ce milieu du XVIII^e siècle, contrairement à ce qui a pu être observé à Paris³³, le respect du maigre n’est aucunement en recul, ce qui confirme, par le biais des consommations

vraisemblablement, que les deux vivent ensemble et que les livres de comptes se succèdent simplement. Aucun indice ne permet cependant de trancher cette question avec certitude.

³². Tous les ans le même phénomène se répète entre 1754 et 1762.

³³. Reynald ABAD, « Un indice de déchristianisation ? L’évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l’Ancien Régime », *Revue historique*, 1999, p. 237.

alimentaires, l'attachement des élites locales à la religion catholique³⁴. Marie-Joséphine de Galatheau témoigne aussi de sa dévotion par des cadeaux réguliers faits aux religieuses d'un couvent bordelais. Ils apparaissent parmi les dépenses de table, car il s'agit de présents alimentaires comme du beurre, de la morue ou des soles. Le 16 mars 1755, elle offre ainsi une paire de soles, une perdrix, de la morue blanche-c'est-à-dire fraîche-et de la morue sèche aux religieuses. Le 10 mai 1755, elle « paye pour le dîner de messieurs les curés » bœuf, poulets, chapons, levrauts, perdrix, saucisses et boudins, aliments d'un repas sans austérité ! Manifestation d'une forme de charité chrétienne contribuant à la promotion de la femme dans la société, ces cadeaux sont également l'illustration de la place des étrennes dans la culture des élites³⁵. En respectant les prescriptions alimentaires de l'Église et les coutumes qui les accompagnent³⁶, Mlle de Galatheau se conforme à la fois aux devoirs d'une maîtresse de maison et aux habitudes de son milieu. L'influence du calendrier chrétien sur ses habitudes alimentaires ne se limite pas à des interdits, mais prend parfois des formes plus attractives. Les fêtes religieuses sont l'occasion pour elle de s'écarter des nourritures quotidiennes. Le 24 décembre 1757, par exemple, elle achète plus d'aliments qu'à l'ordinaire, un chapon en particulier dont on peut penser qu'il viendra agrémenter son repas de Noël. Les dépenses de bouche se multiplient chaque année à l'approche de Noël, mais également au temps du Carnaval, juste avant le Carême. Durant ces périodes « gourmandes » apparaissent souvent gibiers, truffes, huîtres et autres dindes. Ces agapes exceptionnelles révèlent que Mlle de Galatheau sait faire preuve à l'occasion de gourmandise.

Cet attrait des plaisirs de la chère défini dans l'*Encyclopédie* comme « un amour raffiné et désordonné de la bonne chère », prend avec Mlle de Galatheau une orientation souvent « féminine ». S'il est très difficile de dégager ses attitudes par rapport à la nourriture, les « friandises »³⁷ et douceurs nombreuses parmi les comptes témoignent d'une faiblesse certaine pour les pâtisseries sucrées et autres sucreries, plaisir attribué souvent aux femmes³⁸. Échaudés, gaufres, cassemuseaux et bonbons variés figurent couramment parmi ses dépenses. Le sucre lui-même occupe une place non négligeable, qu'il s'agisse de sucre blanc raffiné ou de cassonade. Sans doute entre-t-il dans la préparation de gâteaux et autres pâtisseries, mais il sert aussi à accompagner les boissons exotiques comme le café ou le thé³⁹. La consommation journalière de fraises, d'avril à juillet, plutôt rares dans les autres livres de comptes⁴⁰, révèle peut-être un goût particulier de la dame. La comparaison entre les habitudes de Marie-Joséphine et celles de son frère montre que ce dernier semble beaucoup moins attiré par ce

³⁴. Philippe LOUPÈS, *L'apogée du catholicisme bordelais 1600-1789*, Bordeaux, Mollat, 2001.

³⁵. Au XVIII^e siècle, la bienfaisance est « un secteur féminin de prédilection » selon S. BEAUVALET-BOUTOUYRIE, *op. cit.*, p. 241. Sur le rôle essentiel des cadeaux alimentaires dans la culture locale, voir P. MEYZIE, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, n° 1, janvier-mars 2006, p. 33-50. Sur la pratique du don dans la France d'Ancien Régime, Natalie ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVI^e siècle*, Paris, Seuil, 2003.

³⁶. Nous avons également pu remarquer que Mlle de Galatheau achète à plusieurs reprises des hosties.

³⁷. Selon le *Dictionnaire universel* de Furetière de 1690, « friandise se dit aussi de toutes les choses qu'on mange pour le plaisir seulement, et non pour se nourrir. ». Sur cette notion, voir Mary et Philip HYMAN, « Friandises », dans *La Gourmandise. Délices d'un péché*, Paris, Autrement, 1993, p. 61-65.

³⁸. Le célèbre gastronome Brillat-Savarin écrit ainsi, au début du XIX^e siècle, qu'« il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain. », Anthelme BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, p. 111.

³⁹. L'essor de la consommation de sucre est indissociable de celui des boissons exotiques, Alain HUETZ DE LEMPS, « Boissons coloniales et essor du sucre », dans Jean-Louis FLANDRIN et Massimo MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 629-641.

⁴⁰. Dans la soixantaine de livres de comptes aquitains que nous avons pu étudier, les fraises n'apparaissent qu'à 17 reprises et ce de manière très ponctuelle. Elles sont seulement le 5^{ème} fruit mentionné. P. MEYZIE, *Culture alimentaire et société...*, *op. cit.*, p. 775.

genre de fruits qui arrive en seconde position parmi les fruits qu'elle achète⁴¹. Enfin, cerises ou abricots confits confirment tout l'attrait de Mlle de Galathea pour les saveurs douces. Ce goût du sucré si souvent associé aux femmes paraît le trait le plus significatif du caractère féminin de son alimentation. Cette identité féminine reste par ailleurs fort difficile à déceler dans les dépenses de table de cette riche Bordelaise du siècle des Lumières révélatrices avant tout de la responsabilité d'une maîtresse de maison, des habitudes alimentaires d'une famille et plus largement encore d'un milieu social.

Des goûts à la mode

Les pratiques alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea s'inscrivent avec une netteté particulière dans les habitudes de consommations des élites des Lumières observables à Paris, mais aussi dans les grandes capitales provinciales. Les goûts de cette riche Bordelaise sont conformes à son rang et guidés par un souci de distinction sociale, une attitude qui se retrouve dans bien d'autres provinces⁴². Ces comptes qui permettent de cerner à la fois le quotidien et l'exceptionnel alimentaires dessinent également l'image d'un mangeur pluriel où se mêlent aux goûts les plus raffinés des habitudes plus rustiques, guères éloignées parfois des consommations du reste de la population.

Cette alchimie complexe se décèle en premier lieu à travers une très grande diversité alimentaire, parfaite illustration des ressources disponibles dans la capitale girondine. La répartition des dépenses par catégorie d'aliment montre que Mlle de Galathea consomme de la viande, du poisson, mais aussi des légumes et des fruits⁴³. Cette variété se maintient tout au long de ces dix années, avec toutefois une légère progression de la part des légumes⁴⁴. Cette diversité est bien supérieure à celle qui se dégage des habitudes de Mr de Roquefeuil en Languedoc⁴⁵. Aucun aliment ne semble être exclu, *a priori*, du régime journalier de cette riche Bordelaise. Comme souvent chez les élites, la viande demeure l'achat le plus fréquent (près d'un achat sur trois), mais poissons, légumes et fruits sont aussi fort bien représentés. Chaque jour, Mlle de Galathea achète ainsi cinq ou six aliments différents en sus du pain qu'elle paye au boulanger en globalité, une fois par semaine. Les achats les plus réguliers témoignent d'un régime alimentaire varié. Morue, veau, beurre, œufs et mouton sont les produits les plus couramment cités ce qui correspond autant à des préférences culinaires qu'aux contraintes matérielles d'approvisionnement. Ces aliments proviennent en effet obligatoirement des circuits commerciaux (épicerie, boucherie). Au total, on dénombre plus de 150 aliments différents achetés chaque année au fil des saisons et peut-être aussi des envies de la maîtresse de maison.

⁴¹. AD 33 : 17 J 81-82.

⁴². J-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », dans Philippe ARIÈS et Georges DUBY, (sous dir. de), *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1986, p. 267-309. Ces consommations distinctives de la noblesse se retrouvent notamment dans les livres de raison provençaux étudiés par V. PIETRI, « « Sage ménage » ou dissipation : consommation nobiliaire et crédit d'après les livres de raison dracénois au XVIII^e siècle », *Provence historique*, janvier-mars 2002, p. 87-104.

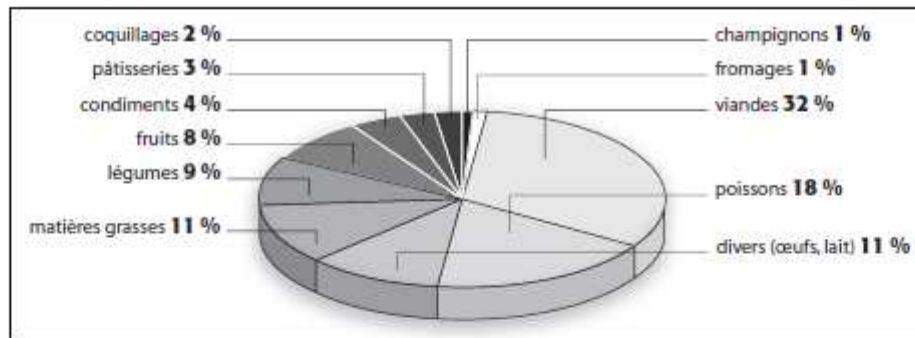
⁴³. Comme cela a été indiqué précédemment, les consommations de Mlle de Galathea ont été évaluées non pas à travers les montants des dépenses, mais à travers la fréquence des achats. Cette méthode, malgré ses imperfections, offre l'avantage de gommer l'effet déformant de la valeur des aliments. Par exemple la viande, généralement le produit le plus cher, représente souvent la part la plus importante des dépenses par catégories. Grâce à l'analyse des fréquences, les légumes, pourtant essentiels dans l'alimentation, mais peu chers et donc peu visibles, retrouvent ainsi leur importance réelle en terme de goûts.

⁴⁴. Dans l'étude des évolutions possibles à travers ce livre de dépenses, il convient de ne pas tenir compte des années 1759, 1760 et 1763, peu représentatives à cause du nombre relativement réduit d'achats.

⁴⁵. J. SMETS, art. cit.

GRAPHIQUE 2

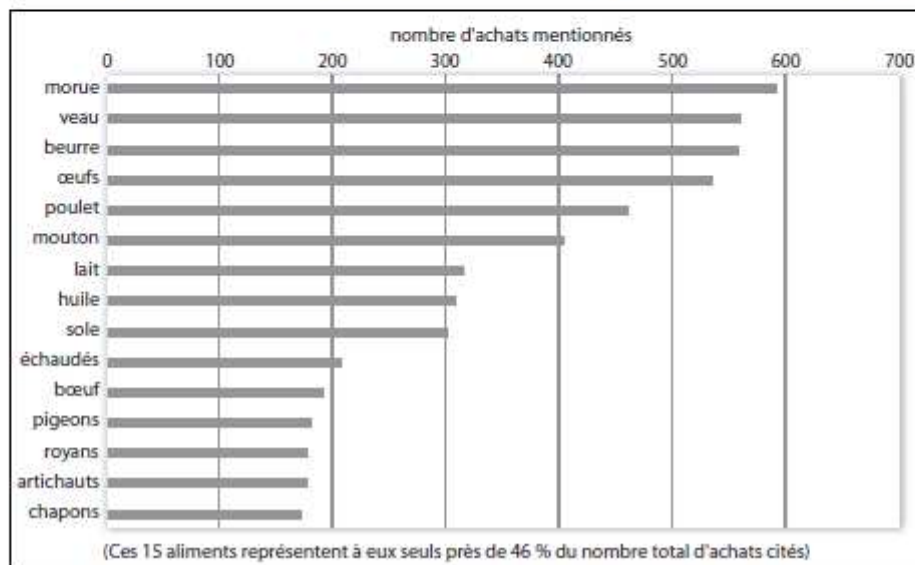
Fréquence des achats alimentaires de Mlle de Galathea, 1754-1763 par catégories



Source : AD Gironde, 10 J 70

GRAPHIQUE 3

les 15 aliments les plus fréquents dans les dépenses de table de Mlle de Galathea, 1754-1763



Source : AD Gironde, 10 J 70

Ces goûts variés correspondent à la mise en œuvre de consommations distinctives, reflet de sa richesse et de son appartenance au second ordre. Les sommes parfois très importantes consacrées à la nourriture rappellent sans équivoque que les revenus de Mlle de Galathea la situent au sommet de la société bordelaise du XVIII^e siècle. Entre le 22 janvier et le 16 septembre 1762⁴⁶, elle dépense en moyenne 7 livres chaque jour, soit près de trois fois le salaire journalier d'un maçon bordelais de cette époque. Cette somme reste tout de même très inférieure aux 22 livres consacrées à son alimentation par Mr de Roquefeuil en 1766⁴⁷. Certaines périodes de l'année voient les dépenses de bouche augmenter de manière significative ; en particulier au mois de janvier où elles atteignent alors 400 à 500 livres par mois. Cette hausse découle du poids des étrennes mais aussi de l'achat de produits onéreux, telles les volailles et les truffes, pour satisfaire aux plaisirs culinaires du Carnaval et de Mardi gras avant d'entrer dans les privations du Carême. Incontestablement, les dépenses de bouche de Mlle de Galathea révèlent une alimentation privilégiée, celle des élites nobiliaires des Lumières.

Les aliments les plus rares, les plus onéreux et les plus recherchés se retrouvent tout naturellement sur la table de Marie-Joséphine. Parmi les viandes, le veau est le plus

⁴⁶. Au total, elle dépense 1634 livres-tournois durant cette période.

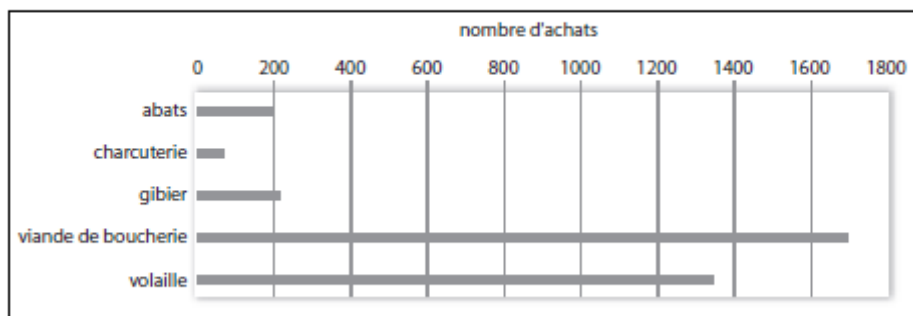
⁴⁷. Paul BUTEL, *L'économie française au XVIII^e siècle*, Paris, Sedes, 1993, p. 60 et J. SMETS, art. cit., p. 39.

consommé. Cette viande blanche provenant d'un jeune animal, entourée d'une image de pureté, correspond parfaitement aux goûts des élites. Le veau est cuisiné sous forme de bouilli lorsqu'il s'agit de fricandeau⁴⁸, mais peut également être servi rôti à la broche, mode de cuisson commun chez les élites, comme le suggère la mention, le 31 mai 1761, d'un « morceau de veau pour la broche ». Les dépenses récurrentes pour de la carbonade suggèrent aussi le goût des grillades⁴⁹. La consommation de primeurs et de produits frais, tout au long de l'année, constitue un autre trait distinctif des élites. Dès le mois de mai, cerises et fraises apparaissent dans les comptes, rapidement suivis par les abricots et les pêches. Les multiples achats d'œufs (537 achats soit le quatrième aliment le plus courant) et la présence récurrente de farine (84 mentions) suggèrent la confection de pâtisseries diverses, aussi bien des gâteaux sucrés que des tourtes ou des pâtés, mets ordinairement appréciés par les notables. Il arrive aussi à Mlle de Galathea d'acheter, sans doute à un pâtissier, des gâteaux sucrés tels des massapains ou des échaudés.

Se conformer à son rang, c'est aussi, pour cette femme de la noblesse bordelaise, suivre au plus près les modes. Or, ses dépenses alimentaires s'inscrivent parfaitement dans les nouvelles orientations de la cuisine telles que les définit *La Cuisinière bourgeoise* de Menon⁵⁰. La viande de boucherie, longtemps délaissée par les riches⁵¹, occupe ici une place importante.

GRAPHIQUE 4

Achats de viande de Mlle de Galathea entre 1754 et 1763



Source : AD Gironde, 10 J 70

Si cette répartition révèle indiscutablement l'influence des modes parisiennes sur les habitudes alimentaires des élites provinciales, il faut rappeler que la viande de boucherie a toujours eut sa place dans l'alimentation quotidienne des notables. Sur la table de tous les jours, ni gibier ni volaille, mais du porc et du bœuf nourrissent les familles et expliquent que la viande de boucherie représente ici 49 % des achats de viande. La valorisation du bœuf, observée dans les livres de cuisine, est manifeste également dans les achats de Mlle de Galathea : cette viande arrive en quatrième position derrière le veau, le poulet et le mouton. L'habitude nouvelle au XVIII^e siècle d'indiquer avec précision les morceaux achetés révèle que notre riche Bordelaise préfère certaines parties de chaque bête : côtelettes, gigots,

⁴⁸. Le terme de fricandeau désigne une tranche de veau très fine servie souvent comme garniture d'entrée.

⁴⁹. L'étude de nombreux livres de comptes et menus révèle que le terme de carbonade correspond à une tranche de viande en grillade et, dans la plupart des cas, de veau.

⁵⁰. MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1748. Sur cette œuvre de Menon et les livres de cuisine du XVIII^e siècle, voir Alain GIRARD, « Le triomphe de *La Cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *RHMC*, octobre-décembre 1977, p. 497-521.

⁵¹. En particulier le bœuf, viande populaire tout juste bonne pour les travailleurs de force selon les théories humorales longtemps prévalentes dans le régime alimentaire des élites, acquière peu à peu ses lettres de noblesse et gagne la table des élites sociales. J.-L. FLANDRIN, « Choix alimentaire et art culinaire », *op. cit.*, p. 663.

« rodbif »⁵², longues, jarrets de veau, carbonades reviennent très souvent. L'inclination de Marie-Joséphine de Galathea pour les légumes verts confirme à nouveau que Bordeaux et ses élites suivent les modes de la capitale. De manière générale, une légère augmentation de la part des légumes dans les achats est sensible entre 1754 et 1763. Elle apprécie particulièrement les artichauts, la salade et même les brocolis et les concombres. Les artichauts, très à la mode à la cour et dans les élites parisiennes⁵³, figurent même en tête des légumes les plus courants. Enfin, la prépondérance des aromates indigènes au détriment des épices exotiques, quasiment absentes⁵⁴, montre que les goûts de Mlle de Galathea sont bien ceux de son siècle. Oignons, échalotes ou cerfeuil, pendant très longtemps considérés comme des ingrédients rustiques tout juste bon pour le peuple, sont mentionnés à plusieurs reprises. Au XVIII^e siècle, valorisés par la littérature culinaire, ces aromates prennent une place nouvelle dans la cuisine des élites. Tous ces éléments confirment que la noblesse parlementaire bordelaise donne souvent le ton en matière de mode et que Mlle de Galathea, dans cette capitale provinciale sensible aux nouveautés parisiennes, paraît suivre beaucoup plus les tendances de la « nouvelle » cuisine des Lumières que le marquis de Roquefeuil à Montpellier⁵⁵.

À côté des achats liés à l'alimentation quotidienne, les factures de traiteurs conservées à l'intérieur du livre de comptes témoignent que, lors de repas festifs, les élites bordelaises apprécient les saveurs d'une gastronomie des Lumières où gibiers à plumes et volailles rôtis côtoient huîtres et abats. Le recours au traiteur préparant des plats ou des menus entiers servis à domicile est une habitude courante à Bordeaux où certains comme Castera ou Bardineau sont fort réputés⁵⁶. Cette facture acquittée à un professionnel par Mlle de Galathea manifeste son souci d'offrir une table de qualité aux mets raffinés en des circonstances sans doute exceptionnelles :

« Deux potages⁵⁷
 Un salmis de bécasse
 Tendrons de veau au blanc
 Petits pattés
 Un chapon au gros sel
 Poulets à l'huile
 Un carré de mouton
 Saucisses et boudins
 Huîtres
 Queues de mouton en terrine avec du petit salé aux lentilles
 Une terrine de pigeon au sang
 Un rodbif d'agneau
 Trois perdrix et un chapon
 Une omelette à la noaille⁵⁸
 Des beignets
 De la cruchade
 Des pieds de cochon
 Des cardes
 Des langues fourrées »

⁵². Cette mention confirme que la viande rouge, ici le bœuf, s'est installée définitivement à la table des élites, mais aussi que l'influence anglaise dans ce domaine a sans doute été décisive.

⁵³. J-L. FLANDRIN, « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV^e au XVIII^e siècle », dans D. MEILLER et P. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 157-162.

⁵⁴. Nous n'avons repéré que trois achats de muscade et un seul de girofle.

⁵⁵. J. SMETS, art. cit.

⁵⁶. P. MEYZIE, *Culture alimentaire et société...*, op. cit., p. 292.

⁵⁷. L'orthographe originale de cette facture a été conservée.

⁵⁸. Très à la mode dans la cuisine du XVIII^e siècle, cette recette consiste à faire une omelette avec des amandes, du bœuf et du citron.

Difficile de savoir si cette facture correspond à un unique menu complet ou si elle correspond à des plats achetés séparément par Mlle de Galathea. Néanmoins, cette liste donne un bon aperçu de ce qui caractérise, à l'époque, la table des notables : abondance de viande et en particulier de gibiers à plumes et d'abats, légumes à la mode comme les cardes et mets élaborés comme des salmis ou des terrines⁵⁹.

Quotidiennement, certains achats suggèrent des mets beaucoup plus simples et rustiques. La fourniture quasi journalière de carottes ou de raves, par exemple, laisse penser que la soupe constitue l'un des plats de base de la maison à l'usage des domestiques très certainement, mais aussi de Mlle de Galathea elle-même car aucune précision n'indique, contrairement à ce qui peut être observé à propos d'achats de harengs ou de vin, que ces produits sont uniquement destinés aux serviteurs. De même le porc, dont l'historien limite trop souvent la consommation aux milieux populaires, fait partie de son alimentation. Régulièrement, elle achète des saucisses, des boudins, mais aussi du petit salé ou du lard, indispensable ingrédient de la soupe journalière. Souvent, à la fin de l'année, s'y ajoutent des filets, des côtelettes, des pieds et des oreilles qui proviennent sans doute de l'abattage d'un cochon domestique. La consommation de marrons, principalement durant les mois d'automne et d'hiver, fournit un indice supplémentaire sur les habitudes alimentaires de ces mangeurs pluriels aux goûts proches parfois de ceux du peuple. Cette prédilection pour les marrons, à laquelle s'ajoute celle pour les noix, qui font partie des quatre fruits les plus courants derrière les citrons et les fraises, montre qu'il n'existe pas de séparation totale entre peuple et élites, du moins au niveau des consommations journalières. Les fruits secs, habituellement assimilés à une nourriture populaire, en particulier en raison de leurs qualités de conservation, ont bien eux-aussi la faveur des plus aisés. De manière plus ponctuelle, la cruchade, qui peut être fournie par le traiteur, confirme que des plats habituellement considérés comme populaires dans les campagnes landaises, ont également droit de cité chez les notables. Cette bouillie ou galette à base de millet ou de maïs, couramment mentionnée par les voyageurs s'intéressant à la nourriture des paysans landais⁶⁰, représente l'exemple assez rare mais intéressant de l'influence possible des habitudes alimentaires populaires sur les goûts des élites. La consommation de pommes, de raves ou de haricots, celle-plus ponctuelle-de pain noir ou bien encore de choux permet d'affirmer que l'alimentation des élites constitue bien une culture alimentaire plurielle où aliments de luxe et produits « populaires », distinction et rusticité cohabitent en permanence⁶¹.

L'analyse précise des dépenses de bouche de Marie-Joséphine de Galathea révèle que les pratiques alimentaires ne peuvent se réduire à des catégories définies d'avance comme celle de consommations élitaires. Même s'il apparaît nettement que ses choix alimentaires reflètent son appartenance au milieu de la noblesse parlementaire d'une grande ville de province et son inscription dans les modes culinaires du XVIII^e siècle, ils se rapprochent aussi parfois, dans l'ordinaire, des habitudes du reste de la société. Son goût pour les marrons, les noix, le porc ou les légumineuses en est bien la preuve. Les dépenses de Mlle de Galathea, parfaite illustration du profil d'un mangeur pluriel, suggèrent des processus d'appropriations entre peuple et élites, des consommations qui dépassent les clivages sociaux. Ces mécanismes

⁵⁹. Le salmi est une sorte de ragoût avec des viandes cuites à la broche.

⁶⁰. P. MEYZIE, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII^e siècle au début du XIX^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321

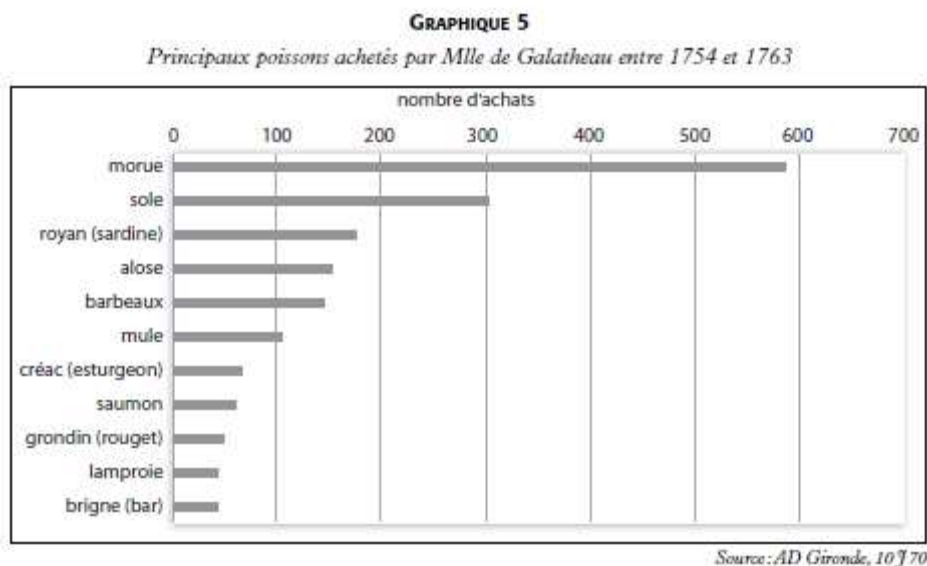
⁶¹. Le profil alimentaire de Marie-Joséphine de Galathea correspond parfaitement aux conclusions de Michel FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1996, T. I, p. 182 : « En définitive, l'alimentation de la noblesse bordelaise à la fin de l'Ancien Régime est tout simplement celle des élites d'une grande ville provinciale. Il ne faut pas parler d'une nourriture nobiliaire, mais plutôt d'une alimentation régionale, soulignée par exemple par quelques pots à confire à tonalité urbaine. »

sont sans doute, pour une part, rendus possibles par l'existence d'une culture alimentaire régionale ou locale commune, dernière facette de l'identité alimentaire complexe de ce personnage.

Des goûts bordelais

La réalité des cuisines régionales avant la Révolution reste l'objet de nombreux débats quant à leur date d'apparition, leurs origines sociales et leurs fondements⁶². Différents indices, dans les dépenses de bouche de Mlle de Galathea, permettent de penser qu'il existe bien au XVIII^e siècle des spécificités alimentaires bordelaises, du moins dans les élites nobiliaires. S'il semble impossible de parler d'une cuisine locale homogène et parfaitement identifiée, on peut tout de même distinguer, grâce à ce livre de comptes, les traits d'une culture alimentaire bordelaise.

Ville portuaire installée au bord d'un fleuve, Bordeaux bénéficie de nombreuses facilités pour l'approvisionnement en poisson⁶³. Il en résulte une très grande diversité des espèces consommées par la population et mentionnées dans le livre de dépenses de Marie-Joséphine de Galathea. Contrairement au régime languedocien du marquis de Roquefeuil⁶⁴, le poisson est très souvent servi à la table de notre dame bordelaise : le poisson représente 18 % des achats auxquels s'ajoutent 2 % de coquillages, mollusques et crustacés. Près d'une trentaine d'espèces différentes surgissent au détour des comptes de Marie-Joséphine.



Cette variété, correspondant aux étals des marchés bordelais de l'époque, sert de base à la gastronomie locale tout au long de l'année⁶⁵. Le poisson n'est pas seulement ici une consommation de Carême ou des jours maigres, mais bien un produit valorisé dans la cuisine

⁶². Julia CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales » dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841.

⁶³. La richesse et la diversité des ressources halieutiques de la région sont bien mises en évidence en 1727 par l'enquête de Lemasson du Parc, commissaire de la Marine et inspecteur général des pêches, *Pêches et pêcheurs du domaine aquitain au XVIII^e siècle. Amirautés de Bayonne et de Bordeaux*, Camiac et Saint-Denis, Ed. de L'Entre-Deux-Mers, 2004.

⁶⁴. J. SMETS, art. cit., p. 40.

⁶⁵. AM Bordeaux, HH 49, ordonnance de la Jurade portant taxe pour la vente de poisson en 1764. En ajoutant poissons, crustacés, mollusques et coquillages, on obtient un total de 80 produits différents disponibles sur le marché bordelais.

quotidienne et festive. Mlle de Galathea, comme l'ensemble des élites bordelaises⁶⁶, apprécie en particulier la sole, mais aussi la morue, un poisson populaire dont la présence récurrente confirme toute la complexité des habitudes alimentaires des notables. La consommation de nombreux poissons migrateurs correspond à une autre tendance locale assez affirmée : lamproies, aloses, esturgeons (dénommés ici créacs), éperlans ou bien encore saumons sont très régulièrement achetés⁶⁷. La Garonne et la Dordogne fournissent en abondance ce genre d'espèces dont les voyageurs soulignent souvent l'intensité de la pêche. De passage à La Réole en avril 1778, François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en Guyenne, remarque, par exemple, qu'« on pêche dans cette saison-ci beaucoup d'aloses dans la Garonne », puis il souligne un peu plus loin que « le saumon abonde dans la Dordogne jusqu'à Sainte-Foy »⁶⁸. Cette consommation connaît des rythmes saisonniers bien marqués. L'alose apparaît ainsi dans les comptes de Mlle de Galathea d'avril à juin, la lamproie de fin février à début mai et les créacs de mai à août. Enfin, les dépenses de table confirment que les huîtres occupent une place de premier choix sur la table bordelaise : elles apparaissent à 93 reprises, surtout pendant les mois d'hiver et représentent 43 % des coquillages, crustacés et mollusques consommés, largement devant les « chevrettes », c'est-à-dire les crevettes (26 %). D'autres poissons, *a priori* plus « populaires » bénéficient également des faveurs de Mlle de Galathea. La morue, mais aussi les sardines, dénommées le plus souvent royans, sont des achats très fréquents et très ancrés dans les habitudes régionales. De même les moules, appelées parfois « charons » et consommées par tous les Bordelais, figurent aussi sur la table de cette dame (14 % des coquillages). Un goût partagé entre tous les milieux sociaux pour ces produits locaux entraîne ici la disparition de toute distinction sociale propre à l'alimentation.

Les dépenses de table de Mlle de Galathea démontrent également que Bordeaux sait tirer profit des ressources d'un vaste arrière-pays naturel et agricole à travers les volailles, le gibier, les champignons ou les fruits. Si la volaille représente 38 % des achats de viande, juste derrière la viande de boucherie (49 %), c'est surtout la grande diversité des volailles mentionnées qui révèle un goût local affirmé : poulets et poules constituent l'ordinaire de la table, mais dindes, canards, chapons et poulardes apparaissent également ici ou là. Des « pattes », « pieds » et cuisses d'oie, vraisemblablement confites, montrent que toutes les volailles, même les plus populaires, sont appréciées par Mlle de Galathea. Cette prédilection pour des produits confits, observée chez cette riche Bordelaise, suggère que ce mode de conservation, jugé parfois rustique et qui sert à la constitution de réserves alimentaires dans les campagnes aquitaines ou à l'avitaillement des navires au départ de Bordeaux, fait partie intégrante de la culture alimentaire régionale au-delà des clivages sociaux. Parmi les gibiers, surtout présents entre octobre et février, les lapereaux et levreaux sont les plus courants chez Mlle de Galathea comme chez Mr de Roquefeuil⁶⁹, mais la consommation de gibier à plumes semble plus commune à Bordeaux. Sans doute le gibier est-il encore plus fréquent que ne le laissent supposer les achats, grâce à d'autres circuits d'approvisionnements comme les droits seigneuriaux, les fermages ou bien encore les cadeaux⁷⁰. Le gibier, comme la charcuterie, reste avant tout des produits festifs : lapereaux, bécasses, perdrix ou saucisses sont des achats courants à la fin du mois de décembre. Ortolans, tourterelles et muriers⁷¹ proviennent des

⁶⁶. P. MEYZIE, « A la table des élites bordelaises au XVIII^e siècle », *Annales du Midi*, t. 115, n° 241, janvier-mars 2003, p. 69-88.

⁶⁷. Mlle de Galathea achète généralement le saumon sous forme de darnes et le créac en tranches dénommées « tails », et non pas des poissons entiers, ce qui permet de penser que les dépenses de table ne concernent qu'une ou deux personnes.

⁶⁸. « Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Archives historiques de la Gironde*, Tome 38, p. 377 et 480.

⁶⁹. J. SMETS, art. cit., p. 46.

⁷⁰. Le gibier représente 6 % des achats de viande.

⁷¹. Petits gibiers à plumes proches de l'ortolan.

marais littoraux, des bords de la Garonne ou des étangs landais fréquentés par ces oiseaux migrateurs, autant de lieux où la chasse est une activité importante⁷². À ces pièces de gibier sont vraisemblablement associés des champignons, cèpes, mousserons, bolets, oronges⁷³ et surtout truffes, emblèmes de la gastronomie aquitaine dès la seconde moitié du XVIII^e siècle⁷⁴. Mlle de Galatheau apprécie également les truffes pour farcir des dindes lors des repas de fête comme en témoigne, le 24 décembre 1757, la mention de « truffes pour la poule-dinde ». Les élites provinciales, à l'image de Mlle de Galatheau, ne sont donc en aucun cas détachées de leur environnement ; bien au contraire, elles y puisent, selon des rythmes saisonniers, des ressources variées qu'elles associent à des produits venus d'ailleurs et à des saveurs nouvelles⁷⁵.

L'inscription des goûts alimentaires de Mlle de Galatheau dans son environnement bordelais ne se limite pas à la consommation de produits locaux à l'identité marquée, elle s'exprime également à travers des manières de faire caractéristiques de la table régionale. L'usage de matières grasses multiples constitue une pratique originale qui se retrouve dans l'ensemble de la société bordelaise. Beurre, huile, graisse et lard reviennent souvent dans le livre de dépenses⁷⁶. Le beurre arrive même en tête des aliments les plus courants, position assez logique puisque cette denrée qui n'est pas produite localement doit être achetée et en petites quantités ; en dépit de telles contraintes, cette tendance révèle un véritable goût. S'il s'agit sans doute le plus souvent de beurre salé, la mention de beurre frais, en particulier sous forme de « pelote », apparaît parfois. La place de cette matière grasse découle d'un phénomène de mode dans la cuisine des élites du XVIII^e siècle⁷⁷, mais le beurre répond aussi à différents usages : il sert pour accompagner le poisson, pour la préparation de pâtisseries -notamment lorsqu'il est acheté en même temps que de la farine et des œufs- mais il peut être utilisé aussi comme graisse de cuisson et pour confectionner des sauces⁷⁸. Cependant, pour la cuisson, l'huile, sans doute d'olive, reste vraisemblablement la plus utilisée tout au long de l'année. Le cas de Mlle de Galatheau, très représentatif des mœurs alimentaires bordelaises, montre que la dichotomie trop schématique entre France du beurre, au Nord, et France de l'huile, au Sud, doit être revue ; la diversité prévaut largement à Bordeaux dans ce domaine. En outre, les matières grasses n'apparaissent pas uniquement ici comme des simples auxiliaires de cuisson, elles jouent aussi également le rôle d'exhausteur de goût⁷⁹.

L'étude des achats alimentaires de cette dame suggère aussi une cuisine relevée, s'écartant quelque peu des tendances observées à la table des élites des Lumières, qui semble correspondre à un goût local très net. Si les condiments ne représentent que 4 % des achats,

⁷². Des chasseurs professionnels, notamment dans les landes de Gascogne, se chargent de l'approvisionnement en gibier de la capitale girondine.

⁷³. Excellent champignon comestible d'une belle couleur orange selon Tristan HORDÉ, *Dictionnaire des mots de la table. Histoire. Langue. Patrimoine*, Bordeaux, Ed. Sud-Ouest, 2004, p. 285.

⁷⁴. P. MEYZIE, *Culture alimentaire et société....*, *op. cit.*, p. 616.

⁷⁵. Il est donc difficile de penser, comme le sociologue Jean-Pierre POULAIN, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002, p. 31, que les élites sont obligatoirement détachées de « la niche écologique » dans laquelle elles évoluent et que la gastronomie aristocratique d'Ancien Régime se caractérise avant tout par « une faible localisation ».

⁷⁶. Le lard peut en effet servir de graisse de cuisson même s'il est le plus souvent consommé en tant que viande soit grillée soit, plus communément, pour agrémenter la soupe quotidienne.

⁷⁷. J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *op. cit.*, p. 669.

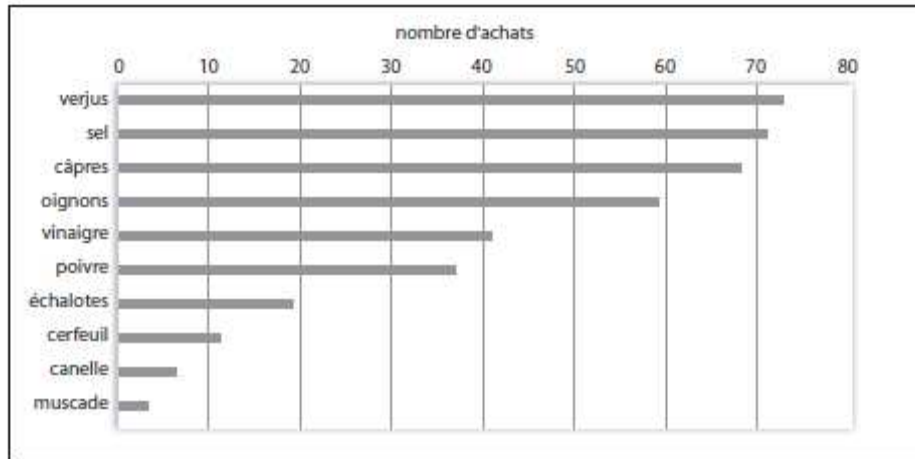
⁷⁸. A travers cette utilisation du beurre, les pratiques alimentaires de Mlle de Galatheau suivent l'évolution générale de la cuisine française au XVIII^e siècle, J-L. FLANDRIN, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, mars-avril 1983, p. 369-401.

⁷⁹. Cette usage du beurre pour relever le goût des aliments se retrouve aussi dans les habitudes alimentaires populaires.

ces ingrédients essentiels dans la caractérisation d'une cuisine sont présents de manière très régulière tout au long de l'année. Mlle de Galathea possède en particulier un goût marqué pour les saveurs âpres et acides alors que celui-ci semble en net recul ailleurs⁸⁰.

GRAPHIQUE 6

Principaux condiments achetés par Mlle de Galathea entre 1754 et 1763



Source : AD Gironde, 10770

Parmi les condiments, figurent en effet en tête le verjus⁸¹ et le vinaigre auxquels s'ajoutent les citrons, souvent utilisés en cuisine, et qui occupent la première place des fruits les plus couramment achetés (168 fois). De la fréquence de ces dépenses découle une prépondérance originale de saveurs acides et, sans doute, les poulets au verjus et les sauces agrémentées de vinaigre ou de citron faisaient-ils l'ordinaire de la table de Mlle de Galathea. Les câpres sont elles aussi très appréciées, associées surtout à la raie et au saumon, ce qui donne une touche originale à cette cuisine. À l'inverse, les épices exotiques, à l'exception du poivre, sont peu utilisées : la muscade et le girofle, d'usage courant dans la cuisine des élites du XVIII^e siècle, ne reviennent que deux fois dans le registre de Mlle de Galathea. Les plats élaborés par le cuisinier ont également pour base des fonds de veau car les comptes mentionnent à maintes reprises des achats de « fricandeaux pour le coulis » ou de « veau pour le coulis ». L'utilisation de champignons pour relever le goût des plats constitue une habitude chez Mlle de Galathea, ce qui dénote une autre tendance régionale à sa table. Truffes, bien entendu, mais surtout oronges, bolets et mousserons donnent un relief particulier aux accommodements et relient consommations populaires et élitaires, fondement de l'existence d'une culture alimentaire commune. Les indications fournies par ce document ne permettent guère d'aller plus loin dans la reconstitution des techniques et des recettes utilisées chez cette noble célibataire.

Pour saisir entièrement la complexité des goûts de cette riche Bordelaise il faut, pour terminer, s'interroger sur les aliments absents de ce livre de dépenses de table. S'agit-il de l'expression de réelles préférences alimentaires qui entraînent des exclusions ou bien de la déformation propre à une source isolée avec d'inévitables lacunes ? Certains produits, pourtant emblématiques de Bordeaux et de son arrière-pays, n'apparaissent ici malgré la diversité de son régime alimentaire. Assurément, le plus grand absent est le vin. En effet, à l'exception de mentions fort ponctuelles, le vin ne semble pas entrer dans les consommations quotidiennes ce qui a de quoi surprendre dans une ville totalement imprégnée par la culture du

⁸⁰. J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *op. cit.*, p. 668.

⁸¹. Le verjus est un suc acide tiré des raisins pas encore mûrs et qui est employé généralement comme assaisonnement.

vin. Sans doute le vin n'est-il pas noté sur le registre, soit parce que Mlle de Galatheau l'achète en grande quantité deux ou trois fois par an –il fait alors l'objet de factures détaillées-, soit parce qu'elle boit le vin produit sur sa propriété de Lestonnac⁸². Des dépenses de charrois, de bouteilles et de bouchons suggèrent que le vin de la propriété était amené en barriques et mis en bouteilles dans son hôtel bordelais. La rareté du vin n'est donc synonyme d'absence de consommation, mais plutôt du caractère tout à fait exceptionnel des achats.

De manière assez surprenante, d'autres boissons ne figurent pas, non plus, dans les comptes. Nous n'avons rencontré en effet que quelques achats épars de café, alors que Bordeaux, port colonial, importe de Saint-Domingue des cargaisons entières de café. Le 21 février 1761, Mlle de Galatheau achète 10 livres de café de Moka, illustration du goût des élites bordelaises pour ce café d'origine réputé, mais aussi peut-être de la pénurie de café des Antilles. Les difficultés d'approvisionnement engendrées par la Guerre de Sept Ans et la rupture des relations avec les Antilles entre 1756 et 1763 expliquent sans doute en grande partie cette situation sans doute exceptionnelle. Pour preuve, son frère François-Léon achète très régulièrement du café et en grandes quantités entre 1763 et 1776, période où le commerce du café à Bordeaux a retrouvé toute son importance⁸³. Mais Mlle de Galatheau doit tout de même déguster de temps en temps une tasse de café ou, plus spécifique encore des élites bordelaises du XVIII^e siècle, une tasse de thé⁸⁴. Le livre de dépenses signale, en effet, à plusieurs reprises l'achat de cafetières et de théières -sans doute en argent comme les nombreuses pièces produites par les orfèvres bordelais de l'époque- mais aussi une poêle à café acquise en 1757 et un moulin à café en 1763⁸⁵. Le besoin réitéré de renouveler tous ces objets liés à la consommation de ces boissons ne témoigne pas seulement d'une envie de suivre la mode en achetant telle ou telle forme nouvelle d'orfèvrerie, il révèle également le goût réel de cette dame pour ces boissons exotiques.

Finalement, seule la place extrêmement réduite du fromage pourrait correspondre à un caractère original de la culture alimentaire bordelaise. Celui-ci ne représente en effet que 1 % des achats, loin derrière les autres catégories d'aliments. Il semble que le fromage soit avant tout un aliment des jours maigres et du Carême, un produit de nécessité sans doute peu prisé en lui-même. Les produits laitiers, peu présents dans la région⁸⁶, n'occupent qu'une place modeste dans le régime alimentaire de Mlle de Galatheau qui se contente de manger ponctuellement du fromage de Roquefort ou plus rarement encore de Chester et de Cluster, reflet des relations entre Bordeaux et l'Angleterre. En ce domaine, ses goûts correspondent aux habitudes du reste de la population bordelaise qui mange peu de fromage à l'exception du « croûte rouge », c'est-à-dire du fromage venant de Hollande par voie maritime. Là encore, les goûts de Mlle Galatheau témoignent de sa large imprégnation par la culture alimentaire régionale.

Le livre de dépenses de table de Mlle de Galatheau permet à l'historien de démontrer que les goûts alimentaires restent le fruit d'une alchimie complexe, parfois difficile à déchiffrer, qui mêle la fortune, l'époque, la culture alimentaire environnante, l'habitus mais aussi la liberté de choix, reflet des préférences d'un homme ou d'une femme. Si l'appartenance sociale demeure assurément, dans cette société d'Ancien Régime marquée par

⁸². La famille Galatheau possède d'ailleurs d'autres domaines viticoles à Loupiac et exporte ces vins notamment vers le Hollande.

⁸³. AD 33 : 17 J 81 : livre de comptes de François-Léon de Galatheau, 1763-1776.

⁸⁴. P. MEYZIE, « A la table des élites bordelaises », *op. cit.*, p. 85.

⁸⁵. 12 mai 1760, tasses à café ; 27 octobre 1760, une cafetière ; achat d'une théière le 19 juin 1755, le 18 septembre 1759, le 25 février 1761 ; janvier 1757, une poêle à café ; 7 mai 1763, un moulin à café. En revanche, aucune mention n'est faite de chocolatière. Un seul achat de chocolat est noté en mars 1754 ce qui correspond bien au succès très limité de cette boisson exotique à Bordeaux, vers le milieu du XVIII^e siècle.

⁸⁶. Pierre GUILLAUME, *Histoire sociale du lait*, Paris, Editions Christian, 2003.

un souci de distinction, l'un des traits les plus caractéristiques des habitudes alimentaires, elle s'exprime avec nuance. Les goûts de cette riche Bordelaise ne sont pas totalement séparés de ceux du reste de la population de cette ville ; soupes, marrons, bœuf, vinaigre, raves ou morue servie à sa table montrent que l'opposition binaire entre consommation populaire et consommation des élites ne correspond pas tout à fait à une culture alimentaire plurielle qui fait fi de toute classification hermétique. Bien entendu par son goût pour les ortolans, les chapons, les huîtres, le veau, les soles et les artichauts, Mlle de Galathea reste la parfaite représentante d'une noblesse bordelaise à la pointe de la gastronomie locale, mais elle exprime également, par des consommations plus rustiques, son immersion dans des habitudes alimentaires bordelaises partagées par tous comme l'usage de plusieurs matières grasses, le goût de saveurs relevées ou bien encore la consommation de poisson de mer frais et de gibiers à plumes. L'analyse d'un document isolé, comme le livre de dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea, ne permet pas à lui seul de reconstituer la culture alimentaire bordelaise du siècle des Lumières. Seule une approche comparative avec des sources émanant d'autres groupes sociaux et surtout d'autres régions pourrait permettre de déceler les contours d'une véritable originalité qui devrait aussi prendre en compte la spécificité des manières de faire, c'est-à-dire les façons de cuisiner qui restent bien souvent inaccessibles à l'historien⁸⁷. L'exemple de Marie-Joséphine de Galathea suggère cependant qu'il existe bien des nuances locales dans l'alimentation et que l'identité régionale peut résulter des pratiques socialement différenciées. Les élites provinciales, que ce soit ici la noblesse, mais aussi les négociants ou les magistrats municipaux⁸⁸, par la complexité de leurs goûts, contribuent, à la fin du XVIII^e siècle, à l'émergence d'une véritable gastronomie régionale.

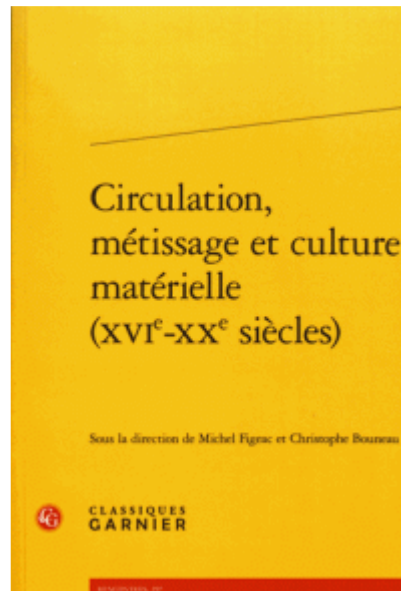
⁸⁷. La mise en série des livres de compte ou des livres de raison est une voie possible pour gommer les effets déformants de ce type de sources analysées de manière isolée, Michel CASSAN, « Les livres de raison, invention historiographique, usages historiques », dans J-P. BARDET et F-J. RUGGIU, *op. cit.*, p. 15-28.

⁸⁸. M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *XVII^e siècle*, oct-déc. 2002, p. 643-654 ; P. MEYZIE, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans Annie HUBERT et Michel FIGEAC (dir.), *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, PU de Bordeaux, 2006, p. 63-83.

Consommations, goûts et circulations à l'échelle européenne

Goûts et réseaux d’approvisionnement d’un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe

« Goûts et réseaux d’approvisionnement d’un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau (dir.), *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 503-520.



« Faites-moi l’Emplette d’une bonne dinde aux truffes le plus tôt possible, et dès que vous l’aurez, envoyez la moi par la diligence de Lyon, pour que je l’aie, s’il se peut dimanche prochain »¹. Ces instructions précises sur l’achat d’une volaille truffée figurent dans une lettre envoyée du château de Chaumot par le prince de Saxe à son secrétaire à Paris en novembre 1774. Ce genre d’emplettes et de commissions occupe une place importante dans la très riche correspondance de François-Xavier Saxe, comte de Lusace (1730-1806)². Comme le rappelle le titre de l’exposition qui lui a été consacrée par la bibliothèque universitaire de Reims en 2010, François Xavier de Saxe est « un prince européen en Champagne » qui incarne la culture cosmopolite des grands aristocrates du XVIII^e siècle, leur goût de la mobilité, mais aussi l’ancrage territorial des princes à travers leurs domaines. Les nombreuses relations du prince en France et à travers l’Europe l’on conduit à laisser des milliers de lettres conservées aujourd’hui en partit aux archives départementales de l’Aube que Christian Terraux, qui a consacré une maîtrise à une partie de cette correspondance qualifie, à juste titre, de « trésor oublié » par les historiens³. S’ajoutent à ces milliers de lettres des livres de comptes qui éclairent les consommations du prince à la cour de Dresde, dans son hôtel particulier parisien,

¹ Archives départementales de l’Aube (désormais AD Aube), EE 1742/7, lettre du 8 novembre 1774.

² VERNIER J.-J., *Etude biographique sur le prince Xavier de Saxe comte de Lusace, précédé d’une notice sur le fonds de Saxe conservé aux Archives Départementales de l’Aube*, Troyes, 1903.

³ TERRAUX C., *Correspondance et réseaux d’une maison princière dans l’Europe du XVIII^e siècle*, mémoire de maîtrise sous la direction de Lucien Bély, Paris IV, 2005. Sur la richesse de cette correspondance, voir aussi FIGEAC M., « La correspondance de F.-X. de Saxe. reflet de la construction identitaire d’un prince européen », dans *Correspondance et identité en Europe Centrale*, CADILHON F., FIGEAC M., LE MAO C. dir, Paris, Champion, 2013, p. 331-350.

son château de Chaumot ou celui de Pont-sur-Seine⁴. Né en Saxe en 1730, élevé en Pologne, résidant à la cour de Dresde pendant plusieurs années, parcourant l'Italie pendant deux ans et installé en France à partir des années 1770 avant de reprendre les routes de l'Europe au moment de la Révolution, la vie du prince de Saxe s'inscrit pleinement dans cette culture de la mobilité bien étudiée par Daniel Roche⁵. Mais la multiplicité de ces espaces implique aussi une « mobilité concrète » des objets pour satisfaire à ses goûts et à ses besoins, nous plaçant ainsi au cœur de la question des circulations matérielles dans l'Europe du XVIII^e siècle et de leur influence sur les consommations.

Les consommations de luxe de l'aristocratie ont fait l'objet de nombreux travaux qui ont bien montré les réseaux mobilisés pour se procurer beaux objets et œuvres d'art⁶. Les études menées sur les marchands merciers parisiens, par exemple, montrent comment ces derniers fournissaient les élites européennes en bijoux, tableaux et meubles. Lors de leur passage à Paris ou par des envois dans leurs pays, les magnats polonais ou les aristocrates anglais concourraient ainsi à la diffusion des modes françaises et au développement d'une culture de consommation cosmopolite au sein des élites européennes. D'autres travaux comme les recherches de Natacha Coquery sur les fournisseurs des hôtels parisiens et les boutiques de luxe, de Jean Duma sur les Bourbon-Penthièvre ou, plus récemment, les thèses de Marjorie Meiss-Even sur les Guise et d'Aurélien Chatenet-Calyste sur la princesse de Conti ont bien mis en évidence les multiples réseaux mobilisés pour servir aux consommations de luxe de ces maisons princières⁷. Mais les « emplettes » plus ordinaires, comme celles mentionnées dans la lettre, en produits alimentaires, en eaux minérales, en vins ou en estampes, ont moins retenu l'attention des chercheurs et, surtout, les conditions matérielles de la circulation, à l'échelle nationale et internationale, de tous ces objets commandés par les aristocrates, n'ont guère été abordées en elle-même. Or, malgré les conditions de transport parfois difficiles, les réseaux commerciaux complexes et les déplacements nombreux du prince, pâté de Périgueux, estampes italiennes ou montres anglaises sont tant bien que mal acheminés, mettant ainsi en relation des espaces multiples : ville et campagnes, Paris et la province, la France et l'Italie, la Champagne et la Saxe.

Il nous semble donc intéressant d'essayer de comprendre, à travers l'étude de la correspondance d'affaires du prince de Saxe⁸, quels sont les circuits et les moyens d'approvisionnement mis en œuvre pour permettre l'expression de cette culture métissée qui associe les modes parisiennes, l'attrait de l'Italie à l'imprégnation d'une culture saxonne et polonaise. Comment le prince au gré de ses déplacements parvient-il concrètement à se procurer ces objets venus d'horizons divers ? Comment circulent-ils pour parvenir jusqu'aux différents lieux de séjour du prince ? Quels sont les acteurs et les mécanismes de ces réseaux d'approvisionnement ?

⁴ THÉVENOT A., *Correspondance inédite du prince François-Xavier de Saxe connu en France sous le nom de Comte de Lusace précédée d'une notice sur sa vie*, Paris, Librairie Historique et Archéologique de J.-B. Dumoulin, 1874 ; *Inventaire sommaire des Archives Départementales de l'Aube*, série E* (fonds de Saxe), T. 18, Troyes, 1903.

⁵ ROCHE D., *Humeurs vagabondes : De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003 et « Les mobilités concrètes XVI^e-XX^e siècles », *French Historical Studies*, Vol. 29, No. 3, p. 513-515.

⁶ CASTELLUCIO S. éd., *Le commerce du luxe à Paris aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Peter Lang, 2009 ; BLONDÉ B., COQUERY N., STOBART J., VAN DAMME I. (eds.) *Fashioning Old and New. Changing Consumer Patterns in Western Europe (1650-1900)* Turhnout, Brepols, 2009.

⁷ COQUERY N., *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998 et *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, éditions du Comité historique et scientifique, 2011 ; DUMA J., *Les Bourbon-Penthièvre (1678-1793). Une nébuleuse aristocratique au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995 ; MEISS-EVEN M., *Les Guise et leur paraître*, Tours, Presses Universitaires, Coédition Presses universitaires de Rennes, 2013 ; CHATENET-CALYSTE A., *Une consommation aristocratique, fin de siècle. Marie-Fortunée d'Este, princesse de Conti 1731-1803*, Pulim, Limoges, 2013

⁸ Pour cette contribution, nous avons choisi de limiter notre étude à la correspondance d'affaires en français. Elle mériterait d'être complétée par l'analyse de la correspondance en allemand et en italien.

Le goût des objets et des bonnes choses d'un prince européen

Les consommations du prince s'inscrivent dans la mobilité de ce personnage qui, au cours de sa vie, parcourt l'Europe et entretient des relations, notamment familiales, dans de nombreux pays. Petit fils d'Auguste le Fort, fils d'Auguste III, électeur de Saxe et roi de Pologne, fils de Marie-Josèphe d'Autriche, Xavier est aussi l'oncle de Louis XVI. Né à Dresde en 1730, il est éduqué à Varsovie. Il se déplace ensuite au gré de sa carrière militaire notamment lorsqu'il est nommé en 1758 lieutenant général des armées du Roi pour combattre au côté de la France contre la Prusse. Régent de la Saxe (1763-1768), il se porte sans succès à la candidature du trône de Pologne en 1764. À partir de son installation en France en 1771, il maintient, grâce à sa correspondance, des liens avec le reste de sa famille notamment avec sa sœur la princesse Elisabeth, restée à Dresde, et son frère électeur de Trèves à Coblenche. Cette inscription du prince dans l'Europe du XVIII^e siècle se manifeste également par ses divers lieux de résidence. Lorsqu'il est régent de Saxe, il vit à la cour de Dresde dont on connaît le rôle central dans la diffusion des modes françaises⁹. Mais, au cours de cette période, il séjourne également à plusieurs reprises en France. À partir de son installation définitive en France en 1771, il vit entre Paris, le château de Chaumot (dans l'Yonne), puis celui de Pont-sur-Seine en Champagne dont il fait l'acquisition en 1775¹⁰. Les consommations et la culture matérielle de cet aristocrate s'inscrivent dans une mobilité géographique très forte d'autant plus que le prince y ajoute un goût des voyages. Il apprécie tout particulièrement les séjours en Italie où il possède des assises familiales par l'intermédiaire de Claire Spinucci, comtesse de Lusace, épousée en 1765. Il se rend ainsi en Italie en 1770-1771 et en 1782 sans que pour autant cesse l'acheminement des objets demandés par le prince.

Tous ces espaces apparaissent bien dans la large palette de produits et objets que se procure le prince et que l'on peut repérer dans sa correspondance d'affaires.

Les emplettes du prince de Saxe d'après sa correspondance d'affaires

<i>Produits et objets</i>	<i>Provenances</i>
Objets d'art	
estampes	Venise, Rome, Florence
porcelaine	Saxe
tables de lave	Naples
vases de marbre	Sienna
antiquités	Herculanum
Instruments	
clavecin	Bologne
instruments d'optique	Italie
Vêtements, tissus, objets de mode	
velours	Lyon
bijoux	Paris

⁹ GAEHTGENS T. W., SAULE B., éd., *Splendeurs de la cour de Saxe, Dresde à Versailles*, Paris, RNM, 2006.

¹⁰ LOUIS A., « La gestion du domaine de Pont-sur-Seine au temps de Xavier de Saxe (1775-1790) », *D'Allemagne en Champagne. Xavier de Saxe seigneur de Pont-sur-Seine*, Actes du colloque 6 et 7 octobre 2006, textes réunis par LIEZ J-L., p. 25-31.

toiles	Lyon
gants	Grenoble
toiles des Indes	Bruxelles
montre	Dresde, Italie
eau pour les cheveux	Milan
Denrées	
pâtés	Périgueux, Strasbourg
fromages	Gruyère, Mont d'Or, Sassenage, Brie, Milan
huile d'olive	Aix
marrons	Lyon
huile de poisson	Livourne
chocolat	Rome
vermicelli, macaroni, polenta	Gènes, Naples
moutarde	Toulouse
bigarades	Lyon
jambon de Bayonne	Lyon
harengs	Hollande
truffes	Lyon
huîtres	Dieppe
Boissons	
eaux minérales	Spa, Seltz, Nocera (Italie)
vins	Espagne, Malaga, Moselle, Chypre, Médoc, Haut-Rhin, Hongrie, Reims
eau de noix	Rome, Florence
liqueur	Neustadt, Milan
Divers	
tabac	Strasbourg
épée	Paris

Cette liste d'objets très variés et les espaces mobilisés témoignent du large horizon des consommations du prince, en lien avec son parcours, mais aussi reflet des modes de son temps. La culture matérielle du prince y apparaît comme un mélange d'influences européennes. On distingue, en premier lieu, un goût prononcé pour l'Italie et ses richesses artistiques. En 1773, par exemple, il reçoit des antiquités en provenance d'Herculanum¹¹. De nombreux objets d'art proviennent de Rome ou de Florence, mais il fait aussi venir d'Italie des livres, du matériel scientifique ou du chocolat. L'Italie représente au XVIII^e siècle un modèle culturel qui s'exprime par le Grand Tour des élites européennes, mais il se traduit aussi par la possession d'objets qui renvoient sans doute aux souvenirs et à l'imaginaire des voyages à travers l'Italie¹². La deuxième tendance des goûts du prince correspond aux modes françaises et aux domaines dans lesquelles elle est perçue comme une référence synonyme de

¹¹ AD Aube, EE 1673/2, lettre du 2 avril 1773.

¹² BERTRAND G., *Le Grand Tour revisité. Pour une archéologie du tourisme : le voyage des Français en Italie, (milieu XVIII^e siècle-début XIX^e siècle)*, Rome, Ecole française de Rome, 2008.

luxe. Le tailleur parisien Margot fait ainsi remettre à l'hôtel du prince en 1787 un habit de castorine d'hiver et une veste de velours pluchée en précisant dans sa lettre « je les ai fait faire comme on les porte à Paris, j'ai fait de mon mieux pour que son Altesse soit content »¹³. Ainsi de nombreux achats sont effectués lorsqu'il réside à Dresde ou à Paris auprès de marchands de Paris, Lyon ou Grenoble¹⁴. La recherche des objets à la mode et les plus prisés est perceptible dans tous les domaines. Sa consommation se positionne bien dans une perspective européenne qui ne se soucie guère des frontières. Le prince apparaît comme un aristocrate au cœur d'une culture matérielle du luxe nourrie par la circulation des objets d'un pays à l'autre. De la sorte, il est aussi un intermédiaire entre différents espaces. Sa correspondance révèle son rôle de passeur entre la France et la Saxe. Lors de ses séjours à Dresde, il reçoit des produits français ; à Paris, il fait venir de la porcelaine ou des minéraux de Saxe ; il expédie également à sœur Elisabeth des pâtés de Périgueux ou du fromage de Brie. Ces quelques exemples montrent bien comment ces grands personnages participent à la construction d'une culture matérielle métissée au sein de l'aristocratie européenne.

Le plus frappant dans la correspondance de François-Xavier est sans doute l'attention qu'il porte à ces biens, synonymes de luxe ou tout du moins symbole de l'art de vivre du siècle des Lumières. Si, dans la plupart des cas, la fourniture de ces objets est gérée par ses secrétaires, il existe plusieurs lettres de sa main concernant des commandes qui semblent lui tenir particulièrement à cœur. En outre, le prince a une idée très précise de ce qu'il veut et des moyens de l'obtenir. Des réclames et des échantillons lui sont fournis pour faire ses choix¹⁵. L'exigence du prince et sa recherche de produits de qualité transparaît assez bien à travers certaines commandes. En juillet 1774, par exemple, il désire acquérir un petit billard pour ses enfants. Dans une lettre adressée à Du Laurens, son secrétaire, il précise qu'il veut un petit billard pour des enfants de 8 à 12 ans et qu'il faut s'adresser à Mr Toulon, marchand d'ivoire ou chez Mr Vaugeois et passer chez les deux « pour choisir lequel vous trouverez le meilleur »¹⁶. Lorsqu'il reçoit le billard, la taille ne lui convient pas et il le fait aussitôt renvoyer¹⁷. Une autre fois, il indique qu'il faut s'adresser à Mlle Guy et à Mr Liège, apothicaire du roi à Paris pour obtenir la meilleure pâte de guimauve et réclame des échantillons afin de comparer les deux¹⁸. L'achat chaque fin d'année, de dindes truffées ou de pâtés de Périgueux constitue pour le prince un moment qu'il ne néglige pas et plusieurs lettres témoignent de son inquiétude de ne pas pouvoir recevoir ces douceurs culinaires appréciées : « Je suis fâché qu'il n'y ait pas encore de dinde aux truffes à avoir, mais vous aurez attention aussitôt qu'il en arrivera de m'en procurer, ainsi qu'un bon Pâté de Périgueux »¹⁹. Pour l'approvisionnement de sa cave, Xavier de Saxe est tout aussi attentif et n'hésite pas d'ailleurs à goûter les vins avant de valider les commandes²⁰. Tous ces exemples montrent que la gestion de son approvisionnement, tout du moins pour certains produits, y compris alimentaires, n'est pas totalement négligée ou délaissée par le prince, mais, qu'au contraire, il s'y intéresse car ces achats contribuent à l'affirmation de son prestige social, mais lui permettent aussi d'exprimer ses goûts dans toute leur diversité.

Se fournir à travers toute l'Europe

Pour satisfaire aux demandes du prince et à son désir de faire venir à lui des produits de toute L'Europe, une mécanique d'approvisionnement efficace est donc mise en place et

¹³ AD Aube, EE 1752/2, lettre du 15 novembre 1787.

¹⁴ La cour de Saxe est d'ailleurs particulièrement sensible aux modes françaises et fait venir de Paris de nombreux objets ; SYNDRAN D., « Shopping à Paris à la demande d'Auguste le Fort », dans *Le commerce de luxe à Paris, op. cit.*, p. 267-279 ;

¹⁵ AD Aube, EE 1747/2 et EE 1664/11

¹⁶ AD Aube, EE 1747/2, lettre du 26 juillet 1774.

¹⁷ AD Aube, EE 1747/2, lettre du 6 août 1774.

¹⁸ AD Aube, EE 1745/1.

¹⁹ AD Aube, EE 1747/2.

²⁰ AD Aube, EE 1699/1.

parvient à surmonter les nombreux aléas liés à la circulation de ces objets, mais aussi à la mobilité permanente du prince.

Il s'appuie pour cela sur différents réseaux qui lui offrent une aire commerciale d'approvisionnement véritablement européenne. Les chargés d'affaires du prince y jouent un rôle primordial. Installés à Paris, Gênes, Strasbourg, Lyon ou Dresde, ils entretiennent une correspondance nourrie avec les secrétaires et trésoriers du prince qui transmettent ses directives. Ces chargés d'affaires sont généralement des banquiers qui s'occupent aussi des prêts et des encaissements. Ils avancent au prince Xavier l'argent des dépenses pour ses « emplettes », mais ils prennent aussi grand soin à rechercher les objets qui correspondent à ses exigences. Les frères Goudard, banquiers à Lyon, font partis des agents les plus actifs de ce réseau, assurant notamment les liens avec Marseille et l'Italie ; une à deux lettres sont échangées par semaine avec eux. Ils reçoivent ainsi à plusieurs reprises des objets d'art venus de Gênes via Marseille et les font suivre au prince à Paris ou à Pont-sur-Seine. Ils réceptionnent aussi des fromages de Milan, de Gruyère ou de Sassenage qu'ils expédient ensuite au prince²¹. Il leur est aussi parfois demandé de se procurer des tissus auprès des marchands lyonnais afin de les envoyer à Paris ou à Dresde. Le ton des lettres envoyées par les chargés d'affaires témoigne de l'honneur qu'ils ont de servir le prince. Compter le prince de Saxe parmi ses relations assoit sans doute leur réputation professionnelle. Les banquiers génois Brantani et Cimaroli qui expédient au prince des estampes, des livres ou des vins de Bourgogne lors de son séjour en Italie en 1770 rappellent dans leurs lettres tout l'honneur qu'ils ont de prendre en charge les commissions du prince²². Mais ces intermédiaires se montrent aussi sensibles à l'idée d'être un agent exclusif du prince sur leur place commerciale. À l'occasion d'un envoi d'huile de poisson en bocal en 1770, Gaetan Cecchi à Livourne adresse ainsi des reproches au secrétaire du prince pour avoir fait appel à d'autres maisons et prétend devoir être le seul à travailler pour le prince²³. Ces réseaux commerciaux s'appuient également sur des « entrepreneurs de commissions » qui interviennent ponctuellement pour répondre à la demande du prince auprès de marchands à Paris ou à Lyon, mais aussi pour acheminer les produits comme Giulinio Ricci à Gênes qui fait suivre les achats venus de France comme des vins de Bourgogne vers Sienna, Florence ou Bologne pour qu'ils arrivent jusqu'au prince au gré de ses déplacements en Italie²⁴. Plusieurs marchands sont aussi directement contactés par les représentants du prince. En 1777, une commande est ainsi passée auprès du négociant bordelais Bethmann pour « le meilleur vin rouge vieux du Médoc », même si, comme nous le verrons plus loin les crus du Bordelais n'occupent qu'une place bien modeste dans sa cave²⁵. Dans le choix des marchands, la volonté du prince est bien de s'adresser aux plus renommés d'entre eux. Pour les vins, par exemple, il se fournit auprès d'Hoschtein d'Hauteville, marchand de Strasbourg qui possède des vignes dans le Haut-Rhin et qui est l'un des fournisseurs de la cour de Versailles, du duc d'Orléans et du duc de Chartres comme le précise un prospectus conservé dans les archives du prince²⁶. Mais, sa culture matérielle européenne est aussi façonnée par un vaste réseau politique et familial. Ce mélange entre réseaux commerciaux et réseaux « privées » est tout à fait caractéristique de l'approvisionnement des maisons princières. Xavier de Saxe reçoit ainsi un certain nombre de produits envoyés par des membres de sa famille ou de celle sa femme. Le chocolat en provenance de Rome lui est ainsi expédié par le comte Grégoire de Spinucci²⁷. Il bénéficie aussi des cadeaux de ses réseaux politiques : en 1770, le cardinal de Luynes, archevêque de

²¹ AD Aube, EE 1768/4, lettre du 2 juillet 1771 et EE 1714.

²² AD Aube, EE 1861/2.

²³ AD Aube, EE 1664/11.

²⁴ AD Aube, E 1787/6.

²⁵ AD Aube, EE 1640/4, lettre du 28 octobre 1777.

²⁶ AD Aube, EE 2105 ; EE 1729/3.

²⁷ AD Aube, EE 1719.

Sens, lui offre ainsi du fromage²⁸. D'Italie, plusieurs relations lui envoient des livres, du chocolat ou du fromage²⁹. Lui-même à l'habitude d'expédier diverses marchandises aux membres de sa famille ; chaque année, par exemple, il envoie des pâtés de Périgueux et du fromage à sa sœur Elisabeth à Dresde³⁰. Les consommations du prince bénéficient donc de ces réseaux européens, mais, il convient de le souligner, l'acheminement de tous ces biens ne se fait pas sans difficultés.

La circulation de ces objets, même pour un personnage de haut-rang comme le prince, doit en effet surmonter un certain nombre d'obstacles et tous les moyens sont mis en œuvre pour y parvenir. La première difficulté réside dans la distance et la lenteur des transports. Les conditions de transport peuvent entraîner des retards qui sont évoqués dans de nombreuses lettres. La navigation sur la Seine rendue impossible selon les saisons empêche ainsi le prince de recevoir certaines commandes à Paris ou dans son château de Pont-sur-Seine. Les envois peuvent alors mettre parfois plusieurs mois. Il fait aussi l'emplette d'une montre en Italie, mais celle-ci est perdue au cours de son acheminement et de nombreuses lettres sont envoyées pendant des semaines afin de retrouver le précieux objet. Les nombreux déplacements du prince viennent en outre compliquer cet approvisionnement. Les commandes peuvent arriver à Pont-sur-Seine, mais il est déjà reparti à Paris ; des bouteilles de vin de Bourgogne lui sont envoyées en Italie alors que celui-ci est déjà revenu en France. La circulation des objets doit donc être corrélée en permanence avec la mobilité du prince. Le transport se fait par plusieurs étapes et les produits peuvent se retrouver bloquer un certain temps à l'une d'entre elles. Les objets envoyés à Dresde passent ainsi par Strasbourg ou Nancy ; ceux qui viennent d'Italie sont acheminés par Marseille, puis Lyon jusqu'à Paris. Différents modes de transport sont associés : voie maritime, transport fluvial, routes. Mais la voie de terre, la plus onéreuse, reste généralement privilégiée. Les choix sont effectués selon l'état des voies de circulation dans un souci à la fois de sécurité et de rapidité. Pour les produits les plus légers, les envois se font par diligence, moyen le plus rapide ; pour les autres, ce sont des cochers et des voituriers qui prennent en charge généralement le transport.

La correspondance d'affaire révèle surtout la grande attention portée à l'état des marchandises expédiées et aux risques encourus. La question de l'emballage est un point crucial de ces envois très souvent évoqué dans les lettres³¹. Les vins en bouteilles sont placés dans des paniers, les vêtements dans des toiles cirées, les objets plus lourds dans des caisses. En fonction des objets, le meilleur moyen de les protéger des intempéries et des chocs est recherché. Les gants en peau envoyés de Grenoble et destinés à Elisabeth à Dresde sont ainsi emballés dans une toile cirée afin de les protéger de l'eau³². Malgré tout, certains incidents peuvent survenir : des truffes sont ainsi gâtées par l'humidité des fromages avec lesquelles elles ont été expédiées³³ ; des produits sensibles comme les huîtres sont envoyées dans de bonnes conditions durant les mois d'hiver, mais le risque de gel peut parfois empêcher leur expédition³⁴. L'autre souci est de parvenir à bien identifier les produits et à les protéger du vol. Des marques, généralement les initiales du prince, sont déposées sur les caisses et les paquets. Parfois, certains envois se font dans des caisses plombées. Car l'une des autres difficultés à surmonter pour se fournir à l'étranger réside dans les problèmes de douanes. Plusieurs lettres évoquent les objets bloqués à cause de droits à acquitter ou de passeports à obtenir lorsque les produits enfreignent des interdictions d'importation. En 1787, par

²⁸ AD Aube, EE 1751, lettre du 6 mars 1770.

²⁹ AD Aube, EE 1719.

³⁰ AD Aube, EE 1639/5, lettre du 11 février 1782.

³¹ WORONOFF D., *Histoire de l'emballage en France du XVIII^e siècle à nos jours*, Presses Universitaires de Valenciennes, Valenciennes, 2015.

³² AD Aube, EE 1748/1.

³³ AD Aube, EE 1714.

³⁴ AD Aube, EE 1747/1.

exemple, il doit recevoir des jambons allemands envoyés par sa sœur Cunégonde, abbesse en Rhénanie, mais ils sont saisis à Forbach et ne parviennent jamais au prince. Pour faire venir du chocolat d'Italie, le prince doit ainsi s'acquitter de taxe et obtenir de la Ferme générale une autorisation. En 1771, le prince a aussi beaucoup de mal à obtenir la montre qu'il a fait acheter en Italie et qui reste bloquée à Milan. Il doit en effet avoir une attestation qui assure que cette montre n'est pas de « manufacture anglaise » ce qui en ferait un produit de contrebande. Le banquier qui doit prendre en charge le transport invite le prince à contacter directement le contrôleur général des finances pour avoir un passeport afin d'éviter la confiscation de la montre à la frontière³⁵. Malgré tous ces obstacles, Xavier de Saxe parvient à se procurer de très nombreux objets à travers l'Europe.

La mise en œuvre pratique de ces emplettes européennes peut être saisie à travers quelques études de cas. En 1769, les expéditions réalisées par Adrien-Dominique de Casteel, négociant à Bruxelles, témoignent de la complexité pour acheminer les produits jusqu'au prince³⁶. Ce dernier est chargé initialement de l'envoi de toiles d'Inde, d'une chaîne de montre, de perles de nacre et de soie d'Amsterdam vers Paris. Mais, il lui est ensuite demandé d'expédier ces emplettes via Venise vers l'Italie où se trouve alors le prince. De Casteel indique alors qu'il n'existe pas de route en droiture entre Bruxelles et Venise ; il précise donc qu'il va être obligé de les faire passer par Amsterdam. Mais, dans une autre lettre, il est finalement décidé d'envoyer les produits à Paris par carrosse. Autre exemple : en 1775, le prince exprime le souhait, dans une lettre écrite de sa main, de se procurer des cafetières « véritable Turquie » pour remplacer une vieille cafetière turque, conduit les différents intermédiaires à faire preuve de ténacité pour satisfaire cette demande³⁷. En effet, Xavier de Saxe veut un modèle bien précis de cafetière. Les chargés d'affaires font savoir que ces cafetières sont introuvables, mais le prince n'en démord pas. Ils poursuivent alors leur recherche et finissent par trouver des cafetières « imitées du Levant » dans une autre boutique ce qui semble satisfaire le prince³⁸. Cet exemple nous confirme que le prince ne dédaigne absolument pas de s'intéresser à ces achats, notamment lorsqu'il s'agit des objets singuliers qui participent d'une culture aristocratique européenne, véritable terrain de métissage des consommations.

Une cuisine « fusion » à la table du prince ?

Mais le domaine sans doute où le mélange de ces influences culturelles traduit dans l'acquisition des produits d'horizons divers est le plus net, concerne indéniablement ses consommations alimentaires. On pourrait presque alors parler à propos de la table de Xavier de Saxe, en employant un terme en vogue aujourd'hui, de cuisine « fusion ». Bien éclairée par sa correspondance d'affaires qui évoquent les nombreux produits achetés et par plusieurs livres de dépenses de bouche, la table du prince apparaît comme un espace de convergence entre différentes cultures alimentaires européennes, donnant ainsi une alimentation métissée tout à fait originale.

Les réseaux d'approvisionnement alimentaires de la table du prince de Saxe s'inscrivent dans différents espaces connectés. Le premier concerne la complémentarité entre ville et campagnes que nous avons déjà eu l'occasion de développer par ailleurs³⁹. Lorsque Xavier de Saxe réside dans son château de Chaumot ou dans celui de Pont-sur-Seine, il fait venir des produits de Paris comme du sucre ou du café. À l'inverse, lorsqu'il est installé dans

³⁵ AD Aube, EE 1713/2.

³⁶ AD Aube, EE 1822/5.

³⁷ AD Aube, EE 1748/2.

³⁸ AD Aube, EE 1748/1.

³⁹ MEYZIE P., « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par COCULA A.-M. et COMBET M., Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, 2014, p. 251-260.

son hôtel parisien, des produits de ses domaines tels le gibier, les légumes, les fruits ou le vin circulent chaque semaine vers la capitale. La connexion s'opère également entre ses divers lieux de résidence et les circuits commerciaux européens. Les achats de vins du prince, par leur diversité, témoignent de l'insertion de ses consommations dans un marché européen déjà constitué pour ces produits de luxe destinés aux élites du temps. La gestion de sa cave à Dresde comme à Paris révèle des origines multiples que l'on ne retrouve guère au même degré dans d'autres caves importantes de l'époque⁴⁰. Les quantités les plus importantes proviennent de ses domaines (Chaumot en particulier). On retrouve ensuite de nombreux vins de Champagne et de Bourgogne avec les plus renommés d'entre eux : Romanée, Montrachet, Clos-Vougeot, Chambertin, etc. Comme dans les caves des élites parisiennes du XVIII^e siècle, les vins du Bordelais sont peu présents ; on y retrouve seulement des vins de Graves blanc, de Langon rouges, des bouteilles de Carbonnieux. Dans sa cave à Dresde, on trouve en 1763 des vins de Pontac⁴¹. Parmi les vins étrangers, comme il est habituel à cette époque, les vins de Malaga, Chypre, Rota ou Porto sont bien représentés. L'originalité des consommations de vins à la table du prince provient donc plutôt de son goût pour des vins du Rhin ou de Hongrie. L'étude de l'origine des vins montre un emboîtement des espaces d'approvisionnement et des influences culturelles, entre la proximité des vins des domaines du prince et les espaces plus lointains des vins renommés et recherchés par le prince.

Plusieurs influences culinaires s'expriment aussi dans l'alimentation du prince qui nous est connu grâce à un relevé quotidien de ses repas dans plusieurs livres de comptes. Tout d'abord, son alimentation est nettement marquée par les modes culinaires françaises. De nombreux plats et produits sont tout à fait emblématiques de la cuisine que l'on pratique à la cour et dans les grandes maisons parisiennes, mais que l'on retrouve aussi sur les tables de l'aristocratie européenne⁴². Les légumes verts à la mode, les truffes, le gibier à plumes (perdrix) ou les volailles truffées témoignent de cette influence. Les blanquettes (notamment de poularde) servies à plusieurs reprises attestent de l'adoption des orientations nouvelles de la cuisine française du XVIII^e siècle⁴³ ; on retrouve aussi des plats à la béchamel, sauce nouvelle et en vogue à l'époque⁴⁴. Mais les repas du prince révèlent également une imprégnation très forte de la culture alimentaire saxonne. Il faut ici se méfier de la dénomination des recettes qui ne renvoient pas forcément à des goûts venus d'ailleurs mais plus à un imaginaire ou à des effets de mode. Des potages à la Souabe ou une crème de foie à la bavoroise servis au prince ne témoignent pas obligatoirement de la pénétration d'une cuisine allemande, mais simplement d'une recherche des dénominations étrangères dans la haute-cuisine française. Certaines dénominations plus précises comme des petits pâtés à la Zabeltiz (localité de Saxe où le prince possède un château) suggèrent néanmoins une pénétration du savoir-faire culinaire allemand dans les cuisines du prince⁴⁵. En revanche, la présence régulière à sa table de pommes de terre, de choucroute, de porc frais, d'oie ou de harengs sont des indices significatifs de goûts bien différents de ceux que l'on retrouve chez les grands aristocrates parisiens. Les préparations à base de pommes de terre sont particulièrement nombreuses avec des pommes en salades, frites, au naturel, à la maître d'hôtel, en quenelle, au beurre, aux fines herbes, à la cendre, sautées à l'huile, en robe de chambre, en « niockis », etc ; elles témoignent d'une insertion de la pomme de terre dans une

⁴⁰ AD Aube, EE 3109, inventaire de la cave du château de Pont en 1777 ; POUSSOU J-P. « De la prééminence des bourgognes dans les caves parisiennes au XVIII^e et dans la première moitié du XIX^e siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n^o9, actes des troisièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Beaune, 2009, p. 157-165.

⁴¹ AD Aube, EE 2247.

⁴² Sur l'influence du modèle français et ses limites, voir MEYZIE P., « La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans BEAUREPAIRE P-Y. et POURCHASSE P., dir., *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, PUR, 2010, p. 425-434.

⁴³ FLANDRIN J-L., *La blanquette de veau. Histoire d'un plat bourgeois*, Jean-Paul Rocher Editeur, Paris, 2002.

⁴⁴ Les recettes à la béchamel apparaissent dans les livres de cuisine à partir des années 1730.

⁴⁵ AD Aube, EE 2114, 18 septembre 1774.

cuisine raffinée. Contrairement à certaines idées reçues, le tubercule, cultivé sur les terres de Chaumot et de Pont-sur-Seine, n'est donc pas totalement exclu de la table des élites dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. La mention de choucroute, parfois écrite « sauerkraut » (chou aigre) par la personne chargée de tenir les comptes de la cuisine, laisse d'ailleurs supposer la présence éventuelle de domestiques allemands⁴⁶. Cette imprégnation de la culture culinaire allemande apparaît d'ailleurs de manière explicite dans une lettre de Coudray, concierge du château de Pont-sur-Seine dans laquelle il rapporte au prince que « la petite cuisine allemande » a été faite et reblanchie⁴⁷. À l'instar de la choucroute, d'autres plats suggèrent aussi une influence polonaise. Le prince mange ainsi régulièrement du raifort (pour accompagner notamment du bœuf ou du porc), des concombres ou des betteraves. Ses comptes font aussi mention de l'achat de gruau de Pologne à plusieurs reprises qui servent à la confection de potage. Du brochet, que l'on retrouve beaucoup dans les livres de cuisine polonais, lui est servi couramment. Des « pirrokis » figurent également dans un menu. D'autres recettes comme une poitrine de chevreuil au genièvre ou une oie rôtie à la marmelade de pommes pourraient aussi être analysées pour déterminer les liens éventuels avec la cuisine polonaise de l'époque car ces mélanges sucré/salé ne correspondent plus tout à fait aux orientations de la haute-cuisine française de son époque. Enfin, le métissage de la cuisine de Xavier de Saxe est renforcé par une forte influence italienne. Comme nous l'avons vu, le prince fait venir d'Italie des produits comme les pâtes ou le chocolat. Il consomme donc régulièrement des lasagnes, des macaronis, du *vermichili*, de la polenta, des « niokis » (gnocchis) et bien sûr du parmesan. Dans ses menus, il est habituel de trouver, par exemple, des potages de vermicelli, des macaronis au parmesan, des timbales de lasagne, de la polenta ou de beignets au parmesan⁴⁸. Il convient là encore d'être prudent car le parmesan est en réalité très présent dans les consommations de tous les aristocrates français et tient une place importante dans la cuisine française. Mais, pour mieux se rendre compte de ces goûts multiples, il suffit de regarder quelques uns des menus servis au prince de Saxe. Le dîner du 21 septembre 1771, par exemple, témoigne de ce mélange original :

« Un potage gras
Un maigre
La pièce de bœuf

6 entrées
Petits pâtés
Canard au navet
Poulets à la « minette »
Cotelettes de mouton grillées
Des macaronis
Brochet à la Polonaise

Rot
Perdreux
Carpe frite

Entremet
Langue fourrée
Pâtisserie
Une crème
Choux fleur
Pommes de terre »⁴⁹

⁴⁶ AD Aube, EE 3136.

⁴⁷ AD Aube, EE 1670, lettre du 25 février 1787.

⁴⁸ AD Aube, EE 2462, EE 3109, EE 3143.

⁴⁹ AD Aube, EE 2114.

Un autre dîner servi à Chaumot, le 3 décembre 1774, jour de la saint François-Xavier offre une illustration similaire de cette « cuisine-fusion »⁵⁰.

« Dîné Pour son Altesse Royale

Premier Service

Potage Jacobin en maigre
Potage puré
Bœuf panné à sauce haché
Des petits patets à la Reine
Des Choux aigre garny des saucisses et de perdrix
Poularde desosé à l'Espagnole
Fricandeau de veau à la Bechamelle
Un grand carpe farci en ragout melé
Macarony au parmaisant
Filets de brochet au vin de Champagne
Anguille grillée à sauce remolade
Des œufs frais
Harangs

Second Service

Une oie rôtie
Quartier de veau
Pâtisserie
Goujons frits
Poissons au bleu
Crème au café en petits pots
Blanc mangé frit
Tartelettes
Artichaux à la sauce blanche
Omelette
Betes raves en salade ».

Ces influences conduisent même parfois à des plats hybrides à l'instar de ce brochet au chou aigre et aux huîtres servi au prince en décembre 1774. Les menus de Xavier de Saxe confirme que le métissage est bien, comme le souligne l'anthropologue Jean-Loup Amselle, « un mélange dont il est impossible de dissocier les parties »⁵¹.

La culture matérielle de prince de Saxe apparaît donc comme le fruit d'une hybridation née de ses déplacements à travers l'Europe, de ses liens familiaux et politiques ainsi que de sa sensibilité aux modes du temps. Mais cette culture cosmopolite d'un grand aristocrate européen ne pourrait être mise en œuvre sans des réseaux d'approvisionnements nombreux et efficaces qui leur permettent de surmonter les obstacles inhérents à la circulation des objets entre des espaces multiples. Pour faire ses « emplettes », le prince recourt donc à des circuits très divers, mais guidé toujours par la volonté de trouver ce qui se fait de mieux. Les consommations de Xavier de Saxe montrent que, pour l'aristocratie européenne du XVIII^e siècle, la question de la circulation des objets, des goûts ou des modes doit être envisagée dans une logique multipolaire ; ils ne limitent leurs achats ni à un lieu ni à un pays, mais s'approvisionnent à l'échelle de l'Europe pour trouver le meilleur. L'achat n'est pas ici une nécessité ni une tâche totalement abandonnée à son entourage, mais apparaît au contraire

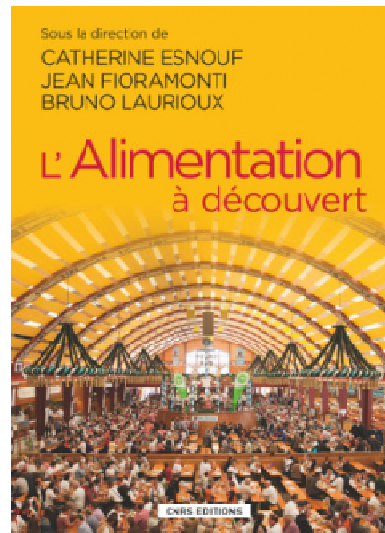
⁵⁰ AD Aube, EE 2462, Comptes de la cuisine de Son Altesse Royale le Prince Xavier dans le mois de décembre 1774.

⁵¹ AMSELLE J-L., *Logiques métisses, Anthropologie de l'identité en Afrique et ailleurs*, Paris, 1990, p. 248. Sur la question du métissage, voir DE LIMA D. et DO PAÇO D., « Le métissage, dynamique des gastronomies », *Hypothèses*, 2012/1 15, p. 289-301.

comme un désir du prince qui participe à son identité sociale. S'intéresser à ce que l'on consomme, tout du moins pour certains produits venus notamment de loin, semble être dans la seconde moitié du XVIII^e siècle caractéristique d'une aristocratie européenne attachée à la culture des apparences et à l'affirmation du bon goût. On peut alors se demander si, face au développement des consommations et à l'élargissement de l'offre, choisir et se procurer les bons produits, les produits à la mode, les produits renommés, les meilleurs produits ne constitue pas un outil de distinction d'une importance grandissante entre les mains de ces élites ?

La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui

« La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui », dans Catherine Esnouf, Jean Fioramonti et Bruno Lauriou (dir.), *L'Alimentation à découvert*, Paris, CNRS éditions, 2015, p. 105.



Si le modèle de l'autosubsistance a prévalu pendant des siècles pour une large partie de la population contrainte de se nourrir avec les aliments fournis par l'agriculture, la pêche, la chasse ou la cueillette des espèces locales, il n'a jamais empêché totalement la circulation des produits. Dès la Préhistoire, des produits venus d'ailleurs pénètrent dans les cultures alimentaires et contribuent à leur diversité. Le commerce, les dons, les migrations des hommes ou même parfois les guerres ont permis à des aliments de voyager et d'être consommés en dehors de leur territoire d'origine. Mais le changement d'échelle de cette circulation, notamment depuis le XVI^e siècle, a transformé en profondeur les habitudes alimentaires et conduit à la mise en place d'un rapport nouveau entre aliment et territoire.

De l'Antiquité au Moyen Âge, plusieurs aliments de base circulent déjà largement. Les céréales et le vin dessinent alors les itinéraires du commerce national et international. La demande pour ces produits ne peut pas toujours être satisfaite par la production locale ce qui entraîne nécessairement un développement des échanges. Les blés de la Mer Noire ou de la Méditerranée circulent en Europe ; les vins de Falerne ou de Chios sont diffusés un peu partout ; d'autres produits comme l'huile d'olive ou les fruits séchés s'insèrent aussi largement dans ces circuits commerciaux durant l'Antiquité. Toutes ces denrées possèdent des capacités importantes de conservation et ne sont pas trop fragiles ce qui facilite leur transport par la voie maritime privilégiée notamment pour les pondéreux (céréales). Au Moyen Âge, les épices du Sud-Est asiatique (poivre, gingembre, cannelle) représentent une denrée de luxe que les élites n'hésitent pas à faire venir de très loin, au point d'en faire un trait caractéristique de la table médiévale. Par nécessité ou par recherche d'exotisme, la circulation des produits alimentaires fonctionne donc déjà sur de vastes échelles. Le système seigneurial des redevances en nature (volailles, céréales) et les lieux de marchés favorisent l'échange des produits à l'échelle locale. Un réseau de villes-marchés assure un maillage étroit du territoire en France, en Europe du Nord ou en Angleterre qui permet aux paysans de vendre leur production et d'acheter d'autres denrées (comme le sel).

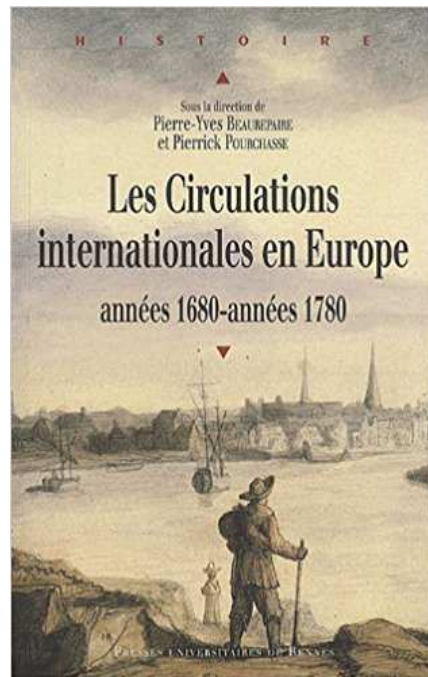
L'Époque Moderne avec la découverte du Nouveau Monde et l'intensification des échanges commerciaux entraîne toutefois un changement d'échelle. Du XVI^e au XVIII^e siècle, l'adoption progressive en Europe des produits américains a pu modifier les consommations alimentaires. La pomme de terre, par exemple, pénètre lentement dans les consommations, mais parvient tout de même à s'installer en Prusse durant la Guerre de Sept ans et à devenir un aliment de base en Irlande dès le XVIII^e siècle. Le maïs occupe rapidement une place centrale en Galice ou dans le Nord de l'Italie où il sert à préparer la polenta. L'économie de plantation mise en œuvre dans les colonies américaines à partir du XVII^e siècle entraîne la diffusion des produits exotiques comme le café, le thé et le sucre (déjà connu au Moyen Âge) qui deviennent des aliments courants au cours du XVIII^e siècle en Angleterre, en France ou en Hollande. Les marchés alimentaires offrent alors une gamme élargie de produits qui circulent de plus en plus facilement d'un lieu à l'autre. L'approvisionnement de villes-capitales telles que Paris et Londres mobilise de multiples territoires ; céréales, boissons, fromages ou viandes proviennent de zones de production parfois éloignées pour subvenir aux besoins des populations urbaines. L'amélioration des transports permet alors une circulation accrue : poissons et viandes séchés ou fumés (morue, hareng, bœuf), céréales, fromages, vins, denrées exotiques transitent alors aux quatre coins de l'Europe. Ces produits venus d'ailleurs ne concernent pas seulement l'alimentation des élites mais aussi celle du peuple : les paysans du Dauphiné consomment du sucre et du café, les marins bretons du bœuf séché d'Irlande, les paysans landais des sardines de Galice et du beurre salé de Bretagne, le petit peuple de Madrid du chocolat. Les boutiquiers et notamment les épiciers, en ville comme dans les campagnes, servent de relais à ces produits lointains. Si les circuits commerciaux licites jouent un rôle important, il existe également dans l'Europe préindustrielle de nombreuses voies parallèles comme les dons ou la contrebande.

Le XIX^e siècle marque une seconde rupture majeure. Les progrès des transports (chemin de fer, navigation à vapeur) et des techniques de conservation (appertisation*, transports frigorifiques) augmentent les échanges de produits alimentaires à l'échelle du monde. Cette mondialisation de la seconde moitié du XIX^e siècle accélère la circulation des produits et les ports continuent de jouer un rôle de premier plan dans ce processus. L'alimentation ne prend plus appui seulement sur des produits locaux, mais sur des denrées de provenances plus ou moins lointaines. Il devient alors possible d'acheminer vers l'Europe de la viande fraîche d'Amérique du Sud ou des bananes d'Afrique. Au XX^e siècle, cette circulation s'intensifie à tous les niveaux et modifie les goûts en provoquant des rapprochements entre les différentes parties du monde. Certains plats parviennent même d'ailleurs à conquérir la planète à l'image de la pizza et du hamburger. Les aliments de l'industrie agro-alimentaire sont destinés à un marché mondialisé où la rapidité et l'échelle de diffusion des produits s'est largement accrue. Mais, à la fin du XX^e siècle, le local et l'origine commencent à être valorisés et la question de la circulation des aliments est posée en de nouveaux termes à travers des concepts comme ceux de circuits courts ou de produits de terroirs.

*Appertisation : technique de conservation inventée par Nicolas Appert dans *l'Art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales* (1810) qui consiste à stériliser par la chaleur (bain-marie) des denrées périssables dans un contenant hermétique (bocaux en verre, conserves métalliques).

La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe

« La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse (dir.), *Les circulations internationales en Europe 1680-1780*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, p. 425-434.



Dès le XVI^e siècle, l'Europe est marquée par l'ouverture à des saveurs venues d'ailleurs. Pommes de terre, haricots et maïs sont des aliments du Nouveau-Monde qui, peu à peu, s'installent dans les consommations, révolution majeure dans l'alimentation européenne du XVIII^e siècle selon Fernand Braudel. Les modes italiennes ont été également diffusées dans l'Europe de la première modernité : goûts pour les fruits et les légumes, saveurs sucrées, usages de la fourchette. La culture alimentaire européenne des Temps modernes se construit dans l'échange et la mobilité. La circulation des hommes, des produits et des modes contribue à sa transformation. Entre 1680 et 1780, les progrès des transports, l'intensification des échanges et les premiers pas d'une société de consommation où le poids de la demande se fait ressentir, entraînent une accélération de ce processus. Tous les transferts qui s'observent au-delà des frontières, ne sont pas de simples reprises à l'identique des goûts et de modes venus d'ailleurs ; ils sont avant tout des processus d'appropriation qui permettent de dégager une mode culinaire européenne cosmopolite teintée d'influence française, mais ils contribuent aussi à la construction de modèles nationaux par adaptation ou rejet des goûts venus d'ailleurs. Cette contribution propose donc de saisir les acteurs (voyageurs, négociants, aristocrates, cuisiniers) et de mieux comprendre les mécanismes de la circulation des modes et des goûts alimentaires à travers l'Europe. La fréquentation des auberges par les voyageurs étrangers ou le commerce international des denrées placent nettement l'alimentation sous le signe de la mobilité. Le développement de nouveaux goûts comme celui des boissons coloniales qui se diffusent à l'intérieur de l'Europe à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle entraîne un développement du commerce de redistribution et de la circulation des modes. Au même moment, la cuisine française donne le ton dans les cours européennes, illustration d'une circulation internationale des modèles culturels qui ne peut toutefois être réduit au mythe d'une Europe française.

Alimentation et échanges

Les consommations dans l'Europe moderne ne sont pas toujours circonscrites à l'horizon étroit du terroir ou de la province. Les produits et les goûts circulent d'une région et d'un pays à l'autre, loin de l'immobilisme et de l'isolement que l'on attribue trop communément aux cultures alimentaires du passé.

Lors de leurs déplacements, les hommes doivent se nourrir. Pour cela, il existe à travers l'Europe un vaste réseau de lieux de restauration : auberges, tavernes ou tables d'hôte servent d'espaces d'échanges avec d'autres cultures alimentaires. Mais cette rencontre avec des habitudes alimentaires différentes ne se fait parfois pas sans heurts ; par exemple, lorsque les voyageurs français se rendent dans les auberges espagnoles (*posades*), ils en soulignent le plus souvent la saleté et déplorent d'être obligés d'apporter leur propre nourriture pour manger correctement. Ces voyageurs européens, de plus en plus nombreux, servent d'intermédiaires dans la diffusion de nouvelles consommations. Mais, par leurs regards et leurs écrits, ils œuvrent également à la construction de modèles nationaux. En effet, les descriptions de la cuisine de l'autre contribuent à définir les cuisines nationales et à les faire connaître au-delà de leur pays d'origine. Les récits des voyageurs se plaisent ainsi à souligner en Europe centrale l'usage très abondant d'épices comme le safran ou bien à décrire la cuisine des pâtes en Italie. D'un récit à l'autre, les remarques sont les mêmes, façonnant des stéréotypes culinaires partagés à travers l'Europe.

L'échange s'opère aussi à travers la circulation des produits. Sur les marchés des grandes villes sont disponibles des denrées venues de l'Europe entière. Il ne s'agit pas ici de dresser le tableau des circuits du commerce alimentaire en Europe, mais de comprendre, à travers le cas de produits bien identifiés, que les goûts s'inscrivent dans une dynamique d'ouverture à tous les niveaux de la société. En dehors des céréales indispensables à la nourriture quotidienne de la majorité de la population, les aliments qui circulent le plus sont des produits de longue conservation capables de résister aux aléas du transport. Depuis le Moyen-Âge, le vin est un produit échangé dans toute l'Europe. Même si la vigne est présente partout, certains pays (France, Espagne, Italie, Hongrie) en exportent des quantités importantes vers des pays consommateurs de l'Europe du Nord (Angleterre, Hollande, Baltique). 90 % des vins importés par mer aux Provinces-Unies proviennent de France. Le goût des Anglais pour le Porto qui se développe au XVIII^e siècle entraîne un commerce intense de ces vins portugais exportés à 94 % vers l'Angleterre. Les vins hongrois déjà réputés comme le Tokay voyagent eux-aussi un peu partout en Europe ; ils sont bien représentés à la table des magnats polonais ou à la cour de Vienne, mais figurent également dans les bonnes caves londoniennes ou parisiennes. Sous le jeu des modes et de l'évolution des goûts, ces vins circulent grâce à un marché du vin bien structuré où la confiance entre les différents acteurs est une condition essentielle qu'une intense correspondance sur la qualité des vins et l'état du marché à l'étranger permet d'entretenir. Ces circuits commerciaux bien organisés s'appliquent aussi aux fromages. Les fromages d'Italie, par exemple, sont acheminés en France et vendus par les épiciers parisiens ; ceux de Hollande connaissent aussi une large diffusion, y compris dans les milieux populaires. Le fromage de Hollande possède des qualités remarquables de conservation qui en fait une denrée prisée pour l'avitaillement des navires. Les listes de victuailles à bord des navires au départ de Bordeaux mentionnent couramment du fromage de Hollande, mais il figure également dans la nourriture des vendangeurs du Bordelais. Les nourritures populaires s'ouvrent donc à ces produits du commerce international et ne sont pas exclues de cette culture de l'échange. Les sardines de Galice et le bœuf salé d'Irlande qui font partie du repas ordinaire du peuple aquitain s'inscrivent dans cette dynamique d'ouverture permise par une circulation croissante des denrées.

Ces échanges sont parfois particulièrement intenses dans les territoires frontaliers ou sous tutelle extérieure. C'est le cas, par exemple, entre la France et l'Espagne, à Bayonne et dans son arrière-pays. Plusieurs indices montrent que les goûts espagnols pénètrent assez largement dans cette partie du royaume. En premier lieu, des achats d'huile d'olive, de sardines ou de vins sont régulièrement effectués en Espagne. Ensuite, des goûts sont partagés de part et d'autre de la frontière. La consommation d'olives, d'agrumes et de chocolat distingue ainsi le Labourd du reste du Sud-Ouest de la France et le rapproche des habitudes alimentaires ibériques. Des relations commerciales étroites mais aussi le séjour de la reine douairière Marie-Anne de Neubourg et de son entourage à Bayonne de 1706 à 1738 expliquent le transfert de ces goûts ibériques. Pour bien comprendre la circulation des goûts et des modes, il est donc nécessaire de prendre en compte les enjeux politiques et les relations entre les États. Les Pays-Bas méridionaux, par exemple, développent une cuisine originale, fortement soumise aux influences espagnoles, dans un territoire qui appartient à l'empire des Habsbourg. Les livres de cuisine y révèlent l'adoption de plats espagnols tels l'*olla podrida* et un usage croissant des oranges et des vins espagnols dans les recettes. Mais la pénétration de ces recettes espagnoles ne se fait pas à l'identique puisque le beurre y remplace souvent l'huile d'olive.

La culture alimentaire européenne entre 1680 et 1780 est donc largement façonnée par les échanges. Commerce, voyage ou liens dynastiques contribuent à la diversification des goûts et à l'élargissement des horizons alimentaires. De nouveaux usages, de nouvelles pratiques, des aliments à la mode peuvent alors circuler à travers l'Europe, aiguillés par une demande croissante, notamment des élites.

Nouveaux goûts, nouveaux usages, nouveaux besoins

Les produits du Nouveau-Monde sont connus en Europe dès le début du XVI^e siècle, mais restent souvent cantonnés à des usages médicaux. Entre 1680 et 1780, la circulation de ces nouveaux aliments s'accroît, instaurant peu à peu de nouvelles habitudes de consommation pour une large partie de la population. Le goût des boissons exotiques éclaire assez bien les divers mécanismes à l'œuvre dans l'appropriation de ces nouvelles consommations. Le café est la boisson la plus diffusée en Europe au XVII^e siècle. Grâce au développement des plantations antillaises, le café circule largement dans toute l'Europe à partir des ports coloniaux comme Bordeaux. Les cargaisons des navires bordelais qui arrivent à Hambourg ou Dantzig montrent que le commerce du café fonctionne à plein dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Le café est alors une boisson ordinaire dans la plupart des pays européens grâce à des circuits commerciaux capables de répondre à une demande croissante en France, en Pologne ou en Italie. Inspirés d'Italie, l'ouverture de cafés accompagne la vogue de cette boisson : à Londres dans les années 1650, à Paris, le premier café est créé par le Sicilien Procope en 1689, à Hambourg en 1690. Le thé et le chocolat connaissent une diffusion plus limitée. Si le chocolat est la première boisson exotique à s'implanter en Europe, il reste longtemps enfermé dans une utilisation médicale. Mais le goût du chocolat parvient tout de même à se répandre dans certains pays. Le chocolat est à la mode à la cour de Louis XIV et sous la Régence. Les contacts avec la monarchie espagnole participent certainement à cet engouement. La consommation de chocolat s'installe également en province grâce notamment à la présence de pâtisseries chocolatiers suisses implantés par exemple à Bordeaux dans les années 1770. Mais le chocolat venu d'Amérique s'installe surtout durablement en Espagne où, dès la fin du XVII^e siècle, il devient une boisson emblématique. Grâce à la circulation de ce produit exotique se forge une culture alimentaire espagnole originale. De même le goût du thé permet de distinguer des modèles nationaux. En effet, si le thé circule dans toute l'Europe, véritable mode dans les milieux aristocratiques de la seconde moitié du XVIII^e siècle, une consommation plus large existe en Angleterre, en Hollande et au Portugal.

Dans ces pays, le thé y est aussi une boisson populaire. Sa diffusion chez les élites européennes doit beaucoup à l'anglomanie très en vogue alors. Elle s'explique également par les hommes et la présence de colonies anglo-saxonnes dans les villes européennes. À Bordeaux ou Anvers, les théières sont très fréquentes dans les intérieurs des élites de ces villes portuaires qui accueillent de nombreux négociants hanséates, hollandais ou anglais. Le succès de ces boissons exotiques entraîne un essor de la consommation de sucre devenu un produit circulant dans toute l'Europe à partir des grands ports coloniaux qui le redistribuent vers les ports de la Baltique par exemple. Le sucre pénètre même dans les campagnes grâce aux épiciers ruraux et aux colporteurs. Les colporteurs qui circulent d'un pays à l'autre comme les colporteurs écossais qui parcourent la Pologne proposent parfois du sucre dont ils ont fait provision à Dantzig. Le goût des boissons exotiques et du sucre montre que la circulation des produits se met en place pour répondre aux attentes de consommateurs, notamment les plus fortunés, fortement influencés par des modes qui se diffusent assez rapidement d'un pays à l'autre. Mais la circulation de nouveaux produits et de nouveaux goûts concerne aussi le peuple. Introduite lentement en Europe, la pomme de terre s'installe à partir de la fin du XVII^e siècle dans certains pays. Son parcours à travers l'Europe ne répond pas à une demande des élites, mais au contraire aux aléas de la faim. Venue d'Amérique et longtemps réservée à la nourriture animale, la consommation de pomme de terre progresse en Galice, en Irlande, en Lorraine, en Bresse, en Flandres ou en Prusse au cours du XVIII^e siècle au gré des disettes. Les mangeurs ordinaires ont donc aussi un rôle dans la circulation de nouvelles pratiques alimentaires.

L'art de boire le vin connaît lui aussi quelques changements entre la fin du XVII^e siècle et les années 1780. Le marché des vins de qualité au XVIII^e siècle répond à de nouvelles attentes partagées par les élites européennes. En effet, les vins blancs sucrés (Malvoisie, Canaries) et les vins rouges légers continuent d'être appréciés, mais ils sont progressivement supplantés par des vins rouges plus tanniques et forts (les *New French Clarets*). Il s'agit alors pour les producteurs de tenir compte des goûts des consommateurs étrangers comme le régisseur du château Latour en Bordelais qui note à propos des vins de la récolte de 1787 : « ils paraissent dénués de corps et de la consistance nécessaire pour convenir aux Anglais qui seuls y mettent le prix ». Les caves des élites européennes témoignent de la circulation de ces nouveaux modèles de consommation. La constitution d'une belle cave devient une mode distinctive pour les plus fortunés. Entre 1685 et 1751, la cave de John Hervey, premier comte de Bristol, rassemble les meilleurs vins européens de son temps (Jerez, Porto, Médoc, Haut-Brion). Des vins réputés comme ceux d'Yquem en Sauternais sont expédiés jusqu'en Russie dès le XVIII^e siècle et dans toute l'Europe du Nord. Les négociants bordelais d'origine étrangère tels Schröder et Schyler assurent la pénétration de ces vins sur les marchés étrangers ; entre 1763 et 1769, Dantzig qui approvisionne les marchés de l'Europe du Nord, représente 32.4 % des exportations de vins de cette société. Afin de renforcer leur succès international et s'adapter au mieux aux goûts du marché local, les grandes maisons de vins de Champagne comme Moët font appel à des représentants qui voyagent en Europe. Les exportations de vins de Champagne s'opèrent à travers toute l'Europe dans la seconde moitié du XVIII^e siècle car ce vin mousseux est la boisson à la mode dans l'aristocratie. La circulation de nouveaux goûts et de pratiques inspirés de modèles étrangers s'opère donc au niveau des élites européennes qui partagent finalement une même culture gastronomique. Il s'avère cependant que la circulation de ces goûts nouveaux se heurte à certaines réticences. La bière, par exemple, boisson emblématique de l'Europe septentrionale, a du mal à s'implanter dans les pays de l'Europe du Sud. La tentative d'installation d'une brasserie à Lisbonne en 1689 rencontre l'hostilité de la population. Lorsqu'un brasseur hollandais veut créer une brasserie à Bordeaux en 1750, il doit faire face à l'opposition du corps de ville. Même si entre 1680 et 1780, la mode des boissons exotiques,

du sucré et des vins vieux gagne peu à peu l'ensemble de l'Europe, les oppositions se font parfois jour face aux influences venues d'ailleurs.

Le triomphe de la cuisine française ?

Pendant longtemps, l'idée a prévalu que la cuisine française donnait le ton dans toute l'Europe à partir de la fin du XVII^e siècle grâce au rayonnement de la cour de Louis XIV à Versailles et au succès de l'édition de traités culinaires de cuisiniers français. La diffusion du modèle de la cuisine classique « à la française » a été assez largement étudiée, mais il convient de bien prendre en compte aussi sa réception dans les pays européens. Les goûts français sont-ils repris à l'identique ailleurs ? Plus qu'un simple transfert, ne peut-on pas observer une adaptation des goûts français, faisant de la circulation de ces nouvelles habitudes, la base du développement de cultures alimentaires nationales originales ?

Indéniablement, comme en témoigne l'exemple du Champagne, les goûts français circulent à travers l'Europe tout au long de la période. Plusieurs voyageurs relèvent cette influence. Dans l'édition de 1685 des *Délices de la Hollande*, Jean Nicolas de Parival note, dans le chapitre XXVI consacré à la noblesse, qu'« ils s'étudient fort à imiter les Français en leur mine, en leurs habits, en leur manière de parler et de manger... » En 1776, pour Louis-Antoine Caraccioli, « il n'y a plus qu'une seule table chez tous les Grands de l'Europe, qu'une même manière de dîner. [...] On ne connaît dans toutes les Cours que cette délicatesse exquise qui procure presque autant de plaisir à voir les mets qu'à les savourer ». Cette cuisine française classique se caractérise par des repas organisés en plusieurs services, la valorisation nouvelle des légumes (artichauts, asperges, petits pois) et de la viande de boucherie, le recul des épices, la prédilection pour les aromates (persil, basilic, oseille), le goût des sauces douces et du beurre, des cuissons plus douces pour respecter la saveur des aliments, etc. Elle représente une rupture fondamentale avec les cuisines médiévale et baroque marquées notamment par l'usage très important des épices. Plusieurs livres publiés à la fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle illustrent l'émergence de cette nouvelle cuisine : *le Cuisinier françois* de La Varenne (1651), *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massalio (1691), *Le Cuisinier Moderne* de Vincent de la Chapelle (1735). Leur traduction dans plusieurs pays européens permet l'introduction de goûts nouveaux : *Le Cuisinier françois*, par exemple, est publié en italien à Bologne en 1682 et diffusé en Hollande à la fin du siècle. La cour représente assurément aussi un relais essentiel dans la résonance de la mode française en Europe. Ainsi, c'est à la suite d'un séjour de plusieurs semaines en France en 1768 où il participe à de nombreux dîners à Versailles, Fontainebleau ou Choisy que le roi du Danemark, Christian VII, introduit de nouvelles règles pour les repas à la cour de Copenhague (plats plus nombreux, service plus complexe, présence de confiseries). Plusieurs cours européennes s'approvisionnent en vaisselle ou en argenterie auprès des meilleurs artisans parisiens qui fournissent la cour de Louis XIV ou de Louis XV ; en 1726, la maison royale du Portugal achète 6 000 pièces d'orfèvrerie à Thomas Germain, orfèvre parisien réputé. Les dons des rois de France participent à cette circulation des arts de la table français à l'image du service en porcelaine de Sèvres offert à la cour de Stockholm. Les ambassadeurs servent également de relais à la diffusion des modes éculaires françaises. Lors de son ambassade à Naples entre 1760 et 1765, Aymeric Joseph de Durfort entretient une table de qualité et propose des produits prisés comme du vin de Graves ou du Champagne qui assurent le rayonnement des goûts français. Des cuisiniers français eux-aussi se déplacent à travers l'Europe. Vincent de la Chapelle, par exemple, œuvre au service des plus grands : Lord Chesterfield à Londres, le prince d'Orange en Hollande et Stanislas Leszczyński à Lunéville en Lorraine. L'agronome anglais Arthur Young reconnaît lui-même quelques années plus tard qu'« en Europe tout homme qui peut s'offrir une grande table prend soit un cuisinier français, soit un qui a été formé à cette école ». De nombreux indices invitent donc à considérer que la cuisine française

rayonne dans toute l'Europe entre 1680 et 1780. Mais, il faut bien voir qu'il s'agit en fait de goûts et d'habitudes partagées par une aristocratie européenne cosmopolite qui voyage par exemple, en France pour venir au Palais-Royal découvrir les premiers restaurants renommés dans les années 1780. Le transfert des modes culinaires françaises en Europe s'avère plus complexe comme en témoignent le cas de la Pologne et de l'Angleterre.

En Europe centrale, les goûts français semblent être adoptés par les magnats notamment polonais. Le séjour de reines polonaises d'origine française participe assurément à la diffusion des goûts de la cour de Versailles. Selon le marquis de Caraccioli, l'influence de la reine Marie Casimir d'Arquiem, épouse de Jean Sobieski à partir de 1665, a permis de « transformer enfin des Sarmates en des Parisiens ». Au siècle suivant, la cour cosmopolite de Stanislas Leszczyński à Lunéville offre un relais à cette circulation des goûts français vers la Pologne. Des cuisiniers français s'installent également dans ce pays. La diffusion des livres de cuisine français s'y opère comme dans le reste de l'Europe : publiée en 1746, *la Cuisinière Bourgeoise* de Menon figure dans les bibliothèques autrichiennes et hongroises de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Ce traité est aussi la principale source d'inspiration du livre de cuisine polonais, *Le cuisinier parfait*, publié en 1783 par Wojciech Wieladko qui précise que son ouvrage est « traduit du français et augmenté par plusieurs appendices ». Le rapport à cette influence française demeure toutefois ambigu ; les goûts français cohabitent le plus souvent avec des habitudes locales plus anciennes comme l'usage abondant du safran ou une consommation de vin uniquement en fin de repas. Le premier livre de cuisine polonais publié en 1682 par Stanislaw Czerniecki, *Compendium ferculorum ou un choix de plats* exprime toute la complexité du lien avec le modèle français. Dans la préface, l'auteur affirme en effet un sentiment « antifrançais » en critiquant l'utilisation de vin dans les plats ou la place trop réduite des épices, mais, dans le même temps, il reconnaît que la cuisine française doit être connue de chaque maître d'hôtel, et, en pratique, beaucoup de recettes de son livre témoignent de la pénétration de nouveautés venues de France. En outre, d'autres éléments montrent que cette circulation des goûts, des modes et des produits français ne concerne qu'une minorité de grands nobles polonais et que la cuisine polonaise possède une vraie originalité soulignée par les voyageurs. La cuisine française, comme dans beaucoup de pays, est donc avant tout une référence, synonyme d'élégance et de luxe, plus qu'une copie des mœurs alimentaires françaises.

L'Angleterre présente un autre cas de figure. L'opposition au modèle culinaire français est ici revendiquée. Pourtant, dans la pratique, les modes culinaires françaises circulent, en raison notamment de l'exil en France de Charles II et Jacques II qui, à leur retour, participent à l'adaptation des usages français. Dans les années 1730, le duc de Newcastle et le comte d'Abermale se font servir par un cuisinier français. Les traités culinaires français sont traduits en anglais : en 1702, pour *Le Cuisinier royal et bourgeois* de Massalot. De même des cuisiniers anglais sont formés par des Français ; c'est le cas de William Verral, propriétaire de *The White Hart Inn* à Lewes dans le Sussex, qui apprend son métier auprès de M. de Saint-Clouet, responsable des cuisines du duc de Newcastle. Dans son traité de cuisine, *A Compleat System of Cookery* (1759), Verral témoigne d'une parfaite maîtrise de l'art culinaire à la française. En réaction aux modes venues de France, l'Angleterre développe toutefois une culture alimentaire spécifique. La cuisine anglaise met en avant sa simplicité face à une cuisine aristocratique française jugée trop fastueuse et trop chère. Cette attitude est notamment partagée par les membres de la gentry, exemple d'une réception contrastée des goûts venus d'ailleurs selon son appartenance sociale. Ils revendiquent une cuisine anglaise roborative, mélange d'élégance et de simplicité. Les préjugés à l'encontre de la cuisine française sont très forts au XVIII^e siècle, relayés par les voyageurs anglais qui se rendent à Paris. En 1741, par exemple, Robert Poole affirme toute sa préférence pour la nourriture anglaise : « Si vous demandez une carpe braisée, ils vous

apportent une carpe enfouie sous les oignons, le vin, les fines herbes, etc., de sorte que c'en est devenu un véritable hoche-pot... C'est pourquoi la nourriture dans son goût propre est bien mieux préparée à Londres qu'ici [à Paris] ». De la réaction des Anglais face aux goûts français émerge une culture alimentaire anglaise originale.

Les goûts et les modes alimentaires circulent plus rapidement et largement en Europe entre 1680 et 1780. La progression des boissons exotiques grâce à l'intensification du commerce, le goût pour les vins rouges vieux et les modes culinaires françaises ont façonné la culture alimentaire européenne. La diffusion du café et de la pomme de terre à l'intérieur de l'Europe ont changé aussi les consommations populaires. La culture alimentaire de l'aristocratie européenne, ouverte aux saveurs exotiques et prenant comme référence la cuisine classique française, est une culture cosmopolite. Mais la circulation des produits, des hommes et des goûts contribue dans le même temps à la construction de modèles culinaires nationaux au cours du XVIII^e siècle en Angleterre ou en Pologne. Adaptation et rejet des influences extérieures, notamment françaises, sont des générateurs dans l'élaboration de tendances nationales originales. La cuisine européenne parvient alors à faire converger ouverture aux saveurs venues d'ailleurs et mise en place de goûts nationaux.

Beaurepaire P-Y., *Le mythe de l'Europe française au XVIII^e siècle, diplomatie, culture et sociabilité au temps des Lumières*, Paris, Autrement, Mémoire & Histoire, 2007

Braudel F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècles*, T.I, *Les structures du quotidien*, Paris, A. Colin, 1979

Butel P. , « Les réseaux commerciaux du vin à Bordeaux au XVIII^e siècle », dans Mondot J. et Larrère C. , dir. de, *Lumières et commerce. L'exemple bordelais*, Peter Lang, Berne, 2000

Chaline O. , Dumanowski J. et Figeac M. , sous dir, *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2009

Espagne M. et Werner M. , « La construction d'une référence culturelle allemande en France. Genèse et histoire (1750-1914) », *Annales Histoire Sciences Société*, vol. 42, n°4, 1987, p. 969-992

Flandrin J-L. et Montanari M. , sous dir. de, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996

Fontaine L. , *Histoire du colportage en Europe XV^e-XIX^e siècle*, Albin Michel, Paris, 1993

Lehmann G. , « L'élégance et l'économie : les contradictions des plaisirs de la table en Angleterre au XVIII^e siècle », dans *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008

Meyzie P. , *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010

Musset B., *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008

Pinkard S. , *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine*, New-York, Cambridge University Press, 2009

Pourchasse P., *Le commerce du Nord. Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII^e siècle*, Rennes, PUR, 2006

Poussou J-P. , « Les échanges commerciaux entre la France et la Russie au XVIII^e siècle », dans *L'influence française en Russie au XVIII^e siècle*, publié par Poussou J-P. , Mézin A. , Perret-Gentil T. , PUPS, Paris, 2004

Roche D. , (sous dir. de), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 2000

Tables royales et festins de cour en Europe 1661-1789, sous dir. Arminzon C. , Saule B. , Paris, La Documentation française, 2004

Versailles et les tables royales en Europe XVII^e-XIX^e siècles, Paris, Editions de la Réunion des musées nationaux, 1993

L'alimentation en Europe à l'époque moderne

L'alimentation en Europe à l'époque moderne, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, 288 p. Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jeść i pić XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012.



Résumé

De la découverte des produits du Nouveau Monde à la naissance du restaurant, l'alimentation en Europe connaît de profondes transformations entre le XVI^e et le XIX^e siècle. La culture alimentaire européenne, c'est-à-dire l'ensemble des valeurs et des pratiques liées à l'alimentation et partagées par une large partie de la population, change alors grâce à l'essor de la circulation des produits et des modes, aux progrès de l'agriculture, à la libération de la gourmandise et aux nouveaux besoins de consommations.

Cet ouvrage s'intéresse donc à une histoire en mouvement où l'échange joue un rôle fondamental dans la construction et la diversification de la culture alimentaire européenne à partir du XVI^e siècle. Grâce à l'adoption d'une perspective européenne et la mobilisation d'une historiographie variée, il propose une large synthèse sur l'alimentation à l'époque moderne et offre un éclairage sur de nouvelles perspectives. Entre consommations et imaginaire, ce parcours historique à travers la diversité du boire et du manger permet de mieux comprendre, en s'intéressant à ses racines, l'alimentation d'aujourd'hui

Table des matières

Introduction		3
Chapitre 1	De l'histoire de la gastronomie à l'histoire des cultures alimentaires	7
	La construction d'un champ de recherche.....	8
	<i>Une histoire anecdotique et érudite</i>	<i>8</i>
	<i>Les premiers initiateurs</i>	<i>9</i>
	<i>Un champ de recherche autonome</i>	<i>12</i>
	La nécessaire confrontation de sources multiples.....	17
	<i>Sources normatives et littéraires</i>	<i>17</i>
	<i>Sources de la pratique</i>	<i>19</i>
	<i>Des sources encore à explorer.....</i>	<i>22</i>
	Pour une histoire globale des cultures alimentaires européennes	25
Chapitre 2	La circulation des produits alimentaires entre marché et autoconsommation.....	29
	Les sources d'approvisionnement.....	30
	<i>Les produits de la terre : pesanteurs et progrès.....</i>	<i>30</i>
	<i>L'autoconsommation : économie domestique et dons alimentaires</i>	<i>33</i>
	<i>Forêts, rivières, océans et étangs : des espaces nourriciers essentiels</i>	<i>36</i>
	Les circuits commerciaux.....	38
	<i>L'approvisionnement des villes</i>	<i>39</i>
	<i>La vente au détail.....</i>	<i>42</i>
	<i>Alimentation et commerce dans les campagnes</i>	<i>44</i>
	Un marché sous contrôle.....	45
	<i>Fraudes, frelatages et falsifications</i>	<i>45</i>
	<i>La valorisation des produits.....</i>	<i>47</i>
Chapitre 3	De l'auberge aux traiteurs.	
	Lieux et métiers pour se restaurer.....	53
	Manger et boire hors de chez soi	54
	<i>Panorama, densité et répartition</i>	<i>54</i>
	<i>Une offre variée et contrôlée.....</i>	<i>57</i>

	Une table de qualité dans l'air du temps	60
	<i>Traiteurs français et tavernes anglaises</i>	60
	<i>Des lieux d'innovation</i>	62
	<i>Des lieux de découverte d'usages et de saveurs</i>	64
	Nouveaux établissements, nouveaux métiers	65
	<i>Le succès des cafés</i>	65
	<i>Naissance et diffusion du restaurant</i>	67
	<i>Le nouveau statut des cuisiniers</i>	70
Chapitre 4	Transferts culturels et nouveaux produits dans l'alimentation européenne	73
	Les modes italiennes au XVI ^e siècle	74
	<i>Une table italienne de qualité</i>	74
	<i>Nouveaux usages, nouveaux goûts, nouvelles saveurs</i>	75
	<i>La diffusion de la cuisine italienne dans l'Europe de la Renaissance</i>	77
	L'Europe et le Nouveau Monde (XVI ^e -XVIII ^e siècles)	79
	<i>Les aliments du Nouveau Monde : des trajectoires variées</i>	80
	<i>Des parcours semés d'embûches : pomme de terre et tomate</i>	84
	Le rayonnement de la cuisine française (milieu XVII ^e -XIX ^e siècle).....	87
	<i>Mesure et vecteurs de cette attraction</i>	87
	<i>Le succès de la cuisine française en Europe centrale</i>	89
	Un contre-modèle ? L'Angleterre et la cuisine française.....	92
Chapitre 5	De l'eau au chocolat : nécessité et plaisirs des boissons à travers l'Europe	95
	L'eau : une boisson vitale.....	96
	<i>Le souci de la qualité et de l'approvisionnement</i>	96
	<i>Boisson ordinaire et eaux de luxe</i>	98
	Le vin à travers l'Europe	100
	<i>Une boisson nourricière et une consommation généralisée</i>	100
	<i>Vins de qualité et manières de boire</i>	103
	Bière et alcools.....	110
	<i>Une Europe de la bière ?</i>	110
	<i>Liqueurs traditionnelles et nouveaux alcools</i>	112
	Les boissons exotiques	114
	<i>Le succès limité du chocolat</i>	114
	<i>Le triomphe du café</i>	115
	<i>La lente pénétration du thé</i>	117
Chapitre 6	La nourriture du peuple entre villes et campagnes	121
	Le repas des paysans à travers l'Europe	122
	<i>Une alimentation populaire dans l'ombre</i>	122
	<i>Une culture de la faim</i>	125
	<i>Une alimentation diversifiée en mouvement</i>	128

	L'alimentation du peuple des villes.....	130
	<i>Une alimentation privilégiée ?</i>	130
	<i>Importance des repas pris à l'extérieur</i>	133
	<i>Contacts et échanges dans le monde des villes</i>	134
	Alimentation et pauvreté en ville.....	137
	<i>Une alimentation sous contrôle</i>	137
	<i>Le régime alimentaire des hôpitaux</i>	139
Chapitre 7	Goûts alimentaires et manières de table des élites à travers l'Europe	143
	La table des élites au quotidien	144
	<i>Espaces et rythmes alimentaires</i>	144
	<i>Des consommations ordinaires</i>	148
	<i>Portraits de mangeurs</i>	150
	Consommations, manières de table et distinction sociale	152
	<i>Abondance et ostentation</i>	152
	<i>Richesse, luxe et raffinement</i>	156
	À la pointe des modes	161
	<i>Un rôle innovant</i>	161
	<i>Bon goût et mimétisme social</i>	163
Chapitre 8	Pénitence et gourmandise	169
	Les principes de l'Église	170
	<i>Nourritures et péchés</i>	170
	<i>Des règles à respecter</i>	172
	Vers une libération de la gourmandise	174
	<i>La gastronomie du maigre</i>	175
	<i>De nouveaux rapports à la nourriture</i>	178
	Les goûts du clergé.....	180
	<i>Les bonnes tables des prélats et des abbés</i>	180
	<i>Ascétisme et gourmandise des communautés religieuses</i>	181
	<i>L'alimentation du bas-clergé</i>	185
Chapitre 9	Alimentation, pouvoirs et politique	189
	Nourrir le peuple.....	190
	<i>La surveillance du marché alimentaire</i>	190
	<i>Faire face aux crises</i>	193
	Banquets, dons et pouvoirs sous l'Ancien Régime	195
	<i>Dons aux puissants</i>	195
	<i>Cérémonies et banquets : quand la politique s'invite à table...</i> ..	199
	Tables princières et royales	202
	<i>Banquets royaux à travers l'Europe</i>	203
	<i>La nourriture des rois</i>	205
	La fin de l'Ancien Régime à table... ..	210
	<i>La table et le jeu politique</i>	210
	<i>Contrôles et réformes</i>	213

Chapitre 10	Aliments sains. Aliments gourmands.....	217
	Médecine et diététique :	
	à la recherche de l'équilibre naturel.....	218
	<i>Les fondements de la diététique dans l'Europe moderne</i>	218
	<i>La lutte contre les excès</i>	221
	<i>Se nourrir; se soigner</i>	223
	Convivialité et plaisirs alimentaires.....	226
	<i>Une histoire de l'appétit</i>	226
	<i>Convivialité et partage</i>	228
	<i>Des recettes de cuisine aux natures-mortes</i>	230
	La libération de la gourmandise.....	233
	<i>Les fondements d'une transformation</i>	233
	<i>Le goût de la bonne chère</i>	235
Chapitre 11	La construction des cuisines nationales et régionales.....	241
	Cuisine et littérature : des traités de civilité à la littérature gastronomique.....	242
	<i>Les derniers soubresauts de la cuisine médiévale</i> <i>(xvr^e-début xviii^e siècle)</i>	242
	<i>Le développement d'une nouvelle cuisine</i> <i>(milieu xvii^e-xviii^e siècle)</i>	243
	<i>La naissance de la gastronomie (début xix^e siècle)</i>	247
	La découverte de l'Europe à table : imaginaire, stéréotypes, modèles nationaux	249
	<i>Des goûts différents, parfois déroutants</i>	249
	<i>La cuisine de l'autre</i>	252
	La construction des cultures alimentaires nationales et des cuisines régionales.....	254
	<i>La cuisine italienne</i>	255
	<i>L'émergence des cuisines régionales en France</i>	256
	<i>Une « cuisine » du Sud-Ouest ?</i>	259
Conclusion	265
Lexique	269
Bibliographie générale	273
	Ouvrages généraux	273
	Consommations	274
	Aliments/boissons	275
	Manières de table, sociabilité épulaire, arts de la table	276
	Commerce, approvisionnement, métiers de bouche, lieux de restauration.....	276
	Goûts, cuisine et imaginaires gourmands.....	277
Index	279

Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités XVI^e-milieu XIX^e siècles

« Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités (XVI^e-milieu XIX^e siècles) », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac (dir.), *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII^e siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 181-196.



En 1938, Louis Réau parlait d'une Europe française au XVIII^e siècle ; la langue, la culture, la philosophie, les modes vestimentaires mais aussi la cuisine auraient conquis tout le continent, jusqu'aux nations de l'Europe centrale¹. En cela l'historien ne faisait que reprendre la vision déjà développée par les penseurs français du siècle des Lumières. En 1776, Louis-Antoine de Caraccioli, dans la préface de son livre *L'Europe française*, pouvait ainsi écrire, non sans une certaine suffisance : « Plus je fais l'éloge des Français, & plus je loue ceux qui les imitent. On ne peut choisir de bons modèles, sans avoir du discernement & du goût »². Cet auteur prolixe qui a séjourné en Pologne et œuvré au service du roi Stanislas-Auguste, mettait alors en avant tout ce que la France avait apporté aux autres nations européennes au cours du siècle des Lumières dans divers chapitres traitant de la politesse, du bon goût et aussi de la table. Mais cette prétendue prééminence française doit être aujourd'hui fortement nuancée. André Corvisier soulignait déjà en 1978 les limites de cette influence : une extension géographique réduite aux grandes capitales, une diffusion sociale restreinte aux milieux les plus fortunés (cour, noblesse) auxquelles il ajoutait la concurrence anglaise pour la seconde moitié

¹ Louis Réau, *L'Europe française au siècle des Lumières*, Paris, Albin Michel, 1971, (1^{ère} édition en 1938) ; pour la cuisine, voir p. 194-195. On retrouve une position assez similaire chez Marc Fumaroli, *Quand l'Europe parlaient français*, Paris, Editions de Fallois, 2001.

² *L'Europe française par l'auteur de la gaité*, Turin, 1776.

du XVIII^e siècle³. Il notait par ailleurs que cette influence française suscitait également des réactions négatives comme le rappelle plus récemment Pierre-Yves Beaurepaire dans *Le mythe de l'Europe française au XVIII^e siècle*⁴. C'est donc une réalité bien plus complexe qu'il nous faut aujourd'hui tenter d'analyser et, pour cela, l'alimentation constitue une voie d'accès pertinente. Ce n'est assurément pas en tant que spécialiste de l'Europe centrale que nous prétendons aborder ici ce thème, mais, par biais de la cuisine, il semble tout à fait intéressant d'essayer de dégager la manière dont s'opèrent les transferts culturels⁵, les échanges entre différents espaces, les processus d'appropriation entendus comme des « formes par lesquelles la civilisation ou les groupes récepteurs transforment et déforment les apports pour les adapter à leur propre contexte culturel et à leurs propres besoins sociaux »⁶. L'Europe centrale, de la république nobiliaire polonaise à la monarchie autrichienne du XVI^e au milieu du XIX^e siècles, offre des contextes très différents qui permettent de mieux saisir les mécanismes et les acteurs de la diffusion et de la réception des goûts alimentaires français. Notre propos, dans une démarche avant tout heuristique, vise donc à essayer de comprendre comment une culture alimentaire nationale, ici française, parvient à influencer celles d'autres pays et surtout comment l'historien peut arriver à mesurer, au-delà du mythe, la réalité de ce phénomène⁷.

Nous tenterons donc de répondre à une double ambition qui sera ici avant tout une esquisse guidée par un corpus construit principalement sur les récits des voyageurs français en l'Europe centrale⁸ auxquels s'ajoutent des sources complémentaires concernant le commerce et la table des élites⁹. Le premier de ces enjeux est bien de savoir comment mesurer l'influence d'une cuisine ou plutôt d'une culture alimentaire nationale sur une autre ; est-elle révélatrice d'évolutions différentes ou au contraire de simples décalages chronologiques ? Le deuxième enjeu est d'essayer de comprendre s'il s'agit d'une adoption complète ou bien d'une adaptation au pays récepteur, génératrice d'une identité alimentaire originale. Étudier le rayonnement français sur la cuisine d'Europe centrale du XVI^e au milieu XIX^e siècle constitue un champ propice de réflexion pour l'historien de l'alimentation sur les processus d'appropriation et de métissage abordés dans un premier temps en faisant appel à l'observation des voyageurs français. Il convient ensuite de dégager quels sont les indices de

³ André Corvisier, *Arts et sociétés dans l'Europe du XVIII^e siècle*, Paris, PUF, 1978, p. 23.

⁴ *Ibid.*, p. 25 et Pierre-Yves Beaurepaire, *Le mythe de l'Europe française au XVIII^e siècle. Diplomatie, culture et sociabilités au temps des Lumières*, collection Mémoires/Histoire, Editions Autrement, Paris, 2007.

⁵ Sur cette notion de transfert culturel qui permet de sortir du schéma de l'influence et de prendre en compte les conditions de réception, voir Michel Espagne et Mickaël Werner, « La construction d'une référence culturelle allemande en France. Genèse et histoire (1750-1914) », *Annales H.S.S.*, année 1987, volume 42, n°4, p. 969-992 et Laurier Turgeon, *Transferts culturels et métissage*, Paris, 1996.

⁶ François-Joseph Ruggiu, « Quelques réflexions sur l'histoire comparée et sur les théories des interactions culturelles », dans Jean-Philippe Genet et François-Joseph Ruggiu, sous dir. de, *Les idées passent-elles la Manche ? Savoirs, Représentations, Pratiques (France-Angleterre, X^e-XX^e siècles)*, Paris, PUPS, 2007, p. 379-393.

⁷ Nous avons déjà eu l'occasion d'explorer ces influences culinaires, mais dans un contexte de proximité géographique, avec le cas du Sud-Ouest de la France et de l'Espagne ; voir Philippe Meyzie, « Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ? », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 34, 2007, p. 154-168.

⁸ Sur les voyageurs en Europe centrale, voir notamment Daniel Tollet, « Les comptes rendus de voyages et commentaires des Français sur la Pologne, au XVII^e siècle, auteurs et éditions », dans *Revue du Nord*, n° 225, avril-juin 1975, p. 133-145 ; Philippe Gillet, *Par mets et par vins. Voyages et gastronomie en Europe (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Payot, 1985 ; Michel Marty, *Voyageurs français en Pologne durant la seconde moitié du XVIII^e siècle. Ecritures, Lumières et altérité*, Paris, Honoré Champion, 2004 ; Rustis Kamuntavicius, « A l'extrémité du monde occidental : l'image de la culture lituanienne dans les littératures italienne et française », *XVII^e siècle*, n° 220, 2003/3, p. 415-430.

⁹ L'observation de la nourriture populaire par les voyageurs n'est pas absente de leurs récits, mais elle est bien trop éloignée de leurs propres références pour pouvoir y déceler une quelconque influence française.

la pénétration du goût français avant de s'intéresser aux « passeurs »¹⁰, acteurs, lieux et moments importants de ce processus.

Le regard des Français sur la table

L'utilisation des récits de voyage par l'historien réclame, comme on le sait bien¹¹, la plus grande prudence. Cette méfiance doit être d'autant plus grande dans le domaine de l'alimentation où les *a priori*, les stéréotypes et les lieux communs sont très nombreux¹². Toutefois, ce type de source malgré ces limites agit comme un très bon révélateur des décalages ; le voyageur à table est extrêmement sensible à ce qui diffère de ses propres habitudes. En suivant les pas des voyageurs français en Pologne, Hongrie et Autriche, on parvient à discerner tout au long de la période une forme de dépaysement culinaire qui tendrait à nuancer l'idée d'une large pénétration du goût français.

Les comparaisons incessantes avec les mœurs épulaires françaises s'observent nettement chez plusieurs voyageurs qui, dans un jeu permanent de miroir, éclairent ainsi les habitudes locales, leurs propres goûts mais aussi les conditions de la confrontation entre les deux. Au XVII^e siècle, par exemple, Guillaume Le Vasseur de Beauplan qui séjourne pendant 17 ans en Pologne à partir de 1630 en tant qu'ingénieur des fortifications au service de l'armée polonaise livre de précieuses indications sur les habitudes locales dans un constant va-et-vient avec les goûts français. S'il note l'influence de la France auprès des nobles polonais qui « appellent les Français leurs frères, avec lesquels ils ont une affinité de mœurs et de sympathie »¹³, il remarque également que « leurs festins et ce qu'il y observent et tout autres que ce qui se pratique par la plupart des autres nations européennes ». À l'appui de ces propos, il souligne notamment une abondance de nourriture supérieure à ce que l'on trouve en France, un usage abusif de la bière ou une omniprésence du safran qu'il juge éloignée de la cuisine française. Près d'un siècle plus tard, cette même inclination des voyageurs à établir des comparaisons avec la France se retrouve dans *Le Voyageur français ou la connaissance de l'Ancien et du Nouveau Monde* publié en 1776. En effet, lorsque l'auteur évoque le déroulement des repas à la table des seigneurs polonais, c'est généralement à travers une mise en parallèle avec les habitudes françaises qui montre que les viandes sont moins bien cuites, que les épices sont trop présentes, mais que le bouilli en Pologne a plus de goût par rapport à ce que l'on connaît en France¹⁴. Dans l'ensemble, les remarques des voyageurs témoignent d'un décalage mais aussi d'une appréciation en partie positive de l'alimentation des élites locales.

Les annotations sur la table sont en tout cas nombreuses dans la plupart des récits, en particulier à propos des consommations de la noblesse polonaise. En revanche, lorsque les voyageurs français parcourent la Hongrie, ils ne sont guère loquaces sur le thème de l'alimentation. On peut s'interroger pour savoir ce qui explique cette distorsion. Les voyageurs français sont certes plus nombreux à visiter la Pologne que Vienne ou Budapest, mais surtout certains d'entre eux séjournent plusieurs années dans ce pays et entretiennent des liens étroits avec les magnats polonais. Ce contexte différent est un élément à noter pour

¹⁰ F-J. Ruggiu, *art. cit.*, p. 380.

¹¹ D. Roche, art. « Voyage », dans V. Ferrone et D. Roche, sous dir. de, *Le monde des Lumières*, Paris, Fayard, 1999, p. 349-357 et *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003 ; F. Wolfzettel, *Le discours du voyageur. Le récit de voyage en France du Moyen-Âge au XVIII^e siècle*, Paris, 1996.

¹² P. Gerbod, *Voyage au pays des mangeurs de grenouilles. La France vue par les Britanniques du XVIII^e siècle à nos jours*, Paris, 1991.

¹³ Guillaume Le Vasseur de Beauplan, *Description d'Ukraine*, Paris, L'Harmattan, 2002, (1^{ère} édition en 1651), p. 132-133.

¹⁴ De La Porte, *Le Voyageur français ou la connaissance de l'Ancien et du Nouveau Monde*, Paris, 1776, p. 362-365.

comprendre pourquoi l'influence française sur la cuisine semble plus manifeste dans cette partie de l'Europe centrale.

Ce dépaysement des voyageurs français confrontés à la nourriture locale peut prendre des formes différentes et surtout donne l'impression de s'amenuiser dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, suggérant alors un rapprochement avec la cuisine française. Ces décalages mis en avant par les voyageurs portent en premier lieu sur les comportements à table. La durée excessive des repas frappe bon nombre d'entre eux en Pologne comme à Vienne. Caracioli évoque en Pologne de longs et somptueux repas qui consomment le temps ; un *Mémoire de la Cour de Vienne*, œuvre anonyme publiée en 1705, parle de ce « temps passé à faire bonne chère depuis les plus grands jusqu'aux plus petits »¹⁵. L'abondance de nourriture semble également assez éloignée de ce que l'on trouve sur les tables françaises¹⁶. Pour Guillaume Le Vasseur de Beauplan, « leurs repas ordinaires surpassent de beaucoup en abondance de toutes choses nos festins »¹⁷. Mais c'est surtout la consommation abusive de boissons et les rites collectifs qui lui sont associés qui frappent en premier lieu les Français, en particulier les nombreux verres à la santé des uns et des autres qui doivent être bus lors des banquets¹⁸. Le goût de la bière et la place modeste du vin ajoutent au décalage avec les propres habitudes. En 1573, Benoit Rigaud insiste sur l'absence de vignes et de vin en Pologne¹⁹. Gaspard de Tende s'étonne de ce goût pour la bière y compris chez les nobles polonais²⁰. De Beauplan insiste sur la consommation abusive de bière, mais aussi sur celle de vin à la fin des repas²¹. Cette évocation de l'ivresse des Polonais par les voyageurs français est un véritable lieu commun qui figure d'un récit à l'autre et qui ne correspond d'ailleurs pas totalement à la réalité des consommations²², mais plutôt à des manières de boire différentes, notamment celle de ne boire qu'en fin de repas²³. Il est ainsi amusant de constater que Jouvin de Rochefort parmi les quelques phrases de polonais utiles au voyageur qu'il propose dans son livre sous la forme de « Petits dialogues des langues françaises et polonaises » prene l'exemple suivant : « n-y-a-t-il point de vin ? Non, mais il y a de l'eau-de-vie faite de vin, il y en aussi faite de grains. Je veux de la meilleure avec du sucre. »²⁴. Si l'on en croit ce dialogue imaginaire, bon nombre de Français devaient donc être confrontés à ce genre de situation. Le vin est cependant beaucoup plus présent en Hongrie et surtout il gagne plus largement sa place sur les tables des élites d'Europe centrale à compter du XVIII^e siècle. Les regards des voyageurs français sur la consommation de vin en Europe centrale restent de toute façon bien souvent divergents.

¹⁵ *Mémoire de la cour de Vienne ou remarques faites par un voyageur curieux sur l'état présent de cette cour et sur ses intérêts*, Cologne, 1705.

¹⁶ A. Wolowski, *La vie quotidienne en Pologne au XVII^e siècle*, Paris, Hachette, 1972, p. 336.

¹⁷ G. Le Vasseur de Beauplan, *op. cit.*, p. 137.

¹⁸ Voir, par exemple, Guillaume Le Vasseur, *op. cit.*, p. 198-202.

¹⁹ Benoit Rigaud, *Brève description de la Pologne*, Lyon, 1573.

²⁰ Citation reprise de Jaroslaw Dumanowski, « Les harengs et la bière : la nourriture à Gdansk aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans Annie Hubert et Michel Figeac, sous dir. de, *La Table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 289.

²¹ G. Le Vasseur de Beauplan, *op. cit.*, p. 142.

²² Selon Andrezey Wyczanski, « La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e siècle », *Annales Histoire Sciences Sociales*, 1962, vol. 17, n° 2, p. 318-323, la consommation de bière peut être estimée à 3 litres par personne et par jour.

²³ Jean-Louis Flandrin, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècles », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, janvier 1983, p. 66-83.

²⁴ Jouvin de Rochefort, *Le Voyageur d'Europe où sont les voyages d'Allemagne et Pologne & le voyage d'Angleterre, de Dannemark et de Suède*, Tome 3, Paris, 1672, « Petits dialogues des langues françaises et polonaises », p. 406.

Mais la cuisine elle-même est aussi parfois fort éloignée du goût français et gêne nos voyageurs²⁵. L'écart le plus souvent cité concerne l'usage abusif des épices²⁶. Jean Le Laboureur souligne à plusieurs reprises que la présence de safran dans la nourriture pose problème aux membres de la délégation française qui accompagne la reine Marie de Gonzague alors qu'elle est particulièrement appréciée par les Polonais ; à Dantzic lors d'un banquet offert en son honneur, la reine « n'en mangea pas de meilleur appétit car tout était préparé à la polonaise et presque tout consommé d'avoir bien bouilli avec le safran et les épices »²⁷. Jouvin de Rochefort note qu'« ils usent du safran en quantité dans leurs viandes ». Gaspard de Tende, seigneur d'Hauteville est lui aussi particulièrement sensible aux nombreuses sauces présentées au cours des repas :

« Leurs sauces sont aussi extrêmement différentes des nôtres. Ils en font une jaune avec du safran, une blanche avec de la crème, une grise avec des oignons et une noire avec du jus de pruneaux, et dans toutes les sauces, ils mettent beaucoup de poivre, de cannelle, de gingembre, de clous de girofles, de muscade et parfois du raisin de Corinthe »²⁸.

Cette cuisine particulièrement relevée renvoie plus à la cuisine médiévale et à celle de la Renaissance qu'à la cuisine pratiquée au même moment en France. La cuisson des viandes lui apparaît aussi comme différente de celle pratiquée en France, puisqu'il note qu'« ils [Les Polonais] ne font point tant bouillir leurs viandes que les Français ; aussi leur bouilli a plus de goût »²⁹, idée reprise, comme on l'a vu, par le *Voyageur français*. L'absence de pain et surtout celle du pain blanc est une autre caractéristique de la table locale qui éloigne les habitudes alimentaires d'Europe centrale des mœurs françaises³⁰. Le goût des Polonais, y compris des élites, pour le pain de seigle éveille la curiosité des Français³¹. Le sucre présent partout et en grande quantité suscite également la perplexité de certains d'entre eux. Lors de la réception de Marie de Gonzague, les Français ne touchent même pas au dessert de confitures, de sucrerie et autres qui leur est présenté³². Ces remarques de Jean Le Laboureur à la fin du XVII^e siècle coïncident avec le moment où, en France, s'opère une transformation profonde de la cuisine aristocratique qui tend à séparer le sucré du salé et à s'éloigner un peu de ces mœurs baroques. Toutes ces remarques pourraient donc être l'expression d'un décalage chronologique dans l'évolution de la cuisine d'Europe centrale. Carracioli, porte-parole de la supériorité de la culture française au XVIII^e siècle, souligne au début du siècle le manque de raffinement de la table du reste de l'Europe qu'elle n'atteindra, selon lui, que sous l'influence française et qui pourrait correspondre à ce que nous venons d'observer : « On ne se donnoit repas, dit-il, que pour s'accabler réciproquement d'une multitude de mets aussi grossiers que mal apprêtés. »³³ S'il faut bien évidemment se préserver de toute perception simplement

²⁵ Pour l'exemple polonais et les différences avec les goûts français, nous renvoyons à l'article de Jean-Louis et Maria Flandrin, « Regards occidentaux sur les banquets de Pologne aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles », dans *Miedzy polityka a kultura pod redakcja Cezarego Kukli*, Warszawa, 1999, p. 307-317.

²⁶ Ce goût des épices dans la cuisine polonaise serait le symbole d'une influence orientale transmise par les Turcs selon Viviane Bourdon, *Savoureuse Pologne. 160 recettes culinaires et leur histoire*, Montréche, Les Editions Noir sur Blanc, 2002, p. 14.

²⁷ Jean Le Laboureur, *Relation du voyage de la Royne de Pologne*, Paris, 1697, p. 134 ; De La Porte, *op. cit.*, p. 362.

²⁸ Citation reprise par A. Wolowski, *op. cit.*, p. 334.

²⁹ Gaspard de Tende, seigneur d'Hauteville, *Relation historique de la Pologne*, Paris, 1687, cité par J-L. Flandrin et M. Flandrin, *art. cit.*, p. 309.

³⁰ Jouvin de Rochefort, *op. cit.*, p. 331, « J'ay disné & soupé sans manger de pain » ; *La Pologne au XVIII^e siècle vue par un précepteur français Hubert Vautrin*, Paris, Calmann-Lévy, 1966, p. 143.

³¹ *La Pologne au XVIII^e siècle vue par un précepteur français....*, *op. cit.*, p. 143.

³² Jean Le Laboureur, *op. cit.*, p. 135.

³³ *L'Europe française.... op. cit.*, p. 10.

évolutionniste des choses, les décalages ressentis par les voyageurs français suggèreraient toutefois des trajectoires dissemblables.

Les Français qui séjournent longtemps en Pologne prennent finalement peut-être mieux la mesure de la spécificité de la table des élites locales, y compris à la fin du XVIII^e siècle, au moment où l'influence française est censée être la plus forte. Le jésuite Hubert Vautrin installé de 1777 à 1782 comme précepteur en Pologne note bien que certaines tendances observées par le passé comme l'usage marqué d'épices tel le safran tendent à s'estomper et que de nouveaux usages se sont installés récemment comme l'adoption de la serviette de table. Mais il livre aussi un précieux témoignage sur une culture alimentaire polonaise bien circonscrite et clairement identifiée à ses yeux même s'il émet quelques réserves à son sujet :

« J'ignore si la Pologne à une cuisine particulière, je sais seulement qu'elle à des mets favoris, dont la saveur dominante est l'aigre ou le doux, comme le barszcz, sorte de potage composé de morceaux de volaille et d'eau aigrie par un légume fermenté ; les buracski, bêteraves fermentées comme la surcroûte [...] des pirogy, pâtes farcies cuites à l'eau de forme de crête ou de pirogue. [...] On mange encore avec goût des concombres fermentés avec du fenouil et du sel : on les sert en guise de cornichons. Les soupes à la bière sont très estimées »³⁴.

Autant de préparations dont aujourd'hui encore les voyageurs qui se rendent en Pologne ramènent le souvenir. Ce regard des voyageurs sur la table d'Europe centrale et polonaise en particulier démontre que l'influence française reste finalement limitée. La fin du XVII^e siècle et surtout le XVIII^e semblent toutefois marquer un tournant ; la cuisine d'Europe centrale voit l'usage des épices reculer, la consommation de vin s'installer et plus de modération apparaître dans les mœurs épicuriens. Il reste difficile cependant d'attribuer cette évolution à la seule diffusion d'un goût français. Si celui-ci est bien présent, sa pénétration demeure modeste et surtout il s'adapte largement aux habitudes alimentaires locales.

Quels indices pour mesurer la pénétration du goût français ?

Afin de déterminer quelle est la véritable influence de la France sur les pratiques alimentaires d'Europe centrale, il convient de prendre en compte plusieurs critères : la diffusion des produits alimentaires, les habitudes de table communes et les goûts partagés.

L'évaluation de la consommation de denrées venues de France constitue une première voie de recherche possible³⁵. S'il s'avère impossible de tenter ici une approche globale du phénomène, quelques produits emblématiques du goût français permettent de l'éclairer. Le Champagne, par exemple, sous sa forme de vin mousseux voit sa renommée s'accroître en France au cours du XVIII^e siècle, mais aussi sur les grandes tables européennes. À partir des archives des maisons de Champagne, Benoit Musset a pu remarquer que le Champagne était diffusé en Europe centrale, notamment en Pologne³⁶. Des voyageurs, représentants des grandes maisons de Champagne comme Moët, se rendaient ainsi en Pologne, en Autriche ou en Hongrie pour assurer la diffusion du vin mousseux et entretenir des réseaux commerciaux de correspondants, mais aussi permettre une meilleure adaptation de leur production aux goûts du marché local. D'après les lettres de voiture enregistrées à Reims et Épernay de 1764 à

³⁴ *La Pologne du XVIII^e siècle vue par un précepteur français...*, op. cit. p. 141-142.

³⁵ L'évaluation de produits disponibles pour mesurer l'influence française a été déjà mise en œuvre, par exemple, pour la Russie, voir Jean-Pierre Poussou, « Les échanges commerciaux entre la France et la Russie au XVIII^e siècle », dans *L'influence française en Russie au XVIII^e siècle*, publié par Jean-Pierre Poussou, Anne Mézin et Yves Perret-Gentil, Paris, Presses de l'Université Paris-Sorbonne, 2004, p. 83-92.

³⁶ Benoit Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008.

1772, la Pologne bénéficie de 9,2 % des exportations de vins en bouteilles³⁷. Les voyageurs viennent confirmer que ce vin français est bien disponible à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle³⁸ ; on le voit apparaître, par exemple, lors des repas de funérailles aux côtés des vins du Rhin et de Bourgogne³⁹. Les vins français restent cependant peu présents, en tout cas beaucoup moins que les vins hongrois comme le Tokay souvent servis sur les tables des magnats polonais. La consommation de vins français fait d'ailleurs l'objet de critique de la part des Polonais, signe que l'influence française n'est pas toujours acceptée⁴⁰. Le commerce de ce genre de produit de luxe concerne tout particulièrement le port de Dantzig où de nombreux nobles polonais viennent s'approvisionner⁴¹.

Plus généralement, les cargaisons en provenance de Bordeaux⁴² et à destination de Dantzig laissent entrevoir quels sont les produits français ou plutôt en provenance de France qui s'insèrent dans la culture alimentaire de l'Europe centrale, même si on sait que les produits de luxe sont plutôt exportés par voie de terre⁴³. En novembre 1715, le vaisseau *La Fortune de Dantzig* quitte Bordeaux avec, à son bord du vin, du vinaigre, de l'eau-de-vie et de l'huile. À bord de *La Demoiselle Catherine* affrétée en 1715 par Abraham Fernant, bourgeois et marchand de Dantzig, on trouve du vin, de l'eau-de-vie, des amandes cassées, des anchois, des prunes brignoles, des saucisses, du jambon et 8 petits barils d'huîtres sans doute séchées⁴⁴. La présence, même en faible quantité, d'aliments comme les huîtres, le jambon ou les saucisses, montre que ces produits de demi-luxe avaient leur place dans l'alimentation des élites polonaises. Les correspondances commerciales des négociants bordelais permettent également de repérer ces produits alimentaires expédiés vers Stettin ou Dantzig par la Baltique : du café de Saint Domingue, de la Guadeloupe et de la Martinique, du vinaigre, du vin de Langoiran⁴⁵. En 1776, par exemple, la maison Schyler envoie des bouteilles de vin du Médoc à un négociant de Dantzig⁴⁶ ; de 1763 à 1775, cette firme bordelaise représente près de 18 % des vins français déchargés à Dantzig⁴⁷. Le livre-journal du négociant bordelais Hoffmann entre 1757 et 1768 contient aussi plusieurs paiements pour des achats effectués par Ferdinand Wikke, marchand de Dantzig avec, outre du vin, de l'huile, des câpres, du café et des jambons⁴⁸. De La Porte, dans *Le Voyageur françois*, confirme d'ailleurs que le port de Dantzig tient une place importante dans ce commerce. Parmi les produits venus de France, il énumère le sel, le vin, l'eau-de-vie, le vinaigre et le sucre⁴⁹. Selon les chiffres avancés par Pierrick Pourchasse, 80 à 100 % du café ainsi que plus de 80 % du vin acheminés à Dantzig

³⁷ *Ibid.*, p. 116.

³⁸ Jean Le Laboureur, *op. cit.*, p. 47.

³⁹ Charles Foster, *Pologne. Histoire et description de tous les peuples*, Paris, 1840, p. 222.

⁴⁰ J. Dumanowski, « les harengs et la bière... », *op. cit.*, p. 291.

⁴¹ *Ibid.*, p. 283.

⁴² Selon les estimations globales réalisées par le chambre de commerce de Bordeaux en 1759, l'essentiel du trafic vers le Nord « qui comprend les villes hanséatiques » concerne le café des Isles, l'eau-de-vie, le vin, le vinaigre et le sucre ». voir AD Gironde, C 4387.

⁴³ Pierrick Pourchasse, *Le Commerce du Nord. Les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII^e siècle*, Rennes, PUR, 2006, p. 22. Par exemple, le Champagne expédié à Varsovie suit la voie terrestre ; B. Musset, *op. cit.*, p. 630.

⁴⁴ AD Gironde, 6 B 1150, fonds de l'Amirauté et Peter Voss, *Bordeaux et les villes hanséatiques, 1672-1715. Contribution à l'histoire maritime de l'Europe de Nord-Ouest*, Thèse dactylographiée Bordeaux 3, 1995, p. 266.

⁴⁵ AD Gironde, 7 B 1544, fonds des négociants, correspondance commerciale de Jacob avec des marchands de Dantzig, années 1770.

⁴⁶ AD Gironde, Fonds Schröder et Schyler, 1 Mi 2229, correspondance commerciale.

⁴⁷ Pierre Jeanin, « La clientèle étrangère de la maison Schröder et Schyler de la guerre de Sept Ans à la guerre d'indépendance américaine », dans *Marchands d'Europe pratiques et savoirs à l'époque moderne*, Paris, 2002, p. 125-178.

⁴⁸ AD Gironde, 7 B 1554, livre-journal Hoffman et Jacob, 1757-1768.

⁴⁹ De La Porte, *op. cit.*, p. 283.

au XVIII^e siècle viennent de France⁵⁰. Des denrées de luxe venues de France sont toujours disponibles en Pologne au milieu du XIX^e siècle où l'on peut trouver, par exemple, selon le voyageur Boucher de Perthes des « chocolats de fabrique parisienne » dans les magasins de sucreries de Varsovie⁵¹.

Même si ce commerce existe entre la France et la Pologne en particulier, il reste dans des proportions modestes. Si l'on en croit les voyageurs comme Jean Le Laboureur, des produits alimentaires tels le sucre et les confitures sèches proviennent d'autres pays comme l'Italie en ce qui concerne la Hongrie et le Sud de la Pologne⁵² ; les échanges entre la Pologne et l'empire ottoman sont également attestés pour des produits de luxe tel le safran ou les clous de girofle, notamment au cours du XVI^e siècle⁵³. Des écarts d'un endroit à l'autre peuvent donc s'observer et les voyageurs eux-mêmes constatent, par exemple, que Varsovie semble plus ouverte aux influences françaises que Cracovie. Aux yeux du marquis de Caracioli, « Cracovie lui parut une ville grave où l'on imitait les mœurs des Allemands ; Varsovie, une ville élégante, où l'on copiait les modes des Français. »⁵⁴ De même, la Pologne en général, tout du moins ses élites, possèdent des goûts plus proches de la France que la Hongrie. Dès le XVII^e siècle, Jean Le Laboureur comme on le soulignait précédemment note cette ouverture des plus riches Polonais aux influences extérieures : « Ils aiment le vin, & toutes les autres choses étrangères qui ne croissent point en leurs pays »⁵⁵. Au niveau des consommations alimentaires, on peut même parler d'un véritable attrait⁵⁶.

En 1803, Pierre Nicolas Anot et François Malfilatre rendent compte dans leur récit de cette proximité entre les élites polonaises et la France, mais aussi de la perception faussée qui persiste parfois chez les voyageurs :

« On ne rendoit certainement pas assez justice dans notre pays aux habitants de la Pologne ; on les croyoit encore à demi-Sarmates et moins civilisés qu'ils ne l'étoient. La vérité est qu'aucune autre nation ne se rapproche autant des Français, sous plusieurs rapports. [...] l'agrément dans les manières, la douceur dans le commerce de la vie ».⁵⁷

Qu'en-est-il des pratiques alimentaires ? Tenter de repérer des habitudes et des goûts communs est un second moyen de mesurer le rayonnement de la culture alimentaire française et ses limites. Les voyageurs ont tendance à souligner une pénétration des modes vestimentaires françaises, mais dans le domaine de l'alimentation, on observe également quelques tendances partagées, en premier lieu dans le service et les arts de la table.

Les élites d'Europe centrale comme les élites françaises sont guidées par une même recherche du faste et du raffinement à table. La mise en scène des repas tient alors une place importante. Les pyramides de fruits et de desserts présentées lors des banquets en l'honneur

⁵⁰ P. Pourchasse, *op. cit.*, p. 44.

⁵¹ Boucher de Perthes, *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Silésie, la Saxe et le duché de Navarre ; séjour à Wisbade en 1856*, Paris, 1859, p. 427.

⁵² Jean Le Laboureur, *op. cit.*, 1^{ère} partie, p. 213 et 2^{ème} partie, p. 47.

⁵³ Marian Malowist, « Le commerce du Levant avec l'Europe de l'Est au XVI^e siècle. Quelques problèmes », dans *Mélanges en l'honneur de Fernand Braudel. Histoire économique du monde méditerranéen 1450-1650*, Toulouse, Privat, 1973, p. 349-347.

⁵⁴ Marquis de Caracioli, *Voyage de la Raison....*, *op. cit.*, p. 158.

⁵⁵ Jean Le Laboureur, *op. cit.*, p. 114.

⁵⁶ Cette perméabilité de la noblesse polonaise du XVIII^e siècle a déjà été mise en évidence par Jaroslaw Dumanowski, « Mise en scène sociale, identité et représentation : la culture matérielle de la noblesse de Grande Pologne au XVIII^e siècle », dans *Noblesse française et noblesse polonaise. Mémoire, identité, culture*, MSHA, Pessac, 2006, p. 365-405.

⁵⁷ Pierre Nicolas Anot et François Malfilatre, *Les deux voyageurs ou lettres sur la Belgique, la Hollande*, Paris, 1803, Tome II, p. 344.

de la reine Marie de Gonzague correspondent à ce que l'on trouverait en France sur les tables princières. Au siècle suivant, Versailles sert de modèle à la plupart des cours européennes des Lumières⁵⁸. Le service présente aussi des similitudes même s'il reste difficile de déterminer à partir des seuls récits de voyage s'il s'agit du service à la française « classique »⁵⁹. On retrouve en tout cas la même hiérarchie des convives, la place d'honneur restant celle du milieu de la table. Pierre des Noyers, le secrétaire de Marie de Gonzague rappelle dans ses lettres qu'« à la mode de la Pologne la place honorable est le milieu de la table » lorsqu'il évoque le repas donné au moment de la rencontre entre le roi de Pologne et l'électeur de Brandebourg à Bydgosck en 1657⁶⁰. À la fin du XVIII^e siècle de passage en France, le voyageur russe Von Vizine note toutefois qu'« en Pologne et en Allemagne on sert comme chez nous »⁶¹, c'est-à-dire selon les principes du service à la russe dans lequel les plats se succèdent un par un. Ce recours au service à la russe est également présenté comme une habitude polonaise par Hubert Vautrin⁶². Il est donc difficile de trancher sur cette question, mais on peut penser que les deux types de service cohabitent alors dans ce pays comme c'est le cas d'ailleurs en France à la fin du XVIII^e siècle. Le service des boissons décrit par le voyageur anglais Charles Foster révèle lui aussi une grande similitude avec les habitudes françaises⁶³ : comme en France, les bouteilles ne sont en effet pas disposées sur la table mais sur des dessertes et il faut faire appel à des domestiques pour se faire servir.

L'influence française peut être décelée en second lieu au travers de goûts communs comme celui de la bonne chère, nettement souligné par les voyageurs. Si la gourmandise est une tendance partagée dans bon nombre de pays, on constate parfois, comme dans l'Angleterre du XVIII^e siècle par exemple, que les élites cherchent à s'affranchir des plaisirs de la table⁶⁴. Ce n'est pas le cas en Europe centrale où l'attrait des élites pour les plaisirs de la table les rapproche un peu des élites françaises. Pour Hubert Vautrin, « c'est à table que le Polonais aime à étaler son opulence »⁶⁵. À l'occasion d'une réception chez le duc de Radziwill, Jean Le Laboureur se plaît ainsi à souligner que « jamais nous ne bûmes tant en toute la Pologne, qu'à cette maison, l'une des plus célèbres du royaume pour la bonne chère. »⁶⁶ Dans ces occasions, certains produits semblent particulièrement prisés. Les huîtres font ainsi partie de ces mets de luxe très appréciés en France, notamment au XVIII^e siècle, et que l'on trouve également servie sur les tables des élites d'Europe centrale. Dans une nature morte du XVII^e siècle attribuée à Osias Beert et conservée au musée national de Varsovie, des huîtres rondes disposées dans un plat en argent sont représentées accompagnées sur la table d'artichauts et de pain⁶⁷.

⁵⁸ *Versailles et les tables royales ; Tables royales et festins de cour en Europe 1661-1789*, publiés sous la dir. de Catherine Arminjon et Béatrix Saule, Paris, La Documentation française, 2004.

⁵⁹ Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Odile Jacob, Paris, 2002.

⁶⁰ *Lettres de Pierre des Noyers, secrétaire de la reine de Pologne Marie-Louise de Gonzague pour servir à l'histoire de la Pologne et de la Suède de 1655 à 1659*, Berlin, 1859.

⁶¹ Cité par Jean-Louis Flandrin, « Les repas en France et dans les autres pays d'Europe du XVI^e au XIX^e siècle », dans *Tables d'hier. Tables d'ailleurs*, sous dir. de J-L. Flandrin et J. Cobbi, Paris, Odile Jacob, 1999, p. 193-273. Cet article propose d'ailleurs une remarquable mise au point sur cette question du service à table en Pologne, p. 230-231.

⁶² *La Pologne du XVIII^e siècle vue par un précepteur français...*, *op. cit.* p. 142-143.

⁶³ Charles Foster, *op. cit.*, p. 199.

⁶⁴ Gilly Lehmann, « Mythe et réalité de la cuisine française en Angleterre au XVIII^e siècle », dans Marie-Claire Rouyer, sous dir. de, *Food for thought ou les avatars de la nourriture*, Groupe d'Etudes et de Recherches britanniques, Presses Universitaires de Bordeaux, 1998 et « L'élégance et l'économie : les contradictions des plaisirs de la table en Angleterre au XVIII^e siècle », revue *Lumières*, n° 11, 2008, p. 123-138.

⁶⁵ *La Pologne du XVIII^e siècle vue par un précepteur français...*, *op. cit.*, p. 139.

⁶⁶ Jean Le Laboureur, *op. cit.*, 3^{ème} partie, p. 8.

⁶⁷ *Trésors d'art polonais. Chefs d'œuvre des musées de Pologne*, catalogue par Gilberte Martin-Méry, Bordeaux, 1961, p. XXXII.

Des transferts entre la culture alimentaire française et celle d'Europe centrale peuvent donc être observés même si ceux-ci demeurent limités à la cour, aux magnats et à une petite partie sans doute de la noblesse et de la bourgeoisie urbaine. Les voyageurs sont d'ailleurs plusieurs à souligner cette pénétration du goût français chez les élites notamment à la cour de Varsovie et chez les magnats polonais. Cette acculturation de la noblesse est beaucoup plus limitée encore en Autriche et en Hongrie. La Hongrie ferait même preuve d'une forme de résistance affichée face à la cuisine française ce qui confirme que l'appropriation d'une cuisine diffère d'un pays à l'autre. Ceci pourrait s'expliquer par une identité nationale hongroise plus affirmée face à une Pologne culturellement plus cosmopolite. Cette réticence hongroise provient aussi peut-être d'une volonté de se démarquer de Vienne qui apparaît comme un vecteur de l'art culinaire français⁶⁸. Mais la raison de cette différence assez marquée entre les différentes parties de l'Europe centrale provient surtout du plus grand nombre d'intermédiaires, de véhicules entre la France et la Pologne du XVI^e au milieu du XIX^e siècle.

Intermédiaires et « passeurs »⁶⁹

Notre propos n'est pas ici de dresser la liste de tous les supports possibles de transfert du goût français, mais plutôt de voir, à travers quelques exemples, comment la culture alimentaire française entre concrètement en contact avec celles des élites d'Europe centrale, quels sont les passeurs et les véhicules⁷⁰ de ce rayonnement.

Les livres sont un premier vecteur possible pour la cuisine française. L'édition de traités culinaires est particulièrement active en France à partir du milieu du XVII^e siècle et, au XVIII^e siècle, certains ouvrages comme *La Cuisinière bourgeoise* de Menon publiée en 1746 sont de véritables best-seller que l'on peut trouver dans les bibliothèques des nobles fortunés à travers toute l'Europe⁷¹. L'usage du français dans les milieux diplomatiques et dans la plupart des cours européennes facilite bien évidemment la diffusion de ces ouvrages. Dans la bibliothèque de riches princes d'Empire comme celle de la famille Grassalkovich à Pozsony inventoriée en 1787⁷², on peut donc trouver des livres français comme la *Nouvelle instruction pour les confitures, les liqueurs et les fruits* mais aussi des journaux comme le *Mercur Galant* qui contient le récit des fêtes et des banquets de la cour de France et de l'aristocratie parisienne. Même si l'on sait très bien que la présence de ces livres n'a pas forcément un impact direct et concret sur les consommations alimentaires, ils contribuent certainement à donner une place de choix à la France dans l'imaginaire gourmand de ces élites d'Europe centrale. En 1819, dans le catalogue de la bibliothèque des Festetics à Kezzthely⁷³, là aussi en Hongrie, figurent *Le Cuisinier français* de La Varenne (édition de 1658) et la *Nouvelle Instruction pour les confitures* (édition de 1698) tout deux publiés au XVII^e siècle, mais aussi des œuvres plus récentes comme l'*Almanach des gourmands* des années 1803, 1804 et 1808, périodique paru sous la plume du célèbre Grimod de La Reynière, signe que la naissance de la

⁶⁸ Eszter Balázs, « La cuisine française dans le discours hongrois sur la cuisine nationale (1880-1914) », dans *Gastronomie et identité culturelle française. Discours et représentations (XIX^e-XXI^e siècles)*, sous la dir. de Françoise Hoche-Bisette et Denis Saillard, Paris, Nouveau Monde Editions, 2007.

⁶⁹ F.-J. Ruggiu, art. cit., p. 380.

⁷⁰ M. Espagne, art. cit.

⁷¹ Notamment dans les bibliothèques autrichiennes et hongroises du XVIII^e siècle selon François Cadilhon, « le livre de cuisine à Bordeaux au XVIII^e siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, MSHA, Pessac, 2002, p. 307.

⁷² François Berlot, *La bibliothèque des Grassalkovich à Pozsony*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2004. Nous remercions vivement le professeur François Cadilhon de nous avoir communiqué ces mémoires réalisés sous sa direction.

⁷³ Elina Moulinié, *La bibliothèque des Festetics à Keszthely*, mémoire de M 1, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2008.

gastronomie en France a des échos au cœur de l'Europe centrale. *Le Cuisinier Français* est d'ailleurs un traité de cuisine dont Caraccioli souligne le succès à travers toute l'Europe du XVIII^e siècle et le rôle dans le développement de la « délicatesse »⁷⁴.

Ce succès des livres de cuisine français n'est pas sans conséquence sur la culture émettrice. On voit aussi se multiplier les recettes à la Polonoise à partir du milieu du XVII^e siècle dans la littérature culinaire française. Dans les *Dons de Comus ou les délices de la table* traité publié en 1740 et représentatif de la haute-cuisine française du XVIII^e siècle, on trouve plus d'une douzaine de recettes « à la Polonoise » ou « à la Varsovie » comme des sauces aux petits œufs perlés, des filets de bœuf, des ris de veau ou des perdreaux⁷⁵. Des ouvrages culinaires sont même parfois dédiés à des personnages prestigieux de cette partie de l'Europe comme *Le Cannameliste français ou nouvelle instruction pour ceux qui désirent d'apprendre l'office*, œuvre de Joseph Gilliers, chef d'office et distillateur au service du Roi Stanislas Leczinski, dédié en 1751 au duc de Tenczin Ossolinski, chef du conseil aulique du Roi de Pologne en Lorraine⁷⁶. L'étude de la traduction des livres de cuisine français en polonais ou en hongrois serait certainement un autre moyen de percevoir les conditions de réception et d'appropriation de la culture alimentaire française⁷⁷. Mais les hommes ont assurément eu également un rôle essentiel dans la diffusion des mœurs culinaires françaises.

Ces échanges humains restent difficiles à mesurer, mais les marchands, les diplomates, les militaires ou les nobles voyageurs ont, chacun à leur manière, permis de faire pénétrer un peu le goût français ou tout du moins un savoir-faire français.⁷⁸ Les métiers de bouche ont tenu dans ce domaine une place essentielle. Plusieurs voyageurs permettent de voir que des professionnels français dès le XVII^e siècle sont installés en Pologne, en Autriche et en Hongrie. Le *Voyage de la Raison* en Europe rend d'ailleurs hommage à ces Français expatriés lorsque le marquis de Caraccioli écrit lors de son séjour polonais, « nous ne mangerions plus, si nous n'avions des cuisiniers Français » ce qui laisse également transparaître au passage son peu de considération pour la cuisine locale.⁷⁹ Pour Hubert Vautrin, seul l'apport des étrangers permet d'entretenir la qualité de la table locale : « celles-ci [les liqueurs] comme la cuisine, pour être bonnes veulent être faites par des étrangers »⁸⁰. Jean de Beauplan signalait déjà au siècle précédent que « les Polonois ne servent point de potages. Mais quand les cuisiniers français en font ils en mangent bien et les trouvent forts bons. »⁸¹ Les différents métiers de bouche sont représentés et l'on trouve, par exemple, des confiseurs français en Pologne⁸². Les cuisiniers français qui servent chez les grands nobles polonais contribuent à la diffusion du

⁷⁴ Caraccioli, *L'Europe française...*, op. cit., p. 235.

⁷⁵ François Marin, *Les Dons de Comus ou les délices de la table*, Paris, 1740.

⁷⁶ Joseph Gilliers, *Le Cannameliste français ou nouvelles instructions pour ceux qui désirent d'apprendre l'office rédigé en forme de dictionnaire contenant les noms, les descriptions, les usages, les choix et les principes de tout ce qui se pratique dans l'office, l'explication de tous les termes dont on se sert, avec la manière de dessiner, & de former toutes sortes de contours de Table & de Dormants*, Nancy, 1768 (1^{ère} édition en 1751).

⁷⁷ Ce rôle des livres et des traductions dans la transmission et l'adaptation des cuisines d'un pays à l'autre a été mis en œuvre, par exemple, à propos de la France et de l'Italie pour le XV^e siècle par Timothy J. Tomasik, « Translating Taste in the Vernacular Editions of Platina's *De Honesta Volupatate et Valetundine* », in *At The Table. Metaphorical and Material Cultures of Food in Medieval and Early Modern Europe*, edited by Timothy J. Tomasik and Juliann M. Vitullo, Turnhout, Brepols, 2007, p. 189-210.

⁷⁸ A. Corvisier, op. cit., p. 15.

⁷⁹ Caraccioli, *Voyage de la Raison...*, op. cit., p. 177.

⁸⁰ *La Pologne du XVIII^e siècle vue par un précepteur français...*, op. cit., p. 141.

⁸¹ Cité par A. Wolowski, op. cit., p. 334.

⁸² Charles Foster, op. cit., p. 221.

goût français au XVIII^e siècle⁸³. Au siècle suivant, on les retrouve dans les nouveaux établissements d'inspiration française que sont les restaurants⁸⁴. Ainsi, en 1856, dans un restaurant de Varsovie, Boucher de Perthes fait une rencontre qui ne semble guère le surprendre dans ce genre d'endroit :

« Le domestique qui me servait m'apprit que j'étais chez le Véry de Varsovie, en ajoutant que lui-même avait fait ses premières armes au Palais-Royal [...] On est très bien servi chez ce Véry polonais dont les prix sont à peu près ceux de Paris »⁸⁵.

La mobilité des élites assure également la diffusion du goût français. Les grands nobles polonais entretiennent des liens avec la noblesse française et sont sensibles aux modes venues de Paris et de Versailles. Les voyageurs rapprochent parfois les mœurs épulaires des nobles polonais de celles des nobles français. Pour Guillaume Le Vasseur de Beauplan, les nobles polonais du XVII^e siècle revendiquent même cette proximité : « Ils appellent les Français leurs frères avec lesquels ils ont une affinité de mœurs et de sympathie. »⁸⁶ De même bon nombre d'entre eux voyagent à travers l'Europe et se rendent à Paris⁸⁷. Ils font en général preuve, selon Jean Le Laboureur, d'une grande attirance pour tout ce qui vient de l'étranger : « Ils aiment le vin, & toutes les autres choses étrangères qui ne croissent point en leur pays »⁸⁸. Les nobles polonais possèdent d'ailleurs le privilège de pouvoir faire venir des denrées étrangères sans payer de frais de douanes⁸⁹, ce qui facilite assurément l'ouverture de leurs goûts alimentaires. William Coxe accrédite l'idée de cette sensibilité des nobles polonais : « J'ai eu de fréquentes occasions de remarquer l'élégance & le luxe qui règnent dans les maisons & les campagnes des seigneurs polonois. Ils semblent y avoir réuni par un heureux choix les modes angloises & françoises. »⁹⁰ Les magnats polonais du XVIII^e siècle inspiraient à copier les modes venues de Versailles et mettaient ainsi en lumière le goût français⁹¹. Cette perméabilité des mœurs de la noblesse aux goûts venus d'ailleurs s'observe également dans le duché de Carniola (dans la Slovénie actuelle) au tout début du XVIII^e siècle où les inventaires après décès révèlent, par exemple, la diffusion de produits exotiques comme le sucre⁹².

Des lieux et des moments particuliers participent enfin à ce rayonnement français en Europe centrale. La cour de Vienne est ainsi souvent présentée comme un relais de l'influence française. Les modes venues de Paris sont en effet bien présentes dans la capitale viennoise où l'art de bien manger semble être valorisé. Un *mémoire de la cour de la Vienne* de 1705 remarque ainsi le temps passé à table à faire « bonne chère » et « à se défier à qui fera les meilleurs repas ». Le poids des mœurs françaises à la cour y est d'ailleurs dénoncé comme

⁸³ Au XVIII^e siècle, les traiteurs français sont présents jusqu'en Russie ; Julie Ollivier-Chakhnovskaïa, « Les conditions matérielles du voyage en Russie vues par les voyageurs français sous Catherine II et Paul I^{er} (1762-1801) », dans *L'influence française en Russie...*, *op. cit.*, p. 359-382.

⁸⁴ Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, Cambridge, 2000.

⁸⁵ Boucher de Perthes, *op. cit.*, p. 442.

⁸⁶ Guillaume Le Vasseur de Beauplan, *op. cit.*, p. 132-133.

⁸⁷ Izabella Zatorska, *Les Polonais en France 1696-1795. Bio-bibliographie provisoire*, Varsovie, 2000.

⁸⁸ Jean Le Laboureur, *op. cit.*, p. 114.

⁸⁹ A. Wolowski, *op. cit.*, p. 41.

⁹⁰ William Coxe, *op. cit.*, tome 1, p. 77.

⁹¹ Daniel Beauvois, « L'espace de la république polono-lituanienne aux XVIII^e et XIX^e siècles », dans *Histoire de l'Europe du Centre-Est*, Paris, PUF, Nouvelle Clio, Paris, 2004, p. 265.

⁹² Marko Stuhec, « Two aspects of Material Culture and Everyday Life of The Nobility in the Duchy of Carniola at the Beginning of the 18th century : reading and conduct at table », dans *Studia Caroliensia*, 2004, n°3-4, p. 225-239.

une source excessive de dépenses⁹³. Comme à Paris, les traiteurs sont particulièrement nombreux dans la ville et attirent une grande partie de la population comme l'indique plusieurs voyageurs français :

« Dans ces redoutes, comme dans tous les endroits publics, sans exception, il y a des traiteurs. L'habitant de Vienne, dans toutes les classes, venant de dîner, entrera chez un traiteur, boira de la bière, et mangera une friture, puis sortira de-là pour aller en faire autant chez un autre. »⁹⁴

La cour de Lunéville a également pu jouer un rôle d'intermédiaire dans la pénétration des goûts français du XVIII^e siècle en Europe centrale. Au temps du roi Léopold, l'influence française se fait ressentir en Autriche, notamment à Vienne, grâce à cette médiation lorraine⁹⁵. Mais on peut penser aussi que la cour cosmopolite de Stanislas Lescysinski à partir de 1737 a pu servir de terrain de rencontre et d'échanges entre la cuisine polonaise et la cuisine française⁹⁶. La table de Roi ou celle d'Ossolinski proposent des mets recherchés préparés par des cuisiniers français qui permettaient sans doute aux Polonais de leur entourage et aux hôtes de passage de découvrir les goûts français⁹⁷.

Plusieurs épisodes ont en outre concouru au cours des siècles à la renommée de la table française en Europe centrale. Les séjours des ambassadeurs ou les mariages royaux en fournissent de bons exemples. Le séjour de la reine Marie de Gonzague en Pologne à partir de 1645 évoqué à plusieurs reprises contribue à mettre à la mode les mœurs alimentaires françaises de l'époque. En 1671, le mariage de Jean Sobieski et de Marie d'Arquien participe également à cette valorisation du goût français. Les fêtes données à cette occasion donnent à voir tout le faste de la table à la française. Pour Caraciolli, l'influence de la reine Sobieski sur les goûts des magnats polonais a permis de « transformer enfin des Sarmates en des Parisiens »⁹⁸. De tels événements ont également lieu en Autriche. Lors de son ambassade de France à Vienne de 1765 à 1770, Aymeric Joseph de Durfort est ainsi chargé d'organiser des fêtes et des repas afin de montrer la grandeur de la France⁹⁹. En 1769, au moment des préparatifs du mariage du Dauphin à l'archiduchesse Marie-Antoinette, 100 000 livres lui sont accordées par Louis XV pour les fêtes qui sont alors sans doute l'occasion entre autres de faire étalage de la magnificence de la table française.

« Il n'y a plus qu'une seule table chez tous les Grands de l'Europe, qu'une même manière de dîner. [...] On ne connaît dans toutes les Cours que cette délicatesse exquise qui procure presque autant de plaisir à voir les mets qu'à les savourer. »¹⁰⁰

⁹³ *Mémoire de la cour de Vienne ou remarques faites par un voyageurs curieux sur l'état présent de cette cour et sur ses intérêts*, Cologne, 1705, p. 55 et 67. Ce temps consacré aux plaisirs de la table est également perçu au XIX^e siècle par Marcel de Serres, *L'Autriche ou mœurs, usages et costumes des habitants de cet empire*, Paris, 1821, p. 183.

⁹⁴ *Voyage de deux Français en Allemagne, Danemark, Suède, Russie et Pologne fait en 1790-1792*, Paris, 1821, p. 129. Voir aussi Michel de Serres, *op. cit.*, p. 195.

⁹⁵ Moritz Csáky, « La contribution des Lorrains à la formation de la culture autrichienne », dans *Les Habsbourg et la Lorraine*, Nancy, Presses Universitaires de Nancy, 1988, p. 129-137.

⁹⁶ Anne Muratori-Philip, *Le roi Stanislas*, Paris, Fayard, 2000 et Lydia Scher-Zembitska, *Stanislas I^{er}. Un roi fantasque*, Paris, Editions du CNRS, 2002.

⁹⁷ Guy Cabourdin, *Quand Stanislas régnait en Lorraine*, Paris, Fayard, 1980, p. 153 ; Gaston Maugras, *La cour de Lunéville au XVIII^e siècle*, Paris, 1904, p. 215.

⁹⁸ *L'Europe française...*, *op. cit.*, p. 38.

⁹⁹ AD Lot-et-Garonne, 38 J 37, Fonds Durfort, correspondance d'Aymeric Joseph de Durfort, lettre du 16 octobre 1769.

¹⁰⁰ *L'Europe française...*, *op. cit.*, p. 355.

Selon cette citation du marquis de Caraccioli, les mœurs alimentaires des élites européennes se seraient transformées au cours du XVIII^e siècle. À ses yeux, ce raffinement de la table serait le produit de l'influence de la France des Lumières. Or, l'exemple de l'Europe centrale nous a montré toutes les limites de ce processus. La pénétration des goûts français s'est opérée dès le XVII^e sans attendre le développement de la cuisine française au XVIII^e siècle. Mais la proximité avec les habitudes françaises ne s'observe que dans quelques cercles restreints où elles cohabitent avec des pratiques locales comme celle du toast, de la consommation de bière ou du goût pour les épices. L'acculturation des élites d'Europe centrale à la cuisine française reste donc partielle puisque qu'elle se mélange avec pratiques plus anciennes et venues d'ailleurs ce qui produit finalement une culture alimentaire originale, base de la culture alimentaire nationale. Du XVI^e au milieu du XIX^e siècle, la France doit donc avant tout être considérée comme une référence, modèle ou contre-modèle, synonyme de luxe et de raffinement de la table plus qu'une véritable source d'inspiration pour la cuisine locale en Europe centrale. Seule la cour de Varsovie et la noblesse polonaise semblent plus ouvertes et perméables aux mœurs alimentaires françaises¹⁰¹, mais aussi prussiennes ou orientales. L'étude du rayonnement de la cuisine française en Europe centrale vient confirmer en tout cas, au-delà de la difficulté à trouver des critères pertinents pour le mesurer, que l'adoption ou le rejet des goûts exogènes constituent des processus importants dans la construction des identités alimentaires nationales¹⁰².

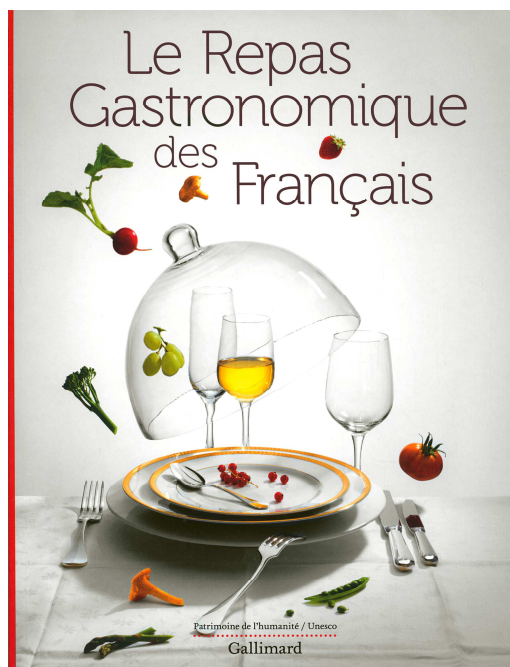
¹⁰¹ Ces liens entre la France et la Pologne existent aussi dans d'autres domaines ; voir Andrzej Nieuwazny et Christophe Laforest, *De tout temps amis. Cinq siècles de relations franco-polonaises*, Paris, Nouveau Monde Editions, 2004.

¹⁰² *Histoire et identités alimentaires en Europe*, sous dir. de Martin Brueguel et Bruno Laurioux, Paris, Hachette, 2002 ; Hélène d'Almeida-Topor, *Le goût de l'étranger. Les saveurs venues d'ailleurs depuis la fin du XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2006.

Plaisirs et gourmandise

La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire

« La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire », dans *Le Repas Gastronomique des Français*, Paris, Gallimard, 2015, p. 115-118.



La cuisine française plonge ses racines à la fois dans la haute cuisine de l'aristocratie et de la cour, la cuisine bourgeoise et la cuisine populaire des villes et des campagnes. Depuis le xvii^e siècle, son originalité se construit autour de ce dialogue permanent et fructueux. Loin d'être deux univers totalement séparés, grande cuisine et cuisine ordinaire connaissent de nombreux emprunts au cours de l'histoire sur lesquels le repas gastronomique des Français fonde son identité. Il se construit en partie autour de ces influences constantes entre la tradition de la cuisine des élites (aristocratiques, bourgeoises, politiques, médiatiques, etc.) et celle du peuple.

L'affirmation de la cuisine de cour

La codification du repas gastronomique s'opère progressivement à partir du règne de Louis XIV et du siècle des Lumières. La table de Versailles œuvre au rayonnement de l'art culinaire français à travers l'Europe. Cette cuisine nouvelle qui met au goût du jour les légumes, les sauces à base de beurre, les aromates ou les volailles s'exprime dans le cadre somptueux du service à la française. Accompagnée par la publication de traités culinaires comme *Le Cuisinier françois* de Nicolas de La Varenne (1651) ou *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle (1742), publiés par des auteurs, maîtres d'hôtel et cuisiniers des plus grandes maisons de l'aristocratie, la cuisine de cour s'affirme aux xvii^e et xviii^e siècles et gagne les tables de la noblesse, puis celles des élites roturières (financiers, négociants). Le faste et le luxe caractérisent cette cuisine de prestige, mais elle puise aussi parfois dans le répertoire de la cuisine populaire du temps et donne surtout un nouveau statut à certains aliments. Le beurre, longtemps considéré comme une graisse populaire, obtient ainsi ses lettres de noblesse et devient dès lors l'une des bases de la cuisine française. De même, les truffes, jugées pendant des siècles avec méfiance, deviennent un mets de choix qui va profondément marquer la cuisine française jusqu'à nos jours. Dominée au Moyen Âge par les

épices exotiques, la cuisine de cour les délaisse peu à peu au profit d'herbes et d'aromates communs dans la cuisine populaire (échalotes, persil, oignons). Certains plats d'origine paysanne sont même parfois intégrés, sous une forme plus raffinée, à cette cuisine de cour à l'instar de la garbure servie à la table de Louis XV. La cuisine des élites contribue donc à la valorisation de produits ordinaires qui deviennent alors des mets recherchés. Dans le même temps, les nouveaux aliments adoptés par les élites (sucre, café, chocolat) pénètrent peu à peu la cuisine populaire qui cherche à copier leurs goûts et leurs usages.

À la croisée de la cuisine d'apparat et de la cuisine des terroirs

Ces emprunts se poursuivent au xix^e et xx^e siècles. La cuisine de cour est alors remplacée par celles des tables d'État, des palaces et des grands restaurants fréquentés par les grands notables, mais cette grande cuisine française, très souvent parisienne, continue d'influencer et de s'inspirer des cuisines bourgeoises, populaires et provinciales. À Paris, les premiers restaurants installés au Palais-Royal depuis les années 1780 sont devenus sous Napoléon les lieux où s'exprime l'art culinaire, assurant une continuité avec celui de la cour et des hôtels particuliers de l'aristocratie du xviii^e siècle. Les chefs du xix^e siècle, à l'image d'Auguste Escoffier et de son *Guide culinaire* (1901), participent au rayonnement de la grande cuisine française, luxueuse, fastueuse à base de produits rares et chers, mais aussi à la diffusion de ses techniques à travers le monde des grands hôtels. Les nombreux plats mijotés qui tiennent une place de choix dans la culture culinaire française proviennent cependant pour une bonne part d'une cuisine bourgeoise mise en œuvre par des cuisinières domestiques qui ont servi de lien entre la cuisine populaire et la cuisine des élites : la blanquette, le pot-au-feu, le bœuf bourguignon, les civets sont les symboles de cette cuisine domestique, à la fois économique et copieuse, transmise de manière orale de génération en génération au sein des familles. Le dialogue entre cuisine de prestige et cuisine populaire s'accompagne donc d'un dialogue entre cuisine publique et cuisine privée, cuisine professionnelle et cuisine familiale. La cuisine provinciale des terroirs de France inspire aussi de plus en plus la grande cuisine à partir de la fin du xix^e siècle. Au moment où se développent le tourisme et les mouvements folkloristes, la cuisine rurale des provinces est louée, mythifiée et bientôt mise à l'honneur par les grands noms de la gastronomie comme Curnonsky et Marcel Rouff, auteurs de *La France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises* (1921), ouvrage consacré aux bons plats régionaux, âmes à leurs yeux de la cuisine française. Même si ces plats et ces produits n'ont parfois qu'un lien très ténu avec les consommations populaires, ils renvoient à un imaginaire populaire et traditionnel que la cuisine des restaurants ou les tables présidentielles mettent en avant. Que ce soit à l'Élysée ou lors de leurs déplacements à travers la France, les présidents de la III^e République illustrent ainsi bien la manière dont le repas gastronomique des Français se façonne à la croisée de la cuisine d'apparat et de la cuisine des terroirs. Le menu du banquet républicain des maires de France donné en 1900 par le président Émile Loubet, par exemple, fait la part belle à la conjonction de ces deux traditions, en proposant darne de saumon glacée parisienne, filet de bœuf en Bellevue, poularde de Bresse rôtie et camembert.

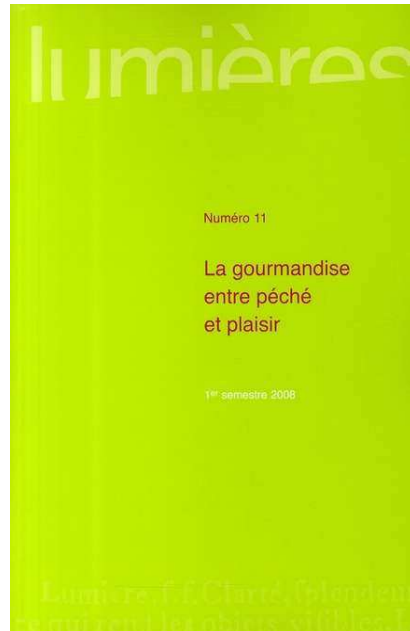
Vers une simplicité affichée

Depuis les années 1970, la valorisation du terroir et le succès de la « nouvelle cuisine » ont largement remodelé la haute cuisine française actuelle. Il n'est aujourd'hui plus du tout surprenant de trouver à la carte de grands restaurants des topinambours, des soupes de légumes ou des herbes. Ces racines, présentes pendant des siècles dans la soupe quotidienne des paysans, prennent place maintenant dans la cuisine française de luxe. Longtemps méprisés et cantonnés dans le registre des nourritures paysannes de misère, les panais, les pommes de terre, les topinambours, les herbes et tous les légumes « oubliés » sont intégrés dans la cuisine

de prestige. Plusieurs grands chefs choisissent de donner une place centrale à ces produits qui évoquent l'alimentation paysanne en les associant avec des produits plus nobles comme le homard ou le caviar. La haute cuisine se réapproprie ainsi certaines recettes de la cuisine paysanne et populaire. Il est devenu possible de déguster dans les restaurants étoilés les plus prestigieux une tartiflette ou un pot-au-feu revisités. Dans le même temps, les cuisines des grands restaurants cherchent à s'approvisionner directement auprès de petits producteurs de légumes et proposent une cuisine de marché mettant ainsi en avant le lien entre cuisine de prestige et campagnes. La grande cuisine, dans cette orientation vers une simplicité affichée des préparations afin de préserver la saveur des produits, se rapproche finalement un peu du naturel supposé de la cuisine paysanne. Au xxi^e siècle, dans cette relation toujours complexe, la notoriété des grands cuisiniers (publication de livres de recettes, collaborations avec l'industrie agro-alimentaire, presse spécialisée, médiatisation) et l'attrait grandissant des Français pour la cuisine ont permis à la haute cuisine de se diffuser à travers des recettes reprises et adaptées. Des ustensiles, jusqu'alors réservés aux grands restaurants (robot, chinois, siphon), sont maintenant présents dans l'univers familial, permettant l'adoption de nouveaux savoir-faire culinaires. De même, certains produits comme le saumon ou le foie gras, emblèmes de la cuisine des élites, ont pris place, de manière courante, dans les repas festifs des Français, signe de la dynamique toujours actuelle de ce dialogue.

La gourmandise entre péché et plaisir

(dir.) *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1er semestre 2008, 167 p.



<i>Avant-propos</i> par Philippe Meyzie	7
À la recherche du goût dans les sources littéraires du siècle des Lumières Michel Figeac	13
La gourmandise des Lumières: un art de la bouche Aurélia Gaillard	29
Peut-on manger avec plaisir et sans péché? La gourmandise dans les sermons catholiques français du XVIII ^e siècle Jean-François Galinier-Pallerola	47
Casuistique et gourmandise. Le cas de conscience du péché de gourmandise au XVIII ^e siècle Florent Quellier	57
La gourmandise contrariée de Voltaire Christiane Mervaud	73
La table de Louis XV au château de Choisy Marie-France Noël	95
La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières Philippe Meyzie	105
L'élégance et l'économie: les contradictions des plaisirs de la table en Angle- terre au XVIII ^e siècle Gilly Lehmann	123
<i>Résumés</i>	141
<i>Présentation des auteurs</i>	149
<i>Forum</i> par Yves Citton	
<i>Tempête dans un verre de mots</i>	153
<i>Recensions</i>	161
Par Cécile Révauger et Jean Mondot	

Avant-propos

L'histoire de l'alimentation au siècle des Lumières et plus largement à l'époque moderne a suscité l'intérêt des historiens depuis maintenant près de trois décennies dans une perspective socio-culturelle. Autour de ce thème longtemps négligé ou bien cantonné à une histoire quantitative des rations alimentaires et des circuits d'approvisionnements¹, les recherches au cours de ces années se sont orientées principalement dans deux directions. La première initiée par Jean-Louis Flandrin au début des années 1980 s'est attachée à une histoire des goûts alimentaires fondée avant tout sur l'analyse des traités culinaires et de la littérature de voyage². L'alimentation offre selon lui « une position stratégique dans le système de vie et des valeurs de diverses sociétés, la possibilité donc à partir de lieu central d'embrasser d'un coup d'œil toutes les variables possibles »³. Ses travaux et ceux des nombreux chercheurs qu'il a inspirés ont largement contribué à notre connaissance des choix alimentaires des hommes du passé, des évolutions des manières de table et de la construction de la cuisine française⁴. Ils ont permis entre autres de mettre en évidence l'émergence en France d'une « nouvelle cuisine » au XVIII^e siècle, modèle culinaire d'une grande partie de l'Europe des Lumières, caractérisée notamment par l'adoption de nouveaux aliments (dinde, boissons exotiques), l'usage croissant des sauces grasses, le recours aux aromates indigènes (persil, ciboule, oseille), le recul des épices, l'attention portée à la préservation des saveurs, etc⁵. Dans le même temps, le thème de l'alimentation a pris une place conséquente dans un deuxième champ historiographique, celui de l'histoire des consommations et de la culture matérielle⁶. Les historiens anglo-saxons assez tôt se sont intéressés à cette histoire du quotidien rendue possible en particulier par l'exploitation sérielle des inventaires après décès⁷. L'école des *Annales* sous l'égide de Fernand Braudel avait déjà dans les années 1960-1970 commencé à explorer cette étude des choix alimentaires⁸ et l'article de Roland Barthes publié dans la revue en 1962 avait suggéré combien pouvait être riche de sens cette histoire de la nourriture appréhendée comme un langage⁹. En France, les recherches de Daniel Roche du *Peuple de Paris* à l'*Histoire des choses banales* ont donné accès aux consommations alimentaires ordinaires d'une bonne partie de la population à travers l'étude de la vaisselle ou des batteries de cuisine et ont conféré une place reconnue au thème de l'alimentation dans

¹ Hans-Jürgen Teuteberg, *European Food History. A Research Review*, Leicester, 1992.

² Parmi ses articles fondateurs, voir Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, mars-avril 1983, p. 369-401 ; « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, janvier-mars 1983, p. 66-83 ; « La distinction par le goût », dans Philippe Ariès et Georges Duby, (sous dir. de), *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1986, p. 267-309.

³ Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, p. 14.

⁴ *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XII^e-XVIII^e siècles)*, Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin, PU de Vincennes, Saint-Denis, 2005.

⁵ Alain Girard, « Le triomphe de *La Cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, oct-déc 1977, p. 497-521 ; Piero Camporesi, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, 1992 ; J.-L. Flandrin et M. Montanari, (sous dir. de), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996 ; *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2001 ; « Aliments et cuisine », numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, 1983, n°15.

⁶ Dominique Poulot, « Culture matérielle et consommation. Remarques sur une historiographie », dans René Favier, sous dir. de, *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Grenoble, PU de Grenoble, 1996, p. 231-248 et « Une nouvelle histoire de la culture matérielle ? », *RHMC*, 1997, p. 344-357

⁷ Lorna Weatherill, *Consumer behaviour and Material Culture in Britain 1660-1760*, Londres, 1996.

⁸ Jean-Jacques Hémardinquer, sous dir. , *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahiers des Annales, Paris, 1970 ; « Histoire de la consommation », *Annales ESC*, mars-juin 1975.

⁹ Roland Barthes, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales E.S.C.*, 1961.

cette nouvelle histoire culturelle globale¹⁰. Cette démarche a conduit ainsi à mettre en évidence la dimension sociale de l'acte de manger et à le replacer dans un contexte plus général. Dans *L'ancienne France au quotidien*¹¹, dictionnaire d'histoire de la culture matérielle publié récemment, l'alimentation occupe d'ailleurs une large place avec des notices comme « gastronomie », « pain » ou « cuisine » qui montrent tout à la fois la légitimité acquise aujourd'hui par ce sujet et la vitalité des recherches dans ce domaine. À ces travaux d'historiens, il convient bien évidemment d'ajouter tous ce que les littéraires et les philosophes ont pu apporter à l'étude des pratiques et des valeurs liées à la nourriture de l'époque moderne¹². L'imaginaire et les représentations ainsi mises en évidence sont indispensables à la compréhension des habitudes alimentaires. La variété de ces approches permet d'obtenir aujourd'hui une vision assez complète de la table du passé comme en témoignent la récente synthèse sur l'époque moderne de Florent Quellier sur *La Table des Français*¹³ ou celle un peu plus large chronologiquement de Massimo Montanari et Alberto Capatti sur l'Italie¹⁴. Or, il nous a tout de même semblé que certaines perspectives restaient encore à explorer. Le rapport des hommes des Lumières à leur nourriture, par exemple, est toujours un sujet complexe qui conduit à réfléchir sur les changements survenus au cours du XVIII^e siècle. Mais seul un regard croisé entre différentes disciplines et différents espaces culturels permet d'envisager les différentes facettes de cet acte de manger qui correspond à ce que Marcel Mauss a pu considérer comme un « fait social total »¹⁵. La vocation du CIBEL et de la revue *Lumières* est bien de permettre cette rencontre entre des espaces, des points de vue, des méthodes et des perspectives riches de leur diversité pour mesurer l'originalité du temps des Lumières. La gourmandise, notion en pleine évolution au cours du XVIII^e siècle, offre un observatoire privilégié pour interroger la relation des Lumières à l'alimentation tant dans leurs pratiques que dans leurs représentations.

L'attitude des hommes vis à vis de la nourriture a été principalement étudiée sous l'angle des restrictions ou des excès¹⁶. De la famine dans les campagnes de la France sous le règne de Louis XIV à l'intempérance des banquets de la noblesse de cour, le manque ou l'abondance de nourriture ont bien souvent conditionné la perception de la table des temps passés¹⁷. Les craintes des hommes face à la nourriture ont également été mise en perspective par Madeleine Ferrières¹⁸. Or, la notion de plaisir reste, elle aussi, fortement attachée à l'acte

¹⁰ Daniel Roche, *Le Peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1981 ; *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 1997.

¹¹ Michel Figeac, sous dir. de, *L'ancienne France au quotidien. Vie et choses de la vie au quotidien*, Paris, Armand Colin, 2007.

¹² Jean-Claude Bonnet, « Le réseau culinaire dans L'Encyclopédie », *Annales E.S.C.*, 1976, 31, 5, p. 891-915 ; Philippe Gillet, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIV^e-XX^e siècles)*, Paris, 1987 ; Béatrice Fink, *Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII^e siècle*, Presses Universitaires de Saint-Etienne, Saint-Etienne, 1995 ; Marie-Claire Rouyer, sous dir. de, *Food for thought ou les avatars de la nourriture*, Groupe d'Etude et de Recherches britanniques, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 1998 ; Christiane Mervaud, *Voltaire à table, Plaisir du corps, plaisir de l'esprit*, Paris, Desjonquères, 1998 ; *Nourritures et Ecriture*, publié par Marie-Hélène Cotoni, Université de Nice-Sophia Antipolis, Nice, 2000 ; « The Cultural Topography of Food », *Eighteenth-Century Life*, 23.2, mai 1999, édité by Béatrice Fink.

¹³ Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

¹⁴ Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Seuil, 2002.

¹⁵ Marcel Mauss, « Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, 1985.

¹⁶ Voir notamment, *Food and History*, volume 4 n°2, 2006 sur le thème "Food and Drink Excesses in Europe. Admissible and Inadmissible Behaviour from Antiquity to the Twenty-first Century".

¹⁷ Massimo Montanari, *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil, 1995

¹⁸ Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2002

de manger ; ce rapport plus sensuel à la nourriture mérite à son tour d'être interrogé. Si on se réfère aux dictionnaires français de la fin du XVII^e siècle, la gourmandise est synonyme d'excès, d'intempérance, de consommation abusive notamment de nourriture. En 1690 pour Furetière, par exemple, la gourmandise est définie comme « avidité, intempérance au manger et au boire » ; dans le *Dictionnaire de l'Académie* en 1694, le gourmand reste « un glouton, un goulu, qui mange avec avidité et excès »¹⁹. Dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert, la gourmandise est toujours considérée en partie comme un excès de nourriture, mais s'y ajoute le sens d'une capacité à discerner la nature des aliments, à faire preuve de raffinement dans l'art de manger²⁰. On constate ainsi que, vers le milieu du XVIII^e siècle sous la plume du chevalier de Jaucourt, la notion de gourmandise perd peu à peu sa connotation exclusivement négative, même si elle continue à être condamnée²¹. Il faut attendre finalement l'*Almanach des Gourmands* publié de 1803 à 1812 pour que la gourmandise, sous la plume de Grimod de la Reynière, devienne digne d'éloge, rapprochant alors le gourmand du gourmet. Il est donc légitime de se demander si cette évolution lexicale, bien difficile à reconstituer, correspond à une évolution des pratiques alimentaires en France mais aussi ailleurs en Europe. La gourmandise s'inscrit parfaitement dans un siècle des Lumières qui voit le développement de la notion de goût²², une appréciation nouvelle de la qualité mais aussi un détachement progressif vis-à-vis des prescriptions de l'Église notamment dans le domaine de l'alimentation²³. La valorisation de la gourmandise, dans le sens que nous lui attribuons aujourd'hui, accompagne alors en France la naissance du restaurant²⁴ et contribue aussi assurément à l'émergence de la gastronomie au tout début du XIX^e siècle²⁵. La gourmandise se place donc au cœur de cette évolution profonde du rapport des hommes, notamment des élites françaises, à la nourriture et à la table²⁶.

S'interroger sur la gourmandise au XVIII^e siècle implique par conséquent de prendre en compte la réalité des consommations alimentaires et leurs représentations. Pratiques, discours et jugements, dans leurs diversités et leurs évolutions, éclairent la gourmandise des Lumières. Ce sont ces éclairages variés que ce numéro de la revue *Lumières* tente d'apporter sur cette question. Savoir si la gourmandise est considérée de la même manière en France et dans d'autres pays européens comme la Pologne ou bien analyser, comme le fait Florent Quellier à partir des traités de casuistiques et des manuels de confession, la position de l'Église finalement assez tolérante à l'encontre de ce péché véniel constituent autant de voies fructueuses pour essayer de comprendre cette notion complexe et son acceptation au cours du siècle. Voltaire fait lui aussi preuve d'indulgence vis à vis de la nourriture et de ses plaisirs comme le montre Christiane Mervaud à travers l'étude de ses œuvres et de sa correspondance. Cette libération de la gourmandise trouve un terrain d'expression concret dans les repas servis à Louis XV dans sa résidence de Choisy où la diversité et le raffinement des mets proposés ouvrent la voie aux plaisirs des sens, mais on la retrouve aussi dans les « spécialités » gourmandes des provinces telles les dindes truffées du Périgord ou les olives de Provence qui

¹⁹ Antoine Furetière, *Dictionnaire universel*, Paris, 1690 ; *Dictionnaire de l'Académie*, Paris, 1694.

²⁰ Chevalier de Jaucourt, article « Gourmandise » dans l'*Encyclopédie*, 3^e édition, Genève, 1778-1779, tome XVI.

²¹ Jean-Louis Flandrin, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 683-703.

²² Jean-François Galinier-Pallerola, « La gourmandise : péché capital ou vertu mondaine ? Le discours sur le goût en France au XVIII^e siècle », dans *Itinéraires spirituels, enjeux matériels en Europe. Mélanges Philippe Loupès*, Tome 2, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2005, p. 129-138.

²³ Reynald Abad, « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », *Revue historique*, 1999, n° 610, p. 237-275.

²⁴ Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001.

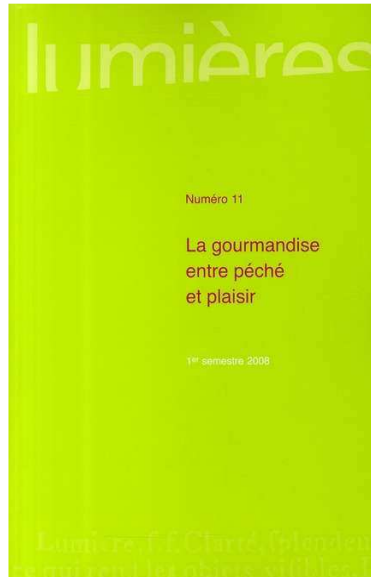
²⁵ Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998.

²⁶ Catherine N'Diaye, *La gourmandise. Délices d'un péché*, ed. Autrement, Paris, 1993.

viennent agrémenter la table des riches Parisiens tout en gagnant peu à peu leur place dans l'imaginaire gourmand des Lumières à la fin du XVIII^e siècle. Le goût occupe d'ailleurs une place grandissante dans l'univers sensoriel des hommes du XVIII^e siècle tel que le reconstitue Michel Figeac à travers la littérature autobiographique, hagiographique et libertine. Les plaisirs gourmands des Lumières se détachent ainsi de l'opulence et de l'excès pour valoriser le raffinement de la table et la qualité des mets. C'est la voie suivie par la gastronomie française ; l'Angleterre en contrepoint du modèle de la France propose un rapport plus contradictoire à la nourriture entre la notion d'« *elegant* », c'est-à-dire de raffinement, et les valeurs d'une cuisine roborative. C'est donc à un parcours entre excès, péchés, condamnations et plaisirs que nous convient les diverses contributions réunies dans ce numéro sur la gourmandise.

La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières

« La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008, p. 105-122.



Le XVIII^e siècle marque un tournant en France dans le rapport des hommes à leur nourriture. La définition de la gourmandise dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert commence à l'éloigner peu à peu de la condamnation morale de la théologie chrétienne pour la rapprocher d'un goût plus complexe pour la saveur des aliments ; elle demeure certes un « amour raffiné et désordonné de la bonne chère » selon le chevalier de Jaucourt, mais l'auteur de l'article souligne également qu'elle « se perfectionne par habitude » et qu'elle développe une capacité à discerner l'origine des aliments. Cette nouvelle perspective ouvre la voie à la prise en compte de la spécificité du produit et de sa qualité¹ ; l'identification d'un aliment ou d'un plat acquiert alors un nouveau statut. Des soupers fins du Régent aux banquets majestueux organisés par les édiles dans la plupart des villes de province, la table constitue pour les élites des Lumières un terrain d'expression privilégié de la sensualité et des plaisirs. Il est alors de bon ton d'exprimer son savoir-vivre et le raffinement de sa table à travers le choix des produits les plus renommés des provinces du royaume. La spécificité alimentaire de certaines régions ne naît certes pas au XVIII^e siècle ; en 1451 dans son *Livre de la description des Pays*, Gilles le Bouvier évoque les Gascons mangeurs de millet et des produits déjà réputés comme l'alose à Bordeaux et la lamproie à Nantes². Les villes de province honorent aussi depuis bien longtemps leurs hôtes et leurs protecteurs prestigieux par des présents qui mettent en lumière leurs ressources locales comme les poissons de la Loire offerts par les édiles de Nantes au XV^e siècle³ ou les vins de Bourgogne expédiés par la ville

¹ Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire (XIX^e-XX^e siècle)*, Paris, Seuil, 2005 ; *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003.

² Gilles Le Bouvier dit Berry, *Le Livre de la description des Pays*, Paris, 1908. On peut même identifier dès le Moyen Âge quelques particularismes régionaux ; sur ce sujet, voir Bruno Lauriou, *Une histoire culinaire du Moyen Âge*, Paris, Champion, 2005, p. 349-351.

³ Jean-Pierre Leguay, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV^e siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359.

de Dijon sous l'Ancien Régime⁴. Mais la plupart de ces produits gastronomiques régionaux prennent une dimension nouvelle au siècle des Lumières⁵ ; ils sont mieux connus, valorisés et deviennent l'objet de circuits d'échanges bien organisés à l'échelle du royaume et même au niveau international. Cette évolution provient en partie de l'amélioration des transports tant dans leur rapidité, leur fréquence que dans leur sûreté, mais elle s'inscrit aussi dans une transformation du regard porté par les élites de Paris et de Versailles sur la province⁶. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, les provinces commencent en effet à être perçues comme des sources de richesse qui contribuent à la grandeur nationale et dont les produits alimentaires participent à la réputation de la table française y compris auprès des voyageurs étrangers. Les cuisines régionales prennent également à l'époque une place de plus en plus visible dans les témoignages des voyageurs ou dans la littérature culinaire. Cet accès plus facile aux nourritures des provinces et le nouveau rapport à la nourriture qui s'installe dans les milieux les plus aisés conduisent à l'essor de la gourmandise des provinces, c'est-à-dire au développement de l'attrait pour les aliments, les préparations et les vins venus des quatre coins du royaume : comment mesurer ce goût pour les richesses culinaires régionales ? De quelle manière se développe-t-il ? Cette gourmandise nouvelle pour les provinces au siècle des Lumières ne participe-t-elle pas à la construction d'une gastronomie⁷ régionale mythique et fantasmée ? Pour tenter de comprendre les fondements de ce phénomène, c'est à la perception de la table régionale par les hommes du XVIII^e siècle qu'il faut s'intéresser en premier lieu.

Un attrait grandissant pour les douceurs culinaires des provinces françaises

Dans les *Délices de la France* publiés au XVII^e siècle (1670), François Savinien d'Alquié évoquait parfois les richesses culinaires du royaume à travers des produits renommés comme le poisson d'eau douce de Lorraine du « meilleur goût » et les fruits du Languedoc ou des villes alors réputées pour leur bonne chère comme Soissons et Cahors, mais le thème de la nourriture n'occupait qu'une place minime dans sa description des provinces. Il faut attendre l'édition de 1728 pour que l'évocation de ces ressources alimentaires soit un peu plus présente et Savinien d'Alquié remarque d'ailleurs que « le goût est entièrement satisfait en France »⁸ ; il présente alors la liste des « mets les plus recherchés » avec, par exemple, les truffes du Périgord, les vins blancs de Langon ou les châtaignes du Limousin⁹. Au XVIII^e siècle, les voyageurs qui parcourent le royaume sont les premiers à rendre compte de cet intérêt grandissant suscité par les tables provinciales. Jusqu'alors en

⁴ Christine Lamarre, « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », revue *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 125-136.

⁵ Julia Csergo, « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII^e-XX^e siècle », dans Dominique Poulot, *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, 1997, p. 183-193.

⁶ De nombreuses études montrent que la seconde moitié du XVIII^e siècle constitue un tournant majeur dans la perception des provinces françaises. C. Bertho, « L'invention de la Bretagne. Genèse sociale d'un stéréotype », *Actes de la recherche en sciences sociales*, novembre 1980, p. 45 ; Jacques Revel, « La région », dans *Les lieux de mémoire*, Tome III, *Les France. Conflits et partages*, Paris, 1992, p. 852 ; François Guillet, *Naissance de la Normandie. Genèse et épanouissement d'une image régionale en France, 1750-1850*, Caen, 2000 ; Gilbert Nicolas, sous dir. de, *La construction de l'identité régionale. Les exemples de la Saxe et de la Bretagne, XVIII^e-XX^e siècle*, Rennes, PUR, 2001 ; « L'invention du Nord de l'Antiquité à nos jours. De l'image géographique au stéréotype régional », *Revue du Nord*, avril-septembre 2005.

⁷ Le mot gastronomie, néologisme d'inspiration antique, ne fait son apparition qu'en 1801 dans un poème de Joesph Berchoux intitulé *L'Homme des champs à table*, mais une cuisine de qualité existe bien entendu déjà auparavant ; voir Madeleine Ferrières, article « Gastronomie » dans Michel Figeac, sous dir. de, *L'ancienne France au quotidien. Vie et choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2007, p. 204-206.

⁸ François Savinien d'Alquié, *Les délices de la France ou descriptions des Provinces, Villes principales, Maisons Royales, Châteaux et autres lieux remarquables de ce beau royaume*, Leyde, 1728, p. 207.

⁹ *Ibid.*, p. 208.

effet, leurs remarques consistaient à souligner la saleté des auberges, l'inhospitalité des tenanciers et la mauvaise qualité d'une nourriture trop cuite, trop salée ou simplement d'une fraîcheur douteuse ; le plus souvent même d'ailleurs les voyageurs restaient silencieux sur la cuisine régionale¹⁰. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, l'éloge prend le pas sur les critiques et les voyageurs se plaisent à relever la liste des plats qui leur sont proposés. Ainsi, Panon-Desbassayns, riche producteur de café de la Réunion qui parcourt la France entre 1784 et 1786 prend soin de noter le détail de chacun de ses repas au fil de ses étapes¹¹. À Montauban, par exemple, à l'auberge du *Tapis Vert*, on lui sert au dîner une soupe, du bouilli, des petits pois, des ris de veau, un poulet rôti, une salade le tout accompagné d'un dessert de massepains et de cerises ; à Carcassonne, il déguste, pour le souper, deux pigeons, une tourte de confiture, un poulet, une omelette au jambon, des carottes, une marinade d'artichauts suivie d'un dessert de noisettes et de poires ; à l'*Hôtel du Dauphin* de Lyon le 5 août 1785, il mange une soupe de vermicelle¹², un bouilli de bœuf, un poulet rôti, un poisson de rivière frit, de la crème et pour le dessert, des prunes, un abricot, des poires et du « bon » fromage de Gruyère. Même si ces nombreuses annotations ne rendent finalement guère compte des spécificités de la cuisine locale, elles témoignent d'un indéniable intérêt pour la nourriture, voie qui conduit à la découverte gourmande des provinces. D'autres voyageurs du XVIII^e siècle se font plus explicites sur leur appréciation des nourritures locales. De passage à Mont-de-Marsan en 1765, un voyageur anonyme note, par exemple, : « on y fait d'ailleurs très bonne chère, le gibier y abonde et les viandes communes ainsi que le pain y sont à très bas prix »¹³. Les guides à l'usage des voyageurs accordent également une place grandissante aux « spécialités » culinaires régionales tout au long du siècle. Le *Guide des chemins de la France* dans son édition de 1768 fait ainsi mention parmi les « curiosités de la France » des jambons de Bayonne, du beurre d'Isigny ou du gibier de Gascogne¹⁴.

La rencontre et la valorisation gourmande de la table provinciale s'opèrent dans les pas de ces voyageurs dont les écrits ont un large écho dans la France des Lumières¹⁵, mais cette découverte a lieu également dans un cadre parfois plus officiel. Les déplacements des membres de la famille royale, des ambassadeurs ou des administrateurs dans les capitales provinciales sont souvent l'occasion de mettre en avant les produits alimentaires locaux, mais c'est aussi certainement un moyen pour ces visiteurs de satisfaire quelques envies gourmandes. Le *Mercurie Galant* qui évoque ces voyages « officiels » note bien souvent les réceptions organisées en l'honneur de ces hôtes illustres. Ainsi dans un numéro de l'année 1701, le *Mercurie Galant* relate le voyage du duc de Bourgogne dans le sud du royaume et note, par exemple, que des nougats lui sont proposés à Montélimar¹⁶. Pour ces occasions, de grands banquets où sont servis les plats à la mode et les symboles de la gastronomie servent à la mise en scène du pouvoir. Dans le Sud-Ouest, sur la route qui mène vers l'Espagne de Bordeaux à Bayonne, de nombreux banquets sont organisés pour des princesses et autres membres de la famille royale avec, à chaque fois, la présence de produits régionaux goûtés

¹⁰ C'est le constat fait à partir du cas de la Provence au XVII^e siècle par Julia Csergo, « Tables provençales au XVII^e siècle. Spécialités locales et régionalisme alimentaire », dans *Boire et manger au XVII^e siècle au temps de la marquise de Sévigné*, Suze-La-Rousse, 1998, p. 111-136.

¹¹ Henri-Paulin Panon-Desbassayns, *Petit journal des Epoques pour servir à ma mémoire (1784-1786)*, ed. A. Lafforgue, Saint-Gilles-Les Hauts, 1990.

¹² La présence de vermicelle dans ce repas lyonnais témoigne de la proximité de l'Italie.

¹³ Bibliothèque municipale de Bordeaux, Manuscrit 722, Voyage philosophique, 1762.

¹⁴ *Guide des chemins de la France*, 3^{ème} édition, Paris, 1768. Gilles Chabaud, sous dir. de, *Les guides imprimés du XVI^e au XX^e siècles. Villes, paysages, voyages*, Paris, Belin, 2000.

¹⁵ Daniel Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

¹⁶ Gérard Sabatier, « *Solis avi specimen*. Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701 », dans René Favier, sous dir. de, *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Presses Universitaires de Grenoble, Grenoble, 1996, p. 109-172.

par les élites du temps. Ainsi, en 1745, les princesses d'Espagne peuvent déguster lors de leur passage à Bordeaux tout ce qui fait la renommée de la table régionale avec du saumon venu de Libourne pêché dans la Dordogne, des huîtres de Marennes, du gibier et des truffes en provenance de Sarlat, des pâtés de perdrix de Périgueux¹⁷ et des barriques de vin de Graves blanc, de vin rouge du Médoc et de Saint-Emilion¹⁸. Plus tard, lors du voyage du comte d'Artois et du comte de Provence en 1782, sont servis à Lesperon à côté de Dax lors d'un banquet des jambons du Béarn, des huîtres de gravettes acheminées tout spécialement d'Arcachon par un chasse-marée et des ortolans accompagnés des vins les plus réputés de la Guyenne comme le vin rouge de Haut-Brion, les vins de Capbreton et de Jurançon¹⁹. Ces visites officielles sont l'occasion de mettre en avant des produits appréciés qui voient ainsi leur réputation grandir.

Les journaux et les almanachs offrent un troisième champ pour mesurer cet attrait gourmand pour les produits alimentaires des provinces que l'on voit s'affirmer à Paris et à Versailles tout au long du XVIII^e siècle. En effet, un journal comme le *Gazetin du Comestible* qui paraît pour la première fois en 1767 a pour principal but d'assurer la diffusion à Paris des meilleures denrées de la province²⁰. Ce mensuel vendu par correspondance avec un abonnement de 6 livres à l'année dresse la liste des produits provinciaux disponibles dans la capitale²¹. La plupart des régions du royaume concourent à l'approvisionnement de la table des milieux fortunés parisiens ; les produits les plus prisés y sont inventoriés, illustrant ainsi quels sont les goûts des Parisiens en matière de gourmandise provinciale. Mais *Le Gazetin du Comestible* n'est pas qu'une simple source d'information pour les amateurs de bonne chère parisiens puisqu'il a également pour vocation de fournir par envoi de messagerie les produits les plus prisés. Une facture du 13 juillet 1767 conservée avec ce journal précise, par exemple, que « trois pâtés dont deux de poulets et un de pigeon garnis chacun d'un gratin » sont disponibles au Bureau du Comestible, rue du Mail. Voici en quels termes sont résumés les ambitions de ce périodique :

On se fait une perspective agréable, de voir par le moyen de cet établissement, l'Agriculture encouragée, le Commerce facilité, étendu, & les Consommateurs, chez qui une heureuse aisance autorise les goûts & les fantaisies, affranchis des difficultés rebutantes, qu'ils éprouvent tous les jours, pour se procurer mille choses devenues nécessaires à leur jouissance.

Ce périodique destiné à un public aisé témoigne de la place prise par les aliments les plus prisés des provinces sur les tables des gourmands de Paris et de Versailles. On y trouve donc, sous forme de tableau, tout ce qui fait la richesse culinaire du royaume et les plaisirs de la table parisienne.

¹⁷ Les magistrats de Périgueux envoient un pâté de six perdrix au président du Parlement de Bordeaux pour que celui-ci l'offre à Madame la Dauphine en leur nom. Archives municipales de Périgueux, CC 128.

¹⁸ Archives départementales de la Gironde, C 3641, passage des princesses d'Espagne à Bordeaux.

¹⁹ AD Gironde, C 1068 et André Rebsomen, « Passage à Bordeaux des comtes d'Artois et de Provence (1777-1782) », *Revue historique de Bordeaux*, 1923, p. 166-167.

²⁰ Paul et Mary Hyman, « *Le Gazetin du comestible* », dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, BNF, 2001, p. 189-191 ; F. Moureau, article « *Gazetin du comestible* », dans Jean Sgard, sous dir. de, *Dictionnaire des journaux 1600-1789*, Paris, Universitas, 1991, p. 441-442.

²¹ Les seuls exemplaires conservés aujourd'hui à la Bibliothèque Nationale de France concernent uniquement l'année 1767.

(6)			
NOMS DES DENRÉES.	VILLES QUI LES PRODUISENT	PRIX.	OBSERVATIONS.
Meringues.....	de Montargis.	Fort renommées.
Navets.....	de Ville-foren Sevens. d'Alligny, près Saulieu.	1 l. 10 f. le cent pefant. 12 l. la feuillème, On la subdivisera.	Ils ont beaucoup de par- tisans. Ils sont appelés Ravas du Morvan, & ont un goût exquis.
Navets en daube...	de faint Malo.	2 l. le pot.	
Nectar de Provence	de Grasse.	8 l. la pinte	Liqueur nouvelle d'une belle couleur & d'un parfum délicieux.
Noix confites.....	du Bugue.	2 f. la pièce.	
Olives rondalles..	de Gignac, près Momm- pellier.	14 l. la livre.	
Oyes confites.....	de Castelnaudary.	Excellentes.
Oyes en daube....	de faint Malo.	2 l. 8 f.	Pris sur le lieu.
Pâte de Coings..	du Bugue.	2 l. la livre.	
Patés de Becaffes..	d'Alby.	33 l.	Le pâté est de douze Bec- caffes.
Florentines.....	d'Arles.	16 f. la livre.	
Patés de Cochons de lait.....	de Mondidier.	10 l.	Par Cochon de lait.
Patés de Canards..	de Sees.	10 l.	
Patés de Jambons de Bayonne & de Mayence....	A Paris.	6 l.	Rue St. André.
Perches.....	de Fensfranges.	2 l. la livre.	
Perdrix rouges aux Truffes vertes..	de Nerae.	6 & 7 l. 10 f. chaque perdrix, sur le lieu.	Le Marchand est dans l'habitude d'en en- voyer très-souvent par le chariot de Po- te au Roi de Danco- marc.

Le Gazetin du Comestible, année 1767

© Bibliothèque Nationale de France

Dans ces tableaux, chaque produit est associé à une ville renforçant de la sorte l'imaginaire gourmand des provinces dans l'esprit des Parisiens. Les « observations » sur leur qualité au niveau des couleurs, de la fraîcheur ou du goût comme ces « oyes confites » de Castelnaudary jugées « excellentes » démontrent que ce périodique est vraiment destiné à des amateurs de bonne chère qui cherchent à profiter au mieux de ce que leur offre les provinces françaises en cette fin de XVIII^e siècle.

Dans cette perspective, les *Tablettes royales de renommée* éditées en 1784 proposent entre autres la liste des professionnels de la capitale dans les secteurs de l'épicerie et de la vente de comestibles. On constate alors que les épiciers parisiens mettent en vente, par exemple, des jambons de Bayonne, du beurre de Viry, des fruits de Provence ou de l'eau-de-vie « renommée » d'Hendaye²². Des plaisirs gourmands variés sont ainsi mis à la disposition de la clientèle parisienne. On remarque même que ces denrées peuvent chercher à s'adapter au marché parisien puisque le saucisson d'Arles disponible chez Pierre Delavaye, rue Neuve des Petits Champs, est proposé avec ou sans ail, préparation pour cette dernière sans doute plus conforme aux goûts des habitants de la capitale. Dans cet almanach figurent également les « spécialités » des villes de province avec la mention de quelques marchands. Ce tour de

²² *Tablettes royales de correspondance et d'indication générale des principales fabriques, manufactures et maisons de commerce d'épicerie-droguerie, cirerie, couleur & vernis, grains, vins, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, & autres comestibles, de Paris & autres villes du royaume & des pays étrangers*, Paris, 1784.

France gourmand recense la moutarde de Dijon, les volailles du Mans, les huîtres de Marennes « excellentes et très renommées », les charcuteries de Troyes ou les dragées de Verdun. Le lancement de périodiques comme le *Gazetin du comestible* et les *Tablettes royales de renommée* répond assurément à une demande. Pouvoir choisir les meilleurs produits alimentaires provinciaux devient pour les élites parisiennes une véritable exigence nécessaire pour satisfaire une gourmandise plus libérée et qui trouve avec ces denrées de plus en plus réputées un parfait terrain d'expression.

La circulation des gourmandises provinciales

Pour répondre à cette demande croissante, différents circuits existent et se développent. Les cadeaux alimentaires sont l'un des moyens traditionnels pour bénéficier des plaisirs gourmands de la province²³. Cette pratique du don continue de tenir une place importante dans la société française du XVIII^e siècle permettant ainsi l'existence de réseaux privés de distribution. De cette manière, les élites provinciales font profiter leurs amis des ressources culinaires locales. À Paris en 1758, Madame Duchemau Faure reçoit, par exemple, des cuisses d'oie confites de la part de Madame de Galaup d'Agen qu'elle remercie de son attention²⁴. De son côté, la noblesse provençale envoie régulièrement des olives et des fruits variés dans la capitale. À ces présents privés s'ajoutent des présents officiels en quantité importante expédiés par les magistrats municipaux de la plupart des villes de province qui cherchent ainsi à obtenir la bienveillance et la faveur des puissants. Les capitouls de Toulouse expédient ainsi à Paris auprès du comte de Saint-Florentin, ministre en charge de la province, des jambons et du fromage de Roquefort²⁵ ; les magistrats d'Angoulême font envoyer des dindes truffées à Paris²⁶. La ville de Périgueux est particulièrement active dans ce domaine puisqu'elle envoie fréquemment à Paris des truffes, des pâtés et des volailles truffées au contrôleur général, aux secrétaires du Roi, aux commis, etc²⁷. Tous ces présents permettent de reconstituer une véritable carte gastronomique de la France des Lumières dont les produits alimentaires les plus renommés gagnent ainsi leur place sur les tables parisiennes. La ville d'Angers expédie des melons, Boulogne des pâtés de bécasses²⁸ et une capitale provinciale comme Lyon offre au XVIII^e siècle un large éventail de présents de bouche avec, entre autres, des truffes, du champagne, des olives et des confitures variées²⁹. Certains des grands personnages honorés par les édiles des provinces françaises deviennent de véritables ambassadeurs de cette gastronomie régionale. Le maréchal de Richelieu, gouverneur de la Guyenne à partir de 1755, bénéficie des largesses des villes de cette province et assure leur diffusion parmi les gourmands parisiens³⁰. Dans son hôtel parisien, il reçoit couramment, par exemple, des pâtés de perdrix de Périgueux, du vin de Bayonne ou de la confiture de Bordeaux³¹. Les vins du Bordelais doivent aussi une partie de leur succès dans la seconde

²³ Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

²⁴ J. Goasguen, « Aspects de la vie économique, sociale et municipale à Villeneuve d'Agenais aux XVII^e et XVIII^e siècles d'après les archives de la famille de Galaup », *Annales du Midi*, 1962, p. 361-391.

²⁵ AM Toulouse, CC 2792, pièce de dépenses du 6 avril 1762.

²⁶ AD Charentes, C 17, pièce de dépenses du 2 mai 1784, « 24 l. au sieur Noirel traiteur pour une dinde truffée envoyée à Paris ».

²⁷ AM Périgueux, CC 144-145.

²⁸ Albert Babeau, *La ville sous l'Ancien Régime*, Paris, l'Harmattan, 1997, (1^{ère} édition en 1880).

²⁹ Eugène Vial, « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300 et 377-401 ; Jean-Pierre Gutton, « Les députés de la ville de Lyon en cour », dans Georges Livet et Bernard Vogler, sous dir. de, *Pouvoirs, villes et société en Europe 1650-1750*, Paris, 1984.

³⁰ Michel Figeac, « La place du gouverneur dans la ville au XVIII^e siècle : l'exemple du maréchal de Richelieu », dans Josette Pontet, sous dir. de, *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV^e-XX^e siècles*, Talence, 1999, p. 152-165.

³¹ AM Périgueux, CC 144 ; AM Bayonne, CC 333 ; AD Gironde, C 1041.

moitié du XVIII^e siècle au prestige de ce personnage haut en couleur et bien implanté dans les milieux de cour³². Les députés au Conseil de Commerce ont également un rôle actif dans la renommée et la diffusion des produits alimentaires régionaux à Paris. C'est le cas de Dulivier, député de la ville de Bayonne au conseil de Commerce, qui reçoit régulièrement des jambons et du chocolat qu'il a la charge de distribuer auprès des membres du conseil³³. Il assure ainsi l'entretien des réseaux de soutien au port bayonnais, mais il contribue aussi de la sorte à faire connaître ces produits et à leur donner une place de choix dans le panthéon gourmand des élites parisiennes.

Le siècle des Lumières voit surtout le développement et le renforcement des réseaux commerciaux qui favorisent la diffusion de ces denrées recherchées. La plupart d'entre elles sont disponibles dans la capitale comme en témoignent les marchandises en vente chez les épiciers parisiens. Selon les riches travaux de Reynald Abad sur l'approvisionnement de Paris³⁴, les épiciers proposent à leur clientèle bon nombre de produits en provenance des provinces françaises : de l'huile d'olive de Provence, des prunes de la vallée de la Garonne, des cuisses d'oie confites de Gascogne ou du beurre d'Isigny³⁵. Autant d'aliments susceptibles de venir garnir les tables des Parisiens les plus fortunés amateurs de ce genre de gourmandises. La consommation de fromage à Paris au siècle des Lumières illustre parfaitement la place accordée à la province dans l'art gourmand du temps. Le fromage de Brie, de Pont-l'Évêque, de Livarot ou de Marolles (ou Maroilles) se retrouvent dans les boutiques des épiciers parisiens, mais on trouve également des fromages de provinces plus éloignées comme le Roquefort³⁶. La naissance des premiers restaurants à Paris dans les années 1770-1780³⁷ confirme, à travers les plats proposés, que la province n'est plus méprisée mais au contraire valorisée sur les meilleures tables. On peut penser au restaurant des Frères Provençaux qui connaît un grand succès à partir des années 1780 en servant de la bouillabaisse et de la brandade de morue³⁸, mais la carte du restaurant Véry au Palais-Royal comporte aussi plusieurs plats qui font référence aux provinces : des poulets normands, une salade nouvelle à l'huile de Provence³⁹. Ce restaurant réputé propose en outre une large gamme de vins venus des quatre coins du royaume alors que la consommation des élites parisiennes fut pendant longtemps dominée par les vins venus de Bourgogne et de Champagne⁴⁰ ; mais en 1790, les gourmands parisiens peuvent savourer des vins de Graves et de Sauternes ou de « l'anisette de Bordeaux de la veuve Brizard » qui est en train alors de construire sa renommée⁴¹. La diversité des vins rencontrés dans les caves privées de la seconde moitié du XVIII^e siècle confirme assez nettement cette tendance. La cave de Turgot en fournit une bonne illustration puisque la plupart des vignobles du royaume y sont représentés dans un inventaire de mars 1781 : du vin blanc de Chablis, du Bordeaux, du vin

³² Henri Enjalbert, « Comment naissent les grands crus », *Annales ESC*, 1953, p. 315-328 et 457-474.

³³ AM Bayonne, CC 324, CC 708, etc.

³⁴ Reynald Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.

³⁵ *Ibid.*, p. 756-759.

³⁶ *Ibid.*, p. 706-711.

³⁷ Sur cette naissance des restaurants parisiens qui atteste de l'essor de la gourmandise au siècle des Lumières, voir la mise au point très complète de Rebecca L. Spang, *The invention of the restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001.

³⁸ Jean-Paul Aron, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Laffont, 1973 ; Jean-Robert Pitte, « Naissance et expansion des restaurants », dans J-L. Flandrin et M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 772.

³⁹ Jean-Robert Pitte, « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII^e siècle », dans J-R. Pitte, *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006, p. 880.

⁴⁰ Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008 ; J-R. Pitte, *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005.

⁴¹ Hubert Bonin, *Marie Brizard 1775-1995*, Bordeaux, L'Horizon chimérique, 1994.

rouge de Tavel, du vin de Roussillon, de Rivesaltes, etc⁴². La présence de tels produits suppose l'existence de réseaux de distribution efficaces. L'amélioration des routes, à l'initiative notamment de Trudaine, a certainement favorisé la diffusion de ces richesses gastronomiques, mais le système des messageries a lui aussi contribué à cet élargissement de l'offre⁴³. Il est ainsi précisé dans plusieurs règlements de veiller à l'emballage des denrées alimentaires tels les volailles et les gibiers. Les courriers n'hésitent d'ailleurs pas à se lancer dans le transport illicite de certains aliments prisés par les gourmands parisiens : en 1741, le courrier de Lyon est ainsi pris avec plus de 250 livres de truffes et de marrons⁴⁴. Des marchands et des négociants ont également pris soin d'assurer un approvisionnement régulier de la capitale en denrées alimentaires de luxe. Joseph Bernard, négociant à Bordeaux, se charge régulièrement de l'envoi de vin du Médoc, de Saint-Émilion ou des Graves à des clients parisiens fortunés comme le marquis de Saint-Alvère ou le marquis de Barbe⁴⁵. Pour faire parvenir à Paris les fameuses terrines de Nérac, les pâtisseries de Nérac font appel à des négociants bordelais qui leur servent de commissionnaires comme Duprat qui en assure l'expédition par courrier vers la capitale. Le subdélégué de Nérac lui-même veille à ce commerce de denrées alimentaires de luxe venues de sa province⁴⁶. Mais il ne faut pas oublier non plus que la demande des élites parisiennes a très certainement du favoriser l'essor de ce marché alimentaire un peu particulier. À la fin du XVIII^e siècle dans son *Tableau de Paris*, Sébastien Mercier rend bien compte à travers l'article « Gourmand » de la place tenue par les produits régionaux dans l'imaginaire culinaire du temps lorsqu'il écrit à propos du gourmand parisien⁴⁷ :

S'il vous parle, il ne vous entretient que des dindes aux truffes du Périgord, des pâtés de foie gras de Toulouse, des pâtés de thon frais de Toulon, des terrines de perdrix rouges de Nérac, des mauviettes de Pithiviers⁴⁸, et des hures⁴⁹ cuites de Troyes ; il ne connaît, il n'estime les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson ; il vous annonce qu'il arrive de Strasbourg une carpe de la plus belle grosseur ; il ira à sa rencontre à l'hôtel des diligences ; là, selon lui, on devrait doubler les postes pour amener plus vite les bartavelles des montagnes, les bécassons et les coqs vierges de Caux.

Cette description teintée d'ironie de Sébastien Mercier montre que le gibier fait partie des plaisirs gourmands les plus recherchés et que bon nombre d'aliments sont préparés en pâté ou en terrine, c'est-à-dire recouvert d'une croûte protectrice qui facilite leur conservation et leur transport. Autant de produits de luxe qui servent au prestige des meilleurs tables de la capitale.

Cette rapide analyse des réseaux de diffusion de ces gourmandises des provinces vers Paris laisse entrevoir que des régions comme le Périgord et la Provence sont particulièrement appréciées pour leurs richesses culinaires. Les livres de cuisine qui témoignent des goûts des élites parisiennes de l'époque viennent confirmer nettement cette tendance et permettent de s'intéresser à l'imaginaire gourmand des Lumières.

⁴² Jean-Pierre Poussou, « Les caves à vins de Paris au XVIII^e siècle et dans la première moitié du XIX^e siècle », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, sous dir. de, *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 109-132.

⁴³ Patrick Marchand, *Le maître de poste et le messenger. Les transports publics en France au temps des chevaux*, Paris, Belin, 2006.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 173.

⁴⁵ AD Gironde, 7 B 2253.

⁴⁶ AD Gironde, C 613, lettre du subdélégué Mathison à l'intendant, 8 janvier 1769.

⁴⁷ Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Paris, Robert Laffont, 1990, p. 346.

⁴⁸ Pâtés d'alouettes de Pithiviers.

⁴⁹ Préparation à base de tête de sanglier.

La province dans l'imaginaire gourmand des Lumières

La gourmandise des provinces dans cette seconde moitié du XVIII^e siècle ne se mesure pas simplement au travers des aliments et des préparations prisés fournis par le royaume aux élites de la capitale. Cette dimension nouvelle donnée aux cuisines régionales se manifeste également dans l'imaginaire. La valorisation culinaire des provinces françaises rejaillit en premier lieu dans les livres de cuisine⁵⁰. Certes, il n'existe pas au siècle des Lumières de livres de cuisines régionales ; il faut attendre le début du XIX^e siècle et la parution en 1811 de *La Cuisinière du Haut-Rhin* pour voir apparaître ce type d'ouvrage⁵¹. Malgré son titre qui témoigne de la renommée gastronomique de la Gascogne, *Le Cuisinier Gascon* publié en 1740 et attribué au prince de Dombes n'est absolument pas un livre de cuisine régionale et contient des recettes avant tout conformes à la cuisine aristocratique⁵². Toutefois, les allusions gourmandes aux provinces sont bien présentes à travers la métonymie des plats dans d'autres traités avec des recettes comme les carbonnades à la Lyonnaise, les côtelettes à la Provençale, les « artichaux » à la Garonne et les truffes à la Périgord⁵³. La plupart des études soulignent d'ailleurs une augmentation assez nette du nombre de ces recettes qui font référence aux provinces au cours du XVIII^e siècle⁵⁴. En 1705, dans *Le Cuisinier royal* ne figure aucune recette évoquant les provinces françaises ; on commence à voir apparaître des recettes à la bourguignonne et à la provençale dans l'édition de 1734 du *Cuisinier royal et bourgeois* de Massalio. Si on prend l'exemple du Sud-Ouest aquitain, on note une croissance manifeste à partir du milieu du XVIII^e siècle, en particulier dans *La Cuisinière bourgeoise* de Menon. La comparaison des éditions de 1748 et de 1779 de ce traité culinaire largement diffusé au cours du siècle⁵⁵ témoigne de la place grandissante accordée aux dénominations régionales : dans la première édition, on compte trois recettes estampillées « Sud-Ouest » et dans celle de 1779, on en recense sept. Ce livre illustre parfaitement le changement de regard porté sur une cuisine régionale mythifiée qui devient objet de gourmandise. Entre 1700 et 1850, dans ce long XVIII^e siècle, plusieurs « appellations régionales » émergent donc plus particulièrement comme en témoigne l'analyse des noms de recettes contenues dans les principaux traités de cuisine de la période⁵⁶.

⁵⁰ Jean-Louis Flandrin, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV^e et XV^e siècles : le témoignage des livres de cuisine », dans *Manger et boire au Moyen-Age*, T2, Nice, 1984, p. 75

⁵¹ Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales » dans *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841.

⁵² *Le Cuisinier Gascon*, Paris, 1740.

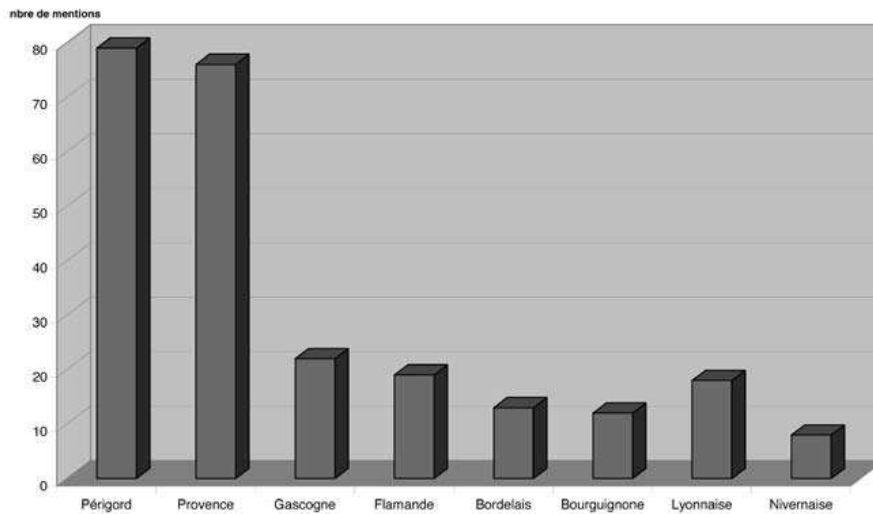
⁵³ Tous ces exemples sont tirés *Des Dons de Comus ou les délices de la table*, Paris, 1740, mais ce type d'appellation figure dans bon nombre d'autres traités culinaires du XVIII^e siècle.

⁵⁴ Paul et Mary Hyman, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », revue *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 65-74 ; Patrick Rambourg, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII^e au XX^e siècle », *Provence historique*, oct-déc 2004, p. 473-483.

⁵⁵ Alain Girard, « Le triomphe de *La Cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, oct-déc 1977, p. 497-521.

⁵⁶ Notre analyse s'appuie sur les 16 principaux traités de cuisines français parus entre 1700 et 1850. Nous avons étendu délibérément nos investigations au-delà du XVIII^e siècle pour plus de cohérence car il nous semble qu'en matière de cuisine le siècle des Lumières se prolonge au début du siècle suivant. *Le Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, édité seulement en 1873, est le titre le plus tardif que nous ayons retenu comme représentatif de la cuisine française du milieu du XIX^e siècle.

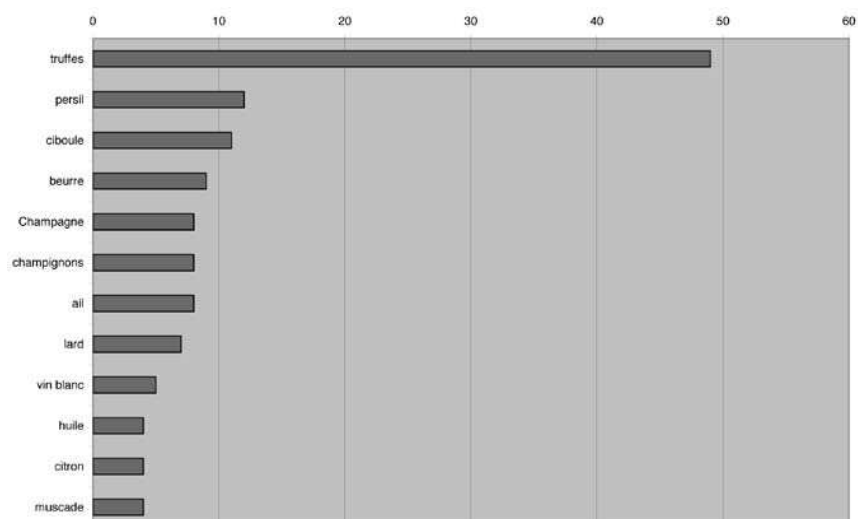
Les recettes "provinciales" dans les livres de cuisine



Le Périgord et la Provence sont les provinces les plus couramment associées à la gourmandise. Plusieurs recettes révèlent en outre une valorisation de certains produits et savoir-faire déjà entrevus dans les cadeaux alimentaires. Les cuisses d'oie confites de Gascogne ou les jambons de Bayonne figurent ainsi à plusieurs reprises dans les traités culinaires de la seconde moitié du XVIII^e siècle⁵⁷.

Cette multiplication des références à la province contribue également à la construction imaginaire et parfois stéréotypée des cuisines régionales⁵⁸. Les produits venus des provinces comme la Provence ou la Guyenne sont valorisés, mais, par le choix des aliments qui sont retenus, ils conduisent à une appréhension sélective de la table régionale. Si on étudie, par exemple, les ingrédients utilisés dans les recettes associées au Périgord ou à Périgueux, la truffe est un produit marqueur qui apparaît quasi systématiquement.

Les principaux ingrédients dans les 79 recettes « Périgord » (nombre de mentions)



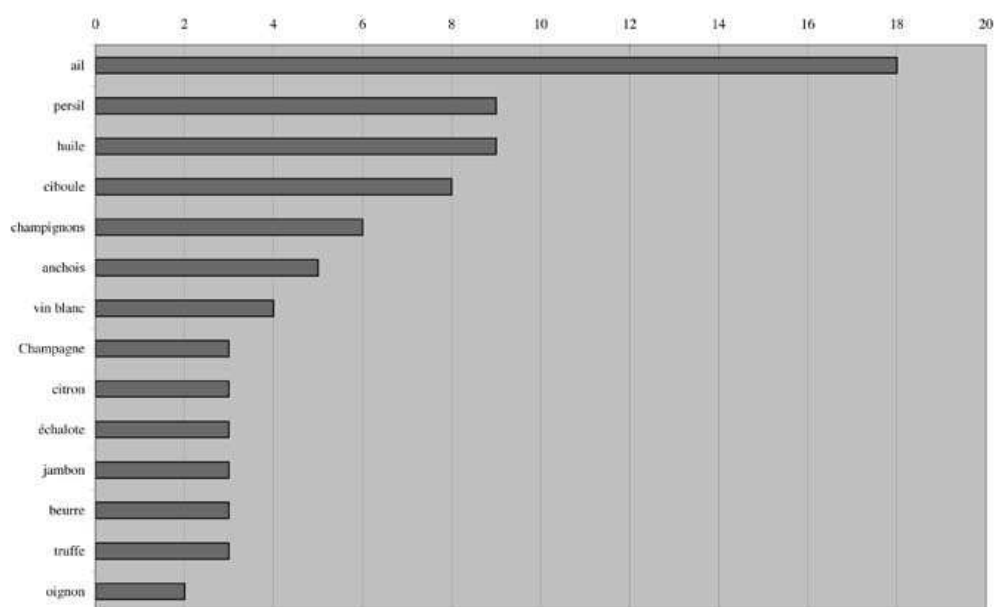
⁵⁷ Vincent de La Chapelle, *Le Cuisinier Moderne*, seconde édition, La Haye, 1742 ; Menon, *La Science du Maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1768

⁵⁸ Les stéréotypes tiennent une place importante dans la construction des identités alimentaires ; sur ce sujet, voir *Histoire et identités alimentaires en Europe*, sous la dir. de Martin Bruegel et Bruno Laurioux, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 11.

Cette association entre truffes et Périgord s'installe durablement dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. En 1758, dans son livre *Cuisine et office de santé*, Menon souligne d'ailleurs l'excellence des truffes du Périgord⁵⁹. Par la suite, la multiplication des recettes de sauce à la Périgieuse ou à la Périgord à base de truffes pour accompagner notamment gibiers et volailles va renforcer la renommée gourmande de cette province, mais aussi l'enfermer dans un stéréotype. Si la réputation gourmande du Périgord se construit ainsi au siècle des Lumières, c'est parce que la truffe est l'un des emblèmes de la cuisine d'apparat représentée par ces livres ; ce n'est donc pas tant une tendance de la gastronomie régionale qui rejaillit ici (même si la consommation de truffes est bien présente en Périgord⁶⁰), mais plutôt les aspirations gourmandes des élites de Paris et de la cour.

Le cas de la Gascogne confirme cette tendance à associer une dénomination régionale à un seul ingrédient. En effet, dans les recettes « à la Gascogne », l'ail est surreprésenté.

Les principaux ingrédients dans les 22 recettes « à la Gascogne »
(nombre de mentions)



Cette forte présence de l'ail renvoie à l'image du Gascon mangeur d'ail transmise par les voyageurs du temps. L'utilisation d'huile, alors que le beurre est la matière grasse la plus prisée dans la cuisine des élites du XVIII^e siècle⁶¹, s'inscrit de la même manière à la perception de la table de cette province. Mais bon nombre des autres ingrédients mentionnés dans ces recettes « à la Gascogne » (ciboule, beurre, citron) sont sans aucun lien avec les pratiques locales puisque le vin utilisé est du champagne et parmi les condiments on retrouve des anchois guère consommés dans cette région ; là encore, les goûts qui émergent de ces recettes sont avant tout les goûts des élites parisiennes qui s'approprient une partie de la gastronomie des provinces. Ces remarques valables pour le Sud-Ouest aquitain s'appliquent également à la Provence, région elle aussi bien représentée dans les livres de cuisine du XVIII^e siècle. Comme l'a montré Patrice Rambourg⁶², ces recettes provençales véhiculent des

⁵⁹ Menon, *Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime*, Paris, 1758, p. 401.

⁶⁰ P. Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, p. 328.

⁶¹ Jean-Louis Flandrin, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècles) », *Annales ESC*, mars-avril 1983, p. 369-401.

⁶² P. Rambourg, *op. cit.* p. 475-477.

stéréotypes qui témoignent de la manière dont les élites parisiennes perçoivent les cuisines régionales. Dans les recettes « à la provençale », l'ail, les herbes, les olives et les anchois sont constamment mentionnés distinguant ainsi ce qui fait un plat méridional dans l'imaginaire des gourmands du XVIII^e siècle. Dans l'ensemble, les gourmands de la capitale ne retiennent donc qu'une partie de ce qui fait la culture alimentaire des provinces. Si les olives, les cuisses d'oie ou les truffes sont appréciées, d'autres aliments sont largement ignorés comme les châtaignes, le porc ou les légumineuses (pois, haricots) alors qu'ils occupent une place importante dans l'alimentation, y compris celle des élites dans une province comme la Guyenne ; c'est donc bien une vision gourmande mais partielle et tronquée de la gastronomie provinciale que donne à voir la littérature culinaire du XVIII^e siècle.

Les denrées des provinces de plus en plus disponibles à Paris permettent de laisser libre court à la gourmandise des élites de la capitale. La province grâce à ses richesses culinaires cesse d'être considérée comme le territoire arriéré de la misère mais, au contraire, comme un vaste réservoir susceptible de satisfaire aux goûts les plus variés et aux plaisirs les plus fins. La seconde moitié du XVIII^e siècle voit donc à la fois la gourmandise valorisée de plus en plus et certaines provinces comme le Périgord ou la Provence être associées à l'image de terres privilégiées dans l'art de la bonne chère. Cette rencontre entre des productions alimentaires locales, un nouveau regard sur la province et un rapport plus hédoniste à la nourriture dans une valorisation du goût crée un terrain propice à la naissance de la gastronomie régionale en France. Cette évolution du siècle des Lumières prépare la naissance du mot « gastronomie » et de la littérature gastronomique dans la première moitié du XIX^e siècle. Grimod de la Reynière, un des pères fondateurs de l'écriture gastronomique⁶³, apparaît ainsi bien comme un homme du XVIII^e siècle, héritier des Lumières, lorsque, dans son *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif* paru entre 1804 et 1812, il fait l'éloge des richesses gastronomiques des provinces montrant que la qualité de la table française continue d'être perçue à travers les plus bons fleurons de ces campagnes :

« Le gourmand, et surtout le gourmand parisien, voyage peu en général. Accoutumé à voir toutes les Provinces lui apporter en tribut l'élite de leurs productions, il n'a pas besoin de les aller chercher à leur source et pour peu qu'il soit riche et qu'il ait du goût, il jouit, sans se déplacer, de toutes les richesses gourmandes disséminées sur la surface des quatre parties du globe »⁶⁴.

Cette gourmandise des provinces telle que nous avons pu la voir apparaître confirme également le rôle de creuset des villes⁶⁵ et de Paris en particulier dans la construction des cuisines régionales, phénomène qui ne naît donc pas seulement dans les campagnes et les villes provinciales, mais aussi et surtout dans l'imaginaire des gourmands.

⁶³ Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard, 1998.

⁶⁴ Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*. Huitième année (1812), Extraits choisis et présentés par Allen S. Weiss, Paris, Mercure de France, 2003, p. 43.

⁶⁵ Anthony Rowley, sous dir. de, *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997 ; Madeleine Ferrières, « Nourritures provençales : à propos de l'invention d'une tradition » *Provence Historique*, octobre-décembre 2004, p. 407-411.

Troisième partie

***Circulation des produits, marchés
alimentaires et métiers de bouche***

Approvisionnement, consommateurs et marchés alimentaires

Food and European markets 1500-1800

Chapter 7, « Food and European markets 1500-1800 », in Roderick Phillip (dir.), *Early Modern Food*, London, Routledge, à paraître en 2019

At the end of the Middle Ages the Rialto market was offering foodstuffs from many different places. Marin Sanudo's description from the very beginning of the 16th century fully recognizes the importance of distant dealings in the provisioning of the city: "Here in this place with no natural products one nevertheless finds an abundance of everything one could want, thanks to all kinds of trade."¹ On the stalls there was an abundance of fish, fruit and spices brought there through various commercial networks. While cereals and fresh products normally came from the Venice area, others were shipped in, sometimes from far afield, to supply the town which, with probably more than 100,000 inhabitants was one of the largest European towns at the end of the Middle Ages.² Part of the merchandise brought to Venice was redistributed to some degree throughout Europe by Venetian ships. The international trade in foodstuffs did not begin in the 16th century but was already part of a long tradition. From amphoras of Greek wine delivered around the coasts of the Mediterranean in ancient times to dried fish from northern Europe found in Christian parts of Europe in the Middle Ages, food had long taken its part in commercial traffic on a European scale. Even so, in the modern period the European trade in food took on a new dimension with a multiplying of the foodstuffs in circulation, and in larger quantities, and with more and more consumers obtaining food from distant markets. While the shores of the Mediterranean continued to see ships sailing laden with such goods, from the 16th century onwards the current of the trade in foodstuffs was oriented more and more to Europe on the Atlantic and northern Europe.

To engage with the history of the trade in foodstuffs in Europe from 1500 to 1800 one needs to understand that the subject lies at the intersection of two historiographic traditions. The first, which is still somewhat pertinent today, for a long time considered that the nourishment of most Europeans was dominated by self-sufficiency and local provisioning. If food supply drew mostly on local sources, other foodstuffs like salt, preserved fish, and later more exotic foods, were obtained by purchase and had for a long time come from distant places of production. So European food supply in the 17th and 18th centuries should not be seen as confined to narrow self-sufficiency. The second historiographic tradition in the understanding of the European food trade is associated with the predominance of studies of maritime commerce, particularly in cereals. Most 20th century research work chiefly tackled the international traffic in cereals, measuring flows of goods and their cyclical variations. As a staple of European nutrition, cereals clearly played a vital role in international trade and it is important to have a proper gauge of its size. The trade in wine and exotic produce has also prompted considerable research, especially in the context of European port towns. But even less studied produce such as fruit, salted meat and even luxury foods also featured in international commerce. Most research has been dedicated to long-distance maritime commerce, the most dynamic form in modern Europe, and with the most easily accessible source material, but the trade in foodstuffs between neighbouring European regions or within

¹ Marin Sanudo Il Giovane, *De Origine, situ et magistratibus urbis Venetae ovvero la citta di Venezia* (1493-1530), A. Caracciolo Arico (ed.), Milan, 1980, p. 29, cited by Fabien Faugeron, « Le marché du Rialto à Venise. Le centre d'un espace de ravitaillement sans frontière », in Massimo Montanari and Jean-Robert Pitte, eds, *Les frontières alimentaires*, CNRS Editions, Paris, 2009, p. 281-299.

² Fabien Faugeron, *Nourrir la ville. Ravitaillement, marchés et métiers de l'alimentation à Venise dans les derniers siècles du Moyen Âge*, Rome, École Française de Rome, 2014.

continents has attracted less attention from historians. The economic history of commerce has too rarely intersected with the history of food supply, inhibiting comprehension of what was sought after, what the alimentary needs were, the phenomena of fashion and changes in taste, all facilitating better understanding of the circulation of foodstuffs on the European scale. From about 1960-1970 onwards Fernand Braudel was already beginning investigations of this sort and there are recent publications in the same field.³ An understanding of the feeding of modern Europe means taking into consideration what products international trade made available and how consumers obtained them.

This study, based on the wealth of work already done on the history of trade, products and food supply, seeks to draw this together and to demonstrate that the food trade in Europe in the modern era reflects not only needs associated with consumer habits and resources available in different regions, and that population growth, consumer preferences, new means of distribution and the quest for exotic foods entailed an expansion and also a reorientation of this commerce. Bringing the issue of demand into study of the European market in foodstuffs makes it possible to shed a somewhat different light on the changes in the European food trade between 1500 and 1800. The growth of the population during the 18th century, (from about 75 million at the beginning of the century to around 115 million towards 1800), brought about a profound change in the merchant economy and a proliferation of commercial exchanges. The most recent research in the history of distribution has been very much concerned with the market exchange of products apart from maritime trade, in order to understand how consumers got access to such foodstuffs. Development of the history of consumption has led to a better understanding of Europeans' alimentary practices and their relish for certain products. The work of Anglo-Saxon historians demonstrates an observable increase in consumption from the end of the 17th century, a "consumer revolution", although this term has been open to question, entailing recourse to an enlarged market in England, in the United Provinces and a little later in France, particularly by virtue of urban growth.⁴ The multiplication of such studies casts a new light on the development and operation of the international European foodstuffs trade which, from being a trade in necessities expanded gradually into a quest for food associated with pleasure.

A necessary European trade

In the 16th century the European food trade was subject to various constraints: variations in available resources from one year to another; the cost and slowness of transportation; burdensome customs policies. Goods like wine and cereals nonetheless circulated across borders in accordance with commercial networks, wars and nutritional crises. In most cases supply from a foreign country was a response to necessity rather than a quest for different products for the sake of variety, even if the taste for spices, and later for Mediterranean products and exotic foodstuffs, were gradually to lead from the 17th century on to an expansion of foodstuff markets on a European scale.

³ Fernand Braudel, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, Vol. 1 *Les structures du quotidien : le possible et l'impossible*, Paris, 1979 ; Felipe Fernandez-Arnesto and Benjamin Sacks, « The global exchange of food and drugs », in Frank Trentmann, *The Oxford Handbook of the History of Consumption*, Oxford University Press, 2012, p. 127-144 ; Anne Radeff, « Food Systems: Central-Decentral Networks », in Kumin, Beat éd., *A Cultural History of Food in the Early Modern Age*, London / New York : Berg, 2012, p. 29-46 ; Leen Van Molle, Yves Segers, *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, Brepols, Turnhout, 2013.

⁴ Neil McKendrick, John Brewer and J.H. Plumb (eds), *The Birth of Consumer Society: The Commercialisation Of Eighteenth-Century England*, London, 1982; Jan De Vries, *The Industrious Revolution. Consumer Behaviour and the Household Economy*, Cambridge, 2008.

A restricted scope

In the 16th and 17th centuries the trade in foodstuffs falls broadly within mercantilist economic principles. This was a matter above all of limiting imports and favouring domestic production. All states aspired to self-sufficiency in food supply in order to maintain a trade surplus. For instance, from 1672 England decided to forbid the importing of cereals and to promote exports, particularly to Holland, by way of premiums. It also forbade the sale of Irish cattle and sheep. Customs barriers and a rise in tariffs implemented by most countries in the second half of the 17th century, such as the tariff introduced in France in 1664 by Colbert, constituted a hindrance to the development of international trade. But these numerous taxes also present historians with many sources for gauging the flow of goods around Europe.

Because of the variable nature of harvests or the absence of sufficiently large tracts of land, local supplies of available grain did not always cover all requirements. This was particularly the case for city-states like those of northern Italy in the 16th century which often had to get corn from northern Europe or from the Mediterranean (Sicily).⁵ It was the same for towns in the Low Countries, obliged to resort to imports to feed a population that was growing throughout the 16th century. The Low Countries obtained salt from Brouage in France, Setubal in Portugal or Cadiz in Spain; wine came from the Rhine, France or Spain, and above all quantities of corn were sought from France or the Baltic (the Vistula basin). The towns of Santander and Laredo in Cantabria, a region unsuitable for growing cereals because of its mountainous terrain and its climate, had no choice but to feed themselves with corn from elsewhere, particularly France (corn from France amounted to 60% of their cereal imports), despite the frequent conflicts between Spain and France in the 16th century.⁶

Cereals represented a large proportion of the international trade in foodstuffs in the 16th century.⁷ The volumes traded could be large. The trade in corn, the driver of the growth that started in the 16th century, was deemed at Amsterdam to be the "Mother of all trades" and Dutch ships played a major role in the seaborne transportation of cereals in Europe.⁸ Even so, according to Fernand Braudel's estimates for the 17th century, the European corn trade amounted to 6 million quintals, which needs to be compared with the 240 million quintals which Europeans consumed.⁹ Wine similarly had a role in the great international commerce of the 16th century. Wine from Burgundy, Bordeaux, Spain and Hungary was despatched across frontiers and constituted a large proportion of European commercial exchanges between the producing regions of southern Europe (Spain, Italy, France, Portugal) and the consumer countries of northern Europe (England, the Low Countries, the German states). 60 % of the wine sold at Antwerp in the first half of the 16th century was French wine, particularly from Aunis. Between 5,000 and 8,000 barrels of Bordeaux wine were shipped to London in the first three decades of the 17th century. Salt was another commodity featuring in European trading circuits as it was a product necessary for food, for preserving foodstuffs, and also for animal rearing. The trade in salt is evidence of the hold that had been secured at the time by traffic in foodstuffs on a huge scale and of the interchanges which could exist between different zones

⁵ Catherine Virlouvet and Brigitte Marin, eds, *Nourrir les cités de la Méditerranée. Antiquité-Temps modernes*, Maisonneuve & Larose, Paris, 2004

⁶ David Gabiola Carreira, « Le problème de l'approvisionnement en blé des ports cantabriques au XVI^e siècle. Le cas de Santander et Laredo », in Caroline Le Mao and Philippe Meyzie, eds., *L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours*, Paris, Presses Universitaires Paris-Sorbonne, 2016, p. 287-299.

⁷ Kristof Glamann, "The Changing Pattern of Trade," *The Cambridge Economic History of Europe*, Volume 5, *The Economic Organization of Early Modern Europe*, Edited by E. E. Rich, C. H. Wilson Cambridge, 1977, p. 219-232.

⁸ Milja van Tielhof, *The "Mother of All Trades". The Baltic Grain Trade in Amsterdam from the Late 16th to the Early 19th Century*, Leyden, 2002.

⁹ F. Braudel, *op. cit.*, p. 136.

in Europe. Large quantities of salt were taken to northern Europe from France, Spain and Portugal. Going the other way, the trade in salted fish (herring, cod) supplied the populations of Catholic Europe with a foodstuff indispensable in lean times. The Swiss canton Valais imported salt for making salt meat and cheese from Peccais in Languedoc, Barletta in Italy and Trapani in Sicily through the agency of Venetian merchants.

In the 16th century some regions were already extensively involved in international trade and sent their produce over long distances. Bordeaux and Burgundy wine was consumed in England and in Germany. In the 16th century the Hungarian plain also was firmly focussed on the production of livestock destined for foreign markets. Hungarian cattle were exported to Lower Austria and to Venice; in 1562 50,000 head of cattle were sent to Vienna and to Berlin. The east European wholesale livestock trade played a big role in meat-eating Europe in the 16th century. It was the same thing with Denmark in the 16th and 17th centuries, exporting many animals to the Low Countries, Lubeck and Hamburg. Exports reached 40,000 to 50,000 head in 1612 before the trade in Danish livestock declined to between 17,000 and 20,000 head between 1660 and 1720. Thus these regions are examples of the unification of the European foodstuff markets from the 16th century.

Even so, the size of this commerce is limited as there were few different products traded, not many countries were involved and the quantities were not large. Most large European towns were supplied with cereals from within a 100 to 150 kilometre radius and people got their food mainly from local resources in neighbourhood markets, as well as from their own production. The chief aim of the trade was to supply needs that could not be satisfied from local sources because there was no local production, or particularly because of unfavourable circumstances.

Between crises and new needs

Resorting to foreign markets developed on a quite new scale in times of crisis and European trade then played a decisive role. It was in the nature of this commerce that it was fluctuating and intermittent right through the modern era.¹⁰ A succession of bad harvests, wars or political crises unbalanced a supply system already made vulnerable by the inconstancy of harvests from one year to another. Thus we witness the extension of supply zones by means of the import of foreign foodstuffs. The 16th century, and more particularly the 17th, saw successive subsistence crises, either limited to one region or more widespread. To address the food requirements of the population at such times and to lower prices, it was necessary to resort to international commerce. Ships on the Baltic conveyed large quantities of rye to the Channel ports and Iberian ports to confront the crisis of 1590. On several occasions north European corn supplemented the insufficient production of France. "Sea corn" featured largely in international dealings and the flows were partly determined by circumstance, which remained the case into the 18th century. When Spain was subject to a series of poor harvests between 1763 and 1766 it called for foreign corn from England, Holland and southern Italy.

Export of corn abroad was sometimes done to the detriment of feeding the local population. In Naples in 1585 huge exports of cereals to Spain gave rise to a famine. An Italian dictionary of commerce in 1797 recalls that Poland paid the price of Polish nobles' choice to supply the rest of Europe with the cereals it needed: "While the other people of Europe are eating their best grains the Poles keep such a small fraction of their wheat and rye that one would think that they harvested only for foreigners. Even the nobility and the fastidious bourgeoisie eat rye bread and wheat bread is only for the great lords. It is no exaggeration to say that a single town in the other European states eats more wheat than the

¹⁰ K. G. Persson, *Grains Markets in Europe, 1500-1900*, Cambridge University Press, Cambridge, 1999.

whole kingdom of Poland."¹¹ So there was great tension between the need to feed the local population and the desire to export produce.

Alongside this trade in mundane products in the 16th century there was a market for rarer, more expensive and more sought-after products. The taste for spices, inherited from medieval times remained part of the food culture of Renaissance elites. Spices came from the Orient but they were then fed into a redistribution trade within Europe. From Italy or Spain spices made their way to such commercial centres as Venice or Lyon, and were then taken to Paris, Antwerp or Amsterdam. It was not need that was driving this commerce, but the desire to have access to and to sample different tastes. It was the same for the trade in Mediterranean products, particularly kinds of fruit that were increasingly enjoyed during the 16th century. Figs and oranges were despatched from Marseilles into the rest of Europe: for instance, in 1555, 14,000 oranges were sent to Geneva. The consumption of different and rare products is thus revealed as a driver of European commerce and this played a part in extending the range of products circulating between countries.

Development of large-scale international trade (1650-1800)

The development of maritime transport and the establishment of a plantation economy in America entailed a considerable increase in traffic across the Atlantic and in Europe as well. From the second half of the 17th century port towns, especially those on the Atlantic seaboard, were confirmed in their importance to the commerce in foodstuffs. Linked by numerous and regular commercial exchanges, they undertook the redistribution of colonial products, such as sugar, coffee, tea and cocoa, to the interior of Europe, and developed the traffic in traditionally traded products, like cereals, wines, oils and salt meat; they also operated as an interface allowing the distribution of all kinds of commercial goods into inland areas, into ever-expanding hinterlands.

The maritime trade in foodstuffs

Seaborne trade has long attracted the attention of economic historians. They generally take a port or a region as a starting point and analyse the flow of goods there. Cereals, sugar, coffee, olive oil and salt meat feature frequently in such works. For the last ten years or so there has been a proliferation of collaborative research programmes examining the scale of European maritime commerce in the 17th and 18th centuries: Navicorpus (Corpus itineraries of merchant ships XVII^e-XIX^e centuries), Soundtoll (Soundtoll registers online), ANR Totlit18 (Transformations of the French economy through the lens of international trade, 1716-1821)¹². Today their findings now afford a more general view of the commerce in foodstuffs at the European level. An investigation of ships passing through the customs at Helsinki and Öresund (the Kattegat), between Denmark and Sweden and the sea link between the North Sea and the Baltic, reveals the diversity of foodstuff coming from or going to western Europe: rye and wheat were sent from Poland and eastern Prussia to Amsterdam and to England, while ships transported wine, brandy sugar, coffee and salt to northern countries.¹³ The volume of foodstuffs travelling from one country to another increased from the second half of the 17th century. Dutch ships played a big part in this, handling a large proportion of the maritime

¹¹ Andrea Metra, *Il Mentore perfetto de'negozianti*, 1797, V, p. 15, cited by Fernand Braudel, *op. cit.*, p. 134-135.

¹² <http://navigocorpus.org/> ; <http://www.soundtoll.nl> ; toflit18.hypotheses.org.

¹³ Hand Chr. Johansen, *Shipping and Trade between the Baltic Area and Western Europe, 1784-1795*, Odense, Odense University Press, 1983 ; Pierre Jeannin, « Les comptes du Sund comme source pour la construction d'indices généraux de l'activité économique en Europe (XVI^e-XVIII^e siècle) », in *Marchands du Nord. Espaces et trafics à l'époque moderne*, Paris, Presses de l'ENS, 1996, p. 1-62 ; Pierrick Pourchasse, *Le commerce du Nord : les échanges commerciaux entre la France et l'Europe septentrionale au XVIII^e siècle*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2006.

traffic in Europe. In 1759 the Brussels *Journal de commerce et d'agriculture* emphasised this situation: "The Dutch have established themselves as the carriers of the sea. They buy foodstuffs in one country to sell them in another. They get their main profit from their ships' cargo. Their country is just a warehouse: they have turned it into Europe's general store." The seaborne trade in some commodities was so large as to show that their consumption was not reserved just for elites. For instance Dutch cheese was a major commodity in European maritime traffic and it is found commonly in merchants' archives and retailers' inventories. Salt was also a commonly consumed product traded by sea throughout the modern era. Sweden, which did not produce salt, saw the quantities it imported from France and Portugal rise from 150,000 barrels a year to 300,000 barrels between 1740 and 1800¹⁴.

All this trading in alimentary products reveals areas of Europe matched with specialisations which impress themselves more and more markedly on the international market. Thus Ireland sends butter and salt beef to Bordeaux in particular, and there are return cargoes consisting mainly of wine, which is not produced in Ireland. Similarly Marseilles and the Ligurian ports sell olive oil destined for northern Europe. Olive oil adds to Mediterranean commercial traffic in the 18th century. Marseilles gets its supplies from Crete, Mezzogiorno, the Ligurian Riviera and the Iberian Peninsula.¹⁵ Trade exchanges between European countries are founded in part on this commerce in foodstuffs. The cargoes carried on board ship are concrete evidence of the importance of foodstuffs in European maritime commerce at large: in 1748 the Swedish ship *Le Fortuné* left the port of Sète for Lubeck with a cargo despatched by the Languedoc dealer Balguerrie comprising wine, brandy, muscatel, olives and almonds in shells.¹⁶ An ever-growing variety of goods was then circulated over long distance, between northern and southern Europe in particular. Coastal trade, from port to port along the seashore, was responsible for a large part of the commercial exchanges between European countries and was the subject of a fresh study a few years ago.¹⁷ A reduction in the cost of sea-transport fostered an increase in the 18th century of trade with more distant markets. In the middle of the 18th century exports of food products (excluding re-exports) made up 18.5% in value of all France's exports (with wine at the forefront) and 16.7% of Great Britain's (with cereals leading the way).¹⁸ If for both countries the role of manufactured goods was a large one, the trade in foodstuffs added to the vitality of the exchanges, especially if the re-export of colonial foodstuffs to Europe is included.

Port towns – relays for distributing foreign merchandise

Port towns clearly play an essential part in the sea trade in foodstuffs. They are primary centres for the consumption of products from abroad, and they are the interface for their distribution throughout Europe, and they have a huge hinterland. Descriptions by French residents at Danzig show what products from European commercial networks were available there. They note the arrival of salt from England, French brandy and vinegar, Bordeaux wine, Mediterranean fruit (figs, almonds) and olive oil from Provence. Baltic ports in the 18th century also took in a good part of colonial foodstuffs (sugar, coffee) redistributed by the ports on the Atlantic littoral. In 1776 alimentary products (foodstuffs and drinks) made up 50% in value and almost 35% of the total of annual exports from the ports of Rouen and Le

¹⁴ Leos Müller, « Commerce et navigation suédois en Méditerranée à l'époque moderne, 1650-1815 », *Revue d'Histoire Maritime*, number 13, 2011, p. 45-70.

¹⁵ Patrick Boulanger, *Marseille, marché international de l'huile d'olive. Un produit et des hommes de 1725 à 1825*, Marseille, 1996.

¹⁶ Lionel Dumond, « Maisons de commerce bas-languedociennes et réseaux négociants méridionaux : l'exemple des Balguerrie et des Fraissinet (XVIII^e-XIX^e siècles) », *Liame*, number 25-2012, p. 1-30.

¹⁷ *Histoire du cabotage européen du XVI^e au XIX^e siècle*, revue *d'Histoire Maritime*, number 8, 2008.

¹⁸ Patrick Verley, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Paris, Gallimard, 2013, p. 527.

Havre.¹⁹ This role as a hub was also vital to the Italian towns of the Ligurian coast such as Genoa. The large European ports were redistribution centres for merchandise that was indispensable for European trade. In the 18th century Marseilles re-exported 15 to 25% of the corn it received. It supplied the cereals needed by Spain and Italy to confront crises, notably in Andalusia in 1753 and in southern Italy in 1764. In the port of Nantes between a third and a half of the cocoa imported and almost half the sugar took to the sea again to be sent to the rest of Europe. In the port towns and their hinterlands international trade in foodstuffs went further still, exploiting the rivers and canals which constituted vital axes of communication. The port towns also developed their own kinds of demand which involved recourse to the networks of international trade, answering the requirement of the navy (arsenals) and supplying foodstuffs for the colonies. Thus dried beef from Ireland was shipped to many European ports for the victualling of ships or to be sent to the West Indies. Some port towns also accommodated establishments for the treatment of food which nourished international trade: for instance, at Venice imported corn was used in the making of ship`s biscuits, which were sent on into Europe. Refining of raw sugar from the West Indies developed in ports such as Nantes and Bristol and supplied European commerce.

The port of Bordeaux, which expanded greatly during the period, offers a good example for seeing how the Atlantic port towns drew foodstuffs from the hinterland and exotic products from overseas towards themselves to despatch them onward throughout Europe.²⁰ Thus plums from Agen, corn from Albi, flour from Nérac, wine from Bordeaux and the Dordogne valley, and also sugar from the West Indies, were unloaded on the quays of the Garonne. Wine and foodstuffs formed the mainstay of goods transiting through Bordeaux, which enabled produce from the Garonne valley rapidly to enter the circuits of international trade. Ships leaving Bordeaux for northern Europe carried all these foodstuffs. From the end of the 17th century, even in the middle of the War or the League of Augsburg, the export of plums was a major activity.²¹

¹⁹ Pierre Dardel, *Navires et marchandises dans les ports de Rouen et du Havre au XVIII^e siècle*, Ecole pratique des Hautes Etudes, Paris, 1963.

²⁰ Paul Butel, *Les Négociants bordelais, l'Europe et les îles au XVIII^e siècle*, Paris, Aubier-Montaigne, 1979.

²¹ Christian Huetz de Lemps, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, Mouton & Co, 1975.

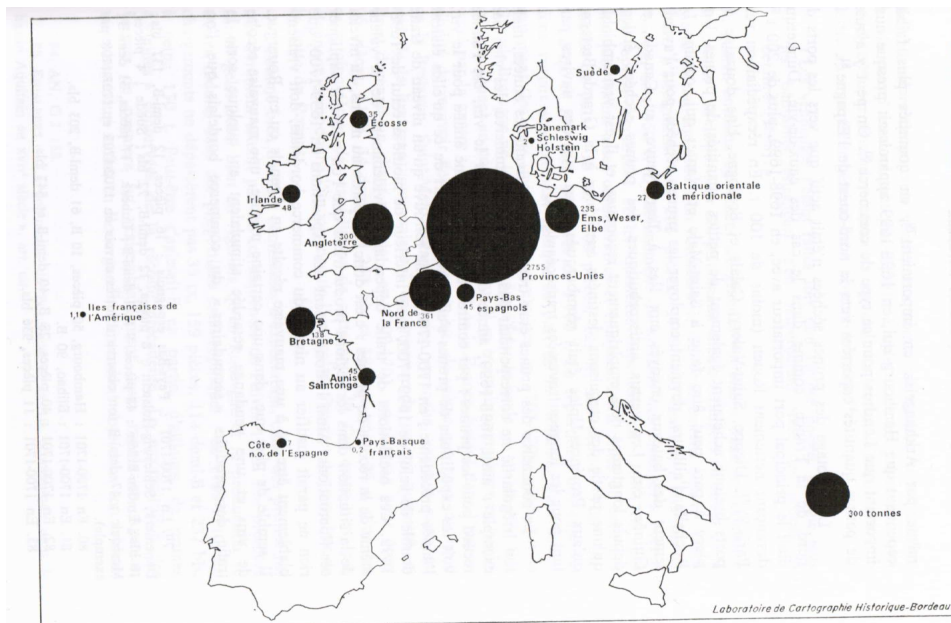


Figure 1 : Destination of plums loaded in Guyenne ports (1st October 1698 – 30th September 1699), number of tons
 Map taken from Christian Huetz de Lempis, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, Mouton & Co, 1975, p. 249.

In the 18th century exotic foodstuffs from Saint-Domingue were redistributed widely through Bordeaux towards northern Europe (Amsterdam, Hamburg, Lubeck, Danzig) and joined the trade circuits of continental Europe and the Baltic countries; in 1783, for example, 44% of the coffee arriving in the port of Bordeaux was then sent to Hamburg and 19% to Bremen; 29% of the sugar was destined for Amsterdam and 7% for St Petersburg.²² In 1774, according to a table supplied by the French consul, 76 ships left Bordeaux for Hamburg, carrying sugar, coffee, wine, brandy, vinegar and plums worth around 12 million pounds. Bordeaux provides a perfect illustration of the scale of redistribution of colonial foodstuffs in European commerce in the 18th century.

Internal continental traffic more difficult to gauge

On the other hand much less is known about the international trade in foodstuffs overland. The sources for gauging the size of the circulation of merchandise within European territories, attracting as it did less official attention, are much less numerous. Exchanges made by land and the penetration of foreign food into different countries, particularly into country areas, are something of a shadowy area, but some studies of central Europe and Switzerland nonetheless enable us to estimate its size, and to get a sense of the difference between the open economy of the seaboard and large towns, and that of internal areas remote from this commercial economy. As we have noticed before, this land commerce existed, and sometimes flourished, from the 16th century, as is witnessed by the trade in Hungarian livestock and wine destined for Poland, Austria, Moravia and northern Italy. Cattle being able to cover long distances, the traffic in livestock played a big part in European inland trade (Denmark and Germany). The improvement of roads, especially in western Europe through the 18th century (England, Germany France) was favourable to the expansion of such exchanges. Journeys were quicker, less random and less expensive. Resort to land transport, which was much more

²² Paul Butel, « Le trafic européen de Bordeaux, de la guerre d'Amérique à la Révolution », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, Volume 78, number 76, 1966. p. 37-82.

costly, was nonetheless limited to long-distance international exchanges and was often combined with another mode of transport (rivers). For heavy goods like wine and corn water transport was still preferred. In 1781 the *Tarif général des droits dus aux entrées de Paris sur les marchandises et les denrées y arrivant par terre* bears witness to the presence of certain goods brought by road: sausages from Bologna, raisins from Malaga, cheese from Holland, and figs from Spain. Nonetheless the place of foodstuffs brought by road from abroad in the provisioning of Paris was modest and consisted of foods such as rice and spices which were not produced in France.²³

The provisioning of a continental European town like Vienna is testament to the importance of international trading networks for the feeding of the inhabitants and the extension of the range of available products, such as game and fish. In 1779 the English traveller William Wrayall shows clearly what territories were recruited, especially at the heart of the empire, to gratify the tastes of the town's elite: "If London or Paris offer more variety of intellectual pleasures and enjoyments, Vienna at least abounds in every delicacy for the gratification of the palate, and the indulgence of appetite. Sensuality itself must be satisfied with the tables of the nobility, which are served with great profusion; Hungary, Moravia, and above all Bohemia, supplying every kind of luxury for the epicure. The Bohemian partridges and pheasants are admitted to be infinitely superior in flavour to those of France or Italy. I dare not relate what I have heard of the quantities of game, large and small, killed, or rather slaughtered, in some of the Bohemian shooting parties. Many hundred heads of deer, hares, boars, and all kinds of wild fowl, are massacred by these relentless sportsmen; if such they can with propriety be esteemed, who estimate the diversion only by the multitudes which they destroy, and by the facility of the chase. The Danube, as well as the lakes of Hungary, furnish a variety of fish; and oysters are even brought from the Adriatic, either from Trieste, Fiume, or Venice, as are many kinds of sea fish. Piedmont contributes the largest and the finest truffles that I ever tasted, which preserve all the delicacy of their original flavour, though transported across the Alps. Prince Kaunitz is regularly supplied with them from Turin. In no article do the Austrians display more magnificence or variety than in their wines; and in many houses, as Lady Wortley Montagu remarked sixty years ago, a printed list of them is put under every plate."²⁴ Thanks to the Danube the Austrian capital was able to import many products from abroad (rice, sugar, coffee, grain, preserved fish). From 1719 a road linking Vienna to the Italian ports of Trieste and Fiume both facilitated the provisioning of the city and enabled its elites to obtain a variety of foods.

Geneva is another interesting example of resorting to overland routes to obtain supplies of foreign foodstuffs. Corn, wine, salt and meat came from different parts of Europe.²⁵ From the 16th century to the 18th century, the town of Geneva resorted to ever more distant commerce, and its supply zone tended to spread out as its population grew. Until the beginning of the 17th century Geneva relied on the river routes, the Rhine and the Rhone, for procuring French and German corn, from the Alsatian plain, Savoy and the Palatinate. At the instigation of the *Chambre des Blés* more distant purchases then increased in number from the Mediterranean region and Russia, even in ordinary times in order to keep prices on the local markets at a reasonable level. Salt came from Burgundy and Languedoc. Imports of wine from Burgundy, the Rhone, Languedoc and Spain increased during the 18th century in

²³ Reynald Abad, *Le grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 816.

²⁴ William Wrayall, *Memoirs of the Court of Berlin, Dresden, Warsaw and Vienna in the years 1777, 1778, and 1779*, volume 2, London, Fort. Cadell and W. Davies, 1806, p. 264-6, quoted by David Do Paço, « Echelles d'approvisionnement et aménagements urbains : les espaces portuaires de Vienne, vers 1650-vers 1800 », in Caroline Le Mao et Philippe Meyzie, *op. cit.*, p. 21-33.

²⁵ Anne-Marie Puiz, *L'économie genevoise de la Réforme à la fin de l'Ancien Régime*, Genève, 1990.

response to growing demands from lovers of foreign wine. This inland trade always took time and involved sundry risks, from the state of the roads and deterioration of the merchandise, etc., but by 1720 it nonetheless enabled this town of 20,000 to enter the networks of European commerce.

Actors and commercial networks

From the dealers to the pedlars there was a great diversity of actors participating in this intra-European commerce and forming sometimes complex commercial networks. The international markets worked in different ways according to the foodstuffs involved. From a system of direct sale in one part or another of a frontier to trading right across Europe based on an intricate intermeshing of merchant/commissioners, the mechanisms of this trade revealed different characteristics, which were evidence of the changes in the merchant economy during the 18th century in particular. The increasing frequency of these exchanges invigorated European commercial networks and brought with it a lowering of the prices of foodstuff, which in the second half of the 18th century became more readily accessible to a greater part of the population of Europe, who were thus able to explore new tastes.

Merchants and commissioners

Commissioners established abroad were important middle-men in the working of the international trade in foodstuffs. These merchant commissioners were in close touch with other merchants who sent the products to sell and to whom they forwarded a certain amount of information. They particularly informed their correspondents about the state of the market, and consumers' pricing practices and expectations. They were also responsible for collecting payments. Recent historiography demonstrates clearly the importance of the circulation of information to the merchant economy in the modern era.²⁶ It was indispensable to be able to adapt oneself to the market in the matter of selling a product in another country. Foodstuffs are goods needing experience, because they were not generally defined by norms, nor officially certificated; knowledge was needed to gauge the quality of such products. Correspondence between merchants and their commissioners are full of information about the colour of fruit, the taste of oils and the keeping times of dried meats. Commissioners were thus vital cogs ensuring smooth dealings in the foodstuffs markets on a European scale. In the European wine trade for example merchants offered various wines from different countries in accordance with information given them by their commissioners. The correspondence of Etienne Ger d'Angosse shows that this rich vine owner in Bearn sent his wine to the United Provinces to merchant commissioners established in Amsterdam, who kept him informed about the state of the market and of prices and undertook to sell his wines at the right time.²⁷ In order better to distribute their wine on European markets, the Champagne houses and the Burgundy dealers in the 1780s turned to the services of representatives sent to London, Berlin, Stockholm and St Petersburg in order to know the tastes of a foreign clientele and to take charge of the sale of these French wines.²⁸ And as a result they sent drier wine to England and by contrast sparkling and sweet wine to Germany and Russia.²⁹

²⁶ *Merchants and Trade Networks in the Atlantic and the Mediterranean, 1550-1800. Connectors of commercial maritime systems*, Edited by Manuel Herrero Sanchez and Klemens Kaps, Routledge, New-York-London, 2017.

²⁷ Anne Wegener-Sleeswijk, « La relation problématique entre principal et agent dans la commission : l'exemple de l'exportation des vins vers les Provinces-Unies au XVIII^e siècle », in Hubert Bonin and Silvia Marzagalli eds, *Négoce, Ports et Océans, XVI^e-XX^e siècles. Mélanges offerts à Paul Butel*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2000, p. 29-45.

²⁸ Thomas Brennan, *Burgundy to Champagne: The Wine Trade in Early Modern France*, Baltimore, Johns Hopkins University Publication, 1997.

²⁹ Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008.

Dealers took responsibility for different goods. Most international cargoes mixed several products in order to limit the risk. When ships laden with wine headed from Bordeaux to Amsterdam or Stettin in the 18th century it was normal to find barrels of plums or goose legs in the holds. As far as foodstuffs were concerned there was hardly any specialisation on a single product in the context of international commerce. While it was often seasonal, as in the case of wine, exchanges often had to deal with different goods in order to sustain a continuous commercial activity. Dealers paid increasing attention to the quality of goods and sought to get the best goods at the best prices. Their correspondence bears witness to a regular circulation of information about the position of merchandise on foreign market places and on the chances of selling foodstuffs. Commercial dictionaries, such as the *Dictionnaire universel du commerce* (1723) by Jacques Savary des Bruslons, which was translated into several languages, gave dealers exact information for assessing the quality of foreign foodstuffs, for knowing possible supply points and for orienting their sales strategies to different countries.

Retail sale and access to the international market.

If it is reasonably easy to understand the traffic of products from one country to another it is rather more difficult to know, at the very heart of commerce, how buyers managed to procure foodstuffs. Approaching this prompts questions about how local markets managed to get in contact with more distant markets. The link between international traffic and the end consumer is at times difficult to trace. However the rise in the history of consumption, and more recently of the history of distribution and retailing in the modern period offers some new perspectives.³⁰

Retail grocers certainly form a major circuit in European foodstuff commerce in the second half of the 17th century. Research on grocers in England in the 18th century conducted by Jon Stobart gives an excellent view of the network of grocers throughout the kingdom.³¹ Inventories of these groceries list sugar and tea, but also grapes from Malaga, oil from Florence, Italian vermicelli and plums from France. These retailers generally sold foreign foodstuffs in the same way as cloth or manufactured goods like the Krämer that one encountered in German lands. In France grocers were able to offer their customers in large towns Italian oils, macaroni, and cheese from Holland or Chester. Periodicals carrying advertisements, which emerged in the second half of the 18th century, commonly make mention in London, Dublin or Warsaw of foreign products sold by grocers in particular. Advertisements in *Saunders's News-Letter* and *The Hibernian Journal*, published in Dublin in the 1780s, offer for sale Parmesan cheese, Lucca oil, Bayonne and Westphalian ham, Marseilles figs, plums from Portugal and vinegar from Bordeaux. They give a real insight into the range of foreign foodstuffs that were available.

Who were the consumers who had access to goods from this international traffic? If from the 16th century on members of the elite were the privileged customers for luxury foodstuffs it is also nonetheless the case that ordinary people were also able, in some places, to obtain some foods from abroad. In the south-west of France for instance the peasants of the Landes bought Galician sardines and Irish butter, and grape pickers in Bordeaux commonly ate Dutch cheese. In Dauphiné, in Franche-Comté and in Switzerland at the end of the 18th century coffee featured among peasants' normal purchases.³² Dried and smoked fish (herrings, cod) that came largely from northern Europe became part of popular consumption in France, Italy and Spain. Pedlars who travelled from one country to another, like the Scottish pedlars

³⁰ Nancy Cox, *The complete tradesman: a study of retailing, 1550-1820*, Aldershot, Ashgate, 2000.

³¹ Jon Stobart, *Sugar and Spice. Grocers and Groceries in Provincial England 1650-1830*, Oxford University Press, 2013.

³² Anne Radeff, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*, Lausanne, 1996.

who operated throughout Poland, doubtless contributed to the introduction of pepper, sugar and coffee into the countryside, but grocers in small and rural towns must also have played a large part that still remains to be studied more widely.

Local opportunities

The particular location of a town or province could in some cases foster the local development of a neighbouring cross-border commerce. In the Pyrenees for instance foreign goods moved readily and augmented the food supply of local people. In the middle of the 16th century there were merchants from Basse-Navarre and Bearn who supplied the markets of St Sebastian and Pamplona with sheep.³³ In the 17th century the port of Bayonne imported many Spanish products which were then redistributed inland: sardines from Galicia, oranges and other citrus fruit from Asturia, wine from Malaga, and so on. Similarly, merchants from Navarra imported foodstuffs from France. There were many exchanges between Catalonia and Roussillon.³⁴

In the modern era, trading foodstuffs from one country to another did not simply come down to a network of merchants. Closeness to a frontier could often promote the development of an illicit commerce. Taxation differences and mercantilist policies implemented by states favoured such exchanges. Franche-Comté, Savoy and Dauphiné, for instance, were in a good strategic position for contraband, and salt, cheese and cereals were traded illegally both ways across borders. The heavy duties that burdened commerce between France and England fostered on both sides of the Channel the contraband commerce called 'smogglage' (smuggling).³⁵ From the end of the 17th century English ships sought out wine and brandy in the ports of Flanders and Picardy and also tea, from the 1730s. 2 million pounds worth of tea and 1.5 million of brandy entered England every year from ports around Boulogne. In the 1760s the port of Roscoff became a hub for contraband tea on its way to England. To conclude, many legal or illegal markets undertook a trade in increasingly varied and numerous foodstuffs on a European scale to satisfy a growing demand for foreign foods that had become part of a normal diet.

A European market in delicacies

From the end of the 17th century an increase in the products circulating internationally led to increasing distinction between markets. While the European trade in cereals, salted foods, wine and brandy continued to feed maritime traffic and to respond to the needs of the population, a much more restricted market in luxury goods sought after by the elite in Paris, London, Brussels or Warsaw was taking shape in parallel. Exchanges within Europe and with regions outside Europe had a large part in this and a great influence on the operation of markets. Apart from exotic foodstuffs like chocolate, tea and coffee, food products did not generate the same interest as textiles and decorative objects. However, some high-price foodstuffs were supplying a European market in luxury food. Even though volumes remained very small the circulation of delicacies were evidence of segmentation in the food trade, of the establishment of new commercial practices and of the weight of culinary fashion. It also illustrates the growing role of the superfluous in European commerce in the second part of the 18th century.

³³ Francis Brumont, « Ville, citadelle et port. L'approvisionnement de Bayonne au XVII^e siècle », in Caroline Le Mao and Philippe Meyzie, *op. cit.*, p. 35-47.

³⁴ Patrice Poujade, *Une société marchande : le commerce et ses acteurs dans les Pyrénées modernes*, Toulouse, 2008.

³⁵ Renaud Morieux, *Une mer pour deux royaumes : la Manche, frontière franco-anglaise, XVII^e-XVIII^e siècles*, Rennes, 2008.

A luxury European market in sought-after products

From the 16th century on, the trade in spices and fine wines was a luxury commerce aimed at European elites. Wines from the Canaries, Madeira and Cyprus were sent almost everywhere in Europe to be served at grand tables. Shipped in straw-wrapped bottles, these costly wines circulated in small quantities. The beginning of the age of commerce from the second half of the 17th century brought with it a multiplying of foodstuffs which the elite wanted to obtain, whatever the distance. Trade directories pinpoint what choice products were considered the best: plums from Brignoles, ham from Mainz, Parmesan cheese, Bologna sausage, olive oil from Lucca, English oysters, etc. The appreciation of these foodstuffs was shared by merchants and enthusiastic consumers who did not hesitate to spend their money in order to obtain them.

In the 18th century it was quite usual to find a well-established trade in these products in the great towns of Europe. Parmesan cheese was widely distributed throughout Europe, and could be found in London, Vienna, Amsterdam and Bordeaux. At St Petersburg for instance it was possible to buy Dutch cheese, Parmesan, olive oil from Provence and wine from Florence. And this could even be true of lesser towns. In 1787 advertisements at Yverdon in Switzerland offered German prunes for sale, pasta from Genoa and mustard from Dijon.

The way this market worked made it in some degree like a luxury market such as the goldsmith's or of fashion goods. It was first of all a matter of expensive and at times rare products sold to a privileged clientele in the European capital cities. Furthermore the food market was very sensitive to the phenomenon of fashion. From the end of the 17th century French cuisine was taking over in most European courts.³⁶ The nobility sought to imitate this taste by employing French cooks and importing foodstuffs and wines from France. Similarly, the vogue for the Grand Tour and the valorisation of the artistic riches of Italy played a part in the attraction of Italian products (Parmesan cheese, macaroni, oils, chocolate), especially in 18th century England. Customers for this kind of product belonged to the world of the elite, who wished to consume different things. In the 1750s the Prince de Ligne in Brussels bought products from abroad: Rhine wine, champagne, ham from Mainz, Parmesan, anchovies from Genoa, Provençal olives, mustard from Paris, etc.. The taste for French products took hold of Polish aristocrats who imported wine and other products from France, and in Poland French wine was synonymous with luxury in the 18th century.³⁷

At times there was opposition to this link between this commerce and the world of luxury. The purchase of delicacies and fine wines from abroad could be denounced and become the subject of political debate. In the United Provinces the taste for French wines was strongly criticised by partisans of the Republic. In England numerous texts took issue with English aristocrats who obtained French patés and wine. Buying these delicacies became synonymous with excessive luxury. By contrast they advocate the consumption of port, because of the special trading relationship between England and Portugal.³⁸ It sometimes happened that this trade could be banned, in the manner of the sumptuary laws enacted in Sweden in the 18th century in order to forbid the importation of French foodstuffs in particular. The most important of these, promulgated in 1766, forbade the import of coffee, chocolate and alcoholic drinks, except wine from France, the Rhineland and Malaga, which on the whole were drunk by the Stockholm elite. The proliferation of such measures (almost

³⁶ Parkhurst Ferguson Priscilla, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine*, Chicago, The University of Chicago Press, 2004 ; Pinkard Susan, *A Revolution in Taste: The Rise of French Cuisine, 1650-1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 2010.

³⁷ Dorota Dias-Lewandowska, "Wine and Identity in Poland from the Late Seventeenth to the Early Nineteenth Century", in *Biographies of Drink: A Case Study Approach to our Historical Relationship*, edited by Mark Hailwood and Deborah Toner, Cambridge Scholars Publishing, 2015, p. 138-157.

³⁸ Charles Ludington, *The politics of wine in Britain: a new cultural history*, Basingstoke, Palgrave Macmillan, 2013

sixty between 1680 and 1780) indicates that they were never able to constrain this growing demand.

New commercial networks

The second half of the 18th century saw the emergence of shops specialising in the sale of such sought-after products, evidence of the establishment of distribution network structures. In London and other large English towns *Italian warehouses* were opened offering Italian foodstuffs for sale in the first instance, but also delicacies from the rest of Europe.³⁹ Aimed at the upper classes in London the first *Italian warehouses* appeared in the 1740s in the West End; these shops multiplied in the 1780s before spreading through the rest of the town by 1800. Oil from Lucca, pasta from Genoa and Naples, Parma ham, Bologna sausages and Parmesan cheese among the most prominently advertised commodities on sale. Similarly in Paris food shops emerged in the period 1770 – 1800. These were fine grocery shops specialising in sought-after foodstuffs and wine. While French products were obviously well represented, there were also Cheddar cheese, Parmesan cheese, grapes from Malaga, ham from Mainz and sausages from Bologna. During the 18th century commercial innovation was much to the fore in this sector. In order to attract a demanding clientele looking for these products, specialist shopkeepers advertised more and more and took to using business cards and illustrated invoices, as was done in the luxury trades. Trading cards feature hams, jars of oil and bottles of wine; and catalogues of goods on sale were also prepared.

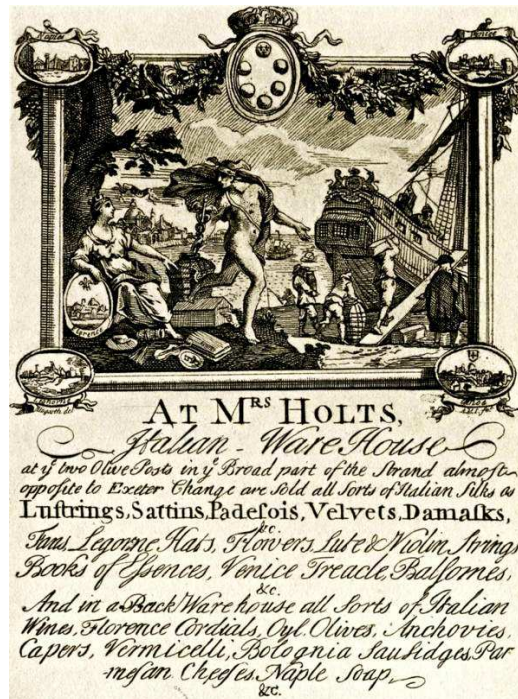


Figure 2: William Hogarth « Trade card for Mrs. Holts Italian Warehouse » (circa 1794)
 British Museum, Prints and Drawings, Cc.1.221
 credit © Trustees of the British Museum

³⁹ Brigid Allen, « Foreign Flavours: The Italian Warehouse and its Relations in England, 1720-1880 », *Spicing Up the Palate. Studies of Flavourings, Ancient and Modern*, Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery, 1992, Totnes, Prospect Books, 1992, p. 23-27; Giorgio Riello, « A Taste of Italy: Italian Businesses and the Culinary Delicacies of Georgian London », *The London Journal*, n°31-2, 2006, p. 201-222; Giovanni Ceccarelli, « La tipicité en dehors du terroir : Londres et les produits italiens aux XVIII^e et XIX^e siècles », in Corinne Marache and Philippe Meyzie dir., *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, p. 129-141.

The originality of this trade in foodstuffs also lay in soliciting business through social and political networks. Aristocrats were not satisfied with making purchases by direct correspondence with merchants; in order to obtain sought-after products they would often call on middle-men who undertook to find better products and better suppliers on the spot. Prince François-Xavier of Saxony presents a good example of networks parallel to commercial networks.⁴⁰ He was established in France from 1778 and when he had a desire for oranges from Malta or chocolate from Rome, he called upon fellow aristocrats, members of his family or diplomats. Using diplomats to obtain foodstuff reveals the intertwining of political practice and international commerce for this kind of goods. The Duke of Newcastle obtained foods by relying on ambassadors posted abroad who were part of his clientele. Lord Waldegrave, ambassador to Paris in the 1730s, undertook to have him sent such famous French products as truffles and patés from Périgueux; Thomas Burnett in Lisbon sent him wine.⁴¹ Diplomatic and aristocratic networks were often associated with commercial networks to circulate these goods on a European scale, illustrating the intricacy of modes of foodstuff distribution in modern Europe.

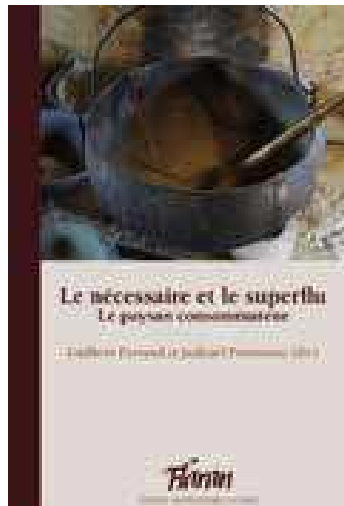
The trade in foodstuffs across Europe embodies the changes in the merchant economy from the 16th to the 18th century. Ever larger quantities of foodstuffs circulated in Europe from one country to another, mainly by sea. While since the 16th century cereals from northern Europe had made it possible to overcome shortages and to support the provisioning of great port towns like Amsterdam, from the second half of the 17th century and particularly during the 18th century the European food trade was increasingly concerned with sugar, coffee and luxury foodstuffs, responding to consumers' desire for food that was different or believed to be of better quality. And what is more, it made it possible to obtain what was not produced at home (salt, fish, fruit, wine, cheese) but which many Europeans deemed necessary to their diet. Dealers, merchants and shopkeepers each contributed in their own way to the operation of distribution networks which in the 18th century sought to adapt as well as possible to customers' expectations. Many middle-men were mobilised to get a foodstuff from where it was produced to the end consumer. The traffic in foodstuffs constituted a very large and dynamic part of intra-European commerce, and notably between the north and the south, from Baltic wheat to Mediterranean fruit. It also involved establishing relationships between local areas and large business areas, between areas of agricultural production and great centres of urban consumption, and between the world of large-scale trading and that of small business. European commerce was not restricted to coastal areas but was equally concerned with inland areas that gradually got access to foreign products, including those traded across the Atlantic. In order to satisfy requirements which were not just those of elites the European trade in food and drink diversified throughout the modern era to enable more and more people to have access to products from abroad, thanks to the development of commercial networks, the lowering of transport costs and the proliferation of sales outlets.

⁴⁰ Philippe Meyzie, « Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe », dans Michel Figeac et Christophe Bouneau dir., *Circulation, métissage et culture matérielle (XVI^e-XX^e siècles)*, Paris, Garnier, 2017, p. 503-520.

⁴¹ Jeremy Black, *British Diplomats and Diplomacy 1688-1800*, University of Exeter Press, Exeter, 2001, p. 103-104

Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle

« Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle », dans Guilhem Ferrand et Judicaël Petrowiste (dir.), *Le nécessaire et le superflu : le paysan consommateur*, collection Flaran, Presses universitaires du Midi, Toulouse, à paraître début 2019.



Misère, frugalité, monotonie sont les images qui entourent le plus souvent les consommations alimentaires des paysans des XVII^e et XVIII^e siècles qui doivent se contenter de pain noir et de racines accompagnés d'une mauvaise piquette. Les cuisines paysannes seraient le refuge des cuisines régionales car les paysans se nourriraient uniquement de leur production et des aliments locaux. Immobilisme, autarcie et autosubsistance viennent donc s'ajouter généralement à la liste de ces idées encore bien ancrées parfois autour de l'alimentation paysanne du passé¹. Comme tous ces mythes, celui de la totale autarcie des consommations paysannes, de « la légende du paysan hors marché »², est sans doute encore difficile à remettre en cause malgré les études qui se sont multipliées autour de cette question et qui ont bien montré que l'autosuffisance du paysan est un idéal rarement atteint³.

L'ouverture des consommations paysannes et leur insertion dans les circuits de l'échange et de la distribution se manifestent plus nettement à compter du XVIII^e siècle, même si cela ne concerne que quelques produits et une partie seulement d'une paysannerie de

¹ F. Quellier, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol. 6, n° 1, 2008, p. 9-30. Cette perception des consommations paysannes fait écho à la question de la mobilité et des liens de la paysannerie avec l'extérieur. Voir, par exemple, la mise au point d'H. Neveux, « De l'horizon borné des paysans français aux Temps modernes », A. Burguière, J. Goy et M.-J. Tits-Dieuaide (dir.), *L'Histoire grande ouverte. Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, 1997, p. 75-80.

² G. Béaur, « Histoire économique, histoire des campagnes : le renouveau d'un paradigme ? », J.-C. Daumas, *L'histoire économique en mouvement entre héritages et renouvellements*, Villeneuve d'Ascq, 2002, p. 125-142.

³ Voir, en particulier, l'article fondateur de M. Aymard, « Autoconsommation et marchés. Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales ESC*, 1983, p. 1392-1410.

plus en plus diversifiée socialement⁴. Malgré tout, compte tenu de la croissance démographique de la population paysanne⁵, les transformations des consommations des paysans, et notamment le recours accru aux circuits commerciaux, ont pu jouer un rôle stimulateur dans l'économie à travers l'accroissement du marché intérieur. Comme le rappelle D. Roche, « le principal client du marché, l'animateur, par sa demande, reste le paysan. Le citadin vient ensuite »⁶. Le changement des consommations populaires est généralement souligné par ceux qui considèrent que la croissance économique du XVIII^e siècle s'appuie en partie sur un développement de la demande et du marché intérieur⁷. À partir de l'étude des budgets, P. Verley, par exemple, montre bien le lien entre la croissance de la consommation et le développement industriel, en s'appuyant sur les théories développées à propos du marché anglais et de la révolution des consommations qui serait à l'origine de la révolution industrielle⁸. Une plus large partie de la population, jusqu'à la frange supérieure de la paysannerie anglaise, accède à des consommations variées qui créent une augmentation de la demande en biens manufacturés⁹. La mesure de la profondeur sociale du marché par le biais de l'étude des consommations paysannes représente une voie de réflexion intéressante qu'il est évidemment très difficile de mener en tentant de constituer des agrégats et en adoptant une démarche comptable¹⁰. Comme le remarque d'ailleurs J. de Vries, le changement de culture de la consommation qu'il repère dans la seconde moitié du XVIII^e ne serait pas un saut quantitatif en termes de volume de biens consommés, mais bien un changement qualitatif dans les choix de consommation¹¹.

À travers les études menées sur les campagnes françaises du XVIII^e siècle, le domaine de l'alimentation et le Sud-Ouest en particulier¹², il s'agit ici de voir comment, par leurs consommations, les paysans français s'insèrent de plus en plus dans une économie d'échange profondément marquée par des logiques sociales¹³ et de tenter de comprendre comment, pour se nourrir, s'habiller ou décorer leurs intérieurs, ils recourent à ces marchés, mais aussi à d'autres voies d'approvisionnement qui leur permettent de diversifier leurs consommations. Si la participation de la masse des paysans à cette économie d'échange reste évidemment limitée et si leur influence n'est certainement pas décisive, elle n'en constitue pas au moins à la fin du XVIII^e siècle une évolution importante. Le nouveau rapport à la consommation qui semble s'installer chez certains paysans qui, au nécessaire, ajoutent un peu de superflu, entraîne une

⁴ Des synthèses, comme celle de J.-P. Jessenne, *Les campagnes françaises entre mythe et histoire (XVIII^e-XXI^e siècle)*, Paris, 2006, invitent à dépasser ces schématisations. Il préconise notamment de sortir de la logique binaire qui oppose agriculture d'autosubsistance et agriculture commerciale. Voir également J.-M. Moriceau, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation : essai historique*, Paris, 2002.

⁵ La population rurale passe de 18 584 000 (85 % de la population française) en 1715 à 22 761 000 (81 %) en 1789-1790 selon E. Le Roy Ladurie, *Histoire des paysans français de la Peste Noire à la Révolution*, Paris, 2002, p. 475.

⁶ D. Roche, *La France du Lumières*, 1993, Paris, p. 497.

⁷ G. Daudin, *Commerce et Prospérité, la France au XVIII^e siècle*, Paris, 2005.

⁸ P. Verley, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Paris, 1997.

⁹ N. Mac Kendrick, J. Brewer, J. H. Plumb, *The Birth of a Consumer Society : The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington, 1982.- L. Weatherhill, *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain 1660-1760*, Londres, 1988.- C. Shammas, *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford, 1990.

¹⁰ Cette difficulté à mesurer et interpréter les consommations pour les époques anciennes a été soulignée notamment par A. Straus et P. Verley dans l'introduction du numéro spécial de la revue *Histoire & Mesure* consacrée à ce thème (vol. 10, n° 3-4, 1995, p. 223-230).

¹¹ J. de Vries, *The Industrious Revolution. Consumer Behavior and the Household Economy, 1650 to the Present*, Cambridge, 2008.

¹² L'ouverture des campagnes du Sud-Ouest a déjà été soulignée par J.-P. Poussou, « Agriculture et commerce au 18^e siècle : l'exemple du Sud-Ouest de la France », *Irlande et France XVII^e-XX^e siècles. Pour une histoire rurale comparée*, Paris, 1980, p. 99-115.

¹³ J.-Y. Grenier, *L'économie d'Ancien Régime. Un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, 1996.

demande croissante en produits textiles, en objets de décoration ou en denrées venues d'ailleurs. Le petit commerce rural et l'industrie des biens ordinaires bénéficient de cette demande accrue dont nous voudrions tenter d'évaluer l'ampleur et interroger les mécanismes.

Si les indices pour mesurer l'ouverture des consommations paysannes à de nouveaux produits et de nouveaux usages ont été déjà repérés par l'historiographie, la manière dont les paysans parviennent à se procurer ces biens reste encore assez largement méconnue. Cet espace, véritable zone d'ombre entre production et consommation, si important pourtant dans la compréhension du fonctionnement de l'économie française au XVIII^e siècle, demeure encore assez mal éclairé en ce qui concerne les campagnes et les paysans en particulier. Ce sont donc tout autant des interrogations et des pistes de réflexion qu'un bilan nourri de la recherche que nous pouvons présenter dans cette contribution. Comment les consommations paysannes s'insèrent-elles dans le marché ? Ce recours aux achats et à d'autres voies d'approvisionnement contribue-t-il au dynamisme économique et au développement des échanges dans la France du XVIII^e siècle ? Les consommations paysannes représentent-elles un débouché significatif pour les produits manufacturés et les denrées du commerce international ?

Autoconsommation paysanne et économie fermée, un mythe ?

Dans un premier temps, il est nécessaire de revenir plus en détails sur une vulgate historiographique qui, pendant longtemps, a dominé la perception des consommations paysannes, celle de l'autoconsommation au sein d'une économie fermée, afin d'en comprendre les fondements. Cette image du paysan miséreux, aux consommations immobiles et à l'horizon limité se construit déjà sous la plume des administrateurs du XVIII^e siècle. Bon nombre de subdélégués et d'intendants dressent le tableau d'une paysannerie très pauvre qui se contente de quelques ressources locales. Un mémoire sur l'élection de Périgueux dans la seconde moitié du XVIII^e siècle dépeint l'alimentation misérabiliste du peuple :

On peut juger de la misère du peuple du Périgord par son régime. Son pain est meslé de toutes sortes de grains un peu d'huile de noix donne l'apparence du bouillon à l'eau chaude dont il trempe sa soupe. Des châtaignes dans la saison, de la bouillie de bled d'Espagne cuite à l'eau dans le temps des grands travaux, voilà ses mets. Très peu de paysans mettent dans leur pot du lard au lieu de l'huile . et bien moins encore connaissent l'usage de la viande.¹⁴

Ces descriptions visent surtout à susciter la pitié en vue généralement d'obtenir un allègement fiscal de la part du pouvoir royal et doivent donc être considérées avec prudence. Si l'autarcie et la misère des consommations paysannes correspondent évidemment à une partie du monde paysan, notamment lors des périodes de crises frumentaires, ils ne sauraient résumer les comportements de tous les paysans français, notamment au XVIII^e siècle. D'autres témoignages laissent en effet apparaître, malgré la frugalité du régime alimentaire, la présence de denrées venues d'horizons plus lointains comme dans cette description laissée par un médecin bayonnais à la fin du XVIII^e siècle, où les sardines et la morue sans doute de Terre-Neuve viennent s'ajouter aux ressources locales :

Viandes, poissons, laitages, pain de froment et vins de Navarre destinés aux gens aisés leur procurent une nourriture très saine, il n'en est pas de même de celle du peuple et des paysans qui se nourrissent d'un pain

¹⁴ A.D. Dordogne, 3 C 3, mémoire sur l'élection de Périgueux, s. d. Pour une étude de l'alimentation paysanne en Périgord, voir R. Beaudry, « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII^e siècle », *Annales de Démographie Historique*, 1976, p. 41-55.

fait avec de la farine de maïs auquel ils joignent le lard, la viande de cochon salée ou fumée, la morue, la sardine, des fruits peu mûrs et mauvais et des légumes forts indigestes.¹⁵

En Touraine, le médecin Pierre-François Linacrier, correspondant de la Société Royale de Médecine, évoque dans la nourriture du peuple des campagnes, parmi une large gamme d'aliments, des sardines séchées et du hareng qui ne peuvent provenir que des circuits commerciaux¹⁶. Ce budget d'un manœuvrier de l'Aunis présenté dans un mémoire de la Société Royale d'agriculture de la généralité de la Rochelle en 1763, largement utilisé par les historiens, montre que les consommations de cette paysannerie s'appuient en réalité largement sur le marché¹⁷.

Dépenses indispensables de ce Colon

Taille, Capitation, Unstencille et Fourage.....	12 l.
Loyer de maison.....	15 l.
Bois de chauffage, etc	15 l.
Chandelle de Résine, ou huile pour la lampe.....	4 l. 10 s.
Blanchissage, une chemise tous les huit jours, à un sol.....	2 l. 12 s.
Quatre paires de sabots de bois d'Aubier, à 10 s. ou trois paires de bois fort à 14 s.....	2 l. 2 s.
Vêtement en chemises, col, mouchoirs, bas, guêtres, bonnet, habit ou vestes de rencontre et gilet de Tirtaine ou de Moleton. le tout apprécié à la somme de 38 l. et qu'il use à moitié pendant l'année.....	19 l.
Deux paires de draps contenant six aulnes chaque paire, à 18 s. l'aulne font 10 l. 6 s. qu'il use au quart dans l'année.....	2 l. 14 s.
Petits meubles de ménage qui s'usent et se cassent par an.....	2 l. 10 s.
Raccommodage d'outils pour son travail journalier.....	4 l. 15 s.
Nourriture, trois livres de pain bis à trois repas par jour, à un sol la livre, sans y comprendre la dépenses extraordinaire qu'il est censé faire en temps de maladie.....	54 l. 15 s.
Sardines, harengs, ail, oignons et beurre pour sa soupe, à 18 d. par jour.....	27 l. 7 s. 6 d.
Boisson, bouteille et demie par jour à 6 deniers la demi bouteille.....	27 l. 7 s. 6 d.
Total.....	189 l. 13 s.

Ce budget ne laisse évidemment guère de place au superflu et répond avant tout à une logique de nécessité, mais il suggère néanmoins l'idée de renouvellement des objets et d'ouverture à des biens commerciaux, bien loin donc du mythe de l'autarcie des consommations paysannes de l'Ancien Régime.

Pourtant, c'est bien cette perception misérabiliste qui imprègne pendant longtemps l'histoire rurale et l'étude de la paysannerie. En 1970, A. Soboul s'inscrit totalement dans la vision d'une économie de subsistance pour le XVIII^e siècle : selon lui, « le village vivait presque en économie fermée, replié sur lui-même, il avait peu à vendre, il achetait peu, il cherchait à se suffire »¹⁸. En 1974, P. Chaunu écrit que « plus de 90 % de ce que consomme un paysan du monde plein est disponible dans un cercle de 5 km »¹⁹. L'autoconsommation s'opposerait nécessairement aux logiques d'échanges et de marché ; les deux seraient totalement incompatibles. Cette logique binaire domine jusqu'aux années 1980-1990 toutes

¹⁵ E. Laborde, *Topographie médicale ou description de la situation de l'air, des eaux de Bayonne et de la nourriture de ses habitants*, 1782, cité par P.-L. Thillaud, *Les maladies et les médecins en Pays Basque Nord à la fin de l'Ancien Régime (1690-1789)*, Genève, 1983, p. 52.

¹⁶ B. Maillard, « La Topographie médicale de Pierre-François Linacrier, médecin des Lumières », *Vivre en Touraine au XVIII^e siècle*, Rennes, 2003, p. 91-104.

¹⁷ Présenté par M. Morineau, « Budgets populaires en France au XVIII^e siècle », *Pour une histoire économique vraie*, Lille, 1985, p. 196-239.

¹⁸ A. Soboul, *La civilisation et la Révolution française*, T. 1, La crise de l'Ancien Régime, Paris, 1970, p. 88.

¹⁹ P. Chaunu, *Histoire science sociale*, Paris, 1974, p. 188.

les analyses. Pourtant, de nombreux auteurs en ont souligné depuis les limites et montrent surtout qu'elle ne saurait s'appliquer à l'ensemble du royaume ni à toute la paysannerie. Pour reprendre l'expression de P. Goubert, le paysan français « moyen » n'a de toute façon jamais existé²⁰. Plusieurs campagnes du XVIII^e siècle présentent en effet le profil d'une économie ouverte dans laquelle les paysans peuvent recourir aux circuits de l'échange. Dans les campagnes de l'Île-de-France, les fermiers étudiés par J.-M. Moriceau appartiennent à l'élite du monde paysan et s'ouvrent à de nouvelles consommations ; dans la vallée de Montmorency, à Argenteuil ou à Montreuil, l'arboriculture fruitière et les cultures maraichères favorisent les contacts d'une paysannerie-marchande avec la ville²¹. Les campagnes de Picardie sont un autre exemple du recours aux circuits commerciaux pour élargir la gamme des produits consommés²². Dans un bilan historiographique réalisé en 2002, G. Beaur pouvait enfin attester d'un changement de paradigme dans l'histoire des campagnes et soulignait que « l'idée d'une paysannerie vouée à l'autosubsistance, et tout entière tendue dans un effort d'autarcie rêvée, n'est plus acceptable »²³. Ces études, qui témoignent d'un renouveau de la perception des campagnes françaises, posent la question du lien entre participation au marché pour la vente des produits et consommations, mais n'abordent finalement guère la question de savoir si même une faible croissance des consommations paysannes pouvait contribuer, à travers une demande intérieure accrue, au développement des échanges dans la France du XVIII^e siècle. D'un côté, les spécialistes d'histoire rurale et d'histoire économique décrivent donc des campagnes ouvertes à la circulation des produits et des paysans qui ont les capacités numéraires à acheter, et de l'autre les consommations paysannes et surtout le commerce local qui leur permet d'accéder à ce marché demeurent finalement assez peu abordés et donc mal connus.

Le développement de l'histoire de la culture matérielle en France à partir des années 1980, en particulier sous l'impulsion des travaux de D. Roche, a pourtant donné un souffle nouveau à l'étude des consommations, même si le monde paysan retient moins l'attention que le peuple des villes ou les élites. L'intérêt de cette approche n'est pas seulement de proposer des recherches, notamment à partir des inventaires après décès, sur la diffusion des modes et des nouveaux usages dans les pratiques « banales », mais il réside également dans le lien avec les évolutions de la production. Les conclusions que l'on peut en tirer à propos des consommations paysannes restent cependant très fragmentaires. Les paysans se placeraient pour une bonne part en dehors des logiques de consommations telles qu'on les retrouve alors en ville. Les différentes études menées par M. Baulant sur la paysannerie de la région de Meaux ou F. Waro-Desjardins sur le Vexin montrent que l'austérité, le choix de conserver longtemps les objets et la place réduite des nouveautés continuent à caractériser le monde paysan, ce qui laisse finalement peu de place aux achats²⁴. Surtout, les inventaires qui mesurent des stocks, ne permettent pas de saisir les flux qui peuvent animer ces consommations. Seuls quelques produits et quelques catégories de paysans parviennent à accéder au marché et adoptent des comportements de consommations proches des citadins. En

²⁰ P. Goubert, « Sociétés rurales françaises du XVIII^e siècle : vingt paysanneries contrastées. Quelques problèmes », *Conjoncture économique, structures sociales. Hommage à Ernest Labrousse*, Paris, 1974, p. 375-387.

²¹ J.-M. Moriceau, *Les fermiers de l'Île-de-France. L'ascension d'un patronat agricole (XV^e-XVIII^e siècle)*, Paris, 1994.- F. Quellier, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, 2003.- H. Bennezon, *Montreuil sous le règne de Louis XIV*, Paris, 2009.- F. Mérot, *La Vallée de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles. Paysage, économie et sociétés aux portes de Paris*, Paris, 2014.

²² H. Bennezon, *La vie en Picardie au XVIII^e siècle. Du café dans les campagnes*, Paris, 2012.

²³ G. Béaur, « L'histoire économique des campagnes », *Historiens & Géographes*, n° 378, 2002, p. 189-201.

²⁴ M. Baulant, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales ESC*, n° 2-3, 1975, p. 505-518.- F. Waro-Desjardins, *La vie quotidienne dans le Vexin au XVIII^e siècle, dans l'intimité d'une société rurale*, Pontoise, 1992.

définitive, dans l'historiographie française, les approches sont le plus souvent scindées en deux, avec d'un côté les spécialistes d'histoire rurale qui se sont de plus en plus intéressés à la manière dont les paysans parvenaient à s'inscrire dans les circuits commerciaux pour vendre leur production, et de l'autre les spécialistes de la culture matérielle qui ont étudié la présence d'objets significatifs de l'influence de la ville et de nouveaux modes de consommation. Pourtant, est-ce que les manières de se loger, de se vêtir ou de se nourrir des paysanneries de ces provinces ouvertes sur le marché les éloignent d'un modèle paysan de la nécessité pour les rapprocher de consommations élargies plus proches du modèle urbain ? De même, les paysans des campagnes périurbaines changent-ils leurs manières de vivre grâce à des contacts accrus avec le monde citadin ? Si les études qui ont été consacrées à ces campagnes et ces paysans ont bien montré comment leurs productions servaient à approvisionner les marchands urbains, la manière dont les paysans parviennent à accéder à ces produits venus d'ailleurs demeure encore assez floue. Il faut donc essayer de suivre des chemins détournés pour saisir la circulation des objets dans les campagnes et le monde paysan. Il faut chercher au gré des sources des informations sur la possible insertion des paysans dans une économie de l'échange et leur affirmation d'un désir de consommation qui contribuerait au dynamisme notamment de l'économie locale, voire à plus grande échelle.

Indices d'une insertion croissante dans les circuits de l'échange

Pour avoir un effet sur le développement des échanges, les consommations paysannes doivent parvenir à se dégager un peu du modèle de la nécessité pour s'orienter vers des consommations élargies, ouvertes à des produits venus d'ailleurs, plus sensibles aux changements et à la recherche du confort. Au XVIII^e siècle, plusieurs indices suggèrent qu'une partie de la paysannerie recourt de plus en plus aux achats et à des fournitures plus ou moins lointaines pour subvenir à ses besoins.

Il convient néanmoins de rappeler au préalable que certains produits indispensables sont déjà communément achetés par les paysans. Ces biens de subsistance concourent depuis longtemps à l'insertion de la paysannerie dans les circuits commerciaux. Il est ainsi du sel que les paysans se procurent à des tarifs parfois très élevés. Les salaisons occupent en effet une place essentielle dans l'économie paysanne : les dépenses de sel représentent en Bourgogne près d'un tiers du prix de la viande pour saler un cochon ; à Pommard en 1786, pour un cochon payé 48 livres, il faut ajouter 18 l. de sel²⁵. Les salières sont donc très présentes dans les intérieurs paysans à travers le royaume. Par son prix, le sel est un produit de luxe, mais c'est tout de même un produit nécessaire pour la paysannerie qui, bon gré mal gré, parvient à en acheter même en très faible quantité. Les critiques féroces contre la gabelle tout au long de l'Ancien Régime et que l'on retrouve dans les cahiers de doléances ruraux en 1789 témoignent de l'importance de ce produit dans la vie des paysans²⁶. Entre 1709-1715 et les années 1780, la production de sel progresse de 78 % et on estime la hausse de la consommation de sel par an et par habitant à 0,5 %, indice d'une progression de la demande, y compris pour ce produit habituel²⁷. Le sel est un cas intéressant qui montre que l'achat de certains biens est tout de même nécessaire, y compris dans la logique d'une économie paysanne qui privilégie la durée et la consommation différée des biens : pour garder la viande que le paysan a produit lui-même, la salaison est alors le moyen le plus courant. Marché et autoconsommation apparaissent ici finalement en complémentarité. Si cet exemple illustre la dimension marchande de l'économie paysanne traditionnelle, la gamme des produits

²⁵ P. de Saint Jacob, *Les paysans de la Bourgogne du Nord au dernier siècle de l'Ancien Régime*, Rennes, 1995 (1^{ère} édition 1960), p. 540.

²⁶ P. Grateau, *Les cahiers de doléances. Une relecture culturelle*, Rennes, 2001, p. 228-232.

²⁷ E. Le Roy Ladurie, *Histoire des paysans...*, p. 505.

concernés tend à s'élargir au cours du XVIII^e siècle et surtout ne se cantonne plus aux biens de subsistance jugés indispensables.

Le premier indice de ce changement réside dans la diversification des objets en possession des paysans. La présence de pièces de faïence largement attestée en Vexin, en progression dans les campagnes autour de Meaux, en Agenais ou dans la Bresse dans la seconde moitié du siècle, plus timidement mesurée en Gâtine montre que les paysans entrent dans des logiques de renouvellement²⁸. Il ne s'agit pas la plupart du temps de faïence fine, mais de faïence grise de qualité inférieure²⁹. Cuivre, étain, fer sont d'autres matières que l'on trouve assez régulièrement dans les inventaires paysans, quelles que soient les régions³⁰. Des objets en verre font aussi leur apparition dans les intérieurs paysans : bouteilles ou verres se retrouvent chez certains d'entre eux dans la seconde moitié du siècle³¹. Des objets symboles du confort sont parfois présents, à l'instar des horloges ou des miroirs. Tous ces biens semi-durables révèlent des consommations paysannes qui ne se limitent plus au nécessaire et créent ainsi une demande sur le marché des produits manufacturés. Dans son mémoire sur la Bretagne rédigé en 1733, l'intendant Des Gallois de la Tour note ainsi que la production textile locale, qui emploie 500 ouvriers dans la subdélégation de Josselin, sert à approvisionner le « bas peuple et les gens des campagnes » en gros drap³². Le textile, le vêtement et ses accessoires est sans doute un secteur où les consommations paysannes connaissent des évolutions notables et entretiennent la demande intérieure. La garniture des lits dans la paysannerie des environs de Villeneuve d'Agenais, par exemple, connaît une évolution significative au cours du XVIII^e siècle³³. Entre 1700 et 1739, la toile dite de « maison » est présente avant de disparaître par la suite ; le chanvre, de production locale, continue à être utilisé, mais on observe que ces matières sont définitivement remplacées à partir des années 1740 par la toile et le coton. Cette progression du coton se retrouve au niveau des vêtements à partir des années 1770³⁴. La consommation de coton par une partie de la paysannerie offre un débouché intéressant à une industrie cotonnière au cœur des transformations économiques du XVIII^e siècle ; le coton qui devient meilleur marché peut ainsi poursuivre sa pénétration dans les consommations paysannes³⁵.

En 1750, le subdélégué de Maners en Bretagne rend compte de cette évolution dans le domaine du vêtement :

Le luxe des villes a passé dans nos campagnes. Jadis le rustique n'était vêtu que de toile et la serge était réservée pour le propriétaire aisé et pour le gros fermier. Maintenant tous portent la laine et il ne se trouve de distinction que dans la finesse et dans quelque ornement. Le pauvre lui-même, quoique accablé par le poids des impositions, se croirait déshonoré si les jours de festes il ne paraissait pas à l'église avec un habit moitié laine moitié fil³⁶.

²⁸ F. Waro-Desjardins, *La vie quotidienne...*, p. 149.- J. Peret, *Les paysans de Gâtine au XVIII^e siècle*, La Crèche, 1998, p. 225.- M. Baulant, « L'appréciation du niveau de vie. Un problème, une solution », *Histoire & Mesure*, Vol. 4, n° 3, 1989, p. 267 - 302.- B. Garnot, *Vivre en Bourgogne au XVIII^e siècle*, Dijon, 1996, p. 228.

²⁹ Dans la paysannerie des environs de Villeneuve d'Agenais, absente au début du XVIII^e siècle, la faïence représente 44 % des pièces de vaisselle entre 1770 et 1800 dans les inventaires étudiés par L. Alberi, *Le cadre de vie des habitants de Villeneuve d'Agenais au XVIII^e siècle à travers les inventaires après décès*, TER, Université Bordeaux 3, 1999, Tome II, p. 77.

³⁰ A. Contis, « Aspects de la vie matérielle dans les campagnes du littoral girondin au milieu du dix-huitième siècle », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, n° 2, 2003, p. 43-58.

³¹ Par exemple, AD Haute-Vienne, 4 E 44/22, Léonard Dermélias, laboureur, 4 février 1786.

³² H. Sée, « L'industrie et le commerce de la Bretagne dans la première moitié du XVIII^e siècle d'après le mémoire de l'intendant Des Gallois de la Tour », *Annales de Bretagne*, Tome 35, n° 3, 1921, p. 433-455.

³³ L. Alberi, *Le cadre de vie...*, *op. cit.*, p. 42-43.

³⁴ *Ibid.*, p. 90.

³⁵ J.-P. Lethuillier, *Des habits et nous. Vêtir nos identités*, Rennes, 2007.

³⁶ Cité par J. Meyer, « L'agriculture bretonne au XVIII^e siècle », dans *Irlande et France...*, p. 29.

Même si l'exagération prévaut sans doute dans ces évocations de la diffusion de nouvelles habitudes, elles n'en témoignent pas moins de la sensibilité du monde paysan à la culture des apparences. Le mimétisme social et l'émulation si importants dans les consommations s'immiscent aussi dans la paysannerie et créent une dynamique économique. L'archéologie confirme la présence de ces objets, signe de nouvelles habitudes de consommation et d'ouverture sur l'extérieur. Les traces découvertes dans la ferme du Colombier à Varennes-sur-Seine – pots à onguents, pots de toilette en faïence, usage du coton et même coquilles d'huîtres – montrent que ces paysans aisés élargissent leur consommation au-delà du nécessaire et des ressources locales³⁷. Ce sont en effet surtout les paysans au sommet de la hiérarchie sociale du monde rural qui entrent dans la seconde moitié du XVIII^e siècle dans de nouvelles pratiques de consommation où le maintien d'habitudes anciennes comme la longue conservation des objets et l'usage de biens usagés cohabitent avec la recherche du confort et du superflu. Les censiers du Hainaut, par exemple, riches fermiers des campagnes du Nord de la France se procurent des biens d'aisance et de luxe tels des pendules, des buffets, une garde-robe variée, du sucre, du tabac et une gamme élargie d'objets³⁸. Des objets de luxe ou de demi-luxe figurent également dans les intérieurs des fermiers d'Ile-de-France ou chez les riches laboureurs de Champagne sous le règne de Louis XVI³⁹. Les quantités de biens possédés sont également plus importantes. Ces coqs de village représentent certainement le fer de lance de la consommation paysanne et correspondent à ces catégories sociales intermédiaires du monde rural aux modes de consommation de plus en plus proches de ce qui se pratique en ville.

Le domaine de l'alimentation offre un terrain d'étude assez bien exploré pour saisir ces orientations nouvelles. Loin de se limiter aux productions locales et à la voie de l'autoconsommation, l'alimentation paysanne du XVIII^e siècle est profondément marquée par l'ouverture. Le paysan achète les céréales qu'il mange, se rend chez l'épicier pour se procurer du poisson séché et quelquefois ajoute à son ordinaire un peu de sucre et de café. L'insertion des paysans dans l'économie de l'échange concourt à cet élargissement de la gamme des denrées consommées et le recours plus fréquent aux achats de biens alimentaires. Il arrive même parfois que les produits achetés par les paysans viennent se substituer à ceux qu'ils produisent eux-mêmes, mais à des niveaux de qualité différents. En Provence, par exemple, les paysans cultivent un froment de grande qualité qui sert à approvisionner le commerce de Marseille et doivent se contenter pour leur nourriture d'un blé de moindre qualité en provenance de la rive orientale de la Méditerranée. Le régime alimentaire du paysan entretient parfois les dynamiques de circulation du XVIII^e siècle. Le vin, par exemple, tient une place très importante dans les flux commerciaux internationaux, mais il pénètre aussi dans les consommations paysannes. Bordeaux exporte en grandes quantités ses vins vers la Bretagne⁴⁰. Si une partie d'entre eux sont destinés à la marine et à l'approvisionnement des villes, d'autres sont acheminés dans les campagnes et servent de boisson au paysan breton⁴¹. Pour les négociants bordelais, cela représente un marché non négligeable pour les vins les plus

³⁷ S. Hurard (dir.), *La ferme du Colombier à Varennes-sur-Seine (XVI^e-XVIII^e siècles). Expression matérielle de l'ascension sociale d'élites rurales en milieu humide*, Paris, 2012.

³⁸ F. Delleaux, « Progrès agricoles et modernisation culturelle au XVIII^e siècle. Les campagnes du Hainaut au miroir des inventaires de censiers », *Revue du Nord*, 2005/4, n° 362, p. 835-859 et *Les Censiers et les mutations des campagnes du Hainaut français. La formation originale d'une structure socio-économique (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Namur, 2012.

³⁹ J-M. Moriceau, *Les fermiers...- A. Babeau, La vie rurale dans l'ancienne France*, Paris, 1883, p. 41.

⁴⁰ N. Mainet-Delair, *Vins et négociants d'Aquitaine vers la Bretagne finistérienne de 1660 à 1795*, Nantes, 2007.

⁴¹ J. Meyer, « L'agriculture bretonne... », *Irlande et France...*, p. 22 : « la fortune viticole de la région bordelaise est en partie fondée sur la consommation bretonne. En d'autres termes, une partie de la paysannerie bretonne consomme des quantités non négligeables de vins importés, ce qui dénote des excédents de capacité d'achat ».

ordinaires du Blayais ou du Médoc. La vitalité commerciale du port de Bordeaux se retrouve dans les consommations paysannes de son hinterland. La nourriture fournie aux vendangeurs par les propriétaires comprend du fromage de Hollande, des sardines ou du beurre salé ; en septembre 1761, Mr de Pontac, sur ses terres près de Langon, fournit à ses vendangeurs des sardines⁴². La pénétration de ces denrées commerciales n'est pas cantonnée aux campagnes les plus prospères ou les plus ouvertes en apparence sur l'extérieure, mais elle concerne également les paysans plus miséreux des campagnes isolées. Ainsi, dans l'alimentation du berger landais sont présentes des sardines de Galice ou de Bretagne et du beurre salé d'Irlande. Cette alimentation frugale décrite par les voyageurs et confirmée par les inventaires après décès participe bien de l'économie de l'échange⁴³. Ces denrées d'origine lointaine acheminées parfois depuis le XVI^e siècle sont accessibles dans certaines campagnes à une frange assez large de la paysannerie, fournissant par la même un débouché non négligeable notamment au commerce international des aliments de longue conservation.

Mais ce sont surtout les denrées exotiques qui traduisent le mieux le goût du superflu qui touche certains paysans au cours du XVIII^e siècle. Il est ainsi possible de trouver mention de cafetière chez des paysans aisés dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. En Limousin, par exemple, Bertrand Courteix, modeste journalier, possède en 1786 une cafetière en fer blanc parmi des biens qui atteignent seulement 30 livres⁴⁴. Des moulins à café et des cafetières sont aussi présents en Mâconnais à la fin du XVIII^e siècle⁴⁵. Dès la seconde moitié du XVIII^e siècle, café, gingembre, muscade pénètrent dans l'alimentation des montagnards du Dauphiné⁴⁶. D'autres produits exotiques comme le poivre sont aussi présents chez les paysans, comme en témoigne le moulin à poivre inventorié chez un brassier de l'Agenais en 1770⁴⁷. Poivrières et moulin à poivre figurent également chez les petits cultivateurs de Champagne ou dans le Perche dans la seconde moitié du XVIII^e siècle⁴⁸. Le poivre apparaît alors comme l'épice populaire par excellence. Il n'est donc pas surprenant de le retrouver utilisé, par exemple, dans la préparation des salaisons par les paysans du Gévaudan⁴⁹. Dans le Sud-Ouest à la fin du XVIII^e siècle, les consommations paysannes s'ouvrent aux produits coloniaux comme le sucre et le café diffusés dans les campagnes aquitaines grâce aux axes fluviaux (Garonne, Dordogne). Les cafetières, par exemple, connaissent une progression assez nette, présentes dans 7.5 % des intérieurs paysans entre 1700 et 1750, elles figurent dans 38 % d'entre eux dans la seconde moitié du XVIII^e siècle⁵⁰. La morue ou les sardines, issus de trafics internationaux, figurent aussi dans l'alimentation des paysans de cette région assez largement ouverte sur le monde⁵¹. Cette demande populaire participe à l'élargissement de la

⁴² Archives privées de la famille de Pontac.

⁴³ P. Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, 2007, p. 344-346.

⁴⁴ A.D. Haute-Vienne, 4 E 44/22, 8 mai 1786. Ce journalier est cependant un paysan de la ville qui possède aussi des assiettes en faïence et des cuillères en étain. On peut donc penser comme nous l'avons souligné précédemment que ses contacts avec le monde urbain le conduisent à entrer dans un autre mode de consommation. Le critère de la fortune n'est donc pas forcément le plus pertinent pour distinguer des cultures de consommations différentes au sein de la paysannerie.

⁴⁵ S. Tardieu, *La vie domestique dans le Mâconnais rural préindustriel*, Paris, 1964.

⁴⁶ R. Favier (dir.), *Nouvelle histoire du Dauphiné*, Grenoble, 2007, p. 138.

⁴⁷ A.D. Lot-et-Garonne, 18 septembre 1770.

⁴⁸ A. Babeau, *La vie rurale...*, p. 90.- C. Cailly, « Structures sociales et consommation dans le monde proto-industriel rural textile : le cas du Perche au XVIII^e siècle », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 45, 4, octobre-décembre 1998, p. 746-774.

⁴⁹ R. J. Bernard, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales ESC*, 24, novembre-décembre 1969, p. 1449-1467.

⁵⁰ P. Meyzie, *La Table...*, p. 299.

⁵¹ J. Pontet, « L'Aquitaine atlantique (XVI^e-XVIII^e siècles) ou les siècles de la croissance », A.-M. Cocula dir., *Aquitaine 2000 ans d'histoire*, Bordeaux, 2000, p. 75-95.

gamme des denrées produites car il s'agit de fournir des biens de seconde qualité et à moindre coût. Ainsi, par exemple, si les élites consomment du sucre blanc, les paysans doivent quant à eux se contenter de cassonade brute ou moins raffinée. Il en est de même pour le sel⁵² et d'autres produits alimentaires, mais ce constat pourrait sans doute être étendu à l'ensemble des biens. La demande paysanne entraîne une segmentation plus grande de la consommation et donc des marchés, pour des biens de qualité parfois très inférieurs. Selon un médecin rochelais, correspondant de la Société Royale de Médecine, les paysans les plus pauvres de sa région n'ont ainsi d'autre choix que d'acheter des morues avariées, des harengs échauffés, des sardines mal salées et en putréfaction, des fromages d'Hollande avariés d'eau de mer et remplis de vers⁵³.

Comme le montre l'exemple de l'alimentation, les consommations des paysans à la fin du XVIII^e siècle se sont donc élargies dans plusieurs provinces, même si bon nombre d'entre eux s'inscrivent encore dans un modèle ancien de consommation. Celui-ci demeure toujours présent dans une large partie de la paysannerie française qui privilégie les achats de nécessité, la longue vie des objets et la voie de l'autoconsommation. Néanmoins, le renouvellement plus fréquent des objets, l'élargissement des produits consommés au-delà du nécessaire et le goût de la nouveauté marquent un changement dans la culture paysanne. Pour la part la plus pauvre de la paysannerie qui n'a pas d'autres choix, le recours au marché et à ses prix parfois élevés est, de toute manière, la seule solution possible comme en témoignent, par exemple, les observations du secrétaire de la paroisse de Talloires en Savoie en 1756 à propos de la vie misérable des grangers :

Il est notoire qu'immédiatement après la moisson chaque année, les paysans de Talloires se dépêchent presque tous à flageller, soit battre leurs froments et autres grains, pour en aller porter vendre aux marchés d'Annecy la plus grande partie pour avoir de quoi fournir aux nécessités de leur ménage et famille, et notamment pour payer leurs tailles et impositions, et même pour acheter du bétail qu'ils ne peuvent garder qu'en très petit nombre pendant l'hiver pour n'avoir qu'une très petite quantité de fourrage. Et ensuite, pendant plus d'une moitié du temps chaque année, ils sont nécessités et obligés d'aller auxdits marchés d'Annecy pour y acheter les blés qui leur sont indispensables pour leur subsistance et celle de leur famille, ce que la nécessité les a obligés de vendre à bon marché, et qu'ils achètent ensuite beaucoup plus chèrement⁵⁴.

Lors de mauvaises récoltes, les paysans les plus modestes sont contraints d'aller acheter leurs grains sur les marchés urbains⁵⁵. Mais le désir de consommer mis en évidence par J. de Vries à propos de l'Angleterre semble émerger aussi lentement dans la seconde moitié du XVIII^e siècle au sein d'une partie de la paysannerie française. Un mémoire bourguignon qui évoque la mode du tabac peut ainsi remarquer que ce produit « est si répandu que la plupart des manœuvres des campagnes sont obligés de retrancher sur leur nourriture pour s'en procurer »⁵⁶. Nous aurions là une forme d'arbitrage dans les choix de dépenses qui laisse place à un superflu qui ne saurait être obtenu par autoproduction. Cette participation, même limitée aux échanges notamment marchands, pour satisfaire à ses besoins mais aussi à ses envies, crée donc une demande nouvelle dans les campagnes même si celle-ci reste extrêmement difficile à quantifier. Au moment de la rédaction des cahiers de doléances en 1789, ce processus semble bien ancré puisque les paysans revendiquent quelquefois un droit à consommer qui ne doit pas être réservé aux seuls privilégiés⁵⁷. Dans certaines paroisses

⁵² G. Cabourdin, *La vie quotidienne en Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1984, p. 216.

⁵³ J.-P. Desaive, « L'alimentation populaire d'après les archives de l'académie de médecine (1774-1794) », *L'alimentation et ses problèmes. Actes du 93^e congrès national des sociétés savantes*, Paris, 1971, p. 39-53.

⁵⁴ Cité par J. et R. Nicolas, *La vie quotidienne en Savoie aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, 1989, p. 16-17.

⁵⁵ B. Maillard, *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle. Structures agraires et économie rurale*, Rennes, 1998, p. 319.

⁵⁶ P. de Saint Jacob, *Les paysans...*, p. 547.

⁵⁷ P. Grateau, *Les cahiers de doléances...*, p. 246

rurales autour de Paris (Aubervilliers, Bagneux, Le Bourget), le sucre et le café sont classés comme des denrées de première nécessité et dans bon nombre de cahiers, les paysans revendiquent le droit à un tabac d'une qualité comparable à celle des habitants de la ville⁵⁸. La consommation paysanne ne semble plus alors se résumer à la recherche de l'utilité, mais aspire aussi à celle d'un certain mieux-être.

Un facteur de dynamisme économique ?

Même si les consommations paysannes restent difficiles à mesurer dans leur volume et leur diversité, on peut légitimement considérer que, par son poids numérique, la paysannerie concourt à une réelle dynamique sur le marché intérieur français. Plus largement, il faut s'interroger pour savoir de quelles manières les choix de consommation des paysans et leur lente évolution au cours du XVIII^e siècle peuvent contribuer à stimuler les échanges au niveau local, national voire international. Tenter de répondre à cette question, c'est aussi essayer de voir par quels moyens les paysans, parfois même les plus pauvres, parviennent à se procurer ces objets et à participer, par des biais divers, à une économie de l'échange.

En premier lieu, plusieurs études suggèrent un lien entre la spécialisation agricole de certaines campagnes et les transformations des consommations paysannes. La pénétration de nouveaux produits et modes de consommation y apparaît généralement de manière plus significative. Les paysans qui vendent leur production sont aussi souvent ceux qui achètent des produits venus d'ailleurs. La spécialisation dans l'élevage ou l'arboriculture est une prise de risque qui implique la possibilité de pouvoir se fournir en nourriture de base, en particulier les céréales, par le recours aux circuits commerciaux. Ainsi, les paysans de ces régions d'agriculture commerciale sont nécessairement conduits à consommer des produits venus d'ailleurs. En outre, la vente de leurs productions leur procure du numéraire et les met régulièrement en contact avec la ville, favorisant ainsi l'adoption de nouvelles habitudes. Ce lien à la ville, par le biais du commerce, semble être un élément majeur dans la transformation des consommations paysannes. Les campagnes d'Île-de-France fournissent plusieurs exemples de cette paysannerie insérée dans les réseaux du commerce. Les laboureurs-boulangers de Gonesse, par exemple, constituent un groupe original, ouvert aux consommations venues de la capitale où ils se rendent deux fois par semaine pour vendre leurs pains ; l'influence de Paris se retrouve également dans le vêtement des vigneron et des journaliers de Noisy Le Sec⁵⁹. En Normandie, le couchage en herbe et le développement de l'échange pour répondre notamment à la demande parisienne entraîne également une insertion plus grande des consommations paysannes dans une économie de l'échange. Comme le remarque B. Garnier, « le marché et l'économie monétaire l'emportent sur l'auto-consommation »⁶⁰ : la mise en place d'un élevage spéculatif ne peut se faire qu'en achetant des céréales venues des autres régions. Les territoires viticoles bénéficient aussi généralement de la même dynamique. Dans le Sauternais, par exemple, les vigneron à la fin du XVIII^e siècle achètent quelques biens de décoration qui les rapprochent des habitudes de consommation du peuple des villes⁶¹. La proximité de la ville offre donc plus d'opportunités aux paysans de se fournir en biens manufacturés ou de provenance lointaine, mais ce sont

⁵⁸ *Ibid.*, p. 246-248. Cahier de doléances d'Arcueil : « pour qu'il (le pauvre) puisse s'en procurer, que le râpage (...) soit permis dans les campagnes à ceux qui en ont le débit, vu que, depuis que la ferme a interdit cette faculté, et forcé les débitants de le prendre en poudre, les habitants de la campagne n'ont plus que le rebut qu'ils payent aussi cher que le meilleur ».

⁵⁹ R. Muchembled, H. Bennezon, M.-J. Michel, *Histoire du Grand Paris de la Renaissance à la Révolution*, Paris, 2009.

⁶⁰ B. Garnier, « Pays herbagers, pays céréaliers et pays ouverts en Normandie (XVI^e-début du XIX^e siècle) », *Revue d'histoire économique et sociale*, 1975, p. 493-525.

⁶¹ S. Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vigneron des années 1650 à la fin de l'Ancien Régime*, Bordeaux, 2012, p. 434.

surtout les liens avec les réseaux commerciaux et donc l'insertion dans l'économie marchande qui favorise le développement des consommations paysannes. Même très éloignés de la ville, les paysans des montagnes spécialisées dans la production fromagère à destination des marchés urbains apparaissent ainsi comme plus sensibles aux modes et enclins à l'adoption de nouveaux produits comme les denrées exotiques. Les paysans qui exercent une double activité comme laboureur et voiturier, cultivateur et marchand de vin ont aussi une tendance plus marquée à acheter de nouveaux biens. L'insertion des consommations des paysans de ces régions dans l'économie de l'échange est donc une condition nécessaire à la spécialisation agricole et au développement d'une économie agro-commerciale ; dans le même temps, leurs habitudes de consommations sont influencées par les relations étroites avec la ville et ses circuits commerciaux. Le recours au marché par les paysans apparaît bien ici comme un facteur de progrès économique par le biais de la spécialisation agricole.

En second lieu, le développement des consommations paysannes participe à l'essor du commerce intérieur et de ses différents intermédiaires. Les foires et marchés continuent de jouer un rôle économique important et assurent un maillage commercial du territoire⁶². Le paysan peut s'y rendre pour vendre ses légumes ou son bétail, mais il en profite généralement aussi pour y acheter quelques biens. Aucun village de Touraine, par exemple, ne se situe à plus de 15 km d'un bourg où se tient un marché hebdomadaire, assurant ainsi un accès possible pour les paysans à des marchandises venues d'horizon divers⁶³. La création des marchés ruraux se poursuit au XVIII^e siècle, même si généralement la question des consommations n'est guère mise en avant lors de leur demande de création. La fermeture de certains d'entre eux rend difficile de les concevoir comme le notait C. Desplat à propos de l'exemple du Béarn comme des indicateurs d'une possible hausse des consommations⁶⁴. Il n'en demeure pas moins que ces lieux de marché, espaces de rencontre entre horizon local et horizons lointains, sont entretenus par une demande paysanne qui stimule des achats et des ventes à une échelle locale.

Les boutiques et les magasins des petits bourgs et des villages jouent assurément un rôle majeur, même si ces lieux du commerce de détails demeurent encore assez mal connus aujourd'hui⁶⁵. Le développement de ce petit commerce rural des bouchers ou des épiciers doit sans doute beaucoup à la demande paysanne qui représente une grande partie de leur clientèle. Le livre de recettes et de dépenses de François Jacques Maret, laboureur et vigneron à Bueil dans l'actuel département de l'Eure entre 1730 et 1761, laisse trace de quelques-uns de ces petits achats⁶⁶ : sa femme achète ainsi du lin et du coton pour confectionner une robe pour sa fille, il paye au cordonnier une paire de souliers, une autre fois il achète un chapeau à la foire ou bien s'acquitte de plusieurs livres auprès d'un tailleur pour la réalisation d'une veste et d'un gilet. Si les mentions ne sont que très ponctuelles, elle n'en donne pas moins un aperçu de la manière dont les paysans un peu aisés ont recours au commerce de proximité et assure son fonctionnement. En 1787, les dettes contractées par Louis Fournieret, laboureur à Talmay en Bourgogne, témoignent de ce recours constant à des petits commerçants et des artisans ruraux comme le cordonnier, le marchand de vins ou le cabaretier. Mais des paysans plus

⁶² J. Thomas, « Foires et marchés ruraux en France à l'époque moderne », C. Desplat (éd.), *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse 1996, p. 177-207.- D. Margairaz, *Foires et marchés dans la France préindustrielle*, Paris, 1988.

⁶³ B. Maillard, *Les campagnes...*, p. 39.

⁶⁴ C. Desplat, « Marchés et foires dans les Pyrénées occidentales au XVIII^e siècle », *Foires et marchés...*, p. 209-231.

⁶⁵ A. Belmont, « Les 'boutiques' des artisans villageois dans la France d'Ancien Régime (XVI^e-début du XIX^e siècle) » *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, vol. 106, n° 106-1, 1999, p. 197-210.

⁶⁶ B. Bodinier, « Un journal paysan du XVIII^e siècle. Le livre de recettes et de dépenses de François Jacques Maret laboureur et vigneron à Bueil (Eure), de 1730 à 1761 », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2013/2, vol. 40, p. 97-154 et 2014/1, vol. 41, p. 137-193.

modestes comme Nicolas Belloguet, manœuvrier dans le même village sont aussi des clients de l'aubergiste, du cabaretier, du débitant de tabac ou du marchand-boucher comme en témoignent les dettes recensées dans son inventaire après décès en 1786⁶⁷. Les boucheries rurales offrent une autre illustration du développement de ce petit commerce qui répond à la demande de consommations des paysans et que l'on retrouve, par exemple, en Normandie où les bouchers de campagne se développent pour fournir en viande les populations locales de cette région d'élevage⁶⁸. Le rôle de ces petits marchands peut être repéré dans d'autres provinces. La famille Fonze dans les Cévennes entre 1773 et 1782 tient un livre qui mentionne ses achats de boucherie⁶⁹. Régulièrement cette communauté familiale à pot et à feu achète à François Barascut, boucher du petit hameau d'Aumessas, de la viande bien évidemment, avec en particulier du mouton et de l'agneau, mais il vend aussi d'autres denrées comme des petits fromages de chèvre ou de brebis, des bouteilles de vins, des sacs de pommes de terre, des poulets, des œufs ou de la morue. Il est représentatif de ces commerçants ruraux polyvalents à l'image des épiciers ruraux. Leurs magasins recèlent une grande diversité de produits. Dans la petite boutique rurale d'un marchand de Montreuil en 1732, on peut trouver un pain de sucre, 6 livres de beurre salé, du fromage de Hollande, du savon, des rubans de diverses couleurs, etc⁷⁰. En l'An X, dans le bourg de Caupenne en Chalosse, la famille de Lartigau, propriétaires cultivateurs, laissent une note d'épicerie pour l'ensemble de l'année où figurent pêle-mêle de la morue, du café de la Martinique, de la cassonade, du poivre, du girofle ou de la cannelle qui rapproche les achats de ces paysans-notables ruraux des consommations urbaines⁷¹. Dans les boutiques des marchands ruraux du Lyonnais et du Beaujolais, on retrouve le même bric-à-brac d'objets : étoffes, couteaux, peignes en corne, bas, bonnets, bagues en laiton, rubans, moulin à poivre, sucre, riz, amidon, coton filé, etc⁷². Les marchands que l'on rencontre dans les petits bourgs de l'Aquitaine s'inscrivent aussi dans ces circuits commerciaux qui bénéficient de la demande des campagnes. Un marchand et cabaretier du petit bourg de Cantenac se procure auprès d'un négociant bordelais du beurre salé de Dublin, du fromage, des sardines ou des harengs destinés en partie à être revendus à une clientèle paysanne et rurale⁷³. Le développement des consommations de biens manufacturés ou de denrées exotiques au sein du monde paysan entretient également le fonctionnement des réseaux des colporteurs⁷⁴. Les marchandises qu'ils proposent sont aussi très variées. Ce colporteur suisse qui parcourt le nord de la Bourgogne en 1758, par exemple, propose à ses clients des couteaux à manches de baleine, des épingles, des miroirs, des boucles de cuivre, d'étain ou d'acier, des cuillères, des fourchettes, des pipes en bois, des râpes pour le tabac ou le sucre⁷⁵. Dans les campagnes autour de Laon, ces marchands ambulants vendent des poteries, de la faïence, des boucles d'étain ou des marmites de fonte⁷⁶.

⁶⁷ P. de Saint Jacob, *Les paysans...*, p. 624-625 et p. 627-627.

⁶⁸ J.-M. Vallez, « La boucherie rurale en Normandie au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2008/1, vol. 29, p. 73-94.

⁶⁹ M. Ferrières, « À la table d'une famille cévenole », *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Montpellier, 1994, p. 211-224.

⁷⁰ R. Muchembled, H. Bennezon, M.-J. Michel, *Histoire du Grand Paris...*, p. 309.

⁷¹ A. Aparisi-Serres, « Quelques comptes ménagers du XVIII^e siècle en Chalosse », *Bulletin de la Société de Borda*, 1949, p. 94-98.

⁷² F. Bayard, « De quelques boutiques de marchands de tissus à Lyon et en Beaujolais aux XVII^e et XVIII^e siècles », *De la fibre à la fripe. Le textile dans la France méridionale et l'Europe méditerranéenne (XVII^e-XX^e siècle)*, Montpellier, p. 429-458

⁷³ A.D. Gironde, 7 B 2261, livre de vente de marchandises de Berton, marchand, 1750-1760.

⁷⁴ L. Fontaine, *Histoire du colportage en Europe, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, 1993.

⁷⁵ A. Babeau, *La vie rurale...*, p. 77-78.

⁷⁶ M.-J. Geoffroy-Tranoy, « Le commerce à Laon au XVIII^e siècle », *Société historique de Haute-Picardie*, t. 46, p. 65-78.

Le désir et la nécessité de se procurer des biens que l'on ne produit pas soi-même, s'ils entretiennent le développement de tous ces circuits commerciaux locaux dont certains sont connectés au commerce international, participent aussi fortement au dynamisme des marchés parallèles alimentés par le vol ou la contrebande. L'économie de l'échange, dans sa dimension sociale très forte, ne saurait en effet se limiter aux simples actes d'achats sur les marchés, mais inclut la circulation des produits par le don, le troc ou les relations entre propriétaires/locataires. Les paysans développent des stratégies multiples pour se procurer les biens qu'ils ne produisent pas eux-mêmes. Par manque de moyens financiers ou par opportunisme, les paysans recourent parfois au vol pour élargir leurs consommations. Les fruits chapardés sur les arbres ou le linge en train de sécher dérobés subrepticement sont souvent évoqués dans les archives judiciaires. Loin d'être totalement marginal, le vol représente bien un élément de souplesse de l'économie d'Ancien Régime comme a pu le remarquer A. Montenach à partir de l'exemple lyonnais⁷⁷. D'après les chiffres proposés par J.-M. Boehler à propos de la plaine d'Alsace, 56 % des objets volés entre 1650 et 1789 sont des denrées alimentaires et des produits du sol ; parmi les accusés, les journaliers sont très représentés, signe que le vol d'aliment représente pour eux un moyen d'élargir la gamme de leur consommation⁷⁸. D'autres circuits sont plus originaux encore. Les paysans des littoraux profitent ainsi parfois des navires et des cargaisons échoués le long des côtes pour se procurer sucre, tabac, morue, coton, vins ou café. Lorsque les restes du naufrage sont récupérés par les autorités, ils sont vendus aux enchères dans les bourgs proches du naufrage. Parmi les acheteurs peuvent alors figurer des paysans qui se procurent de la sorte quelques biens comme des plats d'étain, des casseroles ou du bœuf salé tel ce résinier de la côte d'Arcachon qui achète ainsi une cuillère à pot en 1774⁷⁹. Mais le pillage des épaves représente aussi une voie d'approvisionnement qui nourrit une économie parallèle dans les campagnes de bord de mer du Médoc, de Bretagne ou de Charente⁸⁰. En 1709, une enquête est lancée par l'Amirauté de Guyenne à la suite de la découverte de toiles de Lucarnan mises en vente dans plusieurs paroisses du Médoc ; le rapport fournit une explication à cette affaire :

Un vaisseau party de Nantes allant à Bayonne chargé de toiles, fil, sucres et cacao aurait eschoué à a coste de Médoc, au lieu appelé Cartignac, paroisse de Hourtin, le 11 janvier dernier, dont la plupart des effets de cette cargaison auraient esté pillés et enlevés et portés dans les paroisses et juridictions voisines pour y estre plus facilement vendus et débités⁸¹.

En 1770, lors d'un autre naufrage survenu sur les côtes girondines, un métayer est poursuivi par l'Amirauté de Guyenne pour s'être emparé de coton qui constituait la cargaison⁸². Les paysans des campagnes littorales sont bien représentés dans ces affaires. Sur les côtes charentaises, les paysans participent à 70 % des pillages et l'on retrouve parmi eux le petit peuple des journaliers et des laboureurs à bras⁸³. Ce commerce local illicite donne à la paysannerie de ces régions très pauvres du Médoc ou des Charentes un accès possible à des biens manufacturés ou exotiques, même si évidemment il reste très limité. L'économie de la

⁷⁷ A. Montenach, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Grenoble, 2009.

⁷⁸ J.-M. Boehler, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, 1994, t. II, p. 1539 et 1545.

⁷⁹ J. Pontet, « Naufrages et naufragés dans le golfe de Gascogne », C. Buchet et C. Thomasset (dir.), *Le Naufrage*, Paris, 1999, p. 327-348.

⁸⁰ A. Cabantous, *Les côtes barbares. Pilleurs d'épaves et sociétés littorales en France (1680-1830)*, Paris, 1993.- J. Ducoin, « Naufrageurs et pilleurs d'épaves sur les côtes bretonnes au XVIII^e siècle », *Le Naufrage...*, p. 311-326.

⁸¹ A.D. Gironde, 6 B 1133.

⁸² A.D. Gironde, 6 B 313.

⁸³ J. Peret, *Naufrages et pilleurs d'épaves sur les côtes charentaises aux XVII^e et XVIII^e siècles*, La Crèche, 2007, p. 261.

contrebande et toutes les formes alternatives de distribution sont aussi stimulées par les consommations paysannes. L'importance du faux-saunage doit être reliée aux besoins en sel des paysans évoqué précédemment. L'achat de sel à un moindre coût que celui pratiqué sur le marché permet aux paysans d'y accéder plus facilement. Dans la Touraine méridionale, près de la moitié des petits faux sauniers arrêtés appartiennent aux métiers de la terre avec une nette proportion de journaliers et de laboureurs⁸⁴. Dans les campagnes franc-comtoises à la fin du XVIII^e siècle, les paysans concourent au dynamisme de la petite contrebande frontalière de tabac et d'étoffes (droguet, mousselines, toiles peintes)⁸⁵. Journaliers, manœuvriers et laboureurs représentent l'essentiel des acteurs de ce marché clandestin très dynamique.

Le troc et les cadeaux constituent une autre voie d'accès aux biens de consommation, tout à fait caractéristique de l'économie d'Ancien Régime et auquel la paysannerie participe largement. Le troc de céréales contre des sabots ou des outils en métal se pratique assez couramment et permet de se passer de numéraire mais ces échanges s'avèrent très difficiles à saisir pour l'historien⁸⁶. L'accès à de nouvelles formes de consommations peut aussi passer par des cadeaux ou des distributions de nourriture. Lors de travaux agricoles importants, les propriétaires fournissent de la nourriture à leurs ouvriers. À cette occasion, les paysans découvrent et se familiarisent avec des produits tels la morue, le fromage de Hollande ou les sardines⁸⁷. Le livre de raison de Pierre Duluyou, propriétaire viticole du Bordelais, comprend dans les années 1730, par exemple, des achats de pain, de vin, de viande, de morue et de sardines pour ses vendangeurs⁸⁸. En 1785, un propriétaire terrien du Périgord distribue aux vigneron du sel, du sucre et de la viande qui doivent certainement aussi participer à l'alimentation de la famille⁸⁹. En Bordelais, les dépenses des Feuillants en 1759 et du négociant Nairac en 1784 pour leurs vendangeurs comprennent aussi du poivre qui apparaît comme un produit assez populaire dans les campagnes⁹⁰.

Mais la présence de denrées commerciales dans les contrats de location de terre est sans doute ce qui atteste le mieux du développement de consommations nouvelles et leur intégration devenue presque banale dans le fonctionnement de l'économie locale ainsi mise en relation avec le grand commerce international. Dans le Sud-Ouest, plusieurs contrats entre propriétaire et locataire font apparaître du sucre ou des épices, signe que ces produits ne sont alors plus considérés comme du superflu, mais bien comme des consommations nécessaires et répandues. En 1763, dans la campagne landaise, un métayer reçoit du sel, de l'huile, du vinaigre et des sardines comme avances⁹¹ ; en 1766, le comte de Chateaurenard fournit à son métayer du girofle et de la muscade⁹². Dans le contrat suivant concernant l'Agenais à la veille

⁸⁴ R. Collas, « Le petit faux-saunage au XVIII^e siècle en Touraine méridionale », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 109-2, 2002, p. 59-67.

⁸⁵ A. Ferrer, « La petite contrebande frontalière à la fin du XVIII^e siècle, l'exemple comtois », B. Garnot (dir.), *La petite délinquance du Moyen Âge à l'époque contemporaine*, Dijon, 1998, p. 341-350.

⁸⁶ C. Coquard et C. Durand-Coquard, *Société rurale et justice de paix. Deux cantons de l'Allier en Révolution*, Clermont-Ferrand, 2001, p. 204.

⁸⁷ A.M. Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 87, livre de raison, 8 vendémiaire 1796 (achats de morue sèche et de fromage de Hollande).- A.D. Gironde, 17 J 82, livre de comptes de F-L. de Galatheau (achat de morue sèche commune).- A.D. Gironde, H 3024, livre de comptes des Feuillants de Bordeaux, 1759-1789 (dépenses pour de la viande, de la morue, de l'huile, du beurre, du sel, du poivre, des oignons, des pois, de la farine, du fromage, des sardines et de l'ail).- A.D. Gironde, H 2565, Jésuites de Bordeaux, facture du 15 septembre 1758 à propos de la fourniture de viande de mouton et de bœuf pour les vendangeurs.

⁸⁸ A.D. Gironde, 3 JE 116, livre de raison de Pierre Duluyou, 1727-1794.

⁸⁹ A.D. Dordogne, 1 J 266.

⁹⁰ A.D. Gironde, H 3024 et A.M. Bordeaux, Fonds Nairac, dossier 9, frais de vendange en 1784.

⁹¹ A.D. Landes, 26 J 6, « Livre particulier pour servir à Mr François de Léon notaire », 8 août 1763. La ration complète comprend 32 mesures de grains, 20 de seigle, 6 de millet et 6 de panis, 1 mesure de sel, 50 livres de viande de porc, un pot de vinaigre, 2 livres d'huile, 100 sardines.

⁹² A.D. Lot-et-Garonne, E sup. 371, famille Chateaurenard.

de la Révolution, le fermier s'engage à verser une partie de fruits de sa production, mais aussi du sucre et du café qu'il devra donc acheter pour les reverser ensuite au propriétaire : « prorogation de ferme pour six ans qui échouent en l'année 1796 et à la St Michel de la dite année moyennant le somme de seize cent livres, six livres de café, huit livres de sucre, un quintal de chanvre femelle brisée, deux sac de fèves cuisantes, six paires d'hoie, soixante livres de prunes d'hante pour chacune des dites six années. En date du 15 juin 1789 »⁹³. La présence de tels produits dans la partie des fermages payés en nature est également attestée au XVIII^e siècle en Savoie⁹⁴. Plutôt que de l'argent, le propriétaire préfère en effet recevoir des épices (girofle, poivre, cannelle), du thé, du café ou des oranges, ce qui montre bien que les circuits de distribution dans les campagnes donnent un accès possible à ce type de biens pour ces paysans locataires qui exercent peut-être aussi une activité marchande complémentaire. Ces paiements en nature confirment en tout cas la connexion entre économie paysanne locale et économie globale du grand commerce international, déjà bien mise en lumière par A. Radeff⁹⁵.

Conclusions

Le 17 juin 1794, lors de la vente des biens de Massonneau, prêtre aisé de Castillonès en Haut-Agenais, une théière est acquise par un métayer dénommé Bonnefin⁹⁶. Ce paysan découvre peut-être ainsi le goût de cette boisson exotique habituellement réservée aux élites ou bien s'offre cette théière simplement comme objet de décoration, symbole d'aisance. Cet épisode montre bien qu'à la fin du XVIII^e siècle, les aspirations en termes de consommation d'une partie de la paysannerie se rapproche de ce que l'on peut retrouver en ville et que toutes les stratégies d'acquisition sont mises en place pour profiter des opportunités. Il est évidemment impossible de tirer une appréciation générale de la diversité des exemples évoqués qui ne font que confirmer que la paysannerie française du XVIII^e siècle est profondément marquée par son hétérogénéité, y compris dans ses consommations. La recherche d'un certain confort ou bien-être plus d'ailleurs que du luxe ou du superflu n'apparaît cependant plus totalement étrangère à la culture paysanne. Les consommations paysannes semblent plus ouvertes à une gamme élargie de produits, dépassant l'horizon borné trop souvent attribué aux paysans de la France moderne et qui ne correspond plus tout à fait aux habitudes de consommations de certains paysans de la seconde moitié du XVIII^e siècle, même si un éventuel désir de consommation semble très difficile à déceler.

Au siècle des Lumières, plusieurs paramètres ont sans doute conduit à une insertion croissante d'une partie, bien difficile à mesurer néanmoins, de la paysannerie dans une économie de l'échange à travers ses consommations. Pour les plus aisés et ceux qui, par le biais d'une agriculture commerciale, sont mis en relation plus étroite avec l'univers urbain, les consommations sont marquées par une ouverture grandissante au superflu, aux modes, aux produits manufacturés semi-durables et aux denrées exotiques. La volonté de copier les élites sociales du temps et les modes citadines a contribué à se dégager d'un modèle de consommation paysanne marqué par l'utilité, la durabilité des biens et l'autoconsommation pour s'orienter vers une autre culture de consommation où la recherche du bien-être et l'affichage de sa réussite sociale dans la culture des apparences ont joué un rôle. Le mimétisme social des consommations apparaît bien alors comme un moteur de la demande⁹⁷.

⁹³ A.D. Lot-et-Garonne, 1 Q 133, dossier Mr Galaup.

⁹⁴ J. et R. Nicolas, *La vie quotidienne...*, p. 19.

⁹⁵ A. Radeff, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*, Lausanne, 1996.

⁹⁶ A.D. Lot-et-Garonne, 1 Q 124, Massonneau, 17 juin 1794.

⁹⁷ J.-Y. Grenier, « Consommation et marché au XVIII^e siècle », *Histoire et mesure*, n° 3-4, 1995, p. 371-380.

D'un autre côté, pour la frange la plus pauvre de la paysannerie, celle qui ne possède que sa force de travail, l'impossibilité structurelle de recourir à l'autoconsommation, la conduit, par nécessité, à recourir aux circuits de l'échange et aux marchés. Dès lors, la demande paysanne pour des biens de plus en plus variés a pu avoir une influence sur le développement des échanges dans la France du XVIII^e siècle.

Cette demande du peuple des campagnes a contribué à l'essor progressif du petit commerce de détail dans les campagnes. Les épiciers, les bouchers, les colporteurs, les marchands forains ou les artisans des petits bourgs ruraux ont bénéficié de cette demande paysanne. Le commerce international des fromages, des poissons de longue conservation ou des viandes séchées et salées trouve aussi des débouchés importants dans les consommations paysannes. Le sucre et le tabac ne sont plus considérés à la veille de la Révolution comme un luxe mais bien comme une nécessité par certains paysans qui représentent alors, par leur nombre, une composante non négligeable de la demande intérieure. Pour répondre à son besoin de consommation, de biens superflus ou nécessaires, le paysan développe de multiples stratégies d'acquisition qui passe aussi bien par le commerce licite, le vol que la contrebande. Cette économie de l'illicite a sans doute tiré profit de cette demande paysanne pour des biens de qualité parfois inférieure. L'industrie également a pu profiter un peu de l'ouverture des consommations à l'image des cotonnades qui pénètrent dans bon nombre d'intérieurs paysans. Les paysans des campagnes périurbaines, les vigneron du Bordelais, les montagnards du Beaufortin et du Dauphiné, les paysans éleveurs du Pays d'Auge, les paysans de la vallée de la Garonne ou bien ceux des arrière-pays portuaires illustrent le rôle des consommations paysannes dans le dynamisme de l'économie de l'échange. L'étude de leurs consommations ne permet néanmoins pas de mesurer un quelconque effet levier et elle ne saurait évidemment pas cacher les conditions de vie d'une grande majorité de paysans miséreux dans des campagnes isolées. Mais ces cas divers invitent à s'interroger pour essayer de mieux comprendre comment, petit à petit, la paysannerie s'insère un peu plus dans les circuits commerciaux et participe au développement du marché intérieur, devenant un acteur à part entière de l'économie de l'échange. La mise en relation plus étroite de l'histoire des consommations paysannes et des consommations en général avec celle de la distribution et de la production dans des secteurs clefs de l'économie du XVIII^e siècle comme ceux de l'alimentation ou du textile mérite encore certainement d'être poursuivie et approfondie pour parvenir à dégager un lien entre changements des consommations et croissance économique.

Voyages, diplomatie et culture matérielle

Avec Guillaume Hanotin, « Voyages, diplomatie et culture matérielle », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 4-13.



L'estampe consacrée à l'entrée à Francfort-sur-le-Main du comte de Belle-Isle, ambassadeur à la diète d'élection de l'empereur Charles VII en janvier 1742, montre l'importance des trains de ces représentants diplomatiques à l'époque moderne. Si la scène se présente comme une suite bien organisée où chacun doit être placé selon son rang, elle laisse aussi apparaître des éléments plus matériels sur les équipages de l'ambassadeur, les véhicules utilisés, le transport de ses bagages, les troupes mobilisées, etc. Par son faste et son cérémonial, l'entrée du comte de Belle-Isle à Francfort s'inscrit déjà dans son action diplomatique au sein de la diète et ces moments de mise en scène des pouvoirs, souvent représentés de la même manière pour valoriser la richesse de la suite, ont déjà largement été étudiés par les historiens pour comprendre les mécanismes du cérémonial de ces événements. En revanche, l'organisation matérielle et la logistique des déplacements qui précèdent et suivent ce genre d'ambassade où les contraintes du voyage se mêlent aux enjeux diplomatiques n'ont guère encore été abordées en elles-mêmes. Pourtant, les témoignages laissés par les agents diplomatiques dans leurs correspondances, leurs mémoires ou les récits de leurs voyages laissent apparaître parfois, au gré de quelques annotations éparses, toutes les difficultés dans l'organisation et la réalisation de ces déplacements qui mobilisent hommes, produits et territoires pour assurer le transport, le logement, la sécurité et la nourriture dans les meilleures conditions¹. En février 1693, le comte d'Avaux en route vers Stockholm évoque ainsi son voyage par mer avec le manque de vent, les prix élevés des repas et même la nécessité qu'il a d'abandonner ses bagages pour rejoindre plus rapidement son poste².

¹ Miguel Ángel Ochoa Brun, *Historia de la diplomacia española*, t. VIII ; *La edad barroca*, Madrid, Ministerio de Asuntos Exteriores y de Cooperación, 2006, t. II, p. 240-242.

² Marc Belissa et Éric Schnakenbourg, « Les circulations diplomatiques en Europe au XVIII^e siècle : représentations, informations, diffusions des modèles culturels », dans Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse, (dir.), *Les Circulations internationales en Europe année 1680-années 1780*, PUR, Rennes, 2010,

Fig. 1 – « L'entrée de son Excellence le comte de Belle-Isle, ambassadeur du roi de France, à Francfort-sur-le-Main, le 18 janvier 1742^a ».



a. Estampe gravée d'après un dessin de J. N. Lentzner, s. l. n. d. Bibliothèque nationale de France, Département des estampes et de la photographie, Collection Michel Hennin, *Estampes relatives à l'Histoire de France*, t. 96, 1740-1743, pièce 8399.

L'histoire des relations internationales et l'histoire de la culture matérielle sont deux champs de recherche qui finalement ne se sont guère croisés jusqu'à présent. Certes, il est courant de trouver des informations sur les conditions matérielles du voyage dans les travaux consacrés aux ambassadeurs, aux voyages princiers ou aux congrès internationaux comme, par exemple, dans ceux consacrés par Lucien Bély aux négociations de la paix d'Utrecht qui évoquent les bagages, les équipages et le logement du maréchal d'Huxelles et de Mesnager³. L'étude de cette dimension matérielle contribuerait à approfondir les réflexions sur les pratiques et les usages, emblématiques des interrogations les plus récentes dans le champ des relations internationales. D'un autre côté, les historiens de la culture matérielle ont plutôt focalisé leur attention, à partir des inventaires après décès, sur des groupes sédentaires, laissant un peu de côté les habitudes de consommation des hommes en mouvement, à l'exception notable des travaux de Daniel Roche consacrés à l'histoire des mobilités⁴. Dès lors, il est intéressant de croiser les regards, les historiographies, les problématiques et les sources sur un moment particulier comme les déplacements des agents diplomatiques, des princes et des princesses à l'étranger afin de mieux comprendre comment la culture matérielle, les questions d'approvisionnement et les consommations peuvent s'inscrire dans des processus de négociations et de relations entre les États dans l'Europe moderne.

Le développement de la diplomatie de la fin du Moyen Age jusqu'au XVIII^e siècle a été favorisé par la sédentarisation des cours. La fin de l'itinérance des princes constitue l'un des facteurs majeurs du recours à des négociateurs. Ces derniers se déplaçaient pour remplacer leur maître dans la conclusion d'un accord. Les ambassadeurs prennent la route ou la mer pour plusieurs motifs : prendre leur poste ou le quitter, dans le cadre d'une ambassade itinérante comme cela se pratique encore au XVIII^e siècle pour les petits états italiens ou la Russie, pour un congrès ou bien encore pour une mission bien précise comme accompagner une princesse lors d'un voyage nuptial. Chacun d'eux conditionne sans doute la manière dont

p.279-295 ; Éric Schnakenbourg, « Les diplomates français en Europe du Nord au début du XVIII^e siècle : une approche prosopographique », *Revue d'histoire diplomatique*, 2010/3, p. 227-244.

³ Lucien Bély, *Espions et ambassadeurs au temps de Louis XIV*, Paris, Fayard, 1990.

⁴ Daniel Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003 ; id. et Daniel Reytier, (dir.), *Voitures, chevaux et attelages du XVI^e au XIX^e siècle*, Paris, Association pour l'Académie d'art équestre de Versailles, 2000.

s'organise le voyage. Si l'on pense par exemple à l'ambassadeur qui doit quitter rapidement son poste à cause de l'entrée en guerre de son pays, en 1690, le marquis d'Ogliani, ambassadeur de Savoie en France est ainsi contraint de quitter en hâte la cour. Sur ordre de Louis XIV, il est accompagné et surveillé jusqu'à Antibes pour être échangé contre le comte de Rebenac, ambassadeur du roi en Savoie. Se pose alors la question des honneurs à lui rendre à chacune des étapes de son déplacement⁵. Voyager, activité inhérente à leur fonction, représente aussi une expérience singulière du voyage par ses motifs, ses buts et ses conditions dès les premiers développements des pratiques diplomatiques⁶.

La mobilité des diplomates est à considérer à l'aune de la fixation croissante des cours de l'Europe moderne. En effet, les rencontres entre les princes, comme celle entre François I^{er} et Henri VIII au camp du Drap d'Or en 1520, ou plus tard en 1532, avant celle de 1538 avec Charles Quint, tendent à se raréfier⁷. À l'heure de la multiplication des congrès, une distinction fondamentale est à opérer entre le train d'un souverain, d'une princesse et celui d'un ambassadeur ou bien lorsque ce dernier voyage *incognito*. Ce ne sont pas les mêmes enjeux en termes de logistiques en raison du nombre de personnes. Les équipages et les trains des agents diplomatiques peuvent parfois être très fournis comme en 1660 celui du comte de Fuensaldaña, ambassadeur du roi d'Espagne, qui compte 380 personnes, ou ceux des quarante-cinq ambassadeurs du Corps Helvétique qui se rendent à Paris en octobre 1663 pour le renouvellement d'alliance, ce qui représente une suite de près de 250 personnes⁸. Ils peuvent aussi se réduire à une suite modeste de quelques personnes pour d'autres missions diplomatiques conduites, de manière très discrète ou lorsque l'ambassadeur va prendre son poste simplement accompagné de sa famille et de son entourage le plus proche⁹. Mais, quelle que soit l'ampleur du déplacement, il s'inscrit dans le jeu des relations internationales et son organisation matérielle s'en voit sans doute profondément marquée quant au choix des dates, de l'itinéraire suivi, du protocole mis en place, de son financement, etc¹⁰.

Si peu d'études ont été consacrées à la logistique des voyages diplomatiques, cela tient donc sans doute, comme pour l'histoire de l'alimentation, au caractère dispersé des mentions et des références. Il conviendrait de lire les premières dépêches d'un grand nombre d'ambassadeurs, d'envoyés, de négociateurs pour mettre en évidence les traits communs. La tâche semble titanique et c'est pour cette raison qu'une approche de ce thème par quelques études de cas a été privilégiée. La lecture de sources diplomatiques offre l'occasion à maintes reprises de croiser ce thème du voyage. Dès leur départ de la cour, les ambassadeurs

⁵ Bibliothèque nationale de France, département des Manuscrits, français 14117, *Mémoires de Nicolas de Sainctot (1602-1702)*, Tome 1^{er}, p. 1117-1118.

⁶ Stéphane Péquignot, *Au nom du roi : pratique diplomatique et pouvoir durant le règne de Jacques II d'Aragon (1291-1327)*, Madrid, Casa de Velázquez, 2009, p. 254-293.

⁷ Lucien Bély, *La Société des Princes (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Fayard, 1999, p. 387-391.

⁸ Guy P. Marchal, « Le rôle de la représentation symbolique dans les relations diplomatiques : les envoyés de la Confédération helvétique à Paris », dans Isabelle Richefort & Burghart Schmidt (dir.), *Les relations entre la France et les villes hanséatiques de Hambourg, Brême et Lübeck. Moyen-Âge-XIX^e siècle*, Peter Lang, Paris-Bruxelles, 2006, p. 197-228 ; Claire-Marie Lomenech, « Les ambassadeurs suisses à Paris en 1663. Usages protocolaires : entre tradition et politique », *Études de lettres*, 2010/3, p. 155-162.

⁹ En route en 1786 vers le Havre pour prendre un navire qui doit le conduire à Lisbonne pour prendre son poste d'ambassadeur, l'équipage du marquis de Bombelles se compose ainsi de seulement deux berlines et des chevaux. Il est accompagné uniquement de sa famille et de ses domestiques (femmes de chambre, laquais) soit au total 12 personnes ; Archives départementales des Yvelines, E 457.

¹⁰ Les voyages du prince de Monaco Honoré II en France au milieu du XVII^e siècle offrent une bonne illustration de l'enchevêtrement entre enjeux diplomatiques et conditions matérielles du déplacement ; voir Thomas Fouilleron, « Reconnaissance, plaisance et doléance : le prince de Monaco à la cour de France au milieu du XVII^e siècle », dans Caroline Zum Kolk, Jean Boutier, Bernd Klesmann et François Moureau (dir.), *Voyageurs étrangers à la cour de France 1589-1789 : regards croisés*, Rennes, PUR, 2014, p. 41-59.

commençaient à entretenir une correspondance avec le secrétaire d'État des Affaires étrangères. Dans leurs premières dépêches, on trouve souvent mention des préparatifs et des conditions de leur voyage. Lorsqu'il est nommé ambassadeur à Madrid par Catherine de Médicis en 1565, Fourquevaux précise immédiatement dans la réponse qu'il envoie à la reine après sa nomination, qu'il fait « envoyer [s]on train par l'Aragon, suivant ce qu'il a pleu à Votre Majesté de [l']en commander et conseiller pour [s]a commodité¹¹. » Simon Arnauld de Pomponne adresse quatre lettres à son père durant son voyage vers la Suède. Les conditions de transport, les détails matériels, comme le gîte, et les curiosités sont racontés avec précision¹². Plus tard, au début du XVIII^e siècle, Gramont reçoit dans son instruction des précisions concernant son voyage. Il est noté : « La diligence étant nécessaire, le duc de Gramont n'attendra pas que son équipage soit prêt pour partir. Il le fera venir dans la suite¹³. » Les conditions matérielles d'une mission se trouvent ainsi étroitement mêlées à la conduite de celle-ci. Sous la plume d'un ambassadeur du XVI^e siècle comme sous celle d'un secrétaire d'État de Louis XIV, elles sont intégrées comme un élément déterminant de l'action des négociateurs. Comme dans le cas de l'échange d'informations, ce sont les délais et les retards, dus aux conditions logistiques, qui sont souvent mentionnés. Les difficultés retiennent davantage l'attention que les voyages sans encombre. Comme le souligne Jeremy Black, les diplomates anglais sont nombreux à évoquer la longueur des voyages, la mauvaise qualité des routes, les aléas du climat ou le danger de parcourir des territoires en guerre¹⁴. Pour beaucoup, le départ de l'île et la traversée de la Manche sont vécus comme une forme d'exil et d'isolement¹⁵. Ainsi, nous avons tous déjà rencontré ces témoignages sur l'état désastreux de certaines routes ou l'inconfort des auberges. Saint-Simon se plaint de son voyage à l'occasion de son ambassade vers Madrid¹⁶ et Arthur Young a laissé une image mémorable de l'hôtellerie française de la fin du XVIII^e siècle. Lorsque mauvais temps, lenteur des transports et guerre se cumulent, les déplacements des ambassadeurs peuvent devenir de véritables épreuves. Le voyage du marquis de Feuquières en 1672 à travers l'Allemagne en guerre pour rejoindre son poste d'ambassadeur en Suède s'avère ainsi long et périlleux. Parti en octobre 1672, il n'arrive que le 19 janvier 1673 à Stockholm ralenti par le dégel et il écrit dans une lettre à Pomponne : « J'arrivai hier après diverses aventures par terre et par eau qui ont un peu gasté mon bagage, mais dont le plus fâcheux effet n'est que de m'avoir retardé dix-huit jours en chemin depuis Copenhague¹⁷. » Dans les mémoires ou les journaux de voyages des diplomates, la logistique du voyage, et notamment les obstacles à surmonter, transparaissent au gré de quelques annotations et permettent de comprendre la complexité matérielle de leurs déplacements. Pour saisir la logistique des déplacements des ambassadeurs, des nonces ou des princesses, il est bien souvent nécessaire de recourir à des sources nombreuses, variées et bien souvent très laconiques sur le sujet. Si les archives diplomatiques fournissent bon nombre d'éléments épars à travers correspondances et pièces comptables, tout au long de l'itinéraire, la gestion pour les pouvoirs locaux du passage de ces trains diplomatiques peut produire elle

¹¹ *Dépêches de M. de Fourquevaux, ambassadeur du roi Charles IX en Espagne, 1565-1572*, pub. par l'abbé Douais, Paris, E. Leroux, 1896-1904, 3 vol., ici t. 1, p. 1.

¹² Rémi Mathis, *Le Solitaire et le ministre : autour de la correspondance entre Arnauld d'Andilly et Arnauld de Pomponne, 1646-1674*, Paris, Nolin, 2012, p. 186-199.

¹³ *Recueil des instructions données aux ambassadeurs et ministres de France depuis les traités de Westphalie jusqu'à la Révolution Française*, Paris, F. Alcan, 1898, t. XII/2, p. 105.

¹⁴ Jeremy Black, *British Diplomats and Diplomacy 1688-1800*, University of Exeter Press, 2001, p. 81-83.

¹⁵ Stéphane Jettot, *Représenter le Roi ou la Nation ? : les parlementaires dans la diplomatie anglaise (1660-1702)*, Paris, PUPS, 2012, p. 293 et p. 296-297.

¹⁶ Louis de Rouvroy (1675-1755 ; duc de), *Papiers inédits du duc de Saint-Simon : lettres et dépêches sur l'ambassade d'Espagne, tableau de la cour d'Espagne en 1721*, Édouard Drumont (éd.), Paris, 1880, p. 139-143.

¹⁷ Cité par Georges Cuer, « Pomponne, Feuquières et la Suède : scènes de la vie diplomatique à l'époque du Grand Roi (1672-1679) », *Revue d'histoire diplomatique*, 1984/3-4, p. 193-219.

aussi tout une documentation fort intéressante. Dans cette perspective, l'étude des dépenses liées à ces ambassades constitue sans doute une voie propice pour analyser au plus près la logistique du voyage et ses dimensions les plus concrètes comme a pu le faire Magali Morsy à propos de l'ambassade du consul général anglais John Russel à la cour marocaine en 1729¹⁸.

Grâce à toutes ces annotations, certes éparses, mais qui rendent bien compte des conditions matérielles de ces voyages, le thème mérite d'être étudié dans cette dimension spécifique. Seules les ambassades venues d'Orient ou vers l'Orient ont semblé retenir l'attention des chercheurs. La diplomatie est à la fois une « expérience de l'autre »¹⁹ et un vecteur d'échanges culturels et de construction des savoirs²⁰. Néanmoins, la dimension protocolaire de ces voyages et l'expérience de l'altérité qu'ils représentent intéressent généralement plus que les aspects les plus pratiques de ces ambassades. Les approches renouvelées de l'histoire de la diplomatie et des relations internationales s'intéressent aujourd'hui cependant davantage aux conditions matérielles des négociations et du cérémonial ainsi qu'à l'action des agents diplomatiques comme relais de la circulation des objets et des goûts dans l'Europe moderne. Helen Jacobsen montre ainsi très bien comment les diplomates anglais de la seconde moitié du XVII^e siècle participent, notamment auprès de leurs protecteurs, à la diffusion de goûts, de modes et d'objets venus d'ailleurs²¹. Les orientations de la recherche vers une étude des pratiques diplomatiques marquées par une approche anthropologique participent sans doute à la mise en œuvre d'une histoire globale de la diplomatie qui intègre des réflexions sur la dimension la plus matérielle des négociations²². Dans cette perspective, les déplacements des ambassadeurs et des membres de familles princières constituent des épisodes singuliers et intéressants pour analyser les réalités pratiques d'une diplomatie en mouvement selon les lieux traversés. La logistique de ces voyages, qui mettent en relation, dans un jeu d'échelles complexe, le territoire local et les enjeux nationaux et internationaux de la diplomatie, reste peu explorée. Les déplacements d'un ambassadeur qui voyage pour prendre son poste ou d'une princesse accompagnée de sa suite qui va se marier à l'étranger nécessitent la mise en place de dispositions préalables. En effet, ces voyages imposent de nombreuses mesures pour le respect du cérémonial, une chaîne d'approvisionnement pour faire face aux besoins de la suite (en nourriture, en ameublement, en fourrage, etc), des préparatifs sur le choix des itinéraires et la sécurité, des conditions suffisantes d'hébergement, des moyens de transports efficaces, etc. Les enjeux de ces déplacements doivent être abordés aussi bien du côté de l'histoire de la diplomatie dans sa dimension internationale que du côté des territoires traversés qui, à l'instar des villes et des pouvoirs locaux (corps de ville, gouverneurs, intendants, corregidores) sont largement mobilisés pour assurer leur bon déroulement. Les entrées des princes et des princesses dans les villes représentent par exemple un moment important lors duquel la diplomatie s'exprime

¹⁸ Magali Morsy, « Le coût d'une ambassade anglaise au Maroc au XVIII^e siècle », *Cahiers de la Méditerranée*, 1975/11, 1, p. 79-99.

¹⁹ Christian Windler, *La diplomatie comme expérience de l'Autre. Consuls français au Maghreb (1700-1840)*, Genève, Droz, 2002.

²⁰ Voir, par exemple, Guido Braun, *La connaissance du Saint-Empire en France du baroque aux Lumières : 1643-1756*, Munich, R. Oldenbourg Verlag, 2010 ; Diana Carrio Invernizzi (dir.), *Embajadores culturales. Transferencias culturales y lealtades de la diplomacia española*, Madrid, UNED, 2016.

²¹ Helen Jacobsen, *Luxury and Power. The Material World of the Stuart Diplomat, 1660-1714*, Oxford University Press, New-York, 2012.

²² Sur ces orientations récentes de la recherche, voir Lucien Bély et Georges-Henri Soutou, « Les relations internationales », dans Jean-François Sirinelli, Pascal Cauchy, Claude Gauvard, *Les historiens français à l'œuvre, 1995-2010*, Paris, PUF, 2010, p. 261-286 ; *Diplomaties*, Laurence Badel et Stanislas Jeannesson, (dir.), *Monde(s), histoire, espaces, relation*, n°5, mai 2014.

à travers l'organisation matérielle des cérémonies et dont les archives des villes gardent souvent trace²³.

Trois domaines principaux structurent la logistique d'un déplacement diplomatique : l'alimentation, le logis et le transport. Pourtant, du côté des historiens de l'alimentation, les pratiques alimentaires des agents diplomatiques n'ont guère retenu l'attention en dehors de l'évocation de moments devenus presque mythiques comme le congrès de Vienne en 1815 avec Talleyrand et son cuisinier Carême²⁴. Plus largement, l'alimentation en mouvement, telle qu'elle est induite par ces déplacements, reste encore assez méconnue pour l'époque moderne en dehors des témoignages laissés par quelques voyageurs sur la mauvaise qualité de la table des auberges. Or, la nourriture des agents diplomatiques réclame une chaîne d'approvisionnement complexe et une adaptation aux contraintes du voyage qui mérite assurément d'être abordée en elle-même. Le thème du transport a fait l'objet de nombreux éclairages par des spécialistes venus d'horizons divers. La thématique du voyage a déjà été bien étudiée par des spécialistes du voyage en tant que tel, ou encore par tous ceux qui se sont intéressés aux mobilités au sens large. Dans les années soixante-dix et dans le sillage de l'École des *Annales*, il y a eu plusieurs études sur les transports. Georges Livet a rendu compte dans une synthèse magistrale des conditions de transport à l'échelle de l'Europe moderne²⁵. La cartographie des durées de transport mettant en évidence les progrès réalisés au XVIII^e siècle est ainsi largement connue. Pour autant, il s'agit moins ici d'une histoire des routes, du temps passé dans le voyage que des conditions matérielles dans lequel il se déroule. Au-delà des questions de délais, de la révolution des transports au XVIII^e siècle, ce sont les étapes, les itinéraires empruntés, le choix des véhicules, le franchissement des frontières et le sens donné à ces déplacements qui méritent d'être revisités. Depuis, les années 1990, les travaux de Daniel Roche sur l'histoire de la mobilité et l'économie de l'accueil ont cependant permis de mieux saisir la réalité des déplacements à l'époque moderne²⁶. De même, les travaux de Gilles Bertrand sur les voyages en Italie ont aussi pris en compte les conditions matérielles de ces déplacements²⁷. Néanmoins, les diplomates n'y occupent qu'une place minimale et les études qui se sont penchées spécifiquement sur l'organisation de ces voyages et sur la vie matérielle au quotidien des agents diplomatiques méritent d'être complétées²⁸. Enfin, le troisième thème qui est essentiel dans l'accomplissement d'un voyage par nature long, c'est le logis. Il s'agit sans doute de celui pour lequel on dispose le moins d'informations. Il est mentionné lorsque les princesses et les ambassadeurs logent chez un

²³ Les entrées dans les villes modernes ont suscité de nombreuses études ; on peut citer notamment Bernard Guénéé et Françoise Lehoux (dir.), *Les entrées royales françaises de 1328 à 1515*, Paris, CNRS, 1968 ; Christian Desplat et Paul Mironneau, *Les Entrées. Gloire et déclin d'un cérémonial*, Biarritz, 1997 ; Marie-France Wagner et Daniel Vaillancourt (dir.), *Le Roi dans la ville. Anthologie des entrées royales dans les villes françaises de province (1615-1660)*, Paris, Editions Honoré Champion, 2001 ; *Les jeux de l'échange : entrées solennelles et divertissements du XV^e au XVII^e siècle*, Textes édités par Marie-France Wagner, Louise Frappier et Claire Latraverse, Paris, Éditions Honoré Champion, 2005.

²⁴ Lionel Bobot, « Les jeux de la gastronomie et de la négociation. Les enseignements du congrès de Vienne (1814-1815) », *Les Annales des Mines*, décembre 2011/106, p. 47-55. Le colloque Table et diplomatie qui aura lieu en novembre 2016 permettra sans doute d'enrichir cette historiographie et d'ouvrir des pistes de recherche.

²⁵ Georges Livet, *Histoire des routes & des transports en Europe. Des chemins de Saint-Jacques à l'âge d'or des diligences*, Presses Universitaires de Strasbourg, Strasbourg, 2003.

²⁶ Daniel Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

²⁷ Gilles Bertrand, *Le Grand Tour revisité. Pour une archéologie du tourisme : le voyage des Français en Italie, milieu XVIII^e siècle-début XIX^e siècle*, Collection de l'École française de Rome, Rome, 2008.

²⁸ Parmi quelques études de cas, on peut citer Ségolène de Dainville, « Maison, dépenses et ressources d'un Nonce en France sous Louis XIV d'après les papiers du Cardinal Fabrizio Spada », *Mélanges d'archéologie et d'histoire*, 1970, t. 82, p. 919-970.

grand seigneur. Le duc de Gramont proposait souvent d'accueillir les voyageurs à Bidache. Il est aussi parfois évoqué succinctement lorsque des travaux sont effectués pour fournir un logement digne et confortable. Le choix des lieux d'accueil est pourtant essentiel pour le bon déroulement du voyage et le respect des préséances afin d'éviter tout incident protocolaire. Compte tenu de l'éclatement des sources que nous avons évoqué, la confrontation d'un certain nombre d'études de cas nous a semblé être la voie la plus appropriée pour tenter d'aborder, à travers ce dossier, la complexité tout à la fois logistique et diplomatique de ces déplacements et essayer d'explorer quelques pistes de réflexion.

Ces déplacements sont des moments importants pour les territoires traversés qu'il s'agisse des villes-étapes, des petites villes le long du parcours ou des campagnes environnantes. Comment s'organisent l'approvisionnement et la logistique de ces voyages qui réclament la mobilisation de ressources multiples pour le logement, le transport, le fourrage ou la nourriture ? Il semble intéressant d'essayer de voir quels sont les territoires concernés, des campagnes les plus proches pour les fourrages à des sources plus lointaines d'approvisionnement pour les tables des ambassadeurs ou des princesses. La manière dont tous ces objets parviennent aux ambassadeurs et à leur suite tout au long de leurs parcours est aussi une question intéressante qui éclaire le fonctionnement des réseaux commerciaux, mais aussi de clientèles sollicitées. Traverser un territoire implique d'aller à la rencontre de ceux qui l'habitent ou au contraire de les éviter. Ainsi, le voyage est inséparable de formes de sociabilités propres à la noblesse et à la société d'Ancien Régime où les valeurs d'hospitalité occupent une place importante²⁹. Les villes accueillent à leurs portes les hôtes de marques ou font tirer le canon au passage d'un ambassadeur. Les visites aux différentes personnalités d'une province constituent également un passage obligé. Rare sont ceux qui traversent la frontière sans songer à saluer les Gramont dans leur demeure à Bidache. Un voyage diplomatique met donc en scène le pouvoir dans son déplacement mais aussi dans ses rapports avec ceux qui le reçoivent et dominent une province. Au lendemain de l'échec de la Fronde et alors qu'il prépare la paix avec l'Espagne, Mazarin prétexte de sa fatigue et s'excuse de ne pas pouvoir répondre à la plupart des invitations des seigneurs locaux.

Le voyage diplomatique constitue un moment où la contrainte logistique se combine avec des impératifs symboliques. Il n'est pas nécessaire de rappeler combien les relations « inter-princières » offrent une lecture de la hiérarchie des principautés et des États de l'Europe moderne mais aussi combien celle-ci était en permanence remise en cause et contestée³⁰. Or, à la dimension symbolique et politique s'ajoutent également les contraintes matérielles et concrètes du voyage. S'il est bien un moment où la diplomatie n'est plus seulement une affaire de cabinet des princes, c'est bien durant les voyages princiers et diplomatiques. Le choix de l'itinéraire, de sa chronologie (à travers la synchronisation par exemple avec une autre ambassade ou à l'occasion de mariages princiers), des étapes et des haltes, souvent négocié, revêt alors toute son importance. Sur la route entre Brest et Paris en 1698, l'ambassadeur du roi du Maroc, Abdalla Ben Aischa, choisit de s'arrêter près d'Amboise pour des raisons bien précises. Selon les Mémoires de Nicolas de Saintot ; « En allant à Amboise, il séjourna à la plaine de Saint-Martin-le-Beau où les Sarazins furent défaits en si grand nombre par Charles Martel. L'ambassadeur parut fort touché : on luy fit remarquer plusieurs tombeaux ; il y fit sa prière et en fit prendre dix ou douze poignées de terre pour emporter en son pays³¹. » Il est donc intéressant de tenter de s'interroger sur la dimension tout

²⁹ Alain Montandon, *Le livre de l'hospitalité. Accueil de l'étranger dans l'histoire et les cultures*, Paris, Bayard, 2004.

³⁰ Lucien Bély, *La société des princes XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1999.

³¹ Mémoires de Nicolas de Saintot (1602-1702) – Tome II, (Paris, Bibliothèque nationale de France, département des Manuscrits, français 14118)

à la fois spatiale et chronologique de ces itinéraires. La rapidité pour rejoindre son poste constituait-elle le principal critère pour définir les étapes du voyage ?

Ces déplacements sont aussi des événements à chacune de leurs étapes et de leurs haltes. L'organisation matérielle mise en place cherche-t-elle à reproduire à l'identique le modèle curial et les usages de ces représentants du pouvoir ou, au contraire, s'adapte-t-elle aux conditions, aux ressources et aux usages locaux ? Comment s'organise cette économie des déplacements diplomatiques ? Sont-ils des moments de diffusion de nouveaux usages dans les territoires et, à l'inverse, comment ceux-ci se mettent-ils en valeur auprès de ces représentants diplomatiques à travers, par exemple, les lieux d'accueil choisis ou les présents honorifiques (vins, produits exotiques) ? Comment ces provinces parviennent-elles à répondre aux exigences du cérémonial et aux besoins matériels, parfois très importants, de ces suites diplomatiques ? Quels sont les réseaux mobilisés (administratifs, nobiliaires, commerciaux) ?

La première image d'un pays, tient aux conditions de la traversée avant d'arriver à la cour. Comment les conditions matérielles et concrètes influent-elles sur la perception d'un État, d'une société ou d'un pays ? Anne d'Autriche aurait ainsi été surprise par la pauvreté et la monotonie de son voyage à travers les plates Landes du Sud-Ouest. À l'inverse, les ambassadeurs du roi de France se rendant en Espagne ont souvent souligné la pauvreté de l'Aragon en la traversant pour se rendre à Madrid. Dès lors, comment imaginer que cette perception première lors de leur voyage n'a pas eu de répercussions sur l'idée qu'ils se faisaient de l'Espagne ? Les déplacements diplomatiques apparaissent alors comme une expérience singulière du voyage dont il convient d'interroger les motifs, les conditions et, au final, la manière dont elle conduit à la perception des territoires traversés. C'est ainsi le regard porté sur un pays, une société qu'il convient de mieux cerner pour offrir une lecture critique de ces voyages diplomatiques.

Si les questions sont nombreuses, les articles proposés dans le dossier suivant permettent d'ébaucher et de dessiner quelques conclusions qui sont nécessairement appelées à être approfondies et discutées. Elles s'articulent autour de trois idées principales.

Dans des sociétés marquées par la présence de cours, les voyages diplomatiques constituent autant d'événements pour les territoires traversés, voire pour ceux qui pensent l'être. La diffusion des usages de la cour transparait bien dans leur organisation. C'est une forme d'imitation avec des moyens plus limités qui contraignent à une adaptation. Ces voyages marquent aussi les sociétés concernées par la publicité, l'image et surtout la mémoire d'un passage. Éphémères, ils laissent néanmoins des traces durables dans les imaginaires. Or, ce sont précisément les éléments matériels comme la suite, le train et le faste qui retiennent le plus l'attention. Dans leur dimension politique, ces voyages impliquent de changer de souveraineté. Dans une période où ces dernières s'imposent de plus en plus, il est impossible de ne pas souligner l'articulation ou l'accommodement entre des principes politiques qui s'enracinent et des usages proprement religieux et culturels hérités du passé. À l'occasion des funérailles, on voit bien par exemple comment les usages s'adaptent dans une forme d'hybridation culturelle. Le cérémonial s'adapte alors aux contingences, notamment confessionnelles. En effet, ces voyages révèlent une forme de coordination nécessaire entre la zone de départ et l'espace d'arrivée du voyage qui se traduit par des savoirs spécifiques – notamment pour ceux réalisés dans d'autres aires culturelles - et par des outils comme les passeports. Les réalités matérielles mettent en évidence, à la fois des usages hérités du passé et les évolutions propres à chaque époque. Si l'on décèle, par exemple, sur l'ensemble de la période une aspiration à une intimité plus forte dans leur accomplissement, ils demeurent néanmoins une réalité spectaculaire et fastueuse, où la culture de l'ostentation est loin d'être négligeable. Paradoxe du XVIII^e siècle : on détecte à plusieurs reprises la lassitude d'une publicité pourtant nécessaire.

Si la diplomatie se structure et s'organise davantage pour devenir plus sûre et moins incertaine entre le XVI^e et le XVIII^e siècle, le voyage ne cesse pas d'être vécu comme une épreuve et constitue une forme de risque ou de danger pour les négociations. Les exemples sont multiples comme celui de diplomates anglais, dont la traversée, les retards, la perte des bagages, voir le vol de ceux-ci pèsent sur leur mission. Si l'on peut distinguer les difficultés pratiques qui tiennent à la logistique, et les difficultés diplomatiques, qui commencent dès la mission entamée c'est-à-dire dès le voyage, il convient de constater qu'elles sont souvent liées. La traversée n'est pas une mince affaire : que ce soit la Manche ou la Méditerranée. Par ailleurs, le logement constitue une autre difficulté. La mer offre plus de latitude et de sécurité pour les itinéraires que les voyages par voie de terre³². C'est le moment par excellence où des conditions matérielles entrent en interaction avec les circonstances diplomatiques, le chemin vers Constantinople s'adapte aux réalités diplomatiques propres aux relations avec l'Empire ottoman.

Enfin, pour ces voyages, la chaîne de logistique mise en place est souvent complexe : le financement, le coût du transport, celui des chevaux et l'approvisionnement reviennent à plusieurs reprises. Un voyage coûte également par ses entrées et les cadeaux, dont on a pu voir combien ils servent de dédommagement dans un voyage dont le financement est loin d'être assuré au moment du départ. L'alimentation et l'hébergement constituent d'autres facettes de ces voyages, et qui mériteraient des études supplémentaires pour confirmer ou nuancer les résultats de ce dossier.

³² Miguel Ángel Ochoa Brun, *Historia de la diplomacia española*, t. V: *La diplomacia de Carlos V*, Madrid, Ministerio de Asuntos Exteriores, 1999, p. 590-593; t. VI: *La diplomacia de Felipe II*, 2000, p. 387-390.

L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748

« L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748 », revue *Histoire, Économie & Société*, 2018/1, p. 64-80.



« La maudite besogne que ces passages, je souhaite bien sincèrement n'avoir à m'en mesler de mes jours¹ ». Dans une lettre adressée à son collègue de Bordeaux le 12 mars 1749, l'intendant de la Rochelle Gabriel-Jean de Pleure évoque en ces termes l'itinéraire de Dona Louisa et Dona Isabella² dans sa généralité au cours du mois de décembre 1748. Le sentiment de l'intendant qui reconnaît lui-même dans une lettre antérieure son manque d'expérience en la matière³, témoigne des difficultés engendrées par l'organisation matérielle de ces déplacements princiers dans les provinces traversées et de la responsabilité des commissaires royaux dans ce domaine⁴. Dans un siècle où les souverains européens ne voyagent plus guère, les voyages des princesses comme ceux des négociateurs participent aux relations internationales⁵ et créent des moments où des provinces éloignées du centre du pouvoir s'insèrent dans le jeu de la diplomatie. Au cours de l'époque moderne, la Guyenne accueille à

¹ Archives départementales de la Gironde (désormais AD Gironde), C 3640, lettre du 12 mars 1749.

² Dans les sources consultées, les princesses sont désignées sous les dénominations variables d'infantes, de duchesse de Parme, de Dona Isabelle et Dona Louise. Née en 1727, Marie-Louise Elisabeth de France, fille aînée de Louis XV, épouse en 1739 Philippe d'Espagne, fils cadet de Philippe V et devient Madame l'Infante. Sa fille, Isabelle Marie Louise Antoinette est née à Madrid en 1741. Elle est donc âgée de seulement 7 ans au moment du voyage qui les conduit de Madrid à Versailles. Par la suite, elle épouse Joseph de Habsbourg en 1760 et s'installe à Vienne.

³ Il en est en poste à la Rochelle depuis 1747.

⁴ AD Gironde, C 3639, lettre du 13 octobre 1748. Il reconnaît d'ailleurs dans cette lettre adressée à Tourny : « Je sais que je ne puis mieux faire que de vous prendre pour modèle ».

⁵ Marc Belissa et Éric Schnakenbourg, « Les circulations diplomatiques en Europe au XVIII^e siècle : représentations, informations, diffusions de modèles culturels », dans *Les Circulations internationales en Europe années 1680-années 1780*, Pierre-Yves Beaurepaire et Pierrick Pourchasse dir., Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2010, p. 279-295.

maintes reprises des ambassadeurs, de princes, des princesses et leurs suites en route vers Paris ou vers l'Espagne : le futur Philippe V en 1700-1701 pour se rendre à Madrid, Mehmed efendi, ambassadeur extraordinaire du sultan Ahmed III en 1720, le maréchal de Tessé, ambassadeur extraordinaire à Madrid en 1724 pour ne citer que quelques exemples⁶. Les intendants de Guyenne sont sans doute plus expérimentés que celui de la Rochelle puisqu'au cours des années qui précèdent l'arrivée de Doña Louise et de sa fille, ils ont déjà eu la charge d'organiser notamment les déplacements de Madame la Dauphine Marie-Thérèse d'Espagne en 1744. Dona Louise, elle-même, n'en est d'ailleurs pas à son premier itinéraire à travers la généralité, puisque Marie-Louise Elisabeth de France (1727-1759), ainée des enfants de Louis XV, est partie en 1739 à Madrid pour épouser Philippe d'Espagne, fils cadet de Philippe V⁷. En décembre 1748, elle décide de se rendre à Versailles auprès de son père Louis XV et de sa famille avant de prendre la route de Parme pour rejoindre son époux qui, à la suite du traité d'Aix-La-Chapelle, a obtenu le duché de Parme, de Plaisance et de Guastella dont il a pris possession en mars⁸. Si des motivations familiales conduisent à ce détour par Paris et la France⁹, le but final de son déplacement s'inscrit bien dans le jeu des relations internationales et les conditions matérielles de son voyage correspondent à celles des déplacements diplomatiques à travers la province¹⁰. Si les enjeux du cérémonial ont depuis longtemps retenu l'attention des historiens, les dimensions les plus concrètes de ces déplacements ont été un peu moins mises en lumière par l'histoire des relations internationales¹¹ alors même qu'elles participent du contexte de la négociation et des relations entre les États par l'intermédiaire de leurs représentants. Loin de l'univers de la cour et des capitales européennes, ces itinéraires à travers la province sont l'occasion d'étudier, dans un contexte différent, les liens entre pratiques diplomatiques et culture matérielle dont les recherches les plus récentes ont montré tout l'intérêt¹². Évoqués souvent au détour des sources, la qualité des logements, les désagréments du transport ou le choix des mets proposés sont autant de sujets qui conduisent à interroger ces événements à la lumière de l'histoire de la culture matérielle, des consommations et de l'alimentation¹³. Les récits et les correspondances des diplomates ou

⁶ AD Gironde, C 3634 et 3643 ; Géraud Poumarède, « Un Turc à Bordeaux sous la Régence : Mehmed efendi, ambassadeur extraordinaire du sultan Ahmed III à la cour de France (1720-1721) », dans Carole Carribon et Nicolas Champ dir., *Voyage(s) et tourisme(s) en Aquitaine*, Fédération Historique du Sud-Ouest/Société de Borda, Bordeaux, 2014, p. 209-239.

⁷ AD Gironde, C 3637.

⁸ Émile Brives-Cazes, *Passages des princesses royales françaises et espagnoles en Guyenne (1721-1748)*, éd. G. Gounouilhou, Bordeaux, 1884.

⁹ Les contacts familiaux et les itinérances des princesses ont aussi une dimension politique comme le souligne Dorothea Nolde, « Princesses voyageuses au XVII^e siècle. Médiatrices politiques et passeurs culturelles », *Clio. Histoire, femmes et sociétés*, 28, 2008, p. 59-76. Sur le rôle politique des princesses, voir Isabelle Poutrin et Maire-Karine Schaub, « Pour une histoire des princesses européennes à l'époque moderne », dans Isabelle Poutrin et Marie-Karine Schaub, *Femmes & pouvoir politique. Les princesses d'Europe XV^e-XVIII^e siècle*, Paris, Bréal, 2007, p. 7-50.

¹⁰ Sur le rôle des femmes dans les relations internationales, voir Glenda Sluga, Carolyn James, *Women, Diplomacy and International Politics since 1500*, Routledge, 2016.

¹¹ Certains auteurs y consacrent néanmoins des pages forts intéressantes comme, par exemple, Lucien Bély dans l'analyse du voyage d'Huxelles et de Mesnager vers Utrecht en 1710 ; Lucien Bély, *Espions et ambassadeurs au temps de Louis XIV*, Paris, Fayard, 1990, p. 379-382.

¹² Voir notamment, *Materielle Grundlagen der Diplomatie. Schenken, Sammeln und Verhandeln in Spätmittelalter und Früher Neuzeit*, Mark Häberlein, Christof Jeggle dir., UVK, Konstanz und München, 2012 ; Helen Jacobsen, *Luxury and Power. The Material World of the Stuart Diplomat, 1660-1714*, Oxford University Press, New-York, 2012 ; *Practices of Diplomacy in the Early Modern World c. 1410-1800*, Edited by Tracey A. Sowerby, Jan Hennings, Routledge, 2017.

¹³ Si l'histoire de l'alimentation s'intéresse aujourd'hui de plus en plus à la diplomatie, il s'agit le plus souvent d'études consacrées essentiellement à la table des chefs d'Etat ; voir, par exemple, *A la table des diplomates : l'histoire de France racontée à travers ses grands repas : 1520-2015*, sous la direction de Laurent Stefanini,

les journaux sur les voyages princiers ont le plus souvent servis à éclairer les conditions de ces voyages¹⁴, mais les archives des provinces traversées offrent également des perspectives intéressantes et sans doute moins explorées jusqu'alors pour comprendre les modalités les plus pratiques au niveau local de la mise en œuvre de ces déplacements et la mobilisation des hommes, des produits et des territoires qu'ils entraînent. Si les archives communales des villes d'étape en Guyenne se montrent ici très lacunaires¹⁵, puisque les deux princesses voyagent *incognito* et que l'essentiel des dépenses est pris en charge par le Roi, les archives de l'intendance de Bordeaux ont conservé plusieurs dossiers très fournis sur ce déplacement de 1748 avec, d'une part, la correspondance de l'intendant Tourny avec les ministres, les intendants des généralités voisines et ses subdélégués, et, d'autre part, de nombreux mémoires sur les préparatifs et les dépenses du voyage. Dès lors, en centrant notre approche sur le rôle de ces administrateurs provinciaux¹⁶, relais entre le pouvoir royal et les territoires traversés, il s'agit de s'intéresser principalement à l'organisation logistique de l'itinéraire en Guyenne (du 10 au 23 décembre 1748) de ces princesses espagnoles, voyage qui revêt une dimension à la fois technique, économique, financière et politique. Il en ressort une impression d'adaptation permanente empreinte d'incertitude face aux contraintes matérielles (d'approvisionnement, de météorologie, de transport, etc.) et à celles du cérémonial lié au rang de ces princesses et aux enjeux politiques¹⁷. Ce pôle de consommation en mouvement constitué par les trains et les équipes de ces princesses espagnoles permet de comprendre comment l'administration royale mobilise la province, à travers les initiatives prises par les intendants, pour faire face aux besoins exceptionnels des princesses et de leurs suites alors même que la disette frappe la Guyenne depuis 1747. Par ailleurs, ce voyage de dignitaires étrangers en Guyenne montre aussi bien comment ces déplacements diplomatiques matérialisent le pouvoir du souverain sur les territoires provinciaux, assurant ainsi des points de rencontre éphémères, à chaque étape, entre la province et les cours européennes, les ressources locales et des cultures de

Paris, éditions l'Iconoclaste, 2016. Le colloque Table et Diplomatie à l'échelle du monde organisé par l'IEHCA et le labex EHNE en novembre 2016 a ouvert cependant de nouvelles perspectives de recherches intéressantes.

¹⁴ Parmi une bibliographie abondante, on peut citer en particulier Daniel Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003 ; Joachim Rees et Winfried Siebers (éd.), *Erfahrungsraum Europa. Reisen politischer Funktionsträger des Alten Reichs 1750-1800*, Berlin, Berliner Wissenschafts-Verlag, 2005 ; Antoni Maczak, *Viaggi e viaggiatori nell'Europa*, Rome, GLF Editori Laterza, 2009. Pour de plus amples références sur les liens entre diplomatie, voyages et culture matérielle, nous nous permettons de renvoyer ici à l'introduction du présent dossier.

¹⁵ Les archives anciennes de la ville de Bordeaux détruites en grande partie (notamment la série CC) par un incendie en 1862 ne fournissent aucun élément en dehors des frais d'un feu d'artifice donné en l'honneur des princesses. Les étapes landaises du parcours des deux princesses n'ont par ailleurs laissé que peu de traces dans des archives communales très lacunaires à l'exception d'une lettre rédigée par les jurats de Dax. Dans son étude sur les entrées royales et princières menées à partir des archives de la ville de Bayonne, Edouard Ducéré fait état des dépenses occasionnées par le passage des princesses, mais il note que ces entrées ne figurent pas dans les registres de délibération. Il ajoute, par ailleurs, à propos des dépenses : « Nos archives n'ont point gardé traces des menus des repas servis à ces différentes tables, et cela s'explique en ce sens que, fournis par l'Intendant, ce fut lui qui les paya et en conserva les documents ». La série CC ne contient en effet aucune pièce de dépenses concernant des achats de nourriture ou des cadeaux pour les princesses et leur suite ; Edouard Ducéré, « Entrées solennelles, passages et séjours des rois, Reines et grands personnages dans la ville de Bayonne (1130-1899) », *Bulletin de la Société des Sciences et Arts de Bayonne*, 1902, p.145-192 et p. 207-256.

¹⁶ Sur les intendants du XVIII^e siècle, voir Vivian R. Gruber, *The Royal Provincial Intendants. A Governing Elite in Eighteenth Century*, Cornell University Press, New-York, 1968 ; Maurice Bordes, *L'administration provinciale et municipale en France au XVIII^e siècle*, Paris, Sedes, 1972.

¹⁷ L'étude des voyages royaux de Charles IX ou de Louis XIV a bien montré l'importance matérielle de ces déplacements et leurs enjeux politiques au niveau local. Voir, par exemple, Jean Boutier, Alain Dewerpe et Daniel Nordman, *Un tour de France royal*, Paris, Aubier, 1984 ; Hubert Delpont, *Parade pour une Infante, le périple nuptial de Louis XIV à travers le Midi de la France*, Nérac, Ed. d'Albret, 2007 ; « Entre paix et mariage : le voyage de Louis XIV dans le sud du royaume (1659-1660) », dossier spécial de la *Revue Historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, n°22, 2016, p. 97-214.

consommation différentes. Tout au long du parcours, ces voyages restent des événements qui ne peuvent se réaliser sans une organisation matérielle complexe et réactive, capable au final de répondre aux besoins particuliers de ses trains et de ses équipages ainsi qu'aux exigences du jeu politique et diplomatique.

Une organisation très lourde

L'abondante correspondance, les nombreux mémoires préparatifs et les pièces des dépenses concernant le voyage de la princesse Louise et de sa fille Isabelle (1741-1763) conservés dans les fonds de l'intendance de Bordeaux témoignent des nombreux acteurs et de la charge de travail nécessaires à l'organisation de ce genre de déplacement. Du moment où l'information du passage des princesses est donnée jusqu'aux paiements de dépenses engagées, le suivi très étroit de l'administration royale sur plusieurs mois témoigne d'une volonté de ne rien laisser au hasard.

La chaîne de décision s'oriente dans deux directions principales, la première vers Versailles, la seconde vers l'Espagne, ce qui rend les préparatifs des voyages diplomatiques d'autant plus complexes au niveau local dans les villes de l'itinéraire envisagé. En effet, l'infante reste pendant longtemps dans le flou concernant la date exacte de son départ de Madrid et de son arrivée en Guyenne ce qui maintient les intendants dans une grande incertitude durant plusieurs semaines à partir du mois de septembre. Du côté de la France, ce déplacement est placé sous l'autorité du marquis de Puisieulx, secrétaire d'État aux Affaires étrangères qui envoie d'ailleurs plusieurs lettres à l'intendant Tourny à ce sujet. Dès le 27 septembre 1748 dans une longue lettre de 16 pages, il annonce à l'intendant l'arrivée des princesses à Bayonne prévue initialement vers le 10 novembre et lui fournit des instructions précises sur leurs suites, les chevaux nécessaires, l'état de routes à réparer pour éviter tout désagrément aux princesses, etc¹⁸. Le ministre indique à l'intendant qu'il se doit d'accompagner lui-même les princesses afin, dit-il, de « faire sa cour », mais doit aussi s'en séparer pour veiller à la préparation de l'étape suivante. La responsabilité des dépenses incombe à l'intendant qui doit prendre les sommes dans la caisse du commis à la recette générale à Bordeaux¹⁹ ; le remboursement en sera ensuite effectué par le contrôleur général Machault D'Arnouville sur la caisse du Trésor Royal ce qui conduit à la rédaction de plusieurs mémoires justificatifs faisant état des dépenses engagées. Le marquis de Puisieulx précise d'ailleurs de ne pas dépenser « au-delà de la bienséance » ce qui suggère que ces déplacements, tout en honorant les princesses en fonction de leur rang, ne doivent pas peser non plus par trop sur les finances royales mises à mal par la guerre de Succession d'Autriche. Pour servir de relais à ses décisions, mais aussi pour être un intermédiaire auprès des princesses en allant à leur devant, il l'informe que le comte de Noailles, dépêché par le roi, va prendre la direction de Bayonne. Fils du maréchal de Noailles l'ancien secrétaire d'État aux Affaires étrangères très apprécié en Espagne, le comte de Noailles a pour mission, comme le rappelle le ministre, d'assurer « toutes les facilités en tous les agréments capables d'adoucir les peines et l'ennui inséparables d'une aussi longue route »²⁰. Mais il est aussi précisé qu'il doit en profiter pour exercer une surveillance sur l'entourage des princesses ce qui suggère que les enjeux politiques ne sont pas totalement absents de ce voyage privé. Au niveau local, les principales chevilles ouvrières de l'organisation de ce double déplacement sont donc les

¹⁸ AD Gironde, C 3639, lettre du marquis de Puisieulx à Tourny, 27 septembre 1748. Les archives diplomatiques (Archives du Ministère des affaires étrangères, Correspondance Politique, Parme, 15) conservent aussi un Mémoire sur le prochain voyage de Madame Infante adressé aux intendants qui insiste notamment sur l'absence de cérémonial durant ce voyage.

¹⁹ AD Gironde, C 3639, lettre de Machault d'Arnouville à Tourny, 9 octobre 1748.

²⁰ AMAE, Correspondance politique, Parme, 15, lettre d'instruction au comte de Noailles, 18 septembre 1748. Le comte de Noailles aura aussi la charge d'accompagner les princesses de Versailles à Antibes lors de leur voyage vers Parme en 1749 ; AMAE, Correspondance politique, Parme, 11.

intendants de Bordeaux, d'Auch et de la Rochelle avec, en premier lieu, le marquis de Tourny en poste à Bordeaux depuis 1743²¹. Afin d'intervenir au plus près des territoires concernés, les intendants s'appuient de leur côté sur leurs subdélégués qui sont sollicités à plusieurs reprises au cours des préparatifs du voyage. Les pouvoirs municipaux peuvent aussi être ponctuellement mobilisés pour prévoir l'accueil des princesses et de leurs suites, même si les dépenses ne leur incombent pas²². Au bout de cette chaîne, on trouve également un certain nombre de marchands et d'artisans (tapissiers, bouchers, boulangers, loueurs de chevaux) qui répondent aux demandes des intendants à chaque étape. Néanmoins, les intendants apparaissent bien comme les principaux maîtres d'œuvre et les coordinateurs efficaces de ces déplacements.

La précision est de mise dans tous les préparatifs. Un lourd travail à la charge de l'intendant est donc effectué en amont pour prévoir les logements, les repas des princesses et les chevaux nécessaires à leurs équipages en fonction notamment des exigences exprimées par le ministre. Dona Louise est accompagnée de la marquise de Leyde, du duc de Montellano, d'un secrétaire, de son confesseur, d'un médecin, d'un chirurgien, d'un apothicaire, d'une dame d'atour, de plusieurs caméristes, d'une fille de garde-robe et d'un officier avec les bijoux²³. Leur entourage le plus proche est donc constitué d'une quinzaine de personnes d'après les chiffres fournis à l'intendant Tourny auxquelles viennent s'ajouter gardes du corps (deux détachements de six gardes du corps avec leur brigadiers et exempts) et domestiques envoyés par le Roi dont il est difficile de déterminer le nombre exact. Des artisans comme serruriers, charrons et selliers font également parti des équipages princiers afin de pouvoir faire face rapidement aux réparations des véhicules. Il s'agit donc d'évaluer au mieux les ressources disponibles dans chaque lieu d'étape pour l'accueil de ces nombreux équipages sans doute au total près d'une cinquantaine de personnes²⁴. Dès le 7 octobre 1748, par exemple, Tourny publie un ordre de réquisition de chevaux adressé aux syndics, consuls et collecteurs des paroisses²⁵. Les intendants font également établir un recensement des capacités d'hébergement disponibles en fonction des étapes. Un état des demeures susceptibles d'accueillir les princesses à Dax et à Belin est ainsi dressé à l'automne 1748²⁶. À Belin, le tableau, sans doute réalisé par un subdélégué, énumère la liste des propriétaires, du nombre de chambre, de lits « qui y sont », de lits « qu'on peut y mettre » et même des salles à manger. Pour Captieux, un « mémoire des appartements » mentionne la maison du curé et plusieurs auberges décrites en détails comme susceptibles de recevoir les princesses ; à Saint-André, 49 logements et 6 écuries capables d'accueillir 190 chevaux sont recensés. Tout semble ainsi prévu dans les moindres détails : les correspondances entre Tourny et le comte de Noailles évoquent par exemple l'heure exacte du départ de Bordeaux vers 10 heures et l'arrivée vers 4 heures de l'après-midi à Saint-André. Des horaires très précis sont donc envisagés alors même que les conditions de transport demeurent évidemment très aléatoires. Des mémoires sont aussi envoyés à l'intendant Tourny afin qu'il prévoie les repas des princesses. Là encore, la plus grande précision transparait à travers les lettres échangées. Pour l'étape prévue à Bazas, le mémoire indique ainsi qu'il faudra servir à la table de la princesse

²¹ Michel Lhéritier, *Tourny. Intendant de Bordeaux*, Paris, Librairie Felix Alcan, 1920.

²² Les villes peuvent être amenées à avancer certaines dépenses de nourriture qui doivent ensuite leur être remboursées par les intendants, mais elles ne prennent pas à leur charge l'accueil des princesses.

²³ Les dénominations employées par l'intendant pour désigner les membres de la suite des princesses et leurs fonctions sont parfois un peu fantaisistes. Elles témoignent sans doute d'une connaissance assez floue du fonctionnement de la cour de Madrid de la part des administrateurs français.

²⁴ Cette estimation a été réalisée à partir notamment de l'état « des Officiers qui suivront Mesdames les infantes dona Louise et dona Isabel depuis Bayonne jusqu'à Paris » et de la composition des tables fournie à l'intendant Tourny pour les préparatifs de différents repas, AD Gironde, C 3642.

²⁵ AD Gironde, C 3639.

²⁶ AD Gironde, C 3642 et 3639, « Etat du logement dont on peut faire usage à Belin ».

« des pâtés de Périgueux qui pourront être accompagnés d'une croquante et d'un gâteau de Savoie » ; à Captieux, pour une table de 15 à 18 couverts, « une forte longe de veau, un pâté, un jambon, deux grosses langues de bœuf », etc. L'intendant cherche donc au maximum à anticiper sur l'organisation du déplacement. Dès le mois d'octobre, par exemple, des volailles sont achetées pour être engraisées²⁷. En ce milieu de XVIII^e siècle, la gestion matérielle du passage de visiteurs étrangers apparaît ainsi comme une mécanique bien huilée qui témoigne d'une administration provinciale efficace et accoutumée à ce genre d'événements, capable de relayer les instructions les plus précises venues de Versailles

Néanmoins, l'ensemble de ces préparatifs demeure conditionné par les dates du voyage et le choix des itinéraires²⁸. Or, sur ce point, les correspondances montrent les nombreuses discussions et hésitations entre les acteurs notamment au sujet de la traversée des landes. La tâche est d'autant plus complexe que les deux princesses n'ont pas prévu de voyager ensemble. Dona Isabelle, âgée seulement de 7 ans, doit faire des étapes plus courtes et suivre à un jour d'intervalle le train de sa mère. Cette dernière ne veut pas que sa fille voyage de nuit, car, selon une lettre reçue par Tourny, « elle a peur quand vient la nuit »²⁹. L'itinéraire prévoyait initialement un passage à travers la route isolée des Grandes Landes³⁰. Mais l'intendant d'Auch se montre réservé sur ce point et préconise de prendre la route des Petites Landes qui offre, selon lui, des gîtes plus nombreux et de meilleures qualités même si cela allonge le voyage³¹. Finalement dans une lettre du 1^{er} novembre adressée à Tourny, il est décidé par le comte de Noailles et approuvé par le marquis de Puisieux de faire passer les équipages des princesses par la route des Petites Landes située plus à l'est³². Ces discussions et cette concertation à travers une correspondance nourrie entre Versailles, Bordeaux, La Rochelle, Auch et Bayonne témoignent de la tâche complexe que représente le passage d'équipages princiers dans une province. Inscrites dans des relations entre la France et l'Espagne, les dates d'arrivée des princesses en Guyenne restent toujours très incertaines. À plusieurs reprises, dès le mois d'octobre 1748, l'annonce de leur arrivée est repoussée. Tourny s'en inquiète d'ailleurs auprès du secrétaire d'État aux Affaires étrangères dans une lettre du 16 octobre 1748 où il évoque des dépenses de location de chevaux ou de fourrage engagées en « pures pertes » ; il craint aussi que les conditions météorologiques s'avèrent moins favorables au fil de semaines³³. Finalement, les princesses quittent Madrid le 26 novembre et arrivent à Irun le 10 décembre avant de faire halte durant trois jours à Bayonne et d'entamer leur voyage à travers la Guyenne. Les divergences de point de vue sur l'itinéraire des princesses et les incertitudes permanentes sur les dates du voyage montrent bien le fonctionnement de la chaîne de décision liée à la logistique de ce genre de déplacement où il faut concilier enjeux diplomatiques, étiquette et contraintes matérielles inhérentes au voyage à travers des territoires aux ressources potentielles très variées.

Transporter, loger et nourrir les suites princières

Du départ de Bayonne le 13 décembre jusqu'au 23 décembre, jour où la princesse Isabelle pénètre dans l'intendance de La Rochelle (soit trois jours après sa mère), le passage

²⁷ AD Gironde, C 3641, mémoire des volailles achetées.

²⁸ Cette incertitude sur les dates et l'attente de nouvelles venues d'Espagne s'observe également lors de l'entrevue de 1660 ; voir H. Delpont, *op. cit.*, p. 19.

²⁹ E. Brives-Cazes, *Passages des princesses royales françaises...*, *op. cit.*, p. 127.

³⁰ La route des Grandes Landes se situe le plus à l'ouest entre l'océan et la route des Petites Landes qui conduit de Bayonne à Bordeaux en passant par Dax, Mont-de-Marsan et Langon. La route des Petites Landes suit alors le cours de la Garonne jusqu'à Bordeaux.

³¹ AD Gironde, C 3639. La route des Grandes Landes ne traverse en effet que des petits villages comme Castets, Liposthey ou Belin.

³² AD Gironde, C 3642, lettre du comte de Noailles à Tourny, 1^{er} novembre 1748.

³³ AD Gironde, C 3642, lettre de Tourny au marquis de Puisieux. 16 octobre 1748.

de ces princesses et de leurs équipages à travers la Guyenne ne peut s'opérer sans la mobilisation de ressources multiples et sans faire appel à d'autres territoires. Ainsi, par leurs besoins importants et spécifiques notamment pour les voyages princiers, ces déplacements diplomatiques entraînent la mise en relation constante d'espaces divers entre lieux d'étapes³⁴, pôles commerciaux et centres du pouvoir.

Fig. 1 – Itinéraire de Dona Louisa à travers la Guyenne en décembre 1748



Les intendants doivent s'assurer en premier lieu d'avoir à disposition à chaque étape les chevaux, les carrosses et le fourrage nécessaires. L'intendant d'Auch n'hésite pas à se fournir au-delà des frontières du royaume puisque près de 120 mules venues de Pampelune sont utilisées pour la traversée des landes car on les juge plus adaptées dans le sable³⁵. Les chevaux des relais de poste sont réquisitionnés tout au long du parcours, mais Tourny fait aussi appel à des chevaux d'ordonnance. La question du fourrage occupe une place importante dans la correspondance de l'intendant. Il vaut en effet veiller à la nourriture des animaux et pour cela assurer un approvisionnement constant. Un mémoire fait état de l'utilisation de 120 quintaux de foin, de 100 boisseaux d'avoine et de 40 boisseaux d'orge. Différentes voitures servent aux déplacements des princesses : carrosses à deux places pour les infantes (Dona Louise, par exemple, voyage seule avec la marquise de Leyde dans un carrosse en vis-à-vis), berlines, chaises, surtout, voitures allemandes. Le train de Dona Louise compte 17 équipages tirés par 68 chevaux de trait et 23 bidets ; celui de Dona Isabelle compte 11 équipages tirés par 41 chevaux de trait et 15 bidets. Ils servent à transporter les

³⁴ Dans la généralité de Bordeaux, les villes de Captieux, de Bazas, de Preignac, de Castres, de Saint-André de Cubzac, de Cavignac et de Bordeaux font partie de ces lieux de halte ou d'étape lors du déplacement des princesses.

³⁵ AD Gironde, C 3642, lettre du comte de Noailles à Tourny, 1^{er} novembre 1748

membres de la suite, mais aussi les coffres et les lits. Ce sont donc des cohortes de véhicules lourdement chargés qui doivent se suivre sur les routes et les chemins étroits de la Guyenne. Au cours de leur voyage, les franchissements des rivières sont des moments particulièrement délicats qui réclament des moyens importants. Si les princesses ont traversé la Bidassoa sur un pont spécialement aménagé pour l'occasion, le passage de la Garonne et de la Dordogne se fait à bord d'embarcations notamment un brigantin pour la traversée entre Bordeaux et Lormont. À Cubzac, par exemple, il faut donc organiser une longue halte et un déjeuner dans la maison des Jacobins le temps que les équipages de la princesse puissent franchir la Dordogne avant que la princesse ne traverse elle-même la rivière.

Le logement fait aussi l'objet de toutes leurs attentions car il convient à la fois de recevoir les princesses dans un habitat suffisamment digne de leur rang et de pouvoir accueillir une suite nombreuse dans des villes parfois de petite taille. Tous les logements disponibles peuvent être réquisitionnés notamment les auberges et les relais de poste. Mais on fait aussi appel à des particuliers qui doivent héberger gratuitement les princesses et leur suite. À Bordeaux, les princesses séjournent ainsi dans des appartements de l'hôtel de l'intendance, mais les autres membres de la suite sont logés ailleurs dans la ville à la demande de l'intendant : le duc de Montellano, son secrétaire et deux domestiques sont accueillis chez Mr de Roquefort, Carpentier, secrétaire d'État de l'infant chez Mr de Caupos, le marquis de Laveyra, major d'homme de l'infante chez Mr Richard, d'autres encore chez Mr de Verthamon³⁶. L'accueil de ces suites princières mobilise donc les réseaux nobiliaires locaux, notamment ceux de la noblesse parlementaire bien implantée dans la ville³⁷, et s'inscrivent ainsi dans des usages de sociabilité et d'hospitalité. Les officiers de bouche et les domestiques sont logés quant à eux dans la ville chez des particuliers ou dans des auberges. Le recours aux logements chez l'habitant est un usage courant que l'on retrouve, par exemple, au moment du passage en Gascogne d'Elisabeth Farnèse en 1714³⁸. À chaque fois, les correspondances montrent une volonté de respecter le rang des princesses. Dans une lettre évoquant l'éventuel itinéraire des Grandes Landes, le comte Noailles remarque l'absence de gîte convenable et suffisamment grand « à moins, dit-il avec humour, qu'on [eût] fait la cuisine à côté de la chambre de Madame »³⁹. De nombreux artisans locaux évoqués dans les mémoires œuvrent à l'aménagement convenable de ces lieux d'étapes ; on y retrouve des menuisiers, des vitriers, des maçons, des ferblantiers ou des serruriers, toute une foule de petits métiers qui trouvent sans doute une activité lucrative dans le cadre de ces déplacements princiers.

Les intendants se doivent aussi de mobiliser tout le personnel nécessaire au bon déroulement de leur voyage. Certes, les princesses sont accompagnées de suites bien fournies, mais il faut tout de même prévoir à chaque étape du personnel notamment de cuisine. À travers cet exemple, on voit d'ailleurs, là encore, que ces professionnels qualifiés viennent de divers lieux. Pour assurer le service de la table de la princesse Louise, le Roi a aussi dépêché de Versailles, Héliot, contrôleur de la bouche du Roi à Trianon. Les domestiques de l'intendant lui-même sont réquisitionnés pour préparer les repas des princesses. Chatillon, maître d'hôtel de l'intendant, est chargé des préparatifs des repas et de veiller au bon déroulement des opérations ; Tourny lui indique d'envoyer des hommes de confiance à chaque étape car il faut anticiper l'arrivée des princesses et de leurs équipages. Des chefs de cuisine de l'intendant prennent en charge la préparation des repas. Mais il est aussi nécessaire de faire appel à un personnel de cuisine supplémentaire et plusieurs rôtisseurs, cuisiniers,

³⁶ AD Gironde, C 3642.

³⁷ Michel Figeac, *La Douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, p. 209.

³⁸ Joseph Sayous, « Le passage d'une reine d'Espagne en Gascogne (1714) », *Annales du Midi*, Tome 3, n°12, 1891, p. 551-552.

³⁹ AD Gironde, C 3642, lettre du comte de Noailles.

aides, tournebroches sont employés à la journée pour un coût total de 4263 livres⁴⁰. La logistique de ces déplacements réclame donc des mouvements incessants de personnes en amont et en aval du parcours princier.

L’approvisionnement en nourriture et la fourniture de vaisselle constituent un autre enjeu matériel essentiel de ces déplacements, mais aussi le poste de dépense le plus important (50 % des sommes engagées par l’intendant) car il s’agit de proposer finalement aux princesses une alimentation comparable à celle que l’on retrouve dans les cours européennes. Cela nécessite donc une organisation logistique très lourde tout d’abord au niveau du personnel et du matériel de cuisine pour servir des tables pour une trentaine de personnes (la domesticité doit se contenter de la desserte). Si la princesse mange parfois dans son carrosse pour réduire le temps des haltes, la plupart des étapes donnent lieu à un repas. La vaisselle en argent est ainsi transportée d’une étape à l’autre par le maître d’hôtel de l’intendant⁴¹. La batterie de cuisine très fournie prévue pour servir Dona Louise comprend entre autres 24 tourtières en fer blanc pour des petits pâtés, 10 casseroles, des réchauds, des broches, etc., soit l’équivalent de ce que l’on pourrait trouver dans les demeures de l’aristocratie à la même époque⁴². Les victuailles sont fournies principalement par des marchands bordelais qu’il s’agisse du poisson frais, du gibier, de la volaille, de la viande de boucherie, des légumes en nombre, des aromates ou des marchandises d’épicerie que l’intendant Tourny peut trouver assez facilement sur cette grande place commerciale. Mais, en fonction des besoins, toute la province peut être mobilisée pour servir à la chaîne d’approvisionnement des équipages princiers. Du lard est ainsi expédié d’Agen vers Langon par le concierge de la Maison du roi et le paiement en est assuré par le receveur des tailles de la ville. Un autre mémoire daté du 2 janvier 1749 fait état de l’envoi de plusieurs mannequins d’huîtres de Marennes transportés en bateau de Royan vers Bordeaux le 12 et 16 décembre 1748 pour la somme de 53 livres ; au total ce sont 3450 huîtres qui sont consommées à l’occasion du passage des princesses⁴³. Il s’agit aussi d’essayer de satisfaire aux goûts des membres de la suite des princesses en leur proposant des vins espagnols de Malaga, de Rota ou des Canaries. Des confitures et des fruits sont aussi fournis avec des provenances parfois plus lointaines comme des confitures réputées de Tours et de Rouen ou des oranges des « Isles » et du Portugal. Ces confitures occupent généralement d’ailleurs une place importante notamment lorsqu’il s’agit de présents ou de repas en l’honneur de princesses ou d’épouses d’intendants⁴⁴. De nombreux territoires en Guyenne et même au-delà sont donc mis à contribution pour permettre le déplacement d’une suite nombreuse et dans des conditions dignes de ces princesses étrangères, ce qui conduit aussi vraisemblablement à une hausse du prix des denrées dans la province⁴⁵.

Au total, selon un mémoire des dépenses établi par Tourny, le déplacement des infantes à travers la généralité aura coûté 35 050 livres, dont le tableau 1 offre une ventilation en 11 postes⁴⁶.

⁴⁰ AD Gironde, C 3641. Les salaires proposés sont plutôt intéressants puisque les cuisiniers et le maître-rôtisseurs touchent 252 l. pour 14 jours de travail. A titre de comparaison, un cuisinier dans une maison aristocratique peut recevoir entre 300 et 1000 livres de gages annuels. Sur le métier de cuisinier et sa rémunération, voir Sean Takats, *The Expert Cook in Enlightenment France*, The Johns Hopkins University Press, Baltimore, 2011, p. 26-29.

⁴¹ AD Gironde, C 3642, mémoire par le Sieur Chatillon, maître d’hôtel de l’intendant

⁴² Michel Figeac, *op. cit.*, p. 157.

⁴³ AD Gironde, C 3641, mémoire des huîtres venues de Marennes, 2 janvier 1749.

⁴⁴ Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Economie, Société*, 2006/1, 25^{ème} année, p. 33-50.

⁴⁵ L’absence d’indication sur la provenance de la plupart des marchandises ne permet néanmoins pas de dresser une cartographie précise et générale de l’approvisionnement des trains et équipages des princesses.

⁴⁶ AD Gironde, C 3640, Etat sommaire des dépenses pour le passage des Infantes, 20 février 1749. A titre de comparaison, les sommes dépensées pour le passage des princesses dans la généralité de Lyon lors de leur trajet

Si on regroupe les dépenses mentionnées dans le mémoire en plusieurs grandes catégories (logements, transports, dépenses pour la table), on constate que les frais de nourriture et de vaisselle représentent plus de la moitié du total (voir fig. 2).

Tab. 1 – Ventilation en 11 postes des dépenses de voyage des princesses espagnoles à travers la généralité de Bordeaux^a

	Livres	Sols	Deniers
Dépenses de bouche et de cuisine	16 476	7	6
Préparation des logements	3 747	6	3
Bougies et chandelles	590	8	
Bois et charbon	1 028	18	
Location de la batterie de cuisine et de la vaisselle	1 195	9	
Flambeaux	999	18	
Menues dépenses	2 610	11	
Location et nourriture des chevaux	5 055	12	8
Mise en état du brigantin et matelots pour la traversée de la Garonne	1 172	5	
Matelots et bateaux pour traverser la Garonne et la Dordogne	1 933	10	
Gratifications pour les matelots des brigantins	240		
TOTAL	35 050	55	5

a. Il ne s'agit donc que des dépenses entre Captieux et Saint-André de Cubzac, puisque la première partie du parcours des princesses se déroule sur le territoire de l'intendance d'Auch. Sur les variations de la carte administrative du sud de l'Aquitaine au XVIII^e siècle, voir Jean-Paul Jourdan, « L'Aquitaine contingente : réflexions sur un espace administratif qui aurait pu être différent de ce qu'il est », dans *À la recherche de l'Aquitaine*, dir. Josette Pontet, Jean-Paul Jourdan et Marie Boisson, Pessac, Centre Aquitain d'Histoire Moderne et Contemporaine, 2003, p. 29-47.

Les frais de logements, limités essentiellement à des dépenses d'aménagement et de décoration, et les frais de transports, sont finalement réduits puisque la réquisition des logements, de chevaux et de voitures, réduit considérablement les coûts. La table des princesses et de leur suite représente donc une charge financière importante à laquelle l'intendant Tourny prête la plus grande attention, même si on est loin, par exemple, des 132 984 livres dépensées par la ville de Bordeaux à l'occasion du passage de Madame la Dauphine en 1744⁴⁷.

Il est intéressant de remarquer que le règlement des dépenses par l'intendant s'opère assez rapidement puisque la plupart des pièces de dépenses, notamment pour les provisions de bouche sont acquittées dès le mois de janvier 1749. Une demande de remboursement de ces 35 000 livres est adressée ensuite dès mai 1749 par Tourny au receveur général des finances⁴⁸. Il semble donc que l'appareil administratif fasse preuve d'efficacité dans la gestion financière de ce genre de déplacement. Ce voyage princier s'appuie donc sur une chaîne logistique qui met en relation Bordeaux, Versailles, la Guyenne et les provinces avoisinantes ; il représente aussi sans doute un événement aux retombées économiques intéressantes pour certains métiers même s'il est difficile d'en mesurer l'impact. Mais la gestion du passage des équipages princiers correspond également à un moment symbolique fort durant lequel, malgré

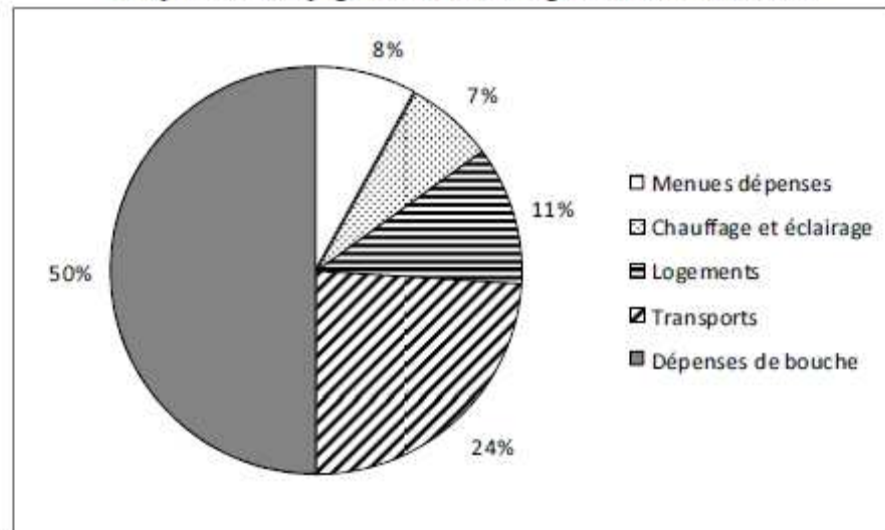
vers Parme en 1749 s'élèvent à 102 134 livres 3 sols ; AMAE Mémoires et documents, Italie, vol. 27, « Dépenses des voyages de Madame Infante duchesse de Parme en France en 1749 »

⁴⁷ AD Gironde, C 3638, Etat de la dépense de la ville de Bordeaux à l'occasion du passage de Madame la Dauphine.

⁴⁸ AD Gironde, C 3640, lettre de Châtillon au receveur général des finances, 5 mai 1749.

l'incognito, l'organisation matérielle s'inscrit dans le jeu des relations politiques et diplomatiques.

Fig. 2 – Représentation graphique de la ventilation en 5 postes des dépenses de voyage des princesses espagnoles à travers la généralité de Bordeaux



Une mise en scène matérielle des pouvoirs

Parties finalement de Madrid le 26 novembre, les princesses arrivent à Irun le 10 décembre et sont reçues à Saint-Jean-de-Luz par le comte de Noailles qui va ensuite les accompagner tout au long d'un parcours à travers la Guyenne, entre mise en scène des usages de la cour et volonté des pouvoirs de la province de satisfaire au rang de ces princesses espagnoles. Même si les instructions reçues par le comte en septembre évoquent la suppression de tout cérémonial à l'égard des princesses, elles lui précisent aussi « si possible, inciter la princesse à se montrer un peu dans les lieux où elle séjourne »⁴⁹. Ce déplacement doit aussi être une occasion politique à saisir pour la monarchie. Comme a pu le souligner Géraud Poumarède à travers l'exemple du voyage de l'ambassadeur ottoman Mehmed efendi en 1720-1721, lors de ces déplacements à travers la province, « les rituels de la diplomatie s'ancrent dans des contingences locales⁵⁰ ». La culture matérielle et le protocole se mêlent alors étroitement à la diplomatie et aux enjeux politiques.

Dès l'annonce de la venue des princesses en France, son écho se fait entendre à Versailles et le duc de Luynes dans ses mémoires en date du 22 septembre 1748 précise les conditions prévues pour le voyage :

Le voyage de Mme Infante ici, dont on parle depuis quelque temps, fut déclaré hier ; elle vient par Bayonne. On a envoyé ici un état des dames et hommes qui la suivent. Mme Infante, sa fille, vient ici ; elle marchera deux jours après elle. Le Roi envoie douze gardes, avec deux brigadiers, par le messenger la plus grande partie du chemin, et le reste en poste. Il y en aura six avec un brigadier pour accompagner chacune de ces princesses. M. de Sesmaisons compte accompagner Mme Infante, et M. le chevalier de Breteuil, aussi exempt, est nommé pour la petite Infante. Le Roi n'envoie point de détachement de la bouche, ni de contrôleur, mais seulement des

⁴⁹ AMAE, Correspondance politique, Parme, 15, instructions au comte de Noailles, Fontainebleau, 18 septembre 1748.

⁵⁰ G. Poumarède, *op. cit.*, p. 226.

carrosses, et la route se fera en poste. M. le comte de Noailles est nommé pour l'aller recevoir sur la frontière. Elle ne doit arriver que lorsque le Roi sera revenu de Fontainebleau⁵¹.

Durant les 13 jours de leur itinéraire de la frontière jusqu'à leur arrivée dans la généralité de la Rochelle, le passage des trains et des équipages de deux princesses constitue assurément à chacune de ses étapes un moment important de mise en scène du pouvoir royal. La « relation du passage de Madame Infante par Bayonne & par Bordeaux » parue dans le *Mercure de France* de décembre 1748 atteste d'ailleurs de l'importance de l'événement pour la monarchie⁵². Les honneurs rendus à Dona Louise à Bayonne marquent un tournant dans son voyage. Les illuminations, les feux d'artifices et les festivités organisés par la ville, mais pris en charge financièrement par le Roi, témoignent de la volonté d'accueillir avec faste une princesse étrangère. Logée au palais épiscopal, Dona Louise est gardée à la fois par les gardes de la maréchaussée et ses gardes espagnols. Mais, ceux-ci prennent congé le lendemain pour retourner en Espagne et sa sécurité est alors assurée par deux détachements de gardes du corps qui avaient accompagné le comte de Noailles depuis Paris. Dès lors, avec son entrée dans la généralité de Bordeaux, son déplacement est celui d'une princesse étrangère, mais dont la logistique est entre les mains du pays hôte et de ses administrateurs. Les modalités pratiques de son voyage sont donc décidées par le roi et ses relais, mais ils doivent aussi composer avec les désirs des princesses et les usages de la cour d'Espagne⁵³. Quelques indications sur les mets servis aux princesses pourraient suggérer une volonté de s'adapter de temps à temps aux goûts espagnols. Du chocolat, dont on connaît l'importance dans la culture alimentaire des élites espagnoles, est ainsi prévu le matin avant le départ pour les princesses, alors que ce produit n'apparaît pas lors de son voyage de 1739 pour se rendre en Espagne⁵⁴. Certains usages de la cour espagnole semblent aussi repris lors de ce déplacement. Il est ainsi fourni des verres, des gobelets et carafes couvertes pour le service de Dona Louise que l'on fait venir de Paris⁵⁵. Cette pratique qui n'est alors plus de mise à la cour de Versailles constitue peut-être une autre adaptation ponctuelle aux habitudes de la cour d'Espagne⁵⁶. Mais ces attentions restent très limitées et s'avèrent finalement assez peu nécessaires pour une princesse d'origine française qui a grandi à la cour de Versailles.

Le faste de la cour se donne en tout cas à voir à l'occasion de ces déplacements, même lorsque, comme ici, les princesses voyagent *incognito* et que les dépenses s'avèrent bien inférieures à ce qui avait pu être le voyage de Madame la Dauphine en 1745 comme nous l'avons remarqué précédemment. Les sources montrent donc que l'on cherche surtout à reproduire au plus près ce qui se fait à Versailles car, pour les intendants, la cour constitue sans doute la référence en termes de bon goût notamment culinaire. On fait ainsi venir du vin de Malaga, de Bourgogne et du champagne pour servir à la princesse. Toutes les indications sur les préparatifs des repas laissent apparaître une cuisine tout à fait conforme à celle que l'on retrouve sur les tables de l'aristocratie française du XVIII^e siècle⁵⁷. Louis XV a d'ailleurs dépêché à Bayonne Heliot, chef de la bouche du Roi, pour superviser les tables des

⁵¹ Charles-Philippe d'Albert, duc de Luynes *Mémoires du duc de Luynes sur la Cour de Louis XV*, éd. L. Dussieux et E. Soulié, Paris, Firmin-Didot, 1860-1865, t. IX, p. 95-96.

⁵² « Relation du Passage de Madame Infante par Bayonne & par Bordeaux », *Mercure de France dédié au Roi*, décembre 1748, vol. 2, p. 205-207. Le compte-rendu insiste avant tout sur les honneurs rendus aux princesses (canons, feux d'artifice, illuminations).

⁵³ Le marquis de Puisieux rappelle d'ailleurs dans une lettre adressée à Tourny qu'il doit se charger de « la transmission des désirs » de la princesse à l'intendant de la province qui suivra ; AD Gironde, C 3639.

⁵⁴ AD Gironde, C 3637.

⁵⁵ AD Gironde, C 3642, lettre du comte de Noailles à Tourny.

⁵⁶ Maria del Carmen Simón Palmer, *La cocina de palacio 1561-1931*, Madrid, Ed. Castalia, 1997.

⁵⁷ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 143-168 ; Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 71-97.

princesses. Les soupers sont servis selon les règles du service à la française en 5 services le plus souvent (potages, relevés, entrées, entremets froids, rôts, entremets chauds)⁵⁸. Un pâtissier venu tout spécialement de Paris et dont le voyage à lui seul a coûté 175 livres est également employé à l'office⁵⁹. Les princesses mangent seules à leur table. Quatre à sept autres tables sont généralement dressées avec toute une hiérarchie des convives et des plats proposés, de la table de la princesse aux tables des valets de chambre et des gardes du corps. Dans le même temps, ces déplacements princiers et diplomatiques sont aussi l'occasion pour certains produits provinciaux de se faire connaître auprès de ces voyageurs illustres et d'asseoir ainsi leur réputation. Ces événements contribuent alors à la rencontre de la culture matérielle de la cour et des consommations locales. Du vin du Médoc, de Saint-Emilion ou des vins de Graves blancs sont ainsi achetés par l'intendant pour la suite des princesses alors que ces vins ne sont guère consommés à cette époque à Paris et à Versailles⁶⁰. On trouve aussi du roquefort et du fromage d'Auvergne comme il en avait été fourni en 1721 à l'ambassadeur Mehmed efendi et à son équipage⁶¹. Plusieurs denrées renommées sont également acheminées du Périgord (gibier, truffes et volailles de Sarlat, truffes et pâtés de Périgueux), mais aussi du saumon de Libourne et des huîtres de Marennes. Des volailles notamment des chapons de Saintonge, des truffes, du gibier et des écrevisses sont envoyées d'Angoulême. Au-delà des contraintes d'approvisionnement évoquées précédemment, on peut aussi penser que, pour obtenir faveur et reconnaissance, l'intendant Tourny cherche à fournir aux princesses ce qu'il considère sans doute comme les meilleurs produits de sa généralité et des provinces avoisinantes⁶². Plusieurs nobles font aussi « leur cour » en offrant quelques denrées à la table des princesses au cours de leur itinéraire : un baron landais fait ainsi envoyer un turbot et d'autres poissons, le comte de Pons à Captieux des fruits et un sanglier⁶³. Mais ces présents ne représentent qu'une part anecdotique de l'approvisionnement de la table des infantes. Le passage de ces étrangers de premier rang, que sont les ambassadeurs ou les princesses, constitue donc un moment de rencontre entre le local, illustré par ces produits, et la dimension nationale et internationale des cours et de l'aristocratie.

L'intérêt des intendants est donc d'être à la hauteur des attentes du roi, d'obtenir la faveur des princesses et de participer au jeu des relations internationales en assurant l'accueil de ces hôtes étrangers dans les meilleures conditions afin d'éviter tout incident⁶⁴. Les moindres des détails sont ici pris en considération pour satisfaire au mieux les princesses⁶⁵. Avant l'arrivée de princesses, l'intendant d'Auch interroge ainsi son collègue Tourny pour savoir « quels sont les mets et les vins que les princesses affectionnent davantage »⁶⁶. Lors du souper prévu à Saint-André, du pain « sans sel » est acheminé de Bordeaux spécialement pour Dona Louise alors que le reste de la suite reçoit du pain des environs en provenance du village

⁵⁸ Sur les principes du service classique à la française, voir Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, p.117-140.

⁵⁹ AD Gironde, C 3641.

⁶⁰ Jean-Pierre Poussou, « Approches pour une étude de la consommation et du commerce du vin à Paris du début du XVII^e siècle au milieu du XIX^e », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac dir., *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine, Pessac, 2007, p. 109-132.

⁶¹ G. Poumarède, *op. cit.*, p. 218.

⁶² Philippe Meyzie, « La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières », *Lumières*, 1^{er} semestre 2008/11, p. 105-122.

⁶³ AD Gironde, C 3640.

⁶⁴ Lucien Bély et Géraud Poumarède, *L'incident diplomatique XVI^e-XVIII^e siècle*, éditions A. Pedone, Paris, 2010.

⁶⁵ Les instructions au comte de Noailles indiquent, par exemple, de mettre en œuvre « toutes les facilités en tous les agréments capables d'adoucir les peines et l'ennui inséparables d'une aussi longue route » ; AMAE, Correspondance politique, Parme, 15, instructions au comte de Noailles, Fontainebleau, 18 septembre 1748.

⁶⁶ AD Gironde, C 3639.

de Cubzac⁶⁷. Pour le logement des princesses, un maître tapissier précède la suite pour aménager les chambres ; l'un de ses collègues se rend même au château de Roquetaillade chez le marquis de Lansac pour emprunter une tapisserie et l'installer dans la chambre occupée par la princesse afin de se rapprocher au plus près du confort et du décor de la cour. Comme les princesses voyagent *incognito*, il est prévu de limiter les rencontres et les manifestations afin de respecter leur souhait. À Bordeaux, par exemple, seul le premier président du Parlement et l'archevêque doivent être présentés à Dona Louise. Un feu d'artifice est néanmoins tiré en son honneur, seule dépense engagée par la Jurade bordelaise⁶⁸. On peut penser que l'infante qui vit assez mal la lourdeur de l'étiquette à la cour de Madrid n'avait guère envie de multiplier les cérémonies protocolaires au cours de son voyage⁶⁹. Là encore, tout est donc mis en œuvre pour satisfaire la princesse et ne pas la contrarier.

Comme nous l'a suggéré la citation de l'intendant de la Rochelle évoquée plus haut, l'organisation du déplacement des princesses en 1748 n'est pas sans susciter malgré tout quelques mécontentements, notamment à cause du coût qu'il représente. Le 12 mars 1749, l'intendant de la Rochelle évalue ainsi à 72 000 livres le passage des princesses dans sa généralité et considère que cela lui a coûté extrêmement cher à cause, selon lui, du recours à « des secours éloignés » et de l'absence de subdélégués efficaces⁷⁰. Même si aucune précision n'est donnée, on peut penser que les ressources disponibles dans sa province telles que chevaux et fourrages n'ont pas été suffisantes pour lui permettre d'approvisionner facilement et à moindre frais le train de deux princesses, ce qui fut moins le cas en Guyenne. Dans une lettre adressée à l'intendant de Bordeaux, les jurats de Dax reviennent eux-aussi sur le passage des princesses dans leur ville en affirmant qu'ils ont répondu à toutes les attentes de l'intendant et « même au-delà des ordres donnés » selon leurs propres termes⁷¹. Ils soulignent néanmoins que ce « passage (a été) plus laborieux que les précédents » et se plaignent d'avoir abandonné, à cause de cela, leurs « affaires domestiques » pendant un mois. À ce titre, ils réclament une gratification auprès du commissaire du roi. L'événement apparaît alors plus comme une contrainte matérielle que comme une occasion de se mettre en valeur auprès de princesses étrangères. Ils obtiennent tout de même de Tourny une gratification de 625 livres accordées sur les produits des droits d'octrois qui montre que l'organisation matérielle de ces déplacements participe aussi, et peut-être surtout, des relations politiques entre les pouvoirs à l'intérieur des provinces traversées. D'ailleurs, l'intendant de Bordeaux reçoit en janvier 1749 une lettre de Puisieux envoyée de Versailles qui reconnaît l'efficacité de son travail et lui précise que « vous avez mis tout le monde dans le cas de faire icy votre éloge », faisant aussi de ce déplacement bien organisé sans doute un atout pour sa carrière⁷². L'intendant sait néanmoins combien l'action de ses subdélégués est importante dans l'organisation logistique de ces déplacements et, dans une lettre du 20 février 1749 adressée au contrôleur général des

⁶⁷ AD Gironde, C 3642, mémoire sur l'entrée à Cubzac.

⁶⁸ AM Bordeaux, BB (fol. 228), 2 janvier 1749, « Délibération par laquelle MM. Les Jurats prennent sur le compte de la Ville, la dépense d'un feu d'artifice que M. l'Intendant fit tirer, et de l'illumination dont il fut accompagné au passage de Madame, épouse de l'infant dom Philippe, et de la Princesse, leur fille, quoique ces Princesses eussent passé en quelque façon *incognito*, MM. Les Jurats n'ayant pas reçu des ordres du Roy pour leur réception ». *Inventaire sommaire des registres de la Jurade*, Tome IV, éd. Ariste Ducaunnès-Duval et Paul Courteault, Bordeaux, 1909, p. 276-277.

⁶⁹ Le poids du cérémonial conduit d'ailleurs de nombreux princes à voyager *incognito* au XVIII^e siècle, voir M. Belissa et E. Schnakenbourg, art. cit., p. 286.

⁷⁰ Les dépenses engagées par l'intendant de la Rochelle sont largement supérieures à celles des autres généralités traversées par les princesses dans leur déplacement vers Versailles. Elles sont en revanche inférieures à celles réalisées lors du trajet de Versailles vers Antibes. Les dépenses du passage des princesses s'élèvent, par exemple, à 100 134 livres dans la généralité de Lyon ; AMAE Mémoires et documents, Italie, 27, dépenses des voyages de Madame Infante duchesse de Parme en France en 1749 et 1752.

⁷¹ Archives départementales des Landes, AM Dax, AA 9 (27), lettre des jurats de Dax à l'intendant

⁷² AD Gironde, C 3642, lettre du 3 janvier 1749.

finances, il sollicite pour celui de Bazas une gratification de 400 livres et de 600 livres pour celui de Bordeaux⁷³. Dans un mémoire adressé au ministre, le comte de Noailles exprime d'ailleurs sa satisfaction à la fois de la qualité de la réception des princesses et surtout de la maîtrise des dépenses :

On a paru content du peu de dépense qui a été faite pour le voyage de Mesdames les Infantes depuis Bayonne jusqu'à Versailles. Quoiqu'on eut apporté la plus grande attention à l'économie, on peut dire cependant que ces Princesses furent très bien servies et avec la plus grande décence, ce que rien ne fut à désirer, ni pour leur service, ni pour celui de leur suite⁷⁴.

À ses yeux, les objectifs diplomatiques de ce déplacement princier ont donc été remplis, sans que, grâce à l'action des intendants, cela ne coûte trop cher au trésor royal. À propos du voyage de Versailles vers Antibes, le ministre souligne d'ailleurs en juin 1749 que, pour limiter les dépenses, il faut anticiper sur les préparatifs, faire voyager ensemble les deux princesses, limiter leurs suites et fixer un jour certain pour le départ. On peut penser que le ministre a su tirer profit de l'expérience du déplacement des princesses à travers la Guyenne et de l'action efficace de l'intendant Tourny quelques mois auparavant⁷⁵.

Le passage à travers la Guyenne de ces princesses étrangères en 1748 illustre les mécanismes de l'organisation matérielle de ces déplacements diplomatiques particuliers. Rien n'est laissé au hasard et le long travail préparatoire de l'intendant Tourny mené en concertation avec le comte de Noailles vise à éviter tout incident qui pourrait venir troubler ces voyages, moment de communication pour la monarchie à travers les itinéraires retenues et la mise en scène des consommations princières. De la sorte, les déplacements de ces personnalités étrangères sont bien l'occasion pour le roi et l'administration royale d'affirmer leur pouvoir sur les provinces et une forme de maîtrise de l'espace-temps dont les intendants sont les principaux responsables. Ces déplacements, où l'organisation logistique se pare d'enjeux protocolaires et politiques, sont des événements importants qui mobilisent de nombreux territoires. Ceux tout d'abord de l'approvisionnement de ces trains et équipages en vivres, chevaux et fourrages qui s'appuient à la fois sur des réseaux commerciaux et sur des réseaux privés à l'échelle locale. Mais ils peuvent aussi parfois s'étendre sur de plus vastes échelles si les ressources locales ou les compétences ne sont pas suffisantes ou bien si l'on cherche à satisfaire au mieux aux goûts des dignitaires étrangers. Plusieurs lieux de pouvoir interviennent aussi dans la logistique du voyage de ces princesses : Bordeaux avec l'intendant Tourny, maître d'œuvre de la gestion du passage des princesses dans sa généralité et relais entre les intendants des généralités voisines (La Rochelle et Auch) ; Versailles d'où le Roi et son ministre le marquis de Puisieulx donnent leurs directives ; mais aussi Madrid où Dona Louise maintient les Français dans l'incertitude de son arrivée. La correspondance de l'intendant et surtout les nombreuses pièces de dépenses conservées ont permis d'accéder au plus près des consommations et des approvisionnements inhérents à ces déplacements princiers. L'enjeu est bien d'être capable d'acheminer auprès des suites diplomatiques tous les produits nécessaires au bon moment et au gré des aléas du parcours pour satisfaire une demande exceptionnelle. C'est sans doute à travers ce genre de sources où la culture matérielle et l'alimentation sont étroitement liées au protocole et aux enjeux diplomatiques que peut se faire la convergence des problématiques de l'histoire des relations internationales et de l'histoire de la culture matérielle, ouvrant ainsi de nouvelles perspectives à l'étude des consommations en mobilité et aux conditions matérielles de l'action diplomatique dans l'Europe moderne.

⁷³ AD Gironde, C 3640, lettre du 20 février 1749.

⁷⁴ AMAE, Correspondance politique, Parme, 11, Observations pour Mr le marquis de Puyzieulx au sujet du voyage de Mesdames les Infantes de Versailles à Antibes, 15 juin 1749.

⁷⁵ *Ibid.*

Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII^e-XVIII^e siècles

« Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII^e-XVIII^e siècles », dans Nicolas Marty et Antonio Escudero (dir.), *Consommateurs et consommation XVII^e-XXI^e siècle. Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publicacions Universitat d'Alacant, Perpignan, 2015, p. 103-126.



Si aujourd'hui l'histoire de l'alimentation a gagné en légitimité pour devenir un champ de recherche à part entière¹, les études centrées principalement sur les liens entre consommations et fonctionnement des marchés alimentaires pour la France moderne restent encore finalement peu nombreuses. Les recherches sur les consommations et les produits alimentaires demeurent en effet éclatées le plus souvent entre deux approches. La première, héritée des enquêtes lancées dans les années 1960-1970 par les *Annales* sous la férule de Fernand Braudel, s'intéresse principalement à la circulation des denrées, aux questions d'approvisionnements, aux ressources disponibles, mais sans que le consommateur final soit vraiment pris en compte. Dans son étude pourtant très complète sur l'approvisionnement de Paris au XVIII^e siècle, Reynal Abad reconnaît d'ailleurs lui-même les limites d'une analyse des consommations alimentaires par le biais du ravitaillement ou du calcul de rations caloriques moyennes : « Pour qui s'intéresse au comportement alimentaire des Parisiens, à l'échelle du foyer ou de l'individu, il y a plus à attendre d'une étude fine des groupes sociaux que d'une enquête globale sur l'approvisionnement alimentaire »², même si on peut penser que la disponibilité des produits est aussi un facteur à prendre en compte dans les choix de consommations. La seconde approche, initiée notamment par Jean-Louis Flandrin à partir des années 1980, s'est consacrée à l'étude des goûts alimentaires. Principalement réalisée à partir de l'étude des livres de cuisine et des traités de diététique, cette histoire de l'alimentation s'inscrit avant tout dans une perspective culturelle qui prend rarement en compte les produits

¹ Quellier (2012).

² Abad (2002), p. 109.

disponibles et les moyens d'y accéder ; à travers l'étude des normes, elle privilégie avant tout les consommations non effectives. Pourtant, dans l'historiographie anglo-saxonne, les réflexions sur les consommations ont pris une ampleur croissante depuis maintenant trente ans dans une perspective résolument économique afin d'essayer de mieux comprendre les choix du consommateur et les évolutions de la consommation. Mobiliers, vêtements et boissons exotiques ont été largement étudiés, mais une bonne partie des consommations alimentaires ordinaires n'a guère été intégrée dans toutes ces analyses consacrées avant tout aux biens de luxe et à la production industrielle³.

Il est donc intéressant d'essayer de développer une approche plus globale, à partir de l'étude des consommations, des pratiques et des représentations alimentaires, afin de saisir les interactions possibles entre les choix alimentaires et la circulation des produits. L'histoire des consommations peut constituer une voie fructueuse pour porter un regard différent sur les marchés alimentaires, les circuits de distribution et même la production agricole, c'est-à-dire l'ensemble de la chaîne agro-alimentaire trop souvent abordée de manière segmentée⁴. En partant, non pas de mesure d'ensemble de la consommation à l'échelle d'un pays ou d'une ville, mais des consommations individuelles ou familiales, il est possible de mettre en œuvre une autre lecture des marchés de l'alimentation en France aux XVII^e et XVIII^e siècles pour tenter de mieux rendre compte de leur complexité. Quand on observe des tableaux comme *La marchande de volailles et de poissons* de Felice Boselli ou *Le marché aux volailles* de Michelin Jean représentant différents lieux et acteurs du commerce alimentaire, l'historien est tenté de vouloir savoir ce qui guide le choix des acheteurs : pourquoi acheter telle ou telle de ces denrées disposées sur les étals ? Quels sont les critères mobilisés pour choisir le meilleur produit ? Comment faire pour se les procurer éventuellement par d'autres voies ? Quel prix est-on prêt à mettre ?

La définition de la consommation et du consommateur proposée par Honoré Lacombe de Prézel en 1762 dans son *Dictionnaire du Citoyen ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce* montre bien que le consommateur est un agent économique à part entière qui peut être appréhendé par l'histoire des consommations alimentaires tout particulièrement.

« Consommation : Terme usité dans le commerce pour désigner l'emploi qui se fait des marchandises [...] Le Consommateur seul donne un prix au produit des terres & des manufactures. Aussi on a considéré chaque particulier dans le Royaume, eu égard à sa nourriture, à sa boisson, à son vêtement, comme le Tenancier d'une ferme, comme un Entrepreneur qui paye des gages aux ouvriers de la Nation »⁵.

En effet, plusieurs sources permettent d'accéder au plus près du mangeur : inventaires après décès, correspondances, factures et surtout livres de dépenses de bouche éclairent assez bien les pratiques alimentaires individuelles et familiales. Complétées par l'analyse des correspondances commerciales et des livres de comptes des marchands (épiciers, fruitiers, fromagers, etc.) laissant apparaître leurs clientèles, ces sources offrent la possibilité d'identifier le consommateur final et donc de mieux comprendre ces choix et la manière dont il accède aux différents produits. Ainsi, une telle approche conduit à prendre en compte la dimension sociale et culturelle de l'économie, à saisir les différentes cultures de la

³ Berg, Clifford (1999) ; de Vries (2008) ; Berg, Eger (2003). On peut noter toutefois l'étude de Graig Muldrew consacrée à l'alimentation dans les campagnes anglaises Graig (2011).

⁴ De telles approches globales ont en revanche été mises en œuvre à propos du vêtement ou du marché du luxe, Roche (1989) ; Coquery (1998) et (2011). Sur la notion de chaîne agro-alimentaire, voir Van Molle, Segers (2013).

⁵ Lacombe de Prézel, (1762)

consommation, démarche nécessaire selon Jean-Claude Daumas dans l'étude du fonctionnement de l'économie comme il le rappelle dans l'ouvrage paru en 2013 *Faire de l'histoire économique aujourd'hui* :

« Comme le comportement du consommateur est bien loin de se ramener exclusivement à sa capacité de choisir, sous la contrainte du revenu disponible, les biens les plus capables de satisfaire à ses besoins dont l'utilité serait la seule mesure, il faut tenir compte des facteurs sociaux, culturels ou symboliques qui le déterminent et des processus qui le façonnent. C'est dire que, au bout du chemin, on devrait rencontrer les cultures de la consommation qui sont historiquement très différenciées, et, en tout cas, existent bien avant la « société de consommation »⁶.

Cette contribution vise à présenter une rapide réflexion historiographique et méthodologique pour tenter de mettre en exergue quelques pistes offertes par l'histoire des consommations pour saisir l'existence de marchés alimentaires différenciés dans la France préindustrielle. L'alimentation présente en effet un terrain de recherche propice pour saisir les mécanismes sociaux, économiques et culturels à l'œuvre. Étudiés au plus près des consommateurs, les marchés alimentaires donnent alors à voir, entre la fin du XVII^e siècle et la Révolution, un mélange intéressant entre le poids des usages de l'Ancien Régime et les innovations commerciales du siècle des Lumières.

Mesurer la diffusion des produits

L'histoire des consommations en Angleterre ou en France accorde une place centrale à l'étude de la diffusion de nouvelles habitudes et de nouveaux produits au sein de la société⁷. Selon Daniel Roche, la mise en œuvre de l'histoire des consommations en France à partir des années 1980 propose une nouvelle grille d'analyse de l'économie d'Ancien Régime : « Ainsi en est-on venu à retenir un questionnaire et des outils efficaces pour retrouver la logique simultanée des révolutions industrielles et domestiques en même temps que celle de la culture matérielle qui instaure une confrontation des novations et des coutumes, selon des conduites socialement différenciées »⁸. Il s'agit bien de proposer une lecture sociale des transformations économiques capable d'enrichir l'interprétation de processus comme celui de l'industrialisation. Dans son essai, *L'échelle du monde*, Patrick Verley mobilise ainsi les apports de l'histoire des consommations dans son analyse du développement de la demande intérieure en Angleterre ou en France pour expliquer les mécanismes de la croissance du XVIII^e siècle⁹.

Si les consommations vestimentaires ou l'étude des objets de décoration ont tenu une place de choix dans les travaux menés depuis les années 1980, les consommations alimentaires sont demeurées un peu en retrait, dominées en France par une approche centrée sur l'histoire des goûts et de la cuisine. Pourtant, la source principale utilisée dans l'histoire des consommations, l'inventaire après décès, est susceptible de fournir des indications utiles à l'étude de la distribution des biens selon les différents niveaux sociaux. Cette source largement mobilisée en France, en Espagne ou en Angleterre offre en effet l'avantage de permettre de comparaison entre les périodes, entre villes et campagnes, entre les groupes sociaux, etc. À partir des batteries de cuisine et de la vaisselle inventoriées, il est ainsi possible de mesurer la diffusion des boissons exotiques comme le café à travers la présence d'objets-témoins comme des poêles à café ou des cafetières. Dans le Sud-Ouest de la France,

⁶ Daumas, (2013), pp. 180-181.

⁷ Pour une mise au point historiographique complète, voir Coquery, (2011).

⁸ Roche (1999).

⁹ Verley (1997).

par exemple, les transformations des consommations alimentaires et leur rythme peuvent transparaître à travers des objets indices de nouvelles habitudes et de la diversification des objets employés¹⁰. La spécialisation de la vaisselle (sauciers, soupières) et la pénétration des produits exotiques (sucre, café) témoignent d'une province ouverte sur l'Océan et les circuits du commerce international.

*La vaisselle dans le Sud-Ouest aquitain 1700-1850
(À partir d'un corpus de 571 inventaires)*

	1700-1749	1750-1799	1800-1850
Fourchettes	57	51	77
Saladiers	18	51	60
Cuillères à café	16	30	44
Cafetières	16	50	56
Sucriers	14	42	44
Verres	13	36	68
Cuillères à ragoût	12	28	38
Théières	9	44	39
Tasses à café	7	20	25
Sauciers	4	35	22
Couverts	2	26	36
Carafes	1	26	52
Soupières	1	49	76
Bols	0	14	50

Les matières inventoriées pour la vaisselle peuvent aussi refléter des transformations des consommations comme l'essor de la faïence qui permet de mieux comprendre le développement à Bordeaux et en Guyenne du secteur de la faïencerie tout au long du XVIII^e siècle.

Le cœur de l'histoire des consommations alimentaires reste cependant la recherche d'un lien entre les pratiques de consommations et l'appartenance sociale. Dans cette perspective, les élites sociales sont évidemment privilégiées, et, à partir des années 1990, il est rare qu'une étude consacrée à la noblesse ou aux mondes du négoce ne prenne pas en compte, de manière plus ou moins importante, la question des consommations alimentaires. Les travaux de Michel Figeac sur la noblesse aquitaine, par exemple, se sont largement intéressés à la culture matérielle de ce groupe et à son alimentation en particulier¹¹. Cependant, il est peu de cas où ces consommations alimentaires nobiliaires aient été mises en relation avec les circuits économiques ou les métiers mobilisés pour répondre à leurs attentes. Dans cette perspective, les travaux de Natacha Coquery sur les hôtels aristocratiques parisiens représentent une exception notable¹². Plus récemment les thèses de Marjorie Meiss-Even sur les Guise et d'Aurélien Chatenet-Calyste sur la princesse de Conti ont aussi intégré une réflexion intéressante sur l'impact économique de ces consommations élitaires¹³. Toutefois, l'alimentation d'une large partie de la population demeure dans l'ombre ; peu de d'études ont été consacrées aux consommations alimentaires des paysans ou de catégories intermédiaires comme celles des artisans, des salariés urbains, etc. Mesurer la diffusion de nouvelles denrées

¹⁰ Meyzie (2007a).

¹¹ Figeac (2001) et (2002).

¹² Coquery (1998).

¹³ Meiss-Even (2013) ; Chatenet-Calyste (2013).

dans cette population très importante, certes reste difficile, mais elle est une voie pour essayer de saisir le développement des marchés intérieurs.

La profondeur sociale du marché est en effet une question centrale bien mise en évidence par les historiens anglo-saxons à la recherche d'une « Consumer Revolution » ou d'une « Industrious Revolution »¹⁴. Dans le domaine de l'alimentation, il est nécessaire de prendre en compte les cultures alimentaires afin de mieux appréhender les mécanismes de diffusion de nouveaux produits. Certains d'entre eux, par exemple, mettent du temps à pénétrer dans les consommations car ils se heurtent aux habitudes locales¹⁵. La pomme de terre ou la tomate, par exemple, ont rencontré des difficultés pour s'imposer et le marché de ces nouvelles denrées ne s'est développé que très lentement. Longtemps considérée comme une simple plante d'ornement, la tomate ne devient un aliment que dans la seconde moitié du XVIII^e siècle en Italie, en Espagne ou dans le Sud de la France. À l'inverse, d'autres produits venus du Nouveau Monde comme le maïs connaissent une diffusion plus large et plus rapide car ils parviennent à s'insérer dans les cultures alimentaires en se substituant à des aliments déjà présents dans les habitudes de consommation. En Béarn, le maïs prend ainsi progressivement la place du millet dans la préparation de galettes et des bouillies. L'étude des consommations permet ainsi de mieux saisir la pénétration des produits au sein de la population. À partir des dépenses alimentaires des hôpitaux, il apparaît ainsi que le sucre et le café sont consommés au XVIII^e siècle par les plus humbles dans le Sud-Ouest de la France¹⁶. De la même manière, il est possible de constater, grâce à l'étude des consommations, que les denrées issues du grand commerce international sont accessibles aux paysans qui participent donc à ce marché. Au XVIII^e siècle, les paysans des montagnes du Dauphiné ou de la Savoie achètent quelquefois du gingembre, de la muscade, de la cassonade ou du café¹⁷. Les paysans landais se nourrissent de sardines de Galice et de Bretagne accompagnées de beurre d'Irlande¹⁸. Dans les environs de Bordelais, au moment des vendanges, le fromage de Hollande ou la morue de Terre-Neuve constituent des denrées communes dans les rations de nourriture distribuées aux vendangeurs¹⁹. Il en ressort que l'alimentation populaire ne se limite pas aux céréales et aux approvisionnements de proximité. Ainsi, par le biais de l'histoire de consommations, on parvient à mieux appréhender ceux qui participent aux marchés des produits alimentaires y compris les denrées issues du commerce colonial.

En s'intéressant aux consommations individuelles ou familiales, il est possible de saisir la complexité des choix alimentaires qui entraîne la participation du consommateur à des marchés très différents qui peuvent aller du marché de l'occasion jusqu'au marché du luxe pour certaines denrées comme les truffes ou les confiseries. Ces orientations ne sont pas nécessairement totalement déterminées par le niveau de revenu, mais dépendent aussi fortement d'une dimension sociale. Ainsi, si la consommation de biens de luxe par les élites sociales se retrouve dans le champ de l'alimentation avec le thé, les truffes ou les vins de Champagne mousseux, l'étude de leurs dépenses de bouche révèle également la

¹⁴ Mac Kendrick, Brewer, Plumb (1982) ; Weatherhill (1988) ; Shammass (1990) ; de Vries (2008).

¹⁵ Meyzie (2010), pp. 79-87.

¹⁶ Meyzie (2007a), pp. 199-200.

¹⁷ Radeff, (1996), p. 353 ; Belmont (2007), pp. 135-139.

¹⁸ Meyzie (2007a), p. 209.

¹⁹ Archives municipales de Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 87, livre de raison, 8 vendémiaire 1796 (achats de morue sèche et de fromage de Hollande) ; Archives départementales de la Gironde (désormais AD Gironde), 17 J 82, livre de comptes de F-L. de Galatheau (achats de morue sèche commune) ; A.D. Gironde, H 3024, livre de comptes des Feuillants de Bordeaux, 1759-1789 (dépenses pour de la viande, de la morue, de l'huile, du beurre, du sel, du poivre, des oignons, des pois, de la farine, du fromage, des sardines et de l'ail) ; A.D. Gironde, H 2565, Jésuites de Bordeaux, facture du 15 septembre 1758 à propos de la fourniture de viande de mouton et de bœuf pour les vendangeurs.

consommation d'aliments plus ordinaires qui font aussi participer les plus riches à d'autres marchés. Dans les livres de comptes des élites aquitaines entre 1700 et 1850, par exemple, la morue, les carottes, les châtaignes ou le bœuf font partie des achats les plus réguliers²⁰. Ces consommateurs aisés ne sont pas seulement présents sur le marché des biens ostentatoires mais, au quotidien, achètent aussi des aliments plus simples. Dans son château de Pont-sur-Seine ou dans son hôtel particulier parisien, le prince de Saxe, par exemple, consomment régulièrement de la choucroute, des pommes de terre ou du porc²¹. Seule l'analyse de ses dépenses quotidiennes permet de mieux comprendre les réseaux d'approvisionnement très diversifiés qui sont mobilisés.

Mais l'histoire des consommations alimentaires permet aussi de saisir le rapport complexe des élites aux circuits commerciaux. En effet, si le prince de Saxe recourt chaque jour à l'achat de denrées pour fournir sa table, il s'appuie également largement sur la voie d'autoconsommation pour approvisionner son hôtel parisien. En effet, à plusieurs reprises, il fait venir à Paris de son château provincial par le coche d'eau des produits issus de ses terres comme du gibier, du vin, des légumes ou du fromage²². L'aspiration à « vivre de son sien », bien mise en lumière par Florent Quellier²³, continue d'imprégner la mentalité de la noblesse qui, à l'instar de ce grand prince, ne recherche pas forcément toujours, pour certains produits, à recourir aux circuits commerciaux. La même attitude se retrouve dans la noblesse du Périgord ou de Provence qui s'appuie beaucoup sur les ressources fournies par les droits seigneuriaux, les productions du domaine ou les paiements en nature des contrats de location de terre²⁴. Ces exemples montrent bien que la prise en compte de cultures alimentaires variées est nécessaire à la bonne compréhension de la complexité de la demande. C'est en se plaçant au plus près des individus et de leurs consommations qu'il est possible de mieux saisir le lien entre d'un côté les goûts et les habitudes du consommateur, et de l'autre le fonctionnement de marchés alimentaires différenciés.

Cultures de consommations et fonctionnement des marchés.

Pour accéder au plus près du consommateur et tenter d'analyser ses choix, l'élaboration de profils alimentaires peut constituer une voie fructueuse. Les livres de comptes, les pièces de dépenses, les livres de raison, les correspondances et les inventaires après décès, lorsqu'ils peuvent être rassemblés pour un même individu, une même famille ou une même collectivité (couvent, monastère, hôpital), sont un moyen d'étudier des goûts, des préférences alimentaires, des produits absents afin de les mettre en relation avec les voies d'approvisionnement. Il est alors possible de mieux comprendre le marché de l'alimentation en partant du consommateur, un peu à la manière dont sont réalisées aujourd'hui les enquêtes sur les consommations alimentaires des ménages²⁵. Le profil alimentaire de Marie-Joséphine de Galatheau en offre un bon exemple²⁶. Membre de la noblesse parlementaire, cette femme célibataire vit dans son hôtel particulier bordelais où son alimentation quotidienne nous est connue grâce à un livre de dépenses de bouche bien détaillé tenu entre 1754 et 1763²⁷. Même si certains approvisionnements comme les ressources fournies par ses biens à la campagne

²⁰ Meyzie (2007a), p. 133.

²¹ Archives départementales de l'Aube (désormais AD Aube), EE 3134, 3135, 3136 et 3143, livres de dépenses de bouche, 1778-1786 ; Meyzie (2014).

²² AD Aube, EE 2125, Etat des effets envoyés de Pont par le coche d'eau ce 25 avril 1780.

²³ Quellier (2004).

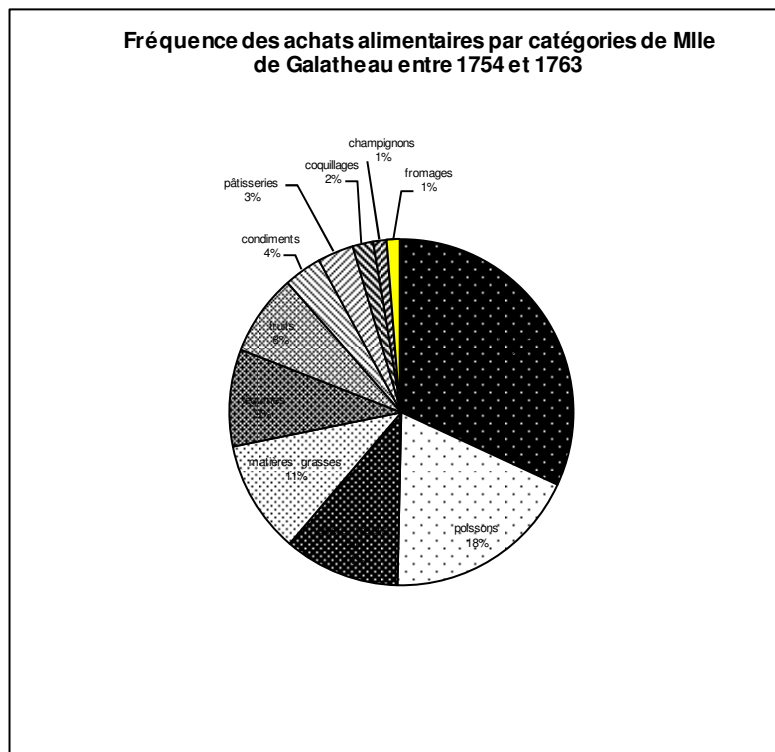
²⁴ Meyzie (2008) ; Pietri (2002).

²⁵ Combris (1996).

²⁶ MEYZIE (2007b).

²⁷ AD Gironde, 10 J 70.

sont omis par cette source, le calcul de la fréquence de ses achats permet de saisir les orientations de ses consommations alimentaires, leur rythme saisonnier ou l'influence de la religion. Au cours de l'année, il apparaît ainsi clairement que, durant le Carême, ses dépenses de poisson dépassent largement ses achats de viande même si ceux-ci ne disparaissent pas totalement. Le respect des interdits religieux conduit à une augmentation de la demande en poisson sur le marché bordelais, mais le marché de la viande continue tout de même à fonctionner au ralenti. La répartition de ses achats témoigne aussi des goûts de Mme de Galathea, reflet de son appartenance à l'élite nobiliaire et de l'environnement bordelais.



Si sa consommation courante de poisson de mer ou de rivière tire profit des ressources de la Garonne et de la proximité de l'Océan, la place de la viande, et notamment du gibier à plumes, s'inscrit dans les habitudes alimentaires habituelles du second ordre. Néanmoins, ses consommations s'avèrent plus complexes et témoignent d'une identité plurielle qui implique le recours à des marchés différents. Les achats très fréquents de légumes, de châtaignes ou bien de morue l'éloignent un peu en effet du modèle classique que l'on attribue trop souvent aux consommations nobiliaires enfermées dans l'ostentation et les consommations festives. L'étude des consommations alimentaires individuelles donnent une image plus nuancée en prenant en compte aussi les dépenses ordinaires et quotidiennes. La multiplication de ces études de cas comme celle menées par Josef Smets sur le marquis de Londres ou Aurélie Chatenet-Calyste sur la princesse de Conti²⁸, permet de mieux comprendre les choix du consommateur et de réfléchir sur des modèles sociaux de la demande si importants dans l'économie d'Ancien Régime²⁹. Ceux-ci ne concernent pas seulement le monde des élites, mais, dans le domaine de l'alimentation, s'applique aussi au peuple dans une certaine mesure. La culture alimentaire populaire des XVII^e et XVIII^e siècles possède en effet plusieurs caractéristiques propres, issues de contraintes économiques mais aussi de choix de

²⁸ Chatenet Calyste (2013) ; Smets (2001).

²⁹ Grenier (1996), p. 299.

consommations. Plusieurs historiens ont ainsi pu montrer que le peuple restait très imprégné par une culture de la faim qui, par crainte permanente de la pénurie, lui faisait alterner des longs temps de pénurie et des temps d'abondance marqués par l'excès³⁰. La valorisation des produits de longue conservation à consommation différée comme les salaisons, les aliments fumés ou les confits tient donc une place particulière notamment dans les campagnes. Le monde paysan tend à limiter son recours aux marchés pour se nourrir ou tout du moins insère l'acte d'achat dans cette logique en se fournissant par exemple en sel indispensable pour garder la viande produite. La culture alimentaire du peuple des campagnes se place alors dans une complémentarité entre autosubsistance et consommation. Ces cultures de consommation différentes entre les élites, le peuple, la ville et les campagnes conduisent les marchés alimentaires à s'adapter à cette demande variée, à ses rythmes et ses évolutions.

De quelles manières, les modes de consommation alimentaires peuvent-ils influencer les marchés et les orientations de la production ? Cette question reste bien évidemment difficile à résoudre car des nombreux facteurs (conjuncture économique, matières premières disponibles, problèmes de transport, etc) viennent influencer l'offre alimentaire, mais il est possible de repérer certains liens entre les attentes du consommateur et les orientations de la production. Comme le rappelle à juste titre François Caron, la consommation peut être un moteur de l'innovation³¹. Les besoins du consommateur, lorsque notamment celui-ci est l'État, peuvent entraîner des améliorations techniques de la production. Les arsenaux des XVII^e et XVIII^e siècles ont notamment besoin de se fournir en denrées de longue conservation capables de résister à la durée et aux contraintes de la navigation³². Le développement de l'industrie du biscuit de mer, par exemple, est une réponse à ces exigences techniques. Dans les années 1780, l'invention et la diffusion des tablettes de bouillon doit aussi beaucoup à la demande de la Marine. Comme les conserves et les pâtes alimentaires à l'époque contemporaine³³, la consommation de l'armée ou de la marine ont donc conduit à développer des productions adaptées à ces besoins particuliers. Les rituels sociaux associés aux consommations alimentaires peuvent aussi avoir une influence sur l'organisation économique de certains secteurs. Ainsi, au XVIII^e siècle, il est d'usage chez les élites de recevoir chez soi lors de dîners ou de soupers. Si la domesticité pourvoit à l'organisation de ces repas dans les grandes maisons, il est aussi courant de faire appel au service de traiteurs qui fournissent des repas à domicile. Dans les villes de province, ces traiteurs, pâtisseries ou rôtisseurs occupent une place de choix en se mettant au service des riches particuliers. Cet usage social explique que, jusqu'aux années 1780, on n'y trouve guère de tables de grande qualité dans les lieux de restauration publique (auberges, tavernes, tables d'hôte), puisque la clientèle la plus aisée préfèrent organiser ces repas dans un cadre privé. L'absence de demande pour une restauration publique haut-de-gamme explique l'apparition finalement assez tardive et lente du restaurant à la veille de la Révolution³⁴. Si les usages sociaux et les exigences techniques du consommateur peuvent parfois orienter la production, ce sont surtout les modes culinaires qui influencent le plus nettement les évolutions de l'offre. La valorisation du beurre dans la seconde moitié du XVII^e entraîne le développement d'une agriculture spécialisée et de circuits commerciaux efficaces. Longtemps considéré comme une graisse rustique, le beurre est mis à l'honneur par la haute-cuisine française qui privilégie les saveurs plus douces. Pour faire face à cette demande croissante, la région d'Isigny en Normandie ou celle de la Prévalais à côté de Rennes s'orientent vers l'élevage et la production de beurre à destination du marché

³⁰ Montanari (1995) ; Quellier (2008).

³¹ Caron (2010).

³² Plouviez (2014).

³³ Dessaux (2003).

³⁴ Spang (2000).

parisien³⁵. Le succès de cette filière beurre s'appuie donc largement sur des choix nouveaux du consommateur. Il en est de même pour le marché des truffes. Jugée avec méfiance par l'Église et par la médecine, la truffe, comme tous les champignons, n'est guère prisée avant le milieu du XVII^e siècle. Elle bénéficie alors du goût pour les produits de la nature et gagne sa place sur la table des élites. Dès lors, ce champignon qui était consommé par les paysans, devient un produit de luxe. De Brive, de Cahors, de Périgueux ou de Lyon, des truffes sont acheminées à Paris avec le plus grand soin³⁶. Durant l'hiver, elles apparaissent aux meilleures tables des grands personnages de Paris ou de Versailles, à l'instar du contrôleur général Calonne qui en fait venir directement du Périgord des quantités importantes pour des sommes pouvant atteindre une centaine de livres³⁷.

Marchés de luxe ou marchés de biens ordinaires, l'étude des consommations et des consommateurs révèle la cohabitation dans l'économie d'Ancien Régime de marchés différenciés selon les produits, selon les clientèles et les circuits commerciaux mobilisés (approvisionnement, distribution). Autour d'un même produit comme la prune par exemple, il est possible de repérer plusieurs sous-marchés appuyés sur des productions différentes bien identifiées destinées à des consommateurs particuliers. Les prunes dites de Bordeaux ou de Guyenne, par exemple, sont produites dans la vallée de la Garonne, sont acheminées au port de la Lune et expédiées en barils vers l'Europe du Nord et les colonies³⁸. Chaque année, 75 à 95 % de la production est exportée en s'appuyant sur les réseaux du commerce bordelais³⁹. La prune de Bordeaux correspond donc à un marché de bien ordinaire. À l'inverse, la prune de Brignoles se positionne sur un marché proche du marché du luxe par son mode de fonctionnement. Produites en petites quantités, la prune de Brignoles est élaborée avec le plus grand soin⁴⁰. Sous forme de pistole, elle est emballée dans des boîtes et transite par la route vers Lyon et Paris où elle est vendue dans les boutiques des épiciers. Cette prune qui s'apparente à une confiserie se retrouve dans les achats des élites du XVIII^e siècle qui apprécie ce produit renommé. Pour asseoir cette réputation et lutter contre les contrefaçons, une marque représentant les armes de la ville de Brignoles est apposée sur les boîtes. Mais, à la fin du XVIII^e siècle, dans les environs de Digne, une production de prunes se développe profitant de la renommée des Brignoles. Cet avatar⁴¹, produit en plus grande quantité et à moindre coût, entraîne le déclin progressif de la prune de Brignoles, produit de luxe sur le marché de l'alimentation. Cet exemple montre bien que la diversité sociale des consommateurs participe à une différenciation nette des marchés y compris autour d'un produit décliné en plusieurs types de production. L'existence de voies d'approvisionnement parallèles au marché représente un autre trait caractéristique de l'économie d'Ancien Régime que l'histoire des consommations éclaire assez bien. Par exemple, le commerce illicite constitue une pratique répandue en ce qui concerne l'alimentation. Comme l'a bien montré Anne Montenach pour Lyon au XVII^e siècle, le marché de l'illicite répond à un besoin de consommation pour le peuple des villes⁴². Parmi les élites sociales, la pratique du don alimentaire très répandue participe aussi d'une économie parallèle au marché ; il s'agit d'une circulation des aliments qui se fait en dehors des réseaux commerciaux et s'inscrit totalement

³⁵ Poncet (2000).

³⁶ Par exemple, Brive, archives municipales, 5 S 1345 ; Archives départementales du Puy-de-Dôme, 1 C 7410 ; Archives départementales du Lot, 23 J 36.

³⁷ Archives Nationales, AN, T 261/1-4, livres de cuisine de Calonne.

³⁸ AD Gironde, C 4388.

³⁹ Huetz de Lemps (1975), p. 248

⁴⁰ Ardoin « Mémoire sur la manière de préparer les prunes de Brignoles », dans *Mémoires d'agriculture, d'économie rurale et domestique* publiés par la Société Royale d'Agriculture de Paris, Paris, 1785, pp. 86-90.

⁴¹ Sur le concept d'avatar, voir Ceccarelli, Grandi, Magagnoli (2013).

⁴² Montenach (2009).

dans les mœurs de l’Ancien Régime⁴³. Par le biais des consommations, il est alors possible de saisir ces circuits d’approvisionnement alternatifs et complémentaires du marché.

Tous ces exemples montrent que l’étude du marché de l’alimentation en prenant en compte les consommations, dans leurs mécanismes et leurs diversités, permet de mieux comprendre les circuits de distributions, les stratégies d’acquisition des aliments mises en œuvre et la dimension sociale très forte de ces marchés alimentaires différenciés. Dans le domaine de l’alimentation, le consommateur est bien un acteur de l’économie mais dont les comportements et les choix ne sont pas réduits à la rationalité de l’*homo oeconomicus* et au principe d’utilité, mais répondent au contraire à de nombreux facteurs sociaux et culturels.

Consommation et qualification des produits alimentaires

La question de la qualité occupe une place croissante dans le champ de l’histoire économique nourrie notamment des réflexions de la socio-économie ou de l’économie des conventions. Les travaux menés notamment par Alessandro Stanziani ont bien montré toute la pertinence de cette notion historique dans l’étude des produits alimentaires et du vin⁴⁴. Néanmoins, si pour la période contemporaine, les travaux se sont multipliés, la caractérisation des produits, la définition des critères de qualité et la hiérarchisation économique des denrées demeurent encore relativement peu explorées pour l’époque moderne et le marché de l’alimentation. Or, l’étude des consommations peut fournir des perspectives intéressantes à ce chantier encore en cours dont nous voudrions présenter ici brièvement quelques orientations.

En effet, si on considère que la qualité est un objet historique et donc une construction sociale, le consommateur est l’un des acteurs économiques qui participent à sa définition. Les réflexions de la socio-économie et de Lucien Karpick en particulier proposent des outils d’analyse qui peuvent être appliqués aux marchés alimentaires de la France du XVIII^e siècle⁴⁵. Les dispositifs de jugement mis en exergue dans *l’Économie des singularités*, correspondent assez bien à la dimension sociale qui prévaut dans l’économie d’Ancien Régime. Sur le marché des vins et plus particulièrement dans l’analyse de la naissance des grands crus à partir de la fin du XVII^e siècle, les choix des consommateurs appartenant à l’élite sociale concourent à la mise en place d’une hiérarchisation des vins⁴⁶. Pour les vins de Bordeaux, par exemple, durant les guerres de la fin du règne de Louis XIV qui voit le marché anglais se fermer entre 1672 et 1711, la demande des élites anglaises s’oriente vers des vins rouges plus tanniques ce qui entraîne des transformations techniques dans la production de certains crus comme Latour, Lafitte, Haut-Brion et Margaux. L’émergence de ces grands vins se traduit à travers des prix plus élevés qui les distinguent du reste de la production. Les goûts d’une clientèle de prestige et les effets de mode participent au développement d’un nouveau marché du vin. À la fin du XVIII^e siècle, ce marché anglais ne représente que 5 % des expéditions bordelaises mais elles sont composées généralement des vins les plus chers et les plus renommés destinés notamment à l’aristocratie anglaise⁴⁷. Ces mécanismes se retrouvent dans d’autres vignobles. En Champagne, par exemple, la prise en compte de ces consommateurs distingués conduit à une adaptation de la production en fonction de la clientèle et des pays visés avec plus ou moins de sucre et de mousse⁴⁸. Il en est de même en Bourgogne où la différenciation qui s’opère entre les vins doit aussi beaucoup aux choix des

⁴³ Meyzie (2006).

⁴⁴ Stanziani (2003), (2005) et (2006).

⁴⁵ Karpick (2007)

⁴⁶ Enjalbert (1975) ; Meyzie (2013).

⁴⁷ Aubin, Roudié, Lavaud (1996), p. 72.

⁴⁸ Musset (2008).

consommateurs si l'on en croit Lacombe de Prezel lorsqu'il compare les vins de Vougeot et de Chambertin : « on est obligé de reconnaître que ces deux sortes de vins, quoique d'une qualité supérieure, doivent en partie leur prix à la fantaisie du riche consommateur »⁴⁹.

Le rôle de ces leaders d'opinion au sommet de la hiérarchie sociale joue un rôle majeur au XVIII^e siècle dans la qualification des produits. Un aliment consommé par un aristocrate, homme de qualité, devient un aliment de qualité. Les réseaux de clientèle et les codes de préséance contribuent à faire connaître un produit et à asseoir sa réputation. La plupart des villes du royaume font des présents de bouche à leurs protecteurs ou à leurs hôtes de marque. Certaines d'entre elles consacrent des sommes très importantes à cet usage comme Lyon qui peut dépenser 100 000 livres par an pour offrir des truffes, des jambons de Bayonne et de marrons⁵⁰. Angers engage environ 10 % de ses dépenses chaque année pour offrir de gibier et de la volaille à l'intendant, au contrôleur général des finances ou aux ministres⁵¹. La ville de Bayonne confie la mission au député du commerce de distribuer chocolat et jambons aux membres du conseil de Commerce ; celui de Bordeaux offre régulièrement des bouteilles de vin⁵². Dès lors, ces produits servis sur les tables des élites parisiennes acquièrent une renommée grandissante qui participe au développement de ce marché alimentaire de produits haut-de-gamme où les réseaux politiques et sociaux jouent un rôle fondamental au XVIII^e siècle. Dans cette économie du connaisseur telle que la qualifie Jean-Yves Grenier⁵³, les relais d'opinion de la société d'Ancien Régime et les consommations des élites en vue doivent être pris en compte pour saisir le fonctionnement et l'évolution du marché de certains produits alimentaires. La hiérarchisation entre les produits s'appuie en partie sur ces effets de réputation dus aux attentes et aux goûts des consommateurs. Dans une lettre du 16 mai 1809, adressée à Laurent-Pierre Béranger, président de l'Académie des Sciences de Lyon, son correspondant lui explique ainsi comment l'huile d'olive renommée d'Aix a été peu à peu supplantée par les huiles italiennes à cause d'un goût pour des huiles aux saveurs moins prononcées :

« depuis quelques années les excellentes huiles de Provence, connues sous le nom d'huiles d'Aix, sont moins demandées dans le commerce. Il semble que la mode exerce son influence jusque sur des objets de consommation alimentaire qui devraient être absolument indépendants de ses caprices [...] il ne faut chicaner personne en matière si délicate : que les amateurs qui ne veulent dans l'huile ni saveur, ni odeur, préfèrent celle de la rivière de Gênes ; mais que ceux qui sont jaloux d'un parfum si délicieux, d'un goût plein, nourri, non équivoque, s'attachent à l'huile d'Aix »⁵⁴

Dans l'analyse de la qualité des denrées et de la différenciation des marchés alimentaires, l'étude des consommations, des goûts et de la perception des produits sert à mieux appréhender une qualification sociale et sensorielle du produit.

Dans ces processus de qualification, l'origine géographique, comme nous venons de le voir, est un critère de plus en plus mobilisé au cours du XVIII^e siècle sur les marchés des produits alimentaires les plus prisés. L'histoire des consommations offre une perspective intéressante sur ce sujet en montrant le rôle actif du consommateur dans la constitution de critères de jugement et de distinction fondés sur l'origine et la provenance ; elle éclaire aussi la manière dont fonctionne ce marché des produits de terroir. L'identification géographique de certains

⁴⁹ Lacombe de Prézel (1761). Citation reprise de l'article de Benoît Musset (2013).

⁵⁰ Archives municipales de Toulouse CC 2775 ; AD Gironde, C 1065 ; Archives municipales de Lyon, CC 3353 et 3587.

⁵¹ Archives municipales d'Angers, CC 214 ; Maillard (1984), p. 28.

⁵² Archives municipales de Bayonne, CC 324 et 708 ; Archives municipales de Bordeaux, BB 188-189.

⁵³ Grenier (2003), p. 42.

⁵⁴ *Les soirées provençales* (1910), pp. 234-235

aliments bruts ou préparés s'affirme dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Dans les livres de dépenses de bouche du comte d'Artois en 1782-1783, par exemple, apparaissent ainsi régulièrement des canetons de Rouen, des marrons de Lyon, des poules de Caux ou du beurre de Vanves⁵⁵. Leur localisation confère à ces produits une identité qui les distingue du reste de la production. Ces aliments localisés sont destinés aux consommations des élites puisqu'on les retrouve dans bon nombre de livres de comptes ou pièces de dépenses. L'étude de l'alimentation des élites permet de mesurer leur réputation, de saisir leur usage, d'analyser leur prix et de mieux comprendre la manière dont il se les procure. On a pu observer, par exemple, que même les plus grands personnages accordaient une attention toute particulière à l'acquisition de ce genre de biens. Dans sa correspondance, le prince de Saxe se préoccupe ainsi de savoir si les pâtés de Périgueux pourront lui être envoyés cette année et, lorsque le pâtissier d'Angoulême qui le fournit habituellement lui fait savoir qu'en raison de la mauvaise qualité des perdrix, il ne pourra lui en expédier, le prince exprime toute sa déception⁵⁶. Cette qualification des produits alimentaires par leur origine géographique résulte en partie du goût et de la demande des élites ; elle entraîne la mise en place d'un marché spécifique pour ces produits gourmands. La publication en 1767 du *Gazetin du Comestible*, mensuel permettant de commander à Paris ces produits réputés (pâtés de coing du Bugue, dindes aux truffes du Périgord, marrons de Lyon, huile d'olive d'Aix, etc.) illustre la mise en place de circuits de distributions spécifiques pour répondre aux attentes de consommateurs gourmands :

« On se fait une perspective agréable, de voir par le moyen de cet établissement, l'Agriculture encouragée, le Commerce facilité, étendu, & les Consommateurs, chez qui une heureuse aisance autorise les goûts & les fantaisies, affranchis des difficultés rebutantes, qu'ils éprouvent tous les jours, pour se procurer mille choses devenues nécessaires à leur jouissance »⁵⁷.

Dans une réflexion sur les territoires économiques, l'analyse des consommations alimentaires offre ici une voie pour comprendre comment certains territoires, parfois isolés ou de petites tailles, parviennent à s'insérer dans les échanges nationaux voire même parfois internationaux grâce à des produits bien identifiés dont l'origine devient une plus-value qualitative. Les campagnes d'Isigny avec le beurre, les montagnes du Beaufortin avec le fromage ou la vallée de Montmorency avec l'arboriculture fruitière en fournissent de bons exemples⁵⁸. Dès lors, cette demande participe à la mise en place de réseaux de distribution innovants tels les systèmes de dépôt-vente ou la vente par correspondance accompagnés d'un discours publicitaire relayé par les journaux d'annonce.

Conclusions

Saisis à travers les consommations et les consommateurs, les marchés alimentaires en France aux XVII^e et XVIII^e siècles révèlent toute leur complexité. L'économie de l'alimentation ne peut être abordée comme un ensemble homogène ; la diversité des préférences alimentaires et la multiplicité des acteurs aux attentes différentes nécessitent de multiplier les angles d'analyse, de l'histoire des goûts à l'histoire des techniques en passant par l'histoire des réseaux de distribution. La prise en compte de la clientèle est importante pour saisir les différenciations entre les marchés selon les types de produits proposés. Le consommateur apparaît alors comme un agent actif dans le fonctionnement et les transformations des marchés notamment à travers sa culture alimentaire et l'évolution des goûts. Le développement de la production fruitière ou du marché colonial du sucre au XVIII^e siècle

⁵⁵ Archives Nationales, R 1/250, dépenses extraordinaires du comte d'Artois.

⁵⁶ AD Aube, EE 16655/3, correspondance de M. Silvestre, secrétaire du duc de Saxe, 1776

⁵⁷ *Gazetin du Comestible* (1767).

⁵⁸ Poncet (2000) ; Mérot (2014).

résultent en partie de la recherche de nouvelles saveurs et de la valorisation culinaire de ces produits. Les exigences techniques de la demande comme dans le cas de la Marine et de la production de biscuit concourent aussi parfois aux évolutions des marchés. D'autres questionnements de l'histoire économique de la France moderne pourraient être explorés à partir de l'étude des consommations : le rôle du petit commerce et des boutiques dans les campagnes, la saisonnalité des marchés, les déclinés commerciaux de certains produits, etc. L'histoire des produits alimentaires peut aussi être abordée de manière pertinente par l'étude des consommations qui permettent de mieux appréhender la dimension sociale dans la définition de la qualité, le mise en place de circuits d'approvisionnement multiples et les logiques de distinction qui prévalent dans l'économie d'Ancien Régime. De la production à la consommation, l'histoire de l'alimentation a donc tout intérêt à mettre en œuvre une approche globale de la chaîne agro-alimentaire pour comprendre un secteur économique majeur de l'économie préindustrielle.

Bibliographie

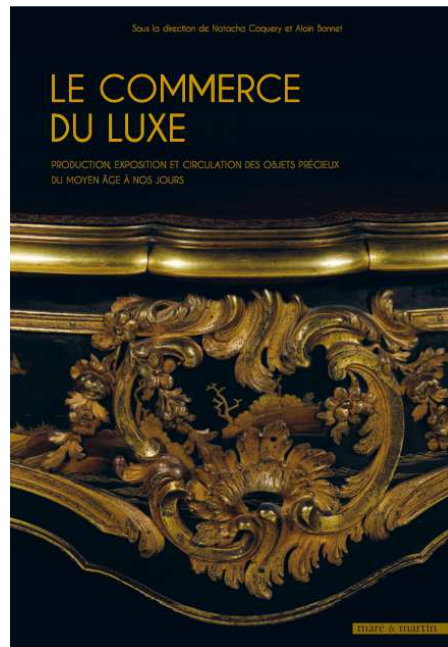
- ABAD R. (2002), *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard.
- AUBIN G., LAVAUD S., ROUDIE P. (1996), *Bordeaux, vignoble millénaire*, éd. L'Horizon Chimérique, Bordeaux.
- BELMONT A. (2007) », Pain, vin et gratin ? », dans FAVIER R. *Nouvelle histoire du Dauphiné*, Grenoble, Glénat, pp. 135-139.
- BERG M. , CLIFFORD H. (1999) (eds.), *Consumers and Luxury. Consumer culture in Europe 1650-1850*, Manchester.
- BERG M. , EGER E. (2003), *Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods*, New-York.
- CARON F. (2010), *La dynamique de l'innovation. Changement technique et changement social (XVI^e-XX^e siècle)*, Paris, Gallimard.
- CECCARRELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S. (2013), « The Avatar : An Economy History Paradigm for Typical Products », dans *Typicality in History. Tradition, Innovation, and Terroir*, Peter Lang, Bruxelles, pp. 69-86.
- CHATENET-CALYSTE A. (2013), *Une consommation aristocratique fin de siècle : Marie-Fortunée d'Este, princesse de Conti, 1731-1803*, Limoges, Pulim.
- COMBRIS P. (1996), « Mangeurs et aliments : que nous apprend l'analyse économique », dans *Identités des mangeurs. Images des aliments*, Paris, Polytechnica, pp. 91-122.
- COQUERY N. (1998), *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne,
- COQUERY N. (2011), *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, éditions du Comité historique et scientifique
- COQUERY N. (2011), «La diffusion des biens à l'époque moderne : une histoire connectée de la consommation », *Histoire urbaine*, n° 30, pp. 5-20
- DAUMAS J-C. (2013), *Faire de l'histoire économique aujourd'hui*, Dijon.
- DESSAUX P-A. (2003), *Des vermicelliers au groupe Danone : consommer, produire et vendre des pâtes alimentaires en France, XVII^e-XX^e siècles*, thèse, EHESS.
- DE VRIES J. (2008), *The Industrious Revolution. Consumer behavior and the household economy, 1650 to the Present*, Cambridge.
- ENJALBERT H. (1975), *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Éd. Bordas.
- FIGEAC M. (2001), *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Editions Mollat.

- FIGEAC M. (2002), Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *XVII^e siècle*, n°4, pp. 641-654.
- GRENIER J-Y. (1996), *L'économie d'Ancien Régime. Un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, Albin Michel.
- GRENIER J-Y. (2003), « Une économie de l'identification. Juste prix et ordre des marchandises dans l'Ancien Régime », STANZIANI A., (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, pp. 25-53.
- HUETZ DE LEMPS C. (1975), *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, Mouton.
- KARPICK L. (2007), *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard.
- LACOMBE DE PREZEL H. (1762), *Dictionnaire du Citoyen, ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, Tome 1, Amsterdam.
- Les soirées provençales, ou Lettres de M. Bérenger écrites à ses amis pendant ses voyages dans sa patrie*, Paris, 1910, Tome 2.
- MAC KENDRICK N., BREWER J., PLUMB J-H. (1982), *The Birth of a Consumer Society : The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington.
- MAILLARD J. (1984), *Le pouvoir municipal à Angers de 1657 à 1789*, Angers.
- MARGAIRAZ D., MINARD. P (2006)., « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5e série, n°2, pp. 241-252.
- MEISS-EVEN M. (2013), *Les Guise et leur paraître*, Tours, Presses Universitaires, Coédition Presses universitaires de Rennes.
- MEROT F. (2014), *La Vallée de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles. Paysage, économie et sociétés aux portes de Paris*, Paris.
- MEYZIE P. (2006), « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Économie, Société*, n°1, pp. 33-50
- MEYZIE P. (2007a), *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes.
- MEYZIE P. (2007b), « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galathea (Bordeaux, 1754-1763) », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 54-2, pp. 32-54.
- MEYZIE P. (2008), « Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII^e-milieu XIX^e siècles) », dans *Le château au quotidien. Les travaux et les jours*, Textes réunis par COCULA A-M. et COMBET M., Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Éditions, Bordeaux, 2008, pp. 213-228.
- MEYZIE P. (2010), *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin.
- MEYZIE P. (2013), « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII^e et XVIII^e siècles », PERARD J. et PERROT M. dir., *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, pp. 65-78.
- MEYZIE P. (2014), « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par COCULA A-M. et COMBET M. Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Éditions, Bordeaux, pp. 251-260.
- MONTANARI M. (1995), *La faim et l'abondance. Histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Seuil.
- MONTENACH A. (2009), *L'économie du quotidien. Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Presses universitaires de Grenoble, Grenoble.
- MULDREW G. (2011), *Food, Energy and the creation of Industriousness. Work and Material Culture in Agrarian England 1550-1780*, Cambridge University Press, Cambridge.

- MUSSET B. (2008), *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard.
- MUSSET B. (2013), « Le prix de la qualité : les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, (n° 60-3), pp. 110-136
- PIETRI V. (2002) « Sage mesnage » ou dissipation : consommation nobiliaires et crédit d'après les livres de raison dracénois au XVIII^e siècle », *Provence historique*, janvier-mars, pp. 87-104.
- PLOUVIEZ D. (2014), *La Marine française et ses réseaux économiques au XVIII^e siècle*, Paris, Les Indes savantes.
- PONCET F. (2000), « Éleveurs et marchands de beurre à Isigny de la fin du XVII^e siècle à 1840 », *Annales de Normandie*, n°2, pp. 267-296.
- QUELLIER F. (2004), « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 51-3, pp. 66-78.
- QUELLIER (2008), « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsidérer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol. 6, n°1, 2008, pp. 9-30
- QUELLIER F. (2012), « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XV^e-XIX^e siècles), *Food & History*, vol. 10, n°2, pp. 89-102.
- RADEFF A (1996), *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*, Lausanne.
- ROCHE D. (1989), *La culture des apparences. Une histoire du vêtement XVII^e-XVIII^e siècle*, Paris, Fayard.
- ROCHE D. (1999), « Consommations et catégories sociales à l'époque moderne », dans CROIX A., LESPAGNOL A., *Église, Éducation, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830) En l'honneur de Jean Quéniart*, PUR, Rennes, pp. 329-337.
- SHAMMAS C. (1990), *The Pre-industrial Consumer in England and America*, Oxford.
- SMETS J. (2001), « A la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, octobre-décembre, pp. 32-49.
- SPANG R. (2000), *The Invention of the Restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Harvard University Press
- STANZIANI A. (2003), (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin.
- STANZIANI A. (2005), *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, Paris
- STANZIANI A. (2006), « Les signes de qualité. Normes, réputation et confiance (XIX^e-XX^e siècles) », *Revue de Synthèse*, n°2, p. 329-358.
- VAN MOLLE L., SEGERS Y. (2013) (éd.), *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, Brepols, 2013.
- VERLEY P. (1997), *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident*, Paris.
- WEATHERILL L. (1988), *Consumer Behaviour and Material Culture in Britain 1660-1760*, Londres.

Produits des terroirs et luxe alimentaire (XVIII^e-début XIX^e siècle)

« Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII^e-début XIX^e siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet (dir.), *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, 2015, p. 149-156.



S'il vous parle, il ne vous entretient que des dindes aux truffes du Périgord, des pâtés de foie gras de Toulouse, des pâtés de thon frais de Toulon, des terrines de perdrix rouges de Nérac, des mauviettes de Petiviers, et des hures cuites de Troyes ; il ne connaît, il n'estime les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson ; il vous annonce qu'il arrive de Strasbourg une carpe de la plus belle grosseur ; il ira à sa rencontre à l'hôtel des diligences ; là, selon lui, on devrait doubler les postes pour amener plus vite les bartavelles des montagnes, les bécassons et les coqs vierges de Caux¹.

C'est en ces termes, empreints d'ironie et d'une pointe de mépris, que L-S. Mercier dans l'article « Gourmand » de son *Tableau de Paris* rend compte de la réalité du commerce des produits des terroirs en France à la fin du XVIII^e siècle. Pour répondre aux attentes du gourmand parisien à la fin d'un siècle des Lumières où la recherche des plaisirs culinaires a pris une dimension nouvelle, un marché alimentaire particulier s'est en effet mis en place depuis la fin du XVII^e siècle. Les denrées (simples aliments ou produits plus élaborés) dont la production, la transformation ou la commercialisation sont associées à un territoire de taille variable (une province, une ville, une région) et qui sont distinguées des autres y tiennent une place grandissante. Si, avant le début du XX^e siècle, la notion de terroir n'est pas employée dans le domaine culinaire, des produits alimentaires rares et jugés de qualité sur le plan gustatif peuvent cependant être repérés². La provenance peut alors considérée comme une marque géographique, synonyme de valorisation³. Dans une « économie du connaisseur »⁴,

¹ Mercier L.-S., *Tableau de Paris*, Paris, Robert Laffont, 1990, p. 346.

² La valorisation du terroir émerge ainsi peu à peu dans le secteur du vin au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle ; Wolikow S. et Jacquet O. , (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, Editions Universitaires de Dijon, 2011.

³ Marcillac V., *Le luxe alimentaire. Une singularité française*, Rennes, PUR, 2012, p. 80.

selon l'expression employée par Jean-Yves Grenier, où l'identification devient importante, ce processus s'apparente à ce qui s'observe dans le secteur du textile au cours de la même période⁵. Si, pour la majorité de la population, les céréales demeurent l'aliment de base dans une économie de subsistance, la consommation de ces produits localisés et valorisés concerne les élites gourmandes du temps, en particulier dans les villes et notamment Paris⁶. Pour ces aliments, la recherche du plaisir peut prévaloir sur les contraintes économiques ; ils répondent donc bien à la définition du luxe, synonyme de superflu tel que l'on trouve dans le *Dictionnaire Universel* d'Antoine Furetière, mais aussi à celle, plus moderne, d'« existence agréable » conduisant à la recherche du bonheur matériel comme dans l'*Encyclopédie* en 1765⁷. Jusqu'à la fin du XVII^e siècle, le luxe alimentaire se manifestait avant tout par l'achat et la consommation de produits exotiques (sucre, café, épices) ou rares comme les fruits en primeur ou le gibier à plumes, mais, pour les aliments en provenance du royaume et en dehors du vin, l'origine géographique n'apparaissait guère comme un signe de différenciation⁸. Or, les premières recherches entreprises sur la construction de la renommée de ces produits localisés et son influence sur le commerce alimentaire semblent montrer que l'origine occupe une place grandissante dans la valorisation de certains d'entre eux, notamment dans la seconde moitié du XVIII^e siècle⁹. Ces produits alimentaires correspondent au « remarquable et au curieux » que l'on voit se développer dans l'économie du siècle des Lumières et dont il n'est pas toujours aisé de comprendre les fondements¹⁰. Marché restreint, qualité mise en avant, procédés de différenciation, autant de premiers éléments qui invitent à se demander si le marché des produits des terroirs pourrait s'apparenter à un marché du luxe. Ne retrouve-t-on pas dans ce secteur de l'alimentation les mêmes mécanismes que ceux qui régissent des marchés du luxe bien identifiés comme ceux de l'orfèvrerie, de la parfumerie ou des objets d'art ?¹¹ Les dictionnaires de commerce, les correspondances commerciales ou les journaux d'annonces serviront à saisir le fonctionnement de ce marché des produits des « terroirs » à l'articulation de la consommation et de la production¹².

⁴ Grenier J.-Y., « Une économie de l'identification. Juste prix et ordre des marchandises dans l'Ancien Régime », Stanziani A., (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, p. 42.

⁵ Conchon A. et Margairaz D., « De l'idiome mercantiliste à l'idiome libéral : classement, déclassement et reclassement des produits (XVIII^e-début XIX^e siècles) », Chabaud G., *Classement, déclassement, reclassement de l'Antiquité à nos jours*, Limoges, Pulim, 2011, p. 337-362 ; Minard P., « Réputation, normes et qualité dans l'industrie textile française au XVIII^e siècle », Stanziani A., (dir.), *op. cit.*, p. 69-89.

⁶ Bérard L. et Marchenay P., *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007.

⁷ « Dépense superflue, somptuosité excessive soit dans les habits, soit dans les meubles, soit dans la table », Furetière A., *Dictionnaire Universel*, La Haye, A. et R. Leers, 1690 ; « Luxe, c'est l'usage qu'on fait des richesses & de l'industrie pour se procurer une existence agréable » selon Diderot D. et Le Rond d'Alembert J., *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers par une société de gens de lettres*, Tome Neuvième, chez Samuel Faulche, Neuchâtel, 1765.

⁸ Stobart J., « Sucre et épices. Achat de produits exotiques au XVIII^e siècle en Angleterre », *Histoire urbaine*, 2011-n°30, p. 127-146.

⁹ Meyzie P., « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale au XVIII^e siècle », Harismendy P. (dir.), *Goût de l'authentique et construction émotionnelle des paysages touristiques*, à paraître aux Presses Universitaires de Rennes

¹⁰ *Almanach parisien en faveur des étrangers et des personnes curieuses*, Roche D. (éd.), Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2001, p. 30.

¹¹ Castelluccio S., (dir.), *Le Commerce de luxe à Paris aux XVII^e et XVIII^e siècles. Échanges nationaux et internationaux*, Bern, Peter Lang S.A. Editions scientifiques internationales, 2009 ; Coquery N., *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS, 2011 ; Lanoë C., *La poudre et le fard. Une histoire des cosmétiques de la Renaissance aux Lumières*, Seyssel, Champ Vallon, 2008.

¹² Margairaz D. et Minard P., « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5^e série, année 2006/2, p. 241-252.

Un marché restreint réservé aux élites

Sur ces marchés particuliers où la hiérarchisation est fondamentale, les dictionnaires de commerce rendent assez bien compte d'un processus qui prend de l'ampleur tout au long du XVIII^e siècle. Province par province, ville par ville ou produit par produit, ces dictionnaires d'usage pratique mettent en avant quelques produits alimentaires associés à des territoires dans le cadre de nomenclatures commerciales. Dès la fin du XVII^e siècle, *Le Livre commode des adresses de Paris* d'Abraham du Pradel mentionne langues de porc venues de Troyes, fromage de Brie ou de Marolles, beurre d'Isigny ou confitures de Dijon¹³. Tous ces produits sont généralement présentés, à travers une rhétorique marchande d'identification, comme des produits « estimés », « réputés » ou « recherchés ». Les correspondances commerciales des négociants, des marchands épiciers ou des fromagers confirment que quelques produits sont ainsi distingués¹⁴. Les fromages sont certainement les mieux identifiés par leur origine ; les marchands de Bordeaux distinguent ainsi les fromages de Roquefort et les fromages d'Auvergne destinés notamment pour ces derniers à l'avitaillement des navires. Dans le commerce de l'épicerie, les jambons de Bayonne sont aussi clairement perçus comme étant d'une qualité supérieure. Chez le marchand épicier lyonnais Saladin, on peut trouver d'autres produits de ce type comme des châtaignes du Vivarais, des truffes et des amandes du Dauphiné¹⁵. Chez les confiseurs, chocolat de Bayonne ou dragées de Verdun peuvent entrer aussi dans la catégorie de produits de terroir car, malgré l'origine exotique du produit, sa valorisation est liée aux artisans de ces villes¹⁶. Cette hiérarchisation se traduit dans les prix : les jambons de Bayonne peuvent atteindre des prix très élevés (10-12 livres) ; il en est de même des dindes truffées ou des pâtés de Périgueux (jusqu'à 120 livres pour des pâtés de huit perdrix). Dans sa *Physiologie du Goût*, Brillat-Savarin décrit d'ailleurs le prix de ces volailles truffées étalées « dans les magasins de comestibles, pour le supplice des contemplateurs qui se trouvent trop court pour y atteindre¹⁷ ». Par leur rareté et leur prix élevé, les produits des terroirs s'apparentent au luxe, une forme de luxe sans doute accessible, mais qui peut réclamer des sommes importantes dans le cas de consommations régulières.

Différents acteurs jouent un rôle essentiel dans le fonctionnement de ce marché alimentaire inscrit dans la culture de consommation du siècle des Lumières : d'un côté quelques métiers de bouche et marchands, de l'autre des consommateurs avisés. Chocolat de Bayonne, pâtés de Périgueux, huile d'olives d'Aix apparaissent dans les consommations des élites du temps. Dans les années 1770, le duc de Saxe, installé dans son château de Pont-sur-Seine, fait régulièrement venir des pâtés de Périgueux en s'adressant à un marchand d'Angoulême qui lui fournit ces pâtés de perdrix truffés si prisés des gourmands du XVIII^e siècle¹⁸. D'autres produits bien identifiés géographiquement figurent également dans ses dépenses de bouche : veau de Pontoise, fromage de Brie, fleur d'oranger de Marseille, saucisses de Troyes, etc¹⁹. Les édiles des villes de province (Bordeaux, Lyon, Bayonne)

¹³Du Pradel A., *Le Livre commode contenant les adresses de la ville de Paris, et le trésor des almanachs pour l'année bissextile 1692, avec les séances et les vacations des tribunaux, l'ordre et la discipline des exercices publics, le prix des matériaux et des ouvrages d'architecture, le tarif des nouvelles monnoyes, le départ des courriers...*, Paris, Veuve de D. Nion, 1692

¹⁴ L'information sur la qualité des produits tient une place importante dans ce type de source ; Margariz D. et Minard P., *L'information économique XVI^e-XIX^e siècle*, Paris, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, 2008.

¹⁵ Léon P., *Papiers d'industriels et de commerçants lyonnais. Lyon et le grand commerce au XVIII^e siècle*, Lyon, Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise-Université Lyon II, 1976, p. 365.

¹⁶ Archives de la ville de Paris, D5B6, livre de comptes de Bonnalet, confiseur, 1771. De nombreux aristocrates figurent parmi sa clientèle (marquis de Dampierre, marquise de Polignac, l'ambassadeur de Russie, etc).

¹⁷ Brillat-Savarin A., *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, (première édition en 1826), p. 86.

¹⁸ Archives départementales de l'Aube (désormais AD Aube), EE 16655/3, correspondance de M. Silvestre, secrétaire du duc de Saxe, 1776.

¹⁹ AD Aude, EE 3134-3336, livres de dépenses de bouche, 1778-1786.

apprécient ces spécialités lors de repas d'apparat où sont dégustés des chapons de Barbezieux, des amandes de Provence, des jambons de Bayonne ou du beurre d'Isigny ; ces banquets municipaux participent à leur promotion nationale lors de la réception d'hôtes illustres. Les produits localisés ont même pris place à la cour puisqu'ils sont servis à la table de Louis XV à Choisy (canetons de Rouen, cailles de Saintonge, poule de Caux)²⁰. L'insertion de ces produits dans les circuits commerciaux et leur consommation par des mangeurs distingués d'autres régions produisent un changement de statut à partir de la fin du XVII^e siècle. Ainsi, si les cuisses d'oie salées ou confites constituent en Guyenne une nourriture ordinaire que l'on peut retrouver dans les inventaires après décès des paysans des Landes ou des artisans de l'Agenais, elles deviennent un produit cher et recherché lorsqu'elles sont vendues par les épiciers parisiens²¹.

Plusieurs métiers œuvrent pour répondre à cette demande. Dans plusieurs villes de province, les pâtisseries, les traiteurs et les confiseurs confectionnent ce genre de denrées vendues à des prix élevés et expédiées à travers tout le royaume : les pâtisseries de Périgueux, d'Angoulême, d'Amiens ou de Pithiviers fabriquent des pâtés renommés ; les confiseurs de Verdun sont loués pour leurs confitures. Les épiciers et les marchands de comestibles font aussi partie des acteurs majeurs de ce commerce alimentaire. À Paris, dans leurs boutiques, on retrouve ces produits clairement identifiés. En 1799, le *Dictionnaire universel de la géographie commerçante* indique, par exemple, que « l'on connaît la célébrité des pâtés d'Amiens. Ce met délicat n'est pas seulement un objet de consommation pour cette ville, il s'en exporte autant dans d'autres, et surtout à Paris où les marchands de comestibles en ont toujours de choisis ». On retrouve aussi chez les marchands parisiens du beurre d'Isigny très apprécié dans la capitale²². Certains d'entre eux comme le magasin de comestibles de Corcellet au Palais-Royal sont d'ailleurs implantés dans des quartiers où le commerce du luxe tient une place importante. Ils proposent des articles de Reims, de Troyes, de Périgueux ou de Strasbourg. La présence d'épiciers, de confiseurs, de charcutiers et de marchands de comestibles dans les *Tablettes royales de renommée* vise à rapprocher ces métiers de l'alimentation de l'univers du luxe²³. À la fin du XVIII^e siècle et au siècle suivant, les restaurants participent à la mise en avant de ces spécialités provinciales ; on peut penser aux *Frères Provençaux* qui font connaître la morue à la provençale aux habitués du Palais-Royal, mais où l'on propose aussi d'autres produits géographiquement distingués tels du beurre de Vanves (petit village situé au sud de Paris), des nougats de la Ciotat ou des canetons de Rouen²⁴. Leur présence dans ces lieux à la mode au lendemain de la Révolution les inscrit bien dans le secteur du luxe. Chers, recherchés, appréciés des élites du temps, les produits alimentaires des terroirs participent à la formation d'un marché du luxe alimentaire qui met les provinces françaises au service des gourmands parisiens et des élites des capitales provinciales. Pour ce faire, à l'échelle du royaume, un marché où les innovations sont

²⁰ Noël M.-F., « La table de Louis XV au château de Choisy », dans *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, 1^{er} semestre 2008, p. 95-103.

²¹ Meyzie P., *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, p. 280.

²² Archives de la ville de Paris, D5B6 (2318), livre d'achats de Martinet, épicier en 1771 ; D5B6 (5903), correspondance d'un épicier anonyme.

²³ Roze de Chantoiseau M., *Tablettes royales de renommée ou de correspondance et d'indication générales des principales fabriques, manufactures et maisons de commerce d'épicerie-droguerie, cirerie, couleur & vernis, grains, vins, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, & autres comestibles, de Paris & autres villes du royaume & des pays étrangers*, Paris, Royer, 1786.

²⁴ Menu de 1833 cité par Boudan C., *Géopolitique du goût*, Paris, PUF, 2004.

nombreuses et l'attention aux qualités gustatives manifeste se façonne au cours du XVIII^e siècle²⁵.

Un marché bien structuré sensible aux innovations

L'évocation des acteurs de ce marché a déjà laissé entrevoir l'existence de réseaux commerciaux efficaces capables de répondre aux attentes d'une clientèle exigeante. Différents intermédiaires sont mobilisés pour permettre à ces produits de voyager à travers le royaume et parfois à l'étranger. Le plus intéressant et sans doute le plus innovant est la mise en place de systèmes de dépôt-vente à Paris et dans les capitales provinciales. Certains hôteliers parisiens jouent un rôle de dépositaires pour des marchands provinciaux en abritant des magasins de comestibles. L'*Hôtel des Américains*, installé rue Saint-Honoré, propose ainsi à la vente bon nombre de spécialités culinaires comme en témoignent les annonces parues dans divers journaux tels les *Annonces, Affiches et Avis divers de l'Orléanois* en 1783 :

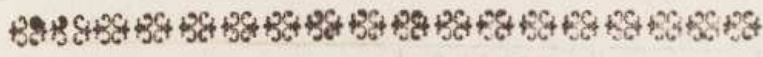
On trouvera au dépôt de Provence & du comestible, rue St Honoré, à l'hôtel des Américains, à Paris, les articles suivants : bœuf fumé de Hambourg, la livre, 30 sols ; mortadelles de Bologne cuites, 3 liv, anchois à l'huile, sans écailles, pour être mangés tels qu'ils sont, 3 liv ; olives farcies aux anchois & aux câpres 3 liv. ; moutarde aux anchois, 48 sols ; nougat blanc, 3 liv ; gelée de pommes de Rouen, le pot 45 sols ; pâtés de veau de rivière de Rouen, l'un 6 liv. ; cuisses d'oie marinées, le baril de 12 liv 21 liv ; enfin toutes sortes d'épiceries...

Les voyageurs connaissent également bien ce lieu de vente associé à l'hôtel et l'évoquent dans leurs récits. Le *Guide des voyageurs en France* de Reichard, publié en 1810, mentionne toujours ce haut-lieu du commerce alimentaire de luxe : « Hôtel des Américains, l'abrégé du monde gourmand et friand et où l'on peut faire le cours le plus complet de géographie nutritive²⁶ ». Ce système de dépôt-vente fonctionne également à Bordeaux pour les pâtés et les dindes truffées de Périgueux²⁷. Le *Gazetin du Comestible* représente une autre voie nouvelle de diffusion de toutes ces spécialités régionales. En 1767, cette feuille mensuelle vendue par correspondance propose chaque mois à ses lecteurs une liste des denrées des provinces qu'ils peuvent recevoir et trouver à Paris.

²⁵ Depuis le XVII^e siècle, dans un modèle aristocratique, le luxe alimentaire se définit par la qualité gustative et la rareté des produits selon Marilhac V., *op. cit.*, p. 56.

²⁶ Reichard H.-A.-O., *Guide des voyageurs en France*, Weimar, Bureau de l'Industrie, 1810, p. 85.

²⁷ « On trouvera durant tout le Carnaval, chez le sieur Lacroix, à l'hôtel de Lyon, rue des Faussets près la Place Royale, des truffes vertes, dindes et chapons farcis de truffes venant de Périgueux », *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, édition des frères Labottière, 13 janvier 1780.



SUPPLEMENT AU GAZETIN DU COMESTIBLE

De Janvier 1767.

NOMS DES DENRÉES.	VILLES QUI LES PRODUISENT.	PRIX.	OBSERVATIONS.
Andouilles	de Troyes	Elles sont très-déli- cieuses, mais il faut qu'elles soient très-fraîches.
Arlés	de Cognac	14 & 30 l. rendus chez foi.	C'est un Oiseau de ri- vière excellent, un peu plus foible que le Ca- nard.
Canards sauvages	de Séz	16 à 20 l. sur le lieu.	
Cervelats	Idem:	12 l. pièce, sur le lieu.	
Chapons au gros sel.	de Paris	3 liv. 10 l. pièce,	rue des grands Auguf- tins.
Chevreuils	de Selonges	14 liv. rendus à Paris.	Ils sont excellens.
	d'Avallon	
Chocolat	de Morlaix	18 & 20 l. sur le lieu.	celui à 20 l. est fait au pur Cacao : on le dit très-bon.
Confitures	de Bar-le-duc	7 liv. la douzaine de pots pris sur le lieu.	Elles sont de Groseilles & de Framboises blan- ches & rouges d'une très- bonne qualité & des plus transparentes.
Cotignac	d'Orléans	1 liv. sur le lieu.	Cette Confiture, qui est excellente, est renfermée dans des boîtes de sapin de sept pouces sur qua- torze pouces : il y a d'au- tres boîtes qui ont cinq pouces sur quatre, qui ne coûtent que neuf sols.
Croquantes	de Reims	1 liv. 4 f. sur le lieu.	Pâtisserie très-délicate.

Na. Les Carottes d'Arras, rendus chez foi à Paris, coûtent 3 f. à 3 f. 6 d. la livre. Elles ont un parfum très-agréable, & font des hochepots excellens.



Figure 1: *Gazetin du comestible*, 1767, Paris, Bibliothèque nationale de France, 4-H-8891 Rés.

Un bureau de messagerie est associé au périodique et les lecteurs parisiens peuvent commander directement les produits²⁸. De tels systèmes de vente semblent bien appropriés sur un marché de luxe qui doit répondre avec rapidité aux attentes d'une clientèle exigeante.

Les réseaux de distribution de ces produits localisés sont donc bien rôdés à la veille de la Révolution. Ce commerce s'étend à l'échelle nationale, voire internationale. Dès le début du XVIII^e siècle, des prunes de Brignoles sont expédiées vers la Hollande par le port de Bordeaux ; les terrines de Nérac sont envoyées jusqu'au roi du Danemark par le biais de négociants bordelais²⁹. Les retombées économiques locales de cette activité ne sont pas à

²⁸ Meyzie P., « La gourmandise des provinces au siècle des Lumières », *Lumières*, n° 11, 1^{er} semestre 2008, p. 105-122.

²⁹ AD Gironde, C 4268, registre des mémoires de la Chambre de commerce de Bordeaux, 1715-1721 et C 613, lettre du subdélégué à l'intendant Boutin en 1769.

négliger. Ainsi, lorsqu'à Brive, durant la Révolution, les messageries n'assurent plus l'acheminement des truffes vers Paris, les difficultés économiques pèsent rapidement sur le secteur. Une délibération municipale de 1794 fait ainsi état des problèmes de transport dans l'envoi des truffes, mais aussi des jambons, des marrons et des dindes³⁰. Les expéditions de ces comestibles vers le marché parisien sont présentées comme une branche importante du commerce de la ville. Il en est de même pour le fromage de Roquefort dont le commerce représente une ressource importante pour les habitants du Larzac dès le XVIII^e siècle³¹.

L'efficacité de ce commerce de luxe nécessite une attention particulière portée à l'emballage et aux conditions de transports. Les précautions prises renvoient dans certains cas à ce qui peut être observé pour les objets d'art et tous les objets précieux. Pour s'assurer d'un bon acheminement des denrées, les marchands se servent notamment de lettres de voiture. Elles accompagnent les envois de pain d'épices de Reims vers Paris ou de fromages de Roquefort effectués par les capitouls de Toulouse³². Comme pour d'autres produits de luxe, la voie terrestre est le plus souvent privilégiée car il s'agit dans la plupart des cas de faibles quantités. Mais surtout, le conditionnement de ces denrées alimentaires, par nature fragiles et périssables, fait l'objet des plus grands soins³³. Des boîtes et des paniers sont les plus couramment utilisés notamment pour les volailles, les charcuteries ou les gibiers. Des précautions infimes sont prises pour préserver les fruits comme les prunes expédiées dans des coffrets garnis de cotons³⁴. Ces contenants peuvent aussi servir à identifier l'origine des denrées. Les pâtés de Périgueux, par exemple, sont disposés dans des terrines vernissées sur lesquelles figure le nom du pâtissier. Pour éviter tout risque de fraude ou les vols, il est aussi imposé des marques sur les envois. L'attrait pour ces denrées entraîne parfois un commerce illicite pratiqué par les voituriers. En 1741, le courrier de Lyon est ainsi pris avec 250 livres de truffes et de marrons³⁵. La relative rapidité du transport, les coûts engendrés et les circuits clandestins ne peuvent s'expliquer que par la valeur des produits échangés.

Pour ces producteurs et marchands qui travaillent à l'échelle du royaume, il est nécessaire de se faire connaître. Traiteurs, pâtissiers ou confiseurs font preuve d'innovations dans ce domaine en recourant de manière courante aux divers journaux d'annonces³⁶. Dans ces stratégies commerciales, le vocabulaire et les arguments publicitaires employés sont parfois comparables à ceux des métiers du luxe : variété des produits, qualité technique, argument du juste prix, etc. Ainsi, Sébille, fournisseur des andouilles et des langues de mouton de Troyes auprès des magistrats de la ville, est qualifié de « parfumeur de cochonnailles »³⁷. La réputation du marchand ou du producteur vaut donc tout autant que la qualité du produit. La qualification ne tient pas au produit lui-même, mais au fabricant. Plus la circulation des denrées s'accroît, plus la nécessité de pouvoir identifier les produits devient

³⁰ Archives municipales de Brive (désormais AM Brive), délibération 4821 du 15 décembre 1794.

³¹ Marcorelle, « Mémoire sur le fromage de Roquefort », *Mémoires de mathématique et de physique*, Paris, 1760, p. 585-602.

³² AD Aube, 22 H 676 ; AM Toulouse, CC 2793.

³³ Woronoff D., *Envelopper les objets. Pour une histoire de l'emballage du XVIII^e siècle à nos jours*, publication mise en ligne sur le site du CILAC, 2011.

³⁴ « Cette prune est si vantée à Paris, qu'on l'y envoie par présent dans des coffrets garnis de coton » selon Buch'hoz P.-J., *Histoire naturelle des végétaux considérés relativement aux différents usages qu'on peut en tirer pour la médecine, & l'économie domestique*, T. 2, Paris, Costard, 1772.

³⁵ Marchand P., *Le maître de poste et le messenger. Les transports publics en France au temps des chevaux*, Paris, Belin, 2006, p. 173.

³⁶ Feyel G., « Négoce et presse provinciale en France au 18^e siècle : méthodes et perspectives de recherches », Angioloni F. et Roche D. (dir.), *Cultures et formations négociantes dans l'Europe moderne*, Paris, EHESS, 1995, p. 439-511 ; *L'Annonce et la nouvelle. La presse d'information en France sous l'Ancien Régime (1630-1788)*, Oxford, Voltaire Foundation, 2000 ; « Presse et publicité en France (XVIII^e-XIX^e siècles) », *Revue historique*, CCCV/4, octobre 2003, p. 837-868.

³⁷ AM Troyes, AA 45 et 46.

nécessaire. L'origine géographique apparaît alors comme un critère de qualité, une convention partagée par les différents acteurs du marché³⁸ ; elle représente une forme de garantie, un élément de confiance qui favorise la multiplication des échanges. La circulation de cette information participe à la construction des réputations³⁹ qui servent au fonctionnement de ce marché alimentaire de luxe où la dimension sociale et les représentations jouent un rôle majeur.

Un marché inséré dans la société et les modes

Le dynamisme du marché des produits des terroirs doit beaucoup à la demande des élites ; il ne peut donc être réduit, au même titre que le marché des objets d'art, au seul principe du prix ; il ne se limite pas aux règles du marché « parfait » définis par les classiques. D'autres facteurs comme le jeu des modes, la hiérarchie des apparences ou les réseaux politiques semblent au contraire y prévaloir.

Les acteurs de ce marché doivent en permanence s'adapter aux goûts de leur clientèle. Le lien est d'ailleurs étroit avec ceux qui apprécient ses produits et qui n'hésitent pas à se fournir directement auprès de marchands locaux sans passer par des intermédiaires. Le Bordelais François de Galathea achète ainsi directement du chocolat à des chocolatiers de Bayonne ; Galard de Béarn commande des dindes truffées à un marchand d'Angoulême qui se charge de les envoyer à Paris ; le marquis de Poyanne lors de ses séjours dans la capitale fait venir directement des cuisses d'oie d'Auch⁴⁰. Les correspondances privées, à travers des remerciements, font aussi parfois état de fournitures de truffes et de volailles truffées par des amis ou des connaissances en Guyenne ou en Limousin⁴¹. Les exemples sont nombreux à montrer que les élites sont plus attentives à ces produits qu'à d'autres nourritures plus ordinaires. Face à cela, les producteurs doivent être capables de répondre rapidement à la demande. Les pâtisseries préparateurs des pâtés de Pithiviers n'ont ainsi pas de stocks et produisent à la commande comme en témoigne l'annonce suivante : « Le St Brevet-Provenchere, à Pithiviers, annonce qu'il fait des pâtés d'allouettes, de perdrix, de bécasses ; il expédiera au meilleur compte, sur les demandes qui lui seront faites⁴² ». L'exigence d'une qualité parfaite prévaut et un pâtissier de Périgueux refuse de fournir les fameux pâtés au duc de Saxe car ce n'est pas la saison, plutôt que d'avoir des reproches⁴³. La sensibilité aux phénomènes de modes qui caractérise le marché des produits des terroirs est bien perçue par les spécialistes du commerce. Le *Dictionnaire universel de commerce* note ainsi à propos des huiles d'olive : « Les huiles d'Aramont l'emportaient autrefois sur toutes les autres ; mais présentement les huiles de Grasse & d'Oneille sont les plus en vogue, & ont le plus de réputation⁴⁴ ».

La valorisation de ces denrées qui contribue à en faire des produits d'exception recherchés doit beaucoup aux réseaux sociaux et politiques. Dans l'économie du luxe, les

³⁸ Stanziani A., « Social Inequalities and Product Identification in Food Markets. A Critique of Modernization and Globalization Paradigms », *Food & History*, vol. 10, n°1, 2012, p. 13-45.

³⁹ Ces phénomènes ont été bien observés déjà à propos du marché des vins de qualité comme celui des vins de Champagne, voir Musset B., « La circulation de l'information sur la qualité des vins de Champagne des années 1770 aux années 1820 : réseaux, stratégies et mutations », Brueguel M., (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, collection La Table des Hommes, Tours, Presses Universitaires François Rabelais-PUR, 2010, p. 125-137.

⁴⁰ AD Gironde, 17 J 82 ; AD Charente, J 1379 ; AD Gers, 9 J 56-58.

⁴¹ Par exemple, AD Corrèze, 1 E 6, correspondance de Guillaume de Sahuguet d'Amarzit, prévôt général de la maréchaussée du Limousin à Brive, 1742-1784 ; AD Gironde, G 3190, seigneurie de Belvès ; AM Brive, 5 S 1345, archives du baron Jean Le Clere.

⁴² *Annonces, affiches et avis divers de l'Orléanois*, 26 décembre 1783.

⁴³ AD Aube, E 1822/1, lettre du 22 février 1788.

⁴⁴ Savary des Bruslons J., *Dictionnaire universel de commerce*, Tome 2, Genève, chez les héritiers Cramer et les frères Philibert, 1742.

relais d'opinion jouent un rôle majeur ; ces prescripteurs de modes peuvent être observés dès le XVIII^e siècle dans le secteur des produits des terroirs. Les pouvoirs municipaux, par exemple, participent au développement de leur réputation en expédiant régulièrement des présents de bouche à des personnages importants dans les capitales provinciales, à Paris et à la cour : Troyes offre des andouilles, Angers des paniers de gibiers et de volailles, Bayonne des jambons, Périgueux des dindes truffées et des pâtés, Amiens des pâtés, Brive des truffes, Toulouse des fromages de Roquefort, etc.⁴⁵. Si ces cadeaux envoyés, le plus souvent en janvier au moment des étrennes, servent bien évidemment en premier lieu à l'entretien de réseaux politiques de protecteurs, ils concourent à faire connaître ces produits des terroirs parmi les élites, renforçant ainsi le marché du luxe alimentaire. Dans plusieurs grandes villes, les chargés d'affaires installés à Paris distribuent ces présents au contrôleur général, aux ministres, aux commis, etc. : des fromages de Roquefort pour Toulouse, des jambons de Bayonne et du vin pour Bordeaux⁴⁶. Il en est de même au début du siècle suivant avec les premiers écrivains gastronomes. À travers son *Almanach des Gourmands*, Grimod de la Reynière influence directement le commerce des produits gastronomiques en mettant en exergue certains d'entre eux, en insistant sur leur origine géographique et en fournissant des indications sur les moyens de se les procurer⁴⁷.

⁴⁵ Meyzie P., *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 198.

⁴⁶ AM Bordeaux, BB 188-189 ; AM Toulouse, CC 2816.

⁴⁷ Grimod de la Reynière, *L'almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, 1803-1812, Paris, Menu Fretin, 2012.



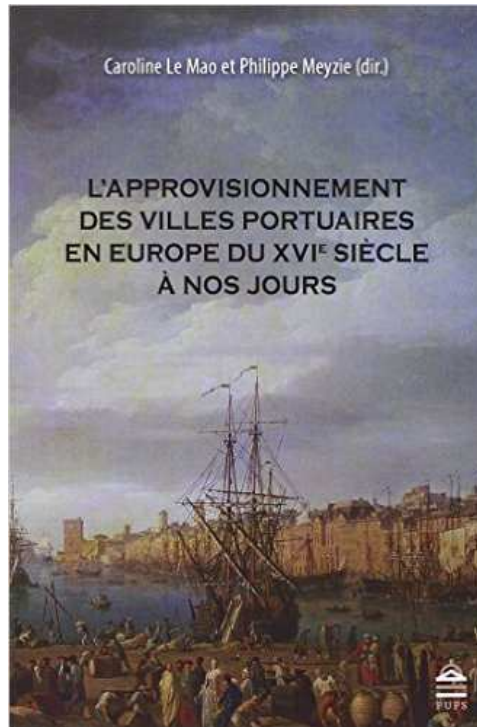
Figure 2: *Les Audiences d'un gourmand* (frontispice de l'*Almanach des gourmands*, 2^e année, 1804), Bibliothèque nationale de France, V-30010-30015, 30010. 1804 (A2).

Le marché des produits des terroirs est-il un commerce de luxe en France au XVIII^e siècle et au début du siècle suivant ? Plusieurs de ses caractéristiques renvoient finalement à ce qui se pratique dans d'autres secteurs du luxe : la pleine insertion des produits dans l'économie de l'échange, la hiérarchisation entre les produits, la sensibilité aux modes et aux innovations, notamment commerciales, des prix élevés, une clientèle fortunée, la place prépondérante de Paris, etc. L'importance accordée à la qualité gustative des produits, leur rareté et surtout la dimension sociale des consommations correspondent bien aux mécanismes du marché du luxe. La truffe du Périgord et ses dérivés (volailles, pâtés) évoqués à plusieurs reprises pourraient en représenter l'archétype. Le poids de la demande, l'exigence de consommateurs avertis et souvent éloignés des territoires de production et de transformation de ces produits, le goût pour des aliments ancrés dans un territoire, les réseaux divers mobilisés pour assurer leur diffusion sur de vastes échelles, l'importance de la notion de réputation conduisent à rapprocher le marché des produits des terroirs en France du XVIII^e au début du XIX^e siècle, par ses mécanismes, d'un marché des « singularités » actuel comme celui des grands vins analysé par Lucien Karpik et marqué par de nombreux dispositifs de jugements⁴⁸. La circulation géographique de produits des terroirs réputés représente bien un marché spécialisé aux dimensions multiples mettant en relation campagnes et villes, capitales provinciales et arrière-pays, villes de province et Paris. Elle s'inscrit dans une économie d'un luxe qui concourt au dynamisme des échanges au siècle des Lumières. Objet de désir, ces spécialités culinaires sont nettement distinguées des produits de subsistance et témoignent de l'existence de marchés différenciés, entre exceptionnel et ordinaire, à l'intérieur du commerce alimentaire à la veille de la Révolution.

⁴⁸ Karpik L., *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.

L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours

Avec Caroline Le Mao (dir.), *L'Approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours*, collection Histoire Maritime, PUPS, Paris, 2015, 510 p.



Si l'approvisionnement des villes en général est aujourd'hui assez bien connu, la spécificité de ces villes où le port et ses activités tiennent une place majeure n'a guère été mise en évidence jusqu'alors. Pour nourrir une population très fluctuante, pour répondre aux besoins de la marine ou pour fournir les matières nécessaires à l'industrie portuaire (construction navale, industries agro-alimentaires), ces cités développent des réseaux d'approvisionnements variés appuyés tout à la fois sur leur arrière-pays et sur leur *foreland*. L'intense activité engendrée par ces approvisionnements très divers marque en profondeur le paysage. L'aménagement des quais, la construction de zones de stockage et le développement d'industries de transformation (biscuiterie, raffinerie, huilerie) façonnent l'espace urbain. L'arrivée de produits exotiques ou de poissons en quantité donne une touche originale à l'alimentation locale. De nombreux acteurs (négociants, État, autorités municipales) participent à ces approvisionnements et développent des stratégies pour s'adapter aux variations de la conjoncture (crises de production, guerres).

Cet ouvrage rassemble 28 contributions d'historiens français et étrangers autour de la question de l'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours. À travers l'étude de nombreux exemples (Cadix, Venise, Nantes, Marseille, Bordeaux, etc.), ce livre permet donc de mieux comprendre les mécanismes et les effets de ces flux qui participent à la construction de l'identité de ces villes portuaires.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	7
Caroline Le Mao, maître de conférences, université Bordeaux Montaigne et Philippe Meyzie, maître de conférences, université Bordeaux Montaigne	
PREMIÈRE PARTIE ESPACES ET ACTEURS DE L'APPROVISIONNEMENT DES VILLES PORTUAIRES	
Échelles d'approvisionnement et aménagements urbains : les espaces portuaires de Vienne, vers 1650 à vers 1800.....	21
David Do Paço, chercheur assistant à Sciences Po	
Ville, citadelle et port. L'approvisionnement de Bayonne au xvii ^e siècle.....	35
Francis Brumont, professeur émérite, université de Toulouse	
« Pas seulement pour la subsistance de la ville, mais aussi pour le ravitaillement des Côtes » : Gênes et le ravitaillement en grains du Domaine de Terre-Ferme (xviii ^e siècle).....	49
Paolo Calcagno, maître de conférences, université de Gênes	
Entre eaux douces et salées : l'approvisionnement du port de Redon (xvi ^e -xviii ^e siècle).....	65
Katherine Dana, doctorante, université de Bretagne-Sud et Hiroyasu Kimizuka, docteur, université de Bretagne-Sud	
Les approvisionnements français du port de Cadix au xviii ^e siècle	79
Olivier Le Gouic, docteur, université de Bretagne-Sud	
L'approvisionnement des villes portuaires du Nord du Portugal à l'époque de l'expansion maritime (xvi ^e -xviii ^e siècles).....	101
Amélia Polónia, professeur, université de Porto	
Bordeaux, grand port de redistribution et de ravitaillement en farines et en grains des façades atlantiques européennes à l'époque de la guerre de Sept Ans (1751-1766)	129
Jean-Pierre Poussou, professeur émérite, université Paris-Sorbonne	

DEUXIÈME PARTIE
LOGISTIQUE, TRANSPORTS, INDUSTRIES ET INNOVATIONS

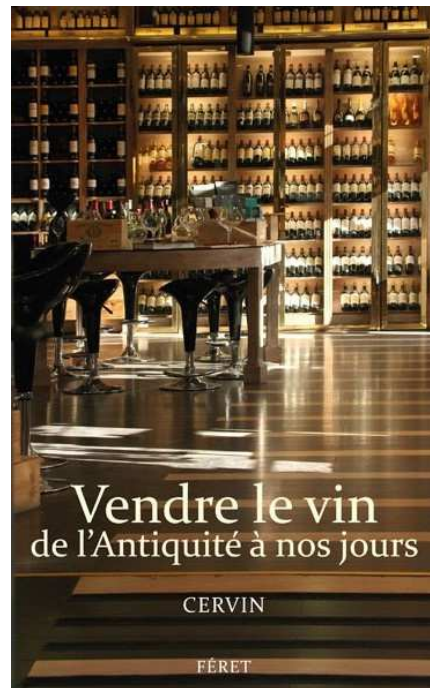
Le navire, le quai et la maison. Circulation des marchandises et espace urbain à Rouen au XVIII ^e siècle	169
Olivier Chaline, professeur, université Paris-Sorbonne	
De la mer au quai et du quai à la table, ou l'itinéraire de l'approvisionnement en poissons d'un port de pêche du XIX ^e siècle à nos jours, l'exemple du port de Lorient	179
Gérard Le Bouëdec, professeur émérite, université de Bretagne-Sud	
Du navire au camion, du port à l' <i>hinterland</i> , mutations et recomposition des acteurs du transport et de l'approvisionnement portuaire (XIX ^e -XX ^e siècle)	195
Jean-François Grevet, maître de conférences, ESPE d'Amiens	
Innovation technique et conservation du biscuit : le cas de Venise au XVIII ^e siècle	215
Giulia Vertecchi, post doctorante, université d'Aix-Marseille-CNRS, MMSH USR3125	
Approvisionner Bordeaux en produits coloniaux au XVIII ^e siècle. La contribution des capitaines de navire	229
Frédéric Candelon-Boudet, doctorant, université Bordeaux-Montaigne	

TROISIÈME PARTIE
LES VILLES PORTUAIRES
ET L'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Les villes portuaires, plates-formes de diffusion des nouveautés alimentaires au XVIII ^e siècle : l'exemple breton	245
Sklaerenn Sculler, doctorante, université de Rennes	
De l'or brun à l'or blanc : essor et déclin des raffineries de sucre à Nantes (fin XVII ^e -XVIII ^e siècle)	259
Maud Villeret, doctorante, université de Nantes	
L'huile d'olive en Corse : enjeux et mécanismes de son approvisionnement des présides génois durant l'époque moderne	273
Denis Jouffroy, PRCE, ESPE de Corse	
Le problème de l'approvisionnement en blé des ports cantabriques au XVI ^e siècle : le cas de Santander et Laredo	287
David Gabiola Carreira, doctorant, université Nice Sophia Antipolis	
Sète, « port du vin », et son approvisionnement : un siècle de crise en crise (mi XIX ^e -mi XX ^e siècle)	451
Stéphane Le Bras, maître de conférences, université de Clermont-Ferrand	
Guerre de course et approvisionnement en mer de Gênes (1793) : entre neutralité et survie	467
Valéria Pansini, maître de conférences, université de Rennes 2	
Conclusion	479
Bruno Marmot, professeur, université de La Rochelle et Jean-Pierre Williot, professeur, université de Tours	
Bibliographie	489

Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle

« Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », dans Sandrine Lavaud (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Féret, Bordeaux, 2012, p. 159-177.



Le commerce des vins aquitains au XVIII^e siècle a fait l'objet de nombreuses études qui se sont intéressées aux volumes échangés, à l'étendue des réseaux commerciaux et aux évolutions de ce marché. Les expéditions des vins de Bordeaux vers la Bretagne, l'Angleterre ou l'Europe du Nord sont aujourd'hui bien connues des historiens grâce aux travaux de Paul Butel, de Christian Huetz de Lemps ou plus récemment de Nicole Mainet-Delair¹. Dans la plupart des cas, les sources mobilisées (archives de la chambre de Commerce, fonds de l'Amirauté, livres de comptes des négociants) ainsi que les méthodes employées ont conduit à privilégier une étude quantitative des volumes vendus dans une approche globale. Or, le XVIII^e siècle voit également l'émergence des vins de qualité comme l'ont démontré Henri Enjalbert dans un article essentiel paru dans les *Annales* en 1953, puis René Pijassou dans sa thèse sur le Médoc². Cette « révolution viticole » donne une dimension nouvelle au marché des vins. La naissance des grands crus et le nouveau statut culturel du vin³ doivent conduire à mieux prendre en considération l'importance de la demande dans l'étude des mécanismes de vente, et plus largement de diffusion, des vins aquitains entre la fin du XVII^e siècle et la

¹ BUTEL (Paul), *Les négociants bordelais, l'Europe et les Iles au XVIII^e siècle*, Paris, Aubier, 1974 ; HUETZ de LEMPS (Christian), *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, EHESS, 1975 ; MAINET-DELAIR (Nicole), *Vins et négociants d'Aquitaine vers la Bretagne finistérienne de 1660 à 1795*, Coiffard Éditions, 2007.

² ENJALBERT (Henri), « Comment naissent les grands crus ? », *Annales ESC*, 1953, n° 3 et 4 ; « La naissance des grands crus et la formation du vignoble moderne de Bordeaux 1647-1767 », HUETZ de LEMPS (Alain), sous la dir. de, *Géographie historique des vignobles*, t. 1, Paris, 1978, p. 59-88 ; PIJASSOU (René), *Un grand vignoble de qualité. Le Médoc*, Paris, Taillandier, 1980.

³ *Voyage au pays du vin. Des origines à nos jours. Histoire, Anthologie, Dictionnaire*, sous la dir. de F. ARGOD-DUTARD, P. CHARVET et S. LAVAUD, Robert Laffont, Paris, 2007.

Révolution. L'économie d'Ancien Régime, surtout celle du siècle des Lumières, ne peut se réduire à une perception immobile et cloisonnée du marché ; la circulation de l'information⁴ se développe entraînant, par la même, une prise en compte croissante de la demande dans une « économie de l'incertitude » pour reprendre l'expression de Jean-Yves Grenier⁵. Il s'agit bien d'une économie complexe où l'impulsion provient des différents acteurs dont les décisions, comme sur le marché du luxe⁶, ne se limitent pas à la simple notion d'avantage économique, mais prennent en compte d'autres dimensions, comme cela a pu être mis en évidence par David J. Hancock à propos des vins de Madère⁷. Pour comprendre les mécanismes de diffusion des vins aquitains, il convient donc de s'interroger sur la place tenue par le critère de la qualité sur le marché du vin, sur le lien, en train de naître alors, entre qualité et commercialisation⁸. Cette notion complexe de qualité s'accompagne de nouvelles formes de contrôle, ainsi que de la mise en avant de valeurs et de garanties de confiance proposées aux différents acteurs. En s'éloignant un peu des analyses limitées aux volumes des échanges et en privilégiant une approche socio-culturelle de l'économie du vin centrée sur les relations entre les différents acteurs, sur le rôle des individus et sur la circulation de l'information⁹, on peut tenter d'évaluer quelle est l'importance de la renommée, de l'information et de la réputation dans la diffusion, au-delà seulement des circuits commerciaux, des vins aquitains au XVIII^e siècle.

Cette entreprise privilégiera bien évidemment les vins du Bordelais et les plus prestigieux d'entre eux (Médoc, Sauternes) qui sont à l'origine de ce processus, mais elle tentera également de s'intéresser aux vins de Madiran, de Jurançon ou de Capbreton qui tiennent une place non négligeable au XVIII^e siècle. Pour cela, nous nous appuierons sur des sources multiples comme les correspondances commerciales des négociants, les archives judiciaires ou les journaux d'annonces, mais notre propos, afin d'essayer de donner une vision d'ensemble du phénomène, reprendra aussi les apports des travaux existants sur le commerce des vins du Béarn ou les réseaux commerciaux des négociants bordelais¹⁰.

Le fonctionnement du monde du négoce au XVIII^e siècle, notamment en ce qui concerne les relations entre les acteurs du marché du vin et leurs attentes, éclaire les mécanismes de vente du vin. Si ces relations commerciales ont bien entendu un rôle fondamental dans la diffusion des vins aquitains, au XVIII^e siècle d'autres relais politiques et sociaux viennent renforcer les exportations des vins aquitains et leur reconnaissance en France et en Europe. De nouvelles voies de diffusion de l'information, comme les journaux

⁴ *L'information économique XVI^e-XIX^e siècle*, sous la dir. de MARGAIRAZ (Dominique) et MINARD (Philippe), Comité pour l'histoire économique et financière de la France, Paris, 2008.

⁵ GRENIER (Jean-Yves), *L'économie d'Ancien Régime. Un monde de l'échange et de l'incertitude*, Paris, Albin Michel, 1996 et « Consommation et marché au XVIII^e siècle », *Histoire et Mesure*, année 1995, vol. 10, n°3, p. 371-380.

⁶ COQUERY (Natacha), *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Publication de la Sorbonne, 1998.

⁷ HANCOCK (David J.), « L'émergence d'une économie de réseau (1640-1815). Le vin de Madère », *Annales HSS*, mai-juin 2003, p. 649-672

⁸ Sur cette notion de qualité, voir STANZIANI (Alessandro), sous la dir. de, *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003 ; WEGENER SLEESWIJK (Anne), « Du nectar et de la godaille : qualité et falsification du vin aux Provinces-Unies, XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 17-43.

⁹ MARGAIRAZ (Dominique) et MINARD (Philippe), « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5^e série, année 2006/2, p. 241-252.

¹⁰ BEAUROY (Jacques), *Vin et société à Bergerac du Moyen Âge aux temps modernes*, Saratoga, 1976 ; BRUMONT (Francis), « Bayonne et le commerce des vins de Chalosse et Tursan aux XVI^e et XVII^e siècles », *Bulletin de la Société de Borda*, n° 444, année 1997, p. 25-50 et *Madiran et Saint-Mont. Histoire et devenir des vignobles*, Atlantica, Biarritz, 1999.

d'annonces, voient le jour dans la seconde moitié du siècle conférant à la notoriété des vins et à celle de certains propriétaires viticoles une importance croissante.

Le monde du négoce

Depuis notamment les recherches de Paul Butel sur les négociants, le marché bordelais est assez bien connu. Les réseaux et les structures du commerce montrent pour le vin toute l'importance des marchés du nord de l'Europe qui servent de base à la puissance des maisons bordelaises¹¹. L'étude des correspondances commerciales, au-delà de ces aspects, révèle aussi le fonctionnement des relations commerciales entre les vendeurs, les intermédiaires et les acheteurs qui déterminent pour une part les mécanismes de diffusion des vins aquitains et leur évolution au cours de la période.

La notion de confiance entre les différents acteurs est particulièrement soulignée notamment dans les lettres entre négociants et commissionnaires. Ces échanges épistolaires particulièrement fréquents sont une illustration de la nécessité pour les uns et les autres d'être au courant de la situation du marché. La correspondance commerciale du négociant bordelais Balthasar David est éclairante sur ce thème. La confiance indispensable au bon fonctionnement du marché doit exister entre les producteurs de vin et les négociants car la bonne réputation est un gage de réussite dans le monde du commerce à l'Époque moderne. Afin d'entretenir un climat de confiance, on constate que les acteurs fournissent quelquefois des informations d'ordre privé. Certaines lettres contiennent ainsi des questions sur l'état de santé de la famille du négociant afin de mettre en avant des liens personnels ou familiaux. Ils cherchent donc à éviter au mieux les sujets de discorde, notamment à propos des prix, et lorsque les désaccords se font jour, on voit apparaître de nouveau la notion de confiance. Allard, marchand de vin à Brest, se plaint ainsi des prix pratiqués par le négociant bordelais David, trop élevés par rapport à la concurrence, en écrivant dans sa lettre : « le commerce n'a jamais de bonnes suites sans sincérité »¹². La critique ici se place donc avant tout sur le plan moral et peu sur le plan économique. Mais les critères d'achats et de ventes mis en lumière par ces lettres sont plutôt autres.

Les commissionnaires insistent en particulier sur la qualité des vins. Ils réclament avant tout une qualité constante afin de satisfaire au mieux aux attentes de la clientèle. Parmi les critères retenus qui correspondent à des sortes de « conventions de qualité » entre les différents acteurs du marché, pour reprendre la formule d'Alessandro Stanziani¹³, la couleur des vins occupe une place tout à fait significative au XVIII^e siècle. En affaire avec le négociant bordelais David qui ne lui a pas expédié les vins attendus, ce marchand de Brest indique tout de même sa satisfaction sur les vins reçus : « quant au vin rouge, je ne saurais m'en plaindre. Il est vrai qu'il n'y en a que la moitié qui soit noir comme vous l'aviez annoncé mais celui qui n'a pas tant de couleur n'en est pas moins bon »¹⁴. Les reproches sont parfois plus vifs comme dans cette lettre envoyée par un commissionnaire d'Amsterdam : « Ils [les vins blancs] ont perdu leurs douceurs et sont très médiocres. [...] Permettez moi de vous dire que c'est une très mauvaise politique d'en envoyer ici d'une qualité si inférieure »¹⁵. L'analyse de la saveur des vins se fait parfois précise comme dans cette lettre adressée à

¹¹ BUTEL (Paul), « Des négociants allemands de Bordeaux au XVIII^e siècle et XIX^e siècles : les Schröder & Schyler et les Cruse », RUIZ (Alain), sous la dir. de, *Présence de l'Allemagne à Bordeaux du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, PUB, Talence, 1997, p. 57-64 ; « Les réseaux commerciaux de vin à Bordeaux au XVIII^e siècle », MONDOT (Jean), LARRÈRE (Catherine), sous la dir. de, *Lumières et commerce. L'exemple bordelais*, Peter Lang, Bern, 2000, p. 51-66.

¹² AD Gironde, 7 B 1244, lettre du 11 février 1765.

¹³ STANZIANI (A.), *op. cit.*, p. 9.

¹⁴ AD Gironde, 7 B 1244, lettre du 11 février 1765.

¹⁵ AD Gironde, 7 B 1241, lettre du 13 mars 1760.

Monsieur Ger d'Angosse, propriétaire de vignes aux limites du Béarn et de l'Armagnac à propos de la récolte des vins de 1741 qui « ont la douceur, la finesse, le montant et la netteté, enfin, tout ce qu'on peut y souhaiter »¹⁶. Si les vins proposés n'atteignent pas la qualité requise, les acheteurs n'hésitent pas à modifier leur demande. En 1762, David n'ayant pas pu fournir « d'excellents vins de St Emilion année 1760 » à un marchand de Brest, ce dernier consent, dit-il que « vous men envoyer un thonneau de celui de Saint Esteffe de pareille année »¹⁷.

Les acheteurs des vins aquitains soulignent également la nécessité de s'adapter aux goûts des consommateurs. Les négociants pour vendre leurs vins doivent être capables de répondre parfaitement à la demande, de correspondre aux attentes de la clientèle étrangère en particulier et aux évolutions du marché. La hiérarchie des crus qui s'esquisse alors répond à la prise en compte de cette nouvelle donne sur le marché du vin. Au milieu de la correspondance datée du début des années 1790 du riche négociant bordelais originaire de Francfort, Bethmann¹⁸, figure, par exemple, un document intitulé « état des paroisses de Graves et de Médoc dans lesquelles Mr Bethmann a passé en partant de Bordeaux, ainsi que les différentes qualités de vins que produit chaque paroisse, et la destination que l'on est dans l'usage de donner d'après le goût et l'employ des pays étrangers », titre qui reflète assez bien les critères de choix qui prévalent alors dans le commerce des vins. À Eysines, par exemple, il mentionne des « vins petits et communs dans lesquels il se trouve quelques parties propres pour la Hollande » ; à Saint-Estèphe, il évoque une paroisse « produisant de très jollis vins, légers et agréables, une couleur vive et légère »¹⁹. Prise en compte des marchés étrangers potentiels, attention portée à la qualité des vins en termes de goût et de couleur, hiérarchisation des vins, autant de critères qui conditionnent la vente des vins de Bordeaux à la fin du XVIII^e siècle. La précision du vocabulaire employé annonce aussi déjà la naissance d'un discours « pré-œnologique » sur l'art de la dégustation.

Outre la nécessaire confiance et les exigences de qualité, les conditions de transport et les divers risques d'altération sont aussi largement évoqués dans ces correspondances commerciales. Les négociants portent une attention toute particulière au transport et au conditionnement des vins expédiés, car des problèmes se présentent parfois et sont évoqués par les acheteurs au même titre d'ailleurs que pour d'autres produits tels le café ou les sardines. En 1770, Jacob Thyssen, négociant à Rotterdam, se plaint ainsi auprès de Jean Mounent, négociant de Libourne, de la mauvaise qualité du vin reçu, due selon lui, à des problèmes de conditionnement²⁰. Dans une lettre reçue par le négociant bordelais David en septembre 1757, l'acheteur breton précise de veiller à « faire bien fouetter [les vins blancs] pour qu'il soit portable »²¹. Lorsqu'il commande des vins de Blaye à un négociant bordelais en 1761, Traille, marchand de Brest, prend soin de préciser qu'il soit « bien couvert et agréable au goût, propre à se conserver et bien enfutaillé »²². Ce type d'annotations figure dans de nombreuses lettres. Lorsque les expéditions sont plus lointaines ou bien destinées à la marine, les capacités de conservation du vin apparaissent alors comme un élément déterminant dans la décision d'achat. C'est le cas à propos de vins blancs de Graves envoyés

¹⁶ Cité par BRUMONT (Francis), « À l'origine de deux vins de qualité : madiran et pacherenc du Vic-Bilh (vers 1660-vers 1750) », *Vignobles du Sud XVI^e-XX^e siècles*, Textes réunis par GAVIGNAUD-FONTAINE (Geneviève) et MICHEL (Henri), Publications de l'Université Paul Valéry, Montpellier, 2003, p. 57-74.

¹⁷ AD Gironde, 7 B 1245, lettre du 10 septembre 1762.

¹⁸ Sur cette famille de négociants installés à Bordeaux, voir HENNINGER (Wolfgang), « Les Bethmann de Francfort et Bordeaux. Une famille de grands négociants et banquiers dans l'entourage de Goethe », dans *Présence de l'Allemagne à Bordeaux...*, *op. cit.*, p. 47-56.

¹⁹ AM Bordeaux, 37 S 15, fonds Bethmann, correspondance privée, s.d.

²⁰ AD Gironde, 7 B 471, lettre du 21 mai 1770.

²¹ AD Gironde, 7 B 1241, lettre du 25 septembre 1757.

²² AD Gironde, 7 B 1247, lettre du 27 septembre 1761.

en Inde en 1784 par Jean Marcadé, négociant de Bordeaux. Lors d'un conflit devant la juridiction consulaire qui l'oppose à Michel Marais, négociant de Lorient chargé du transport, ce dernier lui précise en effet que « vous avez raison de dire que le poin le plus essentiel des vins pour l'Inde, c'est qu'ils y aient la propriété de se conserver, c'est précisément à quoi je m'attache »²³. À ce sujet, les tonneliers ont bien évidemment un rôle essentiel et, parfois, des conflits peuvent éclater entre tonneliers et négociants²⁴. La vente de vins en bouteilles, que l'on voit se développer peu à peu au XVIII^e siècle, induit encore plus de risques de perte du vin. Une lettre d'un marchand de Paris adressée au négociant bordelais Wischfold précise, en 1714, toutes les précautions à prendre pour préserver les bouteilles de vin du Médoc lors de leur expédition vers le marché anglais :

« Je trouve de vous prier au reçu de la présente de nous achepter quatre barriques de bon et excellent vin de Margaux, vieux, noir et velouté. Il faudra les mettre en bouteilles de clisse bien bouchées avec du liège, les cacheter de cire et les mettre dans de petites caisses à la mode d'Italie de 50 bouteilles chacunes [...] vous ferez emballer ledit vin avec de bons payables et ferez mettre à côté de chaque caisse la marque d'une bouteille pour qu'elles soient arimées comme il faut dans le bâtiment »²⁵.

L'utilisation de clisses, c'est-à-dire de petites claies d'osier pour protéger les bouteilles des chocs, de caisses en bois et de cire pour assurer leur identification montre que le commerce de vins en bouteilles au début du XVIII^e siècle ne peut être que limité et concerne uniquement les vins de qualité.

Les acheteurs veillent également aux risques de fraude dont ils accusent parfois les négociants. La jauge et la nature du bois utilisé sont réglementées afin d'éviter toute tromperie car les conflits sont nombreux à ce sujet au cours du XVIII^e siècle. Ainsi, un mémoire de 1731 à propos d'un différent entre les magistrats de Libourne et de Bordeaux d'un côté, et ceux de Sainte-Foy et Bergerac de l'autre, précise bien que les barriques de Bordeaux doivent être uniquement cerclées en châtaignier, alors que celle de Bergerac utilisent des cerceaux d'aubier²⁶. La nécessité de pouvoir identifier correctement l'origine des vins explique ces réclamations. Dans une autre affaire datant de 1738, il est question de transvasement illicite des vins du Languedoc et du Haut Pays dans des barriques de la jauge bordelaise afin d'être envoyés à l'étranger comme des vins de la sénéchaussée. Le mémoire indique alors que cette fraude « tend à ruiner la province, en faisant tomber dans le dény les vins de la sénéchaussée par la mauvaise qualité de ceux qui empruntent leur noms »²⁷. Identification et qualité des vins apparaissent ici comme des garanties indispensables au bon fonctionnement du marché. Les risques de fraude concernent également le moment du transport. Un arrêt du Parlement de Bordeaux de 1764 dénonce ainsi l'« infidélité » des bateliers et bouviers qui corrompent le vin en y ajoutant de l'eau²⁸. La préservation de la qualité des vins est donc aussi un souci constant des autorités.

La prise en compte croissante de la demande par les différents acteurs du marché des vins aquitains au XVIII^e siècle conduit à une valorisation croissante du produit. La qualité des vins est un critère important dans ces échanges commerciaux, garantie par la confiance entre les différents protagonistes, un conditionnement adéquat et un contrôle grandissant sur le goût des vins selon des appréciations sensorielles, avant que le XIX^e siècle ne voit la mise en place

²³ AD Gironde, 7 B 494.

²⁴ Voir, par exemple, l'affaire entre Augustin Fourcade, tonnelier de la paroisse de Floirac et Dufourg, négociant à Bordeaux en 1775 ; AD Gironde, 7 B 475.

²⁵ Cité dans *La seigneurie et le vignoble du Château Latour. Histoire d'un grand cru du Médoc (XIV^e-XX^e siècles)*, sous la dir. de HIGOUNET (Charles), t. I, FHSO, Bordeaux, 1974, p. 204-205.

²⁶ AM Bordeaux, HH 37.

²⁷ AM Bordeaux, HH 46.

²⁸ AD Gironde, C 3683, arrêt du 28 août 1764.

d'un contrôle sanitaire et scientifique de la production²⁹. La diffusion des vins aquitains et le succès de certains d'entre eux ne proviennent pas uniquement cependant de ces circuits commerciaux ; d'autres relais politiques et sociaux jouent aussi un rôle non négligeable aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Des relais politiques et sociaux

La vente des vins de qualité se fonde en grande partie sur leur renommée. La réputation vient compléter la force des réseaux commerciaux. Comment se construit la notoriété des vins aquitains sous l'Ancien Régime ? Qui assure sa diffusion indispensable à leur succès commercial ? Nous nous proposons ici d'apporter quelques pistes de réflexions sur un chantier qui mérite encore d'être exploré, nous semble-t-il.

Depuis le Moyen Âge, les pouvoirs locaux ont joué un rôle actif dans ce domaine. À l'instar de ce que l'on observe aussi en Bourgogne³⁰, les corps de villes aquitains assurent la promotion des vins de la région à l'intérieur de la province, mais aussi à l'échelle du royaume. Les jurats de Libourne, par exemple, œuvrent à la valorisation des vins de Saint-Émilion avec divers présents de vins à l'intendant de Bordeaux, au gouverneur de Guyenne ou au procureur général du Parlement de Bordeaux³¹ ; les vins de Bergerac sont, eux-aussi, régulièrement offerts par les édiles de la ville³² et Bayonne, de son côté, fait des dons de vins de Capbreton à ses hôtes de marque³³. Les grands aristocrates possessionnés dans la région bénéficient de ces largesses édilitaires, à l'image du duc d'Aiguillon et du comte de Fumel auxquels la ville d'Agen offre à plusieurs reprises du vin³⁴. Dans le cas de cette dernière ville, il est d'ailleurs intéressant de remarquer que ces dons concernent des vins un peu oubliés aujourd'hui et certainement appréciés à l'époque comme les vins de Péricart³⁵. Si ces présents servent avant tout à entretenir des réseaux politiques de protection³⁶ et si les édiles n'ont pas forcément la volonté consciente de mettre en avant les vins de leurs terroirs, ils concourent tout de même indéniablement à faire connaître les vins aquitains, notamment à Paris et à Versailles.

Bordeaux et Bayonne ont en outre des députés résidant à Paris qui participent à la diffusion des vins de Guyenne. Désignés par les chambres de Commerce, ils ont pour mission de représenter les villes commerciales du royaume au conseil de Commerce³⁷. Dans ce cadre, ils sont chargés de distribuer divers cadeaux aux personnages influents. Pour Bayonne, les présents effectués sont la plupart du temps des jambons, mais on peut voir aussi apparaître ponctuellement dans les comptes de la ville, quelques bouteilles de Capbreton ou de vins

²⁹ ABAD (Reynald), « La fraude dans le commerce et l'approvisionnement alimentaires de Paris au XVIII^e siècle. Aperçu d'ensemble et étude de cas des vins frelatés », *Fraude, contrefaçon et contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Études réunies par BÉAUR (Gérard), BONIN (Hubert) et LEMERCIER (Claire), Genève, Droz, 2006, p. 539-561.

³⁰ LAMARRE (Christine), « Les présents en vins des villes et États de Bourgogne », revue *Dix-Huitième siècle*, 1997, p. 132.

³¹ AM Libourne, CC 43, 59, 73, 102, 104, etc.

³² COMBET (Michel), « Les mutations du vignoble de Bergerac au XVIII^e siècle », *Vignobles du Sud...*, *op. cit.*, p. 35-55.

³³ Voir, par exemple, AM Bayonne, CC 320 (84), présents de vins de Capbreton à l'Infante d'Espagne en 1724 ; CC 335 (101), 25 bouteilles pour le comte de Fumel, 4 septembre 1783 ; CC 645 (68), vins offerts au duc de Noailles, 11 juillet 1746 ; CC 741 (126), cent bouteilles de vin de Capbreton offertes au duc de Mouchy, 16 septembre 1775.

³⁴ AM Agen, CC 431 et 474.

³⁵ AM Agen, CC 469.

³⁶ MEYZIE (Philippe), « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Économie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

³⁷ SAUPIN (Guy), *Les villes en France à l'époque moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Belin, Paris, 2002, p. 143.

d'Anglet. Dubergier, le représentant de la ville de Bordeaux, reçoit lui aussi régulièrement du vin à offrir à des membres de ce conseil d'une importance réelle pour les villes portuaires³⁸.

D'autres pouvoirs locaux comme les États du Béarn et de Navarre œuvrent eux-aussi à la promotion des vins. Pour cela, ils expédient des présents de vin à Paris et à Versailles³⁹. Entre 1785 et 1790, les États du Béarn achètent chaque année 3500 bouteilles de vin destinées aux ministres et à leur commis en provenance des meilleurs vignobles de la noblesse, comme ceux de la Présidente de Jasse ou de la Présidente de Lavie⁴⁰. En outre, ils mettent en œuvre une véritable politique de valorisation des vins. Comme l'a montré Christian Desplat, les États du Béarn cherchent, en effet, à prospecter les marchés du nord de l'Europe, en particulier ceux de la Baltique, à partir du milieu des années 1770. Ils envoient un représentant sur place chargé de voir comment les vins béarnais peuvent y être diffusés en s'adaptant aux goûts locaux. Pour les États du Béarn, il s'agit aussi de se passer des commissionnaires étrangers qui, selon eux, portent parfois atteinte à la qualité du vin. Arrivé sur place, Tonon, le représentant des États du Béarn, se rend compte en 1779 de la situation des vins sur le marché de l'Europe du Nord :

« Un deffaut qu'on attribue à notre vin rouge, c'est qu'il n'est pas assez foncé. J'ay été surpris de voir que la consommation la plus générale dans tous les pays où j'ay passé est du vin rouge tendis qu'on n'en achette chés nous que du blancq. Je voudrois donc s'il en est encore tems d'avoir le soin de faire bien égrapper, de jeter au fond de leurs cuves une masse de plomb qui l'empêchera de fermenter trop et de prendre un goût rapeux, d'avertir les propriétaires de Monein qui font beaucoup de vin de rouge très foncé de prendre toutes ces précautions et de ne pas laisser trop meurir leur raisin. Leur terroir ne peut pas supporter le même degré de maturité que celui de Jurançon et environ. Ceux du Vic Bihl doivent observer la même chose que ceux de Monein »⁴¹.

Tonon comprend donc bien que la production béarnaise doit répondre au mieux à l'évolution des goûts des Hollandais qui préfèrent les vins rouges aptes au vieillissement et commencent à délaisser les vins blancs qui représentaient l'essentiel du commerce jusqu'à alors. La demande des consommateurs oriente ainsi l'évolution de la production.

Si cette politique de promotion des vins contribue à la vitalité du commerce depuis longtemps déjà, l'engagement des pouvoirs locaux tend à se renforcer au cours du XVIII^e siècle, au moment justement où la notion de qualité devient un élément central sur le marché du vin. L'évolution de la nature des cadeaux réalisés par les jurats de Bordeaux au cours du XVIII^e siècle illustre assez bien la place croissante prise par les vins du cru dans la promotion de la ville. En effet, jusqu'aux années 1750, la Jurade choisissait d'honorer ses protecteurs et ses hôtes de prestige avec du sucre, de la confiture et des vins méditerranéens comme ceux des Canaries ou de Malaga. La dimension commerciale de la ville était ainsi alors mise en avant. À la fin de l'Ancien Régime, même si ces dons persistent, les vins du Bordelais et les crus les plus connus occupent une place grandissante, signe à la fois du soutien apporté par la ville à leur renommée, de l'association plus nette entre le vin et Bordeaux, mais aussi du goût de ces grands personnages, installés généralement à Paris ou à la cour, pour les vins du Bordelais. Des vins locaux comme ceux de Graves, du Médoc ou de Haut-Brion sont expédiés à des personnages illustres comme le duc de Choiseul, le maréchal de Richelieu ou le maréchal de Thonond⁴². Les quantités peuvent alors être très impressionnantes comme ces 1000 bouteilles de vin expédiées en 1753 au comte de Saint-Florentin, ministre en charge de

³⁸ AD Gironde, C 1060.

³⁹ AD Pyrénées-Atlantiques, C 896, 1467, 1517, 1547, 1556.

⁴⁰ DESPLAT (Christian), « La politique viticole des États du Béarn au XVIII^e siècle », *Vignes, vins et vigneronns de Saint-Émilion et d'ailleurs*, Actes du LII^e Congrès d'Etudes Régionales de la FHSO, MSHA, Talence, 2000, p. 147-169.

⁴¹ AD Pyrénées-Atlantiques, C 1361, cité par DESPLAT (C.), *op. cit.*, p. 161.

⁴² AD Gironde, C 1046 et 1057.

la province à Versailles, ou bien encore cette somme de 10 772 livres consacrée par la ville uniquement aux présents en vin en 1774⁴³.

Ces protecteurs puissants jouent ensuite en quelque sorte le rôle de leaders d'opinion et de prescripteurs de mode, indispensables à la diffusion des vins les plus prestigieux dans une société de consommation en train de naître au XVIII^e siècle et marquée par une culture des apparences initiée par les élites sociales⁴⁴. Pour les vins de Bordeaux, la légende bien connue veut que le maréchal de Richelieu, gouverneur de la Guyenne à partir de 1758, ait joué un rôle particulièrement actif dans leur succès à Paris. Ce personnage haut en couleur possède indéniablement un goût prononcé pour la nourriture et pour le vin. Il reçoit en effet de la part de nombreuses villes des présents en vins, soit à Paris soit lors de ses déplacements dans la province⁴⁵. Il conserve, en outre, dans l'hôtel du Gouvernement à Bordeaux tout le nécessaire pour organiser de somptueux repas et certainement aussi déguster de bonnes bouteilles⁴⁶. Même lorsqu'il ne séjourne pas à Bordeaux, il prend soin de se faire envoyer des bouteilles à Paris en s'entourant de toutes les précautions nécessaires, comme nous le montre cette lettre de 1774 que lui adresse l'abbé Godin, chanoine de Saint-Seurin et mandataire du maréchal à Bordeaux :

« Je ferois partir lundi ou mardi prochain vint de caisse de votre vin de goutte de margaux ou du vin d'obriion qui contiendrait des vielles bouteilles qui seront toutes marquées à vos armes sur le bouchon ; cette précaution, il ne sera plus possible qu'on puisse changer votre vin »⁴⁷.

Mais d'autres grands aristocrates comme le marquis de Ségur ou le duc de Gradmont participent aussi à la diffusion des vins aquitains. En s'appuyant sur ces relais de prestige, les vins de la province acquièrent une renommée grandissante à Paris et dans les cercles de la cour, qui assure leur succès commercial.

Le passage en Aquitaine d'hôtes de prestige et de nombreux auteurs qui relatent leur voyage participe également à la construction de cette réputation. La réception de membres de la famille royale offre l'occasion de faire connaître les vins du cru. En 1748-1749, lors du passage en Guyenne des princesses d'Espagne, des vins du Médoc, de Graves blancs et de Saint-Émilion leur sont servis⁴⁸. En 1782, près de Dax, les édiles locaux fournissent à la table des comtes d'Artois et de Provence, des vins de Capbreton, de Jurançon et de Haut-Brion⁴⁹. La publication de récits de voyage, genre très à la mode au XVIII^e siècle, permet également de faire connaître des vins aquitains et leur qualité auprès des acheteurs potentiels. On constate d'ailleurs que l'attention portée aux vignobles et aux vins s'accroît dans la seconde moitié du siècle. Les annotations sont plus nombreuses et les descriptions plus précises. Les voyageurs esquissent ainsi une hiérarchie des crus, selon leur goût, qui correspond assez bien à ce que l'on retrouve sur le marché du vin. Parmi les vins les plus cités figurent les vins de Langon, de Graves et de Jurançon, mais le cru de Haut-Brion est celui que l'on retrouve le plus sous la plume des voyageurs⁵⁰. Parmi les vins renommés, les vins de Sauternes

⁴³ AD Gironde, C 1050 et AM Bordeaux, CC 1111.

⁴⁴ ROCHE (Daniel), *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, Fayard, 1997.

⁴⁵ AM Bayonne, CC 333 (15), cent bouteilles de vin de Capbreton offertes au Maréchal de Richelieu, 6 octobre 1758 ; AD Gironde, C 1041.

⁴⁶ AM Bordeaux, DD 30b, inventaire de 1766.

⁴⁷ AM Bordeaux, Manuscrit 652.

⁴⁸ AD Gironde, C 3641 et 3639.

⁴⁹ AD Gironde, C 1068 et REBSOMEN (André), « Passage à Bordeaux des comtes d'Artois et de Provence (1777-1782) », *Revue Historique de Bordeaux*, 1923.

⁵⁰ MEYZIE (Philippe), *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007.

bénéficient de descriptions particulièrement précises. Dans sa notice sur la généralité de Bordeaux rédigée en 1785, l'inspecteur des manufactures François de Paule Latapie rend compte des nouvelles orientations de ce marché fondé sur la renommée des vins :

« Les vins de Grave ont une grande réputation et la méritent. Les vins de graves rouges les plus renommés sont ceux du château Haut-Brion qui appartient à Mr le comte de Fumel, et les blancs ceux de Carbonnieux, des Bénédictins de Sainte-Croix de Bordeaux. Les vins rouges de graves sont vendus au même prix que ceux des autres grands crus du Bordelais, Lafitte, Latour et château Margaux »⁵¹.

L'association entre une force de vente basée sur des réseaux commerciaux et la réputation des vins transmise par des relais d'opinion efficaces assurent le succès de la diffusion des vins. La réussite de Bordeaux au XVIII^e siècle, et notamment celle de ses grands vins comme celui de Haut-Brion, s'explique en partie par cette conjonction que l'on ne retrouve pas à la même échelle dans le reste de la province. S'y ajoutent dans la seconde moitié du siècle, de nouvelles voies qui ne vont que renforcer la place des vins de Bordeaux sur le marché national et international.

De nouvelles voies de diffusion

À ces moyens traditionnels, sous l'Ancien Régime, de diffusion de l'information sur la qualité et la renommée des vins, s'ajoutent des relais plus modernes et de nouveaux usages qui modifient un peu le marché du vin, tout du moins pour les plus prestigieux des vins aquitains tels ceux évoqués par Latapie.

Les journaux d'annonces représentent une innovation commerciale importante de la seconde moitié du XVIII^e siècle⁵². À Bordeaux, par exemple, l'apparition en 1758 des *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, remplacés en 1784 par le *Journal de Guyenne*, offre un nouveau support aux producteurs et aux marchands pour faire connaître et vendre leurs vins. Publicité⁵³ et mise en vente directe sont les deux fonctions que l'on peut attribuer à ces annonces. Le vin apparaît dans la rubrique des « biens à vendre » où l'on retrouve des produits coloniaux, des céréales ou d'autres boissons comme la bière et le rhum. Les vins sont le plus souvent vendus en tonneaux, mais on observe une place grandissante de la vente en bouteilles au fil des années. L'origine de cette information reste difficile à déterminer et il arrive même parfois que les annonces puissent être publiées sans que les producteurs eux-mêmes soient au courant comme le suggère cette annonce parue en 1763 :

« Le Sieur Boyer-Canon de Libourne a vu avec surprise, dans les Affiches du premier de ce mois, annoncer la vente de son vin de Canon. La petite quantité qu'il en recueille chaque année ne suffisant pas aux demandes qui lui en sont faites, il désavoue entièrement l'avis de cette vente, qui a été donné mal à propos, & sans son consentement »⁵⁴.

⁵¹ « Notice de la généralité de Bordeaux, ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par Fr. de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Archives Historique de la Gironde*, t. 34, p. 274.

⁵² FEYEL (Gilles), « Négoce et presse provinciale en France au XVIII^e siècle : méthodes et perspectives de recherches », ANGIOLINI (Franco) et ROCHE (Daniel), *Cultures et formations négociantes dans l'Europe moderne*, Paris, EHESS, 1995, p. 439-511 ; *L'Annonce et la nouvelle. La presse d'information en France sous l'Ancien Régime (1630-1788)*, Oxford, 2000 ; « Presse et publicité en France (XVIII^e-XIX^e siècles) », *Revue historique*, CCCV/4, octobre 2003, p. 837-868. Les journaux d'annonces anglais plus anciens, comme la *London Gazette*, participent à la reconnaissance des vins du Médoc sur le marché anglais comme l'a bien montré PIJASSOU (R.), *op. cit.*, p. 374.

⁵³ Sur cette notion de publicité dans l'économie d'Ancien Régime, voir GAYOT (Gérard), « Du logo d'entreprise royale à la libre enseigne de magasin. La publicité pour les draps fins en France de 1646 à 1830 », *L'information économique...*, *op. cit.*, p. 115-139.

⁵⁴ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 15 décembre 1763.

Le fonctionnement de cette forme de commercialisation *via* les annonces semble donc être encore en 1763 un peu flou, preuve que nous sommes ici au tout début de la mise en place d'une innovation commerciale et d'un nouveau mécanisme de vente. L'étude d'ensemble des deux journaux bordelais jusqu'en 1790 révèle que les vins du Médoc et de Graves sont les plus mentionnés tout au long de la période et proposés généralement à la vente en tonneaux. Les vins en bouteilles demeurent plus rares et concernent essentiellement le Barsac et le Sauternes, puis les vins de Haut-Brion. À quelques exceptions près, ce sont donc les vins étrangers (Champagne, vins méditerranéens) et ceux de Bordeaux qui sont les plus vendus par l'intermédiaire de ces journaux ; les autres vins aquitains ne sont guère mentionnés à l'exception de deux ou trois annonces de vente de vins de Capbreton.

Les arguments de vente utilisés dans ces annonces témoignent des critères importants pour juger la qualité d'un vin et permettre sa diffusion ; et l'on retrouve ici à peu près le même vocabulaire que dans les correspondances des négociants étudiées plus haut. Le terme le plus employé pour qualifier les vins est le qualificatif d' « excellent » qui montre que le goût et la qualité peuvent être des arguments publicitaires de poids. Les soins apportés à l'élevage et à la conservation, grâce à la généralisation de techniques nouvelles, sont parfois mis en avant, comme dans cette annonce de 1772 qui propose du « vin rouge vieux du haut Talence, de l'année 1769, bien entretenu et bien houillé (sic) toujours du même vin »⁵⁵ ; une autre, de janvier 1778, évoque des « très bons vins de Saint Estèphe et de Saint Christoly en Médoc, naturel et sans être mélangé »⁵⁶. Comme nous l'ont déjà montré les correspondances des négociants, l'attention apportée à l'emballage des vins destinés à l'avitaillement des navires et aux expéditions lointaines, notamment vers les colonies, tient une place importante dans la commercialisation, comme le confirme cette annonce de 1762 proposant : « À vendre 216 bouteilles vin rouge en caisse, d'un cru distingué ; ledit vin étoit destiné pour embarquer, & est exactement emballé »⁵⁷.

Les innovations du XVIII^e siècle dans le domaine du vin y sont aussi bien mises en avant. On rencontre ainsi à plusieurs reprises la mention de vin vieux de quatre à cinq ans d'âge, signe à la fois des progrès techniques de la vinification et de la conservation, mais aussi des goûts nouveaux de la clientèle pour les vins vieux. Des garanties de provenance sont offertes au client à travers l'utilisation de bouteilles cachetées, comme ce « vin de Haut-Brion, du cru de la Mission » mis en vente en août 1771⁵⁸. La notion de « crus distingués » y fait également son apparition. Parmi eux, le château Haut-Brion est cité à plusieurs reprises dans les toutes dernières années de l'Ancien Régime, en particulier en 1789-1790 où des bouteilles « d'excellents » vins de Haut-Brion de 1783, 1784, 1785 et 1786 sont proposées⁵⁹. D'autres noms apparaissent aussi comme Château Margaux et cru du Pape-Clément. La mise en vente s'opère ici en bouteilles et l'on peut constater que ce ne sont pas des marchands mais bien les producteurs eux-mêmes qui se chargent de ces ventes.

Les journaux d'annonces permettent enfin de repérer que de nouveaux lieux de vente et de consommation du vin se mettent en place à la fin du XVIII^e siècle et donnent au vin une

⁵⁵ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 29 octobre 1772.

⁵⁶ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 15 janvier 1778.

⁵⁷ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 24 juin 1762.

⁵⁸ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 29 août 1771.

⁵⁹ *Journal patriotique et de commerce*, 13 novembre 1790. On retrouve le Haut-Brion mentionné dans de nombreuses annonces au cours de cette période ; voir, par exemple, *Bulletin, affiches, annonces et avis divers de la ville et du département de Bordeaux*, année 1790. Il s'agit bien ici de l'évocation du château en tant que demeure et non pas de la notion bordelaise de château viticole, telle que nous la connaissons et qui n'apparaît que plus tardivement vers le milieu du XIX^e siècle ; voir ROUDIÉ (Philippe), « Vous avez dit « château » ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de Géographie*, 2000, vol. 109, n°614, p. 415-425.

dimension nouvelle. Il s'agit des restaurants qui naissent dans les années 1770-1780. Si les cabarets et les tavernes proposaient depuis longtemps déjà du vin, en général du vin blanc, à leur clientèle, les restaurants offrent eux une gamme plus variée et en font un véritable argument commercial. Ils mettent en avant la qualité de leur cave et la diversité des vins en cave. C'est le cas à Bordeaux où les vins sont un atout pour des établissements comme l'hôtel de Malte, rue Porte-Dijéaux, qui se « pique d'avoir d'excellent vin »⁶⁰. Cet argument semble d'autant plus pertinent pour attirer la clientèle que la qualité n'est pas toujours au rendez-vous, semble-t-il, comme le suggère l'annonce suivante parue en 1784 :

« M. Fromentin, tenant le *Café de la Marine*, dans une maison vaste, bien aérée, élégamment meublée, & ayant issue sur les fossés du Chapeau-Rouge, & sur la place Saint Remi, y tiendra, dès Lundi, 26 du courant, des tables de *Restaurateur*. Il s'est pourvu d'un excellent cuisinier. On trouvera chez lui tous les mets & les fruits de saison. Il est parfaitement assorti en vin & liqueurs de tous les pays, & s'est particulièrement attaché à avoir de bons vins d'ordinaire, chose qui devrait être tres commune & qui est pourtant si rare dans les auberges de Bordeaux »⁶¹.

À la fin du XVIII^e siècle, les meilleurs vins aquitains sont d'ailleurs servis à la table des restaurants les plus réputés de la capitale. Dans l'établissement de Véry au Palais-Royal en 1790, on trouve ainsi du Bordeaux, du Sauternes, du Barsac et des vins de Graves, même si les vins de Bourgogne et de Champagne demeurent les mieux représentés⁶². Pour ces vins, les restaurants sont un débouché commercial certes restreint, mais qui concoure largement à l'essor de leur réputation.

Si la diffusion de ces vins au XVIII^e siècle prend dans certains cas une ampleur nouvelle, c'est aussi parce que les propriétaires viticoles œuvrent efficacement à leur commercialisation. Comme le suggèrent les journaux d'annonces, certains domaines comme Haut-Brion acquièrent une vraie notoriété et donc une place à part sur le marché du vin. Leurs noms sont bien souvent associés à celui de leur propriétaire qui devient lui-même, on peut le penser, un atout dans leur diffusion. Les Pontac, par exemple, voient très tôt leur nom assimilé à celui de Haut-Brion et cette famille joue un rôle actif dans la promotion des vins, comme lorsque Arnaud de Pontac décide d'ouvrir une taverne à Londres à la fin des années 1660⁶³. Il en est de même dans le Sauternais où les vins d'Yquem sont eux aussi connus grâce à l'action des Lur-Saluces bien étudiée par Marguerite Figeac⁶⁴. La célèbre description des vignobles bordelais par Thomas Jefferson en 1787 reflète cette situation. La hiérarchie des vins proposés s'appuie sur la hiérarchie sociale de leur propriétaire. Les vins sont associés au prestige des familles lorsqu'il évoque, par exemple, « château Margaux qui appartient au marquis d'Agicourt » ou « château Lafite, propriété du président Pichard »⁶⁵. On peut penser que le prestige des familles bordelaises, notamment celle de la noblesse, mais aussi leurs réseaux de relations, ont participé à l'essor de la réputation des vins du Bordelais comme pour les vins d'Yquem et de Filhot, par exemple⁶⁶. *A contrario*, d'autres vins aux propriétaires moins

⁶⁰ *Journal de Guyenne*, 9 décembre 1785.

⁶¹ *Journal de Guyenne*, 24 septembre 1784.

⁶² PITTE (Jean-Robert), « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII^e siècle », *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006, p. 880.

⁶³ PIJASSOU (R.), *op. cit.*, p. 337.

⁶⁴ FIGEAC (Marguerite), *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Bordeaux, Mollat-FHSO, 1999.

⁶⁵ GAMARD (Jean), *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson. Récit fait par Thomas Jefferson de ses voyages à travers la campagne et les régions viticoles du continent européen en 1787-1788*, Bordeaux, 2001.

⁶⁶ FIGEAC (Marguerite), « La production et la commercialisation des vins d'Yquem et de Filhot de la fin de l'Ancien Régime au milieu du XIX^e siècle », *Vignes, vins et vigneron de Saint-Emilion et d'ailleurs*, Actes du LII^e Congrès d'Etudes Régionales de la FHSO, MSHA, Talence, 2000, p. 187-201.

prestigieux comme ceux de Saint-Émilion ont connu un développement plus tardif de leur renommée. Pour certains vignobles comme ceux de Capbreton et d'Anglet, le recul progressif de leur notoriété dans la seconde moitié du XVIII^e siècle peut s'expliquer aussi en partie par cette absence de propriétaires « de marque ».

Si le recours au service du négoce reste prédominant au XVIII^e siècle, la vente des vins aquitains peut aussi s'opérer, dans certains cas, sans faire appel aux services d'intermédiaires et les propriétaires se transforment alors parfois en propriétaires-vendeurs. Même si cette idée mériterait d'être approfondie, il semble que certains grands propriétaires prennent en considération, plus nettement à la fin du XVIII^e siècle, le poids et l'influence de la demande. Dans une lettre du 27 octobre 1787, le régisseur du château Latour, Domenger, a parfaitement conscience, par exemple, qu'il est nécessaire d'adapter les vins de l'année aux goûts des Anglais qui constituent une part importante de leur clientèle : « [Les vins de l'année] paraissent dénués de corps et de la consistance nécessaire pour convenir aux Anglais qui seuls y mettent le prix »⁶⁷. En Béarn, Étienne Ger d'Angosse, baron de Corbères prend également soin de s'informer directement des attentes des consommateurs hollandais pour assurer une meilleure diffusion de ses vins rouges réputés sur le marché hollandais au milieu du XVIII^e siècle⁶⁸. Il entretient pour cela une correspondance suivie avec un commissionnaire installé à Amsterdam afin de proposer des vins blancs doux qui seront appréciés de la clientèle⁶⁹. Lorsque la notoriété d'un vin est bien établie, les acheteurs sollicitent directement les propriétaires et l'on voit ainsi des clients prestigieux, comme Sartine et le comte de Broglie, figurer dans les comptes du château Filhot en Sauternais ou le comte de Calonne parmi les acheteurs des vins de Figeac à Saint-Émilion⁷⁰. Les journaux d'annonces révèlent d'ailleurs que certains grands propriétaires se chargent de vendre leur vin directement à leur domicile à l'image de Mme la présidente Léoville à Bordeaux. Pour acheter cet « excellent vin rouge vieux de St Julien, en Médoc, du cru de Mme la Présidente Léoville de l'année 1758 », précise l'annonce, il suffit de s'adresser au portier de son hôtel particulier rue Saint-Siméon⁷¹. Pour acheter en 1784 du vin du château Margaux des années 1781 et 1782, il est possible de s'adresser à Mr le Comte d'Argicourt ou à son régisseur à Margaux ou bien au valet de chambre du comte de Fumel au château Trompette à Bordeaux⁷². En 1785, on peut se fournir en « vin blanc vieux de Sauternes du cru d'Iquem » en bouteilles en s'adressant au portier de l'hôtel d'Yquem, rue Porte-Dijeaux⁷³. Les lieux de vente pour ces vins renommés peuvent donc s'avérer extrêmement variés. Grâce à leur notoriété, il existe toute une économie parallèle de vente pour ces vins en dehors des circuits traditionnels du négoce bordelais.

Même si cette étude rapide ne permet pas de mesurer totalement la profondeur historique des changements observés dans la vente des vins, le marché des vins aquitains semble toutefois connaître des transformations profondes au cours du XVIII^e siècle. Il s'agit bien d'une économie complexe, espace d'interactions entre les différents protagonistes. La qualité basée sur la notoriété pour une bonne partie des vins aquitains est au cœur des

⁶⁷ *La seigneurie et le vignoble du Château Latour. Histoire d'un grand cru du Médoc (XIV^e-XX^e siècles)*, sous la dir. de HIGOUNET (Charles), t. I, FHSO, Bordeaux, 1974, p. 297.

⁶⁸ WEGENER SLEESWIJK (Anne), « La relation problématique entre principal et agent dans la commission : l'exemple de l'exportation des vins vers les Provinces-Unies au XVIII^e siècle », *Négoce, Ports et Océans. XVI^e-XX^e siècles. Mélanges offerts à Paul Butel*, sous la dir. de MARZAGALLI (Silvia) et BONIN (Hubert), Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 2000, p. 29-45.

⁶⁹ BRUMONT (Fr.), « À l'origine de deux vins de qualité... », *op. cit.*, p. 62.

⁷⁰ ENJALBERT (Henri), *Les grands vins de Saint-Émilion, Pomerol et Fronsac*, éd. Barbi, Paris, 1983, p. 374-375.

⁷¹ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 27 novembre 1760.

⁷² *Journal de Guyenne*, 10 novembre 1784.

⁷³ *Journal de Guyenne*, 30 septembre 1785.

processus de diffusion. Dans une économie du vin où la production et la circulation de l'information tiennent une place essentielle, chacun, selon son propre intérêt, contribue finalement à l'évolution du marché : les producteurs œuvrent à la valorisation de leurs vins et tentent d'explorer de nouveaux marchés ; les intermédiaires cherchent à obtenir des garanties et à mieux contrôler le transport, le conditionnement, la couleur, la saveur des vins et leur identification ; les consommateurs enfin, à travers leurs attentes et leurs goûts, jouent un rôle majeur comme en témoigne la renommée grandissante des vins rouges en France, comme en Angleterre et en Hollande, au cours du XVIII^e siècle. Les pouvoirs locaux, les grands personnages et les élites européennes interfèrent dans ces mécanismes de diffusion par leurs goûts, leurs actions et le jeu des modes et de l'imitation sociale. Plus qu'un autre produit, le vin, certainement par sa dimension sociale et culturelle, invite donc à se détacher un peu du modèle néo-classique de l'analyse du marché en termes de fonctionnalité économique centrée sur la notion de prix ; d'autres critères comme les relations de pouvoirs, les réseaux sociaux, les goûts nationaux ou la renommée entrent en ligne de compte dans les choix des acteurs ; il n'existe pas de marché « pur » ou « parfait » régi par des mécanismes uniquement économiques. Les destinées contrastées des vignobles aquitains, du succès du Bordeaux au déclin des vins de sable, pourraient être appréhendées en adoptant un regard plus global prenant en compte les conditions naturelles, le contexte économique, mais aussi cette dimension sociale et culturelle autour des notions de réputation et de confiance, si importantes dans l'économie du vin.

Métiers de bouche, petit commerce et savoir-faire

Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII^e-milieu XIX^e siècle)

« Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII^e-milieu XIX^e) », dans Jean-Claude Daumas (dir.), *Les révolutions du commerce (France, XVIII^e-XXI^e siècle)*, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté, à paraître en 2019

Dans les différents âges de l'alimentaire décrits pour Louis Malassis, le passage de l'âge agricole à l'âge agro-industriel entre le XVIII^e et le XIX^e siècle se caractérise notamment par un recul de l'autoconsommation et un recours plus large aux circuits commerciaux pour se nourrir (Malassis, 1997). Les produits agricoles bruts ou transformés constituent une grande partie des échanges commerciaux dans la France préindustrielle. Les réflexions menées par les économistes du XVIII^e siècle comme Richard Cantillon cherchent d'ailleurs à comprendre la manière dont les consommations urbaines entraînent une circulation accrue des denrées pour nourrir une population qui ne produit pas ce qu'elle mange. L'insertion sur les marchés alimentaires d'un nombre croissant de consommateurs à partir du XVIII^e siècle conduit au développement de circuits commerciaux capables de leur fournir les produits nécessaires à des prix accessibles. Ainsi, le commerce de l'alimentation apparaît comme un secteur clef de la transformation des formes de commercialisation en France entre les années 1750 et le milieu du XIX^e siècle, notamment du petit commerce.

Pourtant le commerce alimentaire de détail n'a que peu retenu l'attention des historiens jusqu'à une période récente. Si de nombreuses recherches ont été consacrées au grand commerce des denrées coloniales ou aux marchés des céréales, la vente au détail a été un peu plus négligée. De son côté, le renouveau initié par l'historiographie anglaise autour de l'histoire de la consommation et de la distribution s'est beaucoup plus intéressé aux produits manufacturés et aux productions de luxe qu'aux aliments ordinaires (Cox, 2000 ; Coquery, 2011). Jugé trop commun et plus difficile à saisir à travers les sources, le commerce de détail des denrées est donc resté un peu plus dans l'ombre. En Angleterre, les travaux de Joan Stobart ont néanmoins permis de montrer comment un réseau dense d'épiciers se mettait en place à travers le royaume permettant la diffusion des denrées exotiques comme le thé ou le sucre (Stobart, 2013). Par l'étude des produits exotiques dans la France moderne, plusieurs recherches récentes ont abordé l'histoire de la commercialisation alimentaire, de ses circuits, de ses clients et de ses méthodes de vente au plus près des consommateurs (Scullier, 2015 ; Villeret, 2017). Elles viennent compléter les études menées sur des aliments importants et leur distribution comme le pain ou la viande de boucherie (Kaplan, 1996 ; Watts, 2004). Les comestibles sont des marchandises qui présentent généralement des caractéristiques originales qui déterminent leurs conditions de commercialisation : biens périssables, forte variation des prix selon les aléas de la production, faible élasticité de la demande, réglementation étroite des autorités, etc. Il s'agit donc ici de présenter le paysage très diversifié du commerce au détail des produits alimentaires, son rôle économique et ses transformations, de la fin de l'Ancien Régime à l'âge d'or de la boutique.

Au cours du XVIII^e siècle, la gamme des denrées commercialisées s'est largement accrue. Des aliments exotiques comme le sucre ou le café se sont diffusés et, pour chaque produit, les qualités proposées se sont multipliées. Dans le même temps, l'histoire des consommations a bien montré qu'une plus large partie de la population recourait aux circuits commerciaux pour s'approvisionner (Roche, 1997). La croissance de la population urbaine et un désir croissant

de consommer, y compris du superflu, entraînent une augmentation de la demande et un recul de l'auto-provisionnement, même si celui-ci demeure encore largement pratiqué dans les campagnes du XIX^e siècle (Daumas, 2015, p. 245). Les progrès de l'agriculture et l'amélioration des transports à partir des années 1760-1770 permettent une commercialisation plus facile des denrées sur de vastes échelles. De nouvelles formes de commercialisation se développent alors avec un monde de la boutique qui vient compléter le réseau traditionnel des foires et des marchés (Braudel, tome 2, 1979, p. 54).

Le commerce de l'alimentation est donc bien éloigné de l'image figé et archaïque qu'on lui attribue trop souvent. Au contraire, il participe entre les années 1750 et le milieu du XIX^e siècle à une stimulation des consommations et à une redéfinition du commerce de détail en France dans les villes comme dans les campagnes. Offrant un accès aux produits les plus nécessaires mais aussi aux aliments plaisirs, ces lieux du commerce alimentaire marquent en profondeur l'organisation des espaces urbains et apparaissent comme des éléments moteur de la transformation des réseaux et des méthodes de distribution qui s'initie au tournant du XVIII^e siècle. Si la Révolution, avec la libéralisation du commerce, représente une étape importante, bon nombre de mutations engagées dans la seconde moitié du XVIII^e siècle vont se poursuivre et s'affirmer au siècle suivant. Appréhendé au plus près des sources de la pratique comme les inventaires de boutiques, les comptabilités marchandes et les dossiers de faillite, le paysage du commerce alimentaire se révèle beaucoup plus complexe que ne le laisse transparaître les ordonnances et les statuts des métiers. Aux foires et aux marchés s'ajoutent le commerce ambulante et les boutiques comme lieux de vente au détail dans la France de la fin du XVIII^e siècle. La spécialisation de ce commerce s'affirme au cours des décennies qui précèdent la Révolution et se poursuit par la suite. Les méthodes de vente, les relations à la clientèle et l'offre de marchandises prennent des formes nouvelles que nous nous proposons d'étudier ici. En centrant notre étude sur le commerce alimentaire de détail et en nous attachant à ses particularités par rapport aux autres commerces, nous voudrions chercher à comprendre comment les mutations de la distribution alimentaire s'inscrivent dans une évolution des cultures de consommation (Meyzie, 2015a), des produits les plus ordinaires comme le pain vendu par les boulangers aux denrées de luxe (truffes, confiserie, pâtés) proposées dans des magasins de comestibles destinés à une clientèle aisée de connaisseurs. De Paris aux capitales provinciales en passant par les campagnes, l'équipement et les pratiques commerciales dans le secteur de l'alimentation changent progressivement de visage et offrent un accès diversifié à une gamme élargie d'aliments à des consommateurs de plus en plus nombreux, dessinant ainsi les contours du monde triomphant du petit commerce alimentaire du milieu du XIX^e siècle.

Le rôle toujours central des foires et des marchés

Le commerce périodique constitue toujours au cours de cette période une forme de distribution fondamentale pour les produits alimentaires ordinaires. Foires et marchés restent des lieux d'achat essentiels, fréquentés des plus humbles paysans aux domestiques des maisons aristocratiques. Hérité pour une part du Moyen-Âge, ce commerce alimentaire donne accès en particulier aux produits frais dans de nombreux lieux. Ce type de commerce a retenu assez largement l'attention des historiens car il a constitué un enjeu politique de taille pour les autorités qui, à travers le contrôle des marchés, cherchent à éviter disette, cherté et tromperie. Pour la monarchie et ses représentants, il s'agit bien de se conformer au rôle nourricier du roi en veillant à un approvisionnement régulier de ces lieux de vente.

Le foires et les marchés forment un maillage commercial étroit à travers la France à la fin du XVIII^e siècle : vers 1793, on dénombre 2446 lieux de marché et 4264 lieux de foire (Margairaz, 1988, p. 52). Si les foires n'accordent généralement qu'une place secondaire à la vente au détail des produits alimentaires, elles peuvent être des points d'approvisionnements importants pour des marchands en gros qui fournissent ensuite les détaillants. À la foire de Beaucaire, par exemple, des négociants lyonnais viennent acheter de l'huile d'olive ou des fruits qui sont ensuite distribués par les épiciers (dans les années 1770, les marchandises d'épicerie y représentent environ 15 % des ventes). Les foires de Beaucaire et de Guibray servent aussi à l'approvisionnement des épiciers des villes environnantes comme Tarascon et Falaise (Vidalenc, 1973, p. 258). Les foires sont aussi des lieux de collecte des productions agricoles locales qui alimentent ensuite les divers circuits de commercialisation des denrées (bétail, fromages). Les marchés jouent un rôle beaucoup plus important dans un commerce de proximité en particulier pour les produits frais et périssables (fromage, beurre, légumes, volailles). Pour une très grande majorité de la population, ils demeurent une voie indispensable d'approvisionnement alimentaire (Thomas, 1993, p. 104). Leur répartition demeure néanmoins inégale à l'échelle de la France. La France des foires et des marchés se trouve plutôt dans le Nord-Ouest, l'Ouest atlantique, le long de l'axe de la Garonne et dans un couloir qui va de la Bourgogne au Gard. Dans les campagnes, les aires d'attraction de ces marchés restent limitées aux villages avoisinants (en Touraine, aucun village ne se trouve à plus de 15 km d'un marché) alors que ceux des plus grandes villes attirent une clientèle et des marchandises de territoires plus vastes : 900 km² pour les marchés de Castelnaudary, 2500 km² pour ceux de Montauban (Thomas, 1993, p. 193). Leur nombre s'accroît dans les dernières décennies de l'Ancien Régime et la tendance se poursuit au lendemain de la Révolution. Les motifs de demande de création ne sont alors plus les mêmes. Si, dans les années 1780, l'isolement d'une région motive les demandes, c'est au contraire la proximité des voies de communication qui est mise en avant dans les années 1820-1830 pour réclamer la mise en place d'un marché. Cette forme de commercialisation temporaire répond donc toujours à un besoin au milieu du XIX^e siècle.

Comment fonctionne concrètement cet espace commercial si important pour l'alimentation ordinaire ? Les marchés accueillent des marchands itinérants, mais aussi parfois des marchands tenant boutique qui mettent en place des points de vente temporaire, ce qui montre la porosité entre les différents types de commerce. Toutes les marchandises sont visibles et les prix évoluent au fur et à mesure de la journée au gré des diverses clientèles qui se succèdent (particuliers, marchands, regratières). Selon Steven Kaplan, la logique du marché réside dans la possibilité de donner à voir les produits, mis tous à disposition en même temps (Kaplan, 1988, p. 18-19). « La place de marché assure la co-présence de tous les offreurs et demandeurs ; elle permet une vente publique où le prix se fait sous les yeux des producteurs ; elle garantit une compétition directe entre tous les producteurs (d'où l'interdiction de la vente hors marché) et les règlements empêchent tout achat spéculatif » (Margairaz et Minard, 2008, p. 19). Régis par les principes de l'économie morale et la crainte des émeutes, les marchés sont soumis à un contrôle étroit de la part des autorités qui témoigne tout à la fois de l'importance économique de ces lieux de vente et de la sensibilité des produits qui y sont commercialisés. La police des vivres tient une place centrale dans l'économie d'Ancien Régime et les marchés continuent encore après la Restauration d'être sous surveillance. Il s'agit de lutter contre la spéculation, la fraude et l'accaparement. Pour cela, les autorités pratiquent un encadrement des prix et un contrôle étroit des conditions de vente. Sur les marchés toulousains, par exemple, les Capitouls exigent que les marchands séparent bien leur pile de sacs de grains les uns des autres et que les sacs soient ouverts afin que l'acheteur puisse comparer les marchandises (Tuffery, 1998, p. 189-190). Ils demandent aussi aux bouchers d'afficher le prix de leurs viandes devant leur étal. Le commerce de la viande est lui

aussi sous étroite surveillance par crainte de la vente de viandes avariées. Il peut aussi s'agir d'un encadrement de prix : à Strasbourg, Chartres ou la Rochelle, les prix de la viande étaient ainsi fixés administrativement. La surveillance porte aussi sur les transactions avec un contrôle des poids et des mesures. « Cet encadrement strict de l'échange ne procède pas d'un refus du principe marchand, mais de l'idée que ce dernier doit, en l'occurrence, être soumis au principe supérieur de préservation de la communauté » (Margairaz et Minard, 2008, p. 61).

Foires et marchés représentent une forme traditionnelle de commercialisation accessible au plus grand nombre en proposant des produits alimentaires de base (céréales, pain, légumes, fruits, viandes, poissons). Leur rythme ne permet néanmoins pas aux consommateurs d'avoir un approvisionnement permanent et accès à une gamme élargie de marchandises. Les productions agricoles acheminées directement des campagnes y tiennent une place de choix ; pour les denrées qui transitent par plusieurs intermédiaires commerciaux, d'autres circuits de distribution se sont développés au cours de la période afin de répondre à une demande plus diversifiée. Comme le souligne Dominique Margairaz, « à la charnière du 18^e et 19^e siècles, une part croissante des produits échappe aux marchés » (Margairaz, 1988, p. 184.)

Commerce fixe, commerce ambulant, commerce informel

Depuis le Moyen Âge, la distribution des produits alimentaires passe aussi par un commerce fixe d'artisans-commerçants qui occupent une place importante dans l'espace urbain. Le commerce alimentaire représente un secteur majeur dans ce monde de la boutique qui se développe de plus en plus dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et s'affirme comme le symbole du commerce urbain au siècle suivant. Bouchers, charcutiers, épiciers, boulangers, fruitiers, coquetiers, confiseurs, ou pâtisseries symbolisent cette transformation de l'offre commerciale dans le secteur de l'alimentation et toute la complexité de l'univers de la boutique. Chacun prend en charge des types de marchandises différents : les chairs cuites, par exemple sont vendues par les charcutiers alors que les bouchers vendent toutes les chairs ; les fruitiers vendent fruits, légumes et truffes. Les frontières entre chaque profession ne sont pas toujours aussi nettes dans la réalité malgré l'existence de communautés de métiers. A ces commerces, il faut ajouter aussi tous ceux qui proposent du prêt-à-manger à consommer sur place ou à emporter : aubergistes, rôtisseurs, traiteurs, cafetiers, restaurateurs.

Dans la plupart des villes, le secteur de l'alimentation représente une part importante du monde du commerce. À Laon, par exemple, 28 % des métiers sont liés à l'alimentation (Geoffroy-Tranoy, 2001, p. 72). Les commerces d'alimentation sont aussi bien présents (environ un quart des marchands identifiés) à Bar-Le-Duc ou à Lunéville à la fin du XVIII^e siècle (Villain, 2015, p. 68-70). Les lieux de vente sont nombreux dans les villes portuaires où les marchands se montrent très actifs dans la promotion de leurs marchandises, stimulés en particulier par la vente des denrées coloniales. D'après la capitulation des communautés d'arts et métiers de 1777, on compte à Bordeaux 50 bouchers et 121 boulangers, commerces essentiels du quotidien ; leur nombre ne cesse de progresser puisqu'on dénombre 300 boulangers et 96 bouchers en 1796 (Pottier, 1998, p. 10). Les commerces de bouche se répartissent un peu partout dans la ville. À Paris dans les années 1780, selon Louis-Sébastien Mercier, « les boutiques de pâtisseries, de charcutiers, de rôtisseurs, frappent la vue dans tous les carrefours » (Mercier, 1990, p. 179). Le commerce ordinaire de l'alimentation (boulangier, boucher, vinaigrier, cabaretier) est en effet disséminé le plus souvent dans la ville pour permettre les achats quotidiens et s'inscrit dans des relations marchandes de proximité. Ces boutiques sont également réparties à Tours dans les différents quartiers de la ville, même si la rue Colbert concentre le plus grand nombre de lieux de vente (Villeret, 2013). A ces

marchands, il convient aussi d'ajouter ceux qui pratiquent de manière occasionnelle, sans doute par opportunité économique, la vente de produits alimentaires. À Orléans, par exemple, le sieur Guyon-Houdas, marchand poêlier, propose des cervelas de Bayonne et du chocolat de Bordeaux dans sa boutique en 1781¹. Les domestiques des grandes maisons vendent aussi parfois à des regratières les restes des repas de leurs maîtres qui alimentent ainsi un marché alimentaire de seconde main que Mercier décrit avec un certain dégoût (Mercier, 1990, p. 134-135). Même si les monopoles de vente perdurent en certains lieux et alimentent les conflits entre communautés de métiers tout au long du XVIII^e siècle, la diversification des lieux de vente caractérise bien le commerce alimentaire urbain entre 1750 et 1850. La spécialisation des commerces alimentaires s'accroît nettement à partir du milieu du XVIII^e siècle. À Nancy, par exemple, on compte 8 spécialités dans le commerce des denrées en 1751 et 18 en 1785 (Villain, 2015, p. 142).

Mais l'espace urbain est aussi profondément marqué par la présence de marchands ambulants ou forains. L'essor des boutiques ne fait pas disparaître dans la seconde moitié du XVIII^e siècle les vendeurs des rues illustrés par les *Cris de Paris* (Milliot, 1995). Dans ce commerce alimentaire où les femmes sont très présentes, la rue, bien souvent, n'est que le prolongement de l'univers de la boutique. À Paris, par exemple, les bouchers des rues continuent d'avoir une activité importante au XVIII^e siècle et il n'est pas rare que des boulangers ou des marchands de fruits envoient leur servante vendre des marchandises dans les rues. Des vendeurs ambulants de sucrerie ou de fruits parcourent la promenade des Champs-Élysées sous la surveillance des gardiens (Farge, 2008, p. 98). À Bordeaux, on peut encore trouver au XIX^e siècle dans les rues ou sur les quais de la Garonne des marchandes d'huîtres ou de châtaignes.

Fig. 1 : Marchande de châtaignes, Bordeaux, 1820, Bibliothèque municipale de Bordeaux, C. P. 312.



¹ *Annonces, affiches et avis de l'Orléanois*, 29 juin 1781.

Ce commerce des rues représente plus une complémentarité qu'une concurrence pour le monde de la boutique, malgré les plaintes exprimées par les communautés de métiers, car il ne s'adresse pas forcément aux mêmes acheteurs et ne répond pas aux mêmes besoins. Il permet tout à la fois de s'approvisionner facilement en petites quantités, de se nourrir hors du foyer et à moindre coût pour les plus humbles et peut-être aussi de céder à une envie alimentaire. Dans les villes de province et même à Paris, ce commerce ambulancier comprend également une paysannerie marchande qui vient vendre directement sa production dans les rues et sur les marchés. Les paysans de la vallée de Montmorency se rendent ainsi plusieurs fois par semaine à Paris pour vendre leurs cerises (Mérot, 2015) ; les laboureurs-boulangers de Gonesse viennent deux fois par semaine vendre des gros pains à la mie blanche. À Saint-Malo, des paysannes de la ceinture maraîchère de la ville parcourent aussi les rues pour vendre leurs fruits et leurs légumes. Le commerce alimentaire s'imisce donc partout en ville et offre une large gamme de marchandises.

Dans l'univers de la boutique, les relations entre marchands et clients possèdent une dimension sociale très forte et s'inscrivent dans la durée. Le recours au crédit, par exemple, est un usage très répandu qui témoigne de liens de confiance et de fidélité indispensables dans ce commerce de détail. À propos des boulangers parisiens, Steven Kaplan résumé très bien toute leur importance : « De ces interactions naissent des liens de clientèle, de réseaux et de communautés, donnant aux vendeurs et aux acheteurs le sentiment d'avoir des droits réciproques les uns sur les autres. Les échanges ne se limitaient pas aux biens et à l'argent ; bien souvent, ils étaient ritualisés et codés » (Kaplan, 1996, p. 599). La tenue des livres de compte dans le commerce de l'alimentation dans les dernières décennies de l'Ancien Régime témoigne des liens entre le marchand et sa clientèle. Bien souvent, les comptes sont établis par clients avec mention des quantités de marchandises et des prix jour par jour, mois après mois. Les lignes de comptes sont ensuite rayées une fois les sommes acquittées. Le commerce alimentaire s'inscrit donc dans une relation marchande personnalisée, suivie et régulière entretenue par le crédit. La vente à crédit ne disparaît d'ailleurs pas au XIX^e siècle dans le commerce alimentaire contrairement à ce que l'on observe dans d'autres secteurs comme en témoigne l'exemple de Besançon où les achats alimentaires journaliers s'opèrent encore très souvent de la sorte (Gillet, 2015, p. 190). Par ailleurs, dans les commerces d'alimentation, les marchandises ne sont pas étiquetées, le plus souvent, sont vendues en vrac et sans prix fixe. Le consommateur est donc contraint de nouer une relation de confiance avec le marchand pour s'assurer de la qualité des denrées qu'il lui achète et pouvoir négocier les prix. Les nombreuses plaintes sur la malhonnêteté des boutiquiers, les fraudes sur la qualité des marchandises ou les tromperies sur la mesure que l'on peut retrouver dans les archives judiciaires suggèrent néanmoins que ces relations sociales peuvent parfois être conflictuelles. Selon les boutiques, les acheteurs peuvent avoir des profils très différents. Les livres de comptes des marchands permettent parfois d'identifier socialement les acheteurs. Dans la plupart des cas, leur clientèle mélange peuple, élites et catégories intermédiaires. Les livres de comptes de bouchers et d'épiciers de Versailles dans les années 1770, par exemple, font apparaître des acheteurs appartenant aussi bien à la noblesse, au clergé, qu'au monde de l'artisanat et du petit commerce (Levron, 1958). Cependant, les plus riches ne se déplacent pas dans ces boutiques, mais y envoient généralement leurs domestiques ; ils réalisent aussi des achats plus fréquents ou en quantités plus importantes. Le fonctionnement de ces commerces s'inscrit donc dans des systèmes sociaux de consommation différents du peuple au monde des élites.

Les campagnes ne sont pas non plus en dehors de cette diversification de lieux de distribution. Loin d'une image d'autarcie, les villages s'inscrivent dans une « indispensable ouverture » comme le remarquait déjà Fernand Braudel (Braudel, tome 1, 1979, p. 150). Même si les

recherches sur le commerce rural restent encore en partie à développer (Belmont, 1999), quelques études récentes permettent d'avoir une vision plus nuancée de la réalité des lieux de vente alimentaire dans les campagnes françaises. Épiciers et bouchers se retrouvent ainsi dans les bourgs ruraux pour satisfaire à une demande pour une gamme de denrées de plus en plus large. 190 points de vente de viande de boucherie ont ainsi pu être recensés dans les bourgs de Normandie au XVIII^e siècle (Vallez, 2008). On retrouve ce réseau de petites boucheries rurales, souvent associées à des marchands de bestiaux, dans les campagnes picardes, mais aussi quelques boutiques de boulangers ou d'épiciers (Bennezon, 2012, p.125-136). Autour de Paris, dans les bourgs d'Argenteuil ou d'Aubervilliers, des boutiques rurales proposent à une clientèle composée en partie de paysans les denrées que l'on retrouve en ville. Dans le petit bourg girondin de Cantenac, un marchand-cabaretier se procure auprès d'un négociant bordelais du beurre salé de Dublin, du fromage, des sardines ou des harengs pour être revendus à une clientèle paysanne et rurale². En 1767 en Bretagne, on peut trouver un épicier dans un quart des paroisses rurales (Villeret, 2017, p. 306). Les colporteurs peuvent aussi à l'occasion proposer des denrées telles du sucre, du café ou des olives dans les campagnes qu'ils traversent (Fontaine, 1993, p. 231). Mais la multiplication des lieux de vente peut aussi concerner des campagnes plus éloignées des centres urbains. En Franche-Comté et en Savoie, Anne Radeff constate ainsi au XVIII^e siècle une densification et une ruralisation du commerce (Radeff, 1996, p. 399). Sous l'Empire, on ne dénombre pas moins de 280 épicerie dans le département rural du Gers³. Les villages et les petits bourgs ruraux s'inscrivent donc aussi dans cette diversification de lieux de vente.

Le commerce informel offre une autre voie d'accès à différentes denrées en réponse à des besoins alimentaires essentiels mais aussi aux désirs des consommateurs. Dans les zones frontalières, en particulier, il représente une forme originale du commerce alimentaire. La contrebande de sel, par exemple, est une activité toujours répandue dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Afin de contourner la gabelle, les faux-sauniers des vallées alpines font entrer clandestinement le sel dans les provinces pour le revendre à bon compte, fournissant ainsi un commerce occasionnel pratiquée notamment par les femmes dans une logique de pluriactivité (Montenach, 2017). Dans les Pyrénées, le commerce clandestin de part et d'autre de la frontière avec l'Espagne alimente la vente illicite dans les auberges et les cabarets. Le long de la façade atlantique, un commerce clandestin de denrées exotiques (sucre, café) peut aussi se mettre en place à la suite d'un naufrage. Le pillage des épaves sur les côtes charentaises ou girondines permet de faire entrer sucre et café dans des circuits commerciaux locaux clandestins, donnant aux paysans un accès à ces produits (Pontet, 1999). Le commerce de ces denrées non nécessaires mais recherchées alimentent finalement des circuits parallèles aux marges de la légalité. À Bordeaux, par exemple, un cabaretier est poursuivi en 1786 pour vente illégale de sucre et de café qu'il avait volés à bord d'un navire à quai ; un portefaix est condamné la même année pour avoir vendu à plusieurs reprises du sucre volé⁴. La limite entre commerce licite et illicite est donc parfois très ténue confirmant la porosité entre les espaces de l'échange dans la continuité du XVII^e siècle (Montenach, 2009).

² Archives départementales de la Gironde, 7 B 2261, livre de vente de marchandises de Berton, marchand, 1750-1760.

³ *Annuaire pour l'An XII contenant des notices pour la description et la statistique du département du Gers*, Auch, An XII.

⁴ Archives départementales de la Gironde, 12 B 375.

Les épiceries en ville et dans les campagnes

La boutique d'épicerie représente sans doute le lieu de vente le plus approprié pour saisir le fonctionnement du commerce alimentaire de détail en France et ses transformations des années 1750 au milieu du XIX^e siècle. Ce commerce illustre à la fois l'élargissement de la gamme des produits proposés, les modalités de vente mises en œuvre et la diversité du monde de la boutique en ville et à la campagne.

Contrairement aux charcutiers, aux bouchers ou aux confiseurs, les épiciers détaillants n'apparaissent pas *a priori* comme des artisans-commerçants, mais avant tout comme des intermédiaires marchands. Les épiceries sont des boutiques que l'on rencontre souvent dans les villes et les bourgs ruraux comme nous l'avons noté précédemment. En outre, la large gamme des aliments qu'ils proposent généralement et leur rôle central dans la vente des denrées exotiques justifient qu'on leur accorde une attention tout particulière. La diffusion du goût pour des denrées exotiques qui ne peuvent pas être obtenues par autoconsommation ou sur les marchés, participe en effet largement au développement de ce type de commerce. D'ailleurs, à l'instar des recherches menées en Angleterre, plusieurs études sur le commerce en France au XVIII^e siècle se sont intéressées aux épiciers, symbole finalement de la révolution des consommations (Audibert, 2003 ; Scullier, 2015 ; Villain, 2015 ; Villeret, 2017). La fréquentation nécessaire des boutiques pour se procurer du sucre ou du café a très vraisemblablement contribué à installer des habitudes de consommation plus marquées par le recours aux achats alimentaires dans des lieux de vente fixes et permanents. Ces espaces de vente témoignent de la place croissante prise par l'achat de denrées superflues comme le sucre et le café, devenues des aliments ordinaires au XIX^e siècle pour une plus large partie de la population.

Les épiciers commercialisent en effet des denrées que l'on ne trouve pas sur les marchés et répondent à des besoins particuliers. Ce sont le plus souvent des produits secs, de longue conservation : poissons séchés, épices, fromages, jambons, café, cassonade, etc. Les statuts de la communauté des épiciers d'Autun, par exemple, définissent assez bien en 1773 leur champ d'activité tel qu'on peut le retrouver à quelques nuances près un peu partout en France avec une liste précise des marchandises qu'ils ont le droit de débiter dans leurs boutiques (sucre, biscuits, huile d'olive, raisins, marrons, café, fromages, liqueurs, etc.)⁵. Les inventaires des épiceries confirment la très grande diversité des marchandises proposées où les denrées exotiques, l'huile et la morue côtoient les chandelles, les savons et les drogueries. L'épicier malouin Benezi conserve entre autres dans son magasin en 1770 du sucre, du riz, différentes sortes d'huile, du vinaigre, 30 tonneaux de sel, des épices (gingembre, muscade, cannelle) (Scullier, 2015, p. 516). Chez les épiciers de Macon, Autun et Beaune, on trouve dans la seconde moitié du XVIII^e siècle du café, de l'huile d'olive, du vermicelle, du gruyère, des confitures, des fruits séchés ou du sucre⁶. La diversité des denrées proposées par les épiciers s'avère en général plus grande dans les villes portuaires ouvertes au grand commerce où girofle, chocolat et thé sont plus couramment présents. Les épiciers ne se contentent pas toujours de vendre des denrées fabriquées ailleurs ; ils ont parfois des ateliers et du matériel pour préparer des confitures, du chocolat ou torréfier du café. Dans les campagnes, la gamme des aliments est un peu plus réduite qu'en ville. En Lorraine, par exemple, l'offre est moins diversifiée dans les épiceries des villages qui proposent avant tout de l'huile, du riz, du poivre et du café (Villain, 2015, p. 333). Le commerce d'épicerie permet de mettre les consommateurs en relation avec des approvisionnements plus lointains. Pour se faire, ils ont des relations avec un large réseau de fournisseur et s'inscrivent dans une chaîne de

⁵ AD Saône-et-Loire, E 1533, Statuts pour les marchands épiciers de la ville d'Autun, 1773.

⁶ AD Saône-et-Loire, 5 B 560, livre de compte de Potier, épicier à Mâcon, 1790

distribution complexe qu'il faut tenter de reconstituer. Les épiciers détaillants se fournissent généralement auprès de marchands épiciers ou commissionnaires sur des places commerciales importantes (Paris, Bordeaux, Rouen, Nantes, Lyon). À Besançon, par exemple, l'épicier Faivre se procure des harengs à Dieppe, de l'huile à Lyon, du sucre à Bordeaux, du café Moka à Nantes, etc.⁷. Les épiciers de Besançon distribuent ensuite ces denrées auprès d'une clientèle urbaine, mais fournissent aussi les épiciers de la région.

La diversité des marchandises proposées permet de toucher une clientèle hétérogène. Pour les épiciers, il s'agit bien de vendre au plus grand nombre. Pour le sucre, par exemple, les épiciers peuvent proposer du sucre brut, accessible aux plus modestes, de la cassonade, du sucre raffiné en pain ou parfois même du sucre candy réservé aux plus fortunés (Villeret, 2017, p. 328). Les achats sont généralement réalisés en petites quantités par la clientèle populaire. Selon Louis-Sébastien Mercier, « Le peuple n'achète point de fromages en gros, ni même une livre de sucre, ni une pinte d'huile [...], il achète en détail jusqu'au girofle, le matin seulement pour le dîner et le soir seulement pour le souper » (Mercier, 1788, p. 77). Le livre journal de l'épicier parisien Jacques Philippe Chapelle dans les années 1750 donne un bon aperçu de ceux qui se rendent dans les boutiques des épiciers pour ces menus achats puisqu'on y retrouve tapissier, blanchisseuse, procureur, serrurier, aubergiste ou marchande de modes⁸. La boutique de l'épicier dijonnais Antoine Lansel en 1781 est fréquentée par des menuisiers, des peintres et des domestiques des maisons nobles ou des couvents qui s'y procurent cassonade, vins, huile d'olive ou marrons⁹. Parmi les clients de l'épicerie de Jacques Nicolas Zola à Châlons-sur-Saône en 1825 figurent des curés, des professions libérales et des artisans¹⁰. Conservé en vrac dans le magasin, placés dans des boîtes rangées sur des étagères, les denrées sont généralement vendues au poids comme l'attestent la présence systématique de balances. Pour les produits les plus chers comme le thé vendu à l'once, la pesée s'opère à l'aide de trébuchets. Leur boutique est avant tout un espace de stockage qui ne cherche pas à mettre en valeur les produits. Néanmoins, les épiciers assurent une fonction de sélection et de conditionnement des aliments qui leur sont généralement livrés en vrac. Au XIX^e siècle, selon Alain Faure, « C'est à la boutique que se faisait le conditionnement : pesée, emballage, étiquetage.... L'épicier de ce temps ne vendait que des produits anonymes de fabricants anonymes et se devait de posséder, tant pour le choix que pour le maniement de ses marchandises, des connaissances qui valaient bien celles requises par les métiers de la main » (Faure, 1979, p. 115). Ces commerces pouvaient également être des lieux de transformation, ce qui devient de plus en plus le cas dans les grandes villes au XIX^e siècle. À Paris, en 1848, les 1130 épicerie-laboratoires recensés produisent 17 % de la confiture, 23 % du chocolat et 77 % du café torréfié vendus dans la capitale (Faure, 1979, p. 115-117). Entre 1750 et 1850, les épicerie tiennent ainsi une place majeure dans la distribution de nouveaux produits suivants ainsi l'évolution des consommations. Au XVIII^e siècle, les épiciers assurent la vente du sucre, du café ou thé ; dans la première moitié du XIX^e siècle, ils accompagnent la diffusion des conserves alimentaires qui vont occuper une place grandissante dans leurs boutiques (Vidalenc, 1973, p. 260 ; Bruegel, 2004). De l'épicerie rurale qui propose une gamme de marchandises ordinaires à la boutique de l'épicier parisien installé dans un quartier d'élites à côté de marchands de luxe (rue Saint-Honoré ou au Palais Royal), il existe cependant des profils très variés. Certains épiciers de Versailles, par exemple, proposent au XVIII^e siècle des produits alimentaires haut-de-gamme (confiserie, jambons, épices) qui les rapprochent de l'univers marchand du luxe régi par d'autres usages

⁷ AD du Doubs, 15 B 542, journal d'achats de Faivre, année 1766.

⁸ Archives de la ville de Paris, D5B6 130.

⁹ AD Côte d'Or, 4 E 2 (229), inventaire après décès d'Antoine Lansel, 1781.

¹⁰ AD Saône-et-Loire, 6 U 636, dossier de faillite de Jacques Nicolas Zola, 1825.

commerciaux et d'autres pratiques de consommation que celles d'un approvisionnement ordinaire de proximité.

Le développement d'un commerce alimentaire de luxe

La seconde moitié du XVIII^e siècle voit en effet se développer un secteur nouveau, celui du commerce alimentaire de luxe représenté par les confiseries ou des produits réputés pour leur origine tels les truffes du Périgord ou les saucissons de Bologne (Meyzie, 2015b et c). Si ces denrées sont plus chères que des aliments ordinaires, elles ne sont pas pour autant des produits financièrement inaccessibles comme des bijoux en or ou des objets d'arts, mais par leurs modalités de fonctionnement, ces boutiques se rapprochent de l'univers du luxe où le poids de la distinction sociale, les effets de mode et la recherche du plaisir modèlent le fonctionnement du marché. Ce secteur rend compte d'une segmentation grandissante du commerce alimentaire à partir des années 1770-1780.

Certains métiers comme ceux de confiseurs et de pâtisseries témoignent assez bien de l'émergence de ces nouveaux commerces alimentaires. Les confiseurs vendent différentes qualités de sucres, des bonbons et des confitures. Ce sont des produits distingués à la fois par leur prix et par leur adéquation avec les modes du temps marquées par un goût prononcé du sucré. Ces confiseurs sont installés à Paris et dans les grandes villes de province notamment de la façade atlantique marquée par la diffusion du sucre antillais, implantés le plus souvent dans les quartiers habités par les élites, dans les nouveaux quartiers et à proximité des boutiques des métiers du luxe. À Paris, plusieurs d'entre eux tiennent boutique dans la rue des Lombards qui devient un haut-lieu de commerce (Villeret, 2015, p. 132). Leurs livres de compte font apparaître une clientèle composée uniquement de la partie la plus aisée de la population urbaine. Le confiseur parisien Bonvallet, par exemple, compte parmi sa clientèle le marquis de Noailles, l'ambassadeur de Russie, la marquise de Polignac ou le marquis de Dampierre ; il leur fournit des dragées, des meringues et des confitures sèches¹¹. Le goût du sucre se développe en effet chez les élites depuis le XVI^e siècle, mais face à la diffusion de la cassonade dans les milieux intermédiaires, les plus riches recherchent des produits fins, plus exclusifs que leur fournissent les confiseurs (comme les bonbons, le sucre candy, l'anis de Verdun ou le cotignac d'Orléans). Les confiseurs proposent donc en permanence des nouveautés et une grande diversité de produits afin de susciter et d'entretenir le désir d'achat. L'évolution du métier de pâtisseries à Paris ou à Bordeaux dans les années 1780 illustrent également cette adaptation aux attentes nouvelles de cette clientèle gourmande. En effet, les pâtisseries du XVIII^e siècle proposent dans leurs boutiques des pâtisseries essentiellement salées sous forme de tourtes et de pâtés auxquelles viennent s'ajouter quelques préparations sucrées comme massapains et échaudés. Dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, des pâtisseries un peu différentes font leur apparition dans les rues et les quartiers élitaires des grandes villes. Elles proposent principalement des pâtisseries sucrées (brioches, macarons, biscuits) dans des décors raffinés et cette orientation nouvelle se poursuit au XIX^e siècle. Les allées de Tourny à Bordeaux, nouveau lieu de promenade créé au XVIII^e siècle, accueillent des pâtisseries qui vendent dans un cadre plus raffiné des pâtisseries sucrées (Meyzie, 2007, p. 83). Le tropisme des élites et des lieux urbains à la mode influence fortement l'implantation de ces boutiques qui finalement se regroupent beaucoup plus, notamment dans les quartiers centraux, alors que les autres commerces alimentaires restent dispersés dans la ville. Traiteurs, confiseurs, pâtisseries, fruitiers et épiciers, fournisseurs des élites parisiennes, sont ainsi installés à la veille de la Révolution dans le faubourg Saint-Honoré, dans les galeries du

¹¹ Archives de la ville de Paris, D5B6/2156, livre de comptes de Bonvallet, 1771-1774.

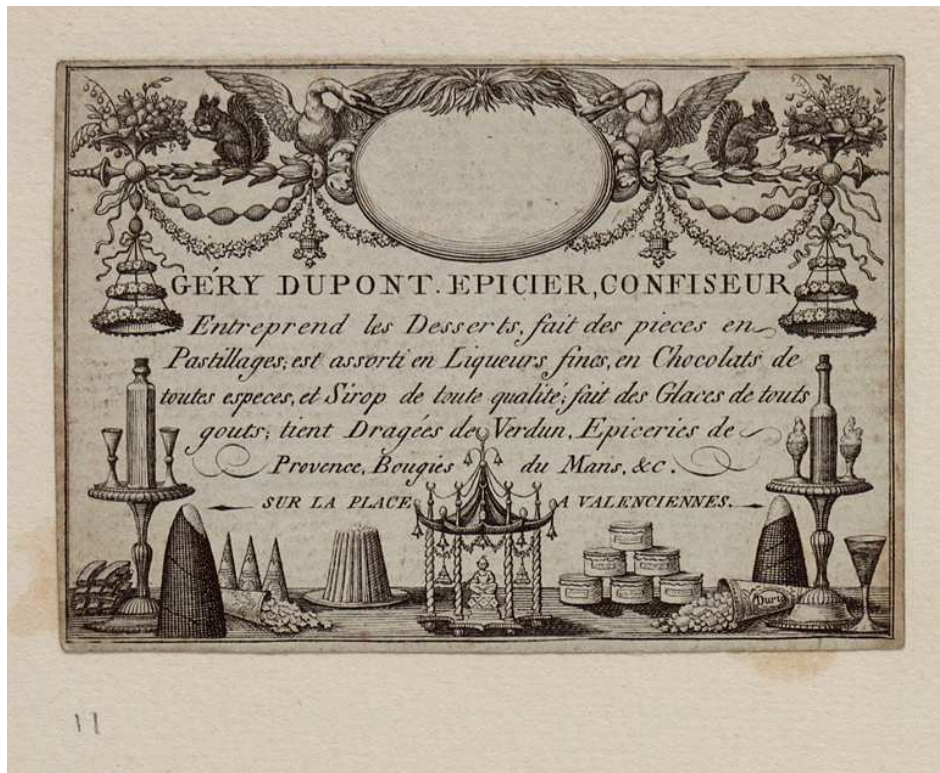
Palais-Royal et à Versailles. En 1769, on peut ainsi trouver 28 épiciers, 11 limonadiers et 7 rôtisseurs concentrés dans la rue Saint-Honoré (Coquery, 2013, p. 299).

Ce commerce alimentaire haut-de-gamme est en corrélation étroite avec les cultures de consommation des élites urbaines et leurs nouvelles attentes. Si jusqu'au XVIII^e siècle, une partie de l'approvisionnement des grandes maisons aristocratiques passait par des marchés de pourvoirie qui permettaient à un marchand de s'assurer du monopole de la fourniture de viande, de poisson ou de vin, le recours à des marchands détaillants tenant boutique s'avère de plus en plus courant (Couperie, 1964). Comme l'a bien montré Natacha Coquery, les hôtels de l'aristocratie parisienne font appel à de multiples fournisseurs y compris dans le domaine de l'alimentation : épiciers, confiseurs, fruitiers, crémiers, charcutiers, marchand de légumes (Coquery, 1998, p. 45). L'approvisionnement de la table des Bourbon-Penthièvre s'appuie sur les mêmes commerces : 38 marchands fournissent la Bouche des Bourbon-Penthièvre en 1772 et 1777 (Duma, 1995, p. 434). Ces marchands se chargent généralement de livrer leur marchandise dans les hôtels. Alors que l'achat des nourritures ordinaires est généralement confié à la responsabilité d'un maître d'hôtel ou d'un intendant, les produits recherchés de ce commerce suscitent une attention particulière des aristocrates qui, à l'occasion, ordonnent et suivent en personne ces achats. Le prince François-Xavier de Saxe, par exemple, se préoccupe chaque année de la fourniture de pâtés de Périgueux auprès d'un pâtissier de cette ville (Meyzie, 2014, p. 256). Ces usages commerciaux confirment la désirabilité sociale de ces denrées. Les clients de ces boutiques s'affichent comme des connaisseurs. Les boutiquiers revendiquent d'ailleurs leurs liens avec l'univers des élites. Certains se présentent comme le fournisseur de tel ou tel aristocrate. Au XVIII^e siècle, des marchands tenant boutique à l'image du vinaigrier parisien Maille possèdent le titre de marchand privilégié du roi ou de la reine. Il est à noter que cette stratégie de différenciation et de positionnement perdure au XIX^e siècle où l'on retrouve toujours la référence à des clients prestigieux ou des listes de marchands privilégiés. Plusieurs marchands parisiens (épiciers, marchand de volailles, confiseur) se présentent comme fournisseur privilégié de la duchesse de Berry dans les années 1820¹².

Ces lieux de vente se différencient nettement des autres commerces alimentaires. Ces boutiques ont généralement un aménagement plus spacieux et confortable. Pour les élites mues par la mode du shopping, ces magasins peuvent même être des espaces de sociabilité. En 1803, le gastronome Grimod de La Reynière, dans son *Itinéraire nutritif ou promenade d'un gourmand dans divers quartiers de Paris*, décrit le luxe des étalages des boutiques de charcutiers « illuminés comme des salles de bal » à la veille de Noël (Grimod de la Reynière, 1978, p. 235). Les modalités de vente diffèrent aussi. Ainsi, la vente au détail de ces denrées recherchées peut s'opérer sur de longues distances et il n'est pas rare que ces marchands-détaillants proposent de faire des envois sur commande dans toute la France et à l'étranger. *Le Gazetin du Comestible* publié en 1767 incarne ce marché alimentaire des produits d'origine vendus à distance et la forme originale de distribution qu'il représente. En effet, ce journal associé à un bureau de messagerie installé à Paris rue du Mail se propose de fournir à ses lecteurs les denrées venues des provinces et de l'étranger qui sont présentées chaque mois dans ses pages (Meyzie, 2015b, p. 152). La similitude avec le marché du luxe s'exprime également à travers les stratégies de vente mis en œuvre. Ces commerces alimentaires font effet partie des premiers comme les orfèvres ou les marchandes de modes à recourir à la publicité commerciale à travers notamment les journaux d'annonces ou les cartes promotionnelles à l'instar de celle de cet épicier-confiseur de Valenciennes dont l'esthétique renvoie clairement au secteur de la mode.

¹² Archives nationales, 371 AP 9, duchesse de Berry, comptes divers, 1821-1826.

Fig. 2 : Carte de commerce, vers 1770-1790, Waddesdon Manor Collection



Si le discours commercial s'appuie sur des arguments traditionnels comme le juste prix, l'usage du titre de maître ou la référence à des clients prestigieux, ces annonces mettent aussi en avant la nouveauté et la diversité des marchandises proposées à travers des listes de marchandises. Cette pratique rejoint une nouvelle culture de la consommation où la liberté de choix et l'attrait du nouveau prennent toute leur importance. Ces détaillants se doivent de diversifier en permanence la gamme de leurs marchandises pour continuer à entretenir le désir de leur clientèle. Le vinaigrier parisien Antoine-Claude Maille assoie ainsi sa réputation sur sa capacité à inventer et à proposer de nouveaux vinaigres parfumés vantés dans les annonces (Watin-Augouard, 2000, p. 26. ; Martin, 1996). Ce commerce alimentaire du luxe à la veille de la Révolution expérimente des pratiques commerciales (publicité, vente par correspondance, large gamme de marchandises proposées) que l'on retrouve par la suite au cours du XIX^e siècle dans le reste du commerce alimentaire et dans d'autres secteurs. La volonté de s'adapter aux goûts et à la culture de consommation des élites constitue une prise en compte assez nouvelle de la demande dans les orientations de la commercialisation que l'on retrouve dans d'autres secteurs pionniers. Par ces usages, il participe à une différenciation croissante des réseaux de distribution et à une spécialisation croissante des commerces alimentaires de détail dans la première moitié du XIX^e siècle.

Une structuration croissante du commerce de l'alimentation au XIX^e siècle

La suppression des communautés de métiers par la Révolution et l'instauration de la liberté du commerce ne bouleversent pas en profondeur le secteur du commerce alimentaire de détail. Les lieux de vente restent sensiblement les mêmes et les liens qui unissent le monde marchand et leurs clientèles perdurent. Les bouchers et les boulangers parisiens, par exemple, continuent de pratiquer une forte endogamie qui assure en partie la cohésion des métiers (Demier, 2017). Malgré les expériences tentées au moment de la Révolution, ces lieux de vente restent soumis à un étroit contrôle de la part des autorités (Szulman, 2008). Entre 1791 et 1802, le commerce

de la viande devient en effet un marché libre avec la suppression des corporations et de l'obligation de s'approvisionner sur les marchés de Sceaux ou de Poissy. Le nombre de bouchers s'accroît alors très nettement. Mais, rapidement, les bouchers réclament le retour d'un contrôle étroit sur la liberté d'installation. En 1802, la corporation est rétablie et le nombre d'étaux de nouveau limité. Ce système néo-corporatif reste en place jusqu'en 1858 (Leteux, 2011). Ces mesures ont pour but d'assurer le débit journalier de denrées périssables dans un nombre limité de points de vente, de faciliter les contrôles sanitaires et de maintenir des prix modérés pour la viande qui tient une place importante dans l'alimentation urbaine. Les circuits d'approvisionnement restent aussi globalement les mêmes privilégiant avant tout des denrées de proximité et une forte personnalisation des liens commerciaux.

L'augmentation de la population urbaine entraîne cependant une multiplication nécessaire des lieux de vente. On compte à Paris au milieu du XIX^e siècle 422 charcutiers, par exemple, soit une augmentation sensible par rapport au siècle précédent. 1246 épiciers détaillants sont recensés en 1846 (Faure, 1979). De 1826 à 1848, le nombre de limonadiers passe de 248 à 739 et celui de pâtisseries de 220 à 315 (Demier, 2017). À Lyon, le nombre de boulangers qui reste soumis à un étroit contrôle jusqu'en 1863, augmente très lentement, mais on peut observer que les boulangeries se répartissent dans les différents quartiers selon la croissance de la population (Angleraud, 1998). Cette hausse du nombre de commerce s'observe de même dans les villes moyennes et les petits bourgs. En 1826, la *Statistique du département de l'Aisne* donne un aperçu de la croissance du nombre de détaillants dans le secteur de l'alimentation depuis 1802 : les boulangers passent de 186 à 381, les bouchers de 310 à 486, les charcutiers de 93 à 170¹³. En 1802, on compte 28 épiciers dans le département du Doubs et 58 pour la seule ville de Besançon en 1837 (Gillet, 2015, p. 175). La distinction entre les différents commerces est d'ailleurs de plus en plus nette et suggère une structuration grandissante du secteur. L'histoire du petit commerce alimentaire de la première moitié du XIX^e siècle en France, en particulier en province, est cependant mal connue. Entre les études de plus en plus nombreuses consacrées au commerce sous l'Ancien Régime et les recherches sur le développement des grands magasins dans la seconde moitié du XIX^e siècle, cette période, comme dans d'autres domaines, reste peu explorée jusqu'à présent par l'historiographie alors même que les sources potentielles existent (dossiers de faillites, patentes, annuaires de commerce). On peut tout de même, à partir d'un certain nombre d'exemples, essayer de comprendre les orientations de ces commerces alimentaires de plus en plus différenciés.

Face la croissance de la population urbaine et au développement du travail salarié, de plus en plus de Français ne peuvent se nourrir de leur production et doivent se fournir régulièrement auprès de petits marchands. Les conditions de conservation limitées pour les produits frais dans cette première moitié du XIX^e siècle ne permettent pas de constituer de stocks. Le recours à l'épicier, au boucher ou au marchand de légumes est donc une nécessité pour une partie grandissante de la population. L'identification et la spécialisation des détaillants semblent plus nettes. Les bouchers parisiens délaissent ainsi progressivement l'abattage des animaux pour se consacrer uniquement à la vente de viande (Piette, 2016). Il s'agit là d'une évolution notable permise par la création de plusieurs abattoirs au début du XIX^e siècle. À partir des années 1820, les tueries individuelles disparaissent peu à peu et les boutiques des bouchers cessent d'être des lieux d'abattage pour devenir uniquement des lieux de vente de la viande au détail (Leteux, 2017, p. 303). L'image de ces boutiques change alors progressivement et cette évolution se traduit dans leur aménagement ou dans la tenue vestimentaire des bouchers (Leteux, 2005). Le décor des boucheries se veut plus attrayant

¹³ *Statistique du département de l'Aisne*, Laon, 1826, T. 2, p. 329.

pour faire face à une concurrence accrue liée à la multiplication des lieux de vente dans la première moitié du XIX^e siècle ; elles deviennent plus claires et mieux éclairées (Vidalenc, 1973, p. 253). Dans leurs boutiques, les bouchers se parent alors d'un tablier blanc, symbole de propreté ; comme le souligne Sylvain Leteux, « La « bonne présentation » devient progressivement une donnée essentielle du succès commercial de la boucherie de détail » (Leteux, 2005, p. 8). L'offre commerciale permet alors de plus en plus au consommateur de trouver les denrées selon sa fortune ou ses choix de consommation. Les restaurants apparus à Paris dans les années 1770, par exemple, se sont multipliés et ont changé de profil (Spang 2000). Cette évolution confirme les liens étroits entre la transformation de cultures alimentaires socialement différenciées et la structuration des formes de commercialisation. À l'origine lieu de consommation de simples bouillons destinés à une clientèle populaire, les restaurants sont en effet devenus dans la première moitié du XIX^e siècle des commerces alimentaires qui proposent le choix de mets variés servis à des tables individuelles. Ils répondent à des nouveaux usages, ceux d'une clientèle bourgeoise qui ne reçoit pas forcément chez elle comme l'aristocratie du siècle précédent, mais qui cherchent un cadre confortable et intime pour se réunir autour d'une table loin de l'ambiance populaire des cabarets ou des auberges. Le succès du restaurant s'accompagne bien d'une diversification de l'offre puisque si certains comme le Rocher de Cancale ou les Frères Provençaux sont fréquentés par les élites parisiennes sous l'Empire et la Restauration, d'autres plus modestes s'adressent à une clientèle urbaine plus large. Cette offre alimentaire élargie est de plus en plus souvent mise en scène dans les vitrines des boutiques afin de susciter la tentation du consommateur. L'*Almanach des gourmands* de 1803 rend compte de ce changement :

Les marchands renchérissent à l'envi l'un sur l'autre pour donner la plus grande extension au luxe des étalages, absolument inconnu autrefois. Au lieu de ces énormes vases d'étain, qui obstruaient la boutique des pâtisseries, on y voit des montres vraiment attrayantes par les objets qu'elles renferment, et même plus élégantes que celle des confiseurs et des bijoutiers de l'ancien temps. Avant la Révolution l'on n'avait pas imaginé de mettre ainsi les pâtés, les brioches et les biscuits sous verre. On ne voit plus à la porte des charcutiers ces lampes de cuivre flamboyantes, qui éclairaient toute une rue ; mais à travers les carreaux des châssis dorés, on distingue des pyramides de saucisses, de boudins et d'andouilles tout à fait appétissantes ; sans compter ces chapelets de cervelas, de toutes grosseurs, dont plusieurs même figurent indécentement d'énormes phallus, et ces pièces de lard qui, descendant jusque sur le pavé, sont disposées de manière à graisser les habits de tous les passants. Les restaurateurs ne le cèdent ni aux hommes de pâte, ni à ceux de cochon, dans l'art de disposer avec adresse ces tentateurs étalages (Grimod de la Reynière, 2012, p. 102).

Dans les campagnes, les magasins semblent aussi plus nombreux dans les bourgs et les villages, même si les colporteurs et les marchands ambulants originaires du Cantal, des Hautes-Alpes ou d'Aveyron continuent aussi d'y assurer la vente de fromages, de beurre, de fruits ou de jambons (Chatelain, 1971, p. 383). Dans des petits villages du Nord du Périgord où l'on ne trouvait encore au milieu des années 1830 que quelques cabarets ou auberges, des épiciers, des limonadiers et des cafetiers font leur apparition dans le recensement de 1851 (les professions liées à l'alimentation représentent alors 53.9 % des commerçants), même s'il faut attendre la fin du XIX^e siècle pour voir la densité des commerces augmenter significativement (Marache, 2006, p. 199-202 et 488-489). La multiplication des commerces alimentaires touche alors très progressivement les campagnes françaises même les plus éloignées des centres urbains où la spécialisation des lieux de vente s'avère néanmoins nettement plus importante et plus précoce.

Dans les premières décennies du XIX^e siècle, le commerce du luxe se détache alors de plus en plus nettement du commerce alimentaire ordinaire et accompagne le développement de nouvelles formes de consommations urbaine. Les boutiques d'épiciers se consacrent à la commercialisation de marchandises devenues des biens de consommation courants pour la population (sucre, café, poivre, huile). Les denrées les plus fines et recherchées sont alors

vendues par des magasins de comestibles, sorte d'épicerie fine apparue à Paris dans les années 1770-1780. Sur un modèle assez semblable aux *Italian Warehouses* de Londres, les magasins de comestibles parisiens qui se développent dans les premières années du XIX^e siècle distribuent les produits les plus fins et les plus recherchés (Aron, 1967, p. 33). Ils présentent un décor raffiné comme chez Victor Fontaine, rue Jacob à Paris, qui accueille ses clients derrière un comptoir en marbre dans une boutique éclairée sur la rue où il vend des volailles truffées, du champagne et des macaroni¹⁴. Les cartes promotionnelles de ces magasins (l'emploi du terme de magasin rapproche clairement ces lieux de vente des magasins de nouveautés qui se développent au même moment) laissent apparaître l'étendue de la gamme des aliments en vente et la diversité des réseaux de fournisseurs nécessaires pour se les procurer. Comme il le présente sur une carte promotionnelle, Debarle, marchand de comestibles, rue Neuve Vivienne, à Paris en 1836 (Aron, 1967, p. 78-79), par exemple, « tient les marchandises ci-dessous, savoir :

Huîtres vertes fraîches-Coquillages de mer
Écrevisses et carpes du Rhin et autres poissons
Truffes et dindes du Périgord-Poulardes du Mans
Sangliers, chevreuils, gélinottes, faisans, coqs de bruyère et autres gibiers des Ardennes
Galantines et dindes, poulardes, lapereaux aux truffes
Pieds de cochon à la Ste-Menehould
Boudin noir et blanc aux truffes
Saucisson de Lyon, d'Arles et de Bologne
Hure de Troyes en Champagne
Jambonneau de Paris et autres charcuteries
Pâtés de Périgueux aux truffes. Idem de foie gras de Strasbourg, de Rouen, de Chartres, d'Amiens
Terrines de Nérac
Fromages de Parmesan, Chapsigre, Roquefort, Gruyère
Fromage de Chester (anglais)
Fruits conservés de Provence
Anchois de Nice. Thon mariné à l'huile vierge
Fruits de toutes les saisons
Ananas, Oranges de Malte. Citrons de Gènes, etc.
Liqueur des Iles
Vins de propriétaires des premiers crus
Vins français et étrangers
Bière anglaise
Vinaigre de Moutarde de MM. Maille et Bleuze, fournisseurs du roi ».

Certains de ces magasins fréquentés par une clientèle aisée acquièrent une grande renommée comme ceux de Chevet ou de Morellet qui proposent même des services de traiteur. Boulevard des Italiens dans les années 1820, le magasin de comestibles *Au Friand de la chaussée d'Antin* met en vente plus d'une centaine de denrées différentes sans compter les vins et les liqueurs. Ce magasin se propose de faire des envois en province et dans les pays étrangers, s'engageant même à remplacer ou à rembourser les marchandises si le client n'est pas satisfait. Ces commerces d'un nouveau genre font aussi petit à petit leur apparition au milieu du XIX^e siècle dans les villes de province. À Angers, par exemple, dans la boutique du marchand de comestibles Armand Guichard inventoriée en 1864, on trouve une gamme de denrées très variées (fromages, café, sardines, huiles, chocolat, vins, etc.) avec, en particulier, de très nombreuses conserves, soit un total de 345 articles différents pour une valeur d'ensemble de 2720 francs¹⁵. L'offre de marchandises tout à fait exceptionnelle ici par sa diversité montre que le commerce alimentaire, à l'instar des magasins de nouveautés et des

¹⁴ Archives nationales, MC/ET/XLVI/814, inventaire après décès de Victor Fontaine, marchand de comestibles, 16 mars 1827.

¹⁵ Archives départementales du Maine-et-Loire, 6 U 1/1092, dossier de faillite d'Armand Guichard, marchand de comestibles, 30 rue Plantagenêt à Angers, 21-24 mars 1864.

grands magasins de la seconde moitié du XIX^e siècle, vise dès lors à répondre aux attentes d'une clientèle urbaine qui recherche des aliments nombreux, différents et immédiatement disponibles, bien loin donc d'un commerce alimentaire de nécessité limité à quelques denrées.

L'emploi du terme de magasin au lieu de celui de boutique pour désigner ces commerces alimentaires montre que de nouvelles formes de distribution se mettent en place dans ce secteur dans les années 1830-1840. Le magasin s'entoure alors d'une image de modernité (Gillet, 2014). Les magasins d'alimentation deviennent au XIX^e siècle des lieux essentiels du commerce de l'alimentation. D'après le vicomte d'Avenel, ils représentent un élargissement de la gamme des denrées proposées par rapport aux épiceries existantes (Avenel, 1896, p. 169). Le succès de l'entreprise parisienne de Felix Potin illustre bien la nouvelle ère qui s'annonce et les changements de pratiques commerciales mises en œuvre au milieu du XIX^e siècle dans le secteur de l'alimentation. Félix Potin commence sa carrière comme épicier en 1836. Après huit ans d'apprentissage, il ouvre sa première boutique en 1844 rue Neuve Coquenard dans le 9^{ème} arrondissement dans un décor encore assez semblable aux épiceries du XVIII^e siècle. D'après le témoignage de son gendre, « Ce n'était qu'une boutique au sens vulgaire du terme. La façade était flanquée de larges tonneaux contenant les pruneaux et les olives. Des chapelets de harengs-saurs et le pain de sucre pendaient aux poutrelles du plancher. Les objets étaient enveloppés à la hâte dans des feuilles de papier grossier et sentant la paille » (Camborde, 1997, p. 72). Afin de mettre fin aux différents abus que l'on retrouve dans le monde de l'épicerie (sur le poids, le mélange des marchandises, la falsification), Felix Potin opte pour une nouvelle stratégie commerciale : prix affichés, prix fixes, paiement comptant, vente à bon marché sans majoration, limitation de recours aux intermédiaires pour s'approvisionner. La stratégie de Felix Potin consiste notamment à attirer la clientèle en proposant des prix réduits sur quelques marchandises (pratique dénommée la « gâche ») de sorte qu'ensuite les consommateurs, une fois dans la boutique, achètent d'autres denrées (Faure, 1979, p. 118). Pour obtenir les meilleurs prix, Felix Potin nouent des relations directes avec les producteurs, notamment pour le sucre, afin de se passer du recours aux grossistes qui dominaient alors le secteur de l'épicerie. Délaissant peu à peu la vente en vrac, il propose des produits emballés sur lesquels il appose son nom. Autant d'innovations qui leur permettent de développer son entreprise dans les années 1850 et d'instaurer une relation nouvelle avec les clients. La naissance des grands magasins, symbole de la révolution du commerce, n'ignore pas non plus le commerce alimentaire puisqu'on retrouve au rez-de-chaussée du Bazar Bonne Nouvelle ouvert en 1838 de la vente de nourriture (Gillet, 2014, p. 193). De Felix Potin aux grands magasins, le commerce de l'alimentation se place donc au cœur des mutations de la distribution au milieu du XIX^e siècle.

Le commerce sédentaire incarné par la boutique du boulanger, de l'épicier ou du confiseur apparaît comme le symbole des transformations notables du commerce au détail de l'alimentation à partir du milieu du XVIII^e siècle. La croissance de la population urbaine et le désir de consommer des produits venus d'ailleurs entraînent une fréquentation plus large de ces lieux de vente qui se multiplient et se distinguent de plus en plus nettement les uns des autres. Cet essor du petit commerce alimentaire, que l'on rencontre dans les villes, les villages et les bourgs, n'implique pas pour autant la disparition des foires et marchés comme circuits de distribution temporaire, indispensables à l'approvisionnement en produits ordinaires (légumes, viandes, céréales) et aux consommateurs ruraux, ni non plus celle des vendeuses des rues ou des paysans-marchands. Le marché de l'alimentation reste donc marqué, tout au long de la période, par la coexistence du commerce périodique, du commerce ambulancier, du commerce sédentaire, voir même du commerce informel. Le commerce alimentaire fait preuve d'innovations à travers les stratégies de vente mise en place par les confiseurs ou les

pâtisseries. Le recours aux journaux d'annonce, l'aménagement attrayant des boutiques (vitrines, décors, éclairage) et la proposition de marchandises très variées témoignent de nouvelles pratiques commerciales adaptées aux attentes de consommateurs aisés. Ces changements initiés dès les années 1770 entraînent une différenciation progressive entre des boutiques proches de l'univers du luxe où le plaisir guide l'achat des denrées et des commerces plus ordinaires dans lesquels viennent se servir la majorité de la population pour parvenir à se nourrir au quotidien. Néanmoins, entre 1750 et 1850, le commerce alimentaire, comme le commerce de détail en général (Blondé, Briot, 2005, p.17), reste toujours imprégné d'une dimension sociale très forte et marqué par des relations personnelles de proximité et de confiance où le crédit joue toujours un rôle particulièrement important. Le petit commerce alimentaire, malgré les évolutions que nous avons pu souligner, demeure donc une forme de vente où nécessité et désir animent les relations commerciales et définissent les contours de l'offre marchand. Le paysage du commerce alimentaire de détail se caractérise par la cohabitation de différents lieux et modes de vente, de la vendeuse des rues au magasin de comestibles. Chacun représente une forme différenciée de distribution des denrées selon les besoins de clientèles variées aux cultures de consommation différentes. Au milieu du XIX^e siècle, l'ouvrier urbain a toujours besoin d'acheter son pain au boulanger du coin de la rue dans les quartiers populaires, le paysan de se fournir en marchandises variées un fois par semaine sur le marché ou chez l'épicier du village alors que le riche bourgeois se plaît à déambuler avec gourmandise devant les vitrines mises en scène des charcutiers ou des confiseurs.

Bibliographie

- ABAD Reynald, 2002, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard.
- ANGLERAUD Bernadette, 1998, *Les boulangers lyonnais au XIX^e et XX^e siècles*, Paris, éditions Christian
- ARON Jean-Paul, 1967, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19^e siècle*, Paris, Armand Colin.
- AUDIBERT David, 2003, *Épiciers de l'Ouest. Le Mans, Angers, Nantes au XVIII^e siècle : étude comparative*, 2 tomes, thèse Université du Maine.
- AVENEL vicomte d', 1896, *Le mécanisme de la vie moderne*, Paris, Armand Colin.
- BELMONT Alain, 1999, « Les « boutiques » des artisans villageois dans la France d'Ancien Régime (XVI^e-début du XIX^e siècle) » *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, vol. 106, n°106-1, p. 197-210
- BENNEZON Hervé, 2012, *La vie en Picardie au XVIII^e siècle. Du café dans les campagnes*, Paris, Les Indes Savantes.
- BLONDE Bruno, BRIOT Eugénie, COQUERY Natacha, VAN AERT Laura, 2005, *Retailers and consumers changes in Early Modern Europe*, Presses universitaires François Rabelais, Tours.
- BRAUDEL Fernand, 1979, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV^e-XVIII^e siècle*, Tome I, *Les structures du quotidien*, Tome II, *Les Jeux de l'échange*, Paris, Armand Colin.
- Bruegel Martin, 2004, « How the French learned to eat canned foods, 1809-1930s », Warren Belasco et Philip Scranton ed., *Food nations. Selling taste in consumer societies*, New York, Routledge, p. 113-130.
- CAMBORDE Philippe, 1997, « L'installation de Felix Potin à Paris. Le choix d'un métier », dans Jacques Marseille dir., *La révolution commerciale en France du "Bon Marché" à l'hypermarché*, Paris, Le Monde éditions, p. 71-90.
- CHATELAIN Abel, 1971, « Pour une histoire du petit commerce de détail en France. Lutte entre colporteurs et boutiquiers en France pendant la première moitié du XIX^e siècle », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol. XLIX, n°3, p. 359-384.
- COQUERY Natacha, 1997, « Les marché de consommation aristocratique parisien au XVIII^e siècle et la naissance de l'art publicitaire », dans Pierre Albert dir., *Correspondre Jadis et naguère*, Paris, CTHS, p. 67-83.
- COQUERY Natacha, 1998, *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne.
- COQUERY Natacha, 2000, *La boutique et la ville. Commerces, commerçants, espaces et clientèles XVI^e-XX^e siècles*, Tours, publication de l'université François Rabelais.
- COQUERY Natacha, 2011, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS.

- COQUERY Natacha, 2013, « Le paysage commercial de Paris au XVIII^e siècle. Économie, espace et temporalité », dans BELLEGUIC (T.), TURCOT (L.), dir., *Les histoires de Paris (XVI^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Éditions Hermann, t. 2, p. 289-310.
- COUPERIE Pierre, 1964, « L'alimentation au XVII^e siècle. Les marchés de pourvoirie », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol.19, n° 3, p. 467-479.
- COX Nancy, 2000, *The Complete Tradesman. A study of retailing, 1550-1820*, Ashgate, 2000.
- DAUMAS Jean-Claude, 2015, « La consommation dans les campagnes françaises dans les années 1880-1914 : un régime de transition », dans Nicolas Marty, Antonio Escudero éd., *Consommateurs et consommation XVII^e-XXI^e siècle Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publications Universitat d'Alacant, Perpignan, p. 221-248.
- DEMIER Francis, 2017 « La « boutique » dans le Paris du XIX^e siècle », *Ethnologie française*, 1, n° 165, p. 47-58.
- DESPLAT Christian ed., 1996, *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse.
- DUMA Jean, 1995, *Les Bourbon-Penthièvre (1678-1793). Une nébuleuse aristocratique au XVIII^e siècle*, Paris, Publications de la Sorbonne.
- FARGE Arlette ed., 2008, *Flagrants délits sur les Champs-Élysées. Les dossiers de police du gardien Federici (1771-1791)*, Paris, Mercure de France
- FAURE Alain, 1979, « L'épicerie parisienne au XIX^e siècle ou la corporation éclatée », *Le Mouvement social*, n° 108, juil-sept., p. 113-130.
- FEYEL Gilles, 2003, « Presse et publicité en France (XVIII^e et XIX^e siècles) », *Revue historique*, CCCV/4, octobre, p. 837-868.
- FONTAINE Laurence, 1993, *Histoire du colportage en Europe, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel.
- GEOFFROY-TRANOY Marie-José, 2001, « Le commerce à Laon au XVIII^e siècle », *Mémoires de la Fédération des sociétés d'histoire et d'archéologie de l'Aisne*, Tome XLVI, p. 5-78.
- GILLET Marie, 2014, « Innovation and Tradition in the Shopping Landscape of Paris and a Provincial City, 1800-1900 », dans *The Landscape of Consumption. Shopping Streets and Cultures in Western Europe, 1600-1900*, Edited by Jan Hein Furnée and Clé Lesger, Palgrave Macmillan, London, p. 184-207.
- GILLET Marie, 2015, « Pratiques et relations commerciales entre boutiquiers et consommateurs bisontins au XIX^e siècle », dans Nicolas Marty, Antonio Escudero éd., *Consommateurs et consommation XVII^e-XXI^e siècle Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publications Universitat d'Alacant, Perpignan, p. 173-193.
- GRIMOD DE LA REYNIERE Alexandre Balthazar Laurent, 1978, *Itinéraire nutritif ou promenade d'un gourmand dans divers quartiers de Paris*, dans *Ecrits Gastronomiques*, texte établi et présenté par Jean-Claude Bonnet, Paris.
- GRIMOD DE LA REYNIERE, Alexandre Balthazar Laurent, 2012, *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, éditions Menu Fretin, Paris.
- KAPLAN Steven, 1988, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard.
- KAPLAN Steven, 1996, *Le meilleur pain du monde. Les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard.
- LEVRON Jacques, 1958, « La vie commerciale à Versailles à la fin du XVIII^e siècle d'après quelques livres de comptes », *Revue de l'Histoire de Versailles et de Seine-et-Oise*, 1958, p. 75-92.
- LETEUX Sylvain, 2005, « L'importance des apparences dans la boucherie parisienne aux XIX^e et XX^e siècles : une simple adaptation aux attentes de la clientèle ? », *Codes, signes et fabrication du paraître et des apparences en Europe occidentale du Moyen Âge à nos jours*, juin 2005, Tours, <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01246576>
- LETEUX Sylvain, 2011, « La boucherie parisienne, un exemple singulier de marché régulé à une époque réputée libérale » (1791-1914) ». *Société suisse d'histoire économique et sociale. Marchés régulés : corporations et cartels*, Suisse. Chronos, 26, p. 213-224.
- LETEUX Sylvain, 2017, « Les particularités du métier d'artisan boucher détaillant en France, de la Révolution jusqu'au milieu du XX^e siècle », dans *Pour une histoire de la viande*, Marie-Pierre Horard et Bruno Laurioux dir., Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais, p. 299-319.
- MALASSIS Louis, 1997, *Les trois âges de l'alimentaire*, T. I l'âge pré-agricole et l'âge agricole ; T. II, l'âge agro-industriel, Paris, Cujas
- MARACHE Corinne, 2006, *Les métamorphoses du rural. L'exemple de la Double en Périgord (1830-1939)*, Paris, éditions du CTHS.
- MARGAIRAZ Dominique, 1988, *Foires et marchés dans la France préindustrielle*, Paris, Éditions de l'EHESS
- MARGAIRAZ Dominique et MINARD Philippe, 2008, « Marché des subsistances et économie morale : ce que taxer veut dire », *Annales Historiques de la Révolution française*, n°2, p. 53-100.

- MARSEILLE Jacques dir., 1997, *La révolution commerciale en France du "Bon Marché" à l'hypermarché*, Paris, Le Monde éditions.
- MARTIN Morag, 1996, « Il n'y a que Maille qui m'aïlle : Advertisements and the Development of Consumerism in Eighteenth-Century France », *Proceedings of the Western Society for French History*, vol. 23, p. 114-121.
- MEROT Florent, 2014, *La Vallée de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles. Paysage, économie et sociétés aux portes de Paris*, Les Indes Savantes, Paris.
- MERCIER Louis-Sébastien, 1788, *Tableau de Paris*, tome XII, Amsterdam.
- MERCIER Louis-Sébastien, 1990, *Tableau de Paris*, édition établie et présentée par Michel Delon, Paris, Robert Laffont.
- MEYZIE Philippe, 2007, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes.
- MEYZIE Philippe, 2014, « François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII^e siècle », dans *Châteaux, cuisines et dépendances*, édité par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Actes des Rencontres d'archéologie et d'histoire en Périgord, Ausonius Editions, Bordeaux, p. 251-260.
- MEYZIE Philippe, 2015a, « Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII^e-XVIII^e siècles » dans Nicolas Marty, Antonio Escudero éd., *Consommateurs et consommation XVII^e-XXI^e siècle Regards franco-espagnols*, Presses Universitaires de Perpignan-Publications Universitat d'Alacant, Perpignan, p. 103-126.
- MEYZIE Philippe, 2015b, « Produits des terroirs et luxe alimentaire XVIII^e-début XIX^e siècle », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet dir., *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, p. 149-156
- MEYZIE Philippe, 2015c, « La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII^e-début XIX^e siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38 n°2, avril, p. 225-251.
- MILLIOT Vincent, 1995, *Les Cris de Paris ou le peuple travesti. Les représentations des petits métiers parisiens (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Publications de la Sorbonne.
- MONTENACH Anne, 2009, *L'économie du quotidien. Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Presses universitaires de Grenoble, Grenoble.
- MONTENACH Anne, 2017, *Femmes, pouvoirs et contrebande dans les Alpes au XVIII^e siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble.
- PIETTE Christine, 2016, « Bouchers et boucherie à Paris. Un monopole en sursis (1802-1858) », *Histoire urbaine*, 3, n° 47, p. 167-184.
- PONTET Josette, 1999, « Naufrages et naufragés dans le golfe de Gascogne », dans C. Buchet et C. Thomasset (dir.), *Le Naufrage*, Paris, p. 327-348
- POTTIER Sébastien, 1998, *Les bouchers et les boulangers bordelais sous la Révolution (1789-1799)*, TER Université Bordeaux III.
- RADEFF Anne, 1996, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*, Lausanne.
- ROCHE Daniel, 1997, *Histoire des choses banales : naissance de la société de consommation, XVIII^e – XIX^e siècles*, Paris, Fayard.
- SPANG Rebecca L., 2000, *The Invention of the. Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge, Harvard University Press.
- STOBART Jon, 2013, *Sugar and Spice. Grocers and Groceries in Provincial England, 1650-1830*. Oxford University Press.
- SCULLIER Sklaerenn, 2015, *Le commerce alimentaire dans l'Ouest de la France au XVIII^e siècle. Territoires, pratiques et acteurs*, thèse Université Rennes 2.
- SULZMAN Eric, 2008, « Les évolutions de la boucherie parisienne sous la Révolution », dans Raymonde Monnier dir., *A Paris sous la Révolution. Nouvelles approches de la ville*, Paris, Publications de la Sorbonne, p. 117-126.
- THOMAS Jack, 1993, *Les temps des foires. Foires et marchés dans le Midi toulousain de la fin de l'Ancien Régime à 1914*, Presses Universitaires du Mirail, Toulouse.
- THOMAS Jack, 1996, « Foires et marchés ruraux en France à l'époque moderne », dans *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, p. 177-207.
- TUFFERY Jeanne-Marie, 1998, *Ébauche d'un droit de la consommation. La protection du chaland sur les marchés toulousains aux 17^e et 18^e siècles*. Paris, LGDJ.
- VALLEZ Jean-Marie, 2008, « La boucherie rurale en Normandie au XVIII^e siècle », *Historie et Sociétés Rurales*, n°29, 1^{er} trimestre, p. 73-94.
- VIDALENC Jean, 1973, *Les peuples des villes et des bourgs*, Paris, éditions Marcel Rivière et Cie.
- VILLAIN Julien, 2015, *Appareil commercial et diffusion des biens de consommation au XVIII^e siècle. Aires et structures du commerce des commodités en Lorraine centrale et méridionale, années 1690-1791*, thèse Université Paris I.

- VILLERET Maud, 2013, « Les espaces du commerce alimentaire à Tours au XVIII^e siècle », *Histoire Urbaine*, 1, n°36, p. 5-28.
- VILLERET Maud, 2015, « Les confiseurs au XVIII^e siècle. Les stratégies de vente d'un luxe sucré », dans Natacha Coquery et Alain Bonnet dir., *Commerce du luxe, luxe du commerce*, éditions Mare & Martin, Paris, p. 131-136.
- VILLERET Maud, 2017, *Le goût de l'or blanc. Le sucre en France au XVIII^e siècle*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François Rabelais, Paris-Tours.
- WATIN-AUGOUARD Jean, 2000, *Il n'y a que Maille... Trois siècles de tradition culinaire*, éditions SPSA, Paris.
- WATTS Sydney, 2004, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 3, p. 79-103.

Du rôti à la sauce mijotée.... Cuisson et savoir-faire des professionnels en France (XVII^e-début XIX^e siècle)

« Du rôti à la sauce mijotée.... Cuisson alimentaire et savoir-faire des professionnels en France (XVII^e-début XIX^e siècle) », dans Jean-Pierre Williot (dir.), *Du feu originel aux nouvelles cuissons. Pratiques, techniques, rôles sociaux*, collection L'Europe alimentaire, Peter Lang, 2015, p. 129-143.



L'histoire pittoresque et anecdotique a longtemps prévalu lorsqu'il s'agissait d'aborder les métiers de bouche et leur passé. D'Alfred Franklin dans son *Histoire de la vie d'autrefois* publiée en 1888 évoquant les prouesses de Vatel ou de La Varenne¹⁶, aux érudits locaux des sociétés savantes du Périgord s'intéressant au traiteur Courtois, préparateur renommé des pâtés de Périgueux tant appréciés des gourmands parisiens du XVIII^e siècle¹⁷, ce sont avant tout quelques figures illustres et des préparations prestigieuses qui émergent de ce monde des professionnels de la cuisine qui, dans son ensemble, demeure encore assez mal connu pour la période. Par ailleurs, les corporations furent pendant longtemps décriées par ceux qui, comme Vincent de Gournay au XVIII^e siècle, n'y voyaient qu'un obstacle à la modernisation. Des études plus récentes ont cependant mis en lumière que ces communautés de métiers offraient des garanties de qualité et se montraient sensibles aux changements¹⁸, à l'image des traiteurs

¹⁶ Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois*, Paris, 1888. Les études plus récentes privilégient largement l'époque contemporaine. Voir, par exemple, Alain Drouard, *Histoire des cuisiniers en France XIX^e-XX^e siècles*, Paris, CNRS, 2004.

¹⁷ Philippe Meyzie, « La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII^e-XIX^e siècles) », *La tipicità nelle storia. Tradizione, innovazione e territorio*, à paraître aux éditions Peter Lang.

¹⁸ Philippe Minard, Steven Kaplan, *La France malade du corporatisme ? XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Belin, 2004 ; « Travail et société, XVI^e-XIX^e siècle, Angleterre-France-Belgique », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, n°1, 2007 ; Sheilagh Ogilvie, « Rehabilitating the guilds : a reply », *The Economic History Review*, vol. 61, février 2008, p. 175-182 ; Epstein Stephan R. et Prak Maarten ed., *Guilds and Innovation in Europe, 1500-1800*, Cambridge, Cambridge University Press, 2008.

parisiens qui s'engagent dans la voie du restaurant à la fin du XVIII^e siècle¹⁹. Le paysage des métiers de bouche dans la France moderne est donc plus vaste, nuancé et varié qu'on ne le considère parfois ; traiteurs, pâtisseries, aubergistes ou rôtisseurs offrent des services multiples qui sont là pour répondre aux besoins de la population. En ville notamment, où fours, cheminées et même cuisines sont souvent absents des intérieurs²⁰, les clients recherchent dans ces établissements les moyens de cuisson qu'ils n'ont pas à leur disposition chez eux. Toutes ces professions, entre le XVII^e et le début du XIX^e siècle, font preuve de capacités d'innovations remarquables en matière commerciale par le recours à des journaux d'annonces leur permettant de faire connaître leurs produits et leurs services, sortes de publicité avant l'heure à l'échelle du royaume²¹, ou bien s'inscrivent dans la modernité comme médiateur dans la diffusion du goût pour les boissons exotiques²². Il en est de même dans le domaine des savoir-faire techniques même si ces transformations sont certainement plus difficiles à mesurer. En effet, si les textes normatifs concernant ces communautés présentent avec précision les activités des uns et des autres, la réalité des pratiques reste encore en partie à découvrir comme le remarquait à juste titre l'appel à communication d'un colloque récent sur les métiers de l'alimentation²³. Cette étude, qui se place à l'orée de l'exploration de sources de la pratique (inventaires après décès, archives judiciaires, livres de compte, factures) jusqu'alors un peu délaissées, ne prétend pas présenter un tableau exhaustif et définitif des techniques employées, mais se propose d'offrir une première esquisse sur la question des modes de cuisson à partir d'une analyse des ustensiles, des batteries de cuisine et des boutiques des métiers de bouche ainsi que des produits réalisés saisis à travers l'exemple du Sud-Ouest de la France. Pourquoi les modes de cuissons employés par ces professionnels représentent-ils, par la maîtrise de ce savoir-faire, une réponse adaptée aux attentes de la clientèle et aux besoins du temps ? Dans quelle mesure, le recours aux traiteurs, aux rôtisseurs ou aux aubergistes offre une sorte d'espace culinaire de substitution, indispensable aux voyageurs et aux habitants des villes à l'époque moderne ?

Des cuissons variées proposées

Les métiers de bouche sont très nombreux dans la France moderne et l'ambassadeur vénitien Jérôme Lippomano s'en fait l'écho dans le Paris de la fin du XVI^e siècle :

« Voulez-vous acheter des animaux au marché ou bien de la viande, vous le pouvez à tout heure et en tous lieux. Voulez-vous votre provision toute prête, cuite ou crue, les rôtisseurs et les pâtisseries en moins d'une heure vous arrangent un dîner, un souper, pour dix ou vingt, des pâtés, des tourtes, des desserts. Les cuisiniers vous donnent les gelées, les sauces, les ragoûts. Cet art est si avancé à Paris, qu'il y a des cabarettiers qui vous donnent à manger chez eux à tous les prix, pour un teston, pour deux pour un écu, pour quatre, pour dix, pour vingt même, par personne, si vous le désirez ; mais pour vingt écus on vous donnera j'espère la Manne en potage

¹⁹ Rebecca L. Spang, *The invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001 ; *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, edited by Marc Jacobs and Peter Scholliers, Oxford, Berg, 2003.

²⁰ Daniel Roche, *Le peuple de Paris, Essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, Paris, Aubier, 1981 ; Annick Pardhaillé-Galabrun, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988 ; Youri Carboneier *Maisons parisiennes des Lumières*, Paris, Presses de l'Université de Paris-Sorbonne, 2006, p. 325 ; Anne Montenach, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, PUG, Grenoble, 2009, p. 167-168 ; à Lyon, au début du XVIII^e siècle, le taux d'équipement n'est que de 40 %.

²¹ Philippe Meyzie, « La gourmandise des provinces au siècle des Lumières », *Lumières*, n° 11, 1^{er} semestre 2008, p. 105-122.

²² Daniel Roche, dir. , *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 2000 et *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

²³ Les métiers de l'alimentation dans l'Europe médiévale et moderne, colloque international organisé par le laboratoire Etats, Société, Religion de l'Université Versailles-Saint-Quentin, Versailles, 10-11 septembre 2010.

ou le Phénix rôti, enfin ce qu'il y a au monde de plus précieux. Les princes et le roi lui-même y vont quelques fois »²⁴.

La définition des communautés de métiers esquissée par cet observateur italien s'appuie en partie sur le monopole de modes de cuisson particuliers accordé à certains d'entre eux. Les rôtisseurs, par exemple, sont les seuls autorisés à préparer et à vendre des viandes rôties à la broche. Les pâtisseries possèdent le privilège des préparations au four. Tous les statuts prennent soin de mentionner ce qui est l'attribut de chacun. La cuisson est donc au cœur de leur définition juridique comme le rappellent les *Articles, statuts, ordonnances et règlements des jurez, anciens bacheliers et maîtres queulx, cuisiniers, portes-chappes et traiteurs de la Ville, Faubourgs, Banlieue, Prévôté et Vicomté de Paris* de 1664²⁵, à propos des cabaretiers, par exemple, qui ont le droit de vendre seulement de la viande rôtie sur le grill. Selon *l'Encyclopédie méthodique*, les traiteurs ne peuvent réaliser que des viandes en ragoût car les viandes piquées de lard fin cuites à la broche sont réservées aux rôtisseurs²⁶. À Paris et dans les capitales provinciales, la plupart de ces professions sont représentées. Au XVIII^e siècle à Bordeaux, selon les rôles de capitation de 1762, on dénombre 88 hôteliers et cabaretiers, 65 pâtisseries et rôtisseurs-maîtres auxquels s'ajoutent 16 pâtisseries non-maîtres²⁷ ; pour la période 1780-1790, on compte un pâtissier-traiteur-rôtisseur pour environ 1600 à 1800 habitants. Même une petite ville comme Nérac est bien équipée avec 24 hôtes et aubergistes, 2 pâtisseries et 3 charcutiers vers le milieu du XVIII^e siècle²⁸. Dans les campagnes, les aubergistes sont les plus présents ; dans un département rural comme la Dordogne, 186 sont recensés en l'an IX pour seulement 2 traiteurs²⁹. Cette situation offre aux consommateurs une grande diversité de mets préparés selon des modes de cuissons variés.

Les métiers de bouche tels les rôtisseurs et les pâtisseries proposent un service indispensable à une clientèle qui ne peut, dans la plupart des cas, faire cuire elle-même les aliments au four ou à la broche. Il est à ce propos fort intéressant de remarquer que certains recourent à eux, non pas pour un produit, mais bien pour leur savoir-faire en matière de cuisson. Ainsi, il est courant d'apporter sa propre nourriture pour la faire préparer ou même seulement cuire ; c'est une pratique fort répandue qui témoigne de ce que recherche avant tout les consommateurs. Les saisies effectuées dans des auberges ou des cabarets mentionnent régulièrement, en train de tourner sur la broche dans la cheminée, des pièces de volaille apportées par les voyageurs eux-mêmes. Ganet de Sevin, gentilhomme aquitain du XVIII^e siècle fournit, quant à lui, au traiteur Casties un canard pour le mettre en compote ; une autre fois, c'est une poularde pour être préparée aux truffes³⁰ ; un autre noble périgourdin donne au traiteur les perdrix qui vont servir à la confection d'un pâté³¹. La cuisson au four est un autre besoin habituel et le four du pâtissier est l'indispensable décor qui sert à la représentation de ce métier comme sur les planches de *l'Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert. Cuissons au four, à la broche, à la poêle dans la cheminée sont donc mises en œuvre par ces professionnels. Cette diversité des métiers et cette pratique si répandue du « cuisage » sont également attestées à Lyon au XVII^e siècle comme le montrent les travaux d'Anne

²⁴ Jérôme Lippomano, *Voyage de Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise en France en 1577, par son secrétaire*, « Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle », éditées par N. Tammaseo, in *Documents inédits de l'histoire de France*, Paris, Imprimerie royales, 1838, t. II.

²⁵ *Articles, statuts, ordonnances et règlements des jurez, anciens bacheliers et maîtres queulx, cuisiniers, portes-chappes et traiteurs de la Ville, Faubourgs, Banlieue, Prévôté et Vicomté de Paris*, Paris, 1664.

²⁶ *L'Encyclopédie méthodique. Arts et Métiers*, Tome II, Paris, 1783, p. 78.

²⁷ Archives Départementales de la Gironde, C 1810.

²⁸ Archives Départementales du Lot-et-Garonne, E sup. 3150bis, Etats des arts et métiers de la ville et juridiction de Nérac.

²⁹ *Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 231.

³⁰ AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

³¹ Archives Départementales de la Dordogne, 2 E 1812 (37).

Montenach³². Dans plusieurs factures d'aubergistes agenais à l'occasion de la préparation de repas, le paiement du « feu » est d'ailleurs payé en soi³³. Les combustibles utilisés pour ce « feu » apparaissent eux-mêmes très variés. Dans le Sud-Ouest, les inventaires après décès et les factures révèlent que le charbon et le bois sont les plus utilisés. Mais, une tendance plus locale apparaît aussi avec l'usage de sarments, sans doute pour des grillades. Ces sarments figurent ainsi dans les dépenses d'un repas organisé par le corps de ville d'Agen en 1728 où ils devaient donner une saveur toute particulière aux anguilles et brochets grillés qui composent le menu³⁴.

Ces professionnels répondent directement à un besoin en termes de cuisson. L'attention de leurs clients à ce sujet est parfois exprimée très nettement lorsque les sources se montrent suffisamment loquaces pour permettre à l'historien de le saisir. Un léger détour par la Suisse en fournit une bonne illustration. Notable genevois, Joseph Marie Duray de Morsan entretient en effet une correspondance suivie avec son pâtissier-traiteur en 1790³⁵. Les remarques sur la cuisson des plats y sont monnaie courante. Le 26 mai, par exemple, il se plaint en ces termes :

« Pendant deux ans que j'ai vécu en Angleterre dans plusieurs provinces, j'ai eu du rôti tous les jours ; & je n'ai pas vu un seul rôti manqué. Les anglais sont parfaits Rôtisseurs. Tous vos rôtis de boeuf sont calcinés, brûllés, noirs, au lieu d'être bruns, & un peu sanguinolants. Hier encore l'alloyau était desséché à l'excès ; l'os même était brullé »

Le 30 juin, les critiques se poursuivent sur le même sujet : « Mr le Pasteur Vernes a trouvé comme moi, le petit alloyau trop cuit, & même tout desséché en dedans, & brullé au dehors vous ne serez jamais bon Rôtisseur ». Cette attention marquée à la cuisson des aliments se retrouve dans le discours médical. Selon *l'Encyclopédie méthodique* dans son article sur l'« Art du Cuisinier-traiteur, pâtissier-rôtisseur », le rôle de la cuisson est de rendre les aliments plus digestes³⁶. Les critiques sur la cuisson sont cependant parfois vives sous la plume des voyageurs qui se plaignent en particulier des viandes trop cuites servies par les aubergistes provinciaux. Dans une auberge près de La Teste vers 1820, Jacques Arago dénonce la mauvaise qualité de la nourriture :

« J'invite ceux qu'y attireront la curiosité et l'amour des promenades solitaires, à bien se munir de provisions de bouche, s'ils ont quelque antipathie pour le pain bis, l'omelette au lard ou le jambon. Demandez à dîner ou à souper, les vieilles femmes qui habitent cette grange ne vous offriront pas d'autres mets ; à moins que vous n'essayez l'holocauste d'un poulet que vos dents et votre couteau parviendront à peine à déchiqeter. »³⁷

La cuisson ne semble donc pas toujours bien contrôlée et surtout elle apparaît comme un critère majeur pour mesurer la qualité d'un repas servi chez un professionnel. Mais ces appréciations négatives peuvent aussi résulter d'une différence de goût entre les métiers de bouche locaux et les voyageurs venus notamment du nord de la France. La seconde critique récurrente porte en effet sur le choix des modes de cuisson employés. La friture dérange ainsi souvent les voyageurs étrangers, plus habitués au beurre, qui fréquentent les tables d'hôte et

³² Anne Montenach, *op. cit.*, p. 169.

³³ Archives Municipales d'Agen, CC 432 et 447.

³⁴ AM Agen, CC 426, 15 septembre 1728.

³⁵ *A bouche que veux-tu. Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque*, Patrimoine de la bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, Neuchâtel, 2004.

³⁶ *L'Encyclopédie méthodique, Arts et Métiers*, Tome II, Paris, 1783, p. 75.

³⁷ Jacques Arago, *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, Bordeaux, 1829, p. 16.

les auberges de la France méridionale³⁸. Si les professionnels proposent à leurs clients des aliments préparés selon des cuissons variées pour répondre à leurs besoins, liés à l'état même de voyageur ou à l'absence de four dans sa propre cuisine, ils ne sont donc pas toujours à leur goût.

La maîtrise de l'art de la cuisson

Les métiers de bouche maîtrisent cependant assez bien l'art de cuisson grâce à un apprentissage assez long dans les villes où existent des communautés de métiers jurés. Celui-ci s'étend généralement sur plusieurs années : trois ans pour les pâtisseries de Limoges au XVII^e siècle³⁹ ; trois ans aussi pour les traiteurs et quatre pour les charcutiers parisiens au XVIII^e siècle⁴⁰. L'accès à la maîtrise passe en outre par la réalisation d'un chef-d'œuvre qui révèle la capacité à préparer mais aussi à faire cuire correctement un mets selon les règles de la communauté. Les pâtisseries de Compiègne doivent ainsi réaliser un plat de saupiquet et de viande⁴¹ ; ceux de Bordeaux doivent présenter un « chef d'œuvre en pâtés, tartes, macarons, toutes sortes de biscuits, entrées, rôtis et entremets », c'est-à-dire aussi bien des pâtisseries cuites au four que des viandes rôties dans la cheminée⁴². Pour veiller à la bonne application de ces règles, les maîtres pratiquent des visites. À cette occasion, les conflits entre les communautés de métiers éclairent à nouveau l'importance des modes de cuisson dans la délimitation de l'activité de chacun d'entre eux. Les affaires entre les pâtisseries-rôtisseurs et les aubergistes sont récurrentes dans de nombreuses villes⁴³ car les limites y sont parfois extrêmement ténues comme en témoignent factum et sac à procès. Lors de saisies de viande chez un cabaretier bordelais, il lui est reproché par les pâtisseries de vendre de la viande rôtie à la broche ; en revanche, si cette viande est cuite en ragoût, cela leur est permis. Les pâtisseries-rôtisseurs de Bordeaux rappellent aux hôteliers de la ville en 1726 qu'ils « peuvent rôtir des viandes à la broche mais uniquement pour les hôtes », mais en revanche, ils « leur fait inhibitions & défenses de les exposer en vente, ny les débiter par pièce de pâtisserie & de four »⁴⁴ ; les bayles de la communauté se rendent ainsi en 1731 chez le maître tavernier Dupont pour saisir une dinde piquée à la broche en train de cuire dans la cheminée car il s'agit d'une préparation « interdite »⁴⁵. Ces chevauchements montrent finalement que chaque professionnel, quelle que soit son appartenance à une communauté de métiers ou sa dénomination, est tout à fait capable de cuisiner selon des modes de cuisson variés. Dans la pratique, les métiers de bouche sont plus polyvalents que ne pourraient le laisser croire les statuts des communautés et les édits royaux.

Cette capacité technique à maîtriser la diversité des cuissons est confirmée par le matériel que les différents métiers utilisent. On y retrouve tous les ustensiles et tous les matériaux. À l'époque moderne, l'équipement des cuisines de ces professionnels est déjà très

³⁸ Philippe Meyzie, « Un pittoresque gastronomique ? À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », in Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé dir. , *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, à paraître aux éditions Garnier en 2011.

³⁹ AD Haute-Vienne, C 523-524 et Louis Bonnaud, « Statuts et privilèges de la communauté des maîtres pâtisseries et rôtisseurs de Limoges (XVII^e-XVIII^e siècles) », *Bulletin de la Société Archéologique et Historique du Limousin*, 2000, p. 247-271.

⁴⁰ Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel du commerce*, Tome 1, Genève, 1742, p. 450 ; *Nouveaux statuts de la communauté des maîtres et marchands chaircutiers de la ville et faubourgs de Paris*, Paris, 1755.

⁴¹ Arthur Bazin, *L'alimentation à Compiègne. Les pâtisseries*, Compiègne, 1897, p. 23.

⁴² AD Gironde, C 1810.

⁴³ AM Bordeaux, D 34076, *Statuts et règlements de la communauté des maîtres pâtisseries-rôtisseurs de la ville de Bordeaux*, 1754 ; L. Bonnaud, *op. cit.* , p. 247 ; Frédéric Candelon-Boudet, *L'avènement d'un bien de première nécessité. La viande et la Res Publica sous l'Ancien Régime à Toulouse (XVII^e et XVIII^e siècles)*, mémoires de M 1 et M 2, Université de Toulouse II, 2008-2010, p. 70.

⁴⁴ Bibliothèque Municipale Bordeaux, Factum J 395/VI (69), 1726.

⁴⁵ AD Gironde, série B, sac à procès 6347, 19 décembre 1731.

complet comme en témoigne la batterie de cuisine assez représentative de l'hôtelier Pierre Reynaud tenant l'enseigne *L'image Saint Pierre* à Périgueux en 1732⁴⁶.

Tableau 1

Batterie de cuisine de Pierre Reynaud, hôtelier à Périgueux en 1732

Nombre	Ustensiles	Matière	État	Fonction
3	Bassins			
1	Poêle à frire		Neuf	
2	Poêlons	Cuivre jaune		
1	Poêlon	Cuivre jaune	Neuf	
	Poêlons avec queue en			
3	fer			
1	Casserole	Cuivre rouge		
1	Passette	Cuivre jaune		
1	Cuillère à pot	Fonte		
1	Cuillère à pot	Fer		
1	Cuillère à pot	Laiton		
1	Écumoire			
1	Tourtière	Cuivre rouge	Usé	
1	Tourtière	Cuivre rouge	Demi usé	
1	Pot	Fonte		
6	Pots	Fonte		
1	Grill	Fer		
1	Marmite	Cuivre jaune	Demi usé	
3	Broches			à rôtir
2	Bassins	Cuivre jaune	Neuf	
2	Lêchefrites			
				servant de
4	Couteaux			hachoir
2	Rôtissoires	Fer		
1	Potager			
2	Trépieds	Fer		
1	Pot	Fonte		
1	Bassin	Cuivre	Demi usé	

Les poêles et les poêlons, souvent en nombre comme ici, servent à la préparation de fricassées, ce qui signifie, selon le *Dictionnaire pratique du bon ménager* de Liger, « cuire promptement quelques mets »⁴⁷. Les broches et les tournebroches sont un autre outil indispensable pour cuire les viandes dans la cheminée ; les grills, dans le Sud-Ouest, sont également très présents⁴⁸. Ces ustensiles de cuisson suggèrent que dominent les cuissons à l'air libre et les cuissons en contact direct avec les braises ou la flamme. Rôtis, grillades, fricassées sont donc les modes de cuisson les plus courants chez cet hôtelier provincial, ce qui

⁴⁶ AD Dordogne, 3 E 1726, Pierre Reynaud, 12 août 1732.

⁴⁷ Louis Liger, *Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville*, Paris, 1715.

⁴⁸ Voir tableau 3.

finalement est sans doute le plus recherché et appréciés par des clients qui n'ont pas forcément une cheminée à disposition pour cuisiner.

L'étude de la production de certains de ces métiers de bouche confirme cette maîtrise technique. Selon la préface des *Dons de Comus*, le contrôle de la cuisson est essentiel au cuisinier pour « tirer les sucs nourrissants », cœur de la nouvelle cuisine défendue par ce traité de la première moitié du XVIII^e siècle⁴⁹. Cet art de la cuisson recouvre une large palette de savoir-faire. Dans une ville moyenne de province comme Agen au XVIII^e siècle, les préparations proposées par les aubergistes locaux montrent qu'ils doivent être capables de réaliser tous les types de cuisson puisque la ville n'accueille évidemment pas tous les métiers de bouche existants. Fricassées, ragoûts, fritures, pâtés et viandes à la broche figurent ainsi dans les menus tout à fait dans l'air du temps que l'aubergiste Duffau sert aux magistrats de la cité⁵⁰.

**Souper servi par l'aubergiste Duffau à Agen
15 octobre 1758**

Un gigot à la braise
3 poulets en fricandeau
Un plat de cervelles de veau en ragoût
Une fricassée de poulets
Figues
Un levraut
Une paire de perdreaux
Une paire de pigeons de volière
Un lapereau

Deux salades
Un plat de beignets
Une crème
Une friture d'artichaux
Tartelettes
Feuillantines
Pain

AM Agen, CC 448

L'exemple des maîtres hôteliers-cabaretiers bordelais s'inscrit dans la même logique. Grâce la conservation du livre de délibération de la communauté, il est possible de recenser tous les chefs-d'œuvre présentés par les candidats à la maîtrise entre 1759 et 1789, soit un total de 419 plats, et de voir les aliments les plus fréquemment cuisinés⁵¹.

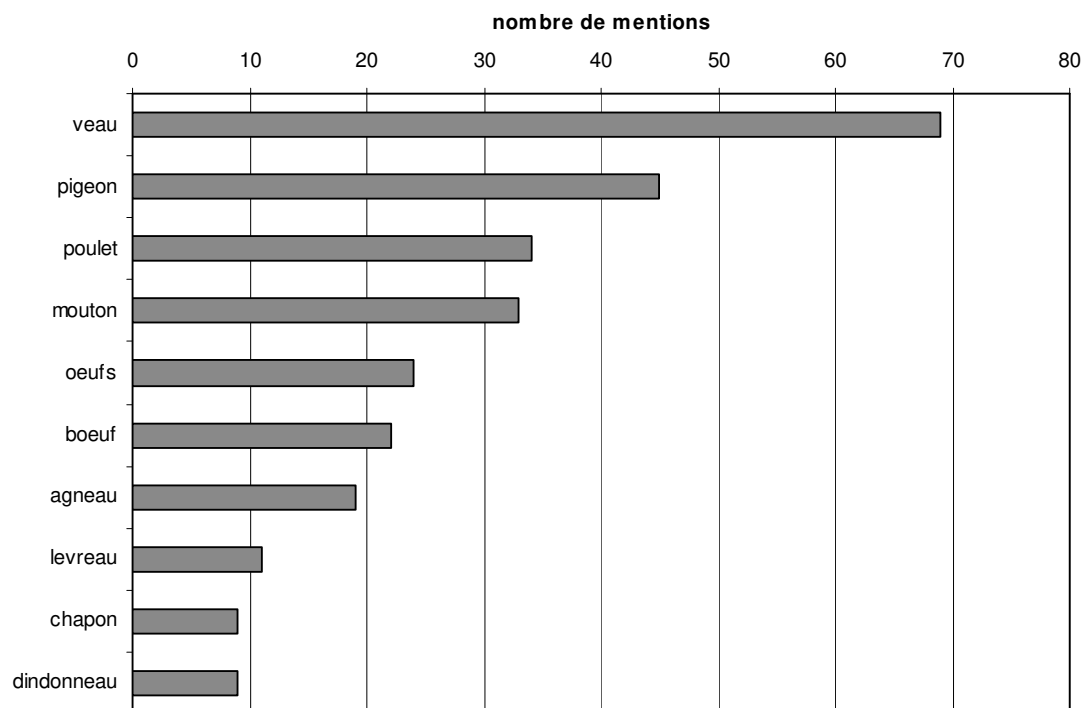
⁴⁹ François Marin, *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, tome I, Paris, 1743, p. XXII.

⁵⁰ AM Agen, CC 448, 15 octobre 1758.

⁵¹ AD Gironde, C 1764, livre de délibérations des maîtres hôteliers et cabaretiers de Bordeaux, 1759-1789.

Tableau 2

Aliments de base des chefs-d'œuvre présentés par les maîtres hôteliers-cabaretiers de Bordeaux (1759-1789)⁵²



La cuisson à la broche est la plus courante et s'applique généralement aux viandes très largement représentées (veau, pigeon, poulet, mouton) parmi les chefs-d'œuvre avec notamment 35 % de viande de boucherie, mais les hôteliers cuisent aussi de la sorte des grandes pièces de poissons : les esturgeons, dénommés créac dans le Sud-Ouest, sont généralement cuits à la broche. En second lieu, on retrouve des pâtés et des tourtes, en particulier de pigeons. Ce que proposent les hôteliers bordelais, comme la longe de veau à l'estragon, plat le plus souvent présenté, correspond bien aux besoins d'une clientèle urbaine de catégories sociales intermédiaires, qui peut aussi à l'occasion se délecter de tourtes de pigeons au ris de veau, de marinades d'artichauts ou de crèmes au chocolat. Si les cuisines des hôteliers et des aubergistes sont peut-être moins connues que celles des châteaux mieux conservées et qui servent généralement de références aux ouvrages sur le sujet⁵³, elles n'en présentent pas moins un équipement de cuisson complet qui permet aux divers professionnels de réaliser des cuissons multiples.

La mesure de ces cuissons reste toutefois une question délicate à résoudre⁵⁴. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, des indications chiffrées sur les temps de cuisson peuvent apparaître dans les traités culinaires. Mais, le plus souvent, ce sont des adverbes tels « doucement, lentement, etc. » qui servent à donner les directives d'une bonne cuisson et rendent parfois

⁵² Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, PUR, 2007, p. 80.

⁵³ Maire-Laure Verroust, *Cuisines et cuisiniers de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Editions de la Martinière, 1999 ; Anthony Rowley, *Le livre de la cuisine. Une pièce à vivre*, Paris, Flammarion, 1999.

⁵⁴ Sur cette question de la mesure des cuissons, voir la stimulante réflexion de Danièle Alexandre-Bidon dans cet ouvrage.

difficile son estimation par l'historien. Dans leur pratique quotidienne, les métiers de bouche devaient certainement s'appuyer sur leur expérience et sur leur appréciation sensorielle. En 1790, dans *La Cuisine de Santé*, le médecin Jourdan Le Cointe, en rappelant les règles très précises de la cuisson d'une viande à la broche, laisse apparaître combien les sens sont indispensables à l'évaluation des temps de cuisson :

« Enfin, la Cuisson des viandes est très importante pour manger de bonnes pièces de rôti. Les pièces mises à la broche doivent y être solidement fixées, c'est-à-dire que la viande ne balotte pas d'un côté ni de l'autre, & qu'elle soit bien embrochée bien au milieu, afin que ne pesant pas plus en dessus qu'en dessous, la broche puisse tourner avec une égale facilité sans se retarder jamais lorsqu'il s'agit de remonter le côté le plus pesant.

On place dessous une léchefrite destinée à recevoir le jus qui coule des pièces, & à la conserver chaud pour arroser de tems en tems.

Le bois qu'on emploie à rôtir doit être sec & de moyenne grosseur, à peu près comme le haut du bras ; & il faut qu'il flambe & donne un feu clair, qui pénètre les viandes par degrés sans les calciner ou rôtir promptement leur surface avant que l'intérieur soit cuit par la même raison, il faut tenir la broche à une certaine distance du feu, & arroser souvent vos pièces avec le jus qui en découlera.

On ne peut pas fixer le tems nécessaire à cuire les viandes ; cela dépend de leur grosseur, de leur qualité et de la force des feux : une demi-heure suffit à de jeunes poulets, tandis qu'il faut une heure à une dinde ; mais en général, il suffira d'observer que lorsqu'une pièce à rôtir commence à former de petites écailles ou vessies à la surface, & laisse éclater souvent de petites fusées de jus ou de petites bouffées de fumée, c'est une preuve sûre qu'elle est bientôt cuite, & il faut dès-lors le reculer du feu, & ne lui en laisser que ce qui sera nécessaire pour la maintenir chaude jusqu'à l'instant où il faudra la servir »⁵⁵.

Au XVIII^e siècle, plusieurs innovations s'opèrent dans cet univers des métiers de bouche. Elles confèrent plus de précision aux techniques de cuisson accompagnant de la sorte la transformation des goûts et des consommations.

À la pointe des changements

Ouvert aux nouveaux produits et aux nouvelles manières de table, le monde des auberges, des tables d'hôte et des traiteurs adopte aussi de manière précoce de nouvelles techniques culinaires. Potagers et casseroles sont deux principaux instruments qui modifient les modes de cuisson et engendrent le développement de nouveaux goûts. Le potager existe dès le XVII^e siècle, à partir du règne de Louis XIII, mais sa diffusion très lente ne s'opère véritablement qu'à la fin du Grand Siècle et au début du XVIII^e siècle. En 1721, *La Nouvelle maison rustique* de Liger définit ainsi le potager : « en termes de cuisine, est une espèce de fourneau dans lequel on dresse les potages et où l'on fait cuire d'autres ragoûts. Un potager de cette sorte est ordinairement de maçonnerie avec des espèces de réchauds que l'on pratique dessus et un cendrier dessous fait en voûte »⁵⁶. Or, ce nouveau support de cuisson est rapidement adopté par les métiers de bouche et, dans la première moitié du XVIII^e siècle, il apparaît dans leurs cuisines : trois potagers figurent ainsi dans la cuisine du maître pâtissier Laroquère à Bordeaux en 1721 ; un autre en 1732 chez Pierre Reynaud, marchand hôtelier de Périgueux⁵⁷. A la veille de la Révolution, le fourneau portatif vient compléter l'usage du potager. Grâce à des cuissons plus lentes et mieux contrôlées, le potager permet le développement des plats mijotés et des sauces⁵⁸. L'utilisation de casserole en cuivre vient

⁵⁵ Joustin le Cointe, *La Cuisine de Santé*, Tome 3, Paris, 1790, p. 14.

⁵⁶ Louis Liger, *La Nouvelle Maison Rustique*, Paris, 1721.

⁵⁷ AD Gironde, 3 E 12709, 11 septembre 1721 et AD Dordogne, 3 E 1726, Pierre Reynaud, 12 août 1732. Les descriptions souvent succinctes des notaires ne permettent pas toujours de connaître le matériau des potagers inventoriés.

⁵⁸ Sur l'innovation représentée par le potager, voir la mise au point très claire de Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 107.

faciliter la confection de ce type de plats. La casserole représente une innovation technique majeure largement relayée par les métiers de bouche. C'est un ustensile nouveau dont l'usage se répand rapidement. Dans les livres de cuisine imprimés, il est intéressant de remarquer que c'est d'ailleurs l'un des seuls et en tout cas le plus fréquent des ustensiles de la batterie explicitement indiqué dans les recettes. Toujours mentionnée lors de son utilisation, elle y sert à la préparation de bouillon, de coulis et de sauces. Ces casseroles sont bien présentes aussi dans les cuisines comme en témoigne leur fréquence d'apparition, à plus de 80 %, dans les intérieurs des métiers de bouche du Sud-Ouest de la France entre 1700 et 1850.

Tableau 3

**La batterie de cuisine des métiers de bouche dans le Sud-Ouest aquitain
1700-1850
(d'après 31 inventaires après décès)**

batterie de cuisine	fréquence	en %
Poêle à frire	28	90%
Grill	26	84%
Casserole	25	81%
Broche	23	74%
Poêlons	23	74%
Lèchefrite	21	68%
Tournebroche	20	65%
Marmite	18	58%
Passoire	18	58%
Pot	18	58%
Trépied	17	55%
Tourtière	17	55%
Chaudron	16	52%
Cuillère	16	52%
Moulin à café	14	45%
Cuillère à pot	13	42%
Poêle à café	13	42%
Couteau	13	42%
Seau	12	39%
Réchaud	12	39%

Lors d'une saisie effectuée en 1719 chez Raymond Dupuy, hôte tenant l'enseigne de la *Pomme d'Adam* à Bordeaux, est évoquée « une casserole où il y avoit une cuisse de poulet, une cuisse de levraut & deux carcasses de poulet, & plusieurs peaux de lapin & de levraut »⁵⁹. En 1814, dans l'inventaire après décès d'un traiteur agenais, les casseroles équipées de couvercles sont très nombreuses, utilisées pour « faire mijoter et mitonner »⁶⁰. Elle est donc devenue l'ustensile de cuisson indispensable pour ces professionnels alors que son usage demeure plus limité dans le reste de la société⁶¹. L'utilisation croissante de

⁵⁹ Bibliothèque Municipale Bordeaux, Factum J 395/VI (69).

⁶⁰ AD Lot-et-Garonne, 14 juin 1814.

⁶¹ C'est également le cas à Toulouse où l'équipement des pâtisseries est lui aussi très complet ; voir F. Candelon-Boudet, *op. cit.*, p. 58-59.

nouveaux matériaux accompagne cette diffusion ; le cuivre en particulier est de plus en plus utilisé malgré le danger qu'il peut représenter⁶².

Ces nouveaux objets facilitent les cuissons plus douces, mieux contrôlées. Ainsi, la préparation de sauces, très difficiles à réaliser avec une simple cheminée, devient plus courante. Aubergistes et traiteurs proposent alors à leurs clients des sauces servies à part attestées par la présence de sauciers dans près d'un quart des inventaires des professionnels aquitains ; dans les factures apparaissent au début du XVIII^e siècle des sauces blanches et des sauces aux câpres qui confirment cette tendance⁶³. Certains métiers de bouche connaissent dans la seconde moitié du XVIII^e siècle une progression technique illustrée par une diversification des ustensiles de cuisine et une plus grande spécialisation. Pour la cuisson au four, par exemple, les moules de différentes formes et différentes matières se multiplient ; le système des tournebroches pour les cuissons rôties devient de plus en plus complexe. En 1721, les ustensiles d'Arnaud Laroquère, maître pâtissier bordelais, illustre bien le rôle des professionnels dans la modernisation des techniques des cuissons puisque sa cuisine est déjà équipée d'un potager, 5 petites broches « à faire cuire les oiseaux », 3 casseroles longues « à mettre le rotty » et 4 broches à poulie⁶⁴.

La transformation d'un métier comme celui de pâtissier entre le XVII^e et le début du XIX^e siècle⁶⁵ résulte en partie de ces progrès des modes de cuisson, de la dimension technique croissante de cette activité, mais aussi d'une adaptation à l'évolution des goûts des consommateurs. Les inventaires après décès des pâtissiers montrent en effet une évolution progressive de leur activité à partir de la fin du XVIII^e siècle. Les pâtisseries salées (tourtes, pâtés)⁶⁶ qui représentaient l'essentiel de leur travail sont peu à peu supplantées par les pâtisseries sucrées. Leur boutique et leur équipement de cuisson se rapprochent alors de ce que nous connaissons aujourd'hui. Le matériel du pâtissier bordelais Salgebert illustre bien ce changement marqué par une spécialisation des ustensiles et sa cuisine n'a plus rien à voir avec celle de Laroquère au début du siècle. En 1778, le notaire recense chez lui 100 moules de macarons, 30 moules de petits massepains, des moules à gâteau d'amandes ainsi que des réserves importantes de farine, sucre, amandes et beurre, indispensables à ces préparations cuites au four⁶⁷. La broche commence alors à désertir les cuisines des pâtissiers. Cette innovation technique du métier de pâtissier est entérinée dans les années 1830 et on ne trouve plus dans la boutique du pâtissier bordelais Leblanc en 1839 que des choux à la crème, des tartelettes et des gâteaux d'amandes prêts à satisfaire le goût des notables du XIX^e siècle pour ces douceurs sucrées⁶⁸. Dans l'ensemble, l'innovation du matériel de cuisson chez ces professionnels est largement au niveau de ce que l'on peut trouver au même moment dans les cuisines les mieux équipées de la noblesse ou du monde du négoce ; avec l'adoption du potager et de la casserole, ils les devancent même parfois.

⁶² Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2002.

⁶³ AM Agen, CC 419 ; AM Libourne, CC 114.

⁶⁴ AD Gironde, 3 E 12709, 11 septembre 1721.

⁶⁵ Madeleine Ferrières, *Histoire des cuisines et trésors des fourneaux*, Paris, Larousse, 2008 et article « Pâtissier » in Michel Figeac, dir. , *L'Ancienne France au quotidien. Vies et choses de la vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Armand Colin, 2007.

⁶⁶ La cuisson des ces pâtés réclame du temps et la plus grande précision comme le suggère cette recette extraite de *l'Ecole des ragoûts ou le chef-d'œuvre du cuisinier, du pâtissier et du confiturier où est enseignée la manière d'apprêter toute sorte de pâtisseries et de confitures*, Bordeaux, 1700, p. 177 : « 24 ou 30 heures pour faire cuire ce pâté & vous lui donnerez l'âtre un peu moins chaud que si c'était pour cuire du gros pain. [...] Et pendant que ce pâté cuit, il faut entretenir la chaleur du four, & pour cet effet, vous mettrez de fois à autre de la braise bien allumée dans le four, & loin du pâté, & quelquefois des bâtons de fagots bien secs ».

⁶⁷ AD Gironde, 3 E 24068, Salgebert, 20 février 1778

⁶⁸ AD Gironde, 14 J 76, factures du pâtissier Leblanc, février 1839.

La cuisson est donc au cœur de l'offre proposée par les métiers de bouche dans la France moderne. Du simple « cuisage » des aliments fournis par le client aux préparations plus complexes telles pâtisseries et viandes rôties, les voyageurs et les habitants des villes viennent chercher chez le traiteur, l'aubergiste ou le rôtiisseur ce qu'ils ne peuvent cuisiner eux-mêmes⁶⁹. La maîtrise de l'art de la cuisson à la broche dans la cheminée, dans les moules placés au fond du four ou dans la casserole sur le potager donnent à ces professionnels une place centrale dans la diffusion de nouvelles techniques et de nouveaux goûts. Ils répondent au besoin de leur clientèle, mais ils initient aussi de nouvelles manières de cuisiner. Certes, les poêles et les broches inventoriées dans leurs cuisines ne permettent pas toujours de rendre compte avec précision de leurs usages et des savoir-faire employés, mais ces objets viennent montrer, en complément des traités culinaires et des statuts des corporations, que de nombreux modes de cuisson sont employés par chacun des métiers de bouche à l'époque moderne, notamment au XVIII^e siècle. Cet état de fait, que cache parfois le discours des communautés de métiers, ouvre la voie au développement au cours du XIX^e siècle de la profession de restaurateur, étendant son savoir à l'ensemble des modes de cuisson. Mais la diffusion domestique des fours et des réchauds ne permet alors cependant plus à ces professionnels d'attirer les consommateurs uniquement par leur potentiel de cuisson, ce qui les incite à mettre en avant leur créativité culinaire pour continuer à se distinguer.

⁶⁹ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, chapitre 3.

De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI^e-XIX^e siècles)

« De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI^e-XIX^e siècles) », dans *The Historical Review*, volume CII, fascicule 4, *Przeгляд Historyczny*, Tom CII, Zeszyt 4, 2011, p. 117-129.

THE HISTORICAL
REVIEW

VOLUME CII
Fascicule 4

PRZEGLĄD
HISTORYCZNY

TOM CII
Zeszyt 4



Se nourrir hors de chez soi est une nécessité pour une bonne partie de la population à l'époque moderne¹. Voyageurs de passage, citadins à la recherche d'un four pour faire cuire un pâté ou ouvrier sans cuisine profitant des produits proposés par les vendeurs ambulants installés dans les rues, le recours au service des métiers de la restauration est une habitude commune. Ces professionnels de la table tiennent une place importante dans l'économie et font partie du paysage alimentaire de l'Europe moderne, en particulier dans les villes où ils participent à une économie de l'accueil bien décrite par Daniel Roche². Leur fréquentation rythme la vie, de la pitance quotidienne achetée au coin d'une rue aux repas de fête préparés par un traiteur renommé, et ils représentent des lieux importants d'échanges et de découverte de nouvelles saveurs. Pourtant, l'historiographie a pendant longtemps négligé ces lieux de restauration parce que leur étude restait cantonnée à une histoire anecdotique et pittoresque autour de personnages prestigieux comme Vatel ou La Varenne³, mais aussi parce que les corporations étaient perçues avant tout comme un système archaïque, frein à l'innovation et au développement⁴. Or, les recherches plus récentes menées à partir des archives des communautés de métiers, des livres de comptes ou de journaux d'annonces, ont permis de mieux mesurer le rôle de ces établissements dans la modernisation du marché des produits prêts-à-manger et dans l'évolution des pratiques alimentaires en Europe du XVI^e au début du

¹ Paul Gerbod, *La restauration hors foyer en Europe (du Moyen Âge à nos jours)*, Paris, Champion, 2000.

² Daniel Roche, dir. , *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 2000 et *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

³ Voir, par exemple, Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois*, Paris, 1888.

⁴ Pour un nouveau regard sur ce monde des corporations, voir, Philippe Minard., Steven Kaplan, *La France malade du corporatisme ? XVIII^e-XX^e siècles*, Paris, Belin, 2004 ; « Travail et société, XVI^e-XIX^e siècle, Angleterre-France-Belgique », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, n°1, 2007 ; Sheilagh Ogilvie, « Rehabilitating the guilds : a reply », *The Economic History Review*, février 2008, p. 175-182

XIX^e siècle⁵. En privilégiant ces sources de la pratique et en menant une approche à l'échelle européenne⁶, cet article propose donc de tenter à la fois de cerner les contours de ce monde varié de la restauration commerciale et de comprendre de quelle manière il répond aux besoins de la population tout en initiant de nouveaux usages.

Une offre très diverse

Vouloir dresser la liste complète et définir de manière stricte les fonctions de chacun de ces métiers relèverait de la gageure, car auberges, cabarets, traiteurs et table d'hôtes forment un paysage extrêmement complexe où la confusion et les empiètements sont de mise. Ces lieux qui offrent des aliments transformés, des produits élaborés et des plats à consommer sur place ou à emporter chez soi sont nombreux. Des simples vendeuses de rue à l'hôtel proposant une table d'hôte tenue par un traiteur renommé, la gamme des services est donc très large pour répondre à la fois aux attentes d'une clientèle variée, mais aussi à des besoins différents selon les occasions et selon sa bourse. Lors de son passage à Paris en 1577, l'ambassadeur vénitien Jérôme Lippomano rend bien compte de la diversité des lieux de restauration qui s'offrent aux habitants de la capitale et aux étrangers :

« Voulez-vous acheter des animaux au marché ou bien de la viande, vous le pouvez à tout heure et en tous lieux. Voulez-vous votre provision toute prête, cuite ou crue, les rôtisseurs et les pâtisseries en moins d'une heure vous arrangent un dîner, un souper, pour dix ou vingt, des pâtés, des tourtes, des desserts. Les cuisiniers vous donnent les gelées, les sauces, les ragoûts. Cet art est si avancé à Paris, qu'il y a des cabaretiers qui vous donnent à manger chez eux à tous les prix, pour un teston, pour deux pour un écu, pour quatre, pour dix, pour vingt même, par personne, si vous le désirez ; mais pour vingt écus on vous donnera j'espère la Manne en potage ou le Phénix rôti, enfin ce qu'il y a au monde de plus précieux. Les princes et le roi lui-même y vont quelques fois »⁷.

Tout le monde ou presque recourt aux services des rôtisseurs, des pâtisseries ou des cabaretiers en fonction de ses besoins. Mais les distinctions parfois subtiles entre ces professions et ces établissements varient d'un pays à l'autre et révèlent la complexité de cet univers. En Italie, par exemple, on fait la différence entre l'*osteria* et la *trattoria*. L'*osteria* ne propose que quelques produits très simples tels du pain, de la charcuterie, du fromage ; s'y ajoutent des conserves et des salaisons fournies par le tavernier. La *trattoria* se distingue de l'*osteria* en servant un repas chaud, plus varié et confectionné selon les saisons et les récoltes⁸. Si, dans les deux cas, il s'agit d'une alimentation destinée au peuple des villes italiennes, les services proposés sont légèrement différents. Les lieux de restauration n'ont donc pas comme unique fonction de fournir des repas à leurs clients, mais aussi celle de proposer simplement la cuisson des aliments. En 1655, dans son *Voyage d'Espagne*, Antoine de Brunel rappelle que « dés qu'on est arrivé à l'hôtellerie, on demande s'il y a des lits, et après s'en être pourvu, il faut, ou donner la viande crue que l'on porte à cuire, ou bien en aller acheter à la boucherie »⁹. Lorsque Mme Cradock, voyageuse anglaise qui parcourt la France à la veille de

⁵ Rebecca L. Spang, *The invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001; *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, edited by Marc Jacobs and Peter Scholliers, Oxford, Berg, 2003 ; Beat Kümin, *Drinking Matters. Public Houses and Social Exchange in Early Modern Central Europe*, Palgrave Macmillan, 2007.

⁶ Pour une mise au point sur les sources et les méthodes de l'histoire de l'alimentation, voir Philippe Meyzie, « Pour une histoire globale de l'alimentation en Europe XVI^e-début XIX^e siècle », colloque Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy, Torun (Pologne), 28-30 septembre 2010.

⁷ Jérôme Lippomano, *Voyage de Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise en France en 1577, par son secrétaire*, « Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle », éditées par N. Tommaseo, in *Documents inédits de l'histoire de France*, Paris, Imprimerie royale, 1838, t. II.

⁸ Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Seuil, 2002.

⁹ Antoine de Brunel, *Voyage d'Espagne*, Paris, 1665, p. 130-131.

la Révolution, se rend dans un cabaret des environs de Bordeaux, elle dîne « avec les provisions que nous avons emportées et auxquelles on ajouta des œufs et du lard »¹⁰. Héritée de l'époque médiévale, l'alimentation des rues demeure aussi caractéristique de la ville moderne, car elle répond aux attentes d'une grande partie de la population. Dans les années 1640, la comtesse d'Aulnoy évoque à Madrid au coin des rues « de grands chaudrons qui bouillent sur des trépieds. L'on y va acheter (gentilshommes et gens du peuple) toutes sortes de méchantes choses : des fèves, de l'ail, de la ciboule et un peu de bouillon dans lequel ils trempent leur pain. »¹¹. Les marchands ambulants sont également très présents sur le pavé parisien où ils proposent aux passants des tripes, des pâtés, des beignets ou des marrons chauds¹².

Les lieux de restauration se multiplient à travers l'Europe à partir du XVI^e siècle, mais leur nombre demeure variable d'une ville à l'autre selon sa taille et sa fonction. Les grandes capitales comme Paris ou Londres comptent de nombreuses auberges, tavernes ou cafés. Au XVI^e siècle, à Rome on recense un établissement hôtelier pour 233 habitants alors que les chiffres sont d'une auberge pour 1100 habitants à Milan et d'un hôtel pour 1500 habitants à Florence¹³. Les villes portuaires sont-elles aussi bien équipées. Bristol, Bordeaux ou Dantzic accueillent une population flottante de voyageurs, de migrants, de marins qui a besoin de se loger et de se nourrir. En 1730, par exemple, Bayonne abrite 7 aubergistes, 15 taverniers, 3 rôtisseurs, 4 traiteurs, 4 cabaretiers, un hôte et 6 pâtisseries, densité et variété de l'offre tout à fait remarquable pour une ville moyenne d'un peu plus de 10 000 habitants¹⁴. La répartition dans l'espace urbain laisse également apparaître des tendances communes et une spécialisation de quartiers ou de rues dans cette fonction d'accueil et de restauration. Traiteurs, pâtisseries, confiseurs, cafés et hôtels de renom sont généralement implantés dans les quartiers des élites. En 1750 à Bristol, 8 *coffee-houses* sur 15 sont situés dans les quartiers les plus aisés de la ville¹⁵. À Lyon, ces cafés sont installés autour de la place Bellecour et à Bordeaux dans les quartiers aisés comme cours du Chapeau Rouge et allées de Tourny¹⁶. Dans les faubourgs en revanche, on retrouve généralement les auberges et les cabarets. Des guinguettes font également leur apparition autour de Paris au XVIII^e siècle pour vendre leur vin sans être soumises aux taxes ; certaines d'entre elles comme l'établissement de Jean Ramponneau connaissent un franc succès.

¹⁰ *Journal de Mme Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, 1896.

¹¹ Comtesse d'Aulnoy, *Relation du voyage d'Espagne*, T. 2, Paris, 1691, p. 221.

¹² Alfred Fierro, « Manger à Paris dans la rue sous l'Ancien Régime », dans Julia Csergo, dir. , *Casse-croûte. Aliment portatif, repas indéfinissable*, Paris, éditions Autrement, 2001, p. 132-141.

¹³ A. Capatti et M. Montanari, *op. cit.*

¹⁴ Archives municipales de Bayonne, CC 130.

¹⁵ Marie-Noëlle Frison, *Les lieux de sociabilité à Bristol 1750-1800*, TER Université Bordeaux 3, 1998, p.70.

¹⁶ Anne Montenach, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, PUG, Grenoble, 2009 et Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, PUR, 2007, p. 66.



Eugène-Benjamin Michel, *Le Cabaret de Ramponneau*, 1877

L'analyse de la logique de cette spécialisation territoriale reste encore à décrypter et l'étude des sources fiscales pourraient s'avérer utile dans cette perspective afin de mieux comprendre les liens entre les choix d'implantation, les services proposés et la clientèle.

Dans les campagnes et les petites villes aussi, il est possible de trouver, notamment pour les voyageurs, des lieux pour se restaurer. Il n'existe pas de vide dans cette économie de l'accueil car la lenteur des étapes lors des déplacements nécessite l'existence de nombreux lieux de halte ; cabarets et auberges offrent ainsi aux voyageurs un maillage plutôt serré dans l'ensemble de l'Europe. En 1694, une taxe prélevée sur les cabaretiers et les aubergistes du Périgord montre que chaque village ou presque abrite un établissement aux enseignes variées telles *le Lion d'Or*, *le Saint-François*, *Aux bons Amis*¹⁷ que l'on retrouverait dans d'autres provinces. Dans le duché de Savoie, très largement rural à la fin du XVIII^e siècle, on dénombre en moyenne deux cabarets par paroisse soit 1500 à 2000 individus auxquels s'ajoutent les traiteurs, aubergistes et hôteliers installés à Chambéry et Annecy¹⁸. En Europe centrale, le ratio serait d'un établissement pour 200 à 300 habitants dans les communautés rurales¹⁹. Les auberges se rencontrent donc partout à travers l'Europe. Généralement, ces établissements de campagne se caractérisent par un équipement modeste et rustique composé de tables et de bancs disposés dans une pièce unique où se rassemble la foule de la clientèle dans une ambiance généralement animée²⁰. La nourriture se situe dans le même registre et vise avant tout à satisfaire l'appétit des voyageurs. Leur image n'est d'ailleurs pas toujours très bonne si l'on en croit les voyageurs qui parcourent l'Espagne et fréquentent les *posadas* et *ventas*. Les reproches sont bien souvent les mêmes : saleté, manque d'hospitalité, nourriture douteuse, prix exorbitants. Antoine de Brunel en fait l'amère expérience dans l'une de ces auberges au Pays Basque en 1655 : « c'est une pitié de voir ses tavernes : on a assez dîné, quand on en a vu la saleté. La cuisine est un lieu où l'on fait le feu au milieu, sous un grand

¹⁷ Archives départementales de la Dordogne, B 3607, taxe des cabaretiers, traiteurs, aubergistes (1694).

¹⁸ Jean Nicolas, « Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII^e siècle », dans *Les intermédiaires culturels*, Actes du colloque du Centre méridional d'histoire sociale, des mentalités et des cultures, Aix-en-Provence, 1981, p. 305-321.

¹⁹ Beat Kümin, *op. cit.*, p. 192.

²⁰ Voir, par exemple, Judit Knézy, « Rural Hospitality, Board of Wayfarers, and Provisions for Journeys in Hungary (1686-1848) », *Food and Traveller. Migration, Immigration, Tourism and Ethnic Food.*, Ed. Patricia Lysaght, Nicosia, 1998, p. 81-92.

tuyau ou cheminée, d'où regorge la fumée, avec une telle épaisseur, que souvent on croît être dans quelque renardière, d'où l'on veut faire sortir la bête qui s'y retire. Une femme ou un homme, qui ressemblent à des gueux pouilleux, et couverts de haillons, vous mesurent le vin qu'ils tirent d'une peau de bouc ou de pourceau, dans laquelle ils le tiennent »²¹. Les auberges françaises, allemandes ou hongroises n'échappent pas à ces clichés, mais derrière ces discours se dégage une réalité plus nuancée. Le linge de table (serviettes, nappes) est abondant et la diversité de la batterie de cuisine (tourtières, casseroles) suggère parfois une table variée et de qualité. Dans une auberge italienne en 1706, Jean-Baptiste Labat mange une soupe de petits pois, un ragoût, des « animelles ou ris de veau frits », un gros pigeon rôti, du jambon, des artichauts à la poivrade, des fraises et du fromage avec du vin blanc et rouge²². À travers l'Europe, les auberges sont donc tout à fait capables de proposer une table de qualité appréciée des voyageurs.

La table d'hôte constitue un autre mode de restauration très commun et utilisé par une large partie de la population que l'on trouve en France, en Allemagne ou en Suisse. Le principe de la table d'hôte est de servir un repas unique à heure fixe et à table commune. Elles sont installées notamment en ville dans les hôtels où les traiteurs sont chargés de leur fonctionnement. Artisan à la recherche d'un repas peu onéreux ou noble en voyage à travers l'Europe, les tables d'hôte accueillent une clientèle très diverse. Ce mode de restauration, largement diffusé jusqu'à la fin du XVIII^e siècle et même toujours dans la première moitié du XIX^e siècle, suscite cependant des critiques comme celles de Louis Sébastien Mercier qui en montre les inconvénients pour les convives :

« Les tables d'hôte sont insupportables aux étrangers : mais ils n'en ont d'autres. Il faut manger au milieu de douze inconnus, après avoir pris un couvert. Celui qui est doué d'une politesse timide ne peut venir à bout de dîner pour son argent. Le centre de la table, vers ce qu'on appelle les pièces de résistance est occupé par des habitués qui s'emparent de ces places importantes et ne s'amusent pas à débiter les anecdotes du jour. Armés de mâchoires infatigables, ils dévorent au premier signal. Malheur à l'homme lent à mâcher ses morceaux. Placé entre ces avides et lestes cormorans, il jeûnera pendant le repas »²³.

Le mangeur de l'époque moderne trouve donc à sa disposition, selon sa bourse, son statut social ou ses envies, des lieux de restauration très divers. Cette offre variée recouvre une large gamme d'établissements d'où émergent des cuisiniers à la recherche de qualité et d'innovations.

Une table de qualité dans l'air du temps

Les lieux de la restauration commerciale sont des pôles de médiation culturelle et d'innovations pour l'alimentation et les manières de table en Europe. Espace de sociabilité, ils voient le brassage des groupes sociaux et des populations, terrain favorable à l'échange et à l'adoption de nouvelles habitudes. La gastronomie du XVI^e au XVIII^e siècle trouve un terrain d'expression privilégié dans ces établissements où les traiteurs notamment proposent une table de qualité partout en Europe avant le triomphe du restaurant au XIX^e siècle.

Si on devait établir un palmarès des meilleures tables européennes à l'époque moderne, il faudrait en effet accorder une place de choix à celles des traiteurs. En dehors des grandes maisons où les cuisiniers-domestiques assurent la préparation de repas d'apparat, seuls les traiteurs offrent la possibilité de profiter des plaisirs de la table à travers des préparations de qualité. À Paris, les traiteurs appartiennent à la corporation des maîtres

²¹ Antoine de Brunel, *op. cit.*, p. 130-131.

²² Jean-Baptiste Labat, *Voyage en Espagne et en Italie*, Paris, 1730, repris dans *Italies. Anthologie des voyageurs français aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Robert Laffont, 1988, p. 825-826.

²³ Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Paris, 1781.

pâtisseries-traiteurs et proposent à leurs clients des tourtes, des pâtés, des terrines, etc. En ville, la nourriture proposée par les traiteurs correspond le plus souvent à l'excellence dans l'art culinaire du temps. Les plats préparés par ces traiteurs lors des banquets donnés par les corps de ville de Bayonne et Toulouse au XVIII^e siècle, par exemple, révèlent l'excellence et la diversité de leur savoir-faire culinaire. Viandes rôties, potages, tourtes, vol-au-vent, crème ou légumes frits font partie de la vaste gamme des préparations qu'ils sont capables de réaliser²⁴. En Suisse, lors d'un repas offert en 1776 par la bourgeoisie de la Neuveville au prince-évêque Frédéric de Wangen de Gerolsegg, et préparé par le traiteur Benedikt Affolter, les plats de chevreuil en galantine à la braise, d'oies grasses farcies de boudins blancs ou les gâteaux de millefeuilles témoignent assez bien du raffinement de leurs préparations²⁵. Il est donc courant de retrouver les traiteurs à la pointe des innovations, sorte d'élément moteur dans les métiers de la restauration à travers l'Europe. Mais les traiteurs sont aussi capables de servir des repas et des plats plus communs, tout du moins pour les élites, à l'image du dîner des consuls de Limoges le 21 janvier 1762 composé des plats suivants : « un ragoût d'oreilles de cochon, un levraut, deux poulardes, des truffes, dessert, pain, vin ordinaire »²⁶. Le nombre de plats est réduit, les modes de préparation sont assez simples et les aliments proposés (cochon, volaille rôtie) correspondent à la table quotidienne des élites urbaines. Le repas ordinaire servi aux tables d'hôte en Suisse à la fin du XVIII^e siècle qui comprend généralement une soupe, trois plats et un dessert, pour une somme équivalente environ à 10 livres de pain blanc s'inscrit dans le même registre²⁷. Le traiteur répond donc bien aux attentes de sa clientèle en fonction de ses besoins et en offrant toujours l'avantage de fournir un plat ou un repas élaboré.

Comparables aux traiteurs par leur place dans la hiérarchie des lieux de restauration, les tavernes anglaises proposent également une table de qualité qui préfigure la naissance des restaurants²⁸. La diversité des mets servis en fait un lieu de restauration prisé. Située au cœur de la ville de Bristol, en face de l'Exchange, lieu de commerce pour les négociants de la ville, la *Bush Tavern*, par exemple, est un établissement renommé tenu par John Weeks²⁹. Le repas de Noël, sans doute un peu exceptionnel, qui y est servi en 1790, illustre cependant assez bien ce que l'on peut déguster dans ce genre d'endroit. Il contient des potages, des poissons, du gibier, de la volaille, etc ; on y retrouve du turbot, des pigeons rôtis, des chapons, des pâtés de gibier, du homard, des huîtres et même de la soupe de tortue très appréciée des Anglais encore à la fin du XVIII^e siècle. À Londres aussi, des tavernes réputées comme la *London Tavern* ou la *Crown and Anchor Tavern* fréquentées par une clientèle élégante proposent une cuisine de qualité³⁰.

Les innovations incarnées par ces établissements se retrouvent en matière commerciale où ils mettent en œuvre, de manière précoce, différents moyens pour attirer leur clientèle. Les prémices de la publicité illustrés par l'apparition des journaux d'annonces au XVIII^e siècle concernent assez largement auberges, pâtisseries et traiteurs. Certes, les enseignes jouaient depuis longtemps un rôle attractif, mais les annonces vont permettre de donner une dimension supplémentaire à cette démarche de séduction. En Pologne, les restaurateurs vantent les mérites de leurs tables. Dans les villes anglaises, les tavernes utilisent largement ces journaux

²⁴ Archives municipales de Bayonne, CC 318, 320 et 330 ; Archives municipales de Toulouse, CC 2761, 2791 et 2800.

²⁵ *A bouche que veux-tu. Menus propos gastronomiques et littéraires des Lumières à la Belle Epoque*, Patrimoine de la bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, 2004, p. 211.

²⁶ Archives municipales de Limoges, CC 25 (28).

²⁷ Beat Kümin, « Eating Out before the Restaurant. Dining Cultures in Early-modern Inns », dans *Eating Out in Europe. Picnics...*, op. cit. , p. 71-87 ; Anne-Marie Piuze, *L'économie genevoise de la Réforme à la fin de l'Ancien Régime*, Genève, 1990.

²⁸ Peter Clark, *The English alehouse. A social history, 1200-1830*, Longman, Londres, 1983.

²⁹ Marie-Noëlle Frison, op. cit. , p. 118.

³⁰ Stephen Mennel, *Français et Anglais à table du Moyen Age à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

d'annonces. En France, les *Annonces, Affiches et Avis divers* qui voient le jour à Paris et dans la plupart des villes de province, à partir des années 1750-1760, offrent une vitrine nouvelle pour ces professionnels³¹. Les arguments pour séduire la clientèle y sont bien souvent les mêmes : qualité de la table, propreté des lieux, bon prix. Il est indispensable de se faire connaître auprès de la clientèle car la concurrence est parfois rude dans une ville comme Bordeaux où les établissements sont nombreux. Les annonces servent alors de véritables publicités :

« M. Budos, traiteur, tenant l'Hôtel des Américains, depuis peu établi, rue du Pont de la Mousque, près la Bourse, ayant isue cul-de-sac-Douet, au-dessus de laquelle est une enseigne, donne à manger à table d'hôte, régulièrement servie à deux heures, prend des pensionnaires & loue des appartements meublés ; il donnera tous les soins à satisfaire les personnes qui lui feront l'honneur de venir chez lui ».

Journal de Guyenne, 21 juin 1785

La vogue des théories hygiénistes conduit à mettre en avant l'espace et l'aération de l'établissement. Le service dans des maisons prestigieuses en tant que cuisinier, une formation à Paris lors d'une installation en province ou la référence à des clients renommés de l'aristocratie et de la cour servent aussi à la rhétorique publicitaire de ces annonces. Il s'agit bien de susciter l'envie des consommateurs en jouant sur tous les registres, du goût à la distinction sociale en passant par la santé. Pâtisseries, hôteliers et traiteurs donnent ainsi une image de modernité, présentent leurs établissements comme des lieux d'innovations, mais aussi de bon goût.

Ouvert aux nouveaux produits et aux nouvelles manières de table, le monde des auberges, des tables d'hôte et des traiteurs adopte aussi de manière précoce de nouvelles techniques culinaires. Potagers et casseroles sont deux principaux instruments qui modifient les modes de cuisson et engendrent le développement de nouveaux goûts. Le potager existe dès le XVII^e siècle, à partir du règne de Louis XIII, mais sa diffusion très lente ne s'opère véritablement qu'à la fin du Grand Siècle et au début du XVIII^e siècle. En 1721, *La Nouvelle maison rustique* de Liger définit ainsi le potager : « en termes de cuisine, est une espèce de fourneau dans lequel on dresse les potages et où l'on fait cuire d'autres ragoûts. Un potager de cette sorte est ordinairement de maçonnerie avec des espèces de réchauds que l'on pratique dessus et un cendrier dessous fait en voûte »³². Or, ce nouveau support de cuisson est rapidement adopté par les métiers de bouche et, dans la première moitié du XVIII^e siècle, il apparaît dans leurs cuisines. A la veille de la Révolution, le fourneau portatif vient compléter l'usage du potager. Grâce à des cuissons plus lentes et mieux contrôlées, le potager permet le développement des plats mijotés et des sauces³³. L'utilisation de casserole en cuivre vient faciliter la confection de ce type de plats. La casserole représente une innovation technique majeure largement relayée par les métiers de bouche. C'est un ustensile nouveau dont l'usage se répand rapidement. Dans les livres de cuisine imprimés, il est intéressant de remarquer que c'est d'ailleurs l'un des seuls et en tout cas le plus fréquent des ustensiles de la batterie explicitement indiqué dans les recettes. Toujours mentionnée lors de son utilisation, elle y sert à la préparation de bouillon, de coulis et de sauces. Ces casseroles sont bien présentes aussi

³¹ Gilles Feyel, « Presse et publicité en France (XVIII^e et XIX^e siècles) », *Revue historique*, CCCV/4, octobre 2003, p. 837-868 ; Guy Saupin, « Pratiques publicitaires dans les métiers du luxe dans trois villes provinciales de l'Ouest de la France dans la seconde moitié du XVIII^e siècle », dans *Retailers and consumers changes in Early Modern Europe. England, France, Italy and the Law Countries*, dir. Bruno Blondé et alii, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2005, p. 103-124.

³² Louis Liger, *La Nouvelle Maison Rustique*, Paris, 1721.

³³ Sur l'innovation représentée par le potager, voir la mise au point très claire de Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 107.

dans les cuisines comme en témoigne leur fréquence d'apparition, à plus de 80 %, dans les intérieurs des métiers de bouche du Sud-Ouest de la France entre 1700 et 1850³⁴.

Les métiers de bouche sont bien des « filtres » qui favorisent les échanges³⁵. Les lieux de restauration sont des espaces de transferts culturels entre les cultures alimentaires, de contact entre habitudes locales et goûts venus d'ailleurs, et d'ouverture à la modernité.

Naissance et diffusion du restaurant

Loin d'être immobile, le paysage de la restauration commerciale connaît de profonds changements à partir de la fin du XVII^e siècle. L'apparition des cafés et surtout la naissance du restaurant, selon des chronologies variables, vont en effet concerner toute l'Europe et offrir de nouvelles possibilités de boire et de manger hors de chez soi. En effet, si jusqu'au XVIII^e siècle, les élites sociales s'adonnaient aux plaisirs de bouche dans leurs intérieurs en organisant banquets et réceptions, grâce à ces nouveaux établissements, elles contribuent au développement de nouvelles habitudes et à donner une dimension nouvelle à la gastronomie.

La naissance du restaurant est entourée de nombreuses légendes et plusieurs lieux communs continuent d'être repris à son sujet d'un ouvrage à l'autre. Les travaux les plus récents et notamment ceux de Rebecca L. Spang permettent aujourd'hui de mieux reconstituer la généalogie de ce nouveau lieu de restauration qui a transformé en profondeur la gastronomie européenne en quelques décennies³⁶. Depuis l'*Histoire de la vie privée des Français* de Pierre-Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy publiée en 1782, la vulgate veut que le premier restaurant ait vu le jour à Paris en 1765 avec l'établissement d'un dénommé Boulanger. Le développement des restaurants se serait ensuite accéléré avec la Révolution française et l'abolition des corporations ; les cuisiniers-domestiques employés dans les grandes maisons, notamment de l'aristocratie, se seraient installés à leur compte suite aux départs de leur maître sur les chemins de l'émigration. L'essor de la bourgeoisie au XIX^e siècle aurait ensuite renforcé leur développement en offrant une clientèle croissante avec des valeurs nouvelles. Le restaurant serait donc le fils de la Révolution française et de l'essor de la bourgeoisie³⁷. La réalité des choses est un peu plus complexe que ce récit pittoresque qui mérite d'être nuancé.

L'apparition du restaurant, invention française de la seconde moitié du XVIII^e siècle, s'inscrit en fait pleinement dans la société et l'économie d'Ancien Régime. Dans la lignée des tavernes anglaises qui proposaient déjà une nourriture variée, les premiers restaurants sont mis en place à l'initiative des traiteurs ou bien de cafetiers pour qui ils constituent une simple activité complémentaire au départ. Les restaurants sont une émanation des communautés de métiers et correspondent à une évolution des tables d'hôte. Les corporations comme celles des rôtisseurs, des traiteurs et des pâtisseries, loin de s'y opposer, vont au contraire apporter tout leur savoir-faire pour concourir à la pérennisation et la diversification de cette nouvelle forme de restauration. Loin d'être un obstacle à l'innovation, les corporations peuvent jouer un rôle stimulateur dans le développement de nouvelles pratiques alimentaires. Les premiers restaurants parisiens bénéficient d'ailleurs de privilèges royaux. La naissance du restaurant est étroitement liée aussi aux discours diététiques du temps. Les premiers établissements qui voient le jour à Paris dans les années 1760-1770 ont en effet pour vocation de servir des bouillons à base de bœuf et des consommés « restaurants » leurs forces aux malades qui

³⁴ P. Meyzie, *op. cit.*, p. 74.

³⁵ A. Capatti et M. Montanari, *op. cit.*, p. 23.

³⁶ Rebecca L. Spang, *The invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001

³⁷ *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, textes réunis par Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte, Grenoble, Glénat, 1990.

donnent leur nom à ce lieu de restauration. L'établissement de Boulanger, par exemple, a donc cette visée thérapeutique à sa création. Peu à peu, les restaurants vont cependant élargir la gamme des services proposés et représentés alors une innovation majeure dans l'histoire de la gastronomie.

Pour le *Dictionnaire de Trévoux* (1765), « les restaurateurs sont ceux qui ont l'art de faire les véritables consommés dits restaurants ou bouillons de prince et droit de vendre toutes sortes de crèmes, potages au riz, au vermicelle, œufs frais, macaroni, chapons au gros sel, confitures et autres mets salubres et délicats ». Cette définition en soulignant la diversité de mets proposés témoigne de l'évolution en train de s'opérer. Pourquoi les restaurants correspondent à une vraie rupture et se distinguent de formes plus anciennes de restauration commerciale ? En premier lieu, le restaurant permet de manger à toute heure et à prix fixe des plats différents. Jusqu'à présent en effet, lorsqu'on dînait à table d'hôte, il fallait partager le repas unique à la table commune selon des horaires fixés à l'avance. Pour la première fois, chaque client est servi individuellement, signe d'une libération de la gourmandise. Il peut choisir sur une carte ce qu'il veut manger. Les restaurants proposent en outre un cadre plus intime avec des salons particuliers et des tables individuelles ouvrant ainsi leurs portes à une nouvelle clientèle qui jusqu'ici ne fréquentait guère les établissements publics pour déguster un repas de qualité. Comme le rappelle Le Grand d'Aussy, « telle personne qui n'eût point osé aller s'asseoir à une table d'hôte pour y dîner, allait sans honte dîner chez un Restaurateur »³⁸. A la veille de la Révolution, la plupart des restaurants sont installés au Palais-Royal et les plus renommés d'entre eux comme Véry et *Les Frères Provençaux* attirent une clientèle fortunée venue de l'Europe entière. En 1784, Mme Cradock prend plaisir à fréquenter ce genre d'établissement :

« Ayant donc avisé un restaurant, nous y entrâmes. La maison est tenue par un Suisse qui fait en même temps l'office de cuisinier, et, en vérité, il ne peut en avoir de meilleur. Il nous fit servir des pigeons en papillottes, d'excellent Bourgogne et du pain exquis. La salle contenait huit tables, chacune de six couverts et dressées avec des nappes très propres »³⁹.

La qualité de la table y est associée au confort et à la propreté des lieux. Au début du XIX^e siècle, le restaurant est devenu un haut-lieu de la cuisine française que le célèbre gastronome Brillat-Savarin peut définir comme celui « dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portion fixe, sur la demande des consommateurs »⁴⁰. À Paris, on dénombre déjà 900 restaurants en 1825. La carte imprimée datée de 1790 de Véry, restaurant situé rue du Feuillants au Palais-Royal, rend bien compte de ce que propose un restaurant de luxe⁴¹. Parmi une soixantaine de plats répartis entre potages, entrées, rôts, entremets et desserts figurent des rognons de mouton à la brochette, des ris de veau glacé à l'oseille, des carpes frites, des cailles rôties ou des compotes de cerises. Ces mets illustrent un mélange entre cuisine aristocratique héritée des banquets servis dans les grandes maisons, et cuisine « bourgeoise » élaborée par les traiteurs, les pâtisseries et les rôtisseurs parisiens de l'Ancien Régime. De passage à Paris en mars 1803, le voyageur allemand Johann Friedrich Reichardt dresse avec justesse le tableau de l'institution gastronomique qu'est devenu le restaurant dans la capitale :

« Rentrés en ville par la rive droite de la Seine, nous entrions, à sept heures, dans le magnifique établissement de Véry, « restaurateur, glacier, limonadier », installé sur la terrasse

³⁸ Pierre-Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, Paris, 1782.

³⁹ *Journal de Mme Cradock, op. cit.*, p. 55.

⁴⁰ Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, 1825.

⁴¹ Jean-Robet Pitte, « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII^e siècle », dans *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006, p. 880.

des Feuillants. La splendide Mme Véry, trônant comme une Junon sur son estrade, surveillait avec une vigilance infatigable le service des deux salles du rez-de-chaussée, remplies de monde. Au-dessus, il existe des salons réservés aux dîners commandés, pour lesquels on paye jusqu'à cinq ou six louis par tête. Je ne vous ferai pas l'éloge de la cuisine de Véry : sa réputation a dû parvenir jusqu'à vous ; elle est justifiée. J'ai glissé dans ma poche une carte de cet illustre restaurateur. Elle contient l'énumération de huit potages divers, quatorze hors d'œuvre, onze entrées de bœuf, dix de mouton ; seize de veau, vingt-sept de volaille, seize espèces de poisson, treize rôtis, dix pâtisseries, vingt-neuf entremets, vingt-six desserts, fruits, fromages et autres, cinquante-cinq espèces de vin français et étrangers, vingt-cinq sortes de liqueurs fines »⁴².

Mais cette innovation n'est pas réservée exclusivement à la capitale, puisque plusieurs restaurants voient le jour, émanation là aussi d'autres métiers au départ, dans les grandes villes de province. Les premiers établissements sont ainsi mentionnés à Bordeaux dans les années 1780 avec, par exemple, *le Café de la Marine*, dans lequel Mr Fromentin, propriétaire de l'établissement, tient « des tables de Restaurateur ; il est pourvu d'un excellent cuisinier. On trouvera chez lui tous les mets et les fruits de saison » comme le signale une annonce parue en 1784 dans le *Journal de Guyenne*. Le développement du tourisme va renforcer le succès du restaurant. Vers le milieu du XIX^e siècle, les guides à l'usage des voyageurs présentent à leurs lecteurs les meilleurs restaurants avec des commentaires préfigurant les guides gastronomiques que nous connaissons aujourd'hui. Par exemple, selon le *Guide historique et pittoresque du voyageur en Europe par terre et par les bateaux à vapeur* (1837) il existe à Honfleur un « superbe restaurant où les visiteurs ont l'habitude de manger les délicieux mollusques [huîtres] ». Le restaurant, sur le modèle français, va également se diffuser peu à peu dans le reste de l'Europe. À la fin du XVIII^e siècle, le premier restaurant est mentionné à Hambourg. Plusieurs annonces parues dans la *Gazeta Warszawska* et dans les *Annonces et Avis divers de Varsovie* évoquent également ces établissements d'un genre nouveau (dénommés *traktiernia*) inspirés du modèle français qui voient le jour en Pologne au cours des années 1781-1784⁴³. Mais c'est surtout au XIX^e siècle que la multiplication des restaurants s'opère. En 1800, douze restaurants existent déjà à Hambourg⁴⁴ et le voyageur français Boucher de Perthes lorsqu'il se rend à Varsovie en 1856 peut constater sans surprise que le restaurant est une institution bien implantée dans la ville⁴⁵.

De l'auberge au restaurant, la gamme des lieux de restauration commerciale dans l'Europe à l'aune du XIX^e siècle est extrêmement large afin de pouvoir satisfaire aux attentes de clientèles variées. Les métiers de bouche ont su accompagner les transformations des goûts alimentaires tout en initiant de nouvelles consommations à l'image du restaurant. Cette économie de la restauration hors-foyer est en évolution constante entre le XVI^e et le XIX^e siècle, guidée d'un côté par une volonté de contrôler la production et les services proposés, et

⁴² Johann Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat*, présenté et annoté par Thierry Lentz, Paris, Taillandier, 2003, p. 463.

⁴³ Dariusz Glowka, « Les produits français dans l'offre des commerçants varsoviens de la seconde moitié du XVIII^e siècle », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac, dir. , *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII^e siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 167.

⁴⁴ Burghart Schmidt, « Spécialités locales et coutumes culinaires dans les villes portuaires de l'Allemagne du Nord à l'époque moderne et contemporaine », dans Annie Hubert et Michel Figeac, dir. , *La table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, PU de Bordeaux, Pessac, 2006, p. 212.

⁴⁵ Boucher de Perthes, *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Silésie, la Saxe et le duché de Navarre ; séjour à Wisbaden en 1856*, Paris, 1859, p. 442 : « Le domestique qui me servait m'apprit que j'étais chez le Véry de Varsovie, en ajoutant que lui-même avait fait ses premières armes au Palais-Royal [...] On est très bien servi chez ce Véry polonais dont les prix sont à peu près ceux de Paris ».

de l'autre par une liberté croissante de création dont les cuisiniers-restaurateurs de la fin du XVIII^e siècle fournissent l'exemple. Les métiers de bouche irriguent en quelque sorte les cultures alimentaires européennes par leurs innovations et le rôle moteur qu'ils jouent dans la gastronomie. Ce paysage de la restauration commerciale mériterait d'être encore mieux éclairé en utilisant notamment les archives judiciaires afin de pouvoir saisir leur fonctionnement au quotidien, la diversité de leur clientèle et des services proposés à travers des litiges et des conflits ordinaires. Une approche comparative à l'échelle européenne permettrait aussi de mieux voir quelles sont les différences et les similitudes entre les métiers : l'activité d'un traiteur est-elle la même à Paris et à Vienne ? Une auberge italienne et une auberge espagnole fonctionnent-elles selon les mêmes principes ? C'est en s'attachant notamment à l'étude de l'équipement utilisé, du décor et de nourriture servie dans ces multiples établissements à partir des factures, des annonces et des inventaires après décès que l'on pourra mieux comprendre leur place dans l'alimentation des Européens de l'époque moderne, mais aussi les réticences que les voyageurs rencontrent parfois lors de leurs déplacements dans d'autres pays⁴⁶. La contribution des auberges, des tavernes et des restaurants, comme lieu d'innovations et d'échanges, à la construction et à l'évolution des pratiques alimentaires entre le XVI^e et le XIX^e siècle reste encore une voie à explorer.

⁴⁶ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, p. 252-254.

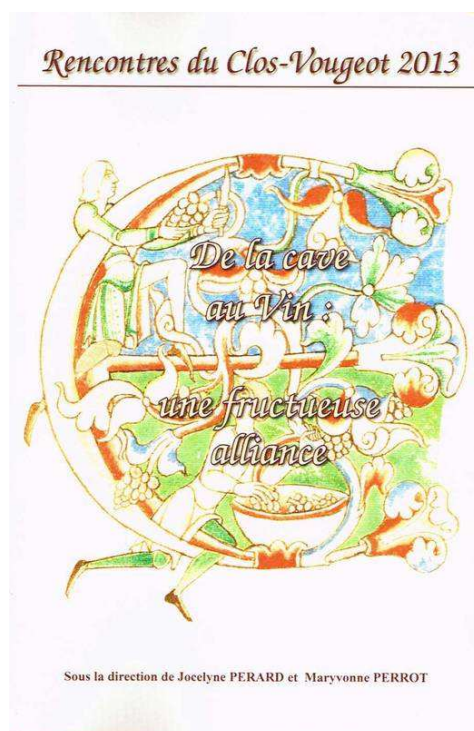
Quatrième partie

Qualité, produits, filières et territoires

Vins, qualités et territoires

L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII^e-XIX^e siècles)

« L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII^e-XIX^e siècles) », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *De la cave au vin : une fructueuse alliance*, Rencontres du Clos-Vougeot 2013, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2014, p. 63-75.



Parmi les facteurs de l'émergence des grands crus en Bordelais à partir de la fin du XVII^e siècle, la bouteille en verre occupe assurément une place importante¹. Les historiens du vin comme Gilbert Garrier ou Hugh Johnson n'hésitent d'ailleurs pas à parler d'une « Révolution de la bouteille »². Rare au Grand Siècle, la bouteille en verre utilisée pour transporter et conserver le vin est de plus en plus utilisée au cours du XVIII^e siècle. Si, en Champagne, d'un point de vue technique, l'utilisation de la bouteille en verre s'avère indispensable à la naissance des vins effervescents³, elle permet en Bordelais de donner une dimension nouvelle à la production, la commercialisation et la consommation des vins, contribuant notamment à distinguer certains d'entre eux. En 1742, l'article « Verrerie » du *Dictionnaire universel du commerce* de Savary des Bruslons rend bien compte de cette transformation à l'œuvre dans le monde du vin : « Dans certaines verreries on ne fabrique que des bouteilles de gros verres dont l'usage et la consommation sont devenus considérables

¹ Philippe Meyzie, « La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII^e et XVIII^e siècles », Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot dir., *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013, p. 65-78.

² Hugh Johnson, *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1989 ; Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 2005.

³ Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison 1650-1830*, Paris, Fayard, 2008.

depuis qu'on a cru que les vins se conservaient mieux dans ces bouteilles que sur leurs lies »⁴. Cette innovation technique est donc étroitement associée à l'idée d'un vieillissement bénéfique pour le vin et, par conséquent, d'un goût nouveau dans les manières de boire le vin. L'usage croissant de la bouteille en verre répond à un besoin et à une demande. Les travaux de François Caron sur la notion d'innovation ont bien montré les mécanismes complexes qui participent à l'apparition et au développement de ces nouveautés techniques, mais aussi leurs liens avec les transformations sociales⁵. Cette contribution, à partir de l'exemple des vins de Bordeaux, vise à comprendre quels sont les acteurs, les mécanismes et la chronologie de la diffusion de la bouteille en verre et de son utilisation pour l'élevage, le commerce et la consommation du vin. Il s'agit de comprendre quel est le lien étroit qui unit cet objet et les vins de Bordeaux. De la fin du XVII^e siècle, premier temps de cette rencontre, il faut attendre le XIX^e siècle pour que la bouteille occupe véritablement une place centrale dans l'économie des vins bordelais. Sans doute moins rapide qu'une révolution, l'histoire de l'usage de la bouteille en verre en Bordelais est un lent processus qui, comme toute innovation, est confrontée parfois à des résistances et touche de manière très inégale la production concourant ainsi à la distinction des grands crus.

Une innovation qui répond à un besoin

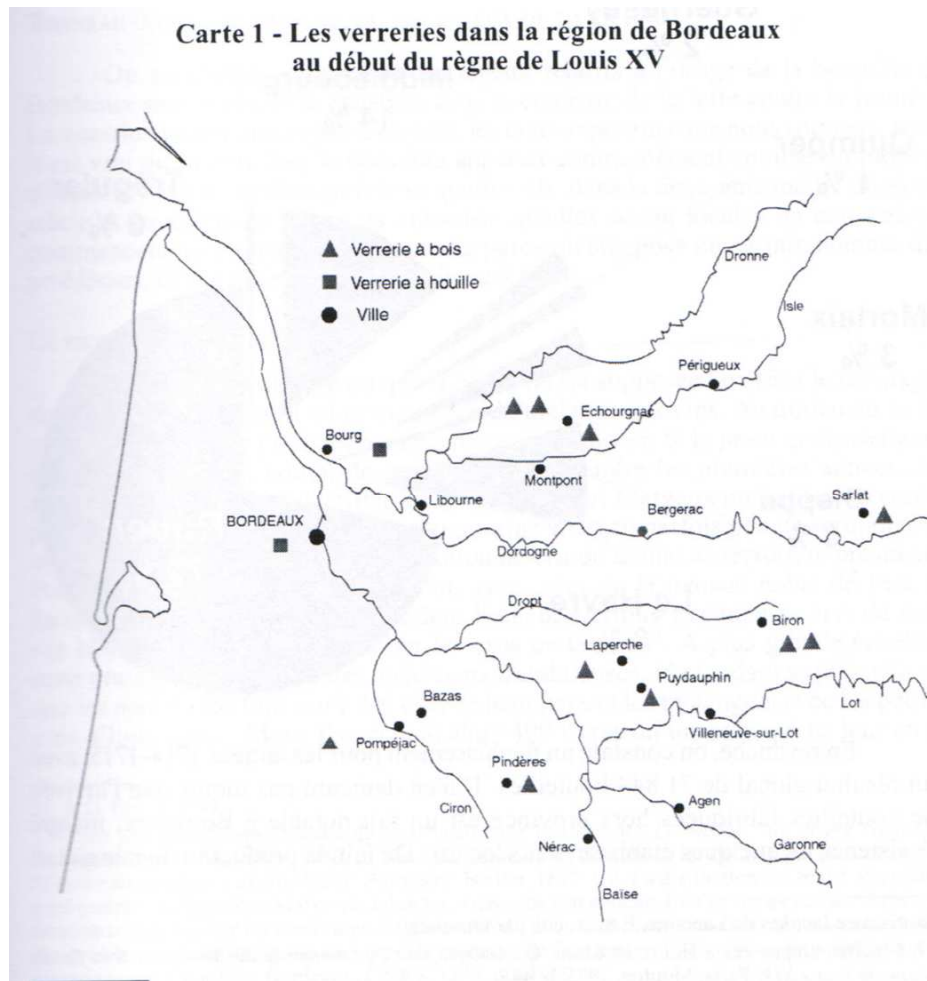
À la fin du XVII^e siècle, la bouteille n'est bien évidemment pas une inconnue en Bordelais comme ailleurs. En effet, comme le rappelle Jean-Robert Pitte dans son récent ouvrage *La bouteille de vin. Histoire d'une Révolution*, la bouteille est utilisée pour le vin dès l'Antiquité⁶. Cependant, ses usages demeurent très limités. La bouteille sert essentiellement de contenant de transvasement. Dans les cabarets bordelais, par exemple, on les retrouve déjà en nombre pour être remplies directement au tonneau avant d'être déposées sur les tables. Chez les élites, les bouteilles sont également bien présentes comme objet de service à l'instar des carafes. Ces bouteilles peuvent alors être en verre de Bohême et sont considérées comme des pièces de luxe⁷. La bouteille en verre ne représente donc pas en tant que telle une réelle nouveauté. Sa production en Guyenne est d'ailleurs ancienne. De nombreuses verreries se sont développées à partir du XVI^e siècle dans des zones forestières comme la Double en Périgord, en Bazadais ou dans l'Agenais. En 1718, onze établissements sont recensés à l'intérieur de la généralité.

⁴ Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, Paris, 1742

⁵ François Caron, *La dynamique de l'innovation. Changement technique et changement social (XVI^e-XX^e siècle)*, Paris, Gallimard, 2010.

⁶ Jean-Robert Pitte, *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013.

⁷ Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII^e-milieu XIX^e siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, dir., *le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48 ; *L'âme du vin chante dans les bouteilles, . De l'amphore à la bouteille, de la coupe au calice*, Musée d'Aquitaine, Bordeaux, 2009.



Carte extraite de Caroline Le Mao, « « Bouteille contre barrique, un nouveau conditionnement pour le vin de Bordeaux à la fin du XVII^e siècle ? », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Bordeaux, MSHA, 2007

Ces verreries rurales, souvent détenues par des gentilshommes-verriers, produisent, à partir du charbon de bois, des bouteilles de verre vert en forme d'oignon. Ces bouteilles fragiles, inadaptées au stockage, au transport et à la commercialisation du vin, sont produites en petits nombres pour le service de table. Il existe cependant dès le XVII^e siècle à Bordeaux des vins commercialisés en bouteilles. Les vins méditerranéens des Canaries, de Chypre, de Malaga ou de Muscat sont très appréciés des élites bordelaises. Ces vins sucrés sont déjà commercialisés en bouteilles généralement clissées et sont expédiés un peu partout en Europe. Les prix élevés de ces vins et les quantités limitées qui circulent expliquent sans doute que la bouteille en verre soit ici employée. Ces vins sont jugés suffisamment précieux pour avoir un contenant digne de leur renom. De la fin du XVII^e siècle jusqu'aux années 1730, ces vins méditerranéens sont d'ailleurs même offerts, comme des présents de luxe par les jurats bordelais à leurs hôtes et à leurs protecteurs les plus puissants⁸. La bouteille de verre jusqu'au XVIII^e siècle reste donc un objet précieux aux usages très restreints en termes de commerce et de consommation du vin.

L'adoption en Bordelais et en Guyenne de nouvelles techniques de production dans la première moitié du XVIII^e siècle va donner à la bouteille une place bien plus importante et

⁸ Archives départementales de la Gironde, C 1044. Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50

décisive. Les premières innovations techniques dans la fabrication du verre s'opèrent en Angleterre à la fin du XVII^e siècle. Afin de réserver l'usage du bois aux besoins croissants de la marine, stratégique pour la monarchie anglaise, le pouvoir décide de promouvoir l'utilisation du charbon de terre dans la production de verre, notamment dans la région de Newcastle. La fabrication progresse alors nettement et permet la production d'un verre noir, plus épais, plus résistant grâce à des températures de fusion plus élevées que celles obtenues à partir du charbon de bois. Les bouteilles deviennent alors plus solides au niveau du fond et du goulot ; pour ce dernier, on ajoute même une bague de renfort afin de rendre la bouteille encore plus résistante aux chocs. Ces nouvelles techniques de fabrication sont reprises progressivement dans le reste de l'Europe. Les planches de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert au milieu du XVIII^e siècle rendent bien compte de leur adoption en France. Dans les premiers temps, les bouteilles utilisées pour les vins de Bordeaux restent toutefois des produits d'importation : en 1698-1699, par exemple, le port de Bordeaux fait venir des bouteilles en provenance de Rouen, du Havre ou de Hollande (soit un total de 110 000 bouteilles) pour répondre à une demande locale croissante⁹.

Mais en Guyenne aussi, la production de bouteille en verre à l'aide de charbon de terre connaît un essor dans la première moitié du XVIII^e siècle. Afin de se substituer ou tout du moins de limiter les importations de bouteilles en provenance d'Angleterre notamment, des verreries sont implantées en Bordelais à partir des années 1720. Elles ne sont plus alors situées dans les régions forestières, mais dans des villes portuaires comme Bordeaux, Bourg et Libourne où le charbon peut facilement être acheminé par voie d'eau. Originaire de Dublin, Pierre Mitchell fait figure de pionnier en obtenant l'autorisation royale d'ouvrir une verrerie à Bordeaux en 1723¹⁰. Familier des techniques de fabrication anglaises¹¹, il fait construire des fours à charbon de terre. Grâce au port, le charbon est acheminé directement d'Angleterre, mais aussi de l'Anjou, de l'Albigeois ou du Rouergue¹². En 1728, le Roi autorise le commerce du vin en bouteilles ce qui donne un nouvel élan à la production locale. D'autres verreries sont ainsi ouvertes en 1725 à Bourg, un autre en 1760 à Libourne, etc. Le Bordelais et la Guyenne sont alors dotés de plusieurs verreries (voir carte-ci-dessus) qui fabriquent des bouteilles de formes aplaties, plus hautes et, petit à petit, de forme de plus en plus cylindrique. La bouteille commence alors à être utilisée pour vendre les vins de Bordeaux. Face à une conjoncture difficile due notamment aux guerres de la fin du règne de Louis XIV, la bouteille permet de développer la vente au détail. Comme le marché anglais se trouve fermé aux négociants bordelais, les expéditions de vins en bouteilles, vendus plus chers, apparaissent comme une solution conjoncturelle. Le conditionnement en bouteilles, pour une partie qui reste encore très minime de la production, apparaît donc comme une réponse à la situation du marché. Elle donne en tout cas une dimension nouvelle à certains vins qui se différencient ainsi du reste de la production.

⁹ Christian Huetz de Lemps, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, Mouton, 1975, p. 448.

¹⁰ Caroline Le Mao, « Un établissement pionnier dans la capitale du vin : la verrerie Mitchell au XVIII^e siècle », *Les innovations verrières et leur devenir*. Actes du deuxième colloque international de l'association Verre & Histoire, Nancy, 26-28 mars 2009, publication en ligne http://www.verre-histoire.org/colloques/innovations/pages/p401_01_lemao.html

¹¹ Il faut noter le rôle joué par les Jacobites irlandais dans la diffusion en Guyenne de ces techniques anglaises, voir Patrick Clarke de Dromantin, *Les réfugiés jacobites dans la France du XVIII^e siècle*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 2005, p. 327.

¹² Pascal Birolleau, *Contribution à l'étude des verreries de Guyenne au XVIII^e siècle*, TER, Université de Bordeaux 3, 1981.

Une dimension nouvelle pour les vins de Bordeaux

Les progrès dans la fabrication des bouteilles représentent une innovation technique qui contribue à donner une orientation nouvelle à une partie de la production du vignoble de Bordeaux dès les dernières décennies du XVII^e siècle, mais surtout au siècle suivant. Quelles sont les motivations de ce changement progressif induit par l'usage de la bouteille ?

La bouteille permet en premier lieu une meilleure conservation du vin. Ce rôle est de mieux en mieux reconnu au début du XVIII^e siècle. Dans un *Mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder* présenté à l'Académie de Bordeaux en 1718, Barrelier de Bitry, ingénieur en chef du château Trompette et de la tour de Cordouan, expose les moyens de conserver les vins dans de bonnes conditions¹³. Il rappelle tout d'abord, à travers diverses anecdotes sur des bouteilles de vin oubliées dans des caves ou à bord de navires, que le vieillissement peut contribuer à améliorer la qualité des vins. Pour cela, le vin doit être bien bouché et entreposé dans des caves à température constante, bien aérées, en disposant les bouteilles dans du sable afin de les préserver des chocs. La bouteille offre une meilleure conservation que la barrique selon cet académicien bordelais, homme de savoirs et amateur de vin. Les fabricants de bouteilles mettent eux même en avant le rôle de la bouteille dans le vieillissement bénéfique du vin. En 1753, dans une lettre adressée à l'intendant de Guyenne afin d'obtenir l'autorisation d'ouvrir une verrerie à Bordeaux, le verrier Jean-Baptiste Sansanné rappelle les vertus de la bouteille et son utilisation croissante dans le milieu du vin bordelais :

« Il n'est point de Bourgeois qui ne soit obligé d'avoir, pour le simple service de sa famille, pour peu qu'elle soit nombreuse, cinq ou six cens bouteilles ; la veuve Michel a attesté cette nécessité en représentant à votre Grandeur, que le vin, soit celui qui se consomme dans la ville, soit celui qu'on envoie en dehors du royaume, se conserve beaucoup mieux dans ces petits vases que dans la futaille [...] Lors de l'établissement de la verrerie Mitchell en 1723, ou que l'on remonte en 1738, la consommation était moins considérable de la moitié ; certains Bourgeois, mais en très petit nombre, mettaient leur vin de provision en bouteilles, et cette précaution paraissait un luxe aux yeux du plus grand nombre ; il y avait peu d'armateurs qui eussent appris que le transport du meilleur vin dans les pays étrangers devait se faire dans ces vases plutôt que dans des futailles ; il n'y a pas plus de quinze ans que l'avantage de se servir des bouteilles doubles a été universellement reconnu et pratiqué »¹⁴.

Sansanné souligne la place prise petit à petit par la bouteille dans le commerce des vins, notamment vers l'étranger. En 1768, *La Nouvelle Maison Rustique* confirme que les avantages de la bouteille en termes de conservation et de bonification du vin avec les années sont alors clairement reconnus : « Les vins seront bien plus délicats, plus légers, plus brillants et moins colorés [...] surtout en les mettant en flacons. Le vin se conserve très bien quatre, cinq et même six ans dans des flacons de verre ». Cependant, il faut noter que l'innovation représentée par cette bouteille en verre plus résistante n'a un rôle bénéfique pour la conservation qu'associée à une autre innovation indispensable, le bouchon de liège qui offre un contact limité du liquide avec l'air tout en permettant une humidification permanente. De manière empirique, le savoir œnologique met donc en avant le rôle de la bouteille. Cette possibilité de conserver les vins est à relier aux progrès de la vinification, notamment des New French Clarets, qui, grâce au soufrage des barriques, à l'ouillage et au soutirage, acquièrent des capacités supérieures de vieillissement. Si, jusqu'au XVII^e siècle, les vins de plus d'un an ou deux étaient déjà considérés comme vieux et pas forcément de meilleure qualité que les vins de l'année, des bouteilles de cinq, dix jusqu'à vingt ans d'âge sont présentes dans les caves de la seconde moitié du XVIII^e siècle. En janvier 1786, par exemple,

¹³ Bibliothèque municipale de Bordeaux, Ms 828 (VII), *Mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder*, 4 pages, 1718.

¹⁴ Archives départementales de la Gironde, C 1595, Lettre adressée à l'intendant par le verrier Jean-Baptiste Sansanné pour obtenir l'autorisation d'ouverture d'une verrerie à Bordeaux en 1753.

dans la cave de l'évêque de Limoges, on peut trouver des bouteilles de vin de Graves de l'année 1765 ou de Médoc de 1775 notées comme « bon » ; en 1841, le Bordelais Jay Delisle expédie vingt-cinq bouteilles de vins de Saint-Estèphe de 1832 et vingt-cinq autres bouteilles de vin de Saint-Julien de 1827¹⁵. Les plus belles caves contiennent alors de moins en moins de vins en barriques et de plus en plus de vins de bouteilles vieux de plusieurs années. Liées à un goût pour les vins rouges vieux en particulier et à la volonté de se constituer une collection de vins, ces pratiques nouvelles confèrent un rôle primordial à la bouteille.

La diffusion de la bouteille a également des conséquences importantes sur le commerce des vins bordelais. Pour faire face aux difficultés conjoncturelles et vendre leurs vins à meilleurs prix tout en répondant aux attentes nouvelles des consommateurs, les négociants bordelais vont vendre leurs vins en bouteille. Sa pénétration amorcée à la fin du XVII^e siècle et en progression au cours du XVIII^e siècle ne s'opère donc pas pour l'essentiel chez les producteurs, mais bien chez les négociants qui font alors le marché des vins de Bordeaux. Parmi les principaux clients de la verrerie de Saint-Macaire dans les années 1780 figurent en premier lieu des marchands bordelais et libournais.

Principaux clients de la verrerie de Bourg-sur-Gironde en 1740-1741 (% du chiffre d'affaires) ¹⁶	
Le sieur Birot, marchand à Bordeaux	57 %
Le sieur Morel, aubergiste à Bordeaux	15 %
Le sieur Capdevielle, marchand commissionnaire à Libourne	6 %
Le sieur Letellier, négociant à Bordeaux	5 %
Le sieur Chariot, marchand commissionnaire à Bordeaux	5 %
Le sieur Commandaire, marchand commissionnaire aux Chartrons	2 %

Au XVIII^e siècle, les négociants des Chartrons achètent des bouteilles par centaines. L'embouteillage des vins se fait dans leurs chais avant leur expédition. Mais, la mise en bouteilles de vins de Bordeaux peut également s'opérer chez les marchands londoniens qui reçoivent les vins de Bordeaux en barriques. La lente diffusion de la bouteille induit des évolutions dans le stockage et l'emballage des expéditions. Pour les protéger, les bouteilles de Bordeaux sont entourées de pailles. Les correspondances des négociants révèlent d'ailleurs toute l'attention portée au conditionnement compte tenu de la fragilité de la bouteille ; ils insistent pour que les bouteilles soient placées dans des caisses, séparées de paille et bien arrimés à bord des navires¹⁷. Dès lors, les vins les plus renommés apparaissent de plus en plus souvent lors d'expéditions en bouteilles soit par voie d'eau soit par voie terrestre. En 1769, le président du parlement de Bordeaux, de Lalanne, envoie ainsi des caisses de bouteilles de vin blanc de Carbonnieux à ses amis en Avignon et en Provence¹⁸. Les bouteilles servent également au commerce international si important pour les vins de Bordeaux. Dans les années 1770, des bouteilles de vin de Pontac, de Margaux et du Médoc sont ainsi expédiées vers la

¹⁵ Archives départementales de la Haute-Vienne, 1 G 238 ; Archives départementales de la Gironde, 14 J 76.

¹⁶ D'après André Orsini, « Les premières verreries industrielles à bouteilles en terres bordelaises au XVIII^e siècle », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, dir., *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 63-80.

¹⁷ Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », dans Sandrine Lavaud, dir., *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Férét, Bordeaux, 2012, p. 159-177.

¹⁸ *Archives Historiques de la Gironde*, tome 45, p. 469.

Russie ; les vins d'Yquem gagnent aussi le marché russe ou américain¹⁹. Des bouteilles de ce grand cru de Sauternes offertes par Thomas Jefferson à Georges Washington sont d'ailleurs encore conservées aujourd'hui. Les journaux d'annonces bordelais de la seconde moitié du XVIII^e siècle confirment cette lente progression de la bouteille à Bordeaux. À partir des années 1760-1770, des vins de Haut-Brion ou d'Yquem en bouteilles sont régulièrement mis en vente ; en août 1771, par exemple, du vin de la Mission Haut-Brion de l'année 1769 sont proposés à 15 sous la bouteille²⁰. L'usage de la bouteille entraîne des nouveaux modes de fonctionnement sur le marché des vins bordelais qui suscite quelques difficultés. Ainsi, contrairement à la barrique, la bouteille en verre, toujours soufflée à la main, n'est pas standardisée et connaît des variations de contenance qui ne sont pas sans susciter l'inquiétude des acheteurs. La bouteille ne permet pas non plus l'identification du vin ce qui était possible avec la barrique dite bordelaise d'une contenance de 225 litres défendue comme un privilège. Comme l'étiquette ne fait pas son apparition avant le XIX^e siècle, les premiers pas de la bouteille à Bordeaux pose des problèmes de garantie aux yeux des marchands. La lente adoption de la bouteille bouleverse donc un peu les habitudes du commerce bordelais, mais elle entraîne également une évolution du service du vin à la table des élites.

En effet, il convient de rappeler que, selon les usages anciens en vigueur depuis le Moyen Age, les boissons et les verres n'étaient pas disposés sur la table devant les convives, mais rangés sur des dessertes. Pour boire, il était donc nécessaire de faire appel à un domestique qui apportait alors un verre au convive²¹. Le développement de la bouteille en verre et de nouvelles habitudes épulaires conduisent à mettre de plus en plus souvent les bouteilles de vin directement sur les tables à partir de la fin du XVII^e siècle. Dès lors, la bouteille devient digne d'être présentée au milieu de la vaisselle et d'être mise à disposition des convives. Lors de son séjour à Paris sous le Consulat, le musicien allemand Johann-Friedrich Reichard rend bien compte de cette évolution dans le service à la française : « L'influence des temps nouveaux ne s'est révélée que dans l'ordonnance des repas : deux services, chacun de huit plats très soignés ; un très beau dessert ; les vins fins, sur la table, dans leurs bouteilles, au lieu d'être versés comme autrefois dans de petits verres cylindriques »²². Plusieurs objets vont alors être associés à la bouteille pour le service du vin et figurer parmi la vaisselle bordelaise que l'on retrouve dans les inventaires des élites de la ville²³. Sur une nature morte installée dans la salle à manger de l'hôtel de Cheverus à Bordeaux est représentée une bouteille de vin disposée dans un rafraîchissoir.

¹⁹Julie Ollivier-Chakhovkaia, « Les conditions matérielles du voyage en Russie sous Catherine II et Paul I », dans Jean-Pierre Poussou, Alain Mezin dir., *L'influence française en Russie au XVIII^e siècle*, Paris, Presses de la Sorbonne - Institut d'Etudes Slaves, 2004 ; Stéphanie Lachaud, « Yquem aux XVII^e et XVIII^e siècles, ou la quête d'une identité viticole », *HES*, n°4, 2007, p. 3-25.

²⁰ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 29 août 1771 ; *Journal de Guyenne*, 20 février 1787, 4 février 1789, 14 juillet 1789

²¹ Gérard Mabile, « Le service de la boisson à table », *XVIII^e siècle*, n°29, 1997, p. 147-154.

²² Johann-Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat*, présenté et annoté par Thierry Lentz, Paris, Taillandier, 2003, p. 395.

²³ Michel Figeac, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, Bordeaux, 2001 ; Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.



Nature morte bordelaise, début XVIII^e siècle

Les élites apprécient en effet la consommation de vin frais et ces rafraîchissoirs souvent en faïence stannifère contiennent de l'eau ou de la glace. Des meubles spécialisés sont même créés comme les servants, souvent à Bordeaux en bois d'acajou, qui permettent également de garder les bouteilles de vin au frais. Plus tard au XIX^e siècle apparaissent des plateaux en argent pour transporter les bouteilles et des verres spécialisés : dans son appartement de Pau en 1845, Louis Jean Jacques Gas, riche propriétaire rentier, possède ainsi 15 verres à vin de Bordeaux qui devait lui permettre de déguster avec les plaisirs les bouteilles vin de Saint-Julien de l'année 1842 conservées dans sa cave²⁴. Tous ces objets en relation étroite avec la bouteille de vin montrent qu'elle est alors devenue un signe distinctif dans la consommation du vin ; elle accompagne l'émergence des grands crus bordelais mais aussi le développement d'un art de collectionner les vins chez des amateurs riches et éclairés à Bordeaux et ailleurs.

²⁴ Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques, 3 E 6268, inventaire après décès de Louis Jean Jacques Gas, 15 janvier 1845.

Une diffusion encore restreinte

Comme toute innovation, il convient de s'interroger sur la mesure de sa diffusion qui seule peut lui donner une véritable dimension économique. Or, la bouteille ne conquiert que très lentement sa place à partir de la fin du XVII^e siècle dans le monde du vin à Bordeaux comme dans les autres vignobles²⁵. L'adoption massive de la bouteille pour les vins de Bordeaux est un phénomène de longue durée, confronté parfois à des réticences et des obstacles. Plusieurs indicateurs permettent d'en avoir un aperçu.

La production de bouteilles connaît en premier lieu une progression très lente. Même si, au cours du XVIII^e siècle, plusieurs verreries sont créées en Guyenne avec plus ou moins de succès comme à Bazas, Saint-Macaire, Bayonne, Nérac ou Villeneuve d'Agen, les quantités de bouteilles mises sur le marché demeurent encore modestes²⁶. À Bordeaux dans les années 1750, la verrerie Mitchell produit environ 200 000 bouteilles par an ; en 1784, la verrerie de Saint-Macaire fabrique 600 bouteilles par jour²⁷. Pour faire face aux besoins du négoce, les importations de bouteilles se poursuivent malgré tout. Dans les années 1730, une grande partie des bouteilles provient toujours d'Angleterre et de Hollande. Il est d'ailleurs courant de rencontrer dans les inventaires après décès encore dans les années 1760-1770 mention de bouteilles de Hollande, d'Angleterre ou à « la façon d'Angleterre » contenant du vin : en 1730 à Agen, par exemple, une bouteille de Hollande est remplie « d'un vin distingué »²⁸. À la suite du traité de commerce conclu entre la France et l'Angleterre en 1786, les verriers bordelais craignent d'ailleurs un afflux conséquent de bouteilles anglaises, vendues moins chères à cause d'un coût moindre pour l'extraction et le transport du charbon outre-manche²⁹. D'autres bouteilles viennent, par exemple, de la verrerie de Dunkerque ce qui suscite également des réactions de la part des verriers bordelais qui dénoncent cette concurrence³⁰. En 1789, un million de bouteilles sont utilisées par an à Bordeaux³¹. Jusqu'à la seconde moitié du XIX^e siècle, la barrique dite bordelaise de 225 litres reste largement utilisée et sa suprématie n'est guère remise en cause par la bouteille en verre. Celle-ci n'offre pas aux yeux des négociants les mêmes garanties d'identification et surtout son prix élevé demeure un obstacle à sa large diffusion au-delà des vins les plus prestigieux de Bordeaux. En 1783, par exemple, l'achat de 29 bouteilles de vin de Barsac par le noble landais Joseph Ducournau de Pébarthe s'élève à 12 livres³². Il faut alors compter environ 300 bouteilles pour mettre en bouteille une barrique ce qui représente la somme tout de même élevée de 84 livres. Son succès est en outre limité par la méfiance du marché qui craint les risques de fraude puisque les bouteilles restent de contenance variable.

Par conséquent, l'usage de la bouteille concerne essentiellement, dans un premier temps, les grands vins du Bordelais. Dans les années 1690, par exemple, les vins de Haut-Brion peuvent être vendus et conservés en bouteilles. Les vins de Bordeaux en bouteilles appartiennent à un marché du luxe qui connaît un certain essor au XVIII^e siècle. C'est sans doute par sa précocité d'utilisation pour les grands vins destinés à une clientèle restreinte et fortunée que Bordeaux se distingue des autres vignobles français. Les acheteurs sont bien

²⁵ La mise en bouteille débute aussi à la fin du XVII^e siècle en Bourgogne ; Benoît Garnot, « L'état de la recherche sur le vin, la vigne et les vigneron en Bourgogne au XVIII^e siècle », *Vins, vignes et vigneron en Bourgogne du Moyen Âge à l'époque contemporaine, Annales de Bourgogne*, Tome 73, 2001.

²⁶ Archives départementales de la Gironde, C 4253, C 608, C 355, C 1596.

²⁷ Archives départementales de la Gironde, 7 B 1410.

²⁸ Archives municipales d' Agen, BB 72.

²⁹ Archives départementales de la Gironde, C 1597.

³⁰ Archives départementales de la Gironde, C 4402. Mémoire adressé aux directeurs de la Chambre de commerce de Bordeaux.

³¹ Bernard Ducasse, « Anciennes bouteilles soufflées et marqués », dans *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, 1970, p. 389-402.

³² Archives départementales de Landes, 49 J 45, livre de raison de Joseph Ducournau.

souvent de riches personnages qui font d'ailleurs marquer les bouteilles à leurs armes. Le maréchal de Richelieu, par exemple, se procure à plusieurs reprises des bouteilles ; en 1774, il demande à son chargé d'affaires à Bordeaux de lui faire parvenir quelques grands crus bordelais que ce dernier expédie alors en bouteilles identifiées pour leur destinataire à Paris : « « je ferois partir lundi ou mardi prochain vint de caisse de votre vin de goutte de margaux ou du vin d'obriou qui contiendrait des vieilles bouteilles qui seront toutes marquées à vos armes sur le bouchon ; cette précaution, il ne sera plus possible qu'on puisse changer votre vin »³³. Pour ces destinataires d'importance, les expéditions de vins de Bordeaux peuvent alors s'effectuer en bouteilles. Il en est de même lorsque les vins sont offerts à des hôtes de prestige ou à des protecteurs puissants. Ainsi, en 1774, les vins qui figurent parmi les présents honorifiques annuels de la ville de Bordeaux à ses protecteurs sont des vins en bouteilles envoyés à Paris ou à Versailles dans des caisses³⁴. Des vins plus modestes sont aussi placés dans des bouteilles pour cet usage : en 1707, la ville de Bordeaux offre au duc d'Orléans et au maréchal de Montrevel quatre douzaines de bouteilles de vin de Graves ; en 1751, le duc d'Aiguillon reçoit ainsi 50 bouteilles de vin de blanc de Graves à 18 sols la bouteille de la part des consuls d'Agen³⁵. Cependant, d'autres factures agenaises pour des achats conjoints de vin et de bouteilles vides dans des circonstances similaires laissent penser que le vin est acheté en barrique avant d'être mis en bouteilles³⁶. Les caves des élites sociales rendent également compte d'un usage croissant de la bouteille pour les vins de Bordeaux dans la seconde moitié du XVIII^e siècle³⁷. En 1781, la cave de Turgot, par exemple, ne contient pas de vins en barriques, mais uniquement des vins en « carafons » parmi lesquels des vins de Bordeaux et de Graves, celle du duc d'Aiguillon dans son château de l'Agenais présente le même visage avec des vins de Sauternes, de Langon, de Margaux, de Saint-Emilion conservés uniquement en bouteilles³⁸. Les stocks de bouteilles vides sont aussi de plus en plus importants comme dans la cave du marquis Rastigny de Taste en 1782 où le notaire comptabilise 304 bouteilles vides³⁹. Cette tendance semble commune à la plupart des caves des élites de la fin du XVIII^e siècle. Néanmoins, d'autres sources laissent supposer que la bouteille a pu aussi pénétrer dans des milieux plus modestes. En mai 1739, lors d'une rixe qui éclate dans un cabaret d'Agen, l'un des protagonistes de l'affaire utilise un tire-bouchon en guise d'arme ; la présence d'un tire-bouchon dans un tel lieu montre que la bouteille bouchée pouvait elle aussi y prendre place⁴⁰. Les tire-bouchons sont également présents dans des établissements religieux de Guyenne comme chez les Dames de la Foi de Nérac en 1763 ou chez les moines de l'abbaye d'Arthous dans les Landes en 1790⁴¹. À partir des années 1770, les bouteilles en verre utilisées pour stocker le vin deviennent un objet plus familier dans les inventaires après décès des artisans et de la petite bourgeoisie bordelaise, indice d'un élargissement social de sa diffusion ; il reste cependant difficile de savoir, dans la plupart des cas, si ces bouteilles servent simplement à transférer le vin d'une barrique ou si elles ont été achetées pleines. En

³³ Archives municipales de Bordeaux, Manuscrit 652.

³⁴ Archives municipales de Bordeaux, CC 1111.

³⁵ Archives départementales de la Gironde, C 3643 ; Archives municipales d'Agen CC 444.

³⁶ Archives municipales d'Agen, CC 470 et 474.

³⁷ Cet élargissement de l'usage de la bouteille en Bordelais pour le commerce des vins correspond à la chronologie observée dans d'autres vignobles comme ceux du Languedoc ; voir Geneviève Gavignaud-Fontaine et Gilbert Larguier, *Le vin en Languedoc et en Roussillon. De la tradition aux mondialisations XVI^e-XXI^e siècle*, Canet, 2007, p. 85.

³⁸ Nicole Lemaître, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *La France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-389. Archives municipales d'Agen, II 13, 1^{er} avril 1782.

³⁹ Archives départementales de la Gironde, 3 E 13071

⁴⁰ Archives départementales du Lot-et-Garonne, B 1562.

⁴¹ Archives départementales du Lot-et-Garonne, E sup. 3155bis, livre de raison des Dames de la Foi de Nérac ; Archives départementales des Landes, H 149, journal de dépenses de l'abbaye d'Arthous.

outre, il apparaît, même pour les élites, que les achats de vins bordelais en bouteilles continuent à cohabiter très largement avec les vins en barriques. Entre 1784 et 1787, l'archevêque de Bordeaux, Champion de Cicé achète aussi bien une barrique de vin blanc de Barsac (100 livres), trois tonneaux de vin de Saint-Emilion (360 livres), six tonneaux de Pape Clément (3000 livres) que 150 bouteilles de « grand vin » Ségur Lafitte (353 livres) ou trois caisses de vin de Saint-Emilion (261 livres)⁴². Cette lente diffusion de la bouteille contribue à accentuer la différenciation, y compris en termes de prix, entre la majorité des vins et quelques grands crus estimés.

L'évolution des formes de bouteilles utilisées en Bordelais offre un dernier indice pour percevoir la progression de son usage dans le commerce et la conservation des vins. Tout au long du XVIII^e siècle, la fabrication locale est influencée par les méthodes anglaises. Il n'existe cependant pas de forme ni de contenance unique puisque le verre continue d'être soufflé à la bouche. Les bouteilles sont donc d'un aspect très varié. Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, les bouteilles à base large en forme d'oignon sont les plus répandues comme celle représentée sur une autre nature morte de l'hôtel de Cheverus.



Nature morte bordelaise, début XVIII^e siècle

⁴² Archives départementales de la Gironde, G sup. 3201-3202, factures des 25 février 1785, 31 janvier 1786, 12 avril 1786 et 27 avril 1787.

Cependant, on distingue des formes d'inspiration commune avec les bouteilles de style frontignane⁴³. Dans les années 1780, la verrerie de Saint-Macaire au sud de Bordeaux produit ainsi des bouteilles « grand frontignan » de 0.85 litre, des « petites frontignan » et des bouteilles « à l'anglaise »⁴⁴. Les influences à la fois anglaises et méditerranéennes liées, pour ces dernières, au succès des vins de muscat et aux relations commerciales avec le Languedoc grâce au canal du Midi se mélangent à Bordeaux pour conduire au développement de la fabrication de bouteilles. Les progrès dans la fabrication permettent d'obtenir un verre de plus en plus résistant et, par là même, des bouteilles aux formes plus étroites et allongées. Quelques pièces encore conservées de nos jours permettent de rendre assez bien compte à travers de l'évolution de la forme de la bouteille bordelaise.



FIG. 5. — Hypothèse d'évolution de forme de la « bordelaise ».

De gauche à droite : 1. Forme primitive (coll. Boucher, dragage à Fronsac). — 2. Verrerie de Bourg (C.I.V.B.). — 3 et 4. Fin XVIII^e siècle (château Belorme à Flaujacgues, musée de Libourne). — 5. Début XIX^e siècle. — 6. Ausone 1831. — 7. Yquem. — 8. Beausite à Saint-Estèphe. — 9. Lafite 1887.

Photographie extraite de l'article de Bernard Ducasse, « Anciennes bouteilles soufflées et marquées », dans *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Fédération Historique du Sud-Ouest, Bordeaux, 1970, p. 389-402.

À partir du moment où la bouteille devient plus étroite, elle est plus facile à emballer, à stocker et à conserver car elle s'empile mieux. Mais sa contenance demeure sans doute variable. Il existe d'ailleurs des demi-bouteilles inventoriées parfois dans les caves⁴⁵. Le commerce des vins de Bordeaux dans son ensemble n'est donc pas bouleversé au XVIII^e siècle ni au début du XIX^e siècle par l'utilisation de la bouteille, mais cette période de première diffusion pose les bases d'une différenciation assez nette entre une production en barriques d'une grande partie du vignoble bordelais et une production plus limitée en bouteilles de vins de qualité destinées à une clientèle plus restreinte. Dans un avis adressé en 1786 à l'intendant de Bordeaux par le subdélégué de Cadillac, Lagrange, à propos de la

⁴³ Jean-Robert Pitte, *op. cit.*, p. 146-147.

⁴⁴ Archives départementales de la Gironde, 7 B 1413.

⁴⁵ Archives départementales de Landes, 1 J 580. En 1754, l'abbé de Saint-Sever conserve 250 bouteilles et 21 demi-bouteilles d'Angleterre.

demande d'établissement d'une nouvelle verrerie à Rions dans la sénéchaussée d'Albret, celui-ci décrit avec justesse le processus alors en cours sur le marché des vins: « J'estime qu'il n'y a que leur [les propriétaires de verreries qui s'opposent à l'ouverture de cette nouvelle verrerie] intérêt particulier qui les a fait agir, d'autant qu'il est généralement reconnu que l'usage de mettre le vin en bouteille est non seulement une partie du luxe adopté dans toutes les colonies ainsi qu'en France et dans les Royaumes étrangers ; mais encore que cette liqueur se conserve infiniment mieux dans les bouteilles qu'en barriques en sorte que cette branche de commerce est devenue considérable au point que le nombre des bouteilles qui se fabriquent n'est jamais suffisant aux besoins que les propriétaires de verreries se trouvent si bien de cette position qu'ils en ont augmenté les prix d'environ un tiers depuis deux ans et qu'il ne pas surprenant qu'ils cherchent à maintenir »⁴⁶. L'utilisation de la bouteille parvient peu à peu à s'installer car elle représente une innovation technique pour la conservation du vin, un signe de distinction sur le marché du luxe et une source de profit pour les producteurs.

La bouteille en verre apparaît comme le symbole matériel de la nouvelle orientation d'une partie du vignoble bordelais qui s'esquisse au cours du XVIII^e siècle. En raison de son coût, seuls les vins les plus prestigieux et les plus chers ou bien destinés à une clientèle d'élites sont conditionnés et expédiés en bouteilles dans un premier temps avant que ne s'élargisse cette pratique dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Petit à petit, dans le courant du XIX^e siècle, la mécanisation et les procédés industriels dans les verreries vont cependant conduire à une généralisation de l'usage de la bouteille par les négociants bordelais, puis plus tard par les propriétaires viticoles. La forme de la bouteille dite à la bordelaise que nous connaissons aujourd'hui se fixe alors progressivement ce qui permet de dépasser les obstacles de la variation de contenance et de l'identification. Pour Jean-Robert Pitte, cette bouteille austère de forme cylindrique à épaules carrées incarne Bordeaux par opposition à la bouteille bourguignonne aux formes plus arrondies et aux épaules tombantes⁴⁷. Cette différence tient aussi à des circuits d'approvisionnement différents et à l'influence anglaise très forte sur les méthodes de fabrication de la bouteille dans la Guyenne du XVIII^e siècle. Outil indispensable au développement des New French Claret dans les dernières années du XVII^e siècle, la bouteille en verre accompagne la naissance des grands crus et la diffusion des vins de qualité en Bordelais. Comme la barrique avant elle, la bouteille permet aux vins de voyager, mais aussi de vieillir dans de bonnes conditions ; comme elle, elle est un moyen de se différencier des autres vins. Mais, avec l'adoption de l'étiquette au cours du XIX^e siècle, la bouteille devient un support encore plus fort d'identification et de valorisation de l'origine. Le nom du propriétaire, du négociant ou du vignoble servent à individualiser le vin sur des marchés où il faut parvenir à se distinguer. Si la bouteille devient alors un objet courant du commerce des vins, elle n'en demeure pas moins toujours aussi un objet de désir que Charles Baudelaire en 1861 dans *les Fleurs du Mal* ne dissocie pas de l'Âme du Vin⁴⁸.

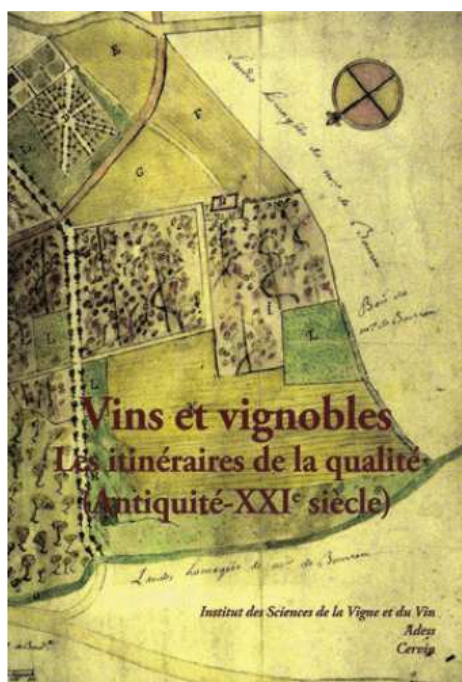
⁴⁶ Archives départementales de la Gironde, C 159, lettre du 8 août 1785.

⁴⁷ Jean-Robert Pitte, *Bordeaux Bourgogne. Les passions rivales*, Hachette Littératures, Paris, 2005.

⁴⁸ Charles Baudelaire, *Les Fleurs du Mal*, Paris, 1861.

Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un discours pré-œnologique

« Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un vocabulaire pré-œnologique », dans Sandrine Lavaud et Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité*, éditions Dunod, Paris, 2014, p. 143-155.



La dégustation est « une opération consistant à expérimenter, analyser et apprécier les caractères organoleptiques et plus particulièrement les caractères olfacto-gustatifs d'un produit. Elle peut être plus ou moins analytique et détaillée, c'est-à-dire tendre à décomposer ses caractères en éléments simples, à rattacher tel ou tel goût à telle substance ou ensemble de substances de référence (dégustation analytique). Elle peut-être au contraire plus ou moins globale, c'est-à-dire tendre à exprimer le plaisir ou le déplaisir ressenti (dégustation hédonique) »¹. C'est en ces termes qu'Émile Peynaud dans *Le Goût du vin* présente la manière de déguster le vin en distinguant la démarche savante d'une approche plus ouverte aux amateurs. Le discours savant sur le vin à l'Époque moderne a pu faire l'objet de l'attention des chercheurs s'intéressant aux origines d'une analyse scientifique de ce produit ; celui des professionnels, comme les négociants, a de même commencé à être exploré². Les traités agricoles ou médicaux des XVII^e et XVIII^e siècles, ainsi que les dictionnaires de commerce révèlent en effet le développement d'un vocabulaire de plus en plus précis à propos du vin. Avant les progrès de la chimie qui ouvre la voie à la définition de l'œnologie au XX^e siècle, ce discours expert provient donc avant tout des médecins, des agronomes ou des négociants. Afin de prévenir les excès, pour assurer une amélioration de la production ou pour lutter contre la fraude, ces professionnels construisent peu à peu un langage commun autour du vin.

¹ Peynaud 1980, 2-3.

² Martin 2009 ; Mainet-Delair 2007 ; Musset 2010 ; Meyzie 2012a.

Cependant, le XVIII^e siècle marque aussi un tournant dans l'attitude face aux plaisirs de la nourriture et de la boisson. L'évolution lexicale du mot « gourmet » en fournit une bonne illustration. Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle en effet, le gourmet est une personne – généralement un professionnel (tonnelier, tavernier, courtier) – capable de distinguer la qualité et les défauts du vin ; en 1690, dans le *Dictionnaire Universel* d'Antoine Furetière, le gourmet est celui « qui sait bien essayer, taster le vin, qu'il connoist s'il est bon & de garde »³. Peu à peu vient s'y ajouter le sens de celui qui sait apprécier la bonne chère et la qualité des aliments comme on peut le remarquer dans l'article « Gourmandise » de l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert sous la plume du chevalier de Jaucourt⁴. Objet de plaisir, le vin devient ainsi également objet de description de la part des amateurs-consommateurs. Pour l'aristocratie du XVIII^e siècle et toutes les élites en général, le bon goût s'affirme comme un signe de distinction et l'art de boire le vin participe à ce processus⁵. Au-delà du discours savant sur le vin, il est donc judicieux de s'intéresser au discours des œnophiles sur les vins, sur la manière de les décrire et de les différencier⁶. Au XVIII^e et au début du XIX^e siècle, le voyageur représente sans doute l'un-des témoins les plus loquaces de cet intérêt croissant pour le vin comme pour la gastronomie⁷. Les récits et guides de voyage sont en effet un genre littéraire très en vogue⁸ qui concourt à la diffusion d'un discours non-expert sur le vin. Certains de ces voyageurs, amateur de vins, sont bien évidemment célèbres, à l'image de Thomas Jefferson parcourant le Bordelais et proposant une hiérarchisation précise des différents crus, qui préfigure le classement de 1855⁹. Cependant, derrière ces voyageurs bien connus, se cache une multitude d'auteurs plus anonymes dont les récits et les guides sont émaillés d'appréciations sur les vins de France. À partir d'un corpus rassemblant une vingtaine de récits et de guides de voyages répartis entre 1750 et 1850, il est possible d'offrir un éclairage sur la manière dont les vins sont évoqués, décrits et classés.

Dans cette perspective, il s'avère indispensable de s'interroger sur la notion de qualité, objet historique à part entière. Comme le montrent les orientations récentes de l'histoire économique, la qualité n'est pas immuable et varie selon les périodes. Elle est une forme de construction sociale, une convention partagée entre les différents acteurs économiques¹⁰. Or, à partir de la fin du XVII^e siècle, émerge un marché des grands crus ; le XVIII^e siècle voit l'affirmation d'une viticulture de qualité incarnée par le prestige de ces grands crus, bien décrite notamment par Henri Enjalbert¹¹. Si les progrès techniques en termes de viticulture ou de vinification, de même que le dynamisme du commerce servent à cet essor des grands vins, d'autres mécanismes sont aussi à l'œuvre. De manière identique à ce qui s'observe aujourd'hui sur le marché des grands crus avec les guides et les œnologues¹², les prescripteurs ont également eu un rôle de premier plan au XVIII^e siècle et au cours de la première moitié du XIX^e, dans la distinction des vins les uns par rapport aux autres et dans cet itinéraire vers la qualité. Parmi eux, les voyageurs ont participé à la construction et à la diffusion de la réputation de certains vins, en proposant des indices de différenciation et en établissement des hiérarchies. Ces informations correspondent à la mise en place de dispositifs de jugement dans la construction d'un marché des singularités, pour reprendre les notions du socio-

³ Furetière 1690.

⁴ Quellier 2010.

⁵ Flandrin 1999.

⁶ De telles études ont été mises en œuvre par des sociologues comme Rachel Reckinger (Reckinger 2012) ou Geneviève Teil (Teil 2004).

⁷ Meyzie 2010.

⁸ Roche 2003.

⁹ Ginestet 1996 ; Markahm 1997.

¹⁰ Stanziani 2003.

¹¹ Enjalbert 1975.

¹² Garcia-Parpet 2009.

économiste Lucien Karpik¹³. En effet, on peut émettre l'hypothèse que le discours des voyageurs sur les vins entre 1750 et 1850, relayé par un genre littéraire en vogue, a contribué à façonner et à renforcer les connaissances utiles aux consommateurs éclairés, exerçant ainsi une influence sur le marché des vins de luxe.

Cette contribution tente donc d'appréhender la manière dont les voyageurs parlent du vin, de voir s'il s'agit d'un discours original, et de dégager le vocabulaire mobilisé. Le discours des voyageurs sur le vin ne laisse-t-il pas apparaître les premiers pas d'un lexique pré-œnologique, c'est-à-dire antérieur à la naissance d'une véritable science du vin ? Quels sont les savoirs mobilisés dans ces descriptions ? Quels sont les qualificatifs employés ? Dans un premier temps, il s'agira de présenter rapidement dans quelles conditions les voyageurs et les guides abordent la question du vin, avant de voir comment se construit leur discours pré-œnologique. Pour terminer, il conviendra de dégager quelques traits du lexique de la différenciation qui s'établit alors dans cette littérature de voyage.

Une attention croissante au goût du vin

L'intérêt des voyageurs pour le vin et ses qualités n'est évidemment pas une invention du XVIII^e siècle. Dès l'Antiquité, le vin fait l'objet de l'attention des voyageurs et des écrivains qui vantent les vins de Falerne ou de Sorrente¹⁴. Sans remonter si loin, on constate, par exemple, que Montaigne s'intéresse aux vins qui lui sont servis, émettant parfois des jugements critiques, par exemple, sur les vins italiens¹⁵. En mai 1581 à Lucques, il note ainsi : « Les blancs étaient légers, aigrelets et crus, les rouges gros et âpres, à moins de faire venir du Lucques ou du Pescia de Trebbiano, vin blanc assez mûr et cependant peu délicat ». Le vocabulaire employé demeure toutefois assez personnel et ne semble pas être récurrent d'un voyageur à l'autre¹⁶. Au cours du XVIII^e siècle, le vin occupe une place difficile à quantifier mais, *a priori*, grandissante dans les témoignages des voyageurs et dans les guides ; surtout, les annotations commencent à se formaliser. La manière dont les vins sont abordés et les circonstances qui accompagnent éventuellement leur dégustation doivent être présentées, dans un premier temps, car elles ont une influence sur le discours du voyageur.

De manière classique, les vins sont évoqués tout d'abord en étroite relation avec le paysage de la vigne. Ce type de discours est sans doute le plus courant. De passage en Champagne ou en Bordelais, le voyageur décrit les coteaux, les ceps de vigne, le travail des vignerons, parfois même les méthodes de vinification. Le discours est alors un discours d'observation à prétention savante, mais il n'accorde qu'une place minimale au produit en lui-même. Bien étudié, par exemple, par Benoît Musset à propos du vignoble de la Marne¹⁷, ce regard des voyageurs met en lumière les facteurs humains et de plus en plus les facteurs naturels, notamment le sol, dans la qualité des vins. Ce type de témoignages ne fournit cependant guère d'informations sur la nature, l'odeur ou le goût du vin en lui-même.

En revanche, il existe un second type de discours qui s'intéresse plus directement au vin et qui se place au cœur de notre propos, car celui-ci propose une approche sensible du vin par le biais de la dégustation. Le vin n'est plus simplement évoqué de manière abstraite à partir de connaissances savantes, de savoir livresques ou de témoignages recueillis, mais à partir de l'expérience du goût notamment. Les voyageurs peuvent consommer du vin en premier lieu dans les auberges ou aux tables d'hôte. Le récit des voyages d'Arthur Young en

¹³ Karpick 2007.

¹⁴ Tchernia et Brun 1999.

¹⁵ Flandrin 1997.

¹⁶ Cette richesse du lexique de la vigne chez les auteurs du XVI^e siècle a bien été étudiée par Françoise Argod-Dutard (Argod-Dutard 2004).

¹⁷ Musset 2011.

France à la veille de la Révolution contient bon nombre d'annotations sur le vin lors de ses différentes étapes. Si l'agronome anglais porte bien évidemment son attention sur la viticulture et les paysages de la vigne, il fournit aussi de précieuses indications sur les vins qu'il boit. Dans le Berry, par exemple, il note : « nous y bûmes pour la première fois de l'excellent vin de Sancerre, haut en couleur, d'une riche saveur et ayant du corps » ; le 11 juin 1787, à Cahors, à l'hôtel des Trois Rois, il déguste des vins de Cahors qui avaient de trois à dix ans ; « les deux étaient excellents » dit-il, « ayant du corps et du montant, mais sans être capiteux, et, au goût de mon palais, bien meilleurs que nos portos »¹⁸. Le témoignage de ce voyageur renvoie bien à une expérience sensorielle et individuelle ; Arthur Young a d'ailleurs parfaitement conscience qu'il correspond à un jugement personnel qui s'exprime par un vocabulaire d'amateur éclairé. À la fin du XVIII^e siècle, Aubin-Louis Millin, auteur d'un *Voyage dans les départements du Midi de la France*, a aussi l'occasion de boire du vin dans des auberges et d'en rendre compte dans son récit, comme lors de son passage en Bourgogne où on lui sert « plusieurs bouteilles de l'excellent vin de Condrieux » pour accompagner de l'agneau froid¹⁹. La dégustation peut également avoir lieu dans un cadre privé, lors d'une invitation par exemple. Au cours du repas, les discussions peuvent alors porter sur les vins servis. Ainsi, en 1817, au cours d'un repas chez le négociant bordelais Desparabès auquel le dramaturge Victor-Joseph-Étienne De Jouy participe, la conversation porte sur la qualité du vin et notre voyageur, auteur d'un ouvrage intitulé *L'Hermite en Province ou observations sur les mœurs et les usages des Français*, rend compte de l'importance prise ici par ce sujet :

« Au second [service] la conversation manque rarement de s'établir sur les différentes espèces de *vins fins*, en commençant par les *premiers crus* ; et comme on joint presque toujours l'exemple au précepte, la discussion dégénère rarement en dispute. Un seul dîner m'a mis complètement au fait de cette question, d'une grande importance comme on peut croire, pour des hommes qui trouvent dans leurs vins la double source de leurs plaisirs et de leurs richesses. Je ne crains plus maintenant de me faire montrer du doigt, comme cela m'est arrivé, en confondant les vins des crus les plus renommés, tels que ceux de Lafitte, de Ségur, de Château-Margaux et d'Haut-Brion avec les vins secondaire de Larose, de Pontac, de Saint-Julien, de Canon, de Beschevelle ; je suis en état d'apprécier leur bouquet, leur corps, et même leur feuille. J'ai pris note de toutes les années marquantes du dernier siècle, et s'il m'arrive de monter ma cave pour mes héritiers, je leur promets qu'ils n'y trouveront pas une barrique de vin de Bordeaux qui ne soit des années 1763, 1770, 1777, 1784 et 1798 »²⁰.

La dégustation des vins et l'art d'en parler ont donc revêtu une dimension sociale très forte ; pour les élites, il est nécessaire de savoir parler d'un vin. Même si les descriptions de ces moments de dégustation ne sont pas très nombreuses, elles témoignent d'une sensibilité croissante à l'égard du vin et de sa qualité. Ces circonstances offrent l'occasion de mobiliser tout un vocabulaire nécessaire à la verbalisation des sensations et des perceptions associées au vin.

À ces discours finalement assez personnels, vient s'ajouter un discours plus normé, notamment dans les guides de voyage destinés à un usage plus pratique²¹, qui vise à établir des différenciations et des classements. Cette tendance se développe assez nettement à la veille de la Révolution et prend de l'ampleur au début du XIX^e siècle. Il est alors courant de retrouver, dans cette littérature de voyage à prétention encyclopédiste, des hiérarchisations entre les vins, qui peuvent être rapprochées de celles que l'on trouve dès le début du XVIII^e siècle dans la littérature commerciale. En 1825, *Le guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux* fournit ainsi à ses lecteurs un classement identifiant clairement les vins en 1^{er}, 2^{ème}

¹⁸ Young 2009, 93 et 105.

¹⁹ Millin 1807, t. II, 63.

²⁰ De Jouy 1818, t. 1, 18-19.

²¹ Chabaud 2000.

et 3^{ème} crus, en citant parmi les vins les plus prestigieux ceux de Margaux, Haut-Brion, Latour ou Pape-Clément²². Dans les années 1820, on peut observer une conjonction croissante entre ce discours de la différenciation et celui en lien avec la dégustation. Les hiérarchies s'établissent alors, non plus simplement sur la notoriété des vins ou le prestige social des propriétaires, mais s'y adjoignent de plus en plus sur des critères d'ordre sensoriel (goût, couleur, clarté, etc.).

Les critères de différenciation

Comme pour d'autres produits, l'attention à l'origine devient de plus en plus manifeste à partir de la fin du XVII^e siècle. Le mot terroir conserve au XVIII^e siècle et encore au XIX^e siècle un sens parfois péjoratif, synonyme de goût de terre, mais peu à peu le terroir, au sens contemporain du terme, est valorisé²³. Les voyageurs et les guides rendent compte de cette évolution. Ainsi, l'identification d'un vin à un territoire devient de plus en plus précise. Au début du siècle, par exemple, les voyageurs évoquent les vins de Langon, de Graves ou de Médoc. À la veille de la Révolution, ils distinguent nettement les vins de Lafite, de Haut-Brion ou d'Yquem. Les notions de cru, de château, de clos, avec des acceptations bien évidemment extrêmement variables, sont de plus en plus mobilisées. Ces connaissances et ce vocabulaire ne sont pas encore normalisés et certains exemples laissent apparaître qu'ils ne sont pas toujours non plus bien maîtrisés. En 1823, Vaysse de Villiers emploie ainsi le mot de château pour désigner le « château de Sauternes », réalisant ainsi une confusion avec le territoire de production²⁴. Comme l'a montré Philippe Roudié, le terme de château ne se pérennise d'ailleurs véritablement que bien plus tard au cours du XIX^e siècle²⁵.

Les annotations des voyageurs sont en partie nourries de leur expérience personnelle, mais puisent aussi certainement beaucoup dans des savoirs livresques auxquels ils servent en quelque sorte de relais. Les discours scientifiques imprègnent les descriptions des voyageurs. On y retrouve les mêmes référents²⁶. Certains voyageurs semblent posséder une bonne maîtrise de ces savoirs techniques concernant le vin. Bérenger, qui publie en 1786 *Les soirées provençales ou lettres sur les provinces*, propose à plusieurs reprises des analyses précises sur la viticulture ou la vinification, notamment dans une lettre intitulée : « Des vignes et du vin en Provence », où il préconise d'utiliser des plans indigènes et d'égrapper le raisin²⁷ ; il développe, par exemple, une description intéressante sur les vins de la Nerthe (Chateauf-du-Pape) à côté d'Avignon. Surtout, le savoir médical demeure une référence pour parler du vin. Depuis le Moyen Âge, la consommation du vin fait l'objet de l'attention des médecins marqués par les théories de Galien et d'Hippocrate²⁸. Dans les théories humorales toujours en vigueur au XVIII^e siècle, le vin est rapproché du sang et doit servir à maintenir l'équilibre du corps. Or, les voyageurs semblent assez imprégnés par ces références médicales. Lorsqu'Arthur Young s'intéresse aux vins de Champagne mousseux pour en souligner l'originalité, il fait état en premier lieu de leurs vertus médicales : « Au dîner [dans une auberge de Reims], on me donna aussi une bouteille d'excellent vin. Je suppose que l'air condensé est bon pour les rhumatismes : j'en ai eu quelques soupçons avant d'entrer en Champagne, mais le vin mousseux les a absolument bannis »²⁹. En 1792, pour Joseph La Vallée, auteur d'un *Voyage dans les départements de la France*, les vins de Bar « sont longtemps durs, pesants, froids et indigestifs, et ne conviennent pas à tous les

²² *Le guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux* 1825.

²³ Ferrières 2013 ; Wolikow et Jacquet 2011 ; Hinnewinkel 2004.

²⁴ Vaysse de Villiers 1823, 37.

²⁵ Roudié 2000.

²⁶ Martin 2009.

²⁷ Bérenger 1786, t. 3.

²⁸ Lecoutre 2011, 150.

²⁹ Young éd. 2009, 327.

tempéramens »³⁰. Les critiques sur la qualité d'un vin s'inscrivent ainsi parfois dans ce registre, y compris chez des voyageurs du XIX^e siècle. D'autres empruntent aussi au champ de la cuisine. En effet, l'art culinaire a connu des évolutions notables depuis la seconde moitié du XVII^e siècle³¹. La cuisine se doit de préserver la saveur et le naturel des aliments. Ces orientations se retrouvent dans l'analyse des vins faite par les voyageurs. Notre contribution ne propose malheureusement qu'une esquisse de l'étude de ces divers emprunts faits par les voyageurs ; il conviendrait de mener une analyse croisée avec des traités comme ceux de Nicolas Bidet ou de l'abbé Rozier, pour véritablement mesurer l'influence du discours scientifique sur les voyageurs. À partir de critères multiples, la littérature viatique tend cependant à élaborer une hiérarchie entre les vins, ou du moins s'en fait nettement l'écho.

La différenciation entre les vins s'appuie avant toute chose sur leur renommée. Les voyageurs sont certainement, dans cette perspective, de puissants relais d'opinion lorsqu'on connaît le goût des élites du temps pour les récits et les guides de voyage qui figurent en bonne place dans leurs bibliothèques. Les voyageurs insistent souvent sur la dimension commerciale du vin. L'inspecteur des manufactures François de Paule Latapie illustre cette tendance dans sa présentation des vins du Bordelais en 1785 : « Les meilleurs sont ceux de Graves et du Médoc, tant blancs que rouges, qui se transportent surtout en Angleterre et dans le Nord. Les vins de palus, qui sont très épais et très colorés et très durables, sont principalement destinés à l'Amérique »³². Une clientèle de haut-rang ou étrangère constitue à leurs yeux un signe indéniable de qualité. Lorsque Millin évoque en 1807 le clos de Chambertin, il l'associe au prestige du marché potentiel pour ce vin « dont les Anglais font un si grand cas »³³. D'un ouvrage à l'autre, on retrouve les mêmes expressions : vin réputé, renommée, distingué, célèbre, etc. Cette référence à la réputation est le critère le plus courant employé par les voyageurs pour distinguer un vin. Le 22 juillet 1787, par exemple, Arthur Young est reçu par Mr Barré de Lasseuses qui lui fait visiter les campagnes autour de Perpignan : « il me montra un village, qu'il me dit être Rivesaltes, qui produit l'un des meilleurs vins de France ; à dîner, je trouvai qu'il méritait sa réputation »³⁴. En 1792, près de Vienne, Joseph La Vallée évoque ainsi des vins « excellents » et « ceux spécialement connus sous le nom de la Côte-Rôtie jouissent à juste titre de la plus haute réputation »³⁵. La plupart du temps, aucune justification n'accompagne ces qualificatifs, comme s'ils correspondaient à une hiérarchisation évidente et pleinement établie. Il est donc courant de trouver des adjectifs comme « bon », « meilleur » qui ne permettent pas d'en savoir plus sur le goût du vin. La réputation déjà établie d'un vin conditionne sans doute en partie le jugement porté par les voyageurs au moment de sa dégustation.

Les vins populaires ou plus ordinaires, placés au bas de la hiérarchie, ne font pas moins l'objet de descriptions souvent très minutieuses. On peut être parfois surpris de trouver mention du goût de tels vins sous la plume de voyageurs aussi illustres que Thomas Jefferson. Ce dernier décrit ainsi tel vin ordinaire, sans pour autant que l'on puisse penser qu'il ait eu l'occasion de le boire. Son approche sensible du vin ne s'appuie alors sans doute que sur des informations puisées auprès des habitants, comme lorsqu'il note à Nîmes que « le vin ordinaire est bon et à du corps »³⁶. Le vocabulaire du dégoût et des défauts du vin, qui peut accompagner leur dégustation par les voyageurs, s'avère parfois assez riche. En 1763, Tobias George Smollett, voyageur anglais toujours très critique vis-à-vis de tout ce qui est français,

³⁰ La Vallée 1792, t. 3, 372.

³¹ Meyzie 2010, 243.

³² « Notice de la généralité de Bordeaux ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Archives historique du département de la Gironde*, 1898, t. 34, p. 266.

³³ Millin 1807, t. II, 275.

³⁴ Young éd. 2009, 125.

³⁵ La Vallée 1792, t. 2, 285.

³⁶ Gamard 2001, 32

note, par exemple, à propos des vins de la région de Montpellier : « le vin du pays est fort et âpre, et se boit toujours coupé d'eau »³⁷ ; Georges-Bernard Depping remarque de son côté l'aigreur des vins de Cahors³⁸. L'attention portée à ce qui dérange sur le plan des saveurs ou des odeurs est une tendance assez forte dans la littérature de voyage, dont on pourrait multiplier les citations ; on écrit toujours plus sur un aliment ou une boisson qui surprend ou même parfois dérange, à l'image de l'ail, condiment caractéristique de la culture alimentaire de l'Europe méridionale et souvent évoqué par les voyageurs³⁹. Au-delà de ces effets de pittoresque inhérent à la littérature de voyage⁴⁰, notamment au début du XIX^e siècle, le vocabulaire mobilisé à propos du vin et de ses qualités semble de plus en plus diversifié et établi.

Un lexique de la qualité

Les guides et récits de voyage, à partir du milieu du XVIII^e siècle, laissent en effet apparaître un vocabulaire de la qualification de plus en plus riche, qui préfigure les termes employés bien plus tard par la science œnologique pour décrire le vin. À l'intérieur de notre corpus, ce voyageur anonyme bordelais qui se rend dans le sud de l'Aquitaine en 1765 illustre très bien le lexique en train de s'élaborer. La description des vins qu'il propose s'inscrit lors d'une rencontre avec des amis où la discussion s'engage sur les mérites respectifs des vins locaux et des vins du Bordelais. On peut noter au passage que la démarche comparative est bien souvent au cœur de ce genre de discours. Voici en quels termes, ce voyageur œnophile vante la qualité des vins de Bordeaux :

« Je convins avec eux que ces vins [ceux de Jurançon et de Capbreton] avaient de la finesse, de la légèreté mais qu'ils étaient trop fumeux pour un ordinaire ; qu'ils devaient convenir à leur tour que nos vins de Graves avaient plus de délicatesse, nos vins du Médoc plus de parfum, de sève et de moelle, nos vins de Canon autant de finesse et quelque chose dans le goût de plus flatteur et de plus distingué, ceux de Saint-Émilion autant de feu et de légèreté, mais, plus familiers, qu'ils étaient d'un usage moins dangereux. Je n'oubliais pas nos vins blancs de Graves, de Carbonnieux, de Séron (*sic*), de Barsac et de tant d'autres crus, propres à contenter toutes sortes de goût »⁴¹.

En 1807, dans son *Voyage dans les départements du Midi de la France*, Aubin-Louis Millin nous donne un autre exemple de la manière dont les voyageurs, amateurs de vin, rendent compte de leur expérience de dégustation. Lors de l'évocation d'un dîner, il décrit en ces termes le vin de Migraïne dans les environs d'Auxerre :

« Il nous fit servir de son vin de Migrenne que je ne dois pas oublier dans ma relation. Ce canton faisait autrefois partie du domaine des évêques d'Auxerre. Trancy et la Chenette sont regardés comme les meilleurs cantons de l'Auxerrois : Migrenne leur est beaucoup supérieur ; et si M. de la Bergerie⁴² l'a vanté, s'il l'a chanté dans son poème ; ce n'est parce qu'il en est propriétaire, c'est par esprit de justice. Ce vin est délicat, généreux ; il a un bouquet délicieux ; il est bienfaisant même pour les estomacs affaiblis et pour les convalescens, et il y a peu de vins de la haute Bourgogne qui doivent lui être préférés ; il a la même propriété, très rare pour les vins de cette espèce, de pouvoir être exporté. Les évêques d'Auxerre en envoyaient quelquefois en Angleterre et constamment en Italie »⁴³.

³⁷ Smolett éd. 1994, 124.

³⁸ Depping 1824.

³⁹ Meyzie 2007, 346-347.

⁴⁰ Meyzie 2012b.

⁴¹ Courteault 1910.

⁴² L'agronome Jean-Baptiste Rougier de la Bergerie (1762-1836) fait l'éloge des vins de Migraïne dans son œuvre poétique les *Géorgiques Françaises* parue en 1804.

⁴³ Millin 1807, 157.

Cette approche sensorielle du vin peut être observée dans d'autres guides et récits. Les référents sont souvent les mêmes. Une bonne partie des qualificatifs employés ont trait à la couleur ou à la luminosité du vin. Pour Antoine Ponz, les vins du Médoc sont « haut en couleur »⁴⁴. Le regard tient donc une place centrale pour caractériser un vin. Ensuite, des valeurs d'intensité sont mobilisées : le vin a du corps, c'est-à-dire une forme de plénitude, ou bien, au contraire, est jugé léger. Arthur Young décrit « l'excellent vin de Sancerre, haut en couleur, d'une riche saveur et ayant du corps »⁴⁵. Pour Guibert, les vins de Jurançon et de Gan sont ainsi considérés comme « capiteux », ce qui explique d'ailleurs, selon lui, leur peu de débit à l'extérieur de la région⁴⁶. La notion de bouquet est largement employée par les voyageurs⁴⁷, ce qui témoigne de la diffusion de ce terme et de la place prise par l'odorat à cette époque, comme a pu le mettre en évidence Alain Corbin⁴⁸. On retrouve aussi à plusieurs reprises les notions d'arôme ou de moelle. Parfois, le degré alcoolique vient s'ajouter aux autres critères, comme sous la plume du comte de Fortis dans son évocation des vins de Sainte-Foy à côté de Lyon en 1821 :

« Ce coteau est un des plus beaux et des plus riches vignobles de France ; le terrain, d'une nature généralement silicieuse, quartzeuse et alumineuse, est très fertile. Le vin, la plus renommée et la plus considérable de ses productions, est un des plus spiritueux du département du Rhône. On peut le conserver quinze à vingt ans, et même plus longtemps sans altération, lorsqu'il est soutiré plusieurs fois, d'après les procédés de Chaptal. Dans les années d'une bonne maturité, comme 1811, 1815, 1818 et 1819, il atteint douze degrés dans l'espace de trois à cinq ans ; sa partie alcoolique acquiert huit à neuf degrés de spiritueux. Ce vin porte avec lui un *bouquet* qui le distingue ; il est recherché pour sa qualité spiritueuse et son goût moelleux, qui lui assignent un rang entre le Côte-Rôtie et le Bordeaux ; sa limpidité approche de celle du Bourgogne. Les gastronomes du pays classent les vins de Sainte-Foy en trois qualités, d'après leurs expositions »⁴⁹.

L'emploi d'un vocabulaire pré-œnologique dans les guides et les récits de voyage se précise au XIX^e siècle en s'inscrivant dans la volonté d'offrir le maximum d'informations aux voyageurs. En 1838, le *Guide pittoresque du voyageur en France, contenant la statistique et la description complète des 86 départements* indique ainsi que le Château-Margaux est « le plus riche en sève, d'un bouquet extrêmement fin et délicat » ; Latour est « plus corsé » ; Haut-Brion « moins moelleux, a plus de vivacité, de chaleur, de couleur » ; à propos des vins de Sauternes, il note que « leur arôme offre une légère analogie avec le girofle ; de plus, on y distingue quelque chose d'assez semblable à l'odeur de pierre à fusil » ; un peu plus loin, il est précisé que les « les vins de Sauternes ont beaucoup de moelleux, de finesse, de spiritueux, une sève aromatique très agréable et un charmant bouquet »⁵⁰. Le lexique de la dégustation analytique semble alors bien constitué.

Les procédés de qualification s'appuient également sur des analogies de plus en plus nombreuses au fur et à mesure que l'on avance dans le XIX^e siècle. Fruits et champignons servent de points de comparaison. Le *Guide pittoresque du voyageur en France*, par exemple, évoque à Pau de « beaux vins blancs dans lesquels on reconnaît un léger arôme de truffe »⁵¹. En 1829, lors d'un voyage à Aix-Les-Bains, le comte de Fortis souligne la qualité des vins de la région de Chambéry au « bouquet de framboise »⁵² ; l'auteur de *l'Hermite en Province* note

⁴⁴ Mesuret 1959.

⁴⁵ Arthur Young éd. 2009, 93.

⁴⁶ Guibert 1806, 313.

⁴⁷ Gamard 2001, 17 ; selon Jefferson « Le Volnay est le meilleur des autres rouges, son bouquet est égal à celui du Chambertin ».

⁴⁸ Corbin 2008.

⁴⁹ Comte de Fortis 1821, t. 1, 73.

⁵⁰ *Guide pittoresque du voyageur en France* 1838, t.1, 50 et t. 6, 17.

⁵¹ *Ibid.* t. 2, 52.

⁵² Comte de Fortis 1829, 404.

que les vins de Seyssel ont une légère odeur de violette, analogie que l'on retrouve, par exemple, en 1797 déjà, dans la correspondance d'un négociant en vin de Beaune à propos des vins blancs de Saint-Peray⁵³. Les saveurs d'épices sont parfois mentionnées. L'une des annotations les plus affirmées concerne les vins du Sauternais au goût de pierre à fusil. Plusieurs guides ou récits du XIX^e siècle s'appuient sur cette analogie pour vanter la qualité de ces vins, comme l'*Itinéraire descriptif* de Vaysse de Villiers en 1823 :

« Château de Sauternes, dont le nom rappelle les meilleurs de tous les vins blancs de Bordeaux, et même de tous ceux de France, à mon goût. Aucun autre ne possède au même degré ce bouquet bordelais, (car les vins blancs ont aussi le leur) ce goût de pierre à fusil, si recherché des amateurs (...) On croirait que Barsac, Sauternes, Langon, avec même climat et même latitude, même sol plat et sablonneux, et sans doute aussi même plant de vignes, doivent donner des vins de la même qualité. Il n'en est pas ainsi : ces trois crus, malgré tant de ressemblance et malgré leur proximité, diffèrent essentiellement dans leurs produits, au jugement des gourmets les plus experts »⁵⁴.

Mais il semble que pour distinguer la qualité d'un vin et caractériser son goût, la comparaison avec d'autres vins soit la démarche la plus courante. Cet usage, déjà signalé à propos du voyageur anonyme bordelais de 1765 ou du comte de Fortis en 1821, se retrouve chez bien d'autres auteurs. Lors de son voyage en Italie, le Président de Brosses rapproche les vins de Formie de certains vins français pour en décrire les qualités : « Ils sont forts et foncés comme nos gros vins de Nuits ou de Pontac, ont beaucoup de vin, un peu de parfum et ne sont pas sans un peu de liqueur, ce qui est de trop »⁵⁵. Le discours pré-œnologique des voyageurs est donc principalement une analyse comparative dans le cadre de processus de différenciation. Sophie von la Roche, voyageuse allemande de passage à Bordeaux en 1785, est reçue à la table des riches négociants de la ville. Elle remarque à cette occasion comment les vins sont estimés les uns par rapport aux autres en termes de goûts et d'habitudes de consommation : « Les grands amateurs de vin à Bordeaux dédaignent tous les vins blancs et je les entendais vitupérer contre l'acidité de notre vin du Rhin, sans toutefois m'étonner ou me chagriner, car je sais depuis longtemps qu'on donne toujours la préférence à son terroir et à sa propre personne »⁵⁶. De même, Joseph La Vallée souligne la qualité des vins d'Alsace en notant qu'ils ont « un goût de soufre et d'acidité qui répugne au Français, accoutumés à la chaleur et au parfum délicieux des vins de Bourgogne et de Bordeaux »⁵⁷. Pour Thomas Jefferson, « le vin blanc de Mr de Rochegude, à Avignon, ressemble à un Lisbonne sec » ou à propos du muscat de Frontignan, il indique qu'« après dix ans, il commence à avoir un goût de poix qui le fait ressembler au Malaga »⁵⁸. Cet usage de la comparaison aboutit logiquement, à partir de la fin du XVIII^e siècle, à l'esquisse de hiérarchies entre les vins, nourries d'un vocabulaire œnologique dont les guides et récits de voyage se font l'écho. Lors d'un voyage effectué en 1787, François Marlin dresse ainsi un tableau, pas très élogieux, des vins de France en faisant référence parfois à leurs caractéristiques organoleptiques :

« Quelle fureur de vignes ! La France en est couverte, et cependant où recueillons-nous des vins dignes d'être nommés ? En Bourgogne, et pas dans toutes les parties ; en Champagne ; dans le Médoc ; dans quelques quartiers du Roussillon ; dans quelques journaux d'Orléans ou de Beaugency ; sur quelques coteaux du Rhône, entre Vienne et Valence ; dans un petit canton près de Poligny et d'Arbois : tout au surplus ou presque tout est mauvais ou très médiocre, et ne peut-être vanté que par les propriétaires. Nous n'avons, en vin de liqueur, que notre doux muscat pour nos dames. Je laisserais subsister aussi les vignes blanches de l'Anjou, on en fait de bon vinaigre à Saumur ; les vins froids et lourds de

⁵³ De Jouy 1818, t. 4, 23 ; Abric 2001.

⁵⁴ Vaysse de Villiers 1823, 37-38.

⁵⁵ Président de Brosses éd. 1986, 422-423.

⁵⁶ Von La Roche éd. 2012, 235.

⁵⁷ La Vallée 1792, t. 5, 16.

⁵⁸ Gamard 2001, 67 et 71.

Saintonge, on les convertit en bonne eau-de-vie à Cognac. Je ferais grâce aux vins du Bas-Languedoc, dont les uns, très plats, donnent néanmoins de bon alkoll ; les autres, très ardents, servent, par leur marc, à ce verdet qu'on ne fabrique que dans les environs de Montpellier. Tout le reste n'est propre qu'à fournir les tavernes et à déshonorer les vins de France »⁵⁹.

La littérature de voyage révèle que le discours sur le vin prend une dimension nouvelle à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Le vocabulaire s'élargit et se précise, les hiérarchies semblent mieux établies, l'approche sensorielle se développe et l'art de déguster le vin devient une composante à part entière du bon goût. Le discours qui sert encore aujourd'hui à fonder le jugement sur un vin se formalise donc progressivement à partir du XVIII^e siècle. Il s'avère très difficile néanmoins de dégager une chronologie fine de ces transformations, mais les années 1760-1770 marquent sans doute l'émergence de ces nouvelles orientations. Les amateurs de vin que sont bon nombre d'auteurs de récits ou guides de voyages, mais aussi leurs lecteurs, participent à la construction d'un discours œnophile, utilisant un vocabulaire basé notamment sur l'odorat et les analogies, qui sert de terreau à la naissance de l'œnologie savante⁶⁰. En s'inspirant les uns des autres et en puisant dans les traités savants de leur époque, ils contribuent également à enraciner auprès des consommateurs des hiérarchies entre les vins, qui rejoignent celles établies par les négociants et que l'on retrouve dans les dictionnaires de commerce. Si l'approche sensorielle prend une place grandissante, le jugement des voyageurs sur le vin reste très largement dominé par des effets de réputation. La qualité d'un vin est liée à sa renommée et plus encore au prestige social de son propriétaire comme l'a justement remarqué Roger Dion⁶¹. Sur ce marché des vins de qualité, la connaissance du vin et la capacité à en parler deviennent également un signe d'appartenance à une certaine élite. Lors de son séjour à Bordeaux en 1838, Stendhal mentionne ainsi les usages en vigueur parmi les notables (négociants et propriétaires viticoles) de la ville :

« Ce n'est pas une petite chose que de connaître les vins de Bordeaux. J'aime cet art parce qu'il n'admet pas d'hypocrisie. On vous présente une bouteille de vin ; non seulement il faut nommer son cru, mais encore indiquer l'année où il a été récolté. Si l'on se trompe deux fois de suite, on vous ferme la bouche »⁶².

Comme à l'heure actuelle, la dimension sociale et culturelle ne doit donc pas être négligée pour réfléchir sur les critères de la qualité des vins aux XVIII^e et XIX^e siècles.

Bibliographie

- L. Abric, « Stratégie d'achat des vins de la vallée du Rhône par les négociants beauinois », *Annales de Bourgogne*, 2001, n°73, p. 253-260.
- F. Argod-Dutard, « Cuvée lexicale dans les vignes du XVI^e siècle », *Le boire et le manger au XVI^e siècle*, Saint-Étienne, 2004, p. 151-171.
- L.-P. Bérenger, *Les soirées provençales ou lettres sur les provinces de M. Bérenger écrites à ses amis pendant ses voyages dans sa patrie*, Paris, 1786.
- Président de Brosses, *Lettres d'Italie du Président de Brosses, 1739-1740*, Texte établi, présenté et annoté par F. d'Agay, Mercure de France, Paris, 1986.

⁵⁹ Marlin 1817, 276-277.

⁶⁰ Les dictionnaires du XVIII^e rendent également compte de la mise en place d'un vocabulaire qui sert encore aujourd'hui au jugement de la qualité d'un vin ; voir Giaufret Colombani et Mascarelllo 1997.

⁶¹ Dion 1952.

⁶² Stendhal éd.1984, 526.

- G. Chabaud (dir.), *Les guides imprimés du XVI^e au XX^e siècle. Villes, paysages, voyages*, Paris, 2000.
- A. Corbin, *Le miasme et la jonquille : l'odorat et l'imaginaire social aux XVIII^e et XIX^e siècles*, Paris, 2008.
- P. Courteault, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd (juin-juillet 1765)*, Pau, 1910.
- G.-B. Depping, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Paris, 1824.
- R. Dion, « Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, novembre-décembre 1952, vol. 61, n°328, p. 417-431.
- H. Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, 1975.
- M. Ferrières, « Terroirs : jalons pour l'histoire d'un mot », G. Ceccarelli, A. Grandi, S. Magagnoli (dir.), *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, Bruxelles, 2013, p. 23-45.
- J.-L. Flandrin, « Vins d'Italie, bouches françaises », *Chroniques italiennes*, n°52, 4, 1997, p. 119-128.
- J.-L. Flandrin, « La distinction par le goût », P. Ariès, G. Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1999, p. 261-302.
- F. M. comte de Fortis, *Voyage pittoresque et historique à Lyon, aux environs et sur les rives de la Saône et du Rhône*, Paris, 1821.
- F. M. comte de Fortis, *Amélie ou voyage à Aix-Les-Bains par Mr le Comte de Fortis*, Turin, 1829.
- A. Furetière, *Dictionnaire universel*, Paris, 1690.
- J. Gamard, *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson*, Bordeaux, 2001.
- M.-F. Garcia-Parpet, *Le marché de l'excellence. Les grands crus à l'épreuve de la mondialisation*, Paris, 2009.
- H. Giaufret Colombani, M.-T. Mascarello, « De dictionnaires en Encyclopédie. Le savoir œnologique et sa diffusion », *Dix-huitième siècle*, 1997, n°29, p. 51-68.
- B. Ginestet, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres vignes d'Europe*, Bordeaux, 1996.
- J.-A.-H. Guibert, *Voyages de Guibert dans diverses parties de la France et en Suisse faits en 1775, 1778, 1784 et 1785*, Paris, 1806.
- Le guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux*, Bordeaux, 1825.
- Guide pittoresque du voyageur en France, contenant la statistique et le description complète des 86 départements*, Paris, 1838.
- J.-C. Hinnewinkel, *Les terroirs viticoles. Origines et Devenirs*, Bordeaux, 2004.
- V.-J.-É de Jouy, *L'Hermite en province ou les observations sur les mœurs et les usages des Français au commencement du XIX^e siècle*, Paris, 1818.
- L. Karpik, *L'économie des singularités*, Paris, 2007.
- M. Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France Moderne*, Tours-Rennes, 2011.
- N. Mainet-Delair, *Vins et négociants d'Aquitaine vers la Bretagne finistérienne de 1660 à 1795*, Nantes, 2007.
- D. Markahm Jr., *1855. Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Bordeaux, 1997.
- F. Marlin, *Voyages en France et pays circonvoisins depuis 1775 jusqu'à 1807*, Paris, 1817.
- J.-C. Martin, *Les Hommes de Science. La Vigne et le Vin de l'Antiquité au XIX^e siècle*, Bordeaux, 2009.
- P. Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, 2007.
- P. Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, 2010.
- P. Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », S. Lavaud (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, 2012a, p. 159-177.

- P. Meyzie, « À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », J.-P. Lethuillier, O. Parsis-Barubé (dir.), *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Paris, 2012b, p. 279-292.
- R. Mesuret, « Antoine Ponz à Bordeaux en 1783 », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, 1959, p. 91-102.
- A.-L. Millin, *Voyage dans les départements du Midi de la France*, Paris, 1807.
- B. Musset, « À la recherche des critères qualitatifs du vignoble de la Marne, de Thomas Jefferson à Jules Guyot », S. Wolikow, O. Jacquet (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, 2011. p. 47-58.
- B. Musset, « La circulation de l'information sur la qualité des vins de Champagne, des années 1700 aux années 1820 : réseaux, stratégies et mutations », M. Bruegel (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes-Tours, 2010, p. 125-137.
- É. Peynaud, *Le goût du vin*, Paris, 1980.
- F. Quellier, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, 2010.
- R. Reckinger, *Parle vin. Entre normes et appropriations*, Tours-Rennes, 2012.
- D. Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, 2003.
- S. Von La Roche, *Journal d'un voyage à travers la France*, 1785, éd. Éditions de l'Entre-deux-Mers, Saint-Quentin de Baron, 2012.
- P. Roudié, « Vous avez dit château ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de Géographie*, 2000, vol. 109, n°614-615, p. 415-425.
- T. G. Smolett, *Voyages à travers la France et l'Italie*, 1770, éd. Librairie José Corti, Paris, 1994.
- A. Stanziani (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, 2003.
- Stendhal, « Journal de mon voyage Bordeaux, Toulouse », 1838, éd. *Revue française d'histoire du livre*, 1984.
- A. Tchernia, J.-P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble, 1999.
- G. Teil, *De la coupe aux lèvres. Pratiques de la perception et mise en marche des vins de qualité*, Toulouse, 2004.
- J. La Vallée, *Voyage dans les départements de la France*, Paris, 1792.
- J. Vaysse de Villiers, *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie*, Paris, 1823.
- S. Wolikow, O. Jacquet (dir.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles. Approche internationale d'une construction historique*, Dijon, 2011.
- A. Young, *Voyages en France*, 1794, éd. Taillandier, Paris, 2009.

La « révolution » des vins de Bordeaux XVII^e-XVIII^e siècles

« La « révolution » des vins de Bordeaux aux XVII^e et XVIII^e siècles », dans Jocelyne Perard et Maryvonne Perrot (dir.), *Crises, Mutations, Innovations : le devenir du monde vitivinicole*, Rencontres du Clos-Vougeot 2012, publiées par l'Université de Bourgogne et la Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin », Dijon, 2013, p. 65-78.



La notion de « révolution » a toujours tenu dans l'histoire une place de choix : révolution politique bien évidemment, mais aussi révolution agricole, révolution industrielle, révolution des mœurs, etc. L'histoire de la vigne et du vin a mobilisé elle-aussi cette idée de révolution pour évoquer les transformations observées dans le vignoble bordelais et sur les marchés des vins de Bordeaux entre 1680 et 1750. Henri Enjalbert, dans un article majeur publié en 1953, présente la naissance des grands crus comme une grande nouveauté :

« Les « grands vins » ne sont pas nés sur des terroirs privilégiés, mais dans des pays touchés par une véritable révolution qui entraîna la rénovation des méthodes de culture de la vigne et de préparation du vin au XVII^e siècle ».¹

Dans sa magistrale étude sur Médoc, René Pijassou évoque à son tour la « révolution viticole » que représentent les *New French Clarets*² ; quelques années plus tard, Marcel Lachiver reprend cette chronologie de la naissance des grands vins de Bordeaux évoquée comme un « miracle »³. Si tous ces travaux ont bien mis en évidence les indices et la rapidité des mutations qui affectent l'économie du vin à partir de la fin du XVII^e siècle, il est toujours nécessaire de préciser la chronologie de ces évolutions, leur ampleur et surtout d'en dégager les forces motrices. Le terme même de révolution est-il d'ailleurs le plus adéquat pour décrire

¹ Henri Enjalbert, « Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac », *Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, octobre-décembre 1953, n° 3, p. 315-328 et n°4, p. 457-474 ; *Histoire de la vigne et du vin : l'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.

² René Pijassou, *Un grand vignoble de qualité. Le Médoc*, 2 volumes, Paris, Taillandier, 1980.

³ Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 296.

des innovations, certes réelles, mais d'une diffusion extrêmement lente. Comme pour le mythe de la révolution agricole aujourd'hui largement remis en cause⁴, la révolution des vins de Bordeaux serait-elle une construction intellectuelle dont il faudrait nuancer l'importance et la rapidité ?

Le vignoble bordelais occupe depuis le Moyen-Âge une place importante en Europe⁵. Les exportations vers l'Angleterre représentent un débouché traditionnel qui assure depuis longtemps la réputation de Bordeaux. Mais, entre la fin du XVII^e et le début du XVIII^e siècle, certains vins de Bordeaux prennent une dimension nouvelle. La différenciation entre les vins semble s'accroître et, dans cette marche vers la qualité⁶ et le luxe, plusieurs vins de Bordeaux apparaissent nettement comme des fers de lance. Plusieurs marchés du vin se développent en Europe dès la fin du XVII^e siècle : d'un côté, un marché des vins populaires commercialisés en grandes quantités à l'échelle locale ou internationale (comme les vins de l'Orléanais et les vins de palus du Bordelais) ; de l'autre côté, un marché du vin plus restreint qui, par ses modes de fonctionnement, se rapproche d'un marché du luxe où les vins mousseux de Champagne⁷ et quelques grands crus du Bordelais vont tenir une place de choix au cours du XVIII^e siècle. La « révolution » des vins de Bordeaux n'est donc pas une transformation isolée mais s'inscrit dans un mouvement d'ensemble de différenciation et de valorisation des produits. Au-delà du terroir qui apparaît le plus souvent comme un facteur de réussite parmi d'autres, les innovations techniques (culture de la vigne, vinification) et commerciales participent largement à cette émergence de vins de Bordeaux distingués des autres. Mais surtout, le moteur essentiel de ce changement réside dans une adaptation constante au contexte économique, aux crises et à une demande qui évolue durant cette période. La prise en compte du marché constitue une voie nécessaire pour comprendre l'émergence des grands vins de Bordeaux. Comme le remarquait déjà en 1600 l'agronome Olivier de Serres dans son célèbre *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, « s'il n'êtes un lieu pour vendre, que feriez-vous d'un grand vignoble ». La « révolution » des vins de Bordeaux se situe donc au cœur de l'interaction entre ces consommations nouvelles et une production qui évolue.

Des goûts qui évoluent

Il est difficile d'analyser les transformations qui affectent le vignoble bordelais sans prendre en considération au préalable les évolutions notables des consommations de boissons à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle en France et un peu partout en Europe⁸. La première d'entre elles est la valorisation croissante des vins rouges. Depuis la Renaissance, les vins de luxe étaient des vins méditerranéens sucrés comme ceux des Canaries ou de Malvoisie qui figuraient en bonne place sur les tables des élites à Blois, Paris ou Rome. Ces vins sucrés continuent d'être bien représentés dans les caves de la seconde modernité. Cependant les vins rouges sont de plus en plus appréciés par les amateurs de vins. Il ne s'agit pas d'un goût pour des vins rouges légers, style claret, déjà largement répandu depuis le Moyen-Age et qui ont

⁴ Jean-Marc Moriceau, *Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation XII^e-XIX^e siècles*, Paris, Fayard, 2002.

⁵ Sandrine Lavaud, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Essor d'une civilisation*, Bordeaux, Editions Sud-Ouest, 2003.

⁶ La qualité est bien ici envisagée comme un objet historique à la définition variable selon les époques. Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Seuil, 2005.

⁷ Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830)*, Paris, Fayard, 2008 ; Claire Desbois-Thibault, Werner Paravicini et Jean-Pierre Pousou, *Le Champagne. Une histoire franco-allemande*, Paris, PUPS, 2011 ; Claudine et Serge Wolikow, *Champagne ! Histoire inattendue*, Paris, Les éditions de l'Atelier, 2012.

⁸ Les consommations sont aussi des moteurs du changement technique ; François Caron, *La dynamique de l'innovation. Changement technique et changement social (XVI^e-XX^e siècle)*, Paris, Gallimard, 2010, p. 353.

fait le succès des vins de Bordeaux en Angleterre, mais d'un goût pour des vins rouges vieux, plus corsés et tanniques. Longtemps cantonné au rôle de médicaments, ces vins rouges acquièrent un nouveau statut. Cette orientation nouvelle et décisive des élites européennes en matière de consommation de vin doit beaucoup au marché anglais. En effet, au moment de la guerre de la Ligue d'Augsbourg (1688-1697), l'Angleterre ne reçoit plus les vins rouges claires de Bordeaux, source traditionnelle d'approvisionnement. Les élites anglaises consomment alors des vins rouges de Jerez et surtout de la vallée de Douro, beaucoup plus forts. Ces *Black Wine* transforment les goûts des élites anglaises à la fin du XVII^e siècle. Une fois la paix revenue et les relations commerciales avec la France restaurées à partir de 1710, les attentes du marché anglais ne sont plus les mêmes. De la même manière, le reste de l'Europe va progressivement, au cours du XVIII^e siècle, privilégier de plus en plus les vins rouges au détriment des vins blancs et des vins rouges légers. La préférence pour les vins rouges connaît ainsi un essor aux Provinces-Unies vers le milieu du XVIII^e siècle selon Anne Wegener⁹.

Ces nouveaux goûts s'accompagnent d'un souci croissant de la qualité et la hiérarchisation. Cette différenciation entre les produits s'observe dans d'autres secteurs économiques comme le textile¹⁰. A l'image des ordonnances publiées par Colbert, il s'agit de définir des normes, de classer les produits et d'essayer de dégager une qualité plus homogène. Les correspondances commerciales des négociants en vins bordelais révèlent alors l'utilisation d'un vocabulaire de plus en plus précis pour distinguer les vins par leur couleur, leur luminosité, leur netteté, leur douceur, etc¹¹. Surtout, ces correspondances laissent apparaître que les acheteurs réclament une qualité constante. Cet intérêt pour le vin s'exprime également chez les amateurs qui portent une attention manifeste à la qualité des vins qu'ils achètent. Le maréchal de Richelieu, gouverneur de Guyenne, est ainsi très attentif aux vins qui lui sont envoyés de Bordeaux à Paris. Dans cette lettre envoyée par son chargé d'affaires à Bordeaux en 1774, les soins apportés à l'emballage et à l'identification des bouteilles suggèrent le statut conféré au précieux breuvage :

« je ferois partir lundi ou mardi prochain vint de caisse de votre vin de goutte de margaux ou du vin d'obriion qui contiendrait des vielles bouteilles qui seront toutes marquées à vos armes sur le bouchon ; cette précaution, il ne sera plus possible qu'on puisse changer votre vin »¹²

Le vin devient un objet de dégustation et prend dès lors une dimension socio-culturelle très forte. L'enrichissement d'élites nouvelles (financiers, noblesse de robe, négociants, etc) en Angleterre, en Europe du Nord ou en France élargit ce marché des vins de qualité à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle. L'Anglais Samuel Pepys évoque alors déjà la présence des vins du cru de Pontac dans les tavernes de Londres¹³. Les achats de vins de Bordeaux par l'aristocratie anglaise se poursuivent tout au long du XVIII^e siècle : John Hervey, premier comte de Bristol, se fournit en vin de Médoc et de Haut-Brion au début du XVIII^e siècle pour approvisionner une cave prestigieuse ; Walpole, un peu plus tard, est lui aussi un amateur de Bordeaux¹⁴. Grâce aux innovations techniques que représentent la bouteille en verre et la

⁹ Anne Wegener Sleeswijk, « Du nectar et de la godaille : qualité et falsification du vin aux Provinces-Unies, XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 17-43.

¹⁰ Jean-Yves Grenier, « Une économie de l'identification. Juste prix et ordre des marchandises dans l'Ancien Régime », Stanziani A., (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003

¹¹ Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », Sandrine Lavaud, dir., *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, éditions Férét, Bordeaux, 2012, p. 159-177

¹² Archives municipales de Bordeaux, Ms 652, lettres de l'abbé Godin, chanoine de Saint-Seurin, mandataire du maréchal de Richelieu à Bordeaux, 1774.

¹³ M. Lachiver, *op. cit.*, p. 296.

¹⁴ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 105.

diffusion du verre à boire illustrées parfaitement par le tableau de Philippe Mercier, *le jeune dégustateur*¹⁵, cet art de déguster le vin se retrouve dans la mise en place d'un vocabulaire descriptif que l'on pourrait qualifier de pré-œnologique.



Philippe Mercier, *Le jeune dégustateur*, Musée du Louvre

Ce discours de la dégustation rejaillit dès le milieu du XVIII^e siècle sous la plume des voyageurs. En 1765, ce voyageur bordelais anonyme qui parcourt le Béarn rend compte de la manière dont les vins, et notamment ceux de Bordeaux, sont distingués les uns des autres.

« Je convins avec eux que ces vins [ceux de Jurançon et de Capbreton] avaient de la finesse, de la légèreté mais qu'ils étaient trop fumeux pour un ordinaire ; qu'ils devaient convenir à leur tour que nos vins de Graves avaient plus de délicatesse, nos vins du Médoc plus de parfum, de sève et de moelle, nos vins de Canon autant de finesse et quelque chose dans le goût de plus flatteur et de plus distingué, ceux de Saint-Emilion autant de feu et de légèreté, mais, plus familiers, qu'ils étaient d'un usage moins dangereux. Je n'oubliais pas nos vins blancs de Graves, de Carbonnieux, de Séron (*sic*), de Barsac et de tant d'autres crus, propres à contenter toutes sortes de goût. »¹⁶

Ce rapport nouveau au vin se traduit également dans les arts de table. Jusqu'au XVII^e siècle en effet, les verres et le vin n'étaient pas disposés sur la table devant les convives dans le cadre du service à la française, mais sur des dessertes à proximité ; il fallait donc faire appel à un domestique pour qu'il vous serve un verre de vin avant de le proposer à un autre convive. Progressivement, chaque convive a devant lui un verre personnel à sa disposition et les bouteilles de vin sont posées sur les tables permettant à chacun de se servir à sa guise. Les élites de toute l'Europe suivent cette évolution que l'on retrouve, par exemple, chez les magnats polonais à la fin du XVIII^e siècle :

¹⁵ Philippe Meyzie, « De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII^e-milieu XIX^e siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac, dir., *le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.

¹⁶ Paul Courteault, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd (juin-juillet 1765)*, Pau, 1910.

« Ils buvaient l'un après l'autre dans une seule coupe, n'étant pas du tout dégoutés par les gouttes de la boisson qui tombaient dans la coupe des moustaches de chaque buveur. Même les Dames en buvaient sans aucune aversion n'hésitant pas à toucher ce récipient avec leurs lèvres délicates. Mais aussitôt, quand les verres et coupes en verre se sont établis, s'introduit alors le dégoût pour la bouche de l'autre [...] Des petites coupes de vin ont été servies séparément devant chaque couvert ainsi que des bouteilles pour le vin et pour l'eau et alors il y avait des verres pour cette dernière »¹⁷.

Tous ces éléments participent à l'émergence d'une demande croissante pour de nouveaux types de vins. Ces consommateurs distingués que sont les élites aristocratiques, les négociants ou les voyageurs ont des exigences nouvelles à partir des années 1680-1690 en matière de goûts et de qualité. La « révolution » des vins de Bordeaux et leur succès grandissant résident en partie dans leur capacité à s'adapter à ces transformations dans l'art de boire le vin.

Entre adaptation et innovations

Les orientations prises par le vignoble bordelais à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, notamment en Médoc, en Sauternais et dans les Graves, sont plus le fruit d'une accumulation de petites transformations dans la durée que d'une rupture rapide et profonde. Avec du temps, certains vins de Bordeaux vont se distinguer des autres pour répondre aux attentes nouvelles d'une clientèle largement étrangère.

Les innovations s'opèrent le plus souvent de manière empirique après toute une série de tâtonnements. Elles s'inscrivent dans une amélioration des savoir-faire qui se diffusent lentement et participent à l'émergence de vins de qualité. La sélection des cépages – essentiellement carbernet et malbec, parfois verdot – se met en place dans le Médoc. En Sauternais, les vignes blanches gagnent du terrain dès le milieu du XVII^e siècle. De nouvelles pratiques s'observent au niveau des techniques de culture : drainage des sols, fumure. Le Sauternais, étudié récemment par Stéphanie Lachaud, offre un bon exemple de ces transformations localisées qui contribuent à distinguer peu à peu certaines propriétés des autres¹⁸. Ainsi, sur le domaine d'Yquem, les vendanges tardives (après le 15 octobre) sont attestées dès le milieu du XVII^e siècle ; les tries successives du raisin sont une pratique nouvelle qui se met en place à la fin du XVII^e et au début du XVIII^e siècle. Ces techniques innovantes sont ensuite reprises par d'autres propriétaires. Une partie du vignoble bordelais se démarque alors du reste de la production. Les rendements moyens sont d'environ 15 hectolitres/hectare soit bien moins que les 40 à 60 hectolitres/hectare que l'on retrouve au même moment dans les vignobles parisiens.

La « révolution » des vins de Bordeaux passe également par des progrès dans la vinification et la conservation du vin. Ces derniers doivent beaucoup à l'influence des Hollandais. L'amélioration du pressurage et l'élimination des lies s'opèrent, par exemple, à Haut-Brion, symbole de ces *New French Clarets*. Le soufrage, l'ouillage et le soutirage des barriques se diffusent en Bordelais dès la fin du XVII^e siècle. Le collage au blanc d'œuf pour clarifier le vin est une autre technique nouvelle adoptée au même moment. Ces innovations qui assurent une meilleure conservation du vin vont de pair avec des progrès dans l'art de la tonnellerie. L'utilisation de barriques neuves en chêne prend place dans les habitudes des plus grands châteaux dont certains vont même jusqu'à installer sur place des ateliers de tonnellerie. Les vins peuvent alors se garder dans de bonnes conditions jusqu'à 15 ou 20 ans. La pénétration de la bouteille au cours du XVIII^e siècle vient renforcer ce processus. Des bouteilles à base large, plus résistantes grâce à l'utilisation de verres fougères venus

¹⁷ Abbé Kitowicz *Description des mœurs sous le roi Auguste III, 1779-1788*

¹⁸ Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne et des vignerons des années 1650 à la fin du XVIII^e siècle*, FHSO, Bordeaux, 2012.

d'Angleterre, commencent à servir à l'expédition des vins de Bordeaux les plus renommés dès la fin du XVII^e siècle même si le tonneau reste le conditionnement privilégié.

Ces innovations techniques ne peuvent être mises en œuvre que par un investissement croissant des élites bordelaises dans la vigne. S'appuyant notamment sur leurs droits seigneuriaux, les élites nobiliaires (noblesse d'épée, noblesse de robe) concentrent les terres et donnent une orientation spéculative à leurs vignobles¹⁹. Ils ont les capacités financières suffisantes pour explorer de nouvelles techniques. Les grands noms de la noblesse bordelaise se retrouvent dans les vignobles les plus prestigieux à l'image de la famille de Pontac à Haut-Brion. Sur des superficies limitées, ces riches propriétaires apparaissent souvent comme des précurseurs comme le marquis d'Aulède à Margaux (76 hectares) ou le marquis de Ségur à Lafite (50 hectares) et Latour (36 hectares). Les régisseurs qui se chargent de la gestion quotidienne du domaine sont les relais essentiels de ces transformations qui font de ces châteaux les fers de lance de la « révolution » viticole du Bordelais. La spécialisation des propriétés doit cependant être nuancée car, si on prend l'exemple d'Yquem, on peut constater que la vigne ne représente que 35 % de la superficie agricole à la fin du XVIII^e siècle²⁰. Mais le prestige social de ces grands propriétaires constitue assurément un atout promotionnel de tout premier plan pour ces vins du Bordelais.

La « révolution » des vins de Bordeaux doit aussi beaucoup aux modes de commercialisation²¹. Elle prend appui sur des réseaux commerciaux anciens et bien structurés. Le monde du négoce bordelais et ses relais à travers l'Europe cherchent en permanence à s'adapter au mieux à la demande. En octobre 1787, Domenger, régisseur du château Latour, a tout à fait conscience de l'enjeu que représente le marché anglais et que la production de l'année ne correspond pas aux attentes de cette clientèle exigeante : « Ils paraissent dénués de corps et de la consistance nécessaire pour convenir aux Anglais qui seuls y mettent le prix »²². Les correspondances commerciales, par leur fréquence et leur contenu, éclairent assez bien cette volonté de prendre en compte les attentes des marchés, notamment extérieur de l'Europe de Nord. Jean-Jacques Bethmann, négociant originaire de Hambourg, a parfaitement conscience de la nécessité commerciale de connaître les goûts de la clientèle étrangère. Dans un état des paroisses réalisé la fin du XVIII^e siècle, il note ainsi à propos des vins d'Eysines qu'ils doivent correspondre aux goûts de la clientèle hollandaise : « vins petits et communs dans lesquels il se trouve quelques parties propre pour la Hollande » ; selon lui, les meilleurs vins comme ceux du cru de Latour ou de Pichon Longueville doivent être envoyés à Londres²³. Dans la vente des vins de Bordeaux, les innovations prennent aussi la forme d'une attention croissante portée à l'emballage et à l'identification des vins. Dans une lettre d'un marchand de Paris à un négociant bordelais en 1714 concernant l'envoi de bouteilles vers l'Angleterre, il est clairement indiqué comment le vin doit être conditionné :

« je trouve de vous prier au reçu de la présente de nous achepter quatre barriques de bon et excellent vin de Margaux, vieux, noir et velouté. Il faudra les mettre en bouteilles de clisse bien bouchées avec du liège, les cacheter de cire et les mettre dans de petites caisses à la mode d'Italie de 50 bouteilles chacunes [...] vous ferez emballer ledit vin avec de bons payables et ferez mettre à côté de chaque caisse la marque d'une bouteille pour qu'elles soient arrimées comme il faut dans le bâtiment »²⁴.

¹⁹ Michel Figeac, *Destins de la noblesse bordelaise 1770-1830*, Bordeaux, FHSO, 1996.

²⁰ Stéphanie Lachaud, « Yquem aux XVII^e et XVIII^e siècles ou la quête d'une identité viticole », *Histoire Economie Société*, n° 4, 2007, p. 3-25.

²¹ Philippe Meyzie, « Du négoce aux journaux d'annonces... », *op. cit.*, p. 162-163.

²² Cité dans *La seigneurie et le vignoble du Château Latour. Histoire d'un grand cru du Médoc (XIV^e-XX^e siècles)*, sous la dir. de Higounet (Charles), Tome I, FHSO, Bordeaux, 1974, p. 297.

²³ Archives municipales de Bordeaux, 37 S 15, fonds Bethmann, correspondance privée, s.d.

²⁴ *La seigneurie et le vignoble du Château Latour, op. cit.*, p. 204-205.

Une autre innovation commerciale consiste en la vente directe de vin par des grands propriétaires. Si, jusqu'au XVIII^e siècle, le négoce bordelais se chargeait très largement de l'élevage et de la commercialisation des vins, certains domaines choisissent de prendre eux même en charge ces activités. Au XVII^e siècle, Arnaud de Pontac avait ouvert la voie en vendant ses vins dans une taverne ouverte à Londres. Au XVIII^e siècle, on trouve les aristocrates, détenteurs des crus les plus renommés, vendant directement leur production dans leurs hôtels particuliers à Bordeaux : pour acheter un « excellent vin rouge vieux de St Julien, en Médoc, du cru de Mme la Présidente Léoville de l'année 1758 », précise l'annonce parue dans un journal bordelais, « il suffit de s'adresser au portier de son hôtel particulier rue Saint Siméon »²⁵ ; pour se fournir en 1784 en vin du château Margaux des années 1781 et 1782, il est possible de s'adresser à Mr le Comte d'Argicourt ou à son régisseur à Margaux ou bien au valet de chambre du comte de Fumel au Château Trompette à Bordeaux²⁶. En 1785, on peut aussi se procurer du « vin blanc vieux de Sauternes du cru d'Iquem » en bouteilles en s'adressant au portier de l'hôtel d'Yquem, rue Porte-Dijeaux²⁷. Les livres de comptes de ces domaines viticoles contiennent également mention d'achats directs de vin par des grands personnages, reflet de l'importance de ces réseaux de clientèle à Paris et en province. Le comte de Calonne, le maréchal de Broglie ou le président du parlement de Douai achètent ainsi leur vin en s'adressant directement au château Figeac à Saint-Emilion²⁸ ; des vins du château Filhot en Sauternais sont expédiés régulièrement à Sartine, la duchesse de Chevreuse ou le marquis de Launay dans la seconde moitié du XVIII^e siècle²⁹. Il semble donc que ces grands vins initient un nouveau mode de commercialisation qui contourne le monde du négoce et posent les bases, au cours du XVIII^e siècle, du modèle du château bordelais.

Ils sont également très présents dans les journaux d'annonces qui représentent au XVIII^e siècle une forme innovante de valorisation des produits³⁰. En 1705-1706, les vins de Haut-Brion, Margaux, Latour et Lafite figurent dans les annonces de la *London Gazette*³¹. En février 1760, le *Journal de commerce*, publié à Bruxelles, propose « les premiers grands crus » de château Latour, Lafite, Margaux et Haut-Brion³². Le *Journal de Guyenne*, feuilles d'annonces bordelaises, mentionnent régulièrement des ventes de bouteilles de Haut-Brion qualifié de « cru distingué » dans les dernières décennies de l'Ancien Régime. D'autres vins clairement identifiés sont aussi mis en vente par le biais de ces annonces qui assurent également la diffusion de leur réputation (Margaux, Léoville, Lafite)

Les innovations initiées par certains domaines du Bordelais aboutissent à une différenciation par les prix assez nette entre les vins. A la fin du XVIII^e siècle, un tonneau de Latour ou de Lafite est vendu 10 à 20 fois le prix d'un vin courant.

²⁵ *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 27 novembre 1760.

²⁶ *Journal de Guyenne*, 10 novembre 1784.

²⁷ *Journal de Guyenne*, 30 septembre 1785.

²⁸ Henri Enjalbert, *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*, Paris, éditions Barbi, 1983, p. 374-375.

²⁹ Marguerite Figeac-Monthus, « Tokay et Sauternes aux XVIII^e-XIX^e siècles : une comparaison possible entre deux vignobles », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2011/1, n°35, p. 127-150.

³⁰ Gilles Feyel, *L'Annonce et la nouvelle. La presse d'information en France sous l'Ancien Régime (1630-1788)*, Oxford, 2000 ; « Presse et publicité en France (XVIII^e-XIX^e siècles) », *Revue historique*, CCCV/4, octobre 2003, p. 837-868.

³¹ René Pijassou, *op. cit.*, p. 374.

³² *Journal de commerce*, février 1760.

Estimations du prix des vins de Bordeaux à la fin de l'Ancien Régime

Châteaux	prix du tonneau dans les années 1780
Haut-Brion	2 400 livres
Margaux	2 400 livres
Latour	2 400 livres
Yquem	300-400 livres
Filhot	300 livres
Malle	175 livres
Vin ordinaire	100-120 livres

Dans cette hiérarchisation alors bien établie, les vins du Médoc sont les plus estimés ; ceux du Sauternais n'atteignent pas encore les mêmes prix. Les négociants désignent les vins par leur propriété d'origine, leur année, distinguant même aussi parfois 1^{er} et 2nd crus comme dans cette lettre du négociant bordelais Barton datée de 1797 :

« Je vous prie de mettre à part pour notre ami Stockdale 19 tonneaux 1^{er} cru de 95, à 35 par barriques et 16 tonneaux Léoville 95, à 30 par barrique, qui doivent être gardé par lui jusqu'au printemps. Il m'a donné ordre de faire couper de suite 5 tonneaux Latour, 5 tonneaux Lafitte, 5 tonneaux Château Margaux et 4 tonneaux Bran de Mouton ensemble pour faire en toute 19 tonneaux, et désire que vous les gardiez en deux différentes parties, une de 10, l'autre de 9 tonneaux.

Vous me dites dans votre dernière que vous avez coupé 5 barriques 2^{ème} vin de Léoville de 95 avec 4 barriques vin de Bénicarlo et 3 barriques vin d'Hermitage, et comme on aime dans ce pays les vins avec couleur et saveur, je trouve que quelques pots dans chaque barrique ne pouvaient que leur être utiles, mais vous pouvez mieux que moi juger là-dessus »³³.

Ce témoignage confirme au passage que le mélange de vin est un usage courant et accepté qui montre que la qualité d'un vin est un objet historique, une convention partagée entre producteur et consommateur, définie par son époque³⁴. Cette « révolution » des vins de Bordeaux se caractérise donc par le croisement entre une accumulation de petits progrès techniques, une adaptation à la demande et une commercialisation efficace de vins distingués. Elle participe à la mise en place de plusieurs marchés du vin, l'un portant sur des vins courants destinés principalement au marché intérieur ou aux besoins de vin à bon marché de bonne conservation dans les grandes villes portuaires européennes, de l'autre un marché des vins de qualité réservés à une clientèle aisée en France et surtout à l'étranger pour les grands vins de Bordeaux.

Sur la voie du succès

Le succès des vins de Bordeaux et la réputation grandissante d'une partie d'entre eux ne se façonnent cependant pas en un jour, mais se sont construits au contraire avec lenteur, notamment sur le marché français des vins de qualité. Pour se faire connaître, les vins de Bordeaux, du moins ceux entre les mains des grands propriétaires membres de la noblesse, vont s'appuyer sur tous les rouages de la société d'Ancien Régime. En premier lieu, les réseaux de clientèle vont être mobilisés afin de construire ou de renforcer la renommée de ces

³³ Correspondance de Barton, lettre du 7 septembre 1797 datée de Bath, citée dans Guy Schÿler, *Guestier, Souvenirs familiaux et documents*, Bordeaux, 1993, p. 44.

³⁴ Alessandro Stanziani, « La définition de la qualité des produits dans une économie de marché », *L'Economie politique*, janvier 2008, p.

vins. Pour cela, des cadeaux de vins sont régulièrement faits aux personnages importants. Les jurats de Bordeaux vont de la sorte se faire les promoteurs des vins de Bordeaux auprès des élites du temps. En 1748-1749, par exemple, lors du passage des princesses d'Espagne, ils vont leur offrir des vins de Graves blancs et des vins de Saint-Emilion ; un peu plus tard en 1782, le comte d'Artois et le comte de Provence reçoivent du vin de Haut-Brion³⁵. Ces présents honorifiques sont un usage très courant dans la plupart des villes du royaume. Bordeaux connaît cependant une évolution notable dans cette pratique ; si au début du XVIII^e siècle, les vins méditerranéens, les confitures ou le sucre sont les cadeaux privilégiés, symbole du dynamisme commercial de la cité, ils sont peu à peu supplantés par des présents de vins de Graves ou de Haut-Brion. Le système de distribution est très bien organisé dans les dernières décennies de l'Ancien Régime et permet aux vins de Bordeaux de se faire connaître dans la capitale. Le chargé d'affaire de la ville de Bordeaux a ainsi pour mission d'offrir des bouteilles de vins aux responsables politiques les plus importants à Paris et à Versailles comme en témoigne le tableau suivant concernant l'année 1787³⁶.

Distribution de 74 bouteilles de vin de 50 bouteilles chacune envoyées par Mr les Jurats de Bordeaux à Mr Servat pour être distribuées comme suit

	Pour Versailles		
caisses		caisses rouge	caisses blanc
18	Mr le comte de Vergennes ministre de la province	8	10
6	Mr de St Romain premier commis au département de la Province	3	3
2	Mr Duclosseau commis au bureau du ministre	2	
2	Mr Didier <i>Idem</i>	2	
2	Mr Duchaulion <i>Idem</i>	2	
	Pour Paris		
8	Mr le Maréchal de Richelieu Gouverneur	8	
10	Mr de Fleury contrôleur général	5	5
4	Mr de Laboulay	2	2
4	Mr Dutresne commis au bureau des finances	2	2
5	Mr de Noé maire de la ville de Bordeaux	5	
6	Mr Serval	3	3
2	Mr Dubergier Député du commerce	2	
5	Mr Vergne secrétaire de Mr de Trignon		
Total			
74		48	26

³⁵ AD Gironde, C 3641 ; Philippe Meyzie « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50 ; Christine Lamarre, « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », revue *Dix-Huitième siècle*, 1997, p. 132

³⁶ Archives municipales de Bordeaux, BB 188-189.

Parmi les vins expédiés et mentionnés dans la correspondance du chargé d'affaire avec les Jurats, on retrouve des vins de Graves, de Haut-Brion, de Sauternes et du Médoc qui transitent généralement par le port de Rouen pour rejoindre la capitale. La ville de Libourne pratique également ces dons de vins en offrant des vins de Saint-Emilion à ses hôtes illustres ou ses protecteurs tout au long du XVIII^e siècle³⁷. Certains vins appréciés ont une réputation déjà bien établie et font même l'objet de présents de la part d'autres villes de Guyenne ; les édiles d'Agen offrent ainsi des vins de Graves ou de Haut-Brion à leurs protecteurs ou hôtes les plus prestigieux comme le duc d'Aiguillon³⁸. Les vins de Haut-Brion sont également servis à la table des Capitouls de Toulouse dans la seconde moitié du XVIII^e siècle³⁹.

Ces grands personnages constituent des relais d'opinion qui assoient la renommée des vins de Bordeaux. Le maréchal de Richelieu, aristocrate de premier plan proche de la cour, œuvre à l'introduction des vins de Bordeaux à la cour. Les voyageurs participent aussi à la reconnaissance des vins de Bordeaux au cours du XVIII^e siècle. L'inspecteur des manufactures François de Paule Latapie décrit ainsi le vignoble bordelais en 1785 :

« Les vins de Graves ont une grande réputation et la méritent. Les vins de graves rouges les plus renommés sont ceux du château Haut-Brion qui appartient à Mr le comte de Fumel, et les blancs ceux de Carbonnieux, des Bénédictins de Sainte-Croix de Bordeaux. Les vins rouges de graves sont vendus au même prix que ceux des autres grands crus du Bordelais, Lafitte, Latour et château Margaux, cest-à-dire jusqu'à cents louis et mille écu le tonneau »⁴⁰

Lors de son séjour en Bordelais, Thomas Jefferson distingue les vins les plus renommés en se basant sur les mêmes critères⁴¹. L'association est généralement faite avec le nom du propriétaire, signe que ce classement des vins traduit avant tout une hiérarchisation sociale qui préfigure celle de 1855⁴². Au début du XIX^e siècle, la hiérarchisation des crus est bien identifiée par les voyageurs qui proposent alors des descriptions assez précises de ces vins à l'instar de Vaysse de Villiers en 1823 à propos des vins de Sauternes :

« château de Sauternes, dont le nom rappelle les meilleurs de tous les vins blancs de Bordeaux, et même de tous ceux de France, à mon goût. Aucun autre ne possède au même degré ce bouquet bordelais, (car les vins blancs ont aussi le leur) ce goût de pierre à fusil, si recherché des amateurs [...] On croirait que Barsac, Sauternes, Langon, avec même climat et même latitude, même sol plat et sablonneux, et sans doute aussi même plant de vignes, doivent donner des vins de la même qualité. Il n'en est pas ainsi : ces trois crus, malgré tant de ressemblance et malgré leur proximité, diffèrent essentiellement dans leurs produits, au jugement des gourmets les plus experts »⁴³.

Même si cet inspecteur des Postes en route vers l'Espagne confond château et paroisse, il montre bien que les vins de Sauternes ont gagné en réputation et sont distingués par leur saveur. Toutes ces descriptions ne font cependant resurgir que quelques grands noms du vignoble bordelais. A partir des années 1730-1740, la « révolution » des vins de Bordeaux a abouti à l'émergence d'une poignée de crus prestigieux et a conforté la réputation du vignoble dans son ensemble. Mais le succès commercial sur le marché français ne s'opère que lentement vers la fin de l'Ancien Régime.

³⁷ Archives municipales de Libourne, CC 33, 57, 88, 91, 104, 108.

³⁸ Archives municipales d'Agen, CC 431 et 474.

³⁹ Archives municipales de Toulouse, CC 2799 et 2826.

⁴⁰ « Notice de la généralité de Bordeaux, ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par Fr. de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Archives Historique de la Gironde*, T. 34, p. 274.

⁴¹ Jean Gamard, *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson. Récit fait par Thomas Jefferson de ses voyages à travers la campagne et les régions viticoles du continent européen en 1787-1788*, Bordeaux, 2001

⁴² Dewey Jr. Markham, *1855. Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Bordeaux, Féret, 1997.

⁴³ Vaysse de Villiers, *Itinéraire descriptif au description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie*, Paris, 1823, p. 37-38.

Si les vins de Bordeaux les plus chers sont appréciés de l'aristocratie anglaise et des clientèles fortunées de l'Europe du Nord ou orientale, les vins de Bourgogne et de Champagne restent les plus présents dans les caves parisiennes⁴⁴. Les caves des élites parisiennes de la fin de l'Ancien Régime étudiées par Jean-Pierre Poussou témoignent en effet d'une place modeste des vins en provenance de Bordeaux (10.5 % des vins inventoriés pour la période 1780-1789)⁴⁵. Les achats du marchand de vins Baruillant en 1764 ne font pas mention de vins en provenance de Bordeaux⁴⁶. Il faut attendre la fin du XVIII^e siècle pour voir les vins de Bordeaux s'installer durablement dans la capitale. Dans le restaurant de Very au Palais-Royal en 1790 sont proposées des bouteilles de Bordeaux (Barsac, Sauternes, Graves), mais les bouteilles de Bourgogne demeurent toujours les plus nombreuses⁴⁷ ; en 1796, il en est de même chez le restaurateur Dufils où les achats de vins de Bordeaux arrivent bien derrière ceux de Beaune ou de Macon⁴⁸. Pour certains d'entre eux, la voie vers le succès semble particulièrement longue. Les vins de Saint-Emilion n'ont pas le même rayonnement que les vins de Graves, du Sauternais ou du Médoc au XVIII^e siècle. Propriétés de communautés religieuses ou de membres de la cour des Aides de Bordeaux, les vins de Saint-Emilion ne bénéficient peut-être pas de mêmes relais d'opinion que représentent les grandes familles de la noblesse bordelaise. On les retrouve cependant à la fin du XVIII^e siècle sur les bonnes tables provinciales comme celles des magistrats de Limoges ou des échevins d'Angers où sont servies en 1786 des bouteilles de Saint-Emilion aux côtés de bouteilles de Bourgogne, de Champagne et de Salerne⁴⁹. Les limites à ce succès des vins de Bordeaux tiennent aussi à une qualité parfois variable. Dans une annonce publicitaire de 1785, le restaurateur Fromentin n'hésite d'ailleurs pas à mettre en doute la qualité des vins disponibles à Bordeaux.

« Mr Fromentin, tenant le Café de la Marine, dans une maison vaste, bien aérée, élégamment meublée, et ayant issue sur les fossés du Chapeau rouge et sur la place Saint Rémi, y tiendra, dès lundi, 26 du courant, des tables de Restaurateur. Il s'est pourvu d'un excellent cuisinier. On trouvera chez lui tous les mets et les fruits de la saison. Il est parfaitement assorti en vins et liqueurs de tous les pays, et s'est particulièrement attaché à avoir du bon vin ordinaire, chose qui devrait être commun et qui est pourtant si rare dans les auberges de Bordeaux.»⁵⁰

Les dictionnaires de commerce rendent aussi bien compte de la place occupée par Bordeaux sur le marché des vins. En 1762, par exemple, le *Dictionnaire du citoyen* dans son article « vin » mentionne à peine les vins de Bordeaux, signe de leur diffusion sans doute limitée à Paris et il accorde en revanche une large place aux vins de Bourgogne qui répondent parfaitement aux goûts des élites du temps, à l'image du Clos-de-Vougeot :

« Parmi les vins de France, ceux de Bourgogne & de Champagne tiennent le premier rang. [...] Le Clos-de-Vougeot & le Chambertin sont des vins d'un goût distingué, & qui ont beaucoup de réputation. Ils se vendent extrêmement cher, & souvent moitié plus que les autres. Au reste, on est obligé de reconnaître que ces deux sortes de vins, quoique d'une qualité supérieure, doivent en partie leur prix à la fantaisie du riche consommateur »⁵¹

⁴⁴ Ce constat est analogue au XVII^e siècle chez les marchands de vins parisiens selon Michel Surun, *Marchands de vin en gros à Paris au XVII^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2007.

⁴⁵ Jean-Pierre Poussou, « De la prééminence des bourgognes dans les caves parisiennes au XVIII^e et dans la première moitié du XIX^e siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°9, actes des troisièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes », Beaune, 2009, p. 157-165.

⁴⁶ Archives de la ville de Paris, D 5 B 6 (5245).

⁴⁷ Jean-Robert Pitte, « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII^e siècle », dans *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006, p. 880.

⁴⁸ Archives de la ville de Paris, D5B6 (5239), registre des achats faits par Dufils restaurateur

⁴⁹ AD Haute-Vienne, C 89 ; Archives municipales Angers, CC 41.

⁵⁰ *Journal de Guyenne*, 24 septembre 1785.

⁵¹ *Dictionnaire du citoyen ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, Amsterdam, 1762

Conclusion

Il faut donc attendre le XIX^e siècle pour voir finalement l'aboutissement de la « révolution » des vins de Bordeaux et que ces derniers deviennent indispensables sur les tables des élites parisiennes. Les progrès des transports avec le développement des chemins de fer vont réduire l'avantage comparatif de la Bourgogne et de la Champagne par rapport aux vignobles bordelais. Les expositions universelles à partir du milieu du XIX^e siècle vont ancrer durablement la réputation de vins de Bordeaux de qualité⁵². La diffusion du terme de château au cours du XIX^e siècle va conforter le prestige du Bordeaux⁵³. L'art de déguster le vin devient alors un signe de reconnaissance sociale et d'affirmation du bon goût notamment dans le monde des élites bordelaises comme se plaît à le souligner Stendhal lors de son passage à Bordeaux en 1838 : « Ce n'est pas une petite chose que de connaître les vins de Bordeaux. J'aime cet art parce qu'il n'admet pas d'hypocrisie. On vous présente une bouteille de vin ; non seulement il faut nommer son cru, mais encore indiquer l'année où il a été récolté. Si l'on se trompe deux fois de suite, on vous ferme la bouche. »⁵⁴ Les vins de Bordeaux sont alors bien un produit de distinction qui s'inscrit dans un jeu des modes, une adaptation à la demande d'amateurs éclairés, une valorisation des terroirs grâce à l'adoption de techniques nouvelles. L'influence étrangère (en termes de techniques et de goûts) s'est avérée essentielle dans les orientations prises par certains propriétaires dès la seconde moitié du XVII^e siècle. La « révolution » des vins de Bordeaux est donc un phénomène qui s'est étendu sur plus d'un siècle pour permettre, grâce à une alchimie complexe, l'émergence d'un vignoble de qualité mondialement reconnu.

⁵² Van Troi Tran, *Manger et boire aux expositions universelles*, Presses Universitaires François Rabelais/PUR, Rennes, 2012.

⁵³ Philippe Roudié, « Vous avez dit « château » ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de géographie*, 2000, vol. 109, n°614, p. 415-425.

⁵⁴ Stendhal, « Journal de mon voyage Bordeaux-Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 526.

De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII^e-début XIX^e siècle)

« De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII^e-milieu XIX^e siècle) », dans Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVII^e siècle à nos jours*, Pessac, MSHA, 2007, p. 33-48.



Amphores antiques, tonneaux médiévaux et aujourd'hui boîte en plastique, le vin reste de tout temps associé à son contenant, source d'inspiration pour des poètes qui louent les mérites de cette boisson.

« Homme, vers toi je pousse, ô cher déshérité,
Sous ma prison de verre et mes cires vermeilles,
Un chant plein de lumière et de fraternité ! »¹

Plus qu'une simple donnée technique, la bouteille, « prison de verre » évoquée ici par Baudelaire dans *l'Âme du Vin*, détermine à la fois les conditions de transports du vin, de sa fabrication et de sa conservation, mais aussi son goût, aspect sans doute jusqu'alors le plus demeuré dans l'ombre. Or, s'interroger sur les fondements du dialogue entre le verre et vin conduit à prendre en compte cette dimension nouvelle qui s'installe au XVIII^e siècle. Si les bouteilles et les verres existent avant cette période, les progrès réalisés alors dans la fabrication du verre développent et renforcent le lien aujourd'hui devenu indissociable entre le vin, la bouteille et le verre à boire. Les caractéristiques techniques, notamment sur l'évolution des formes de la bouteille et sur le type de verres utilisés ont été déjà analysées par les historiens qui ont bien montré que l'usage d'une bouteille en verre plus résistante associée

¹ BAUDELAIRE (C.), *Les Fleurs du Mal*, Paris, 1861.

au bouchon en liège offrait de nouvelles possibilités dans la conservation et l'élevage du vin². Notre propos est donc plus de s'intéresser, sous l'angle de la culture matérielle, à la relation étroite évoquée par Gilbert Garrier dans son *Histoire et civilisation du vin*³ entre la révolution de la bouteille et la révolution des manières du boire et du goût pour le vin, et plus largement de comprendre comment, au XVIII^e siècle, des progrès techniques ont pu rejoindre de nouvelles formes de consommation. Il nous semble notamment pertinent d'essayer de savoir si le consommateur, à travers ses goûts et leur évolution, ne serait pas en partie à l'origine des transformations techniques observées entre le fin du XVII^e siècle et le milieu du XIX^e siècle ; en d'autres termes, dans le jeu complexe de l'offre et de la demande, dans la recherche sur l'origine des innovations économiques et des goûts, ne convient-il pas de revaloriser un peu le rôle du consommateur, de ses habitudes et de ses attentes ?⁴ La diffusion du verre ne répond-elle pas avant tout à une demande, un nouveau besoin exprimé en particulier par les élites sociales ? Ce changement de perspective invite ainsi à prendre en compte le rôle primordial des acteurs de ce dialogue fructueux entre vin, verre et bouteilles dans la France des Lumières.

Pour aborder les différents aspects de ce sujet, l'approche régionale offre le précieux avantage d'autoriser le croisement de sources variées. En nous intéressant principalement au Sud-Ouest de la France, du Pays basque au Périgord en passant par Bordeaux, nous avons ainsi pu mobiliser de nombreux inventaires de caves, livres de comptes et récits de voyages qui permettent de vérifier et d'évaluer le rôle du verre dans l'évolution de la consommation de vin. Si notre propos ne vise pas à se cantonner exclusivement à cette province puisque nous nous permettrons quelques escapades dans des caves limousines notamment ou vers d'autres régions à titre comparatif, il apparaît cependant que les élites locales –noblesse et élites roturières- dont l'influence sur l'évolution viticole du Bordelais a déjà été souligné⁵ jouent un rôle fondamental et précurseur dans l'adoption des bouteilles, la manière de se servir des verres et leur lien avec le goût pour le vin. Cette tendance révèle tout à la fois la volonté des notables de se distinguer par des habitudes nouvelles qui deviennent peu à peu des modes et leur position à la pointe des innovations dans le domaine du vin.

Notre démarche s'articule donc autour d'une approche longitudinale prenant en compte les relations entre le vin et le verre de la cave jusqu'à la table ; à travers l'analyse de cette interaction, nous nous proposons donc de suivre pas à pas le vin de sa conservation dans des bouteilles bouchées à sa dégustation dans des verres de formes variées.

De l'art de la conservation

Dans ce domaine, le verre va au cours du XVIII^e siècle pénétrer peu à peu, puis s'installer durablement dans les habitudes de consommation, tout du moins chez les élites. Jusqu'alors en effet, le vin était essentiellement conservé en tonneau et le verre, avec les bouteilles, n'intervenait que pour le transport du vin quelquefois, mais surtout au moment du service au même titre que les carafes⁶. L'utilisation de bouteilles bouchées pour garder et

² Voir notamment PITTE (J.-R.), « Origine et géographie des formes de bouteilles de vin en France », *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX^e-XX^e siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, 1988, p. 793 ; JOHNSON (H.), *Une histoire mondiale du vin*, Paris, Hachette, 1990, chapitre intitulé « l'invention de la bouteille ».

³ GARRIER (G.), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, 1995.

⁴ ROCHE (D.), *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII^e-XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 1997

⁵ ENJALBERT (H.) Comment naissent les grands crus ? », *Annales ESC*, 1953, n° 3 et 4 et « La naissance des grands crus et la formation du vignoble moderne de Bordeaux 1647-1767 », dans HUETZ DE LEMPS (A.), sous dir. de, *Géographie historique des vignobles, T. 1*, Paris, 1978, p. 59-88 ; FIGEAC (M.), *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

⁶ Voir à ce sujet, la communication de Caroline Le Mao dans le présent recueil.

bonifier le vin⁷ constitue donc une évolution technique fondamentale qui s'accompagne d'une révolution du goût.

Dans le Sud-Ouest aquitain, ce processus débute avec le développement de réflexions empiriques dès les premières décennies du siècle dans les milieux cultivés bordelais. Barrelier de Bitry, ingénieur du roi en charge du château Trompette et de la tour de Cordouan, expose ainsi dans le cadre d'un mémoire présenté devant l'Académie des Sciences et des Belles Lettres de Bordeaux⁸ des idées novatrices sur les moyens d'améliorer la conservation du vin. Dans ce mémoire manuscrit intitulé *Mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder*, daté de la fin des années 1710, cet esprit éclairé, parfaitement représentatif des hommes qui composent les académies provinciales du XVIII^e siècle⁹, présente des théories et des exemples sur les conditions les plus adéquates pour permettre au vin de vieillir au mieux. Il préconise notamment de recourir à des caves creusées dans les fossés de la ville de Bordeaux et surtout d'utiliser des bouteilles en verre bouchées pour protéger le vin de tout risque d'altération au cours du temps. Selon lui, les principales menaces qui pèsent sur le vin sont les trop fortes chaleurs estivales et les variations excessives de températures en général. Il justifie tout l'intérêt des bouteilles pour améliorer son vieillissement à travers toute une série d'anecdotes : il note, par exemple, la découverte à l'occasion du creusement d'un puits de bouteilles qui « avoient été oublié » et dont on a tiré, dit-il, « un très bon vin »¹⁰ ; De Bitry évoque également des bouteilles de vin destinées à l'archevêque de Bordeaux qui ont été bonifiées par un long voyage en bateau sur l'océan. Cette idée semble bien répandue et traverse le XVIII^e siècle puisqu'en 1790, dans *Le voyageur François ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, il est noté que les vins du Bordelais « sont durs, mais ils deviennent excellents, lorsqu'ils ont été transportés par mer »¹¹. Comparé à des ouvrages postérieurs représentatifs des innovations techniques du XVIII^e siècle comme *L'art d'améliorer et de conserver les vins* de Plaigne ou les travaux de l'abbé Rozier¹², le mémoire de cet érudit bordelais à travers sa démarche empirique apparaît tout à la fois comme novateur et révélateur du rôle des élites bordelaises dans l'adoption de nouvelles habitudes de conservation¹³.

Mais qu'en est-il au niveau de leurs pratiques quotidiennes dans la première moitié du XVIII^e siècle ? La conservation du vin en cave et l'utilisation conjointe de bouteilles préconisées par Barrelier de Bitry s'observent-elles chez les notables aquitains ? Les exemples demeurent plutôt rares jusque dans les années 1740-1750. La présence de ces bouteilles s'observe principalement alors en ville ce qui démontre que ce sont les consommateurs, et non les producteurs, qui sont les premiers à faire construire des caves destinées à conserver le vin en bouteilles¹⁴. Ces bouteilles sont généralement disposées couchées sur du sable afin de les protéger des variations de température, de la lumière, de l'humidité mais aussi pour éviter de les casser. En 1761, dans le cavot situé près de l'office de

⁷ LEMAITRE (N.), « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *la France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-389.

⁸ Bibliothèque municipale de Bordeaux, manuscrit 828 (VII), Barrelier de BITRY, *Mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder*, Bordeaux, 1718 (cette date reste cependant sujette à caution). BARRIERE (P.), *L'académie de Bordeaux, centre de culture internationale au XVIII^e siècle*, Bordeaux, 1951.

⁹ ROCHE (D.), *Le siècle des Lumières en province : académies et académiciens provinciaux*, 2 vol. , Paris, 1978.

¹⁰ de BITRY (B.), *op. cit.* , p. 2.

¹¹ *Le voyageur François ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, Paris, 1790, T. 34, p. 75.

¹² PLAIGNE, *L'art d'améliorer et de conserver les vins*, Paris, 1718.

¹³ Ce mémoire confirme également le rôle des académies de province dans l'évolution des procédés d'élaboration du vin comme avait pu le remarquer Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 341.

¹⁴ L'exemple aquitain vient confirmer les observations de GARRIER (G.), *op. cit.* , p. 96. Selon lui, « paradoxalement, les caves bien enterrées et bien maçonnées sont chez les consommateurs, nobles et bourgeois des champs et surtout des villes ».

l'hôtel particulier bordelais du sénéchal de Guyenne, Armand de Monferrant, on trouve 220 bouteilles en verre et « un tas de petites bouteilles pleines de vin blanc couvertes de sable » ; plus tard, à la fin du XVIII^e siècle, le notaire décrit dans la cave du château de Lamolère à Floirac « plusieurs cases séparées par des planches remplies de sable servant à ensabler les bouteilles de vin »¹⁵. En définitive, l'usage de la bouteille en verre pour conserver le vin est une évolution progressive qui s'opère essentiellement dans la seconde moitié du siècle. Dans les caves des élites aquitaines, il est alors courant de rencontrer plusieurs centaines de bouteilles en verres inventoriées par les notaires, pleines mais le plus souvent vides puisque les héritiers ont généralement fait disparaître ce type de réserve¹⁶. Tout au long de la période, la bouteille cohabite cependant avec les tonneaux que l'on retrouve toujours dans les caves du XIX^e siècle. Mais cela ne signifie pas pour autant que la bouteille en verre soit totalement inconnue jusqu'alors ni qu'elle n'entretienne aucun lien avec la consommation de vin. Il faut ici en effet faire la distinction entre la bouteille de conservation du breuvage et la bouteille de service. Celle-ci est utilisée depuis longtemps pour transférer le vin du tonneau à la table où elle devient un objet de service. Dans les tableaux du XVII^e siècle, par exemple, on voit des carafes et parfois quelques bouteilles remplies de vin dans les mains des serviteurs en train de remplir les verres des convives. Par contre, la diffusion de la bouteille en verre pour garder le vin durant plusieurs années reste un phénomène propre au XVIII^e siècle, aux fondements complexes et au rôle déterminant dans l'évolution du goût du vin, à la fois dans son élaboration et sa consommation.

Bouteilles et développement du goût pour les vins vieux de qualité

L'introduction et la diffusion progressive de la bouteille en verre répondent vraisemblablement à un besoin. Les innovations techniques venues de l'Angleterre du XVII^e siècle et de l'utilisation du charbon¹⁷ qui rend le verre plus résistant¹⁸ rejoignent un souci nouveau du vieillissement du vin pour satisfaire le goût des élites et leur souci de distinction sociale dans une France du XVIII^e profondément marquée par la culture des apparences¹⁹.

Simple instrument pour le service du vin, la bouteille en verre est utilisée pour le transport et la conservation des vins méditerranéens dès le XVII^e siècle. En effet, bien avant ceux du Bordelais, les vins de Malaga, de Chypre et des Canaries sont expédiés dans des bouteilles en verre que l'on retrouve à l'intérieur des caves aquitaines. Il en est de même pour les vins de Champagne mousseux vendus exclusivement dans des bouteilles en verre. En 1748, par exemple, lors du passage en Guyenne des princesses d'Espagne, les vins locaux (Graves blanc, Médoc) achetés pour l'occasion sont conditionnés en barriques ; seul les vins étrangers (Malaga, Canaries, Bourgogne, Champagne) sont en bouteilles²⁰. Toutefois, cette pratique ne correspond sans doute pas ici à une technique pour améliorer les conditions de conservation du vin, mais plutôt à une commodité de transport pour un breuvage réservé aux élites et vendus en faible quantité. Il faut noter en outre que d'autres boissons, avant les vins, sont conservées dans des bouteilles en verre : bière, eaux minérales²¹ et limonade en bouteille sont ainsi souvent mentionnées dans les sources de la première moitié du XVIII^e siècle. L'idée de recourir à des bouteilles en verre pour conserver le vin n'est donc pas une

¹⁵ AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 147, inventaire de la veuve d'Armand de Monferrant, sénéchal de Guyenne, 18 septembre 1761 ; AD Gironde, Q 925, 3 décembre 1793.

¹⁶ Comme c'est également le cas pour les réserves alimentaires.

¹⁷ GARRIER (G.), *op. cit.*, p. 98.

¹⁸ Jusqu'au XVIII^e siècle, les bouteilles en verre étaient trop fragiles pour permettre la conservation du vin ; JOHNSON (H.), *op. cit.*, p. 267.

¹⁹ ROCHE (D.), *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII^e-XVIII^e siècle)*, Paris, Fayard, 1989.

²⁰ AD Gironde, C 3640-3641, dépenses des Infantes dans la généralité de Bordeaux entre le 16 et le 23 septembre 1748.

²¹ Des eaux minérales de Cauterets, Barèges ou Cransac (Rouergue) sont consommées par les élites aquitaines.

innovation née de nulle part, mais sans doute plutôt le fruit d'influences multiples puisées dans des pratiques plus anciennes.

Le Sud-Ouest aquitain offre plusieurs indices pour évaluer la diffusion de bouteilles de verre pour conserver le vin et en déterminer la chronologie, plutôt précoce. Dans les inventaires après décès tout d'abord, les notaires mentionnent de plus en plus fréquemment au fil du temps des bouteilles en verre remplies de vin²². Si ce type d'annotation reste encore rare entre 1700 et 1760, les évocations de bouteilles en verre se multiplient à partir des années 1770. Les bouteilles en verre se retrouvent alors dans la plupart des demeures des notables aquitains lorsque sont décrites des caves remplies de vins étrangers et de vins locaux. Dans la cave tout à fait exceptionnelle du château d'Aiguillon en 1782, on peut alors dénombrer 222 bouteilles de vins variés tels des Sauternes, des vins de Malaga, de Cahors, etc, auxquelles s'ajoutent les bouteilles de bière et de liqueur contre seulement 3 barriques de Madiran blanc ordinaire²³. Mais les bouteilles en verre vides ou pleines rangées dans les caves ou les offices se comptent couramment par centaines dans les inventaires après décès à partir des années 1770 aussi bien dans les riches milieux nobiliaires que chez des marchands ou des bourgeois plus modestes. Les présents offerts par les corps de ville à leurs hôtes de prestige témoignent également de cette évolution²⁴. Au début du XVIII^e siècle, les cadeaux de vin concernent essentiellement des vins méditerranéens ou ceux des Canaries et il faut attendre le milieu du XVIII^e siècle pour voir apparaître des bouteilles de vin de Graves ou de Haut-Brion parmi les présents de la ville de Bordeaux ou d'Agen²⁵. Les édiles de Mont-de-Marsan offrent également à l'intendant de la province en 1755 plusieurs bouteilles de vin de Capbreton et d'Anglet²⁶. Lors de repas organisés par les corps de ville de Guyenne, le vin est la plupart du temps servi en bouteilles à partir des années 1740. C'est aussi le cas dans une province voisine comme le Limousin pourtant moins réputée pour son vignoble, mais où tous les banquets organisés par les consuls de Limoges dans les années 1760 sont eux-aussi accompagnés de bouteilles de vin dont on ne sait cependant pas la nature ni s'il s'agit de bouteilles bouchées ou non²⁷. Les annonces de vente de vins publiées dans les journaux bordelais comme les *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, puis le *Journal de Guyenne* fournissent un dernier indice probant de la diffusion des bouteilles en verre dans cette province. Si les ventes en bouteilles demeurent exceptionnelles vers le milieu du siècle, elles se multiplient à partir des années 1770 notamment pour les vins les plus prestigieux comme ceux du château d'Yquem ou ceux de Haut-Brion²⁸. On trouve par exemple une annonce d'août 1771 à propos de vin de La Mission Haut-Brion de 1769 vendu 15 sous la bouteille. Les vins blancs de Carbonnieux, propriété des pères Bénédictins de Bordeaux, sont également expédiés en bouteilles rangées dans des caisses comme celles que le président de Lalanne envoie à ses amis en Provence et Avignon en juin 1769²⁹. Les ventes en tonneaux restent encore cependant les plus courantes car le conditionnement en bouteilles

²² Cette analyse des inventaires après décès se fonde sur un corpus de 571 actes répartis entre 1700 et 1850 dans l'ensemble du Sud-Ouest aquitain ; sur ce corpus et son utilisation, voir MEYZIE (P.), *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

²³ AM Agen, II 13, 1^{er} avril 1782.

²⁴ Sur l'importance de ces présents, voir MEYZIE (P.), « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Economie, Société*, 2006, p. 33-50.

²⁵ AD Gironde, C 1046. Ces dons de vins en bouteilles au XVIII^e siècle s'observent également en Bourgogne ; LAMARRE (C.), « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », revue *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 125-136.

²⁶ AD Landes, E dep. 192 (CC 55).

²⁷ AM Limoges, CC 25.

²⁸ AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 29 août 1771 ; 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 20 février 1787 ; 4 L 540, 4 février 1789, 14 juillet 1789

²⁹ *Archives Historiques de la Gironde*, tome 45, p. 469.

ne se généralise chez les négociants bordelais qu'au milieu du XIX^e siècle³⁰. Même si l'utilisation des bouteilles en verre pour conserver le vin demeure socialement restreinte au siècle des Lumières, les élites aquitaines par leur adoption précoce de cette habitude dès le milieu du siècle apparaissent à la pointe des innovations, sollicitant même sans doute à travers leurs goûts ces transformations essentielles. À titre de comparaison, on constate, par exemple, que dans le cave de Michel Génest, riche négociant et fermier général à Châtelleraut ne figure encore en 1781 aucun vin en bouteilles³¹, alors qu'à la même époque les réserves de vin des notables du Sud-Ouest comprennent déjà bon nombre de bouteilles.

Cette diffusion de la bouteille en verre pour conserver le vin invite à s'interroger sur l'existence d'une forme ou d'un type de bouteille propre à l'Aquitaine. Les premières bouteilles évoquées dans nos sources sont qualifiées de bouteilles de Hollande ou d'Angleterre. En 1730, les édiles agenais se servent de bouteilles de Hollande remplies d'un « vin distingué »³². Mais, jusque dans les années 1770, la dénomination « bouteille d'Angleterre » est incontestablement la plus fréquente dans la région. Parallèlement se développe au cours du XVIII^e siècle un certain nombre de manufactures girondines qui assurent la fourniture du marché local³³ : à Bordeaux vers 1723-1725, à Libourne dans les années 1750 et à Bourg en 1775 sont implantées des verreries qui fabriquent les bouteilles destinées aux vigneron aquitains. Certaines de ces bouteilles sont représentées sur des natures mortes installées dans les salles à manger des demeures nobiliaires bordelaises. Sur le trumeau de la salle à manger de l'hôtel de Latresne à Bordeaux (ou hôtel de Cheverus), on retrouve ainsi une bouteille de vin de forme ronde à la base large, tout à fait caractéristique du style de l'époque.

Nature bordelaise de la première moitié du XVIII^e siècle³⁴.



L'utilisation de ces bouteilles en verre plus solides que celles fabriquées auparavant offre des possibilités de vieillissement et d'élevage du vin tout à fait nouvelles qui oeuvrent la

³⁰ FIGEAC (Mar.), « Yquem ou la naissance d'un grand cru du Bordelais », *Annales du Midi*, tome 112, juill-sept. 2000, p. 344.

³¹ LEBERT (G.), « La culture matérielle d'un notable châtelleraudais : Michel Génest, négociant, fermier général du duché de Châtelleraut et maire de la ville de 1768 à 1771 », *Revue historique du Centre-Ouest*, 2003, p. 279-320.

³² AM Agen, BB 72.

³³ FIGEAC (M.), sous dir. de, *La Gironde de la Préhistoire à nos jours*, Ed. Bordessoules, Saint-Jean-d'Angély, 2005, p. 313 et PITTE (J-R.), *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, p. 79.

³⁴ COUSTET (R.), *Bordeaux, l'Art et le Vin*, Bordeaux, L'Horizon chimérique, 1995, p. 109.

voie à un goût nouveau en matière de vin. Mais cette consommation de vin vieux de qualité bien conservé dans des bouteilles aux goulots plus étroits et résistants ne peut se réaliser sans le développement conjoint de l'usage du bouchon en liège. C'est bien l'utilisation de la bouteille en verre fermée par un bouchon en liège qui constitue la révolution du siècle des Lumières en matière de vin car ce bouchon offre l'avantage d'être étanche par rapport au liquide tout en permettant le contact avec l'air indispensable à la bonne maturation du vin. Le mot tire-bouchon fait son apparition en France au début du XVIII^e siècle³⁵ et, dès les années 1730, les tire-bouchons commencent à être présents dans les demeures des notables aquitains. Ces tire-bouchons en fer inspirés des modèles anglais sont recensés dans les intérieurs nobiliaires dès la première moitié du XVIII^e siècle comme en 1737 dans la demeure du conseiller au parlement de Bordeaux Labat de Savignac ou dans les années 1750 chez Gilbert de Raymond, noble de l'Agenais³⁶. On les retrouve ensuite au milieu du siècle dans plusieurs établissements religieux de la région où ils devaient permettre aux pensionnaires d'améliorer à l'occasion l'ordinaire de la table en dégustant quelques vins vieux. En 1763, les Dames de la Foi à Nérac possèdent déjà un tire-bouchon, instrument que l'on retrouve à la veille de la Révolution chez les chanoines réguliers de l'ordre de Prémontré installés dans l'abbaye landaise d'Arthous près de Peyrehorade³⁷. Des bouchons de liège figurent également parmi les dépenses des Cordeliers de Limoges en 1773 où ils devaient permettre de conserver en bouteilles les grandes quantités de vin du Périgord achetés en barriques³⁸. Mais il faut cependant attendre les lendemains de la Révolution pour voir un usage plus commun des tire-bouchons qui apparaissent alors plus souvent dans les inventaires aquitains, même si cet ustensile demeure encore réservé généralement aux élites.

Grâce à la diffusion de ces tire-bouchons, il est alors possible de consommer des bouteilles de plusieurs années qui ont su, avec leur bouchon en liège, préserver la qualité du vin et favoriser sa maturation. Dans les caves figurent alors couramment des vins en bouteilles de 5 ans, 10 jusqu'à 20 ans d'âge, aucunement altérés par les poids des années bien au contraire, alors qu'auparavant l'usage des barriques limitait le vieillissement à 4 ou 5 ans. La consommation de ces vins vieux en bouteilles est alors très nettement un signe de distinction sociale³⁹. « Le catalogue des vins en bouteilles qui sont dans les caves de l'évêché » de Limoges, réalisé le 12 janvier 1786, est accompagné d'une appréciation sur la qualité de conservation de chacun des vins⁴⁰. Or il apparaît que les vins les plus vieux ne sont pas forcément les moins bons : 160 bouteilles de Bourgogne de l'année 1781 sont ainsi jugées « médiocres » alors que des bouteilles de Graves de 1765 ou de Jurançon de 1760 sont notés comme « bon » ; il est même précisé pour des bouteilles de Frontignan de 1772 qu'il convient encore d'attendre avant de les déguster. Grâce à l'utilisation de bouteilles en verre plus résistantes, les durées de conservation du vin s'allongent et on rencontre alors à la fin du XVIII^e siècle chez des notables locaux comme David Caupenne, marchand à Bayonne, des bouteilles de Madiran de 4 ans, de Jurançon de 8 ans, de vin de Chalosse de 9 ans et des bouteilles de Sauternes de 9 ans également, signe que la consommation de vins vieux en bouteilles chez les plus fortunés concerne tous les vignobles aquitains⁴¹. Mais ce sont finalement les vignobles les plus réputés et les premiers grands crus que l'on rencontre le plus souvent conservés de longues années dans ces bouteilles en verre. En 1841, le bordelais Jay Delisle peut ainsi envoyer à son ami ingénieur des Ponts-et-Chaussées à Bonifacio, une caisse

³⁵ JOHNSON (H.), *op. cit.*, p. 270.

³⁶ AD Gironde, 3 E 18549, 9 juillet 1937 ; BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2865.

³⁷ AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155bis ; AD Landes, H 149.

³⁸ AD Haute-Vienne, 14 H 2, dépenses des Cordeliers de Limoges, 1773-1786.

³⁹ GARRIER (G.), *op. cit.*, p. 100.

⁴⁰ AD Haute-Vienne, 1 G 238.

⁴¹ AD Pyrénées-Atlantiques, Q 467, état des vins et liqueurs dans le district d'Ustaritz en l'An 2.

de 25 bouteilles de vin rouge du cru de Saint-Estèphe de l'année 1832 et une autre de 25 bouteilles de Saint-Julien de l'année 1827, sans doute tout à fait bonnes à déguster⁴². Les vins sont alors gardés des années et des années dans ces bouteilles en verre à l'instar des 32 bouteilles de vin rouge de Talence de l'année 1825 inventoriées en 1843 dans la cave de l'hôtel bordelais de la comtesse de Puységur⁴³. Dans l'inventaire de Nicolas Marie Edme Guillot de Suduiraut réalisé en 1833, on trouve des bouteilles de vin de Sauternes du château Suduiraut des années 1814 et 1815 notamment⁴⁴.

En allongeant la durée de la conservation de vin et en assurant un vieillissement de qualité, l'usage de la bouteille renforce parallèlement la diffusion et la renommée croissante de ces vins en France et au-delà des frontières. Ainsi, à la veille de la Révolution en 1787, lorsque Thomas Jefferson de passage dans le Sud-Ouest parcourt les domaines viticoles du Bordelais et décide d'expédier du vin de Sauternes du château d'Yquem du millésime 1784 aux Etats-Unis⁴⁵, il ne l'envoie pas en barriques mais bien dans des bouteilles en verres, seul contenant alors assez sûr et digne de ce précieux breuvage.

De l'art de la dégustation

Les élites aquitaines profitent également de ces innovations permises par l'utilisation du verre pour se distinguer socialement à travers des nouvelles façons de boire. L'évolution du service des boissons lié à la disposition des verres et des bouteilles sur les tables, puis la spécialisation des verres ouvrent progressivement la voie au développement d'un nouvel art de la dégustation du vin.

Il faut en effet ici rappeler que, jusqu'au XVIII^e siècle dans les repas de prestige, les verres et les bouteilles n'étaient pas disposés sur les tables mais placés sur des dessertes ou des buffets tout autour⁴⁶. Dans la salle à manger du château de la Force en Périgord en 1727, le notaire mentionne encore « un petit banq pour les verres » installé à côté de deux tables à manger posées sur des tréteaux⁴⁷. Chaque convive devait alors fait appel à un domestique pour que celui-ci vienne le servir de vin avant de reprendre verre et bouteille. Denis Fonvizine, diplomate russe et homme de lettres, lors de son séjour à Montpellier en 1778, résume bien toutes les difficultés rencontrées pour se faire servir à boire à l'occasion d'un repas donné par le comte de Périgord, gouverneur de la province et originaire de Guyenne :

« On se met à table à neuf heures et demie et l'on y reste plus d'une heure. On sert une table d'environ soixante-dix couverts.[...] Chaque convive a un valet debout derrière sa chaise. S'il n'a pas de laquais, ce malheureux invité n'a plus qu'à mourir de faim et de soif. Il ne peut pas en être autrement : selon l'usage du pays, on ne fait pas circuler les plats autour de la table, mais il faut regarder tout ce qui est sur la table et demander par l'intermédiaire d'un laquais ce qui vous aura plu. Devant le couvert, on ne met ni vin ni eau et, si l'on a soif, il faut à chaque fois envoyer son serviteur à l'office. [...] J'ai demandé pourquoi on ne mettait pas de vin ni d'eau devant les couverts. On m'a répondu que c'était par économie : car on a remarqué que si l'on mettait une bouteille sur la table, un seul convive la boirait toute entière et que si on ne l'y mettait pas, une bouteille suffisait pour cinq personnes. »⁴⁸

⁴² AD Gironde, 14 J 76.

⁴³ AD Gironde, 3 E 31590, 23 août 1843.

⁴⁴ AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, GT/41.

⁴⁵ GINESTET (B.), *Thomas Jefferson à Bordeaux*, Lormont, 1996 ; FIGEAC (M.), « Yquem ou la naissance d'un grand cru... », *op. cit.*, p. 345.

⁴⁶ MABILLE (G.), « 1690-1800. La table à la française », dans *Histoire de la table*, Paris, 1994 ; GRASSI (M.-C.), « La politesse de la table à l'époque classique » dans *Nouritures et Ecritures*, tome II, publié par Marie-Hélène COTONI, Université de Nice-Sophia Antipolis, 2000, p. 137-149.

⁴⁷ AD Dordogne, B 1763, 17 avril 1727, Henri Jacques Caumont de la Force.

⁴⁸ FONVIZINE (D.), *Lettres de France (1777-1778)*, éd. GRASSE (H.), Paris, 1995, p. 81-85.

En cette fin de XVIII^e siècle, l'absence de bouteilles sur les tables devient une exception car l'essor du verre notamment a changé ces pratiques. Désormais chaque convive a devant lui son propre verre et les bouteilles de vin restent à disposition sur la table. Le musicien allemand Johann Friedrich Reichardt lors de son séjour à Paris sous le Consulat rend bien compte des transformations survenues dans l'art de servir le vin :

« L'influence des temps nouveaux ne s'est révélée que dans l'ordonnance des repas : deux services, chacun de huit plats très soignés ; un très beau dessert ; les vins fins, sur la table, dans leurs bouteilles, au lieu d'être versés comme autrefois dans de petits verres cylindriques »⁴⁹

Les bouteilles ont donc ici remplacé les anciennes carafes décrites par Reichardt. Ce changement explique la multiplication dans les inventaires des verres à boire devenus indispensables à l'organisation de repas d'apparat réunissant de nombreuses personnes autour de la table. La possession de ces verres est assez courante dans la région puisque 37 % des inventaires aquitains font mention d'au moins à verre à boire. Cette diffusion est relativement précoce puisque 13 % des actes évoquent des verres entre 1700 et 1750, mais on en compte déjà 36 % entre 1750 et 1799. Cette manière de boire est une expression assez nette du goût de l'intimité qui se développe dans les mœurs du XVIII^e siècle à Paris comme en province⁵⁰, même si ce phénomène concerne avant tout les villes. Plus de verres, plus de bouteilles laissées sur les tables impliquent en effet moins de domestiques auxquels on ne fait plus désormais appel qu'entre les services. Mais l'usage du verre pour boire du vin ou tout autre boisson reste aussi un signe de distinction sociale dans les manières de table. Les verres se sont par conséquent installés assez rapidement à la table des élites, puisque les verres sont mentionnés dans près de la moitié de leurs inventaires dès la seconde moitié du XVIII^e siècle pour atteindre une fréquence de 84 % dans la première moitié du XIX^e siècle, synonyme d'un usage alors quasi généralisé dans les milieux aisés. Il semble que, dans ce processus, la noblesse bordelaise du XVIII^e siècle ait joué un rôle d'initiateur. En effet, si on compare la fréquence d'apparition des verres à boire dans les inventaires après décès des élites nobiliaires et marchandes à Bordeaux, on constate que les verres apparaissent dans 50 % des cas avec près de 12 exemplaires en moyenne chez les nobles et seulement dans 28 % des intérieurs des élites du commerce avec moins de 2 verres en moyenne. En contact avec le monde du vin dans leurs châteaux viticoles et guidée par l'art du paraître, la noblesse bordelaise trouve certainement dans l'usage du verre à table un moyen de se distinguer des autres élites. Mais les élites de toute la Guyenne adoptent peu à peu le verre et on peut ainsi rencontrer en 1777 dans le château de Mayac en Périgord 30 verres, 20 bouteilles d'Angleterre ainsi que « 2 seaux de cuivre servant à mettre les bouteilles de vin au frais » rangés dans un placard de la salle principale⁵¹.

La comparaison entre la diffusion des verres et le recul des gobelets recensés dans les inventaires aquitains témoignent de l'installation de ces verres, porteurs de nouvelles manières de boire.

⁴⁹ REICHARDT (J.-F.), *Un hiver à Paris sous le Consulat*, présenté et annoté par Thierry Lentz, Paris, Taillandier, 2003, p. 395.

⁵⁰ PARDAILHÉ-GALABRUN (A.), *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, PUF, 1988 et Michel FIGEAC *La douceur des Lumières*, op. cit.

⁵¹ AD Dordogne, 2 E 1806/28, 18 février 1777.

La diffusion des verres à boire dans le Sud-Ouest aquitain
(fréquence d'apparition à partir d'un corpus de 574 inventaires)

	1700-1749	1750-1799	1800-1850
verres	13%	36%	68%
gobelets	18%	41%	14%

Il est bien évident que la pénétration des verres en apparence assez lente au XVIII^e siècle tient en partie au maintien de l'usage des gobelets en étain ou en argent mais surtout à celui du mot gobelet très fréquemment employé par les notaires dans leurs descriptions des biens du défunt. À la fin du XVIII^e siècle, il est encore tout à fait courant de rencontrer la mention de gobelets en verre qui devaient certainement être assez conformes aux verres à boire utilisés alors. D'autre part, il convient de souligner que le cristal reste tout au long de la période la matière la plus prisée pour les verres ; chez les élites, les services d'apparat sont en cristal et les verres en simple verre sont parfois qualifiés de verre ordinaire. Ainsi en 1727 lors du séjour de l'intendant à Agen, 36 verres sont achetés dont un seul en cristal destiné vraisemblablement à l'usage personnel de cet hôte illustre⁵². Les verres ordinaires ne se rencontrent finalement guère chez les élites avant le XIX^e siècle, mais ils apparaissent par contre bien auparavant chez les professionnels comme les cabaretiers, les hôteliers et les traiteurs. À la fin des années 1770, des gobelets en verre figurent ainsi en nombre chez Guillaume Roumagoux, cabaretier maître hôtelier, paroisse Saint Pierre à Bordeaux et chez son collègue Silvain Goujon installé rue de la Douane ; des verres à pieds en cristal sont même inventoriés chez le traiteur bordelais Duteurtre en 1783⁵³, ce qui confirme que ces professionnels sont de bons médiateurs en matière de culture matérielle⁵⁴.

Cette pénétration du verre à travers ces objets, sensible au début du siècle des Lumières, s'est accentuée au fil du temps puisque pour l'ensemble de la vaisselle en verre mentionnée dans les inventaires, on observe l'évolution suivante : 2 % des objets seulement sont en verre entre 1700 et 1750, loin derrière l'étain ; les quelques verres à boire qui apparaissent alors sont en cristal comme nous venons de le constater. Pour la période 1750-1800, on en compte 6 % et l'on atteint le chiffre de 17 % pour la première moitié du XIX^e siècle, illustration d'une plus large diffusion qui fait alors du verre la matière la plus utilisée après la porcelaine. La pénétration des verres à boire est alors assez nette puisque 68 % des inventaires entre 1800 et 1850 contiennent au moins un verre. Le Sud-Ouest et notamment les régions de vignoble adopteraient rapidement le verre alors que cet objet demeure encore relativement rare à la fin du XVIII^e siècle dans une région non viticole comme celle de Moulins ou même dans une grande ville comme Toulouse⁵⁵.

Ces nouvelles habitudes de consommation difficiles à évaluer, mais dont on peut penser qu'elles se sont rapidement installées chez les élites aquitaines, tout du moins en ville et la pénétration du verre comme matériau, elle-aussi délicate à saisir dans des inventaires manquant souvent de précision, s'accompagnent d'une diversification croissante des types de verres à boire à partir des années 1780 plus facile à repérer dans les sources disponibles. Les verres à pieds appelés parfois « verres à pattes » deviennent alors courant à la table des élites

⁵² AM Agen, CC 425.

⁵³ AD Gironde, 3 E 5586, 16 mai 1777 ; 3 E 15029, 23 décembre 1779 ; 3 E 5618, 8 avril 1783.

⁵⁴ ROCHE (D.), sous dir. de, *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII^e-début XIX^e siècle)*, Paris, Fayard, 2000, p. 332. Pour l'étude cette thématique à travers l'exemple aquitain, voir MEYZIE (P.), *La table du Sud-Ouest...*, op. cit., p. 74-79.

⁵⁵ COQUARD-DURAND (C.), « Vivre à Moulins ou en campagne à la fin du XVIII^e siècle », *Annales historiques de la Révolution française*, janvier-mars 2004, p. 71-96 ; DOUSSET (C.), « Entre tradition et modernité : les intérieurs toulousains au XVIII^e siècle », *Annales du Midi*, janvier-mars 2003, p. 31-50.

notamment bordelaises qui se distinguent par l'adoption de ce nouveau type de verre, le plus souvent en cristal, se démarquant ainsi du simple gobelet. Les verres « fougères » de couleur verte font également leur apparition à cette époque⁵⁶. Au lendemain de la Révolution, cette diversification des formes s'accroît. En effet, on découvre alors dans les inventaires des nobles et autres notables de la région des services pour presque toutes les boissons : des verres à champagne, des verres à Bordeaux, des verres à Madère, des verres à vin de différentes formes, des verres à liqueurs, des verres à vin d'entremets, des verres à bière, à punch, etc. Les verres sont de plus en plus nombreux, diversifiés et fréquents. Au milieu du XIX^e siècle, on dénombre ainsi chez Aubin Firmin Bonhomme, avocat à Périgueux, 11 verres à champagne, 11 verres à Bordeaux, 11 grands verres à pieds et 6 verres à vins étrangers⁵⁷. Dans le salon à manger de la famille Guillot de Suduiraut à Bordeaux, une douzaine de verres à vin de Champagne, 24 verres à pieds et 36 verres ordinaires sont soigneusement rangés à côté d'un tire-bouchon prêt à servir pour ouvrir une bouteille de vin qui pourra être présentée sur un plateau spécialement destiné à cet usage⁵⁸.

L'utilisation de ces verres s'accompagne alors de nouvelles manières de boire valorisées par les élites. Au XVIII^e siècle, lors des repas d'apparat, les verres (ou les bouteilles) sont placés à l'envers dans des rafraîchissoirs remplis d'eau fraîche disposés sur la table après chaque utilisation par les convives. Ces rafraîchissoirs dénommés généralement solitaires ou seaux à verre qui sont recensés dans les inventaires de la vaisselle des plus riches notables⁵⁹ témoignent du goût pour un luxe raffiné très en vogue au siècle des Lumières⁶⁰. Sophie de La Roche, voyageuse allemande qui séjourne à Bordeaux en 1787, rend bien compte de l'usage distingué de cet objet que l'on rencontre sur les tables des élites :

*« Une habitude à Bordeaux consiste à placer devant chaque convive un petit vase de faïence contenant de l'eau et dans lequel est couché le verre. Dès qu'on a soif, on demande à boire aux serviteurs... Aussitôt on vide son verre et on le remet dans le vase »*⁶¹.

Ces rafraîchissoirs sont d'ailleurs un terrain d'expression privilégié des arts de la table bordelais avec notamment des pièces de faïence de grande qualité que l'on retrouve sur les natures mortes bordelaises du XVIII^e siècle. La présence à Bordeaux de cabaret, meuble mobile destiné à conserver au frais les bouteilles de vin durant le repas, tout à fait représentatif du style d'ameublement des villes portuaires, confirme lui aussi que l'art de déguster le vin est un moyen d'affirmer son rang à travers ces manières de boire raffinées à Paris comme en province.

Finalement, avec tous ces verres, c'est l'idée même de boire du vin qui prend une dimension nouvelle. À travers l'utilisation de verres spécialisés, il s'agit certainement de montrer sa richesse, son bon goût et tout le raffinement de sa table, mais il s'agit aussi très certainement de déguster dans les meilleures conditions possibles tous les breuvages. On note en effet que se développe parallèlement un discours nouveau sur le vin. Les appréciations sur les vins se multiplient dans les récits et les guides de voyage à partir des années 1760. Un voyageur bordelais de passage à Bayonne en 1765 évoque avec ses hôtes la qualité des vins aquitains et note, par exemple, que les vins du Médoc ont « plus de parfum, de sève et de moelle...ceux de Saint-Emilion autant de feu et de légèreté » que ceux de Jurançon ou de

⁵⁶ Voir *supra* la nature morte de l'hôtel de Latresne.

⁵⁷ AD Dordogne, 3 E 10855, 13 janvier 1846.

⁵⁸ AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, GT/41, 1er juillet 1833.

⁵⁹ 15 % des inventaires des élites contiennent des solitaires.

⁶⁰ de PLANHOL (X.), *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1999, p. 264.

⁶¹ MEAUDRE de LAPOUYADE (M.), « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *Revue historique de Bordeaux*, 1911.

Capbreton⁶². Stendhal note même que l'art de déguster le vin est devenu à Bordeaux une véritable passion, élément sans doute distinctif des manières de table des élites⁶³. On peut penser que seul le triptyque bouteille en verre_tire-bouchon_verre à déguster permet véritablement d'apprécier et d'analyser la qualité et le goût d'un vin, chose impensable dans un gobelet en argent qui ne permettait pas d'observer aussi aisément la couleur du vin. Les premiers soubresauts du discours œnologique dans la première moitié du XIX^e siècle ne serait donc pas possible sans l'adoption et la diffusion de la bouteille et surtout du verre.

Dans cette relation étroite entre le verre et le vin, l'innovation technique semble être au service des goûts nouveaux et des évolutions des manières de boire. Les élites bordelaises nobiliaires et marchandes tout particulièrement jouent un rôle moteur dans ces transformations qui renforcent à la fois leur puissance économique à travers la vente en bouteilles des vins les renommés, mais aussi leur prestige social à travers des consommations distinctives toujours à la pointe des modes. Il est bien entendu très difficile de dégager l'origine de ces transformations fondamentales que sont l'utilisation de la bouteille en verre bouchée et la diffusion des verres à boire entre le début du XVIII^e et le milieu du XIX^e siècle ; celles-ci sont le fruit d'interactions complexes entre une demande nouvelle guidée par la recherche de nouveaux goûts associée à l'évolution du service des boissons et des progrès techniques permettant de les satisfaire. Les deux phénomènes ont cependant une chronologie légèrement différente. Les bouteilles sont assez largement adoptées à la veille de la Révolution alors que les verres à boire ne se diffusent véritablement qu'au XIX^e siècle où ils prennent une nouvelle dimension dans l'art de la verrerie. Dans les repas de prestige, il faut en effet attendre la disparition progressive du service à la française qui permet aux verres d'être présents devant les convives pour que les verres soient jugés dignes des arts de la table au même titre que l'argenterie. Ce processus confirme que les manières de boire ont une influence notable sur l'évolution des objets du quotidien et sur les productions notamment de luxe⁶⁴. Les nouvelles attentes des consommateurs de vin du début du XXI^e siècle, illustrées par le développement de nouvelles formes de conditionnements comme le plastique, annoncent peut-être à leur tour la future disparition de la bouteille en verre et le développement de nouvelles manières de boire du vin.

⁶² BM Bordeaux, Ms 722.

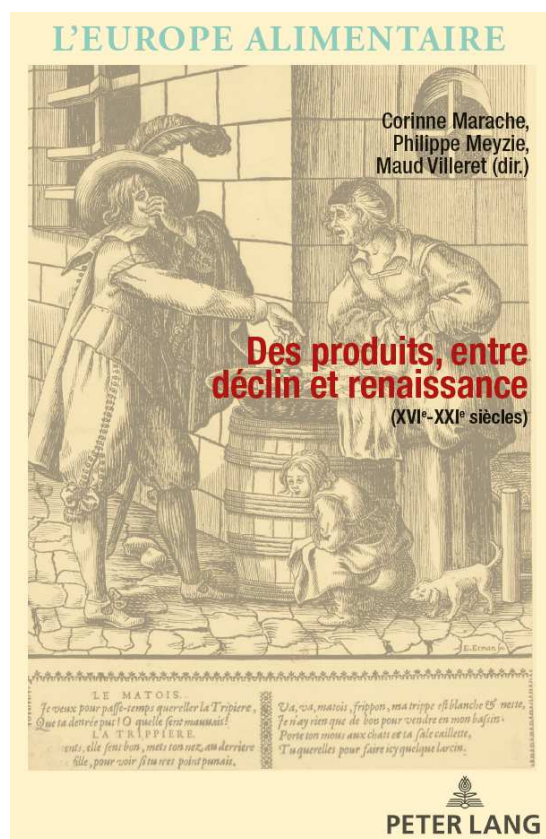
⁶³ STENDHAL, « Journal de mon voyage Bordeaux-Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 526.

⁶⁴ Cette influence de la consommation sur les évolutions économiques est assez comparable à ce que l'on peut observer à partir d'autres exemples comme celui des métiers de la pâtisserie qui, pour satisfaire au goût croissant de leurs clients pour les saveurs sucrées, abandonnent peu à peu à la fin du XVIII^e siècle, les préparations salées, pour se consacrer quasi exclusivement aux préparations sucrées qui caractérisent les pâtisseries que nous connaissons aujourd'hui ; MEYZIE (P.), *La table du Sud-Ouest...*, *op. cit.*, p. 83.

Produits, réputations, circulations et territoires

Des produits entre déclin et renaissance (XVI^e-XXI^e siècles)

Corinne Marache, Philippe Meyzie et Maud Villeret (dir.), *Des produits entre déclin et renaissance (XVI^e-XXI^e siècles)*, Peter Lang, collection L'Europe alimentaire/European Food Issues/Europa alimentaria, Bruxelles, 2018.



Introduction

Corinne Marache et Philippe Meyzie

Cet ouvrage collectif est le résultat des recherches entreprises dans le cadre du programme TERESMA (*Produits de terroir, espaces et marché : hier et aujourd'hui*) depuis 2016 et des communications présentées lors du colloque international « Produits menacés, produits oubliés, produits disparus. Causes et mécanismes du déclin, XIV^e-XXI^e siècles », qui s'est déroulé à la Maison des Sciences de l'Homme d'Aquitaine et à la Maison des Suds les 4, 5 et 6 avril 2017¹. Les premières recherches effectuées dans le cadre du programme TERESMA ont en effet conduit à constater que certains produits, au fil des siècles, connaissaient un certain succès pour ensuite quasiment disparaître avant, parfois, de pouvoir de renaître. Pour la France, l'observation de cartes gastronomiques qui représentent le territoire à travers ses produits emblématiques à partir du début du XIX^e siècle² montre la pérennité de certains d'entre eux comme le roquefort ou le jambon de Bayonne, mais aussi le

¹ Ce colloque a pu se dérouler grâce au soutien de l'Université Bordeaux Montaigne, du CEMMC, de l'UMR Passages et de l'IUF.

² Csergo J., « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle », *In Situ*. Revue des patrimoines, n°15-2011 (revue en ligne).

destin d'autres qui s'effacent progressivement au XIX^e ou au XX^e siècle, comme la liqueur d'Hendaye, le fromage de Sassenage ou le cotignac d'Orléans. Le travail cartographique entrepris dans le cadre du programme TERESMA sur l'étude des liens dans la durée entre produits et territoires permet justement de mieux cerner ces évolutions contrastées. Par ailleurs, la multiplication des fêtes autour des produits, la vogue des aliments oubliés et l'omniprésence du patrimoine aujourd'hui nous ont aussi amené à initier ces recherches sur le déclin et la relance des produits localisés. Elles font en effet écho aux préoccupations actuelles des professionnels de l'agriculture, de l'agro-alimentaire, du tourisme ou du patrimoine sur la manière dont certains vins ou aliments peuvent être valorisés, préservés ou relancés. Le colloque a ainsi donné lieu à une table-ronde qui a nourri la réflexion des chercheurs et confirmé, s'il en était besoin, tout l'intérêt d'échanges entre le monde universitaire et le monde socio-économique. Cette rencontre s'inscrit dans la lignée du travail, mené depuis plusieurs années par les membres de TERESMA, pour développer des liens avec des acteurs de la société civile en lien avec les produits des terroirs : AANA (Agence de l'Alimentation Nouvelle-Aquitaine), INAO, chefs et restaurateurs, producteurs...

Le but de cet ouvrage collectif est bien d'essayer de comprendre, en mobilisant plusieurs champs de recherche, comment et pourquoi certains produits alimentaires déclinent à un certain moment pour devenir une production résiduelle, totalement disparaître ou bien renaître plus tard. De ces trajectoires, entre succès, déclin et relances, nous avons souhaité interroger les causes et les mécanismes. Cette problématique du déclin possède des vertus heuristiques lorsque l'on s'intéresse à un produit, son histoire, sa géographie, son insertion dans le marché ou sa place dans les consommations. Elle permet en effet de mieux comprendre comment un aliment s'inscrit dans des modes de consommation qui peuvent évoluer, comment un produit parvient à se diffuser sur le marché avant de se voir concurrencer par d'autres, comment une production locale largement implantée dans une région et pouvant posséder une certaine renommée devient peu à peu une culture résiduelle... Étudier les multiples processus du déclin, de la menace latente sur un aliment à sa disparition définitive, conduit ainsi à interroger les choix alimentaires et leurs contraintes, les orientations du secteur agro-alimentaire ou les politiques menées dans ce domaine, mais aussi d'aborder les questions très actuelles de sécurité alimentaire, de santé publique, d'environnement ou encore de bien-être animal.

La prise de conscience des menaces qui pèsent sur une production s'observe à toutes les époques. Dans un mémoire intitulé *Essai sur le commerce de l'élection de Bar-sur-Aube* rédigé à la veille de la Révolution, l'auteur anonyme s'interroge sur le déclin des vins de Bar-sur-Aube autrefois réputés ; parmi les causes, il évoque des récoltes trop abondantes, un manque de demande pour des vins mal choisis par les marchands et le poids trop lourd des droits d'aides. Crise de surproduction, transformation des goûts, baisse de la qualité, contraintes fiscales sont mentionnées ici comme autant de facteurs qui peuvent conduire à la dégradation d'une réputation, à un recul de la production, à une baisse de la demande voire à une disparition et à l'oubli. En 1912, Georges Avenel, dans son *Histoire économique de la propriété, des denrées et de tous les prix en général*, évoque le déclin et la disparition de certains fromages et vins³. Du côté des historiens, le succès a indéniablement bien plus retenu l'attention que l'échec. Le champagne, le roquefort et les produits exotiques (sucre, café, thé, chocolat) sont des *success story* qui ont fait l'objet de nombreuses et solides études⁴. Les

³ Avenel G., *Histoire économique de la propriété, des denrées et de tous les prix en général, depuis l'an 1200 jusqu'à l'an 1800*, Livre VI, chapitre II, Paris, 1912.

⁴ Parmi de nombreux travaux, on peut citer par exemple, Butel P., *Histoire du thé*, Éditions Desjonquères, 2001 ; Marty N., *Perrier, c'est Nous ! Histoire de la Source Perrier et de son personnel*, Paris, Éditions de l'Atelier, 2005 ; Vabre S., *Le sacre du Roquefort. L'émergence d'une industrie agroalimentaire (fin XVIII^e-1925)*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François-Rabelais, Rennes-Tours, 2015 ; Musset B., *Vignobles*

perdants, ceux qui sont restés dans l'ombre et n'ont jamais rencontré le succès, ou seulement de manière éphémère, font généralement partie des oubliés de l'histoire. Néanmoins, les recherches les plus récentes ont commencé à s'intéresser aux petits, à ceux qui sont confrontés à l'échec ou qui voient leur succès disparaître peu à peu. Un colloque de l'Association française des historiens économistes s'interrogeait d'ailleurs en 2013 pour savoir si l'échec pouvait avoir des vertus économiques⁵. Les petits vignobles, dans l'ombre de la Bourgogne, de la Champagne et du Bordelais, ou le renouveau de vignobles disparus, par exemple, font l'objet de publications récentes qui témoignent de perspectives nouvelles⁶. Ils ont par ailleurs été mis à l'honneur les 5 et 6 octobre 2017 avec un colloque organisé à Pau par Stéphane Le Bras et Laurent Jalabert sur « *Le "petit" dans le monde vitivinicole* »⁷. L'histoire de l'alimentation, à travers notamment les travaux de Madeleine Ferrières, a pu aussi chercher à comprendre pourquoi, au fil du temps, des aliments ou des plats comme la fricassée de tripes ou le dauphin à l'aillade ont cessé d'être appréciés jusqu'à être rejetés de l'alimentation humaine⁸. La transformation des modes de production et de consommation, et l'évolution des goûts apparaissent alors comme des clefs de lecture indispensables à la compréhension du déclin de certaines productions. Du côté des géographes et des sociologues, le rôle moteur des productions agricoles dans le développement territorial ou la valeur patrimoniale des aliments ont généralement retenu plus l'attention des chercheurs que les produits en déclin⁹. Les difficultés ou la disparition de certains fromages ont néanmoins fait parfois l'objet d'études s'interrogeant sur les racines historiques et économiques de ce processus¹⁰. D'autres recherches se sont intéressées à des vignobles moins réputés qui ont connu des périodes de difficultés majeures¹¹. En 1952, Roger Dion évoquait déjà, à propos du déclin des vins du cru de Sillery autrefois loué par La Bruyère, « les exemples de vignobles dont le produit s'avilite parce que le rang social du propriétaire s'est abaissé »¹². Les réflexions du géographe rejoignent alors celles de l'histoire sociale.

Si la perspective historique nous a semblé nécessaire pour cerner la trajectoire de produits qui s'inscrivent dans des chronologies parfois complexes où des périodes de déclin succèdent à des phases de succès, les apports d'autres disciplines s'avèrent également indispensables pour saisir les différentes facettes de ces phénomènes. Cet ouvrage rassemble donc 22 contributions représentant des approches différentes et complémentaires de géographes, d'historiens, d'économistes et d'anthropologues. Si la profondeur historique et

de Champagne et vin mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830), Paris, Fayard, 2008 ; Desbois-Thibault C., Paravicini W. et Poussou J-P. (dir.), *Le champagne. Une histoire franco-allemande*, PUPS, Paris, 2011 ; Wolikow C. et Wolikow S., *Champagne ! Histoire inattendue*, Editions de l'Atelier, Paris, 2012.

⁵ Coquery N., Oliveira de M., *L'échec a-t-il des vertus économiques ?*, Comité pour l'histoire économique et financière de la France, Paris, 2015.

⁶ Le Bras S. (dir.), *Les petits vignobles*, Presses Universitaires de Rennes-Presses Universitaires François-Rabelais, Rennes-Tours, 2017 ; Chapuis R., *La Renaissance d'anciens vignobles français disparus*, Éditions L'Harmattan, 2016

⁷ <http://calenda.org/384044>, consulté le 13 juillet 2017.

⁸ Ferrières M., *Nourritures canailles*, Le Seuil, Paris, 2007.

⁹ Par exemple, Frayssignes J., *Les AOC dans le développement territorial – une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, thèse de doctorat en Études Rurales, mention Géographie, INP – ENSAT. (2 volumes) ; Bessière J., *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le Pays de Roquefort et le Périgord Noir*, thèse de doctorat en Études Rurales, ESSOR, UTM-ENSAT-ENFA. (2 tomes).

¹⁰ On peut citer, par exemple, Delfosse C., « Une richesse locale menacée : la production de brie de Meaux au XIX^e siècle », *Histoire et géographie des fromages*, Caen, 1987, p. 43-52 et plus récemment Ricard D., « Permanences et mutations dans les AOC fromagères : Quelques éléments à propos des AOC auvergnates », *Revue de la Haute Auvergne*, T. 74, numéro spécial Fromages, 2013, p. 496-514.

¹¹ Schirmer R., *Histoire et géographie du vignoble nantais*, Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2010.

¹² Dion R., « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de Géographie*, Volume 61, Numéro 328, 1952, p. 417-431.

l'ancrage territorial constituent un trait commun à la plupart des recherches présentées ici, elles mettent en lumière chacune à leur manière, les indices, les mécanismes et les causes du déclin de certaines productions. Comment repérer et mesurer le déclin d'un produit ? Cette interrogation occupe une place centrale car l'objectif de cet ouvrage est bien d'essayer d'en dégager des indicateurs possibles : production en baisse, désaffection des consommateurs, problèmes de qualité, repli de la commercialisation à une échelle locale, réputation affaiblie, etc. La mise en relation étroite avec les transformations de l'environnement économique et les attentes des consommateurs doit être constante afin de dégager les causes et les mécanismes multiples, tant au niveau local qu'à l'extérieur des zones de production, qui entraînent des phases de déclin temporaires ou beaucoup plus durables. La question de la relance est apparue aussi au cours du colloque comme une problématique centrale qui s'inscrit parfaitement dans les enjeux contemporains de l'agriculture, de l'alimentation, du patrimoine et du développement territorial. L'objectif de cet ouvrage est donc aussi de présenter, à travers diverses études de cas, les ressources économiques, patrimoniales, voire identitaires et même politiques, que peuvent représenter ces produits oubliés. Dans un contexte de concurrence accrue à l'échelle internationale et de dépérissement de certains territoires, face aux attentes nouvelles des consommateurs et à une recherche toujours plus grande de la qualité et de l'ancrage territorial, ces produits peuvent offrir des opportunités économiques intéressantes.

Table des matières

Introduction

Corinne MARACHE et Philippe MEYZIE (Université Bordeaux Montaigne)

De succès en déclin

Daniel RICARD (Université de Clermont Ferrand), « Les produits laitiers labellisés en France. Revisiter les analyses en interrogeant les fromages d'AOP en déclin »

Rita D'ERRICO et Renato GHEZZI (Université de Rome), « Pecorino romano and Pecorino toscano: how a great cheese became a niche product and how a niche cheese it has developed in the international markets »

Claire DELFOSSE et Pierre LE GALL (Université Lyon 2), « Les produits traditionnels hors Indication Géographique, pierre angulaire d'un réseau local singulier ? Le cas de deux fromages locaux "historiques" » *(texte en attente)*

Andrea Maria LOCATELLI et Paolo TEDESCHI (Université catholique de Milan), « The disappearance and rebirth of a wine: the Sfurzat in Valtellina »

Ana Paula SENN (Université de Tours), « La réglisse de Bourgueil : prospérité et déclin (XIX^e - début XX^e siècle) »

Crises, menaces et oublis

Florent MÉROT (Université Paris 13), « "Quel gibier braconnes-tu là ?" Ordonnances seigneuriales, protection animalière et privation carnée dans le duché-pairie de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles »

Flore GUIOT (Université catholique de Louvain), « Beurre ou margarine ? Évolution de leur concurrence d'un point de vue économique, nutritionnel, gustatif et éthique (Belgique, XIX^e-XXI^e siècle) »

Stefano MAGAGNOLI (Université de Parme), « The revenge of the Avatar. Industrial vinegars versus traditional balsamic vinegar of Modena »

Luca ANDREONI, Francesco CHIAPPARINO et Gabriele MORETTINI (Université polytechnique des Marches à Ancône), « À la recherche du produit perdu. Crises et changement des productions agricoles italiennes au XX^e siècle »

Stéphanie LACHAUD (Université Bordeaux Montaigne), « Vin et vignoble disparus des palus de la presqu'île d'Ambès en Bordelais (XVII^e-XIX^e siècles) »

Raphaël SCHIRMER (Université Bordeaux Montaigne), « À la recherche des vignes perdues »

Jean-Louis ESCUDIER (Université de Montpellier), « Les Vins doux naturels, de l'engouement au désamour »

Dégouts et dépréciations

Jean-Christophe FICHOU (Centre François Viète Nantes-Brest), « Marsouins et dauphin : un mets royal aujourd'hui totalement disparu »

Mathieu MAZÉ (Université Paris 1), « Petit-lait de chèvre, santé et tourisme en Grande-Bretagne, 1720-1850 »

Madeleine FERRIÈRES (Université d'Aix-en-Provence), « Aimez-vous les cossus ? Sur une entomophagie à la française perdue ou oubliée »

Maud VILLERET (Université Bordeaux Montaigne), « Le sucre de raisin, un substitut révolutionnaire au sucre de canne : histoire d'un échec »

Stéphane LE BRAS (Université de Clermont Ferrand), « Peine perdue. L'oubli des produits vitivinicoles de qualité du Languedoc (XIX^e-XX^e siècles) »

Melanija BELAJ et Jelena IVANISEVIC (Université de Zagreb), « The discreet charm of the head and blood: the destiny of offal and blood based dishes on Croatian menus »

Relance et patrimonialisation

Nicolas RADUGET (Université de Tours), « Le pruneau de Tours : une spécialité renommée devenue patrimoine imaginaire (XVI^e-XXI^e siècles) »

Paolo TEDESCHI et Manuel VAQUERO PINEIRO (Universités de Milan et de Pérouse), « De la disparition à la redécouverte : l'épeautre dans l'alimentation italienne »

Marc DEDEIRE et Jurgita MACIULYTE (Universités de Montpellier et de Vilnius), « La Cerise de Žagarė et les communautés rurales en Lituanie : entre produit de terroir et reconstruction identitaire »

Lisa MARKOWITZ (Université de Louisville), « Mistrusted Meat: The Story of Peruvian Alpaca »

Conclusions

Corinne MARACHE et Philippe MEYZIE

Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI^e-XXI^e siècles

Avec Corinne Marache, « Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI^e-XXI^e siècles », *Annales de l'Académie polonaise des sciences à Paris*, 2016, p. 207-224

A
N
N
A
L
E
S

ACADÉMIE
POLONAISE
des SCIENCES

Centre
Scientifique

à Paris

Paris 2016

vol. 18

« Cet oiseau est d'un grand rapport, & l'on en tire plusieurs marchandises pour le Commerce, outre le profit qu'il fait pour la cuisine lorsqu'on l'engraisse. [...] Les cuisses d'oie salées qu'on tire de Bayonne et d'Auch et qui sont forts estimées sont une troisième marchandise que fournissent ces oiseaux [après le duvet et les plumes] »¹³.

Au milieu du XVIII^e siècle, dans un dictionnaire qui sert de référence aux milieux marchands, les cuisses d'oie de Gascogne sont donc clairement identifiées et constituent la première forme de valorisation alimentaire de cette volaille dans cette province. Or, aujourd'hui, si l'on observe la place de l'oie dans le Sud-Ouest, on constate qu'elle est avant tout un emblème pour des manifestations festives situées plutôt en Périgord, mais que sa production, son commerce et sa consommation ne sont plus que marginaux. Comment comprendre la trajectoire originale de cette oie du Sud-Ouest de la France et l'évolution de son lien au territoire régional ?

À l'heure actuelle, d'un point de vue culturel et économique, la situation de l'oie dans le Sud-Ouest est tout à fait intéressante car, malgré son déclin, elle n'en reste pas moins une référence largement mobilisée. L'histoire est alors sollicitée pour inscrire ce produit dans une sorte de permanence historique. De nombreux mythes et légendes sont donc élaborés et entretenus autour de ce produit pour en asseoir l'ancrage territorial et la place au sein de la gastronomie du Sud-Ouest, au risque bien évidemment de gommer la profondeur historique et surtout d'effacer des évolutions notables. L'histoire d'un produit est loin d'être linéaire et l'oie du Sud-Ouest en fournir un bon exemple.

¹³ Jacques Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, Genève, 1742.

Nous nous proposons donc de remonter le temps jusqu'au XVI^e siècle pour comprendre, entre mémoire et histoire, la place de l'oie du Sud-Ouest dans la production, les consommations, mais aussi dans l'imaginaire gourmand de cette province. Comment la trajectoire de ce produit s'inscrit-elle dans les transformations des pratiques agricoles ? Quelles en sont les formes de valorisation selon les époques ? Comment l'oie est-elle associée à un territoire, entre réalité historique et mythe du terroir ?

L'oie du Sud-Ouest au XXI^e siècle : Folklore et imaginaire au service d'une production limitée et prestigieuse¹⁴

L'oie : un produit noble et festif, qui séduit les touristes et nourrit l'imaginaire

L'oie est la volaille qui fait l'objet du plus grand nombre de fêtes en France. On en dénombre à ce jour huit, dont trois dans le Sud-Ouest, toutes situées en Dordogne.

Tableau 1 : Les fêtes de l'oie en France¹⁵

Département	Commune	Nom	Date de la manifestation	Date de création
Charente-Maritime	Courcoury	Fête de l'oie	15 août	1994
Dordogne	Coulaures	Fête de l'oie	15 août	2008
Dordogne	Sarlat-la-Canéda	Sarlat Fest'oie	Février ou mars (date mobile)	2009
Dordogne	Thiviers	Thiv'oie	Premier dimanche de juillet	1992
Ile-et-Vilaine	Sougéal	Fête de l'oie	Dernier dimanche de juillet	1987
Loiret	Villemoutiers	Fête à l'oie	Septembre	1993
Meurthe-et-Moselle	Dommartin-lès-Toul	Fête de l'oie	14 juillet	1997
Sologne	Souvigny		Premier dimanche de mai	

Ceci n'a rien de surprenant. La production française d'oie et de ses dérivés est aujourd'hui un fait aquitain et la Dordogne, qui occupe le second rang dans la production d'oies grasses, est un département hautement touristique qui mise beaucoup sur son tourisme gastronomique. Ces nombreuses fêtes viennent donc célébrer la place qu'occupe actuellement l'oie dans l'économie périgourdine, mais aussi et surtout dans l'imaginaire gastronomique et patrimonial français, alors que sa production est bien inférieure aux autres espèces. Et, de fait, les fêtes

¹⁴ Recherches menées avec l'aide de Lucas Sandré, étudiant en Master HMMC de l'Université Bordeaux Montaigne, employé par le programme de recherche de la Région Aquitaine *Vivalter*.

¹⁵ Source : Recherche internet.

célébrant, en France, le canard et les autres volailles sont moins nombreuses (7 pour le canard, 2 pour la dinde, 7 pour la poule et 2 pour le chapon)¹⁶.

Les communes qui ont choisi de mettre l'oie à l'honneur, mettent en avant la noblesse du produit et son intérêt économique potentiel. Les organisateurs de la fête de Coulaures (24) expliquent qu'il fallait « dynamiser Coulaures, apporter un nouveau souffle, car comme beaucoup de communes rurales nous avons des difficultés à être attractifs. Cette fête de l'oie nous permet de redonner des couleurs à Coulaures... »¹⁷. À Sarlat, « l'objectif premier de Fest'Oie est de valoriser l'ensemble de la filière à tous les stades de la production en s'appuyant sur la dynamique initiée par le Pôle d'Excellence Rurale "Foie Gras du Périgord", mais aussi d'encourager la démarche de certification de l'origine engagée (IGP) ».¹⁸

Thiviers, qui se revendique comme la capitale du foie gras en Périgord vert, a choisi de mettre l'oie en avant dans le folklore local, en créant Thiv'oie en 1992, alors que, les organisateurs en ont bien conscience, « les trois dernières décennies ont vu l'abandon de production de l'oie (élevage, transformation) au profit du canard »¹⁹. Mais, selon eux, « on ne peut pour autant dissocier l'OIE du foie gras, et encore moins l'OIE du Périgord ». En effet, historiquement et dans l'imaginaire populaire, c'est l'oie qui est directement associée au foie gras²⁰. Symbole prestigieux de la filière gras, la fête de l'oie est clairement présentée comme « une manifestation à caractère touristique, économique, et professionnel ; un outil de promotion de la filière »²¹.

Et lorsque les départements producteurs de foie gras organisent des fêtes dédiées au foie gras en général et non à un palmipède en particulier, ce sont les oies qui sont mises en avant dans les outils de communication, bien plus souvent que les canards. C'est le cas à Samatan (Gers), capitale du foie gras, qui dispose du plus important marché de foie gras de France et d'un musée dédié au foie gras. Sur les 90 producteurs du département, un seul produit de l'oie et c'est pourtant une oie qui trône sur le panneau à l'entrée de la ville. Cette surreprésentation folklorique et patrimoniale de l'oie ne correspond pourtant pas à la réalité économique.

La place réelle de l'oie dans la production de volaille et dans la filière gras

La production européenne représente aujourd'hui 95% de la production mondiale de foie gras dont 73% est assurée par la France. La production de canards domine très largement (92%), tandis que l'oie ne se maintient, mais très timidement, qu'en France et en Hongrie²²... L'essentiel de la production française d'oies se situe dans l'Ouest et notamment dans le Sud-Ouest²³, l'Aquitaine représentant à elle seule, en 2011, 56%²⁴. Cette production n'a cessé de décroître depuis les années 1980 (-34% entre 1980 et 2006), tandis que celle du canard augmente de manière continue (+747%)²⁵. Dans le Gers, on passe de 578 oies pour

¹⁶ Source : Recherche internet.

¹⁷ *Sud-Ouest*, 14 août 2012.

¹⁸ <http://www.aquitaineonline.com/actualites-en-aquitaine/dordogne/2389-sarlat-festoie-perigord.html>, consulté le 18 juillet 2014.

¹⁹ <http://thiviers.fr/?p=5097>, consulté le 19 septembre 2014.

²⁰ <http://thiviers.fr/?p=5097>, consulté le 19 septembre 2014.

²¹ *Ibid.*

²² *Regards et perspectives. Une filière européenne dynamique*, Plaquette réalisée par la chambre d'agriculture de la Dordogne, décembre 2012.

http://www.dordogne.chambagri.fr/fileadmin/documents_ca24/Internet/Fiches_filieres/filVolGrasses.pdf, consulté le 30 octobre 2014.

²³ <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf08p114-133.pdf> Consulté le 16/07/2014.

²⁴ *Regards et perspectives, op. cit.*, consulté le 30 octobre 2014.

²⁵ Chiffres obtenus à partir des données trouvées dans <http://agreste.agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Gaf08p114-133.pdf> Consulté le 16/07/2014.

1000 canards en 1980 à 28 en 2003, en Dordogne, pour les mêmes années, on passe de 937 oies pour 1000 canards en 1980 à 58 en 2006 et dans les Landes de 170 à 12 ! En 2011, c'est le département des Landes qui occupe la première place des effectifs d'oies aquitaines avec 46% (72000 têtes), la Dordogne le second rang avec (24%), puis viennent les Pyrénées Atlantiques avec 23%²⁶. Cette situation qui fait de l'oie un produit rare en France trouve-t-elle une résonance dans la gastronomie française ?

Un symbole gastronomique du passé ?

Si l'oie est une production résiduelle, sa consommation dans le Sud-Ouest est elle aussi limitée. L'oie entière, généralement rôtie, est avant tout un plat festif servi notamment en fin d'année. La graisse d'oie n'est guère utilisée en cuisine au quotidien dans le Sud-Ouest. Seul le foie gras et les cuisses insérées dans des préparations confites ou dans des cassoulets parviennent à subsister, mais là-encore loin derrière le canard²⁷. La valorisation de l'oie par le commerce et la restauration est aujourd'hui restreinte. Les entreprises de conserverie implantées dans le Sud-Ouest continuent de proposer dans leur catalogue de l'oie, essentiellement du foie gras entier en conserve comme chez Delpyrat, Lafitte ou Labeyrie. Mais l'oie est bien moins présente que le canard plus adapté à une production industrielle. Par ailleurs, ce dernier a aussi largement supplanté l'oie dans les cartes des restaurants et dans les livres de cuisine des chefs aquitains. Si en 1971 dans *La cuisine, sa technique, ses secrets*, le chef Raymond Oliver, originaire de Langon, proposait 11 recettes à base d'oie dont du foie gras à la gelée ou de l'oie rôtie à la sauge, les oies semblent moins mises en valeur à quelques exceptions près parmi les chefs actuels. Michel Guérard, par exemple, se veut un défenseur de l'oie et participe notamment à la publication d'un ouvrage ancien sur la manière d'engraisser les oies²⁸. Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire du restaurant *La Tupina* à Bordeaux, propose dans son Établissement des frites à la graisse d'oie. Mais, de manière générale, l'oie est quasiment absente dans la restauration et dans la haute-cuisine. Seul le foie gras d'oie parvient à conserver sa place et figure même lors des occasions les plus solennelles ; le 5 avril 2004 lors d'un dîner d'État à l'Élysée en l'honneur de la Reine d'Angleterre est ainsi proposé un foie gras d'oie à la gelée de Sauternes et sa brioche mousseline²⁹.

L'identification géographique de l'oie n'est guère non plus très affirmée. Contrairement au canard, il n'existe pas à l'heure actuelle d'Identification Géographique Protégée pour l'oie. Seule une marque collective Oie du Périgord a été mise en place en 2011 pour valoriser la production du département de la Dordogne. L'oie apparaît donc comme un marché de niche représenté essentiellement par le foie gras et une consommation festive saisonnière. Le recul observé depuis les années 1970 s'explique en partie par la valorisation du frais dans la haute-cuisine et la gastronomie alors que la diffusion de l'oie, pour les périodes antérieures notamment aux XIX^e et XX^e siècles, s'était largement appuyée sur la conserve.

Il convient donc de revenir sur l'histoire de ce produit pour mieux comprendre le décalage qui existe aujourd'hui entre la place de choix que connaît l'oie dans l'imaginaire populaire et la faiblesse de son poids économique et de sa place dans la gastronomie.

²⁶ Source : Agreste - Statistique Agricole Annuelle

²⁷ Isabelle Teychouères, « C'est pas gras le confit » ou la cuisine du canard gras à la maison : observations dans le sud-ouest », dans *Faire la cuisine. Analyses pluridisciplinaires d'un nouvel espace de modernité*, Les Cahiers de l'OCHA, n° 11, Paris, 2006, p. 140-151.

²⁸ Michel Guérard, *Le Jeu De L'oie Et Du Canard. Détails Des Procédés Usités En Gascogne Pour Engraisser Et Pour Confire Les Oyes, Les Canards, Les Dindes*, Compagnie Fermière et Thermale, 1998.

²⁹ Bernard Lachaise, « Une reine à la table du « château » : Elisabeth II à l'Élysée 1957-2014 », *A la table des châteaux*, textes réunis par Anne-Marie Cocula et Michel Combet, Bordeaux, Ausonius, 2015, p. 258-267.

L'oie du Sud-Ouest aux XIX^e et XX^e siècles : produit de luxe ou produit ordinaire ?

D'une production familiale et artisanale...

L'élevage et l'engraissement des oies contribuent pleinement à la polyculture vivrière pratiquée dans la majorité des exploitations du Sud-Ouest jusque dans la première moitié du XX^e siècle. Au début du XIX^e siècle, de nombreuses fermes possèdent des oies, cependant leur répartition dépend de la disponibilité de terres humides offrant une herbe grasse et abondante, de la possibilité de leur fournir les céréales nécessaires (ce qui n'est pas évident pour les familles les plus modestes qui produisent à peine assez de millet ou de maïs pour leur propre consommation), mais aussi de choix commerciaux³⁰. Les oies du Sud-Ouest sont généralement des oies blanches, privilégiées pour la chair (oie de Bresse ou de Touraine) et des oies grises (oie de Toulouse ou oie grise des Landes), beaucoup plus grosses et plus adaptées à l'engraissement. Si l'on croise à l'occasion de grands troupeaux de 50 à 100 têtes, l'effectif moyen se situe autour de 15 à 25 têtes. Un peu à l'instar des dindons, les oies, plus chères, plus fragiles et plus capricieuses que les autres volailles, sont gardées en troupeaux et font l'objet d'un soin particulier, d'autant qu'elles fournissent quantité de viande pour la consommation courante ou le commerce et que la valeur ajoutée que leur confère l'engraissement en fait un animal important dans l'économie paysanne vivrière des campagnes du Sud-Ouest³¹. De fait, si les oies, sont peu nombreuses, ce sont elles qui, grâce à la vente de la viande confite (les cuisses notamment), puis des foies gras, procurent les plus gros bénéfices. L'engraissement des oies et des canards est déjà très largement pratiqué au début du XIX^e siècle dans l'ensemble du Sud-Ouest, notamment dans les Landes, les Pyrénées Atlantiques, en Dordogne, dans le Gers ou la région toulousaine. La généralisation de la production du foie gras, qui n'accompagne pas systématiquement l'engraissement des animaux, s'opère entre la fin du XVIII^e siècle et la première moitié du XIX^e siècle, tandis que la culture du maïs se développe ; car seul le gavage au maïs provoque la réaction physiologique permettant de donner le foie gras. Ce sont donc les régions dans lesquelles la culture de cette plante se généralise le plus tôt qui sont pionnières dans pratique du gavage au maïs et dans le savoir-faire autour du foie gras : Gers, Chalosse... Ce sont elles qui participent, à partir du XIX^e siècle, à la progressive renommée de ce nouveau produit qui vient peu à peu détrôner les célèbres cuisses d'oie confites. Ainsi, dans l'arrondissement de Lectoure (Gers) en 1866, « canards et oies [...] fournissent annuellement d'énormes quantités de foie gras, appréciés dans les terrines de Nérac, d'Auch et Toulouse »³². Canards et oies sont engraisés et transformés dans les fermes du sud-ouest selon les mêmes procédés, mais l'oie bénéficie d'un plus grand prestige grâce à la renommée acquise sur les marchés au fil des siècles avec les cuisses, puis avec le foie gras, les autres parties de l'animal étant généralement consommées à la ferme. Contrairement aux oies d'autres régions, la réputation de celle du Sud-Ouest s'est donc forgée sur quelques morceaux seulement.

... À une production de plus en plus concurrencée et qui peine à s'industrialiser

Depuis le XIX^e siècle et encore de nos jours, les oies grasses sont, pour l'essentiel, vendues sur les marchés hebdomadaires qui animent chaque semaine, de novembre à mars, la plupart

³⁰ Frédéric Duhart, *De confits en foies gras. Une histoire des oies et des canards du Sud-Ouest*, Bayonne, Eskar, 2009, p. 22.

³¹ Francis Darrieulat, *Le foie gras dans le département des Landes*, Maîtrise de géographie, Bordeaux, 1969, dactyl., p. 13.

³² Ed. Bischoff, *Voyage en Gascogne d'Agen à Auch*, Auch, Ed. Icard, 1866, p. 115.

des chefs-lieux de canton (60 % de la production landaise y sont commercialisés en 1969)³³. Les animaux gras y sont vendus entiers, non ouverts, ce qui, avant le développement des transports réfrigérés, limitait le rayon des ventes, pour des raisons évidentes de conservation. Une autre partie de la production est mise en conserve et vendue sur d'autres circuits. Si la part de la production familiale demeure longtemps largement majoritaire, la transformation des animaux gras se modernise peu à peu à partir de la fin du XIX^e siècle et surtout de la première moitié du XX^e siècle. En effet, si le savoir-faire concernant le foie gras se met en place au tournant des XVIII^e et XIX^e siècles, c'est bien la révolution industrielle qui lui offre les clés de sa commercialisation et de sa renommée. L'invention de l'appertisation en 1805 et son corollaire, le bocal hermétique, constituent, pour le foie gras et les pâtés, une étape décisive, renforcée par l'arrivée du chemin de fer qui participe à la baisse des coûts de transport. On voit alors naître des conserveries dans la plupart des villes du Sud-Ouest. Ces entreprises dirigées par des artisans-transformateurs améliorent la qualité sanitaire des produits transformés et facilitent encore leur commercialisation. Elles jouent un rôle clé dans l'essor du commerce et la renommée des foies gras du Sud-Ouest. Parmi les plus connus, évoquons l'exemple de Pierre Delpeyrat, qui crée une conserverie à Sarlat en 1890. Conscients de l'importance de l'image véhiculée par leurs produits, ces artisans apportent un soin particulier à leurs publicités et emballages. Les symboles choisis pour présenter le foie gras d'oie associent le produit au luxe. Ainsi, une carte postale publicitaire des foies gras Tivollier (hôtelier et conserverie) à Toulouse, réalisée vers 1900, représente Cyrano de Bergerac, habillé comme Henri IV, des oies et un cuisinier, avec le blason de Toulouse³⁴. Le produit s'inscrit ainsi non seulement dans un long héritage et un savoir-faire ancien mais aussi dans un univers élitare.

Dans la première moitié du XX^e siècle, et notamment pendant la crise des années 1930, la filière gras apparaît comme un secteur d'activité lucratif : tandis que la valeur des productions agricoles diminue en moyenne de 75% (œufs, vin...), celle des oies ne baisse que de 40%. La filière est alors particulièrement soutenue et encouragée dans le Sud-Ouest par les différentes autorités agricoles. Un comité interprofessionnel est créé en 1936 pour gérer les intérêts professionnels des industriels, des commerçants, des agriculteurs, réorganiser le marché des foies gras et produits dérivés³⁵. Des concours sont organisés pour encourager la production et en améliorer la qualité. Ces premiers encouragements s'opèrent dans un contexte extrêmement concurrentiel, qui profite aux pays d'Europe Centrale³⁶. Au cours du XX^e siècle, la profession poursuit ses efforts pour faire face à la concurrence : des stations expérimentales travaillent sur les problèmes concernant l'élevage des palmipèdes producteurs de foie gras (sélection des races, amélioration des techniques d'élevage et des conditions sanitaires...), à l'instar du domaine expérimental d'Artiguère (Benquet, Landes) créé en 1949 ; des marchés permanents (Dax) voient le jour, offrant des débouchés à l'année aux agriculteurs³⁷. Ces efforts payent. Dans la seconde moitié du siècle, l'élevage des palmipèdes connaît un essor réel et la production de foie gras explose : en 1966, le département des Landes produit environ 200 tonnes de foie gras par an, soit à peu près la moitié de la production française³⁸. Ces résultats sont dus à l'abandon progressif de techniques de production traditionnelles au profit de techniques plus modernes, adoptées dans un certain nombre d'exploitations. Des

³³ Francis Darrieulat, *Le foie gras dans le département des Landes*, op. cit., p. 24.

³⁴ Archives municipales de Toulouse, 9 Fi 6172, carte postale publicitaire, *Pâtés foie gras Tivollier*. Avant 1904.

³⁵ Archives départementales des Landes (ADL), 7 M 295, article de presse, 1936.

³⁶ ADL, 7 M 295, *Situation de l'élevage des oies dans les Landes*, Rapport du Ministère de l'agriculture, 1936.

³⁷ Catherine Cazalet, « La production du foie gras. Exemple d'un marché : Pau », in *Etudes rurales*, n° 78-80, 1980, *Foires et marchés ruraux en rance*, p. 277-288.

³⁸ Office Radio Télévision France (Coll. Magazine agricole), *L'oie capitale des Landes*, 1966, INA, Ref. 00154. <http://fresques.ina.fr/landes/fiche-media/Landes00154/1-oie-capitale-des-landes.html>. Consulté le 1^{er} novembre 2014.

agriculteurs tentent alors d'élever et de gaver 200 à 400 oies par an au lieu des cinquante que l'on élevait alors dans les plus gros élevages familiaux. Des infrastructures de type industriel voient le jour : des centres de conditionnement sont créés pour stocker et accueillir la viande dans les meilleures conditions sanitaires, à l'instar des Établissements Lebrun à Saint-Sever (1964) ; l'usine des conserveries de l'Adour voit le jour en 1972.

Mais le choix de l'oie s'avère bien plus complexe que celui du canard. L'animal est lourd, nerveux et surtout son gavage est très délicat et aléatoire : l'oie doit être gavée plus souvent que le canard, plus longtemps et la durée du gavage varie d'un individu à l'autre, ce qui implique un étalement de l'abattage. Enfin le foie de l'oie a tendance à fondre plus à la cuisson que celui du canard. Ceci explique qu'à l'heure où la production et le gavage des canards entrent dans l'ère industrielle, l'oie subit un recul généralisé dans le Sud-Ouest dans les dernières décennies du XX^e siècle, puisqu'elle diminue à peu près de moitié sur l'ensemble des départements aquitains et midi-pyrénéens, avec de profondes disparités départementales.

Si le XIX^e siècle et la première moitié du XX^e siècle ont marqué un essor et une modernisation de la production et de sa vocation, les cinquante dernières années ont sonné le glas de tout espoir d'une production à grande échelle de l'oie du Sud-Ouest, qui n'a pas su ou pas pu s'adapter aux exigences de l'agriculture industrielle. Pourtant, son image n'en a pas pâti, bien au contraire, c'est dire si la renommée et le prestige du produit, notamment des foies gras et des cuisses d'oie, s'inscrivent dans un solide et long héritage.

XVI^e-XVIII^e siècles. Des cuisses d'oie de Gascogne au foie gras

À l'époque moderne, l'oie représente une production significative clairement identifiée à la Gascogne à travers le commerce des cuisses d'oie confites. L'oie occupe alors une place importante dans les campagnes du Sud-Ouest. À la fin du XVIII^e siècle, l'apparition du foie gras ouvre une nouvelle voie de valorisation alors que le statut gastronomique de l'oie a évolué et que le canard commence à devenir une concurrence de plus en plus forte.

L'oie, une base de la culture alimentaire du Sud-Ouest

Depuis le Moyen-Âge, l'oie est intégrée au système de polyculture que l'on retrouve un peu partout dans le Sud-Ouest. Les contrats de métayage font souvent mention en Agenais, par exemple, d'élevage d'oies aux côtés de chapons et de poules. Les inventaires après décès dans la vallée de la Garonne, en Chalosse, en Condomois, en Béarn, dans le Midi Toulousain ou en Quercy mentionnent couramment quelques oies, bien plus présentes que les canards jusqu'à la fin du XVIII^e siècle³⁹. Lors de son passage en Chalosse au cours de l'été 1767, Malesherbes remarque ainsi : « on ne voit dans les campagnes qu'oye et cochons »⁴⁰. En revanche, l'oie semble moins présente à la même époque en Périgord et en Bordelais. L'engraissement des oies apparaît aussi comme une technique diffusée dans le Sud-Ouest. En 1600, dans son *Théâtre d'agriculture*, Olivier de Serres évoque la maîtrise de cet élevage en Gascogne :

« Mais avec moins de mystère engraisse-t-on les oyes, selon la pratique de la Gascogne, où ce mesnage est familier. À la mi-Ocotbre, les oyes destinées à engraisser sont légèrement esplumées entre les jambes et les cuisses, puis enfermées en lieu estroit : auquel comme prisonnières, elles ne puisent beaucoup cheminer : pour laquelle cause aussi, sera-il-choisi obscur, dont seront-elles contraintes séjourner tous-jours en un mesme lieu. À faute de lieu obscur, l'on crève les yeux des

³⁹ Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, PUR, Rennes, 2007.

⁴⁰ Pierre Tucoo-Chala, *Voyages de M. de Malesherbes dans le Sud-Ouest*, éditions Cairn, 2013.

oyes : lesquelles quoi-qu'aveugles, le laissent de manger et prendre d'elles mesmes la viande (...) Leur viande à engraisser est le seul millet, ou l'avoine bouillie dans l'eau. Veulent avoir toujours de la viande et du bruvage abondamment. Pourveu que le temps favorise ce mesnage, qu'à cela l'on le désire froid et sec, dans quinze jours ou trois semaines, les oyes deviendront grasses en perfection.⁴¹ »

Basée sur l'utilisation de millet ou de maïs, l'engraissement des oies est un savoir-faire reconnu et bien identifié à la région. Cet usage n'est pas cependant une spécificité locale puisqu'on la retrouve dans d'autres régions européennes qui ont pu inspirer l'adoption de techniques nouvelles. En 1768, le *Journal économique* présente ainsi la manière dont l'engraissement des oies est pratiqué en Pologne.

« Manière d'engraisser les Oies en usage en Pologne, tiré des Voyages de M. Pingeron

L'Oie est un animal domestique, extrêmement vorace & glouton ; il fait peu de cas de sa liberté pourvu qu'on prenne soin de lui fournir à manger. Les Polonois défoncent donc un pot de terre dans lequel ils font entrer l'Oie encore jeune ; elle ne se peut remuer en aucune manière ; on lui donne à manger autant qu'elle le désire. Le pot est disposé dans la cage de manière que les excréments de l'oiseau n'y restent point. À peine les Oies ont-elles passé quinze jours dans une pareille retraite, qu'elles deviennent prodigieusement grasses & grosses. On brise le pot pour les en tirer, elles sont alors un mets délicieux. On nourrit ces oiseaux avec de la farine de maïs mêlée avec des raves bouillies pour la plus grande économie⁴². »

Ce compte-rendu présenté par Pingeron, ancien colonel au service de la Pologne, témoigne de la circulation des savoir-faire agricoles dans l'Europe des Lumières et de l'intérêt pour l'élevage des oies.

Même si elle s'avère délicate à repérer dans les sources, la consommation d'oie semble assez largement répandue dans le Sud-Ouest. Salée ou conservée dans la graisse, l'oie est un produit de longue conservation bien adapté aux rythmes alimentaires dans les campagnes, mais aussi à une diffusion à une échelle plus vaste dans l'alimentation urbaine. Au début du XVI^e siècle, Joseph Du Chesne souligne toute l'importance de cette volaille dans la culture alimentaire locale : « L'usage de l'oie domestique est fort commun en Gascogne [...]. Elles s'engraissent de sorte qu'elles ont plus de deux doigts de graisse. On les fend par la moitié et les sale-t-on, on s'en sert étant fraîchement salées aux meilleures tables et les fait même rôtir par quartiers ; mais l'ordinaire est de les manger bouillies avec la moutarde »⁴³. Des réserves de graisse ou de cuisses d'oie confites figurent dans les inventaires après décès de la paysannerie aisée au XVIII^e siècle. Les pensions viagères en Béarn font également mention de cuisses d'oie⁴⁴. Cette volaille se retrouve aussi dans les comptes des hôpitaux de Mont-de-Marsan et d'Auch ou dans les réserves de l'abbaye de Flaran⁴⁵. Il s'agit donc bien d'un aliment répandu, y compris dans les milieux populaires, qui permet notamment de consommer de la viande au cours de l'hiver. En revanche, aux XVII^e et XVIII^e siècles, l'oie est en net recul dans les consommations festives des élites. Si, au XVI^e siècle, les oies rôties sont servies à la table des Capitouls de Toulouse, des États de Navarre ou lors des repas des confréries bordelaises⁴⁶, sa présence est beaucoup plus rare par la suite, sans doute à cause de la concurrence de la dinde

⁴¹ Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs* (1^{ère} édition en 1600), Actes Sud, Arles, 2001.

⁴² *Journal d'économie*, 1768.

⁴³ Joseph Du Chesne, *Le Pourtrait de Santé*, Paris, 1606.

⁴⁴ Christian Desplat, *Pau et le Béarn au XVIII^e siècle*, Biarritz, 1992.

⁴⁵ ADL, H 140 ; H 71.

⁴⁶ *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002.

qui devient une volaille à la mode et conduit à une sorte de déclassement de l'oie dans la hiérarchie des mets⁴⁷.

Les cuisses d'oie, fondement de la renommée de l'oie de Gascogne

Le commerce des cuisses d'oie représente au XVIII^e siècle un secteur économique à part entière. Les dictionnaires de commerce de l'époque associent d'ailleurs clairement ce produit à la Gascogne⁴⁸. Les charcutiers bordelais notamment prennent en charge la vente des cuisses d'oie en barils destinés en particulier au marché colonial (Antilles), aux exportations et à l'avitaillement des navires. Plusieurs annonces parues dans la seconde moitié du XVIII^e siècle montrent qu'un réseau commercial s'est mis en place entre Bordeaux et plusieurs zones d'approvisionnement comme le Béarn et la Gascogne. Ces cuisses d'oie sont également disponibles à Paris par la vente par correspondance. Le *Gazetin du Comestible* en propose en 1763. Sur le marché parisien, elles apparaissent comme un produit de luxe, d'une qualité sans doute supérieure aux cuisses d'oie diffusées dans les campagnes du Sud-Ouest. On les retrouve donc dans les dépenses de bouche des élites parisiennes comme Charles-Alexandre de Calonne dans les années 1780⁴⁹.

À ces circuits commerciaux qui assurent la diffusion et la valorisation des cuisses d'oie du Sud-Ouest sur de vastes échelles s'ajoutent des réseaux privés et politiques. Ainsi, les cuisses d'oie font souvent l'objet de cadeaux. Au début du XVIII^e siècle, le bordelais Labat de Savignac offre des cuisses d'oie à ses collègues parlementaires⁵⁰. Le marquis de Poyanne expédie aussi à son fils au collège de Vendôme à Paris des confits d'oie, sans doute pour lui rappeler les saveurs de sa Gascogne natale⁵¹. Les autorités locales participent aussi à la construction de la renommée des cuisses d'oie du Sud-Ouest par des présents honorifiques fréquents à des personnages importants, comme le contrôleur général des finances, les ministres en charge de la province ou les intendants à la tête des généralités⁵². Au XVIII^e siècle, les édiles de Bayonne, d'Auch ou de Mont-de-Marsan cherchent à obtenir la faveur du pouvoir royal en leur envoyant chaque année au moment des étrennes des barils de cuisses d'oie, contribuant ainsi à les faire connaître à Bordeaux, Paris et à Versailles. Dans une lettre du 8 février 1751, de Monscrif, lecteur de la reine Marie Leszczyńska, évoque les cuisses d'oie de Gascogne qu'il partage avec ses hôtes à Versailles⁵³.

Un emblème de la gastronomie du Sud-Ouest

Dès lors, il reste donc à savoir quel lien unit finalement, dans l'imaginaire gourmand, l'oie et la Gascogne au XVIII^e siècle. S'agit-il d'un produit clairement associé à un territoire bien

⁴⁷ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Armand Colin, Paris, 2010 (Version polonaise sous le titre *Kuchnia w Europie nowożytnej. Jesc i pic XVI-XIX wiek*, Mowia Wieki, Warszawa, 2012).

⁴⁸ Philippe Meyzie, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^e siècle », dans Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux dir., *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.

⁴⁹ Archives nationales, T 261/1-3, dépenses de cuisine, 1783-1786.

⁵⁰ Caroline Le Mao, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le Mémorial de Savignac (1708-1720)*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, Bibliophiles de Guyenne, 2004.

⁵¹ Michel Figeac, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV: l'exemple de la Guyenne », *XVII^e siècle*, n°4, octobre-décembre 2002, p. 641-654.

⁵² Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

⁵³ « La renommée des oies de Gascogne au XVIII^e siècle », *Revue de Gascogne*, 1924, p. 227-233.

identifié et valorisé par rapport à son origine ? Il est nécessaire pour cela de s'intéresser aux regards portés sur la gastronomie locale par les voyageurs ou la littérature culinaire du temps. Dans la littérature de voyage, les cuisses d'oie semblent être un mets généralement apprécié. En 1701, par exemple, Duché de Vanci, qui accompagne Philippe d'Anjou vers l'Espagne, évoque ainsi l'oie lors de son passage à travers les landes : « On fait ici (Tartas) et à Dax des cuisses d'oies salées et assaisonnées dans des pots, qui sont excellentes : on les fait griller quant on veut les manger »⁵⁴. À la fin du siècle, le voyageur allemand Christian August Fischer continue de faire l'éloge de ce produit local qu'il déguste dans une auberge landaise : « Un mets du pays se compose d'ailles et de cuisses d'oie cuites dans leur propre graisse »⁵⁵. L'évocation récurrente des cuisses d'oie dans les récits de voyage contribue à renforcer leur réputation et le lien qui les unit à la Gascogne.

Les livres de cuisine font aussi état de cette origine géographique valorisée. Dans les *Dons de Comus*, la recette des ailles et cuisses d'oie présentée débute par une référence à cette province : « Elles viennent de Gascogne quand elles sont bien nouvelles, on peut les employer à plusieurs sauces différentes »⁵⁶. L'auteur présente ensuite la manière de faire confire les morceaux d'oie et de les conserver dans la graisse. La littérature gastronomique qui naît au début du XIX^e siècle continue de pratiquer cette association entre les cuisses d'oie et le Sud-Ouest. Sur la carte de la France gastronomique présentée par Cadet de Gassicourt en 1809, les barils de cuisse d'oie sont représentés associés à Bayonne et à la Gascogne ; nulle mention n'est faite de foie gras pour cette région⁵⁷. Ce dernier étant alors plutôt associé à Strasbourg et à l'Alsace⁵⁸.

Du XVI^e au XVIII^e siècle, si l'oie rôtie tend à reculer dans la haute-cuisine et sur les tables princières concurrencée par la dinde, les cuisses d'oie salées et confites apparaissent comme un mets recherché et largement diffusé à Paris, aux Antilles ou en Europe du Nord. La Gascogne est clairement associée à ces cuisses d'oie, production importante au plan local, notamment à Mont-de-Marsan, et valorisée dans les circuits commerciaux. Ces cuisses d'oie apparaissent comme un produit adapté aux conditions de transports de l'époque moderne (longue conservation, denrée peu fragile) mais aussi aux goûts du temps. Avec le développement du chemin de fer et l'appertisation au XIX^e siècle, les cuisses d'oie de Gascogne perdent peu à peu cet avantage comparatif, changent de statut et d'aliment « moderne » deviennent un aliment « rustique » moins recherché.

L'oie du Sud-ouest a donc connu des trajectoires multiples depuis l'époque moderne. La valorisation des cuisses d'oie confites avec le développement de l'engraissement des oies, puis du foie gras avec l'arrivée du maïs à la fin de l'Ancien Régime, ont contribué à augmenter et diversifier la renommée de ces produits transformés, mais pas de l'animal en tant que tel, largement concurrencé par la dinde depuis le XVI^e siècle. À partir du milieu du XIX^e siècle, avec le développement des transports, l'invention de l'appertisation et la généralisation du gavage au maïs, les cuisses d'oie perdent leur place en termes de commerce et de réputation, au profit du foie gras. Devant la forte valeur ajoutée des volailles grasses, les

⁵⁴ *Lettres inédites de Duché de Vanci, contenant la relation historique du voyage de Philippe d'Anjou, ainsi que des ducs de Bourgogne et de Berry, ses frères en 1700*, Paris, 1830, p. 102.

⁵⁵ Alain Ruiz, *D'Allemagne outre-Pyrénées en bateau et sur les routes d'Aquitaine. Choses vues, rêvées et lues par Christian August Fischer vers 1800*, Éditions du Pin à crochets, 2004, p. 72.

⁵⁶ *Les Dons de Comus ou l'art de la cuisine réduit en pratique*, Paris, édition de 1753.

⁵⁷ Charles-Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, 2^e édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne séante au Rocher de Cancale, Paris, 1809.

⁵⁸ Silvano Serventi, *La grande histoire du foie gras*, Paris, Flammarion, 1993.

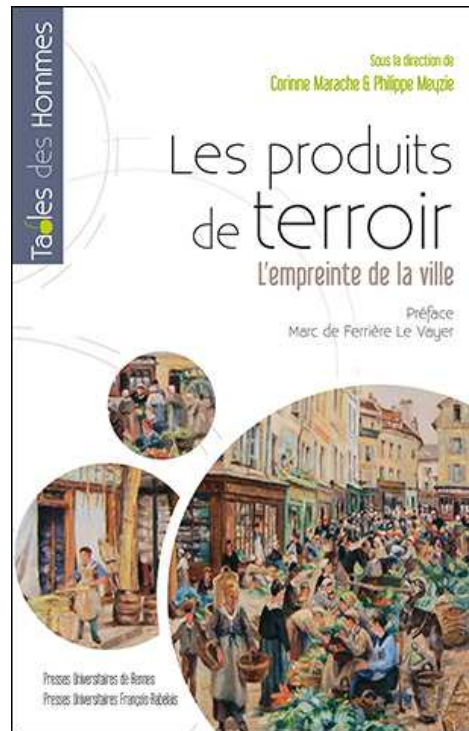
tentatives se multiplient au XX^e siècle pour en moderniser leur production dans la région. Mais si le canard gras s'y prête parfaitement, l'impossible industrialisation de l'élevage et du gavage des oies entraîne une chute vertigineuse de cette production. Phases d'ouverture et de repli se succèdent donc au fil des siècles, avec des modes de valorisation différents selon les époques, des adaptations réussies pour certaines, tandis que d'autres ont échoué. Ces tournants, ces ruptures reflètent les relations étroites et l'interdépendance qui se nouent entre les transformations économiques et agricoles et l'évolution des habitudes de consommation. Ce déclin économique n'a pas pour autant sonné le glas de l'oie du Sud-Ouest dans l'imaginaire collectif, bien au contraire. Son élevage, aujourd'hui résiduel et familial, renforce plus que jamais l'image ancienne d'un produit de luxe. Cette raréfaction offre un support idéal à sa patrimonialisation qui sert l'image de l'ensemble la filière gras, y compris de la production de canard gras industriel.

Contrairement à d'autres volailles, l'oie du Sud-Ouest ne bénéficie, depuis toujours, que d'une identification faible et ce pour plusieurs raisons. D'une part, au-delà des évolutions opérées, seuls certains morceaux ont été valorisés et ont bénéficié d'une réelle renommée. D'autre part, l'oie du Sud-Ouest, éloignée des grands centres urbains et notamment de Paris a souffert, du moins jusqu'à la révolution des transports, de son éloignement géographique en regard des volailles de Bresse par exemple. De plus, l'identification territoriale des cuisses d'oies confites, puis du foie gras du Sud-Ouest a été mouvante dans le temps, puisque les principaux territoires de production se sont progressivement déplacés de la Gascogne vers les Landes, puis le Périgord.

On comprend mieux, dès lors, à quelle mémoire et à quel passé renvoient les fêtes aujourd'hui consacrées à l'oie en Périgord. Cette étude du produit sur le long terme et selon une acception large (de la production à la consommation et la renommée), montre combien l'oie apparaît comme l'emblème de luxe, volontiers fantasmé, d'une filière bien plus importante et moins reluisante, la filière gras. Force est donc de constater, à la lumière de cet exemple, l'inadéquation évidente qui existe entre la représentation que consommateurs et touristes se font de ce produit en regard de sa place réelle dans la gastronomie et l'économie régionale.

Les produits de terroir. L’empreinte de la ville

Les produits de terroir. L’empreinte de la ville, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, 306 p.



Si les produits de terroir intéressent de plus en plus les sciences humaines et sociales, le rôle central de la ville dans leur valorisation reste encore peu exploré et le mythe de leur origine au sein de campagnes isolées continue encore souvent de prévaloir dans l’imaginaire collectif. Historiens, géographes, anthropologues, sociologues, spécialistes du cinéma ou des musées, proposent ici un regard nouveau sur ces produits de terroir saisis à travers le prisme de la ville et de ses acteurs. Les villes, de la capitale à la métropole provinciale en passant par les petites villes, participent à l’émergence des produits associés au terroir. Elles stimulent ou orientent leur production, elles leur offrent un débouché décisif ou contribuent à leur transformation et leur promotion. Pouvoirs urbains, organisations professionnelles, événements festifs, restaurants, commerces et métiers de bouche, foires et marchés constituent autant de moments, de lieux et d’acteurs essentiels dans l’émergence, la trajectoire et la renommée de ces produits. Du Moyen Âge à nos jours, les quinze contributions rassemblées dans cet ouvrage interrogent dans une perspective diachronique, internationale et pluridisciplinaire le lien étroit qui unit villes, produits et terroirs. De la cerise de Montmorency au gâteau basque en passant par le vin et les spécialités suisses ou italiennes, ce livre développe des regards croisés sur les mécanismes et les enjeux de cette relation complexe et multiforme.

Préface	9
Marc de Ferrière le Vayer	
Introduction	
Terroir, villes et histoire	11
Madeleine Ferrières & Philippe Meyzie	
Partie I. Villes et produits de terroir: réflexions sur l'objet, les sources et méthodes	
Stefano Magagnoli	
<i>Les produits typiques : une construction urbaine ?</i>	
<i>Réputation et terroir à partir d'une perspective italienne</i>	31
Raphaël Schirmer	
<i>Boire du vin aux États-Unis (de 1850 à nos jours)</i>	
<i>à travers le fonds « What's on the menu? » de la New York Public Library.</i>	
<i>Premières tendances</i>	49
Denis Rohrer	
<i>Le terroir au musée. Expositions et collections de l'Alimentarium</i>	
<i>comme reflets de la mondialisation d'un phénomène</i>	65
Jean-Pierre Williot	
<i>Leçon d'ARETHA : les portées d'un programme régional</i>	81
Cristina Bragaglia	
<i>Les marchés entre ville et territoire :</i>	
<i>le regard du cinéma à Paris et à Rome</i>	97

Partie II. Villes, commerce et consommation des produits des terroirs

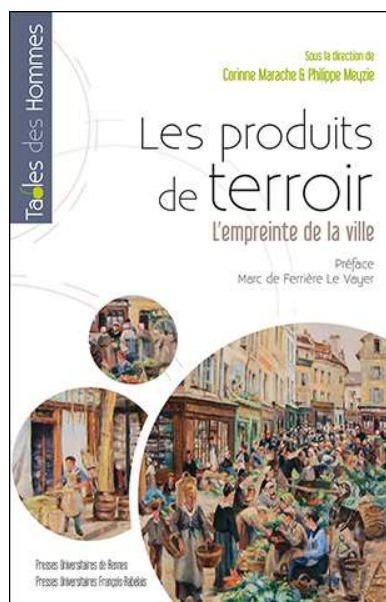
Florent Mérot <i>Entre valorisation citadine et abnégation paysanne : la cerise de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles</i>	111
Giovanni Ceccarelli <i>La typicité en dehors du terroir : Londres et les produits italiens aux XVIII^e et XIX^e siècles</i>	129
Aline Brochot <i>Être chef étoilé dans les Alpes-Maritimes : une quête incertaine du produit du terroir</i>	143
Frédéric Précigout & Isabelle Téchoueyres <i>L'aide alimentaire et la valorisation du lien au terroir. Étude du cas de l'action Uniterres auprès d'épicerie sociales en Poitou-Charentes et en Aquitaine</i>	155
Virginie Saspiturry <i>De la sphère domestique à la sphère marchande et industrielle : les trajectoires plurielles du gâteau basque du milieu du XIX^e siècle à nos jours</i>	169

Partie III. Faire connaître les produits des terroirs : acteurs, mécanismes et espaces de la valorisation dans la ville

Sandrine Lavaud <i>Pots-de-vin et gouvernement des villes dans l'Aquitaine médiévale</i>	187
Nicolas Raduget <i>Les produits du Jardin de la France dans les Expositions internationales de la fin du XIX^e siècle</i>	213
Julie Manfredini <i>L'émergence des produits du terroir dans la France du XX^e siècle. Le rôle des syndicats d'initiative</i>	227
Sylvain Brunier <i>Le tournant de la qualité : le rôle des organisations professionnelles agricoles dans la construction de la marque collective Savoie (1960-1990)</i>	245
Claire Delfosse <i>Villes moyennes et produits de terroir. Quatre villes à l'ombre de la métropole lyonnaise</i>	259
Conclusion	279
Corinne Marache	
Épilogue	
Témoignage d'un restaurateur bordelais attaché aux produits de terroir	285
Jean-Pierre Xiradakis	
Bibliographie générale	287

Terroir, villes et histoire

Avec Madeleine Ferrières, « Terroir, villes et histoire », dans Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.), *Les produits de terroir. L’empreinte de la ville*, collection Table des Hommes, Presses Universitaires de Rennes/Presses Universitaires François Rabelais, Rennes-Tours, 2015, p. 11-28.



Inscrit dans le cadre du programme VIVALTER¹, cet ouvrage rassemble une vingtaine de contributions émanant de membres de ce groupe de recherche et de chercheurs d’horizons divers intéressés par la problématique du rôle de la ville dans la valorisation des produits de terroir, de la fin du Moyen Âge à nos jours. Il fait suite à une série de séminaires organisés depuis 2011 et à un colloque international intitulé « Ville et valorisation des produits de terroir : sources, méthodes et enjeux à l’échelle européenne », qui s’est tenu à l’université Bordeaux-Michel de Montaigne en novembre 2013 et a donné lieu à de riches échanges. L’objectif de ce livre est de proposer des outils de réflexion, de présenter des sources, d’étudier des exemples précis et d’ouvrir des pistes de recherche, dans une perspective européenne, autour de la relation complexe entre terroir, produits, ville et histoire.

Terroir et histoire

Le lien semble évident. Cependant, méfions-nous des fausses évidences. Les guides de tout poil, gastronomiques ou touristiques, qui ne manquent pas d’accompagner chaque mention d’un produit de terroir d’une notice censée lui donner une profondeur historique, nous ont habitués à une histoire instrumentalisée au service du travail de patrimonialisation.

De quelle histoire parlons-nous en effet ? Les érudits locaux du XIX^e siècle se sont lancés avec allégresse dans la recherche des origines et de l’ancrage de la tradition, tout en restant fidèles aux valeurs d’Ancien Régime. En matière de produits de terroir, il y eut compétition de noblesse, beaucoup n’hésitant pas à la faire remonter aux croisades : les prunes de Damas en sont un exemple. Le nougat de Montélimar en est un autre, héritage,

¹. Le programme VIVALTER (La ville, espace de valorisation des produits de terroir du XVI^e siècle à nos jours) est un programme de recherche financé par la région Aquitaine pour la période 2011-2015. Il rassemble une trentaine de chercheurs issus de différentes disciplines (histoire, géographie, anthropologie, droit) et de plusieurs centres de recherche.

dit-on, d'un Adhémar, seigneur du lieu, ramenant de Terre sainte dans ses bagages trois souvenirs exotiques : un crocodile, un cuisinier (Mohamed) et... la recette du nougat. Une noblesse ancienne, « immémoriale », un parfum d'Orient, ces constructions présentent un double avantage, celui d'enraciner tout un imaginaire alimentaire et celui de fournir à une tradition des lettres de noblesse invérifiables. On est loin de l'histoire, beaucoup plus près de la mythologie.

Pour faire le récit d'un terroir, dire ce qui relie un produit au passé, l'historien est qualifié. Certes, sa tâche est redoutable, parce qu'on n'aime guère les destructeurs des aimables légendes qui s'attachent à un produit, parce que l'usage du mot « terroir » est aujourd'hui si extensif que tout est terroir, ou tend à le devenir, à l'exception peut-être des grandes plaines céréalières. Mettre un peu de rigueur dans une notion molle et de plus en plus diluée n'est pas chose facile. Si le champ de recherche est nouveau et complètement ouvert, des travaux précédents ont cependant éclairé la voie. On sait déjà deux ou trois choses qu'il faut se garder de perdre de vue.

Les produits de terroir (pas tous, mais beaucoup) existent depuis longtemps ; avant même que la notion de « terroir » n'émerge, le désir de typicité existe. Hésiode dit : « Je veux du vin de Byblos » et Voltaire : « Je veux du vin d'Aÿ ». Du XIII^e siècle, on a conservé un recueil d'expressions proverbiales qui associent un produit réputé à une province ou à une ville, et l'on ne pouvait prononcer dans la France médiévale le mot « moutarde » sans penser à Dijon ou « bière » sans penser à Cambrai². Cinq siècles après, Charles-Louis Cadet de Gassicourt inscrit dans l'espace national (la grande France du Premier Empire) près de 140 de ces spécialités :

« Voici la carte de la France, où j'ai placé les mets dans le lieu de leur naissance... Au premier coup d'œil, cette carte a l'air d'un fragment d'une sphère céleste chargée de constellations ; mais au lieu de la Grande Ourse, de Persée, etc. Vous y voyez des bœufs, des moutons, des pâtés, des tonneaux, des poissons, des poulardes, des fromages³... »

Beaucoup de ces produits « parlent » encore au consommateur du XXI^e siècle : nous sommes dans une longue, une très longue durée. Celle-ci ne se confond pas avec la tradition telle qu'elle est communément entendue, et en particulier par les mythologues du terroir. Pour reprendre la formule de Jean Pouillon, la tradition est « un point de vue que nous prenons aujourd'hui sur ce qui nous a précédé⁴ ». Nous savons que les terroirs n'ont pas existé de tout temps — ou « depuis la nuit des temps » —, qu'il y a une invention de la tradition.

Le terroir est issu de la valorisation d'un espace donné par l'homme. Telle est la grande leçon administrée naguère par Roger Dion⁵, et il faut tirer de ces prémisses les conclusions logiques : il n'est ni fixe ni immuable. Des produits ont disparu : il fut un temps — le XVI^e siècle — où le Médoc était renommé pour ses huîtres, Gigondas pour ses petits fromages de chèvre et Cavaillon pour ses haricots. Si, dans les cas cités, les produits « traditionnels » ont été remplacés par d'autres, il arrive qu'ils ne le soient pas, comme les pistoles de Brignoles. Des produits meurent, d'autres naissent, comme aujourd'hui le caviar dans cette Aquitaine pourtant déjà si bien dotée. Un produit de terroir continue à vivre. La typicité admet la variabilité, dans des conditions et dans des limites explorées parfaitement à

². LAURIOUX B., *Manger au Moyen-Âge*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 89.

³. CADET de GASSICOURT C-L., *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, 2^e édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne séante au Rocher de Cancale, Paris, 1809.

⁴. POUILLON J., « Tradition : transmission ou reconstruction ? », *Fétiches sans fétichisme*, Paris, Maspéro, 1975, p. 155-173.

⁵. DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Éditions, 2010 (1^{re} édition en 1959).

travers le concept pertinent « d'avatar », développé par les chercheurs italiens du Food Lab de Parme⁶.

Villes, alimentation et terroir : un objet scientifique au croisement des disciplines

Ces produits de terroir sont aujourd'hui un objet de recherche pluridisciplinaire et international par excellence. Variables dans leur définition selon les époques et les lieux, dotés d'une dimension économique, culturelle, ethnologique et de plus en plus commerciale, les terroirs et leurs produits ont suscité l'intérêt des sciences humaines depuis seulement une vingtaine d'années. La ville apparaît le plus souvent en filigrane dans la plupart des études qui y sont consacrées à travers les marchés urbains, les consommateurs citadins ou les pouvoirs de la ville. Cependant, dans l'approche scientifique des produits de terroir, si les géographes, les ethnologues et les sociologues ont depuis longtemps proposé leurs méthodes et fourni de nombreux outils de réflexion, les historiens, en particulier français, semblent un peu en retrait jusqu'à présent.

Les produits de terroir, typiques, localisés ou géographiques, quelle que soit la dénomination adoptée, sont tous étroitement liés à un espace, de manière concrète ou symbolique, et ont fort logiquement attiré l'attention des géographes intéressés par les territoires. Le géographe de l'alimentation Gilles Fumey, dans *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, évoque le lien étroit entre produit et territoire, notamment entre alimentation et ville⁷. La géographie rurale, en particulier, a développé une riche réflexion autour de ces produits. Les nombreux travaux, menés principalement par Claire Delfosse, ont bien montré le fonctionnement du marché des produits de terroir⁸. Sa démarche intègre d'ailleurs largement une perspective historique, en particulier dans ses études sur les fromages⁹. La rhétorique autour du terroir et la mise en évidence de l'importance de la distance entre producteurs et consommateurs offrent des éléments de réflexion intéressants pour comprendre le rôle joué par la ville et ses habitants, et ce quelles que soient les époques. Cette auteure s'intéresse aussi à la patrimonialisation de ces produits en plaçant celle-ci au cœur de la rencontre entre rural et urbain. D'autres géographes, comme Jean-Claude Hinnewinkel, à partir de recherches consacrées à la vigne et au vin, ont également fait avancer la compréhension de la place du terroir comme construction sociale et ses enjeux actuels¹⁰. D'autres approches, centrées sur le lien entre qualité agroalimentaire et territoire, ont aussi conduit à prendre en compte le rôle des villes¹¹.

De leur côté, les ethnologues, les anthropologues et les sociologues ont également su développer des analyses sur les produits de terroir et leurs différents liens avec la ville. Les publications de Laurence Bérard et Philippe Marchenay ont ainsi bien posé les bases de

⁶. CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., « The Avatar: An Economic History Paradigm for Typical Products », CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., (dir.), *Typicality in History. La Typicité dans l'histoire*, Bruxelles, Peter Lang, coll. « European Food Issues », 2013, p. 69-86.

⁷. FUMEY G., *Manger local, manger global. L'alimentation géographique*, Paris, CNRS Editions, 2010.

⁸. DELFOSSE C., « Noms de pays et produits de terroir ou les enjeux des dénominations géographiques », *L'Espace géographique*, n° 4, 1997, p. 220-230 ; DELFOSSE C. (dir.), *La Mode du terroir et des produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011.

⁹. DELFOSSE C., *La France fromagère (1850-1990)*, Paris, La Boutique de l'Histoire, 2007 ; « L'appellation d'origine du Maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle d'un pays ? », *Ruralia*, n° 15, 2004, p. 115-136.

¹⁰. HINNEWINKEL J.-C., *Faire vivre le terroir : AOC, terroirs et territoires du vin*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2010.

¹¹. *La qualité agroalimentaire et ses territoires*, numéro spécial de *Sud-Ouest Européen. Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 6, décembre 1999.

l'étude de ce qu'ils définissent comme « des produits localisés¹² ». S'appuyant notamment sur des enquêtes orales, la perspective historique est là encore bien présente dans leur démarche lorsqu'il s'agit de s'interroger sur l'ancrage des savoir-faire dans la durée¹³. Selon eux, la ville, en tant que « filtre », occupe bien une position stratégique :

« Les filtres de la ville et du marché font émerger certains produits, en laissent d'autres dans l'ombre, qui n'en existent pas moins. Les rapports entre ville et campagne sont particulièrement importants à prendre en compte lorsqu'est abordée la question de la notoriété et du statut. Le produit, fabriqué de façon dispersée dans les villages et les hameaux, prend couramment le nom de la localité plus grande — une ville — où il est commercialisé : c'est le cas du jambon de Bayonne et du bleu de Sassenage¹⁴. »

La revue en ligne *Anthropology of Food* a consacré en 2005 un numéro spécial aux produits alimentaires locaux, dans lequel la ville est souvent évoquée. Les économistes, comme Egizio Valceschini, s'intéressent aussi aujourd'hui de plus en plus à ces questions pour comprendre l'insertion de ces produits sur les marchés et le succès des produits géographiquement identifiés au sein d'une économie de la qualité¹⁵. Jean-Louis Rastoin, qui a entrepris de nombreuses recherches dans ce domaine, et d'autres auteurs évoquent d'ailleurs à ce propos la mise en œuvre de « cliostratégies » par les entreprises de l'agroalimentaire¹⁶.

Au final, il serait facile de multiplier les exemples pour montrer que les historiens apparaissent plutôt en retrait, même si, paradoxalement, l'histoire semble très souvent mobilisée par les autres disciplines. La composition des comités de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), où les géographes et les ethnologues sont bien représentés et les historiens beaucoup plus rares, témoigne sans doute de cette situation. Cependant, depuis maintenant une quinzaine d'années, les historiens, à leur tour, se sont intéressés à cet objet historique à part entière. L'histoire du vin, le plus souvent d'ailleurs mise en œuvre par des géographes, avait déjà souligné l'importance des villes dans l'émergence de vins réputés. Dans un article sur la qualité des vins publié en 1952 dans les *Annales de géographie*, Roger Dion insistait sur l'importance de la ville, des ports et des marchés urbains comme débouchés nécessaires à la constitution de grands vignobles¹⁷. La même idée se retrouve également dans les analyses menées par Henri Enjalbert¹⁸. La ville a souvent été considérée comme une ville prédatrice par rapport aux campagnes et les historiens sont demeurés trop longtemps enfermés dans ce schéma sans doute simplificateur. Pourtant, dès les années 1970, d'autres visions sont proposées, comme par exemple lors du colloque « Villes et campagnes » organisé à Lyon en 1976, où Anne-Marie Piuz insiste sur le rôle positif que la ville peut jouer vis-à-vis de son arrière-pays et de ses productions agricoles :

¹². BÉRARD L. et MARCHENAY P., *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007 ; BÉRARD L., DELFOSSE C., MARCHENAY P., « Les "produits de terroir" : de la recherche à l'expertise », dans *Ethnologie française*, n° XXIV, 4, 2004, p. 591-600.

¹³. BÉRARD L. et MARCHENAY P., « Le sens de la durée : ancrage historique des "produits de terroir" et protection géographique », BRUEGEL M. et LAURIOUX B., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette Littératures, 2002, p. 23-35.

¹⁴. BÉRARD L. et MARCHENAY P., *Produits du terroir. Comprendre et agir, op. cit.*, p. 23.

¹⁵. LAGRANGE L. et VALCESCHINI E., *Enjeux internationaux et institutionnels des signes de qualité et d'origine, Économie rurale*, n° 299, mai-juin 2007.

¹⁶. FORT F., RASTOIN J.L., « Marchés agroalimentaires, choix du consommateur et stratégies d'entreprises fondées sur le territoire : le modèle européen des indications géographiques », ILBERT H., TEKELIOGLU Y., TOZANLI S., *Les Produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Paris, Ciheam, 2009, p. 93-119 ; MARCHESNAY M., « Les PME de terroir : entre "géo" et "clio" stratégies », *Entreprises et histoire*, Volume 28, 2001/2, p. 51-63.

¹⁷. DION R., « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », *Annales de géographie*, Volume 61, n° 328, 1952, p. 417-431

¹⁸. ENJALBERT H., *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, 1975.

« Et là, le marché urbain constitue certes le moyen de sortir ou d'échapper au cercle vicieux. Dès l'instant où le secteur de commercialisation de la production régionale intervient pour une part sensible, s'amorce la stimulation à produire. Produire plus, mais aussi produire mieux¹⁹ et autre chose, pour une clientèle qui appartient à d'autres groupes sociaux, aux habitudes alimentaires, aux exigences et aux goûts diversifiés²⁰. »

La demande des marchés urbains et les goûts des citoyens apparaissent alors comme des éléments moteurs de l'économie rurale ; les produits de terroir ne peuvent être appréhendés dans leur histoire et leur géographie sans tenir compte de ce qui se passe dans les villes. La question de la qualité, qui a pris une place grandissante dans la réflexion des historiens économistes, constitue l'une des voies qui a conduit à s'intéresser à l'histoire des produits de terroir. Les travaux menés notamment pour le XIX^e et le XX^e siècle par Alessandro Stanziani sur la qualité alimentaire ont permis de mieux comprendre la mise en place des appellations, conventions construites entre les différents acteurs²¹. La ville et ses institutions professionnelles en particulier apparaissent, là encore, au cœur de ce processus. Les recherches en histoire rurale, en délaissant un peu les céréales pour s'intéresser aux produits de l'élevage ou aux fruits, ont de leur côté apporté des éléments nouveaux à la compréhension du rôle des marchés urbains²². L'histoire de l'alimentation, en étudiant les circuits commerciaux et les cuisines régionales, a aussi contribué à mieux connaître la circulation et l'image de ces produits de terroir²³. Le thème du patrimoine, et plus précisément de la patrimonialisation, emprunté aux ethnologues, a également été investi par les historiens dans cette perspective²⁴. Dès le XVII^e siècle, il existe bien un discours sur les terroirs et une mise en avant de certains produits géographiquement identifiés, dont la réputation est le plus souvent associée à des villes²⁵. Les recherches menées dans le cadre de l'inventaire du patrimoine culinaire de la France, notamment récemment dans la région Centre, ou celles sur les cuisines régionales ont conduit, dans bien des cas, à aborder la place des consommateurs et des marchés urbains dans ces processus. Cette démarche d'inventaire a également été entreprise

¹⁹. Souligné par nous.

²⁰. PIUZ A.-M., « Les relations économiques entre les villes et les campagnes dans les sociétés préindustrielles », *Villes et campagnes XV^e-XX^e siècles*, Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1976, p. 51.

²¹. STANZIANI A., *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003 ; *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2005 ; « Social Inequalities and Product Identification in Food Markets. A Critique of Modernization and Globalization Paradigms », *Food & History*, vol. 10, n° 1, 2012, p. 13-45.

²². Voir notamment QUELLIER F., *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, PUR, 2003 ; MORICEAU J.-M., *Histoire et géographie de l'élevage français du Moyen Âge à la Révolution*, Paris, Fayard, 2005 ; PONCET F., « Éleveurs et marchands de beurre à Isigny, de la fin du XVII^e siècle à 1840 », *Annales de Normandie*, 2000, p. 267-296 ; FANICA O., « La production de veau blanc pour Paris. Deux siècles de fluctuation (XVII^e-XX^e siècle) », *Histoire & Sociétés Rurales*, 2001/1, vol. 15, p. 105-130 ; DELHOUME J.-P., *Les Campagnes limousines au XVIII^e siècle. Une spécialisation bovine en pays de petite culture*, Limoges, Pulim, 2009 ; FAYARD D., *Le Commerce du bétail charolais. Histoire d'une filière viande, XIX^e-XX^e siècles*, Rennes-Tours, PUR-Presses François-Rabelais, 2014.

²³. ABAD R., *Le Grand Marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002 ; CSERGO J., « L'émergence des cuisines régionales » dans FLANDRIN J.-L. et MONTANARI M., *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841 ; MONTENACH A., *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII^e siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2009 ; MEYZIE P., *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, PUR, 2007.

²⁴. CSERGO, J., « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII^e-XX^e siècle » dans POULOT D., *L'Esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, 1997, p. 183-193 ; BIENASSIS L., « Les chemins du patrimoine : de Notre-Dame au camembert », *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, CAMPANINI A., SCHOLLIERS P., WILLIOT J.-P. (dir.), Bruxelles, Berne, Berlin, Francfort-sur-le-Main, New York, Oxford, Vienne, Peter Lang, 2011, p. 45-91.

²⁵. QUELLIER F., « Le discours sur la richesse des territoires au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *Dix-septième siècle*, 2012/1, n° 254, p. 141-154.

en Suisse avec la constitution d'un inventaire de 400 produits en 2008²⁶. L'état d'avancement des travaux sur ces questions varie cependant d'un pays à l'autre.

Chez les historiens italiens, par exemple, les réflexions sur les produits de terroir et sur l'importance de la ville semblent déjà plus élaborées. Dans leur histoire de la cuisine italienne, Alberto Capatti et Massimo Montanari insistent bien sur le rôle de la ville dans la valorisation des produits²⁷. Dans une contribution publiée dans le livre *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Massimo Montanari revient sur cette question : « La dynamique qui sous-tend le rapport ville/campagne est à la fois centripète et centrifuge. La ville *représente et résume* le terroir, dont elle contrôle les ressources alimentaires (et les savoirs). En même temps, elle *met en circulation* son terroir, à travers les jeux des marchés urbains²⁸. » Il établit d'ailleurs un parallèle entre la France et l'Italie. Selon lui, les produits de terroir en Italie seraient avant tout des produits urbains, alors qu'en France, territoire dominé par le centralisme et le poids de Paris, il s'agirait le plus souvent de produits et de recettes liées aux références rurales. Les historiens économistes réunis au sein du Food Lab de Parme ont entrepris depuis plusieurs années maintenant de stimulantes recherches, notamment autour de la question de la typicité. Des études menées à partir des exemples du *prosciutto*, du *parmigiano-reggiano*, du vinaigre de Modène ou du vin de Marsala leur ont permis de montrer les enjeux économiques de cette question, sa complexité et l'importance qu'y occupe le fait urbain²⁹.

Pourtant, en France aussi la ville devrait être placée par les historiens au cœur des perspectives de recherche sur les produits de terroir. Si nous prenons le XVIII^e siècle, les observateurs de la société et de l'économie ont déjà bien conscience de l'importance des marchés et des consommateurs urbains. Dans son *Essai politique sur le commerce*, en 1734, Jean-François Melon mesure toute l'importance économique de ce marché :

« C'est principalement des consommations de la capitale que les provinces tirent l'argent qui doit remplacer ce qu'elles payent annuellement de taille, de sel, de dixième, etc. [...] Plus l'imposition augmente et plus la consommation devient nécessaire [...]. Les étoffes d'or de Lyon, les vins de Bourgogne et de Champagne, les volailles de Normandie et du Maine, les perdrix et les truffes du Périgord payent les tributs de ces provinces. Le vulgaire ignorant s'irrite de ces folles dépenses et l'homme d'État les regarde comme un effet désirable³⁰. »

À la veille de la Révolution, dans son portrait du gourmand parisien, Louis-Sébastien Mercier met lui aussi en exergue la manière dont les produits géographiquement identifiés convergent vers la capitale :

« S'il vous parle, il ne vous entretient que des dindes aux truffes du Périgord, des pâtés de foie gras de Toulouse, des pâtés de thon frais de Toulon, des terrines de perdrix rouges de Nérac, des mauviettes de Petiviers et des hures cuites de Troyes ; il ne connaît, il n'estime les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson ; il vous annonce qu'il arrive de Strasbourg une carpe de la plus belle grosseur ; il ira à sa rencontre à

²⁶. BIENASSIS L., « Quelle carte pour quel territoire ? Impossibles et nécessaires : les inventaires du patrimoine alimentaire », *Food & History*, vol. 9, n° 2, 2011, p. 127-152.

²⁷. CAPATTI A. et MONTANARI M., *La Cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Le Seuil, 2002, p. 18-19.

²⁸. MONTANARI M., « Une gastronomie urbaine ; cuisine(s) et culture(s) d'Italie entre le Moyen Âge et l'Époque contemporaine », *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, CAMPANINI A., SCHOLLIERS P., WILLIOT J-P. (dir.), *op. cit.*, p. 209-220.

²⁹. MAGAGNOLI S., « L'invenzione "industriale" della tradizione : il cartello dell'Aceto balsamico tradizionale di Modena », *Food and History*, 1, 2005, p. 225-263 ; CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., « The "Taste" of Typicality », *Food and History*, 2, 2010, p. 45-76 ; CECCARELLI G., GRANDI A., « Il vino Marsala, un prodotto tipico "a-tipicamente" italiano », *Storia economica*, n° 14-2, 2011, p. 187-206.

³⁰. MELON J-F., *Essai politique sur le commerce*, s.l., 1734.

l'hôtel des diligences ; là, selon lui, on devrait doubler les postes pour amener plus vite les bartavelles des montagnes, les bécassons et les coqs vierges de Caux³¹. »

Certes, Paris est une ville sans aucun doute un peu à part, mais il semble tout de même intéressant d'essayer de comprendre, comme nous nous proposons de le faire dans ce livre, quel peut être le rôle de la ville, quelle que soit sa taille — de la petite ville insérée dans son environnement rural à la métropole au cœur de l'économie mondiale — dans la valorisation des produits de terroir en France et en Europe de la fin du Moyen Âge à nos jours.

Le terroir, une construction de la ville ?

Cet ouvrage collectif cherche donc à croiser les approches en termes de disciplines, de méthodes et d'espaces pour tenter de saisir la part de la ville, des institutions urbaines et des consommateurs citadins dans la distinction de productions localisées dont l'origine, proche ou lointaine, peut être considérée comme un signe de qualité. Pour résumer en quelques mots, la question centrale de ce livre pourrait être la suivante : la ville fait-elle les produits de terroir ? Il nous semble en effet que la ville, au-delà de son rôle dans la définition du terroir, évoqué précédemment, participe à différentes formes de valorisation des produits de terroir dont nous souhaiterions ici dresser une rapide typologie, présenter quelques exemples et surtout interroger les mécanismes.

La ville a joué et joue encore un rôle incitatif de premier plan au niveau de la production tant par l'investissement que par l'encadrement. Au XIX^e siècle par exemple, les notables des petites villes ont pu favoriser le développement de certains produits dans les campagnes. En Périgord, Alexandre de Bosredon a ainsi contribué à l'amélioration de la production des truffes noires à la fin du XIX^e siècle, grâce à son *Manuel de trufficulture* (1887) et à son action sur le terrain³². Plus près de nous, les chambres d'agriculture ou les agronomes ont pu favoriser le renouveau de ces productions agricoles. Si l'on suit l'exemple de la truffe du Périgord, il apparaît que les scientifiques de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Clermont-Ferrand, qui sont parvenus à mettre au point des plants d'arbres mycorhizés dans les années 1970, ont permis le maintien de ce secteur de production³³. On peut aussi se demander si les associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (AMAP) ne constituent pas une structure de transfert d'investissements de la ville vers la campagne qui favoriserait la mise en valeur des productions les plus proches de la ville, dont la qualité est justement associée à cette proximité géographique. Les produits de terroir ne devraient-ils pas une partie de leur développement ou de leur survie à l'investissement financier et scientifique de la ville ?

Mais revenons à Cadet de Gassicourt et à sa carte, très démonstrative sur cette corrélation entre terroir et ville.

³¹. MERCIER L-S., *Tableau de Paris*, Paris, Robert Laffont, 1990, p. 346.

³². TANET C., *La Truffe. Histoire, usages, recettes anciennes*, Bordeaux, Éditions Sud-Ouest, 2006 ; TRUEL T., « Les De Bosredon et la trufficulture à la fin du XIX^e siècle », *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV^e congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 373-382.

³³. CHAZOULE C., « L'histoire inachevée de la domestication truffière », *Ruralia*, 15-2004.



Fig. 1 La France gastronomique de Cadet de Gassicourt, 1809.

[CADET de GASSICOURT C-L., *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire*, 2^e édition dédiée à la Société épicurienne du caveau moderne séante au Rocher de Cancale, Paris, 1809]

L'analyse de la toponymie est pleine d'enseignements. Une ville (un point sur la carte) désigne la provenance. Une région (un espace) signale un terroir. Avec 130 villes citées, contre six mentions seulement de régions ou de départements, c'est décidément la provenance qui l'emporte sur l'origine. Pourquoi le terroir est-il associé à une ville alors que la réalité territoriale est beaucoup plus large ? La carte elle-même nous donne une première clé de compréhension. On n'y voit que très peu de produits primaires, ce qui pose d'ailleurs toute une série de questions. Le territoire se trouve criblé de petites icônes où bouteilles, tonneaux et alambics se taillent la part belle. Les produits présentés partagent une particularité, en dehors de leur qualité gustative : leur capacité à voyager, qu'ils soient produits de garde (vin, huile, fromage) ou conserves de première gamme (les salaisons et toute la déclinaison des confits, confitures et confiseries). Ces produits sont des produits voyageurs que la ville vend et expédie au loin. Qu'elle soit marché ou port, la ville est une valve palpitante qui met en communication la production de son arrière-pays avec l'extérieur. Mais la ville fait bien plus, elle « fabrique », au sens propre, le produit de terroir ; elle lui apporte une valeur ajoutée, mieux, une culture.

La ville valorise les produits de terroir par des processus de transformation de leur nature ou de leur image. Des métiers de bouche de l'Ancien Régime aux chefs étoilés du XX^e siècle, beaucoup de produits doivent leur renommée à ces professionnels. Le restaurant La Tupina, installé en plein cœur de Bordeaux, sert ainsi de vitrine de prestige à bon nombre de produits des campagnes aquitaines : asperges de Blaye, porc noir de Bigorre, haricots tarbais, etc³⁴. Les tables des auberges, des hôtels et des restaurants ont depuis longtemps contribué à accroître la reconnaissance des produits en les associant entre eux et en valorisant leur image « rustique ». Avec le développement du chemin de fer, au XIX^e siècle, les buffets

³⁴. Voir en épilogue le témoignage de Jean-Pierre Xiradakis, propriétaire du restaurant bordelais La Tupina.

de gare ont œuvré, de la sorte, à la reconnaissance des produits³⁵. Pour les périodes antérieures, les corporations, comme dans le cas de la mortadelle de Bologne, ont eu, de la même manière, une action importante. Au XX^e siècle, il est aussi intéressant de mesurer l'influence des industries agroalimentaires dans ce domaine. Au final, les produits de terroir sont-ils alors des produits ruraux ou des produits des campagnes transformés en ville ?

Le savoir-faire artisan est ce qui distingue des pôles de production historiquement différents. L'exemple des pruneaux de Tours, d'Agen et de Brignoles pose ainsi un certain nombre de questions : comment se créent des marchés spécialisés autour d'un même produit³⁶ ? Les uns (particulièrement au XIX^e siècle) mettent en avant la différence des variétés ; à l'époque moderne on insiste surtout sur la différence des procédés mis en œuvre. La prune de Brignoles ne ressemble pas aux autres parce que ce n'est pas un pruneau, mais une prune pelée, dénoyautée et tapée, qui prend la forme et la couleur d'une pièce d'or — une pistole — et la saveur d'une pâte de fruit. On pourrait faire pareil constat à propos des moutardes ou bien des jambons. Le panthéon gourmand de Cadet de Gassicourt met au pinacle le savoir-faire des artisans urbains, fabricants de pâtés comme à Nérac ou même de cassoulet comme à Toulouse.

Ceux qui conditionnent jouent également un rôle décisif. Ils doivent faire en sorte que le produit supporte le trajet, mais aussi — c'est une autre fonction de l'emballage — lui conférer une typicité. Quand le savant Darluc nous explique pourquoi les prunes de Brignoles sont les plus recherchées, il nous explique qu'elles sont « arrangées en petits paquets, dans du papier ou dans des boîtes. Pour leur donner encore plus de célébrité, on a l'adresse d'y mettre dessus les armes de la ville de Brignoles en découpures, car on sait que les prunes préparées dans ce pays tiennent le premier rang³⁷ ». Avec l'emballage, le produit n'est pas muet, il acquiert une identité.

Ceux qui vendent et expédient doivent aussi être pris en compte. Si nous devons oublier que le terroir présuppose le marché, le système de dénomination des produits nous le rappellerait crûment. Pourquoi dit-on « pruneaux de Tours », et non pas « de Chinon » et « de Châtellerauld », deux villes qui se situent pourtant au cœur de la zone de production ? « Prunes séchées de Brignoles », et non « de Digne » ou « d'Aubagne » ? Pourquoi le jambon est-il de Bayonne et pas de Dax ? Nous connaissons les réponses : Bayonne a un port et la grande majorité des jambons s'exportent par voie de mer ; Brignoles a des commerçants dynamiques qui démarchent toute la région des Alpes de Provence. C'est dire l'importance du commerce dans le processus de labellisation tacite.

Bien entendu, les modalités de ces échanges sont à étudier de près. Pour les temps modernes, il faudrait se demander si les formes de commercialisation et de distribution sont aussi innovantes que celles pratiquées par les pâtisseries du Sud-Ouest, qui s'appuient pour vendre leurs terrines sur de nouveaux outils comme la publicité dans les journaux et le dépôt-vente. Quand des artisans comme eux se lancent dans la commercialisation de leurs propres produits, ils prennent alors figure de vrais entrepreneurs, démontrant qu'il ne faut pas dans cette économie marchande scinder artificiellement les milieux de la fabrique, détenteurs d'un savoir-faire technique, du milieu des négociants. Ils posent par ailleurs une autre question, celle de l'avènement de la marque et de son rapport avec le terroir. Quand M. Maille,

³⁵. WILLIOT J-P., Les Mobilités contemporaines comme source de croisements alimentaires en France », *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, CAMPANINI A., SCHOLLIERS P., WILLIOT J-P. (dir.), *op. cit.*, p. 157-182.

³⁶. MEYZIE P., « Réputation et commerce des prunes en France (XVII^e-XVIII^e siècle) », dans HOUBAIDA M. et QUELLIER F., *Des fruits et des légumes de part et d'autre de la Méditerranée, XV^e-XXI^e siècles*, Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes-Presses universitaires François-Rabelais, coll. « Table des Hommes », à paraître.

³⁷. DARLUC, *Histoire naturelle de la Provence contenant ce qu'il y a de plus remarquable dans les régimes végétal, minéral et animal & la partie géoponique*, Tome I, Avignon, 1782.

vinaigrier-moutardier de son état, fait connaître ses produits au Tout-Paris à la fin du XVIII^e siècle, c'est sous son nom. Pas de Dijon qui tienne : « il n'y a que Maille qui m'aïlle. » Marque ou terroir : qui garantit le mieux la qualité alimentaire ? Le débat médiatique est engagé.

Le négociant de la ville contribue à construire le terroir en l'orientant vers certaines productions spécialisées. Le terroir informel, en voie de constitution, semble être en étroite corrélation avec l'aire d'approvisionnement des marchands. Ce n'est pas un espace INAO, soit une aire de production fermée et strictement délimitée, mais un espace construit à partir d'un réseau, plus souple et plus flou. Le terroir avant le terroir. Il est informel et élastique, varie au gré de la conjoncture commerciale, se dilatant sous l'effet du dynamisme des expéditions, se contractant si la demande n'est plus au rendez-vous. Si le produit, d'aventure, se délocalise, alors le terroir meurt, car le propre du terroir est qu'on ne peut le délocaliser. L'historicité qui caractérise les produits de terroir vaut tout autant pour le terroir en soi : il naît, vit et peut mourir. Nous sommes bien placés, du haut de notre balcon du XXI^e siècle, pour observer à la fois l'engouement actuel pour les terroirs et pour repérer les menaces qui pèsent sur eux. Histoires de villes, histoires de vie, étroitement mêlées.

Avec ceux qui construisent la réputation, le jeu se complique. On connaît le rôle des décideurs locaux. Sous l'Ancien Régime a bien été mis en lumière le rôle que tiennent les produits de garde de terroir dans les cadeaux faits par la ville aux illustres visiteurs, une stratégie de promotion qui, en faisant des produits de terroir les ambassadeurs d'un savoir-faire citadin, relie encore plus fortement un produit et une ville³⁸. Les pouvoirs municipaux œuvrent plus tard, au XX^e siècle, à l'obtention des appellations d'origine contrôlée (AOC) : les édiles de Meaux et de Melun, par exemple, s'impliquent fortement dans les demandes de protection de leurs fromages³⁹. Aujourd'hui, le volontarisme des pouvoirs locaux est toujours présent, mais les édiles sont relayés ou appuyés par d'autres institutions telles les chambres de commerce, les syndicats d'initiative ou les chambres d'agriculture. La ville de Bourg-en-Bresse, par exemple, représente un modèle de cette volonté affirmée de mettre en valeur des produits de terroir par une ville moyenne⁴⁰. La qualité de la vie dans ces villes et leur attractivité proviendrait alors de l'image de ces produits des campagnes environnantes. On peut également penser aux cantines scolaires, qui font connaître ces produits. Mais le pouvoir politique incarné par la ville a-t-il toujours eu la volonté de mettre en avant ces produits de terroir, dans un processus de patrimonialisation, ou s'agit-il d'un phénomène récent ? Est-ce le cas dans toutes les villes ou peut-on penser, au contraire, que dans certains cas, ils ont été mis en retrait au profit de secteurs plus innovants et synonymes de modernité ?

Chose nouvelle, l'effort de promotion est également pris en main par les producteurs eux-mêmes, avec des fortunes diverses. Leurs efforts sont parfois couronnés de succès, à l'instar de la tartiflette mise au point dans les années 1980 par le syndicat interprofessionnel du reblochon et devenue dans les stations de sports d'hiver un plat populaire, véhiculant une image de convivialité, de montagne et de terroir. Mais pour une *success story*, combien d'initiatives sans lendemain ? Citons la malheureuse clapassade, issue d'un concours de cuisine organisé en 2010 par la mairie de Montpellier pour créer une spécialité emblématique de la ville. Trois ans après, le plat n'est proposé que dans un seul restaurant de la ville. Preuve, s'il en est, qu'un plat ou un produit de terroir ne se décrète pas, mais qu'il surgit d'une rencontre réussie entre ceux qui fabriquent, ceux qui diffusent et ceux qui consomment.

³⁸. MEYZIE P., « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Économie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

³⁹. DELFOSSE C., « La localisation de la production fromagère : évolution des approches géographiques », *Géocarrefour*, vol. 81/4, 2006, p. 311-318.

⁴⁰. ARNAL C., « L'agriculture, élément de la qualité de vie des villes moyennes », *Revue d'Économie régionale & urbaine*, 2012/2, p. 245-264.

La tartiflette a été connue des touristes fréquentant les stations de sports d'hiver avant de l'être des Savoyards eux-mêmes. Tout cela est source d'interrogations : comment faire la différence entre le terroir et le pseudo-terroir ? Les locaux construisent-ils vraiment une réputation, ou bien se contentent-ils de l'entretenir, de la faire rayonner ? Car, dans la dialectique entre le proche et le lointain qui sous-tend le terroir, c'est souvent le consommateur final, habitant d'un grand centre urbain qui a le dernier mot. C'est bien la ville, certes, qui fabrique la réputation, mais plus sûrement la ville qui consomme que celle qui expédie.

Dernier acteur donc, le client. Le terme même de « client » suggère une passivité. Certes, la plupart des consommateurs d'Ancien Régime sont des consommateurs contraints (par l'exigüité de l'offre, par leurs capacités monétaires), mais il existe une partie non négligeable, dans les grands centres, qui a la faculté du choix et qui l'exerce. Ces « amateurs » d'Ancien Régime ont des attentes, des exigences, en un mot des comportements d'achat proches de ceux que l'on nomme aujourd'hui « les consom'acteurs ». Surtout, ils ont une mémoire du goût et un sens de la distinction gustative qui est le premier ressort de la reconnaissance d'un produit. Si bien, comme le remarque Jean-Pierre Williot, qu'à côté de l'histoire de la construction de la *fama* se dessine, en creux, une histoire des déceptions gustatives⁴¹. Quand Nicolas Boileau dit : « je veux du vin de Brie », c'est une antiphrase qui enfonce définitivement le vin briard aux oubliettes. En matière de terroir, les interventions de ces amateurs sont décisives.

Dès le XVII^e siècle, l'amateur invente de nouvelles formes de consommation. Les fruits secs, par exemple, ont dans la cuisine locale (de terroir !) une place bien définie ; ils entrent dans le plat principal en accompagnement de la viande, du porc salé par exemple. L'amateur, s'il veut bien du produit de terroir, refuse la cuisine de terroir : elle ne répond pas au gastronomiquement correct, en l'espèce, à l'exclusion du sacré/salé qui est de règle dans la grande cuisine française à partir de la fin du XVII^e siècle. Il réservera donc le pruneau au dessert, ou encore à d'autres modes de consommation hors repas, à des grignotages de luxe. Devenu urbain, le pruneau trônera dans le compotier... ou sur la table de chevet à titre de laxatif doux. C'est également l'amateur qui hisse une moisissure noire, dont on fait sur place des ragoûts communs, au pinacle des assaisonnements distingués et fait ainsi de la truffe un produit recherché. À chaque fois, il modifie le statut du produit : d'une nourriture populaire et rassasiant il fait un produit distingué, voire de luxe. Au fond, le produit typique passe par deux phases dans le processus de notoriété : il est ennobli et il est anobli. Furetière écrivait « Anoblir, rendre noble. Il n'y a que le roi qui puisse anoblir » ; « Ennobli, rendre plus noble, plus illustre, plus excellent ». Ici, c'est la ville qui ennoblit, puis le roi ou l'organisme certificateur qui anoblit.

L'amateur modifie aussi les marchés. Il a souvent recours au circuit court ou au circuit direct. Le gourmand parisien de Mercier préfère ainsi commander directement dans les villes productrices et, un siècle plus tard, Hector Malot campe le personnage de l'abbé Armand, gastronome et fin connaisseur qui continue à se procurer de la sorte les spécialités gastronomiques régionales. L'abbé Armand sait quel produit commander et à quel endroit : il « écrivait » à Colmar pour les foies gras, à Périgueux pour les truffes, à Bordeaux pour les fruits, à Angers pour les fleurs et à Paris pour mille choses⁴². Parfois, il contourne le marché en pratiquant le don-contre-don. Il nomme le produit, mais avec cette ambivalence, cette

⁴¹. WILLIOT J-P., « Perspectives », CECCARELLI G., GRANDI A., MAGAGNOLI S., (dir.), *Typicality in History. La Typicité dans l'histoire, op. cit.*, p. 435-443.

⁴². MALOT H., *Un bon jeune homme*, Paris, 1877 ; GOLDSTEIN C., « Repas des villes et repas des champs dans quelques romans phares d'Hector Malot », *Le Populaire à table. Le boire et le manger aux XIX^e et XX^e siècles*, Saint-Etienne, Publications de l'université de Saint-Etienne, 2005, p. 147-154.

dialectique entre origine et provenance qui est au cœur de notre réflexion, et qui mériterait de plus longs développements.

Les consommateurs urbains sont donc bien des acteurs centraux de cette valorisation économique et culturelle, comme le montrent de nombreux auteurs. On connaît bien, par exemple, la manière dont les cerises de Montmorency et les pêches de Montreuil ont rencontré le succès en répondant à la demande parisienne⁴³. Leurs attentes, leurs goûts, leurs exigences en termes de qualité ou de traçabilité aujourd'hui influencent indéniablement ces produits. L'éloignement entre le lieu de production et le lieu de consommation, inhérent aux citadins, façonne les produits de terroir à travers des circuits d'approvisionnement multiples, mais surtout les discours qui les entourent⁴⁴. Les faiseurs d'opinion, les prescripteurs du goût, ceux qui font la renommée d'un produit et les modes, sont la plupart du temps des gens de la ville. Les voyageurs du XVIII^e siècle, les écrivains-gastronomes et les guides touristiques du XIX^e siècle ou bien encore les clubs gastronomiques comme le Club des cent au XX^e siècle et aujourd'hui les sites Internet des blogueurs, par leurs discours sur les produits, sont des acteurs majeurs de la valorisation des terroirs. Le livre d'Amy B. Trubek, *The Taste of Place, A Cultural Journey into Terroir*, montre bien l'importance de ces faiseurs de goût, y compris aux États-Unis aujourd'hui⁴⁵. Le tourisme vert, pratiqué en grande majorité par des urbains, fournirait un autre exemple de l'importance actuelle des citadins dans l'élaboration d'une image valorisante des fromages, des charcuteries ou des légumes des campagnes⁴⁶. Certains événements urbains comme les Expositions universelles et les foires gastronomiques ont servi de vitrine aux produits des campagnes. De nos jours, les nombreuses foires festives autour des produits œuvrent encore à leur promotion. La ville de Montbrison, par exemple, en organisant chaque année une fête de la fourme et des côtes-du-forez cherche à dynamiser son terroir⁴⁷. Ces manifestations agri-culturelles sont donc aussi une forme de valorisation des produits de terroir par la ville auprès des populations urbaines, qui contribue aujourd'hui à leur succès et sur lesquels les anthropologues et les géographes peuvent apporter d'utiles analyses. L'influence du goût et du regard des citadins dans la construction de la renommée des produits de terroir apparaît donc comme une question centrale au cœur de ce processus.

Le produit de terroir est finalement un objet de communication symbolique et d'échange économique. Pour cela, il a besoin de passer par la ville. On aboutit à ce paradoxe : pour qu'un terroir émerge, il a besoin de se déterritorialiser, de s'urbaniser. Faut-il ériger ce constat en maxime ? Non, sauf à considérer que toute règle a ses exceptions : Roquefort sonne comme un glorieux contre-exemple. Il convient donc d'examiner le rôle joué par la ville au cas par cas, en comparant les modèles nationaux et, à l'intérieur d'un même pays, en comparant les villes entre elles. Si certaines — la plupart ? — fonctionnent comme des relais entre les campagnes environnantes et les centres de consommation lointains, d'autres peuvent confisquer à leur profit toute la filière qui mène de la production à la commercialisation ou, à

⁴³. MÉROT F., *L'Homme et son milieu en vallée de Montmorency sous l'Ancien Régime. Un paysage original aux portes de Paris (vers 1640-vers 1800)*, thèse de l'université Paris XIII, 2010.

⁴⁴. VAN MOLLE L. and SEGER Y (dir.), *The Agro-Food Market. Production, Distribution and Consumption*, Turnhout, Brepols, 2013 ; DEDEIRE M. et GIRAUDEL J-L. « La distance cognitive avec le territoire d'origine du produit alimentaire », *Economie rurale*, 301, septembre-octobre 2007, p. 36-54.

⁴⁵. TRUBEK A-B., *The Taste of Place. A Cultural Journey into Terroir*, Berkeley, University of California Press, 2008.

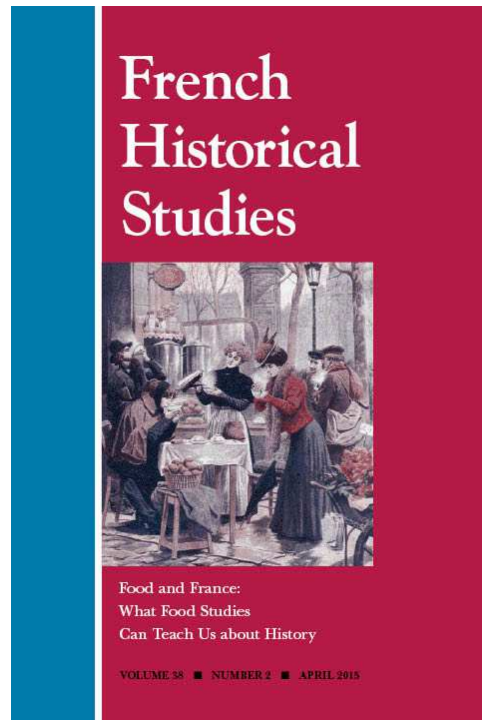
⁴⁶. BESSIÈRE J. (dir.), *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*, Versailles, édition Quae, 2012 ; *Valorisation du patrimoine gastronomique et dynamiques de développement territorial : le haut plateau de l'Aubrac, le pays de Roquefort et le Périgord noir*, Paris, L'Harmattan, 2001.

⁴⁷. DELFOSSE C., « La patrimonialisation des produits dits "de terroir" », *Anthropology of food* [En ligne], 8 | 2011, mis en ligne le 15 mai 2011, consulté le 8 juillet 2014. URL : <http://aof.revues.org/6772>.

l'inverse, n'intervenir qu'en fin de circuit, dans le chaînon final de la commercialisation. À Bayonne, le chocolat ne relève-t-il pas de la première modalité et le jambon de la seconde ? Cet ouvrage collectif issu du colloque organisé à Bordeaux en novembre 2013 bouscule nos idées reçues en renversant nos perspectives : notre façon de se représenter le terroir, de l'approcher. Aujourd'hui, on conçoit le terroir comme un espace strictement délimité, qui se définit par sa périphérie et ses frontières. Le terroir qui nous intéresse ici se définit surtout par son noyau central. Or, le terroir a deux dimensions : il se construit autour d'un axe « horizontal », qui unit le sol à un groupe d'hommes qui le met en valeur, et autour d'un axe « vertical », qui suit cette filière qui va du producteur au consommateur final en passant par la ville. Ici, l'approche verticale est privilégiée. N'exagérons pas toutefois la différence entre les deux approches. Ce faisant, on restera fidèle à la définition de l'INAO, qui souligne que le terroir est un espace géographique certes, mais travaillé par « un ensemble de facteurs humains dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir ». Longue durée, temps plus courts, territoires divers, croisement des regards disciplinaires et enjeux actuels, bien évidemment, prennent place dans les différentes contributions de ce livre où les produits de terroir apparaissent avant tout comme des constructions sociales, culturelles et économiques.

La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII^e-début XIX^e siècle)

« La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII^e-début XIX^e siècle) », *French Historical Studies*, vol. 38, n°2, avril 2015, p. 225-251.



C'est principalement des consommations de la Capitale que les Provinces tirent l'argent qui doit remplacer ce qu'elles payent annuellement de taille, de sel, de dixième, etc [...] Plus l'imposition augmente et plus la consommation devient nécessaire [...] Les étoffes d'or de Lyon, les vins de Bourgogne et de Champagne, les volailles de Normandie et du Maine, les perdrix et les truffes du Périgord payent les tributs de ces provinces. Le vulgaire ignorant s'irrite de ces folles dépenses et l'homme d'Etat les regarde comme un effet désirable¹.

Dans son *Essai politique sur le commerce* publié en 1734, Jean-François Melon intègre ainsi les produits des terroirs dans le champ de la réflexion économique et leur confère une place de choix sur le marché du luxe. Mercantiliste et défenseur du luxe, Melon rend ici compte de l'existence en France d'un marché différencié pour ces produits alimentaires associés aux provinces. La demande², notamment urbaine, pour ces denrées et ces boissons bien identifiées à un territoire (provinces, villes) comme les truffes du Périgord, les volailles

¹ Jean-François Melon, *Essai politique sur le Commerce*, (s.l., 1734).

² Cette question de la demande et des consommations occupe aujourd'hui une place importante dans les réflexions des historiens sur l'économie préindustrielle ; voir notamment Jean-Yves Grenier, « Travailler plus pour consommer plus. Désir de consommer et essor du capitalisme du XVII^e siècle à nos jours », *Annales HSS* (2010/3), 787-798 ; Jan de Vries, *The Industrious Revolution. Consumer behavior and the household economy* (Cambridge, 2008) ; Maxime Berg and Elizabeth Eger (eds.), *Luxury in the Eighteenth Century. Debates, Desires and Delectable Goods* (New-York, 2003) ; Patrick Verley, *L'échelle du monde. Essai sur l'industrialisation de l'Occident* (Paris, 1997) ; Maxine Berg and Helen Clifford (eds.), *Consumers and Luxury. Consumer culture in Europe 1650-1850* (Manchester, 1999).

du pays de Caux ou les vins de Champagne, joue un rôle moteur essentiel et fait une partie de la richesse de ces provinces. L'origine du produit n'est alors plus considérée comme une simple provenance mais représente une plus-value et un gage de qualité aux yeux des consommateurs-connaisseurs. Dans la pensée économique du XVIII^e siècle, la notion d'espace est de plus en plus prise en compte par des auteurs tels Richard Cantillon dans son œuvre posthume *Essai sur la nature du commerce en général* (1755), contribuant à l'émergence d'une « économie différenciée des lieux »³. La croissance des campagnes s'appuie en effet selon lui largement sur une demande urbaine qui favorise les progrès de l'agriculture. Cette perception nouvelle de l'espace et des territoires par certains économistes de la seconde moitié du XVIII^e siècle s'accompagne d'une valorisation grandissante de l'origine des produits. Si le mot de « terroir » a conservé pendant longtemps un sens négatif associé au goût désagréable de la terre, sa définition commence à évoluer vers un sens plus positif dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et occupe encore aujourd'hui une place originale dans la culture alimentaire française⁴. Sous la plume de l'abbé Rozier dans son *Cours complet d'agriculture* (1796), le terroir confère une qualité particulière à un produit et le distingue des autres⁵. Face à l'essor et à la libéralisation des marchés au cours du XVIII^e siècle, l'identification des produits devient de plus en plus nécessaire et favorise les échanges⁶. Les références à une production localisée dans le cas de la manufacture de Birmingham au XVIII^e siècle analysée par Philippe Minard ou celles au « Made in Italy » et à la Renaissance à partir du XIX^e siècle comme outils de promotion de la mode italienne sur les marchés internationaux étudiés par Marco Belfanti servent à asseoir des réputations dans le secteur de l'industrie et à fonder des images de marque⁷. Notre propos consiste à comprendre comment l'origine géographique devient de plus en plus valorisée dans un autre secteur, celui des marchés de l'alimentation en France de la fin du XVII^e au début du XIX^e siècle. Il s'agit d'analyser de quelle manière les produits des terroirs deviennent des produits alimentaires de luxe, prisés et recherchés par des consommateurs avertis qui perçoivent dans leur origine géographique un signe de qualité⁸.

³ Jean-Marie Baldner et Anne Conchon, « Les territoires de l'économie. Lectures croisées de Montchrestien et Cantillon », dans *Montchrestien et Cantillon. Le commerce et l'émergence d'une pensée économique*, dir. Alain Guery, (Paris, 2011), 258-301.

⁴ Serge Wolikow et Olivier Jacquet, *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles. Approche internationale d'une construction historique* (Dijon, 2011) ; Florent Quellier, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVIII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *XVII^e siècle*, n° 254, (2012/1), 141-154. Sur l'importance en France de la notion de terroir, voir Amy B. Trubek, *The Taste of Place. A cultural journey into terroir*, (Los-Angeles, 2008).

⁵ « Terroir : Terre considérée par rapport aux produits en agriculture ; mais ce mot terroir s'applique plus particulièrement à la qualité de ces produits », abbé Rozier, *Cours complet d'agriculture théorique, pratique, économique et de médecine rurale et vétérinaire ; suivi d'une Méthode pour étudier l'agriculture par principes, ou Dictionnaire universel d'agriculture* (Paris, 1796).

⁶ Jean-Yves Grenier, « Une économie de l'identification. Juste prix et ordres des marchandises dans l'Ancien Régime », dans *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, dir. Alessandro Stanziani, (Paris, 2003), 25-53 ; Anne Cochon et Dominique Margairaz, « De l'idiome mercantiliste à l'idiome libéral : classement, déclassement, reclassement des produits (XVIII^e-début XIX^e siècles) », dans *Classement, déclassement, reclassement de l'Antiquité à nos jours*, dir. Gilles Chabaud, (Limoges, 2011), 337-362 ; Michael Kwass, « Ordering the World of Goods: Consumer Revolution and the Classification of Objects in Eighteenth-Century France », *Representations*, No. 82 (Spring, 2003), 87-116.

⁷ Carlo Marco Belfanti, « Renaissance et made in Italy : l'invention d'une identité culturelle pour l'industrie de la mode », dans Corinne Maitte, Philippe Minard et Matthieu de Olivera, *La gloire de l'industrie. XVII^e-XIX^e siècle. Faire de l'histoire avec Gérard Gayot* (Rennes, 2012), 145-162 ; Philippe Minard, « Le bureau d'essai de Birmingham ou la fabrique de la réputation au XVIII^e siècle », *Annales HSS*, n° 5, (septembre-octobre 2010), 1117-1146.

⁸ Les historiens n'ont guère jusqu'à présent abordé cette question du lien entre qualité, territoire et produit alimentaire alors que les géographes et les ethnologues ont mené de nombreuses études dans cette perspective depuis une quinzaine d'années ; voir, par exemple, Claire Delfosse, « Noms de pays et produits de terroir ou les

Dans le champ de l'histoire de l'alimentation, l'étude à partir des produits offre des perspectives nouvelles à la croisée de l'histoire des consommations et de l'histoire économique⁹. En effet, l'historiographie française sous l'égide notamment de Jean-Louis Flandrin à partir des années 1980 s'est beaucoup intéressée aux goûts et à la diversité sociale des consommations¹⁰. Le succès de l'histoire des mentalités n'a alors guère laissé de place à l'histoire économique de l'alimentation ; ces approches ont cependant permis de mieux comprendre la cuisine, les consommations et la culture alimentaire de l'époque moderne, cadre nécessaire à l'étude des produits. Les interrogations actuelles sur le terroir, l'authenticité, la typicité ou la qualité des produits conduisent aujourd'hui l'historien à s'intéresser plus en détail à l'évolution de ces notions et à mobiliser les problématiques de l'histoire économique pour mieux en appréhender le sens¹¹. Pour l'époque contemporaine, les réflexions initiées par Alessandro Stanziani sur la qualité alimentaire, objet historique à part entière, proposent un certain nombre de clefs pour comprendre la valorisation des produits des terroirs en soulignant notamment que l'Ancien Régime ne se soucie pas uniquement de l'alimentation d'un point de vue quantitatif, mais prend aussi en considération la qualité des denrées¹². Les orientations nouvelles de l'histoire économique abordent l'histoire des produits en les mettant en relation avec les cultures de la consommation¹³. Les théories du marché des singularités développées par le socio-économiste Lucien Karpik ou celles plus anciennes de Karl Polanyi sur l'encastrement de l'économie dans la culture et la société sont des outils d'analyse repris par les historiens de l'économie préindustrielle, qui peuvent également nourrir la réflexion des historiens de l'alimentation car, en se détachant du modèle classique de décryptage de l'économie, ils permettent de comprendre comment les marchés et les consommations des produits des terroirs s'insèrent dans les mécanismes de l'économie et de la société d'Ancien Régime tout en rendant compte de sa modernisation notamment dans la seconde moitié du XVIII^e siècle¹⁴. La notion de réputation est très présente dans les transactions commerciales sous l'Ancien Régime¹⁵ ; elle représente donc selon nous une perspective d'analyse pertinente pour essayer de saisir l'émergence et le fonctionnement de ce marché des produits des terroirs en France à partir de la fin du XVII^e siècle. En 1721, dans le

enjeux des dénominations géographiques », *L'espace géographique* n°4, (1997), 220-230 ; « Local Foods », numéro spécial de la revue en ligne *Anthropology of food*, n°4, mai 2005 ; *La mode du terroir et des produits alimentaires* dir. Claire Delfosse, (Paris 2011).

⁹ Franck Trentmann, *The Oxford Handbook of the History of Consumption* (Oxford, 2012) ; Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, (Paris, 2010).

¹⁰ Odile Redon, Line Sallmann, Sylvie Steinberg eds., *Le désir et le goût. Une autre histoire, XIII^e – XVIII^e siècles* (Saint-Denis, 2005) ; Florent Quellier « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XV^e-XIX^e siècles), *Food & History*, vol. 10, n°2, (2012), 89-102.

¹¹ Parmi les travaux des historiens, on peut citer notamment les publications récentes de Giovanni Ceccarelli, Alberto Grandi, Stefano Magagnoli, dir., *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir*, (Bruxelles, 2013) et « The Taste of Typicality », *Food & History*, vol. 8, n°2 (2010), 45-76.

¹² *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, dir. Alessandro Stanziani, (Paris, 2003) ; *Histoire de la qualité alimentaire XIX^e-XX^e siècle*, (Paris, 2005).

¹³ « Comme le comportement du consommateur est bien loin de se ramener exclusivement à sa capacité de choisir, sous la contrainte du revenu disponible, les biens les plus capables de satisfaire à ses besoins dont l'utilité serait la seule mesure, il faut tenir compte des facteurs sociaux, culturels ou symboliques qui le déterminent et des processus qui le façonnent. C'est dire que, au bout du chemin, on devrait rencontrer les cultures de la consommation qui sont historiquement très différenciées, et, en tout cas, existent bien avant la « société de consommation » » selon Jean-Claude Daumas, *Faire de l'histoire économique aujourd'hui*, (Dijon, 2013), 180-181.

¹⁴ Lucien Karpik, *L'économie des singularités*, (Paris, 2007) ; Karl Polanyi, *La Grande Transformation : aux origines politiques et économiques de notre temps*, (Paris, 1983) ; Dominique Margairaz et Philippe Minard, « Le marché dans son histoire », *Revue de synthèse*, 5^e série, année 2006/2, p. 241-252.

¹⁵ Philip T. Hoffman et Jean-Laurent Rosenthal, « New Work in French Economic History », *French Historical Studies*, vol. 3, n° 3 (summer 2000), 439-453.

Dictionnaire de Trévoux, la réputation est un « bruit avantageux, opinion que les hommes ont des choses ou des personnes [...] Les vins de Champagne, les melons de Langeais, les jambons de Mayence sont en réputation », emploi qui atteste d'un lien étroit entre réputation et nourriture¹⁶ ; les dictionnaires de commerce à partir de Savary des Bruslons mobilisent d'ailleurs cette notion fréquemment, évoquant des produits alimentaires « renommés », « réputés » ou « estimés ». Les récentes études de Natacha Coquery sur le monde parisien de la boutique confirment l'importance de la réputation dans l'économie d'Ancien Régime et l'identification du « remarquable »¹⁷. Intégrée de plus en plus dans le champ de réflexion de l'histoire économique¹⁸, la réputation constitue une information qui favorise l'échange et la confiance entre les acteurs économiques¹⁹ ; elle demeure une forme de qualification importante, pour les hommes comme pour les biens, dans la logique de la société d'Ancien Régime. Au XVIIIe siècle, la renommée s'affirme donc comme un critère de différenciation entre les producteurs et entre les produits auquel les denrées n'échappent pas. Le secteur de l'alimentation occupe même une place centrale dans ce processus de distinction où l'origine géographique fonctionne comme un critère de hiérarchisation pour tous les acteurs économiques, du producteur aux consommateurs.

Comment l'origine géographique et l'association avec un « terroir » deviennent un signe de qualité ? Pourquoi se développe au XVIIIe siècle, particulièrement en France, ce goût pour les produits des terroirs²⁰ ? De quelle manière, la construction de la réputation de certains d'entre eux relève à la fois du maintien d'usages anciens et de la mise en place de marchés alimentaires singuliers et novateurs²¹. Ces multiples questions doivent permettre de mieux comprendre la construction de la réputation des produits des terroirs en France du XVIIe au XIXe siècle, d'en saisir les sources, les enjeux et les mécanismes en présentant un schéma d'analyse appuyé sur quelques exemples significatifs de ce processus révélateur du fonctionnement de l'économie d'Ancien Régime et de la place de la gastronomie en France.

Usages et goûts de l'Ancien Régime

A partir de la fin du Moyen Âge, certains produits localisés²² ont déjà acquis une réputation sur le marché parisien²³. La réputation de certaines spécialités culinaires n'est donc pas une nouveauté, mais à partir de la seconde moitié du XVIIe siècle, le goût pour ces produits provinciaux ainsi que leur identification se renforcent assez nettement et la gamme des produits concernés s'élargit. La demande de ces consommateurs avertis devient alors un moteur essentiel dans la construction et la diffusion de leur renommée.

Les produits des terroirs prennent en effet une place grandissante dans les consommations des élites comme en témoignent livres de dépenses de bouche et repas. Au

¹⁶ *Dictionnaire universel françois et latin vulgairement appelé dictionnaire de Trévoux*, (Paris, 1721).

¹⁷ Natacha Coquery, *Tenir boutique à Paris au XVIIIe siècle. Luxe et demi-luxe*, (Paris, 2011).

¹⁸ C'est notamment le cas dans le domaine du vin et des produits de luxe. Voir, par exemple, Pierre-Marie Chauvin, *Le marché des réputations. Une sociologie du monde des vins de Bordeaux*, (Bordeaux, 2010).

¹⁹ Alessandro Stanziani, « Les signes de qualité. Normes, réputation et confiance (XIXe-XXe siècles) », *Revue de synthèse*, n°2, (2006).

²⁰ L'origine géographique comme signe de qualité continue encore aujourd'hui d'occuper une place à part en France sur le marché du luxe alimentaire ; voir Vincent Marcilhac, *Le luxe alimentaire. Une singularité française* (Rennes-Tours, 2012).

²¹ Cette double tendance semble a été souligné à propos du marché de l'alimentation par Alessandro Stanziani, « Social Inequalities and Product Identification in Food Markets. A Critique of Modernization and Globalization Paradigms », *Food & History*, vol. 10, n°1 (2012), 13-45.

²² Selon les ethnologues Laurence Bérard, Philippe Marchenay, *Produits du terroir. Comprendre et agir*, (Bourg-en-Bresse, 2007), les produits localisés se caractérisent par leur inscription en un lieu, l'ancrage historique et des savoir-faire partagés.

²³ Bruno Laurioux, « « Il n'est de bon bec qu'à Paris ». La naissance d'une capitale gastronomique à la fin du Moyen Âge », Claude Gauvard et Jean-Louis Robert, *Etre parisien*, (Paris, 2005), 209-228.

XVIII^e siècle, les menus des repas servis à Louis XV à Choisy mentionnent du veau de Pontoise, des poules de Caux, des cailles de Saintonge ou des canetons de Rouen²⁴. La précision donnée aux convives sur l'origine géographique de ces mets suggère que celle-ci est bien alors un signe de qualité distinctif. A la veille de la Révolution, les jambons de Bayonne et les fromages de Roquefort font partie des consommations courantes de la reine Marie-Antoinette selon le journal de sa femme de chambre²⁵. Les grandes familles parisiennes apprécient également ces denrées venues des quatre coins du royaume. En 1782 et 1783, le comte d'Artois achète à plusieurs reprises des canetons de Rouen, des marrons de Lyon, des mauviettes (alouettes) de Chartres, des poules de Caux ou du beurre de Vanves, autant de produits nommément rattachés à un lieu dans ses dépenses de bouche²⁶. Il en est de même pour des aristocrates européens installés en France comme le duc de Saxe qui accorde une place de choix à ces produits localisés lors des repas servis dans son hôtel parisien ou dans son château de Pont-sur-Seine. Les livres de dépenses de bouche extrêmement détaillés tenus par son homme d'affaires entre 1778 et 1786 comprennent, à plusieurs reprises, des achats de pâtés de Périgueux, de veau de Pontoise, de fromage de Brie, de pain d'épices de Reims ou des jambons de Bayonne²⁷. Si, dans l'aristocratie, ce goût des produits venus des provinces est manifeste, il s'exprime également à des niveaux plus modestes du monde des élites comme à la table des magistrats municipaux. Dans plusieurs villes de province en effet, même si les repas sont dominés par les produits locaux, les édiles (magistrats, marchands) se font servir du jambon de Bayonne, du fromage de Roquefort et de Brie, du beurre d'Isigny ou des chapons de Barbezieux, clairement identifiés dans les factures des traiteurs²⁸.

Au-delà de leur simple présence dans leur alimentation, on constate une attention toute particulière des élites, des plus riches aux plus modestes, pour ces produits clairement distingués des autres. Ainsi, le duc de Saxe, dans sa correspondance avec son secrétaire, évoque à plusieurs reprises l'achat de pâtés de Périgueux ; le prince se soucie de savoir si les pâtés seront disponibles et bien acheminés alors qu'il ne s'intéresse guère aux autres fournitures alimentaires²⁹. L'intérêt suscité par ces produits jugés exceptionnels montre bien que l'origine confère à ces produits une place à part dans les consommations des élites et leur donne un statut d'objet de luxe digne de l'attention de ces grands personnages. Mais, si ces aliments ont du succès auprès des élites du temps, c'est également parce qu'ils correspondent parfaitement à une culture alimentaire du bon goût partagée par tous. Parmi ces produits appréciés figurent en bonne place les volailles, les gibiers à plumes, les charcuteries et les pâtisseries, mets fortement valorisés par les élites nobiliaires et la grande cuisine française³⁰. Certains produits du terroir ne gagnent ainsi leurs lettres de noblesse que lorsque les goûts des élites leur accordent une place de choix. Les truffes, par exemple, furent au Moyen Âge et jusqu'au XVIII^e siècle dédaignées par la cuisine de cour et réservées aux consommations paysannes, voire à la nourriture des animaux. Aliment souterrain, mystérieux, associé à la sorcellerie et suspect aux yeux de l'Église, la truffe n'apparaît guère alors à la table des élites.

²⁴ Marie-France Noël, « La table de Louis XV au château de Choisy », dans *La gourmandise entre péché et plaisir*, revue *Lumières*, n°11, (1^{er} semestre 2008), 95-103.

²⁵ *Dans l'ombre de Marie-Antoinette. Le Journal de Madame Brunyer 1783-1792*, édité par Danielle Gallet, (Paris, 2003).

²⁶ Archives Nationales (désormais AN), R 1/250, dépenses extraordinaires du comte d'Artois.

²⁷ Archives départementales de l'Aude (désormais ADA), EE 3134-3136, livre de dépenses de bouche, 1778-1786.

²⁸ Lyon archives municipales, CC 3324 ; Agen, archives municipales, CC 429 et 444 ; Angers, archives municipales, 8 Mi 10 et 12 ; Bayonne, archives municipales, CC 321 et 328.

²⁹ ADA, EE 16655/3, correspondance de M. Silvestre, secrétaire du duc de Saxe, 1776.

³⁰ Susan Pinkard, *A Revolution in Taste. The Rise of French Cuisine 1650-1800*, (Cambridge 2009) ; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Accounting for Taste. The Triumph of French Cuisine* (Chicago, 2004) ; Meyzie, *L'alimentation en Europe*, en particulier 143-168.

À partir du XVIII^e siècle, les champignons en général et la truffe en particulier sont réhabilités et ne sont plus perçus comme des aliments néfastes³¹. Dès lors, la truffe devient un mets recherché des élites et les truffes noires du Périgord voient leur réputation grandir grâce à cette nouvelle orientation de la haute cuisine. Chaque année en janvier et février, le contrôleur général des finances Calonne fait ainsi acheminer à Paris et à Versailles des paniers contenant plusieurs livres de truffes du Périgord pour des sommes pouvant aller jusqu'à une centaine de livres³². Il devient alors assez courant de trouver trace dans les correspondances officielles ou privées de ces expéditions de paniers de truffes vers Paris³³. La noblesse et l'aristocratie apparaissent comme des leaders d'opinion et des prescripteurs de goûts qui, par leur demande et leur prestige social, construisent la renommée de certains produits des terroirs³⁴.

L'action du monde des élites et du pouvoir se manifeste également au niveau de la circulation de ces produits. Au-delà des circuits commerciaux traditionnels, leur diffusion s'appuie en effet largement sur l'usage du don très présent dans une France d'Ancien Régime où les relations sociales ou politiques sont régies par les préséances³⁵. Les produits des terroirs figurent couramment parmi ces cadeaux tant dans le cadre privé que dans le domaine public³⁶. Les sommes consacrées par les autorités municipales des grandes capitales provinciales à cette pratique s'avèrent importantes : chaque année, les Capitouls de Toulouse investissent plusieurs centaines de livres pour offrir des fromages de Roquefort et des jambons ; en 1757, les édiles de Lyon dépensent 10 000 livres pour ces présents de bouche et ils décident en 1779 de fixer la somme à 20 000 livres³⁷. Même pour des villes plus modestes comme Angers, les dépenses pour offrir des denrées à ses protecteurs ne sont pas négligeables ; en 1775, par exemple, 1084 livres sont employées pour des présents de gibiers et de poissons ce qui peut représenter certaines années jusqu'à 13 % des dépenses de l'échevinage³⁸. En aucun cas, il ne s'agit donc de cadeaux anecdotiques, mais au contraire d'un usage bien établi et reconnu. La plupart des villes du royaume entretiennent ainsi des réseaux de protecteurs et d'intermédiaires parmi les puissants, mais ces présents participent dans le même temps à la valorisation des produits des terroirs et à leur identification. Mis en œuvre également par les États provinciaux, ces cadeaux contribuent largement à renforcer le lien entre une spécialité culinaire et une ville. Angers offre du gibier ou des volailles, Brive des truffes, Troyes des andouilles, Toulouse des pâtés et des fromages de Roquefort, etc³⁹. La distribution de ces présents est très bien organisée et se pratique à l'échelle du royaume. Le chargé d'affaires des États de Béarn, par son action, montre bien comment certaines spécialités culinaires assoient leur renommée en devenant des outils politiques. Lors d'une affaire concernant la création en Béarn d'une maîtrise des Eaux-et-Forêts en 1750, Domec est chargé de distribuer des jambons et du vin aux ministres et à leur entourage afin d'obtenir leur soutien ; il a pour mission tout

³¹ *Histoire de l'alimentation*, dir. Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, (Paris, 1996), 562.

³² AN, T 261/1-4, livres de cuisine de Calonne.

³³ Par exemple, Brive, archives municipales, 5 S 1345 ; Archives départementales du Puy-de-Dôme, 1 C 7410 ; Archives départementales du Lot, 23 J 36.

³⁴ Le rôle de médiateur de cette clientèle de prestige est l'une des caractéristiques du marché du luxe ; Louis Bergeron, *Les industries du luxe en France*, (Paris, 1998), 29 ; Vincent Marcilhac, *Le luxe alimentaire. Une singularité française*, (Rennes, 2012). Le statut de l'aliment découle du statut social du consommateur.

³⁵ Natalie Zemon Davis, *The Gift in Sixteenth-Century France* (Madison, 2000), trad. française *Essai sur le don dans la France du XVI^e siècle*, (Paris, 2003).

³⁶ Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Economie, Société*, n°25-1, (janvier-mars 2006), 33-50.

³⁷ Toulouse, archives municipales, CC 2775 ; Archives départementales de la Gironde, C 1065 ; Lyon, archives municipales, CC 3353 et 3587.

³⁸ Angers, archives municipales, CC 214 ; Jacques Maillard, *Le pouvoir municipal à Angers de 1657 à 1789*, (Angers, 1984), 28.

³⁹ Angers, archives municipales, CC 34, 44 et 214 ; Troyes, archives municipales, AA 45 et 46 ; Toulouse, archives municipales, CC 2775, 2802 et 2807 ; Albert Babeau *La ville sous l'Ancien Régime*, (Paris, 1884).

d'abord de sonder « adroitement » Mr Laporte, premier commis et de tacher de découvrir si « un présent en jambons et en vin du pays lui serait agréable » avant de lui offrir, quelques jours plus tard, vins et jambons « pour le prier de rendre de bons offices à la province »⁴⁰. Plusieurs ministres ou personnages influents à Versailles reçoivent ainsi régulièrement et en quantité les spécialités culinaires des provinces. Le comte de Saint-Florentin, secrétaire d'État à la Maison du Roi au milieu du XVIIIe siècle bénéficie largement de ces largesses puisqu'il reçoit, entre autres, des cuisses d'oie et des jambons de la Jurade bordelaise, des truffes venues du Périgord, des jambons et des fromages de Roquefort expédiés par les capitouls de Toulouse, etc⁴¹. Ces dons alimentaires sont très appréciés de ces grands personnages qui assurent sans doute leur promotion à Versailles et à Paris. D'autres réseaux sont également mobilisés. À l'instar de la famille de Taillefer, la noblesse du Périgord contribue largement à la renommée des produits locaux (truffes, pâtés, volailles truffées). Cette noblesse possessionnée crée un lien direct entre la province et la cour par l'intermédiaire notamment de réseaux familiaux et de clientèle ; les envois de pâtés de Périgueux ou de dindes truffées émaillent leurs correspondances et leurs livres de comptes⁴². Ces relais amicaux ou politiques servent la renommée des produits des terroirs en France au XVIIIe siècle ; ils leur permettent surtout de se faire connaître dans la capitale et de prendre place à la table des élites. La circulation de ces produits à différentes échelles tire ainsi parfaitement profit des réseaux de clientèle et des usages politiques de l'Ancien Régime.

Pour les élites gourmandes du XVIIIe siècle composées aussi bien de la noblesse que des élites bourgeoises en pleine ascension qui cherchent à imiter les goûts de l'aristocratie, l'origine géographique des produits est un signe de qualité auquel ils prêtent une attention croissante. A la veille de la Révolution, Louis-Sébastien Mercier rend compte de cette perception de plus en plus nette dans son portrait du gourmand parisien :

S'il vous parle, il ne vous entretient que des dindes aux truffes du Périgord, des pâtés de foie gras de Toulouse, des pâtés de thon frais de Toulon, des terrines de perdrix rouges de Nérac, des mauviettes de Petiviers, et des hures cuites de Troyes ; il ne connaît, il n'estime les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson ; il vous annonce qu'il arrive de Strasbourg une carpe de la plus belle grosseur ; il ira à sa rencontre à l'hôtel des diligences ; là, selon lui, on devrait doubler les postes pour amener plus vite les bartavelles des montagnes, les bécassons et les coqs vierges de Caux⁴³.

Même si, comme souvent sous la plume de Mercier, cette description est empreinte d'ironie, elle atteste de l'intérêt porté à ces produits des terroirs dont la renommée semble bien établie et dont l'attrait s'exerce alors de plus en plus nettement sur les élites roturières urbaines offrant ainsi à ces spécialités un marché élargi dans la seconde moitié du XVIIIe siècle. Pour les habitants de ces régions comme pour les consommateurs étrangers, il semble aussi que l'identification entre un produit et un territoire soit bien perçue et que la qualité associée à l'origine soit aussi de leur côté tout à fait consciente. En 1751, le chevalier d'Aydie, noble périgourdin, dans une lettre qui accompagne un présent expédié à Paris à son amie la marquise de Créqui, précise : « J'ai l'honneur, Madame, de vous adresser un pâté de Périgueux. C'est le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin. Je souhaite donc

⁴⁰ ADPA, C 1294, correspondance de Domec, agent des Etats de Béarn à Paris.

⁴¹Toulouse, Archives municipales, CC 2775 ; Archives départementales de la Gironde (désormais ADG), C 1050.

⁴² ADD, 12 J 73, envois de pâtés de perdrix par le marquis d'Abzac de la Douze, 1771-1772 ; ADD, 23 J 90, livre journal de Mr de Montancieux, 1748-1776 ; ADD, 2 E 1835 (99), envois de dindes truffées à Paris par le marquis d'Arlot de la Roque ; ADD, 2 E 1812 (38), facture du 13 mai 1788 pour l'envoi de dindes truffées à Paris par le chevalier de Cablan ; Joseph Durieux, « Un mémoire du traiteur Courtois », *Bulletin de la Société Historique et Archéologique du Périgord*, (1922), 142.

⁴³ Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, (Paris, 1990), 346.

qu'il soit de votre goût »⁴⁴. Dans une lettre du 14 juillet 1771, le président au parlement de Bordeaux, de Lalanne, s'adresse à Mr de Savornin de Saint-Jean installé à Apt en Provence pour le remercier de l'envoi d'huile, d'anchois et d'olives en soulignant « c'étoit un composé de tout ce que votre païs produit de meilleur et de plus friand : des olives farcies de plusieurs manières, des saucissons d'Arles, du vin muscat de Toulon, des prunes et des figues confites, etc »⁴⁵.

La renommée des produits des terroirs s'appuie donc largement sur les usages de la société d'Ancien Régime, mais aussi sur l'émergence de nouveaux groupes fortunés. La demande croissante d'élites gourmandes amatrices éclairées des spécialités culinaires provinciales participe à la « désirabilité » de ces produits. Les présents culinaires assoient leur notoriété notamment à Paris et favorisent leur diffusion ; cette économie du don fait partie intégrante du marché des produits des terroirs⁴⁶. Leur circulation semble de mieux en mieux structurée dans la seconde moitié du XVIIIe siècle et leur consommation s'étend à de nouvelles catégories sociales (marchands, magistrats, professions libérales)⁴⁷. Au sein du commerce alimentaire, un marché des produits des terroirs va progressivement se développer pour satisfaire aux goûts de cette clientèle d'amateurs. La valorisation de ces produits par les réseaux commerciaux renforce alors leur réputation.

Le développement d'un marché des produits des terroirs

La renommée des produits des terroirs ne saurait en effet s'établir sans l'appui de circuits commerciaux efficaces⁴⁸. Ce marché gourmand réservé la plupart du temps aux élites, se démarque assez nettement des marchés alimentaires plus ordinaires comme ceux des céréales et de la viande de boucherie bien connus grâce aux travaux de Steven Kaplan ou de Sydney Watts⁴⁹. Les produits des terroirs ne font pas partie du marché des subsistances et le fonctionnement économique de ce marché s'apparente plus aux mécanismes du secteur du luxe. Différenciation des produits, influence de la demande, soin de la qualité, innovations commerciales, effets de mode, forte dimension sociale sont autant de caractéristiques communes avec le marché des cosmétiques ou celui des objets d'art⁵⁰.

À partir de la fin du XVIIe siècle, les dictionnaires de commerce mettent en place des classifications des produits dans lesquels ces denrées sont bien représentées⁵¹. En 1692, *Le Livre commode des adresses de Paris* d'Abraham du Pradel mentionne langues de porc

⁴⁴ Emile Dusolier, *Un gentilhomme périgourdin du XVIIIe siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, (Bordeaux, 1935), 14.

⁴⁵ *Archives historiques du département de la Gironde*, Tome XLV, (Bordeaux-Paris, 1910), 459.

⁴⁶ Carlo Ginzburg, « Don et reconnaissance. Lecture de Mauss », *Annales HSS*, n°6, (2010), 1303-1320 ; James G. Garrier, *Gifts & Commodities. Exchange & Western Capitalism since 1700* (London-New-York 1995).

⁴⁷ L'élargissement de cette consommation des produits des terroirs vers des catégories intermédiaires par émulation correspond assez bien à ce qui a pu être observé, par exemple, sur le marché des perruques ; Michael Kwass, « Big Hair : A Wig History of Consumption in Eighteenth-Century France », *The American Historical Review*, (2006), 111 (3), 631-659.

⁴⁸ Sur les réseaux du commerce de l'alimentation, voir Anne Radeff, « Food Systems : Central-Decentral Networks », in *A Cultural History of Food in the Early Modern Age* edited by Beat Kümin, (New-York, 2012), 29-46.

⁴⁹ Steven Kaplan, *Provisioning Paris. Merchants and Millers in the Grain and Flour Trade during the Eighteenth Century* (London, 1984) ; Sydney Watts, *Meat Matters: Butchers, Politics, and Market Culture in Eighteenth-Century Paris* (New-York, 2006)

⁵⁰ Charlotte Guichard, *Les amateurs d'art à Paris au XVIIIe siècle* ((Paris, 2008) ; Catherine Lanoë, *La poudre et le fard. Une histoire des cosmétiques de la Renaissance aux Lumières* (Paris, 2008).

⁵¹ Jean-Claude Perrot, « Les dictionnaires de commerce au XVIIIe siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXVIII, (1981), 36-67 ; Jochen Hooock, « Discours commercial et économie politique en France au XVIIIe siècle : l'échec d'une synthèse », *Revue de synthèse*, n°1, (janvier-mars 1987), 57-73.

venues de Troyes, fromage de Brie ou de Marolles, beurre d'Isigny ou confitures de Dijon⁵². L'étude de ces dictionnaires⁵³, outils pratiques du monde du commerce mais aussi lectures de l'aristocratie, révèle que l'origine géographique est un critère important de hiérarchisation des aliments. Les dénominations faisant référence à un lieu se fixent durablement d'un dictionnaire à l'autre. Ainsi, dans le cas des jambons, l'appellation jambon de Bayonne s'installe alors que les autres appellations comme jambons des Basques, de Lahontan ou du Béarn qui avaient pendant longtemps cohabiter les unes avec les autres tendent à disparaître. Les dictionnaires de commerce contribuent ainsi à fixer une nomenclature basée sur l'origine géographique qui, en distinguant les qualités, doit favoriser la circulation des produits. Quels sont les produits des terroirs identifiés dans cette littérature commerciale ? Les produits à la réputation bien établie sont sensiblement les mêmes que ceux qui servent aux présents de bouche. Le *Dictionnaire universel de commerce* de Jacques Savary des Bruslons en fournit une bonne illustration : andouilles de Troyes, prunes de Brignoles, dragée de Verdun, jambon de Bayonne ou huile d'olive d'Aix y sont distingués des productions ordinaires.

Plusieurs catégories émergent assez nettement dans la littérature commerciale du siècle des Lumières : outre les boissons (vins, liqueurs et eaux-de-vie), les fromages, les viandes de conserve (charcuteries, viandes confites) et les confiseries (bonbons, confitures, pâtés de fruits) sont les mieux représentés. Les fromages font certainement partis des premiers produits à être clairement identifiés et valorisés selon leur origine ; on les retrouve aussi couramment distingués dans les livres de comptes et les correspondances commerciales. Les produits des terroirs en France au XVIIIe siècle ne sont donc pas des produits frais, mais, dans la plupart des cas, des produits de conserve adaptés à la commercialisation sur de grandes distances et à une consommation différée. Pour un même produit émergent alors des qualités différentes selon leur origine. Le marché des prunes en fournit une bonne illustration. Plusieurs prunes sont mentionnées régulièrement dans les dictionnaires de commerce, mais elles semblent correspondre à des marchés différents. La prune de Brignoles présentée comme l'une des plus renommés prend place sur le créneau du luxe avec une production restreinte et une clientèle limitée. En 1761, le *Dictionnaire portatif de commerce* les présente comme les meilleures et précise que ces prunes sèches sont expédiées dans des petites caisses ou des boîtes à confiture, indice de leur valeur⁵⁴. La prune de Tours elle aussi fort estimée s'apparente à un marché de haut de gamme avec un produit de qualité destiné principalement au marché parisien. La prune de Guyenne, en revanche, ne bénéficie pas du même prestige et n'est guère identifiée comme un produit d'exception dans les dictionnaires. Production destinée principalement aux colonies, aux expéditions vers le Nord de l'Europe et à l'avitaillement des navires, l'origine géographique de cette prune n'est guère considérée comme un critère distinctif jusqu'au XIXe siècle⁵⁵. La réputation sert donc à la différenciation entre les produits et, en fonction de leur origine, ils s'insèrent dans des marchés et des cultures de consommation différentes.

⁵² Abraham Du Pradel, *Le Livre commode contenant les adresses de la ville de Paris, et le trésor des almanachs pour l'année bissextile 1692, avec les séances et les vacations des tribunaux, l'ordre et la discipline des exercices publics, le prix des matériaux et des ouvrages d'architecture, le tarif des nouvelles monnoyes, le départ des courriers...*, (Paris, 1692).

⁵³ *Dictionnaire universel de commerce* (Amsterdam, 1726) ; *Dictionnaire Universel de Commerce*, (Genève, 1742) ; *Dictionnaire portatif de commerce*, (Copenhague, 1761) ; *Dictionnaire du citoyen, ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, (Amsterdam, 1762) ; *Almanach général des marchands*, (Paris, 1778) ; *Dictionnaire géographique et universel des Postes et du Commerce*, (Paris, 1782) ; *La parfaite intelligence du commerce*, (Paris, 1785), *Almanach du commerce de Paris*, (Paris, 1811).

⁵⁴ *Dictionnaire portatif de commerce*, (Copenhague, 1761).

⁵⁵ Jean-Pierre Williot, « Une revendication territoriale mise en concurrence : le pruneau d'Agen au début du XXe siècle », *Les produits de terroirs aquitains*. Textes recueillis par Corinne Marache, (Agen 2010), 267-281

La renommée de la plupart de ces denrées se construit dans le cadre de marchés restreints, des marchés de niches, mais très bien structurés. Les marchands et les métiers de bouche y font notamment preuve d'une grande adaptation à la demande tout en s'appuyant sur des savoir-faire traditionnels. Les réseaux commerciaux assurent des liens efficaces entre les producteurs en province et les consommateurs très souvent parisiens ou installés dans les capitales provinciales. Les progrès des transports par voie d'eau (canaux) et surtout par la route, en termes de vitesse et de régularité, favorisent la circulation de ces productions de territoire jusqu'alors bien souvent en marge des principales voies de communication. Cette réduction de l'espace-temps dans la seconde moitié du XVIIIe siècle est indispensable au développement d'un marché national structuré de ces produits de terroir qui doivent être acheminés en petites quantités et avec rapidité le plus souvent par diligence⁵⁶. Comme a pu le montrer Reynald Abad dans *Le Grand Marché*, Paris fait appel à l'ensemble du royaume pour assurer son approvisionnement au XVIIIe siècle⁵⁷. La capitale joue un rôle centralisateur pour tous ces produits des terroirs qui acquièrent en partie leur renommée grâce au marché parisien. Parmi les marchands du XVIIIe siècle, les épiciers occupent une place majeure dans leur commercialisation ; les livres de comptes des épiciers parisiens ou versaillais identifient en effet clairement certains d'entre eux : le livre d'achats de l'épicier Martinet fait ainsi état en octobre 1771 de la fourniture de quatre pots de beurre d'Isigny ; l'épicier Lebrun propose du fromage de Roquefort et compte dans sa clientèle des personnages de haut-rang comme la maison du Roi ou le duc de Fronsac⁵⁸. On les retrouve également à Bordeaux. Plusieurs livres de comptes et correspondances d'épiciers de cette ville portuaire en plein essor au siècle des Lumières mentionnent des fromages d'Auvergne ou de Roquefort, des sardines fines de Concarneau ou des prunes de Brignoles⁵⁹. À Lyon, les marchands diffusent les produits du Midi comme les olives de Provence, les châtaignes du Vivarais ou les truffes du Dauphiné⁶⁰. À partir de la fin du XVIIIe siècle et surtout au XIXe siècle, le développement des magasins de comestibles représente un nouveau relais dans la diffusion de ces denrées. À Paris, l'*Hôtel des Américains* abrite l'une de ces boutiques où sont proposées les meilleures et les plus renommées des denrées des provinces. Installé rue Saint-Honoré, il propose ainsi à la vente auprès d'une clientèle fortunée bon nombre de spécialités culinaires comme en témoignent les annonces parues dans divers journaux tels les *Annonces, Affiches et Avis divers de l'Orléanois* en 1783 :

On trouvera au dépôt de Provence & du comestible, rue St Honoré, à l'hôtel des Américains, à Paris, les articles suivants : bœuf fumé de Hambourg, la livre, 30 sols ; mortadelles de Bologne cuites, 3 liv, anchois à l'huile, sans écailles, pour être mangés tels qu'ils sont, 3 liv ; olives farcies aux anchois & aux câpres 3 liv. ; moutarde aux anchois, 48 sols ; nougat blanc, 3 liv ; gelée de pommes de Rouen, le pot 45 sols ; pâtés de veau de rivière de Rouen, l'un 6 liv. ; cuisses d'oie marinées, le baril de 12 liv 21 liv ; enfin toutes sortes d'épiceries.....

D'autres magasins de comestibles (Corcellet, Mme Chevet), situés au Palais-Royal dans l'un des quartiers les plus prestigieux de la capitale, concourent également à la renommée des produits des terroirs⁶¹.

⁵⁶ Guy Arbellot, « La grande mutation des routes de France au milieu du XVIIIe siècle », *Annales, Economies, Sociétés, Civilisations*, vol. 28, n°3, (1973), 765-791 ; Patrick Verley, *op. cit.*, 246-247.

⁵⁷ Reynald Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, (Paris, 2002).

⁵⁸ Archives de la ville de Paris, D5B6 (2318), livre d'achats de l'épicier Martinet (1771) ; D5B6 (799), livre de comptes de l'épicier Lebrun (1777-1778).

⁵⁹ ADG, 7 B 2261, 7 B 3055, 7 B 1392.

⁶⁰ *Papiers d'industriels et de commerçants lyonnais. Lyon et le grand commerce au XVIIIe siècle*, dir. Pierre Léon, (Lyon, 1976), 365.

⁶¹ Jean-Paul Aron, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au 19e siècle*, (Paris, 1967).

De manière assez novatrice, tous ces professionnels cherchent à faire connaître ces spécialités estimées grâce à la presse commerciale. Ainsi le *Journal de commerce* publié à Bruxelles en 1760 évoque les prunes de Brignoles, le miel de Morlaix ou l'huile fine d'Aix comme des productions distinguées des autres⁶². L'innovation sur ce marché du luxe alimentaire passe également par la mise en place de système de dépôts-vente associés à des journaux. En 1767, le *Gazetin du Comestible* permet aux gourmands parisiens de se fournir en spécialités culinaires des provinces⁶³. Ce mensuel, vendu par correspondance avec un abonnement de 6 livres à l'année, n'est pas simplement le recensement des « spécialités » régionales disponibles dans la capitale, mais il a aussi pour vocation de faciliter l'approvisionnement de ces produits de luxe destinés aux tables des élites : « ces gazetins indiqueront tout ce qu'il y a de plus renommée & de plus rare, en tout Genres de Comestibles, naturels & factices »⁶⁴. Sous forme de tableaux y sont proposés des pâtés de perdrix rouges aux truffes de Nérac, des andouilles de Troyes, du cognac d'Orléans ou des pâtes d'abricot de Clermont. Les lecteurs peuvent faire appel au *Gazetin du Comestible* pour commander les différents produits auprès des fournisseurs provinciaux. Le Bureau du Comestible, situé rue du Mail, reçoit ainsi, par messagerie, jambons, pâtés et autres spécialités. Stimulé par la demande parisienne, ce marché a donc une dimension nationale caractéristique des marchés du luxe qui se construit progressivement à partir des années 1750-1760, mais il a aussi un impact économique local parfois fort notamment comme facteur de spécialisation⁶⁵.

Au XVIII^e siècle, par exemple, le pays d'Isigny produit ainsi des beurres de qualité destinés aux marchés parisiens ce qui permet une spécialisation agricole dans l'élevage laitier⁶⁶. Le pays de Bray connaît lui aussi une croissance économique grâce à la demande parisienne comme le souligne en 1787 le subdélégué de Gournay-en-Bray : « Dans toute cette contrée, on s'occupe principalement du commerce du beurre. Cette denrée, que la nature du sol donne en excellence, est portée chaque semaine, avec le plus grand soin, à Paris, où elle est justement tant estimée, tant recherchée »⁶⁷. Le terroir, la qualité et la renommée sont ici perçus comme les bases des progrès agricoles. L'inspecteur des manufactures François de Paule Latapie mesure bien lors de l'une de ses tournées en Guyenne l'importance du commerce des terrines de perdrix pour la petite ville de Nérac : « les conserves du sieur Taverne, aubergiste à Nérac, sont devenues très fameuses. Ce sont des pâtés de perdrix confites dans du saindoux et garnis de truffes. Ils se conservent des années entières sans se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord »⁶⁸. Cette impression est confirmée par le subdélégué de Nérac qui indique, dans une lettre à l'intendant de Guyenne en 1769 qu'« il ne peut trouver assés de perdrix dans la province pour remplir ses commissions » et il ajoute que « si le sieur Taverne trouvoit assés de perdrix, il debiteroit plus de 1000 terrines »⁶⁹. La réputation de ces pâtés et de leur producteur dynamise leur

⁶² *Journal de commerce*, Bruxelles, année 1760.

⁶³ Philip et Mary Hyman, « *Le Gazetin du comestible* », dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, (Paris, 2001), 189-191 ; François Moureau, article « *Gazetin du comestible* », dans *Dictionnaire des journaux 1600-1789*, dir. Jean Sgard, (Paris, 1991), 441-442.

⁶⁴ Meyzie, « La gourmandise des provinces au siècle des Lumières », *Lumières*, n° 11, (1^{er} semestre 2008), 105-122.

⁶⁵ Il conviendrait de mesurer avec plus de précision cet impact de la production et du commerce des produits des terroirs sur l'économie locale en multipliant les études de cas.

⁶⁶ Fabrice Poncet, « Éleveurs et marchands de beurre à Isigny de la fin du XVIII^e siècle à 1840 », *Annales de Normandie*, 50^e année n°2, (2000), 267-296.

⁶⁷ Archives départementales de la Seine-Maritime, C 185, Observations du subdélégué de Gournay-en-Bray, 29 août 1787, publiées par Michel de Boüiard, dir., *Documents de l'Histoire de la Normandie* (Toulouse, 1972), 230-231.

⁶⁸ « Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Archives historiques du département de la Gironde*, T. 38, (Paris-Bordeaux, 1903), 319.

⁶⁹ ADG, C 613.

diffusion commerciale. Au moment de la Révolution dans une délibération municipale, les autorités de Brive s'inquiètent des problèmes de transport qui perturbent les expéditions de truffes, dindes, jambons, marrons et « autres espèces de comestibles » vers Paris ; selon eux, cette situation risque de ruiner un secteur économique considéré ici comme important notamment lors des étrennes de début d'année où ces spécialités servent de cadeaux⁷⁰. À travers ces exemples, on voit bien que ce marché des produits des terroirs témoigne d'un dynamisme des campagnes et des villes moyennes qui parviennent à s'inscrire dans les circuits commerciaux. En entraînant un recul des marchés coloniaux et internationaux, la Révolution française favorise la promotion de ces produits qui sont alors de plus en plus perçus comme les symboles de la diversité et de la complémentarité des départements qui fondent la nation⁷¹. Plusieurs voyageurs indiquent que ce commerce gastronomique participe à la richesse de certaines provinces au début du XIXe siècle. Lorsqu'en 1841 Victor-Adolphe Malte-Brun évoque dans son guide la ville de Périgueux, il souligne l'importance économique de ces spécialités culinaires estimées au même titre que d'autres productions industrielles : « Aujourd'hui la principale source de ses richesses est son commerce de dindes, de pâtés truffés, de liqueurs, de papiers et de lainage »⁷². Des capitales provinciales comme Bordeaux et Lyon (pour les produits méditerranéens) sont les principaux relais des produits des terroirs à l'échelle nationale notamment vers Paris, mais des petites villes et leurs campagnes environnantes par leur insertion dans les réseaux commerciaux bénéficient également de cette stimulation de la demande.

Dans les correspondances commerciales, la question de la qualité occupe une place essentielle lorsque sont évoquées ces denrées d'exception. Les travaux d'A. Stanziani ont bien montré que la qualité alimentaire est un objet historique à la définition variable selon les époques, bien présente avec le XIXe siècle et irréductible à un seul critère⁷³. Sur ce marché des produits des terroirs, la qualité est une convention partagée entre les différents acteurs qui assure la pérennité des réputations. Du côté des producteurs, une attention toute particulière est accordée à la fabrication de ces produits. Pour préserver leur réputation, ils doivent proposer un produit à la hauteur des attentes d'une clientèle exigeante. Un pâtissier de Périgueux, fournisseur habituel du duc de Saxe en pâtés de Périgueux, refuse ainsi en 1788 de lui expédier les fameuses terrines de perdrix aux truffes car il considère que les perdrix ne sont pas alors d'une qualité satisfaisante⁷⁴. La lutte contre la contrefaçon s'inscrit aussi dans cette volonté de veiller à la qualité et à l'authenticité de ces produits. Pour identifier l'origine de leurs terrines et garantir leur qualité, certains pâtissiers vont même jusqu'à fournir un certificat :

M. Charles Lafon, l'ainé, Maître Pâtissier à Périgueux, près la Manufacture, & vis-à-vis le marché, prévient qu'il est seul possesseur de secret du célèbre M. Villereynier son oncle, pour la composition des pâtés de perdrix truffées. Il garantit les siens pendant un an dans tous les pays, sur mer comme sur terre, & s'oblige à rendre le prix & les dépenses occasionnées par le transport, par un acte en bonne forme : précaution qu'il croit nécessaire pour éviter les contrefaçons & ranimer la confiance publique ; prix de chaque pâté, 10 l par perdrix, franc de port pour tout le royaume, & 15 l. pour le pays étranger, rendu à Bordeaux. On peut également s'adresser audit Sieur pour les dindes aux truffes.⁷⁵

⁷⁰ Brive, archives municipales, 1D1/5, délibération de la municipalité du 15 décembre 1794.

⁷¹ Gérard Béaur, Philippe Minard, *Atlas de la Révolution française, Tome 10, Economie* (Paris, 1997) ; Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, (Paris, 1996), 823-841.

⁷² Victor-Adolphe Malte-Brun, *Les jeunes voyageurs en France ou Description pittoresque du sol et des curiosités de ce pays, avec l'esquisse des mœurs de chaque province*, Tome 1, (Paris, 1841), 161.

⁷³ Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, 9.

⁷⁴ ADA, E 1822/1, lettre du 22 février 1788.

⁷⁵ *Journal de Guyenne*, 23 décembre 1784.

Ce lien entre qualité alimentaire et origine est également manifeste dans les dictionnaires de commerce. Dans l'article miel du *Dictionnaire universel de commerce*, par exemple, il est précisé que « le meilleur miel blanc est celui de Narbonne, qu'on tire principalement du petit bourg de Corbière à trois lieux de la ville. Le véritable Corbière doit être nouveau, épais, grenu, d'un goût doux & piquant, d'une odeur douce & un peu aromatique, assez semblable à l'œil au sucre royal »⁷⁶. L'authenticité du produit ne peut être ici attestée que par une analyse sensorielle dont ce dictionnaire d'usage pratique fournit les éléments⁷⁷. Si l'attention porte sur l'origine et les qualités gustatives du produit, il est également pris grand soin de veiller à l'emballage et à la rapidité du transport. Les pâtés de Périgueux sont ainsi placés dans des terrines vernissées portant le nom du pâtissier. La plupart de ces envois se font par la route et sont accompagnés de lettres de voiture qui assurent un suivi de la marchandise. Pour ces produits à la notoriété bien établie, le coût du transport ne représente d'ailleurs jamais un problème ; au contraire, un prix élevé renforce leur statut de produit de qualité aux yeux de consommateurs aisés. Un Avis des Messageries Royales paru en 1786 dans les *Annonces, affiches et avis divers de la ville de Troyes*, montre que la circulation de ces denrées tient une place importante dans l'économie locale et que le transport des langues de mouton, des hures de porc et des andouilles fréquemment expédiées vers Paris fait l'objet des plus grands soins :

Comme il est souvent arrivé des inconvénients dans l'envoi des volailles, du gibier & d'autres comestibles, que l'on fait passer à Paris, faute d'avoir pris les précautions nécessaires ; on prévient le Public d'avoir l'attention de les mettre dans des paniers ou boîtes bien conditionnés, de fournir une déclaration signée, qui contiendra les noms, qualités & demeures des personnes auxquelles on fait des envois, la quantité de pièces & leur nature, & de mettre deux adresses bien lisibles, l'une sur les paniers ou boîtes, & l'autre en dedans, afin de faciliter la remise des articles, dans le cas où celles mises en dehors seroient perdues ou effacées.

Les particuliers privilégiés sont priés de faire suivre exactement leurs envois, d'un certificat dans la forme usitée, pour éviter les retards que leurs articles pourroient éprouver à la Douane⁷⁸.

Tous ces dispositifs visent à renforcer la confiance entre les acteurs et témoignent de la modernité de ce secteur économique⁷⁹. L'origine géographique y apparaît de plus en plus au cours du XVIIIe siècle comme un signe de qualité qui favorise la circulation de ces produits dont la réputation est établie tout à la fois sur des hiérarchies commerciales et sur le prestige social de leurs consommateurs. Dès le milieu du XVIIIe siècle, un réseau commercial efficace, principalement centré sur Paris et sur quelques capitales provinciales comme Bordeaux et Lyon, assure la diffusion de ces spécialités locales appréciées des gourmands.

La reconnaissance des produits des terroirs et la valorisation de l'origine

Si les produits des terroirs parviennent au XVIIIe siècle à circuler et à être bien identifiés grâce à la mise en place de réseaux privés, politiques et commerciaux, ils ont besoin de se faire connaître pour entériner leur renommée. La valorisation de l'origine va s'insérer dans des dispositifs de jugements qui permettent d'élargir la reconnaissance de ces denrées sur les marchés et légitimer les hiérarchies. En les mettant en avant, ils contribuent aussi à la fin du XVIIIe siècle et surtout dans les premières décennies du XIXe siècle à façonner, en France et en Europe, un imaginaire gourmand de la France incarné par quelques produits phares dont l'authenticité s'appuie sur l'origine affirmée. Des guides de voyage à la littérature

⁷⁶ Savary des Bruslons, *Dictionnaire universel de commerce*, Tome 2, (Genève, 1742).

⁷⁷ La référence à un lieu sert à la fois de garantie de qualité et d'argument de vente, Rolande Bonnain-Dulon et Aline Brochot, « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia*, 14 (2004), 2-19.

⁷⁸ *Annonces, affiches et avis divers de la ville de Troyes*, 19 avril 1786.

⁷⁹ Lucien Karpik, « L'économie de la qualité », *Revue française de sociologie*, n°30-2, (1989), 187-210 ; Egizio Valceschini, « La valorisation économique des terroirs sur les marchés alimentaires », postface à Claire Delfosse, dir. , *La mode du terroir et des produits alimentaires*, (Paris, 2011), 347-354.

gastronomique, tous ces amateurs éclairés participent, par leurs discours, à la construction d'une carte gastronomique de la France et à la consolidation d'un marché original des produits des terroirs⁸⁰.

La littérature de voyage est un genre en vogue aux XVIIIe et XIXe siècles⁸¹. Récits, guides ou correspondances de voyageurs sont des lectures très appréciés des élites du temps. Ils participent donc à la construction de cette opinion éclairée. Or, les produits alimentaires localisés occupent une place grandissante sous la plume des voyageurs à partir de la seconde moitié du XVIIIe siècle : les annotations sont alors plus nombreuses, les identifications à un territoire plus précises. Les voyageurs français ou étrangers développent un discours qui met en exergue l'origine comme signe de qualité ce qui révèle une sensibilité croissante à la réputation de certaines denrées. Marqués par l'esprit encyclopédique des Lumières, les voyageurs et les guides s'emploient quelquefois à établir des hiérarchies en s'appuyant sur le terroir. Il est intéressant de remarquer que les produits les plus évoqués par la littérature de voyage sont assez conformes à ceux que l'on retrouve dans la littérature commerciale. Cette convergence suggère, même si l'analyse devrait être menée plus en profondeur, qu'il existe dès la fin du XVIIIe siècle des « conventions » partagés sur la qualité de ces spécialités culinaires. En 1768, par exemple, *Le Guide des chemins de la France*, dans sa présentation des « curiosités » de la France, retient le beurre à Isigny, les jambons à Bayonne ou les truffes en Périgord⁸². Au XIXe siècle, *Le guide classique* de Richard, maintes fois réédité dans la première moitié du siècle, cite parmi les produits les plus renommés l'huile d'olive d'Aix, les prunes de Brignoles, le nougat blanc de Montélimar ou le pain d'épices de Reims⁸³. Les hiérarchies établies notamment par les marchands sont donc relayées par la littérature de voyage et s'installent ainsi plus nettement dans l'imaginaire gourmand des élites du temps, clientèle par excellence de ces produits de luxe. L'origine du produit lui confère une plus-value admise par tous comme en témoigne fréquemment l'emploi de formules telles « on considère... on juge... on estime, etc ». Dans son *Itinéraire de Bordeaux à Tarbes* publié en 1836, Jean-François Samazeuilh note ainsi à propos des terrines de perdrix aux truffes de Nérac en Lot-et-Garonne : « La réputation des terrines de Nérac est due surtout à la qualité des truffes que l'on trouve dans son voisinage, et que l'on préfère à celles du Périgord et du Quercy »⁸⁴. L'origine géographique des produits – leur « terroir » - concourt alors à distinguer ce pâté des autres.

Ces réputations bien établies ont, en retour, une influence sur le fonctionnement du marché spécialisé car elles peuvent entraîner des variations de la demande et des effets de mode. En 1772, l'*Histoire naturelle des végétaux* rappelle ainsi que « la prune de Brignoles l'emporte par la bonté sur les damas de Tours, autrefois si vantés »⁸⁵. Les effets de réputation se font ressentir par des baisses de la demande en fonction du goût des consommateurs et du discours qui entoure le produit dont les voyageurs se font l'écho. À la suite d'un séjour en Provence dans les années 1780, Bérenger propose à ses lecteurs une réflexion sur le recul de la réputation des huiles d'Aix du à des effets de mode⁸⁶ : « Il ne sera pas hors de propos de

⁸⁰ Cette valorisation des produits des terroirs correspond à un processus assez semblable à celui de la naissance du restaurant à la fin de l'Ancien Régime et au développement de son rôle gastronomique au XIXe siècle étudiés par Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, (Cambridge, 2000)

⁸¹ Daniel Roche, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, (Paris, 2003).

⁸² *Guide des chemins de France*, 3^{ème} édition (Paris, 1768).

⁸³ Richard, *Guide classique du voyageur en France et en Belgique*, 24^{ème} édition (Paris, 1854).

⁸⁴ Jean-François Samazeuilh, *Itinéraire de Bordeaux à Tarbes*, (Auch, 1836).

⁸⁵ Pierre-Joseph Buch'Hz., *Histoire naturelle des végétaux considérés relativement aux différents usages qu'on peut en tirer pour la médecine, & l'économie domestique*, T. 2, (Paris, 1772), 212.

⁸⁶ *Les soirées provençales ou lettres sur les provinces de Monsieur Bérenger écrites à ses amis pendant ses voyages dans sa patrie*, Tome second, 3^{ème} édition, (Paris, 1786), 234-236.

remarquer, en terminant cet article, que depuis quelques années les excellentes huiles de *Provence*, connues sous le nom d'huiles d'*Aix*, sont moins demandées dans le commerce. Il semble que la mode exerce son influence jusque sur des objets de consommation alimentaire qui devraient être absolument indépendants de ses caprices ». La cherté du produit ou ses qualités gustatives ne peuvent à ses yeux expliquer cette désaffection, mais elle résulte plus d'un changement des goûts des consommateurs auquel viennent s'ajouter des fraudes sur l'origine : « Qu'ils sachent enfin, que s'ils ont reçu des huiles d'Apt et de Baume, sous le nom de Vitrolle et des Baux, il n'est pas juste d'envelopper ces dernières dans une même proscription ».

Les voyageurs eux même mesurent combien la renommée des produits des terroirs contribue à leur diffusion commerciale à l'échelle nationale et particulièrement dans la capitale. Pour l'abbé de Laporte, autour du *Voyageur françois*, « les huîtres de Marennes jouissent, depuis longtemps, d'une grande réputation ; il s'en fait un débit considérable ; on les transporte jusqu'à Paris »⁸⁷. La recherche du produit local devient une tendance forte, voire un signe de distinction sociale. La description de tel ou tel produit devient même parfois un passage obligé pour les voyageurs comme on visite un monument célèbre. Jean-Baptiste Joudou lors de son passage à Ruffec en 1818 suggère avec ironie combien les guides de voyage peuvent avoir une influence sur la réputation et le commerce de ces denrées sans lien toujours avec leur qualité :

On vient nous offrir des fromages que nous achetons, ne trouvant rien de mieux ; un habitant, choqué du peu de prix que nous mettons à cette production si vantée de son pays, s'exprime avec chaleur, et assure qu'on envoie de ces délicieux fromages à Paris, et qu'ils y sont fort estimés ; notre guide de route [...] dit de même dans son ouvrage, et voilà que sur la foi du livre et celle de l'habitant de Ruffec, nous commençons à trouver ces fromages excellents ; j'en riais malgré moi, cela me rappelait ces réputations auxquelles on croit sur parole, qui sont l'ouvrage, non de la conviction, mais d'une coterie ; la société exerce une singulière influence à cet égard ; tant de gens n'ont d'opinion que par impulsion !⁸⁸.

La mise en avant des produits des terroirs par les voyageurs s'accroît au XIX^e siècle au moment où la bonne chère est valorisée par le discours gastronomique et le pittoresque des provinces se construit peu à peu dans de nombreux récits⁸⁹. En 1841, comme d'autres auteurs, Victor-Adolphe Malte Brun peut ainsi écrire dans *Les jeunes voyageurs en France ou Description pittoresque du sol et des curiosités de ce pays, avec l'esquisse des mœurs de chaque province* à propos du Lot-et-Garonne : « importance d'un département, que les truffes, les oies grasses, les prunes d'Agen et les pâtés de perdrix de Nérac, ont rendu cher aux gourmets » et quelques pages plus loin dans sa présentation du Périgord : « Mais ce qui mérite au département l'estime des gastronomes, c'est le vin blanc de Bergerac, c'est la délicatesse de la chair de ses porcs, l'abondance des perdrix rouges, les beaux brochets qui peuplent les étangs, les liqueurs, les dragées fines de Périgueux, et surtout les truffes de son territoire les plus estimées de France »⁹⁰. Le *Guide classique du voyage* de Richard signale à ses lecteurs que les chapons de Caussade dans le Lot sont « estimés des gourmets » ou que la ville d'Amiens produit d' « excellents pâtés que nous recommandons aux gourmets »⁹¹.

⁸⁷ Abbé de Laporte, *Le Voyageur françois ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, T. XXXIV, (Paris, 1741), 291.

⁸⁸ Jean-Baptiste Joudou, *Voyage dans les Pyrénées en 1818*, (Paris, 1820), 22.

⁸⁹ *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, dir. Jean-Pierre Lethuillier et Odile Parsis-Barubé (Paris, 2012) ; *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, dir. Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson, (Paris, 2008).

⁹⁰ Victor-Adolphe Malte-Brun, *Les jeunes voyageurs*, 102 et 154.

⁹¹ Richard, *Guide classique du voyageur*, 9 et 294.

La naissance de la littérature gastronomique au début du XIXe siècle entérine donc le processus de construction des réputations des produits alimentaires déjà initié à la fin du XVIIIe siècle⁹². Au XVIIIe siècle, les livres de cuisine évoquent bien ici ou là quelques produits emblématiques : dans la *Cuisine et office de santé propres à ceux qui vivent avec économie et régime*, par exemple, Menon cite les jambons de Bayonne et considère que les truffes du Périgord sont « les meilleurs »⁹³. Toutefois, ce genre d'annotation mettant en exergue l'origine géographique comme signe distinctif sont la plupart du temps isolés. Les premiers auteurs gastronomes du XIXe siècle comme Grimod de la Reynière et Brillat-Savarin, par leurs écrits, renforcent et généralisent cette différenciation entre les produits notamment par leur origine, mais surtout ils confortent et diffusent des hiérarchies largement partagées et pérennes qui servent de référence au fonctionnement de ce marché. Le gastronome joue alors le rôle d'un expert dont les jugements sont suivis par les consommateurs informés⁹⁴. La publication en 1804 de la première carte gastronomique de la France par Charles-Louis Cadet de Gassicourt, ancien avocat au Parlement de Paris, représente une étape importante dans l'établissement de la réputation culinaire de certains produits. Dans *Les Cours gastronomiques ou les Dîners de Manant-Ville*, cet auteur s'intéresse à ce qui fait une table de qualité au début du XIXe siècle⁹⁵. Sur cette carte, il représente par des symboles les produits les plus renommés associés à des territoires. Son but est bien de mettre en valeur les richesses gastronomiques des provinces en s'appuyant sur leur renommée puisqu'il écrit dans un chapitre intitulé « Sachons un peu de géographie » : « j'y ai placé avec honneur de modestes villages quand ils se sont fait un nom par leurs productions gastronomiques »⁹⁶. Cette carte témoigne de la mise en place d'une géographie gourmande en France qui correspond parfaitement au marché des produits des terroirs précédemment décrits puisqu'on y retrouve les pâtés d'Amiens, les jambons de Bayonne, les chapons de Bourg-en-Bresse, les dindes aux truffes de Périgueux ou les dragées de Verdun. Par la suite, des cartes de la France ancrant ce lien entre réputation, qualité et origine géographique sont couramment présentes dans les œuvres des écrivains gastronomes comme *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, *Le Code gourmand, manuel complet de gastronomie* ou le *Nouvel almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*⁹⁷. Les premiers écrits des gastronomes du XIXe siècle offrent donc une reconnaissance de la renommée de certaines spécialités culinaires locales qui ont construit leur réputation tout au long de l'Ancien Régime. Pour les consommateurs, ces jugements avertis deviennent une référence dans leurs choix. Le prince allemand Hermann Ludwig Heinrich Pückler-Muskau porte ainsi son attention sur les pâtés d'Angoulême car ils ont été évoqués sur la carte gastronomique de la France⁹⁸. En 1824, dans *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*,

⁹² Sur la naissance de la littérature gastronomique, voir Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, (Paris, 1998).

⁹³ Menon, *Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime*, (Paris, 1758).

⁹⁴ *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, dir. Martin Brueguel, (Rennes-Tours, 2010).

⁹⁵ Charles-Louis Cadet-Gassicourt, *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville. Ouvrage anecdotique, philosophique et littéraire, 2^{ème} édition dédié à la Société Epicurienne du Caveau moderne séante au Rocher de Cancale*, (Paris, 1809).

⁹⁶ *Ibid.*, 300.

⁹⁷ *Nouvel almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, (Paris, 1826) ; *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, (Paris, 1828) ; Horace Raison, *Le Code gourmand, manuel complet de gastronomie*, (Paris, 1829).

⁹⁸ Hermann Ludwig Heinrich Pückler-Muskau, *Chroniques, lettres et journal de voyage, extrait des papiers d'un défunt*, (Paris, 1836).

Depping faisant référence au périodique de Grimod de la Reynière évoque Nérac, ville fameuse « dans l'almanach des gourmands pour ses pâtés appelés terrines »⁹⁹.

L'*Almanach des Gourmands* de Grimod de la Reynière représente en effet bien cette conjonction entre faiseurs de goût, marché des produits du luxe alimentaire et une clientèle d'amateurs connaisseurs et fortunés¹⁰⁰. Le premier numéro de l'*Almanach des Gourmands* en 1803 fournit à ses lecteurs un « Itinéraire descriptif ou promenade d'un gourmand dans les divers quartiers de Paris » qui donne des indications sur les magasins de comestibles et les produits des provinces que l'on peut y trouver (mortadelles de Lyon, terrines de Nérac, langues de Troyes, fromages de Marolles, pâtes d'abricot de Clermont, gelée de pommes de Rouen, etc.) Réunissant un jury de dégustateur, Grimod de la Reynière se propose d'évaluer les denrées qui lui seront soumises sous forme d'échantillons. Selon lui, la réputation de ces produits confirmée et légitimée par les gastronomes stimule leur commerce. Il dévoile ainsi ses ambitions : « Ce journal pourrait devenir un moyen facile de correspondance entre les gourmands de tous les pays. Ils établiraient une communication, désirée depuis longtemps, entre Paris et les provinces, pour tout ce qui est relatif à la bonne chère. Chaque ville déjà connue par ses produits alimentaires recherchés, ou qui voudrait se faire légitimer sous ce rapport, s'efforcerait d'y mériter une place »¹⁰¹. Au fil des numéros, Grimod de la Reynière précise des hiérarchisations appuyées sur l'origine comme pour les fromages et fait l'éloge de produits des terroirs comme les canetons de Rouen, les groseilles de Bar-Le-Duc ou les huîtres de Cancale. Ses écrits illustrent bien le fonctionnement du marché des produits renommés des provinces acheminés dans la capitale où le jugement des experts participe à la définition de la qualité. Dans sa *Physiologie du goût* en 1826, Brillat-Savarin confirme que l'origine est alors considérée comme un signe de qualité pour des produits dont la renommée s'est construite depuis le XVIIe siècle. Lors de son éloge des truffes du Périgord, il évoque ainsi un souper avec une dame de la haute société parisienne à la fin du XVIIIe siècle en reprenant les mots de cette dernière à propos du plat principal : « Notre souper, assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En ce temps, c'était un cadeau ; et d'après son origine, vous pensez bien que c'était une perfection »¹⁰². À propos du gibier, il met aussi en exergue ce lien étroit entre origine géographique et qualité : « Le gibier tire aussi une grande partie de son prix de la nature du sol où il se nourrit ; le goût d'une perdrix rouge du Périgord n'est pas le même que celui d'une perdrix rouge de Sologne »¹⁰³. Le terroir est alors bien considéré comme un indice de qualité et de différenciation. Dans ce manuel de gastronomie, il cite également les poulardes de Bresse, les pâtés de foie gras de Strasbourg et les truffes du Périgord. Tous ces produits ont alors une réputation bien établie et s'insère dans un marché de la gourmandise bien structurée, régie par les jugements des gastronomes et les goûts des élites¹⁰⁴.

Conclusions

La réputation des produits des terroirs du XVIIe à la première moitié du XIXe siècle est le fruit d'une construction complexe où se mêlent les nomenclatures commerciales, les consommations distinctives et l'imaginaire gourmand. Certains d'entre eux comme les truffes du Périgord, l'huile de Provence ou les fromages de Roquefort sont clairement identifiés et

⁹⁹ Georges-Bernard Depping, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Tome V, (Paris, 1824), 100.

¹⁰⁰ Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, *L'almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, 1803-1812, (Paris, 2012).

¹⁰¹ *Ibid.*, 231.

¹⁰² Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, (1^{ère} édition en 1826), Paris, 1982, 102.

¹⁰³ *Ibid.*, 92.

¹⁰⁴ Le rôle central de ces « faiseurs de goût » à propos des produits des terroirs a été bien mis en exergue par Amy. Trubek, *op. cit.*, 21.

leur origine est considérée par les producteurs, les intermédiaires et les consommateurs comme un signe de qualité. Le développement de la demande pour ces denrées au XVIIIe siècle entraîne une valorisation de la localisation qui s'appuie principalement sur les villes-relais de ces produits. Comme il n'existe alors ni de certifications officielles ni de labels, la réputation fondée sur la durée et la localisation leur confère une plus value distinctive qui les fait rentrer dans la définition donnée aujourd'hui des produits des terroirs, même si le terme n'est pas encore employé¹⁰⁵.

Le commerce joue un rôle de premier plan dans ce processus de hiérarchisation. Si l'action des producteurs reste difficile à mesurer, celle des marchands et des dictionnaires de commerce est plus manifeste. Afin de faciliter les échanges, ils mettent en place des classifications qui associent origine et qualité. Pour satisfaire à la demande d'une clientèle fortunée qui désire ces produits gourmands se met en place un marché spécialisé marqué par une forte dimension sociale et culturelle dans la seconde moitié du XVIIIe siècle. Loin de se réduire à un simple jeu d'équilibre entre l'offre et la demande, les effets de réputation induisent des mécanismes originaux illustrés par une sensibilité aux modes et la place tenue par les prescripteurs de goût (consommateurs prestigieux, voyageurs, écrivains gastronomes). Ce marché gourmand des produits des terroirs centrés sur Paris offre le cas intéressant d'une cohabitation au XVIIIe siècle entre, d'un côté des pratiques profondément ancrées dans l'Ancien Régime comme l'économie du don ou l'importance des réseaux personnels, et, de l'autre, des innovations comme le recours aux journaux d'annonces, l'attention à la préservation des produits ou l'appui sur des systèmes de dépôts-vente. La réputation de ces produits initiée par la culture de consommation des élites, notamment nobiliaires, engendre un désir de consommation, un élargissement de la clientèle et une structuration progressive de ce marché dont les magasins de comestibles parisiens à partir de la seconde moitié du XVIIIe siècle fournissent la vitrine. La multiplication des échanges dans les années 1770-1780, grâce au progrès des transports et la croissance de la demande marquent assurément un tournant majeur dans le développement de ce marché gourmand. Durant la Révolution française, le recul des marchés extérieurs qui conduit à une valorisation des marchés intérieurs et le regard nouveau porté sur les provinces, bases de la richesse de la nation, ne représentent qu'une accélération d'un processus déjà largement initié que les écrits des gastronomes au début du XIXe siècle viennent simplement entériner¹⁰⁶.

L'étude de la réputation des produits des terroirs et de ce marché gourmand ne peut en effet être réduite à une simple approche économique. Les récits des voyageurs et les éloges des gastronomes sont autant de dispositifs de jugements qui font, défont et entretiennent les réputations. Ils contribuent aussi à l'élaboration d'un imaginaire gourmand de plus en plus partagé qui sert de toile de fond au commerce de ces denrées. Les origines géographiques deviennent au XIXe siècle des références pour ces produits. La constance de la mise en valeurs de certaines spécialités par les cadeaux éditaires du XVIIIe siècle, les dictionnaires de commerce et la littérature gastronomique confirme que leurs réputations sont déjà bien établies et qu'ils sont considérés comme des produits de qualité clairement identifiés géographiquement sur ce marché des produits gourmands. La notion de terroir y occupe une

¹⁰⁵ Selon la définition donnée par les experts de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) « un terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains, dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir » ; cité par Madeleine Ferrières, « Terroirs : jalons pour l'histoire d'un mot », dans *Typicality in History. Tradition, Innovation and Terroir* (Bruxelles, 2013), 23-45.

¹⁰⁶ La construction de ce marché des produits des terroirs avant la Révolution s'opère en parallèle avec la valorisation des cuisines régionales, voir Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)* (Rennes, 2007)

place grandissante qui témoigne de l'émergence d'une spécificité française dans cette valorisation des provinces et des campagnes à travers leur lien avec la qualité de l'alimentation ; l'Italie, avec la notion de typicité, offre de nombreux points communs qu'il conviendrait d'approfondir, mais la ville y est sans doute plus présente que la campagne, la reconnaissance des produits italiens s'opère beaucoup plus sur les marchés étrangers et l'absence d'une capitale unique comme Paris n'offre pas un pôle centralisateur à la valorisation des terroirs dans un cadre national¹⁰⁷. Cette étude n'offre ici que les premiers éléments pour comprendre le fonctionnement de ce marché et l'effet des réputations. De manière plus systématique, par la multiplication des exemples et des comparaisons, il conviendrait de voir comment sont élaborés ces produits renommés, quels contrôles exercent les professionnels sur leur qualité, de quelle manière ils tentent de lutter contre les contrefaçons et comment fonctionnent précisément les réseaux commerciaux dans ce secteur singulier du marché de l'alimentation en France. Ces réputations ne sont en outre pas immuables ; elles se construisent au fil du temps. Soumises aux effets de mode et aux transformations des goûts des consommateurs, leurs évolutions, voir dans certains cas leur déclin, offrent un terrain propice à la réflexion sur le rôle de la demande et de la consommation dans l'Europe préindustrielle¹⁰⁸. L'histoire de la réputation de ces denrées en remplaçant l'analyse des produits des terroirs dans le temps long apporte des indications sur leur ancrage historique et spatial, mais aussi sur la question, si souvent mobilisée par le marché actuel, de leur authenticité qui apparaît bien comme une construction économique, sociale et culturelle¹⁰⁹.

¹⁰⁷ John Dickie, *Delizia. The Epic History of the Italians and Their Food*, (London, 2007) ; Massimo Montanari « Une gastronomie urbaine : cuisine(s) et culture(s) d'Italie entre le Moyen Âge et l'Epoque contemporaine », dans Antonella Campanini, Peter Scholliers, Jean-Pierre Williot dir., *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, (Bern, 2011), 209-220 ; Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, (Paris, 2002) 18-19.

¹⁰⁸ John Brewer, Neil Mackendric John-Harold Plumb, *The birth of a consumer society, the commercialisation of eighteenth century England*, (Londres, 1982) ; John Brewer et Roy Porter, ed, *Consumption and the World of Goods*, Londres, (Routledge, 1997) ; Jean-Yves Grenier, « Travailler plus pour consommer plus. Désir de consommer et essor du capitalisme, du XVIIe siècle à nos jours », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, n°3, (2010), 787-798.

¹⁰⁹ *Dictionnaire des cultures alimentaires*, dir. Jean-Pierre Poulain, (Paris, 2012), 144 « L'authentique est toujours un qualificatif qui contribue à la valorisation sociale, symbolique, économique, politique, d'originalité d'un aliment ou d'un produit alimentaire » ; Rolande Bonnain-Dulong et Aline Brochot, « De l'authenticité des produits alimentaires », *Ruralia*, 14 (2004), 2-19.

Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^e siècle

« Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^e siècle », dans Patrick Harismendy et Jean-Yves Andrieux (dir.), *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Presses Universitaires François Rabelais/Presses Universitaires de Rennes, Tours-Rennes, 2013, p. 23-38.



Pour comprendre comment certains produits alimentaires associés à des territoires ont pu devenir des emblèmes reconnus et renommés, la littérature de voyage a souvent été mise à contribution par les historiens. Comme le suggère le *Voyage dans les Pyrénées* en 1818 de Jean-Baptiste Joudou lors d'une halte dans une auberge dans les environs de Ruffec, le regard du voyageur agit en effet comme un révélateur de ce qui doit être distingué :

« Pendant que nous changeons de chevaux, on vient nous offrir des fromages que nous achetons, ne trouvant rien de mieux ; un habitant, choqué du peu de prix que nous mettons à cette production si vantée de son pays, s'exprime avec chaleur, et assure qu'on envoie de ces délicieux fromages à Paris, et qu'ils y sont fort estimés ; notre guide de route [...] dit de même dans son ouvrage, et voilà que sur la foi du livre et celle de l'habitant de Ruffec, nous commençons à trouver ces fromages excellents ; j'en riais malgré moi, cela me rappelait ces réputations auxquelles on croit sur parole, qui sont l'ouvrage, non de la conviction, mais d'une coterie ; la société exerce une singulière influence à cet égard ; tant de gens n'ont d'opinion que par impulsion ! »¹.

L'auteur montre ici le lien étroit qui unit le produit à un espace, mais aussi la manière dont cette localisation devient gage de qualité, parfois à tort, et participe à la valorisation, y compris économique, des « spécialités » gastronomiques provinciales ; il met surtout en avant le rôle essentiel de la notion de réputation dans ce processus, fruit d'une construction économique, culturelle et sociale qui façonne le regard du voyageur et les goûts des consommateurs. Cependant, il est difficile de penser que, malgré son succès, la construction

¹. J.-B. JOUDOU, *Voyage dans les Pyrénées en 1818*, Paris, 1820, p. 22.

d'un imaginaire gourmand des provinces françaises ne se soit opérée qu'au travers de la littérature de voyage. On peut légitimement penser que ce processus peut prendre d'autres formes et que bon nombre de voyageurs étaient finalement déjà imprégnés de références dans ce domaine. F. Quellier a rappelé, dans un article récent, que « le goût des denrées dont la qualité est indiquée par une provenance géographique » est déjà manifeste au XVII^e siècle et participe à l'exaltation des richesses gastronomiques des provinces françaises². Notre démarche part donc du constat suivant : les produits localisés évoqués par les voyageurs du siècle des Lumières et de la première moitié du XIX^e siècle sont bien souvent les mêmes d'un récit à l'autre³, mais ils sont aussi tout à fait conformes à ceux que l'on trouve mentionnés dans une littérature commerciale qui rend compte du fonctionnement pratique de ce marché alimentaire. Ce type de publication connaît un bel essor en France au cours du XVIII^e siècle⁴ : des dictionnaires de commerce aux journaux d'annonces en passant par les almanachs, la littérature commerciale est un genre qui prend une importance nouvelle liée, au développement de la circulation des produits à l'intérieur du royaume à partir du règne de Louis XV, mais soutenue aussi par une volonté de classification nourrie du mercantilisme et de la pensée rationnelle des Lumières⁵. Les produits des terroirs — ou « produits localisés » pour reprendre la terminologie proposée par les ethnologues L. Bérard et P. Marchenay⁶ —, y occupent une bonne place au côté notamment des produits textiles et de ceux liés au commerce international (sucre, café, morue). À travers cette littérature commerciale, il est possible de saisir les mécanismes, les acteurs et les circuits qui participent au développement, dans le secteur de l'économie de l'alimentation, d'une analogie entre qualité et territoire, et au-delà de tenter de montrer comment, dans l'imaginaire gourmand, ces produits distingués deviennent des supports de valorisation des provinces et de construction des réputations gastronomiques des territoires.

L'utilisation croissante du critère de la localisation dans l'identification des produits alimentaires

Guidée par la volonté d'établir une nomenclature initiée par Colbert⁷, la littérature commerciale tente de mieux identifier les produits. Dès la fin du XVII^e siècle, le secteur textile, le plus en pointe dans ce domaine, a fixé des modes d'identification et de qualification faisant référence à des lieux : soie de Lyon, draps d'Elbeuf ou de Sedan sont considérés comme des produits de qualité pleinement distingués des autres. Pour les produits alimentaires, cette volonté d'associer des denrées à des territoires se développe au XVIII^e siècle afin de permettre un meilleur fonctionnement du marché, conduisant à l'établissement

². Florent QUELLIER, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *XVII^e siècle*, 2012/1, n° 254, p. 141-154.

³. Philippe MEYZIE, « Un pittoresque gastronomique ? À la découverte du pittoresque dans l'alimentation et la gastronomie provinciales (1750-1850) », in Jean-Pierre LETHUILLIER et Odile PARSIS-BARUBÉ (dir.), *Le Pittoresque. Métamorphoses d'une quête dans l'Europe moderne et contemporaine*, Paris, éditions Garnier, 2012, p. 279-292.

⁴. Jean-Claude PERROT, « Les dictionnaires de commerce au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, t. XXVIII, 1981, p. 36-67.

⁵. Anne CONCHON, Dominique MARGAIRAZ, « De l'idiome mercantiliste à l'idiome libéral : classement, déclassement, reclassement des produits (XVIII^e-début XIX^e siècles) », in Gilles CHABAUD (dir.), *Classement, déclassement, reclassement de l'Antiquité à nos jours*, Limoges, Pulim, 2011, p. 337-362.

⁶. Laurence BÉRARD, Philippe MARCHENAY, *Produits du terroir. Comprendre et agir*, Bourg-en-Bresse, CNRS, 2007.

⁷. Jochen HOOCK, « Discours commercial et économie politique en France au XVIII^e siècle : l'échec d'une synthèse », *Revue de synthèse*, n° 1, janvier-mars 1987, p. 64-73.

d'une économie du « connaisseur »⁸. La notion d'origine, telle que nous la connaissons aujourd'hui à travers les IGP et les AOP, n'existe toutefois pas. Dans les dictionnaires d'Ancien Régime, le mot origine n'est pas appliqué à des produits alimentaires. Dans le *Dictionnaire universel de commerce* de Savary des Bruslons est donnée la définition suivante du mot « originaire » : « Quelques marchands appellent Marchandise originaire, celle qui croit & qui se fait dans un Pais & avec des matières du Pais même. Il est peu d'usage »⁹. Si cette notice révèle une prise de conscience nouvelle du lien au territoire, on voit bien qu'elle reste très limitée dans les milieux du commerce. Dans le discours économique, lorsqu'un lien est établi entre un produit et un lieu (une ville ou une province), des notions comme celles de réputation et renommée sont plus couramment employées ; elles visent à réduire les incertitudes sur la qualité des produits et à faciliter les échanges. D'ailleurs, les occurrences citées dans les dictionnaires de langues à propos des notices « réputation » ou « renommée » font fréquemment allusion à des denrées ou des vins. En 1732, le *Dictionnaire de Trévoux* présente la réputation comme un « bruit avantageux, opinion que les hommes ont des choses ou des personnes [...] » et d'ajouter « les vins de Champagne, les melons de Langeais, les jambons de Mayence, sont en réputation »¹⁰.

À partir de ce constat, il convient d'essayer de mesurer l'importance de cette territorialisation des produits alimentaires et gastronomiques dans la littérature commerciale. Certaines de ces œuvres comme le *Dictionnaire universel de commerce* de Savary des Bruslons, pionnier et modèle du genre, connaissent un grand succès avec de multiples rééditions tout au long du siècle. Les journaux d'annonces offrent également un éclairage intéressant sur cette question. À partir de la fin des années 1750, sont créés dans les capitales provinciales des journaux d'annonces souvent dénommés « Annonces, Affiches et Avis divers » : en 1758 à Bordeaux, en 1771 au Mans, en 1774 en Dauphiné, etc.¹¹. Ces feuilles hebdomadaires ou bi-hebdomadaires, selon le lieu et le moment, contiennent des annonces de ventes de produits notamment alimentaires, mais surtout elles présentent des avis de professionnels vantant leurs spécialités et la qualité de leur production — en quelque sorte des publicités avant l'heure¹². Et puis, à cet ensemble, il convient d'ajouter un journal commercial tout à fait particulier, le *Gazetin du Comestible*, journal d'annonces spécialisé paru en 1767. Ce mensuel vendu par correspondance avec un abonnement de 6 livres à l'année dresse la liste des produits provinciaux disponibles dans la capitale. Le but du *Gazetin du Comestible* est de permettre aux Parisiens gourmands de pouvoir se fournir aisément en denrées recherchées venues de tout le royaume si bien qu'un système de messagerie et de dépôt est associé à ce journal avec un Bureau du Comestible installé rue du Mail à Paris qui reçoit les commandes effectuées par les lecteurs¹³. À la veille de la Révolution, les *Tablettes royales de correspondance et d'indications générales*, dans la même lignée, confirment le rôle de cette littérature spécialisée dans l'identification des produits¹⁴. Cet almanach marchand propose en

⁸. Jean-Yves GRENIER, « Une économie de l'identification. Juste prix et ordres des marchandises dans l'Ancien Régime », in Alessandro STANZIANI (dir.), *La qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, p. 25-53.

⁹. J. SAVARY DES BRUSLONS, *Dictionnaire universel de commerce*, Amsterdam, 1726.

¹⁰. *Dictionnaire de Trévoux*, Paris, 1732. Cette citation est reprise du *Dictionnaire universel* de Furetière de 1690.

¹¹. Gilles FEYEL, *L'annonce et la nouvelle : la presse d'information sous l'Ancien Régime 1630-1788*, Oxford, Voltaire Foundation, 2000.

¹². Gilles FEYEL, « Presse et publicité en France (XVIII^e et XIX^e siècles) », *Revue Historique*, 2003/4, n° 628, p. 837-868.

¹³. Philippe MEYZIE, « La gourmandise des provinces au siècle des Lumières », *Lumières*, n° 11, 1^{er} semestre 2008, p. 105-122.

¹⁴. *Tablettes royales de correspondance et d'indication générale des principales fabriques, manufactures et maisons de commerce d'épicerie-droguerie, cirerie, couleur & vernis, grains, vins, fruits, liqueurs, eaux-de-vie, & autres comestibles, de Paris & autres villes du royaume & des pays étrangers*, Paris, 1784.

effet un tour de France gourmand qui recense la moutarde de Dijon, les volailles du Mans, les huîtres de Marennes — « excellentes et très renommées » —, les charcuteries de Troyes ou les dragées de Verdun. Ainsi, à travers ces publications sont clairement identifiés les produits localisés qui tiennent une place à part sur le marché alimentaire et forgent aussi, au même titre que les récits de voyage, l’imaginaire gourmand du temps. Ils contribuent à dessiner dans les esprits les contours d’une carte des territoires culinaires et gourmands de la France car ils sont destinés aussi bien aux professionnels du commerce (marchands, négociants) qu’aux élites nobiliaires, clientèle privilégiée pour ce type de produits de luxe¹⁵.

Le corpus des dictionnaires et almanachs de commerce révèle une attention croissante portée à l’alimentation. Dans les premières décennies du siècle, peu de denrées associées clairement à des lieux sont mentionnées. Mais, au fil des publications, les différentes manières de présenter cette association entre un produit et un territoire se multiplient. Soit, le dictionnaire dresse un panorama, ville par ville, province par province, de toutes les productions disponibles ; tel aliment est alors évoqué comme une production renommée. C’est le cas, par exemple, dans l’*Almanach général des marchands* publié en 1778. Dans la présentation de la Normandie, il est fait mention de divers produits renommés : « Le bœuf d’Auge est très renommé, ainsi que le veau de Rivière, les moutons & lapins du Chambours, les cannetons & les poules de Caux, & les perdrix rouges du Becq »¹⁶. Soit le dictionnaire adopte une analyse, denrée par denrée, afin de donner à ses lecteurs des informations pour hiérarchiser les produits, déterminer les qualités différentes et permettre ainsi un choix plus facile. Dans la notice « beurre », telle qu’on la retrouve dans plusieurs dictionnaires, les auteurs présentent les modes de fabrication des différents beurres et indiquent quels sont les beurres les meilleurs ou les plus réputés. Ce mode de présentation établit bien souvent une hiérarchie entre les provenances conférant une supériorité qualitative à certains produits. Dans tous les cas, la gamme s’élargit au fil du temps comme en témoigne le *Dictionnaire géographique et universel des Postes et du Commerce* publié en 1782 dans lequel sont référencés aussi bien des volailles, des confiseries, des salaisons, des fruits, des huiles, du miel, etc.¹⁷. Certains produits aujourd’hui très réputés et clairement associés à des territoires touristiques comme la truffe ne font cependant qu’une apparition timide à la fin du XVIII^e siècle. Dans ce cas-là d’ailleurs, il n’est généralement pas fait état de la qualité particulière des truffes, mais simplement de leur provenance. Un produit comme la truffe, qui ne représente alors qu’un marché limité, confirme que ces publications ne sont pas uniquement destinées aux marchands, mais servent également aux élites sociales, consommatrices averties de ce genre de produits.

Des produits qui voyagent ou des invitations aux voyages ?

Inspirés les uns des autres, les dictionnaires et les almanachs de commerce du XVIII^e siècle donnent à voir quelles sont les grandes catégories alimentaires associées à un territoire. Complétés par les journaux d’annonces, ils permettent d’appréhender l’univers de ce commerce gastronomique et les provinces qui y contribuent. Ces produits attirent-ils sur ces territoires identifiés, servant ainsi à leur valorisation, ou bien sont-ils destinés avant tout à voyager vers les amateurs de bonne chère ?

Si l’ensemble du royaume est représenté, certaines provinces sortent du lot et sont nettement identifiées à un type de production. Pour la Provence, par exemple, ce sont les fruits et leurs dérivés (huile d’olive) qui sont retenus et considérés comme de meilleure qualité. Pour l’Ouest de la France (Normandie, Bretagne), les produits laitiers sont clairement distingués. D’autres zones, au contraire, sont ignorées ou peu représentées. Tel est le cas du

¹⁵. Natacha COQUERY, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS, 2011.

¹⁶. *Almanach général des marchands*, Paris, 1778.

¹⁷. E.-G. GUYOT, *Dictionnaire géographique et universel des Postes et du Commerce*, Paris, 1782.

Limousin, de l’Auvergne et des Pyrénées. L’un des critères qui explique l’émergence de territoires gourmands à travers des produits bien identifiés dans le commerce réside en partie dans les liens avec le reste du royaume et tout particulièrement Paris. Cela n’est guère surprenant puisque la littérature commerciale est largement destinée aux marchands et aux élites de la capitale. Ce sont plutôt les campagnes ouvertes, dynamiques et bien reliées au monde urbain qui parviennent à être considérées comme des terres d’opulence, productrices de produits de qualité. Il est d’ailleurs à noter que, plus que des territoires ruraux, ce sont surtout les villes qui sont les espaces privilégiés de la gastronomie du XVIII^e siècle, mettant ainsi en lumière leur rôle essentiel dans la valorisation des produits des terroirs à travers leur commercialisation. Ainsi, au XVIII^e siècle, Tours, Lyon ou Troyes assoient leur réputation gastronomique sur quelques produits bien identifiés comme en témoigne le tableau suivant :

Les produits localisés dans les dictionnaires de commerce entre 1742 et 1811

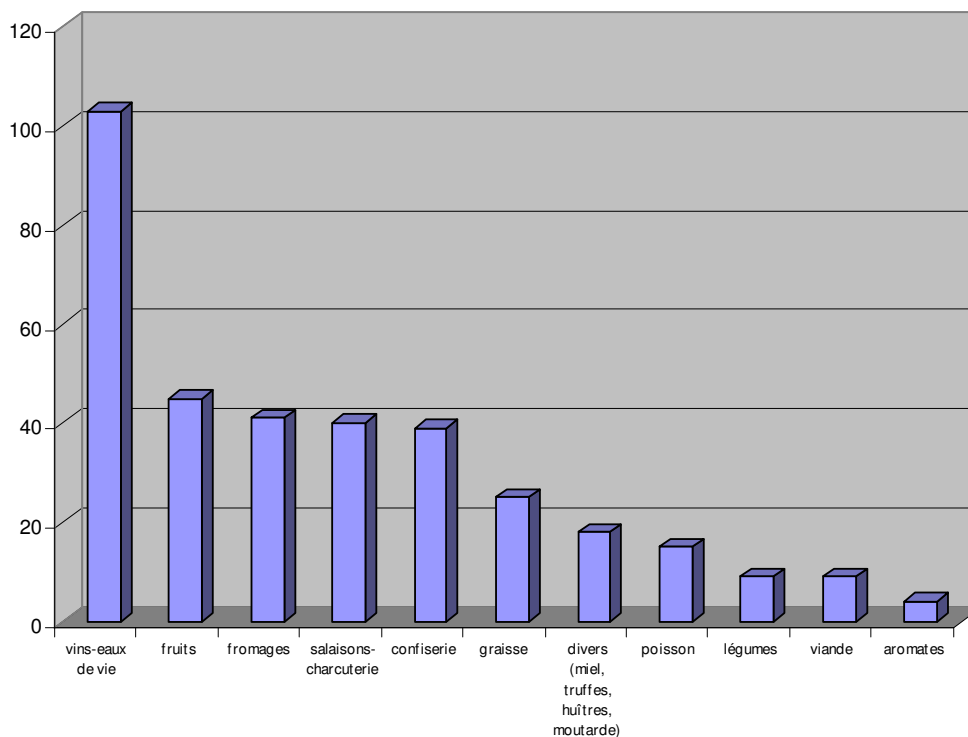
Aix	huile d'olive
Amiens	pâtés
Aramont	huile d'olive
Aubeterre	carpe
Auch	poires, cuisse d'oie
Bayonne	jambons, cuisse d'oie
Brignoles	prunes
Cherbourg	beurre
Clermont	pâte d'abricots
Dijon	moutarde
Frontignan	raisins
Gérardmer	fromage
Isigny	beurre
Le Mans	volaille
Lyon	marrons
Marennes	huître
Marolles	fromage
Meaux	fromage
Metz	confiture de mirabelles et de framboises
Narbonne	miel
Neuchâtel	fromage
Nice	huile
Orléans	confiture de coings
Périgueux	pâtés
Prévalais	beurre
Provence	olives

Reims	poires, pain d'épices
Roquefort	fromage
Rouen	gelée de pommes
Royan	sardines
Sassenage	fromage
Tours	confiture de groseilles
Troyes	andouilles, langues de mouton
Verdun	dragées

Pour certains produits comme les confitures, la localisation gastronomique s'explique aussi par les structures économiques avec notamment la présence de raffineries de sucre et l'insertion dans les réseaux du commerce colonial : c'est le cas, par exemple, pour Orléans. Dans cette ère « pré-touristique » que constitue le XVIII^e siècle¹⁸, les territoires gastronomiques ne sont pas encore les littoraux (Côte d'Azur) ou les campagnes qui seront célébrés au XX^e siècle par les guides touristiques (Périgord, Alsace), mais bien les villes¹⁹.

En dehors des vins et des eaux-de-vie, plusieurs catégories de produits sont surreprésentées : les fruits, les fromages, les salaisons-charcuterie et les confiseries.

Les types de produits alimentaires dans la littérature commerciale (nombre de mentions)



¹⁸. Marc BOYER, *Histoire de l'invention du tourisme XVI^e-XIX^e siècles, Origine et développement du tourisme dans le Sud-Est de la France*, Paris, Editions de l'Aube, 2000.

¹⁹. Julia CSERGO et Jean-Pierre LEMASSON, (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Editions Autrement, Collection Mutations, 2008.

Beaucoup plus rares sont les poissons, les légumes ou les viandes. La viande, en dehors des charcuteries et des volailles, n'est guère valorisée ou associée à un territoire. Ces quatre catégories principales possèdent plusieurs traits communs qui permettent de déterminer les contours de ces produits localisés qui vont placer certains territoires au cœur de l'économie et de l'imaginaire de la France gastronomique. La première de ces caractéristiques est de correspondre aux goûts de ces amateurs éclairés que sont les élites sociales du XVIII^e siècle. La réputation de certains beurres, par exemple, tient beaucoup à ce paramètre ; jusqu'alors le beurre était plutôt considéré comme une graisse rustique, mais à partir de la fin du XVII^e siècle²⁰, il devient un produit apprécié des élites qui recherchent les beurres d'Isigny et de Normandie en général. Il en est de même des truffes qui gagnent leurs lettres de noblesse sur la table des élites et qui font leur apparition dans les dictionnaires de commerce à partir des années 1770 en étant associés à des lieux comme Cahors ou Périgueux. Leur second trait commun réside dans leur capacité à voyager. L'argument de la conservation est d'ailleurs régulièrement mobilisé. Dans les journaux d'annonces, les pâtisseries, par exemple, vantent la durée de conservation de leurs pâtés, jusqu'à six mois pour certains²¹. Dans cette logique, les dictionnaires de commerce s'intéressent au conditionnement qui les rend aptes au voyage. Ainsi « les meilleurs coins [coings] confits viennent d'Orléans, de Nevers et d'Auvergne, les uns en pots de fayence plats, comme sont la plupart des pots de confiture de Paris, les autres dans de larges pots aussi de fayence, mais qui ont un pied par dessous, en forme de soucoupe » selon le *Dictionnaire universel de commerce* de 1742 ; le *Dictionnaire portatif de commerce* indique que le beurre de Normandie est transporté « en pots de grés ou en tinettes de bois »²². À l'inverse, des problèmes de conservation peuvent constituer un handicap comparatif ; selon l'*Almanach général des marchands*, Nancy produit des « vins très bons et en grande quantité, mais trop délicats pour souffrir le transport ». Leur dernier trait commun est que ce sont des produits chers, des denrées de luxe qui circulent en petites quantités à l'échelle du royaume, voire parfois au-delà. Ces produits gastronomiques localisés ne sont donc pas des produits rustiques, paysans ou de « terroir ». Au XVIII^e siècle, la notion de terroir conserve d'ailleurs un sens péjoratif qui l'associe à la terre²³. La circulation déjà bien structurée de ces produits montre qu'il s'agit d'une forme de « tourisme culinaire immobile » inscrit dans un marché du luxe ou du demi-luxe. Au XVIII^e siècle, les amateurs de bonne chère ne se déplacent pas pour acheter et déguster toutes ces spécialités locales ; ce sont les produits qui viennent à eux ; la consommation différée de ces denrées apparaît comme une forme de voyage gastronomique à travers la France²⁴.

Par le développement de leur renommée, entretenue par des réseaux commerciaux bien structurés, ces produits localisés participent à l'élaboration d'une géographie gastronomique du territoire qui sert de base, au siècle suivant, à l'horizon gourmand et aux itinéraires des premiers touristes. La littérature commerciale participe de la sorte à la

²⁰. Florent QUELLIER, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 77.

²¹. « Le sieur Ferrand Cuisinier, demeurant Place St André, fait des Conserves de Perdrix, garnies de truffes, dans des terrines vernissées, dont il garantit la bonté pendant six mois & davantage ; plusieurs personnes en ont envoyé à Paris, en Hollande & dans le nord, où elles se sont trouvées parfaites. Si on lui fait l'honneur de s'adresser à lui, il espère qu'on aura lieu d'être content, soit pour le prix, soit pour la bonté des Conserves. » [*Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 14 janvier 1762].

²². *Dictionnaire portatif de commerce*, Tome 1, Copenhague, 1761.

²³. Selon le *Dictionnaire de Trévoux* de 1732, le terroir est une « terre considérée selon ses qualitez.. On dit que la vin a un goût de terroir, quand il a une qualité désagréable, qui lui vient par la nature du terroir où la vigne est plantée ».

²⁴. Philippe MEYZIE, « Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII^e-début XIX^e siècles) », *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corine MARACHE, *Revue de l'Agenais*, n° 2, 2010, p. 235-246.

construction d'une géographie gourmande ou gastronomique des territoires qui contribue à la valorisation de certains d'entre eux et imprègne la perception des lieux. Avant même la naissance du tourisme, les contours de la carte des territoires gastronomiques de la France, centrée sur les villes, semblent déjà bien esquissés.

La valorisation gastronomique des provinces d'Ancien Régime

La littérature commerciale permet donc de mieux comprendre comment se tisse l'association entre un produit et un territoire. La référence à un territoire devient une forme de valorisation²⁵ ; elle peut être considérée sur le plan économique comme un gage de qualité, une forme de garantie de confiance si importante sur un marché spécialisé comme celui des produits gastronomiques. Dès lors, comme le souligne le voyageur J.-B. Joudou à propos du fromage de chèvre de Ruffec, la réputation du produit et du lieu sont indissociables et contribue à distinguer l'un et l'autre ; elle donne aussi une valeur supplémentaire au produit que sont censés reconnaître producteurs et consommateurs.

L'étude du vocabulaire employé permet de comprendre quels sont les dispositifs de jugement mis en œuvre. Dans une perspective économique qui vise à permettre aux acteurs du marché de mieux distinguer les produits se développe un discours sur la qualité. Parfois, mais cela reste une exception, celle-ci est mise en relation avec l'espace naturel et le terroir agricole ; c'est notamment le cas pour les fruits et les vins. Le *Dictionnaire du Citoyen*, de manière assez nouvelle, propose ainsi d'établir un lien entre la qualité de l'herbe et la qualité du fromage²⁶. Les dictionnaires de commerce esquissent une hiérarchie toute en nuances, entre les vins, distinguant les vins « assez bons », « bons » et « excellents ». Des approches comparatives des produits localisés sont proposées comme, par exemple, pour les amandes : pour le *Dictionnaire Universel de Commerce*, « les meilleures sont celles du Comtat Venaissin ; les moindres celles de Barbarie et de Chinon ». Les miels peuvent aussi être distingués comme les miels de Landernau considérés « supérieurs à ceux de Morlaix » selon l'*Almanach général des marchands* de 1778. Quelquefois, il est donné des précisions sur la nature du produit localisé. Selon le *Dictionnaire universel de commerce* : « Le meilleur miel blanc est celui de Narbonne, qu'on tire principalement du petit bourg de Corbière à trois lieues de cette ville. Le véritable Corbière doit être nouveau, épais, grenu, d'un goût doux et piquant, d'une odeur douce & un peu aromatique, assez semblable à l'œil au sucre royal ». Le *Dictionnaire du citoyen* précise que le fromage de Roquefort doit être choisi « bien persillé, bien moelleux & d'un goût agréable et doux » ; pour ceux de Sassenage, « on demande aussi qu'il soit parsemé de veines bleuâtres, & qu'il ait un goût agréablement piquant ».

Cependant, dans la plupart des cas, la distinction du produit localisé s'appuie sur la notion de renommée ; le regard extérieur, la réputation, la notoriété fondent la qualité²⁷. Les qualificatifs les plus employés sont « recherchés », « estimés » et « excellents » ; les deux premiers suggèrent que leur valorisation ne s'appuie pas sur leurs caractéristiques propres, mais sur la perception qu'en ont les acteurs du marché. Il n'y a donc pas de définition objective de la qualité, mais bien avant tout un jugement établi par le marché, mais dont on a du mal à déterminer s'il provient des acteurs économiques du secteur ou des consommateurs. Les mentions restent en tout cas très évasives ; ainsi, à propos des cidres, le *Dictionnaire du citoyen* indique simplement « ceux qui passent pour les meilleurs sont ceux du pays d'Auge, du Bessin & des environs d'Isigny », sans précision en fait sur l'origine de ce jugement

²⁵. « Alors que la provenance reste neutre, l'origine qualifie le produit » selon Jean Pilleboue, « Les produits agro-alimentaires de qualité. Remarques sur leurs liens au territoire », *Sud-Ouest Européen. Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 6, décembre 1999, p. 69-83.

²⁶. *Dictionnaire du citoyen, ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, Amsterdam, 1762.

²⁷ Alessandro STANZIANI, « Les signes de qualité. Normes, réputation et confiance (XIX^e-XX^e siècles) », *Revue de synthèse*, 2006, 2, p. 329-358.

qualitatif. Selon le *Gazetin du Comestible*, les navets de « Villefort en Sevelles ont beaucoup de partisans », mais là encore les initiateurs de ces jugements ne sont pas identifiés car ils correspondent sans doute à l'ensemble des marchands spécialisés et de la clientèle bien informée des amateurs gourmands. Cette littérature commerciale participe à l'établissement de conventions de qualité entre les différents acteurs économiques qui s'appuient sur des dispositifs de jugement pour reprendre le vocabulaire de l'économie des singularités définie par Lucien Karpik²⁸ et qui s'applique assez bien à ce marché des produits localisés du XVIII^e siècle.

Le cas des truffes et du Périgord, plus précisément de la ville de Périgueux, permet d'appréhender ce lien entre gastronomie, territoire et qualité. Qu'elles soient évoquées seules ou en association avec les pâtés de perdrix aux truffes ou les dindes truffées, elles deviennent un emblème de cette région qui mobilise toute une économie. Les journaux commerciaux bordelais entretiennent la renommée des truffes du Périgord et assurent leur diffusion. Plusieurs annonces parues dans les *Annonces, affiches et avis divers de la ville de Bordeaux* ou le *Journal de Guyenne* concernent des pâtisseries de Périgueux comme Molinier en décembre 1778 :

« Le sieur Molinier, un des meilleurs Pâtisseries de la ville de Périgueux, après bien des années de travail & d'expériences couteuses, ayant enfin réussi à perfectionner son talent, offre en conséquence ses services à toutes les personnes qui pourraient avoir besoin de son ministère. Voici le prix de ses pâtés dans toute l'étendue du Royaume, en les garantissant pour deux mois, & se chargeant du port : savoir, ceux d'une perdrix, 12 l.; de deux perdrix 22 L.; de trois perdrix, 36 L.; de quatre perdrix, 40 l.; de six perdrix, 60 l.; de huit perdrix, 80 l.; & pour l'Etranger, il les garantit pour quatre mois sur terre ou sur mer. [...] Ceux qui lui feront l'honneur de s'adresser à lui, auront la bonté de lui écrire directement à Périgueux »²⁹.

Dans cette presse commerciale bordelaise, les produits à base de truffes en provenance de Périgueux sont clairement distingués et répondent à une demande attentive à l'origine géographique.

« M. Grangé, Traiteur, tenant l'*Hôtel de l'Intendance* place St André, a nouvellement reçu de Périgueux, des poulets-d'indes & des chapons aux truffes, il en recevra régulièrement toutes les semaines, pendant l'hiver, ainsi que des truffes de la première qualité & des fromages de Cujac. Ledit sieur tient une table d'hôte à 1 h ½ prix 50 f par personne ; il procurera de vrais pâtés de Périgueux aux personnes qui en souhaiteront, pourvu qu'on ait la bonté de le prévenir 8 jours d'avance »³⁰.

Plusieurs dictionnaires de commerce font état de la réputation déjà bien établie des pâtés de Périgueux qui voyagent vers Paris et le reste du royaume³¹ ; les dindes truffées du Périgord sont également proposées par les marchands de comestibles parisiens recensés par les *Tablettes royales de correspondance*. Elles sont aussi envoyées comme cadeaux chaque année par les consuls de la ville au contrôleur général des finances et aux ministres à Paris et à Versailles³². Les grands aristocrates connaissent ces pâtés et les commandent directement comme le prince François-Xavier de Saxe installé dans son château de Pont-sur-Seine dans les années 1780³³. Conservés dans de la graisse, recouverts d'une croute protectrice et placés dans des terrines vernissées, les pâtés de Périgueux sont tout à fait aptes au voyage et à la

²⁸. Lucien KARPIK, *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007.

²⁹. *Annonces, affiches et avis divers de la ville de Bordeaux*, 3 décembre 1778.

³⁰. *Journal de Guyenne*, 11 janvier 1786.

³¹. *Dictionnaire du citoyen, op. cit.* ; *Almanach du commerce de Paris*, Paris, 1811.

³². Philippe MEYZIE, « Les cadeaux alimentaires dans la Guyenne du XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

³³. Archives départementales de l'Aube, E sup 3134, livre de dépenses de bouche, 7 février 1780 et E sup. 1822/1, correspondance, 1788.

conservation. Selon Joseph Berchoux, auteur d'un poème intitulé *La gastronomie ou l'homme des champs à table* publié en 1801, ces pâtés sont « incorruptibles et impérissables »³⁴. À la fin du XVIII^e siècle, dans l'imaginaire gourmand, la truffe et ses produits dérivés sont donc clairement associés à Périgueux. La littérature de voyage relaie cette réputation déjà bien établie³⁵ : en 1761, pour l'abbé De la Porte, « les truffes sont les meilleurs du royaume, & le lard d'un très bon goût : c'est ce qui fait que les pâtés de Périgueux sont depuis longtemps si estimés & recherchés »³⁶ ; en 1810, selon l'Allemand Reichard, Périgueux « fournit des pâtés de perdrix délicieux et des dindes farcies de truffes, connus dans toute l'Europe »³⁷ ; en 1824, pour Depping, « Un gourmand dirait peut-être que ce que Périgueux offre de plus intéressant au voyageur, ce sont ses truffes, ses pâtés et ses volailles »³⁸, etc. Au début du XIX^e siècle, les premiers écrivains gastronomes (Grimod de La Reynière, Brillat-Savarin) célèbrent à leur tour les pâtés et les dindes de Périgueux. Il n'est donc pas surprenant dès lors d'observer que les premiers touristes du XIX^e siècle s'intéressent à ces pâtés qu'ils ne manquent pas d'évoquer dans leurs récits, tout simplement parce qu'ils en ont déjà entendu beaucoup parler et que leur appréhension du voyage est guidée par un imaginaire gastronomique des provinces françaises déjà bien établi avant même le développement du tourisme culinaire. Le Périgord, cette province longtemps associée à la misère à travers le portrait des mangeurs de châtaignes dressé par les intendants et les subdélégués, acquière ainsi ses lettres de noblesse. Les produits gastronomiques comme les truffes contribuent alors à un renversement d'image pour ces terres pauvres que l'on verra s'accroître au XX^e siècle, faisant d'elles des régions gourmandes louées pour leurs productions³⁹.

Conclusion

La littérature commerciale participe à l'élaboration de références partagées entre les acteurs : producteurs, marchands, autorités, consommateurs⁴⁰. Par là-même, elle contribue à façonner la perception des territoires gastronomiques qui sert de base aux déplacements des voyageurs du XVIII^e siècle, puis des touristes à la découverte des richesses culinaires aux siècles suivants. La ville occupe une place essentielle dans la construction de cet espace gastronomique. Partir à la découverte gastronomique des provinces françaises ne se réalise pas sans repères ni horizon d'attente. Les premiers touristes « gastronomiques » sont des consommateurs avertis qui, à travers la littérature commerciale, ont pu découvrir, apprécier et apprendre à connaître les richesses culinaires de certains territoires. Par un processus complexe de construction de réputation et de sélection de ces denrées localisées — produits des terroirs et spécialités régionales avant l'heure —, les dictionnaires de commerce, les almanachs et les journaux d'annonces du XVIII^e siècle ont préfiguré les contours du tourisme culinaire. La plupart des territoires qui vont attirer les touristes pour la qualité de la table sont ceux qui, sous l'Ancien Régime, avaient réussi à faire commerce des denrées clairement

³⁴. Joseph BERCHOUX, *La gastronomie ou l'homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*, Grenoble, éditions Glénat, 1989, p. 92.

³⁵. Nous avons pu dénombrer plus d'une vingtaine de mentions de ces pâtés dans les guides et les récits de voyage entre 1700 et 1850.

³⁶. DE LA PORTE, *Le Voyageur françois ou la connoissance de l'ancien et du nouveau monde*, Tome XXXIV, Paris, 1741, p. 118.

³⁷. H. O. REICHARD, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810, p. 129.

³⁸. M. G. B. DEPPING, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Tome V, Paris, 1824, p. 124.

³⁹. Christian COULON, « Des différentes manières de croquer le Périgord », dans Julia CSERGO et Jean-Pierre LEMASSON (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, op. cit., p. 148-158.

⁴⁰. Egidio VALCESCHINI, « La valorisation économique des terroirs sur les marchés alimentaires », postface à Claire DELFOSSE (dir.), *La mode du terroir et des produits alimentaires*, Paris, éditions Les Indes Savantes, 2011, p. 347-354.

identifiées, réputées et dont l'origine géographique offrait un avantage économique comparatif. Lorsque les amateurs de bonne chère vont commencer à voyager, notamment dans la première moitié du XX^e siècle avec l'automobile⁴¹, ce n'est pas seulement pour le plaisir de découverte, mais bien pour partir à la rencontre de ces produits finalement déjà familiers pour eux grâce notamment à des réseaux de vente bien structurés et à la circulation de l'information commerciale.

⁴¹. Marc BOYER, *Histoire générale du tourisme du XVI^e au XXI^e siècle*, Paris, L'Harmattan, 2005.

Table des matières

PREMIÈRE PARTIE

CUISINES ET GOÛTS RÉGIONAUX.....	8
Dans le Sud-Ouest... ..	10
La construction des « spécialités » culinaires du Sud-Ouest de la France (XVIII ^e -XIX ^e siècles)	11
Pâtés de Périgueux, jambons de Bayonne et vins de Bordeaux : des produits aquitains qui voyagent (fin XVII ^e -début XIX ^e siècles)	18
La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)	26
Des goûts alimentaires aquitains aux accents espagnols ?.....	31
La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII ^e siècle	41
Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850).....	55
Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII ^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie	67
..... et ailleurs	84
Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV ^e siècle à nos jours).....	85
Gastronomie et politique à Angers au XVIII ^e siècle.....	94
Alla scoperta del pittoresco nell'alimentazione e nella gastronomia delle province francesi (1750-1850)....	108

DEUXIÈME PARTIE

CONSOMMATIONS, IDENTITÉS ET ÉCHANGES EN FRANCE ET EN EUROPE	118
Identités sociales, identités religieuses	120
L'alimentation des Jésuites	121
Une culture alimentaire protestante dans la France méridionale (XVI ^e -XVIII ^e siècle) ?.....	123
François-Xavier de Saxe dans son château de Pont-sur-Seine. La table d'un prince européen du XVIII ^e siècle	138
Les recettes manuscrites dans la France méridionale du XVII ^e au milieu du XIX ^e siècle : un savoir-faire alimentaire original ?	149
Bon goût et rusticité à la table des châteaux aquitains (fin XVII ^e -milieu XIX ^e siècles)	161
Les goûts alimentaires pluriels des élites provinciales au siècle des Lumières : les dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea à Bordeaux (1754-1763).....	175
Consommations, goûts et circulations à l'échelle européenne	194
Goûts et réseaux d'approvisionnement d'un prince européen des Lumières : le prince Xavier de Saxe.....	195
La circulation des produits alimentaires d'hier à aujourd'hui.....	207
La circulation des goûts et des modes alimentaires en Europe	209
L'alimentation en Europe à l'époque moderne.....	216
Une cuisine d'Europe centrale à la mode française. Mythes et réalités XVI ^e -milieu XIX ^e siècles.....	221
Plaisirs et gourmandise	236
La cuisine française : dialogue entre grande cuisine et cuisine populaire.....	237
La gourmandise entre péché et plaisir	240
La gourmandise des provinces françaises au siècle des Lumières.....	245

TROISIÈME PARTIE

CIRCULATION DES PRODUITS, MARCHÉS ALIMENTAIRES ET MÉTIERS DE BOUCHE..... 258

Approvisionnements, consommateurs et marchés alimentaires 260

Food and European markets 1500-1800	261
Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII ^e siècle	276
Voyages, diplomatie et culture matérielle	293
L'organisation logistique d'un déplacement diplomatique en province : le voyage à travers la Guyenne des princesses espagnoles en 1748.....	302
Consommateurs et marchés alimentaires en France XVII ^e -XVIII ^e siècles	317
Produits des terroirs et luxe alimentaire (XVIII ^e -début XIX ^e siècle).....	332
L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI ^e siècle à nos jours.....	343
Du négoce aux journaux d'annonces : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII ^e siècle	346

Métiers de bouche, petit commerce et savoir-faire 360

Du marché au magasin de comestibles : diversification du commerce de l'alimentation (fin XVIII ^e -milieu XIX ^e siècle).....	361
Du rôti à la sauce mijotée.... Cuisson et savoir-faire des professionnels en France (XVII ^e -début XIX ^e siècle)	381
De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI ^e -XIX ^e siècles).....	393

QUATRIÈME PARTIE

QUALITÉ, PRODUITS, FILIÈRES ET TERRITOIRES 404

Vins, qualités et territoires 406

L'avènement de la bouteille en verre en Bordelais et ses conséquences (XVII ^e -XIX ^e siècles)	407
Les voyageurs et le vin (1750-1850). Étude de la construction d'un discours pré-œnologique	420
La « révolution » des vins de Bordeaux XVII ^e -XVIII ^e siècles	432
De la conservation à la dégustation du vin : verre, innovations et distinction sociale (XVIII ^e -début XIX ^e siècle).....	444

Produits, réputations, circulations et territoires 456

Des produits entre déclin et renaissance (XVI ^e -XXI ^e siècles)	457
Voyage à travers le temps. L'oie du Sud-Ouest entre mémoire et histoire, XVI ^e -XXI ^e siècles.....	462
Les produits de terroir. L'empreinte de la ville	473
Terroir, villes et histoire	476
La construction de la renommée des produits des terroirs. Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII ^e -début XIX ^e siècle)	489
Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII ^e siècle.....	508

Table des matières 520