



HAL
open science

**”Des métiers de bouche à la naissance du restaurant :
l’affirmation de Paris comme capitale gastronomique
(XVIe-XVIIIe siècle)” (2013)**

Patrick Rambourg

► **To cite this version:**

Patrick Rambourg. ”Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l’affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVIe-XVIIIe siècle)” (2013). Les histoires de Paris (XVIe-XVIIIe siècle), Sep 2010, Québec, Canada. pp.185-197. <hal-01136469>

HAL Id: hal-01136469

<https://hal.science/hal-01136469v1>

Submitted on 31 Mar 2015

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L’archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d’enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



HAL Authorization

Sous la direction de
THIERRY BELLEGUIC & LAURENT TURCOT

Les Histoires de Paris

(XVI^e-XVIII^e siècle)

Tome II


hermann

Depuis 1876

2013

Des métiers de bouche à la naissance du restaurant : l'affirmation de Paris comme capitale gastronomique (XVI^e-XVIII^e siècle)

Patrick RAMBOURG

En 1782, le Grand d'Aussy écrit dans son *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours* : « Les restaurants ont donné naissance aux Restaurateurs. [...] La nouveauté, la mode, & peut-être même leur cherté, les accréditèrent ; car ce qu'ils fournissaient était plus cher que chez les Traiteurs ordinaires.¹ » L'auteur fait ici référence à une catégorie d'établissement qui voit le jour une vingtaine d'années auparavant. Dans un contexte de « nouvelle cuisine² », où l'on prône la légèreté et la simplicité culinaire, le restaurant devient un phénomène de société et le restaurateur une nouvelle profession.

Perçu comme une nouveauté, le restaurant n'a pourtant pas émergé du néant. Il s'inscrit dans une longue tradition de professionnels de bouche et de savoir-faire culinaire et alimentaire qui contribua à leur succès, et à l'ascension de Paris comme capitale gastronomique. La restauration hors-foyer, en effet, n'est pas une invention des Lumières, et les Parisiens prirent, dès le Moyen Âge, l'habitude de recourir aux spécialistes du prêt-à-manger. Mon propos n'est pas ici de faire l'histoire du restaurant³, mais de montrer comment ces métiers de bouche, principalement ceux qui cuisinent ou vendent des denrées apprêtées,

-
1. Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Paris, Ph.-D. Pierres, 1782, t. II, p. 213-214.
 2. Patrick Rambourg, « La “nouvelle cuisine” des Lumières », *L'histoire* 337 (2008), p. 78-81 ; « La nouvelle cuisine des Lumières », dans : *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin (Tempus), 2010, p. 139-156.
 3. Voir, entre autres, Rebecca L. Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge/Londres, Harvard University Press, 2001 ; Patrick Rambourg, « De l'émergence des restaurants à leur succès », dans : *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 185-202.

ont constitué le terreau qui permit l'éclosion de cette nouvelle entité tout en confortant Paris dans son rôle de pôle alimentaire, gourmand et gastronomique.

La longue durée permet d'aborder la permanence et l'évolution des professions de bouche, depuis la Renaissance jusqu'aux Lumières, même si le phénomène se rencontre dès l'époque médiévale. Les sources narratives (relations de voyage, relations diplomatiques, textes culinaires, etc.) et normatives (textes législatifs, règlements de métier, etc.) sont essentielles à cette étude.

Si l'urbanisation, l'expansion commerciale, la croissance du tourisme et la demande grandissante de produits de luxe ont pu contribuer à l'émergence d'une gastronomie moderne sous l'Ancien Régime⁴, Paris a très tôt été perçu comme un lieu d'abondance alimentaire⁵, un grand centre de consommation régulièrement approvisionné, dont nombre d'auteurs firent l'éloge. Une ville gourmande où l'on trouve « tout ce qui peut réveiller le plaisir de la bouche, & flatter les plus sensuels⁶ », grâce aux artisans de l'alimentation qui apprêtent les mets dans « la dernière perfection » ; une capitale au « séjour bien délicieux » avec une industrie de la restauration plus ancienne qu'on ne le pense généralement.

Éloge d'une capitale et d'un Paris alimentaire

« Au siècle de la Renaissance, la ville prend en Occident une valeur sociale éminente, elle s'impose comme le microcosme de l'humanité organisé, elle se pare des vertus idéales de la cité antique, la sagesse, la beauté, le consentement unanime », écrit Jean-Pierre Babelon dans son *Paris au XVI^e siècle*⁷. La capitale du royaume de France est déjà une grande cité. Le Vénitien André Navagero (1528) l'a décrit comme « une ville très-grande, très-belle, très-riche, très-peuplée⁸ », la seule, à son avis, qui puisse être comparée à Venise.

-
4. Beat Kümin, « Eating Out before the Restaurant. Dining Cultures in Early-modern Inns », dans : Marc Jacobs et Peter Scholliers (ed.), *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford/New York, Berg, 2003, p. 71.
 5. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge : entre pratique culinaire et hygiène alimentaire », dans : Martin Bruegel, Marilyn Nicoud, Eva Barlösius (dir.), *Le choix des aliments. Informations et pratiques alimentaires de la fin du Moyen Âge à nos jours*, Rennes/Tours, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2010, p. 181-196.
 6. Louis Liger, *Le voyageur fidele, ou le guide des étrangers dans la ville de Paris*, Paris, Pierre Ribou, 1715, p. 352.
 7. Jean-Pierre Babelon, *Paris au XVI^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris (Nouvelle histoire de Paris), 1986, p. 16.
 8. M.N. Tommaseo, *Relations des ambassadeurs vénitiens sur les affaires de France au XVI^e siècle*, Paris, Imprimerie royale, 1838, t. I, p. 31.

Paris, avec sa population estimée à 300 000 âmes dans le courant du XVI^e siècle⁹, dépasse en effet largement les grandes villes italiennes, comme Venise, Naples et Milan. L'accroissement de sa population sera constant tout au long des Siècles modernes, pour atteindre probablement les 600 000 habitants à la fin de l'Ancien Régime¹⁰. Car le pouvoir d'attraction de la ville n'a également cessé de croître: «attiret politique, culturel et artistique pour tant d'étrangers ou de provinciaux, attirance d'origine économique pour les paysans des campagnes voisines venant y chercher travail et subsistance¹¹».

Métropole surpeuplée, les témoignages du temps mettent aussi l'accent sur sa centralité «parceque ladite ville est chef et principale de nostre royaulme, le peuple est resident et affluent, et laquelle est connue a nombre de personnes inestimable...», précise le préambule des «Lettres patentes de François I^{er}, confirmant les statuts accordés au rôtisseurs» en mars 1527¹². Dans *Le cuisinier françois* de La Varenne (1651), le libraire parle d'une ville de Paris qui l'emporte sur toutes «les Provinces du Royaume, dont elle est la Metropolitaine, la Capitale, & le Siege de nos Roys, il est sans contredit que ses subalternes suivront en cecy l'estime qu'elle en fera¹³».

Et les exemples pourraient se multiplier, tant apparaît dans les textes le caractère exceptionnel de la ville. Ce «topos de la centralité et de la supériorité de Paris¹⁴», que l'on rencontre dès le Moyen Âge¹⁵, contribue à former une identité parisienne où les habitants de la ville sont convaincus de leur prééminence sur les autres, sur ceux qui ne sont pas de la capitale. Mais plus que cela, Paris devient sous l'Ancien Régime la capitale culturelle de l'Europe. Pour le Suisse Thomas Platter (1599), elle est non seulement considérée «comme la capitale de tout

9. Jean-Pierre Babelon, *Paris au XVI^e siècle*, op. cit., p. 163-164.

10. Jean Chagniot, *Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris (Nouvelle histoire de Paris), 1988, p. 219.

11. Georges Dethan, *Paris au temps de Louis XIV 1660-1715*, Paris, Association pour la publication d'une histoire de Paris (Nouvelle histoire de Paris), 1990, p. 178.

12. «Lettres patentes de François I^{er}, confirmant les statuts accordés aux rôtisseurs par les lettres de Louis XII de mars 1509», dans: René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris*, Paris, Imprimerie nationale, 1886, t. I, p. 355.

13. LaVarenne, *Le cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes, patisseries, & autres mets qui se servent tant sur les tables des grands que des particuliers*, Paris, Pierre David, 1651.

14. Geneviève Sicotte, «Les capitales gastronomiques: de l'unité passée au cosmopolitisme d'aujourd'hui», dans: Julia Csergo et Jean-Pierre Lemasson (dir.), *Voyages en gastronomies. L'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Éditions Autrement, 2008, p. 63.

15. Boris Bove, «Aux origines du complexe de supériorité des Parisiens: les louanges de Paris au Moyen Âge», dans: Claude Gauvard et Jean-Louis Robert (dir.), *Être parisien*, Paris, Paris et Île-de-France Mémoires, 2004, t. LV, p. 423-443.

le royaume de France, mais aussi comme la première ville de l'Europe et de la chrétienté, [...] ¹⁶». Et dans les années 1680, Brice Germain la voit comme « une Ville qui n'a pas sa pareille [et] dont la richesse peut égaler celle de quelques Souverains ». Elle est aussi le lieu où « toutes les Nations de l'Europe [...] viennent avec un extrême empressement étudier les manières Françaises, & remarquer ce qu'il y a de plus singulier ¹⁷ [...] ».

La ville passe « pour la plus belle cité du monde » et exerce « sur les étrangers une invincible fascination ¹⁸ ». Pour l'Anglais John Evelyn, « c'est [...] par ses rues, ses faubourgs, ses maisons ordinaires [que] Paris l'emporte infiniment sur toute autre ville d'Europe ¹⁹ ». Et pour Martin Lister (1698), « c'est l'une des plus belles & des plus magnifiques [villes] qu'il y ait en Europe, & où un voyageur trouveroit aisément de quoi occuper tous les jours sa curiosité durant six mois ²⁰ », mais aussi les moyens de s'y loger et de s'y nourrir aisément. Car si les manières françaises deviennent un modèle à suivre et Paris la capitale culturelle de l'Europe, la ville est aussi un grand centre de consommation : le « centralisme » alimentaire est régulièrement mis en avant dans les textes.

Dès le Moyen Âge, en effet, des vivres de toutes sortes y affluent. La cité est perçue comme un ventre qui attire toutes les nourritures que produit la terre ²¹. L'ambassadeur Navagero témoigne à la fin des années 1520 des vivres qui y sont à bon marché, et « plus abondants peut-être que nulle part. À voir tout ce qui y entre tous les matins, poursuit-il, on dirait que cela suffirait pour trois villes ²² [...] ». Une cinquantaine d'années plus tard, Jérôme Lippomano, autre ambassadeur vénitien, écrit dans sa Relation « sur les affaires de France », que « Paris a en abondance tout ce qui peut être désiré. Les marchandises de tous les pays y affluent : les vivres y sont apportés par la Seine de Normandie, d'Auvergne, de Bourgogne, de Champagne et de Picardie. Aussi, quoique la population soit innombrable, rien n'y manque : tout semble tomber du ciel [...] ²³ ».

16. *Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bale (1599)*, trad. de l'allemand par L. Sieber achevée par MM. Weibel avec notes de E. Mareuse, extrait des *Mémoires de la Société de l'Histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, 1896, t. XXIII, p. 8.

17. [Brice Germain], *Description nouvelle de ce qu'il y a de plus remarquable dans la ville de Paris*, La Haye, Abraham Arondeus, 1685, t. I, Avertissement.

18. Émile Magne, *Images de Paris sous Louis XIV*, Paris, Calmann-Lévy, 1939, p. 37.

19. *Voyage de Lister à Paris en MDCXCVIII. Traduit pour la première fois, publié et annoté par la Société des Bibliophiles français. On y a joint des Extraits des ouvrages d'Evelyn relatifs à ses voyages en France...*, Paris, Société des Bibliophiles, 1873, p. 310.

20. *Ibid.*, p. 21.

21. Patrick Rambourg, « Les savoirs alimentaires dans le Paris de la fin du Moyen Âge », art. cit.

22. M.N. Tommaseo, *Relations des ambassadeurs vénitiens*, op. cit., t. I, p. 31.

23. *Ibid.*, t. II, p. 601.

On est dès lors moins surpris des propos de Grimod de la Reynière lorsque celui-ci décrit dans son *Almanach des gourmands* (1804) un Paris qui ne produit rien, où ne « croît pas un grain de blé », où ne « naît pas un agneau », où « ne s'y récolte pas un chou-fleur », mais qui est pourtant « un centre où tout vient aboutir de tous les coins du globe, parce que c'est le lieu où l'on apprécie le mieux les qualités respectives de tout ce qui sert à la nourriture de l'homme, et où l'on sait le mieux les faire tourner au profit de notre sensualité²⁴ ». Mais ce que ne savait peut-être pas Grimod de la Reynière, c'est que les autorités se sont très tôt préoccupées de l'approvisionnement de la ville, contribuant à forger ce grand pôle alimentaire qu'est devenu Paris, et l'image d'une capitale où l'abondance règne.

Légiférer sur l'alimentation c'est avant tout assurer une nourriture quotidienne à l'ensemble de la population parisienne. Reynald Abad l'a bien démontré dans son *Grand marché* consacré à l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime. Si l'un des rôles du roi est de pourvoir aux besoins de ses sujets, dont le premier est de s'alimenter, et assurer un prix raisonnable des denrées pour permettre à tous de se nourrir²⁵, les autorités avaient également bien compris qu'une défaillance dans l'approvisionnement de la capitale pouvait avoir « des conséquences dramatiques sur l'ordre public²⁶ » ; le peuple de Paris étant prompt à descendre dans la rue à la moindre crise de subsistance.

Les Parisiens doivent ainsi pouvoir trouver toute l'année une nourriture de qualité et à bon prix, dans les marchés et boutiques. Comme l'explique le commissaire Le Maire en 1770 : « À l'égard des vivres, les deux points principaux à observer sont : 1° d'en procurer l'abondance ; 2° de maintenir la bonne foi dans les gens qui en font le commerce ; d'où il s'ensuivra toujours qu'ils seront à juste prix et de bonne qualité.²⁷ »

Une tradition de métiers de bouche

Le pouvoir d'attraction de la capitale, sa dimension symbolique, culturelle et politique, comme son importance alimentaire et le grand nombre de bouches à

24. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, troisième édition de la première année, Paris, Maradan, 1804, p. 173-174.

25. Reynald Abad, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 26-27.

26. *Ibid.*, p. 50.

27. [Jean-Baptiste-Charles Le Maire], « La police de Paris en 1770. Mémoire inédit composé par ordre de G. de Sartine sur la demande de Marie-Thérèse », extrait du t. V des *Mémoires de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, Paris, 1879, p. 46. Cité par Reynald Abad, *Le grand marché*, *op. cit.*, p. 56.

nourrir font donc de Paris une ville hors-norme. Les métiers de l'alimentation vont s'y développer et jouer un rôle essentiel dans l'ascension de Paris comme capitale gastronomique. En proposant une diversité de nourriture prête à consommer, ces professionnels vont créer des habitudes de consommation, et une longue tradition d'artisans de bouche qui s'imposeront toujours plus dans le paysage urbain²⁸.

Ils apparaissent officiellement au cours du Moyen Âge²⁹ et font très tôt l'objet d'une réglementation des pouvoirs publics qui cherchent à mieux les contrôler pour combattre les mauvaises pratiques et assurer aux consommateurs, particulièrement les plus modestes, une nourriture « bonne et loyale ». Ces spécialistes de l'alimentation vont dans le même temps affirmer leurs prérogatives, conforter leur savoir-faire, tout en s'adaptant à la demande de la clientèle et à l'évolution de la société.

Leur omniprésence dans la ville confirme l'image d'un Paris alimentaire, culinaire et gourmand. Dans les années 1570, « les bouchers, les marchands de viande, les rôtisseurs, les revendeurs, les pâtisseries, les cabaretiers, les taverniers s'y trouvent en telle quantité que c'est une vraie confusion : il n'est rue tant soit peu remarquable qui n'en ait sa part³⁰ », atteste encore un ambassadeur vénitien. Louis Sébastien Mercier témoigne, lui, dans son *Tableau de Paris* (1783), des « boutiques de pâtisseries, de charcutiers, de rôtisseurs, [qui] frappent la vue dans tous les carrefours. L'enseigne est la chose même, poursuit-il ; on voit des langues fourrées, des jambons couronnés de laurier, de grasses poulardes, des pâtés vermeils, des gâteaux tout sucrés qui sont sur le devant : on dirait qu'il n'y a qu'à porter la main³¹ ».

Ces professionnels de bouche préparent et vendent des plats cuisinés et s'adressent à toutes les catégories de la population. « Les petits ménages qui n'ont guère qu'un âtre, envoient aux fours des pâtisseries la viande pour la faire cuire. Une cinquantaine de soupers cuisent dans le même four. [...] Sur les neuf heures du soir on voit, ou plutôt l'on sent les rôtis qui circulent dans les terrines.³² » Pour Mercier, « douze cens cuisiniers sont du matin au soir à vos ordres ; en un clin d'œil, vous êtes servi ».

28. Patrick Rambourg, « Pratiques alimentaires, savoir-faire et professionnalisme dans les métiers de bouche parisiens (fin Moyen Âge/Renaissance) », dans : Actes du colloque international de Versailles, « Les métiers de l'alimentation dans l'Europe médiévale et moderne », 10-11 septembre 2010, Rennes, Presses universitaires de Rennes, à paraître.

29. Dans les années 1260, le prévôt de Paris, Étienne Boileau, regroupe, dans *Le livre des métiers*, les règlements d'une centaine de corps professionnels.

30. M.N. Tommaseo, *Relations des ambassadeurs vénitiens*, op. cit., t. II, p. 601.

31. Louis-Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Amsterdam, 1783, t. V, p. 13.

32. *Ibid.*, p. 14-15.

Les « queux-cuisiniers porte-chappes³³ » reçoivent leurs premiers statuts en 1599³⁴. Les textes de 1663 regroupent dans un même corps de métier les « maîtres queux, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville de Paris³⁵ ». Composé de 45 articles, le règlement détaille le fonctionnement de la corporation. Ces professionnels peuvent ainsi entreprendre « tous festins, noces, banquets, collations et autres repas dépendants de leur art, en toutes maisons royales et autres, même chez les particuliers ». Ils apportent alors le matériel dont ils ont besoin : « vaisselles d'argent, d'étain, pots, broches, linges et autres ustensiles concernant leur art.³⁶ »

Leurs services semblent s'adresser à une clientèle plutôt aisée, « pour la satisfaction des goûts les plus délicats ». Ils sont avant tout attachés à leur corps de métier et moins à une maison. Ils paraissent entretenir des relations privilégiées avec les cuisines royales, se tenant du même coup informé des modes culinaires de la cour, puisque les « écuyers de cuisine, potagers, hâteurs et enfants de cuisine du roi, des reines, princes et princesses » peuvent intégrer la communauté, comme ceux venant des cuisines « des seigneurs présidents et conseillers audit Parlement de Paris ». Mais l'art de la cuisine est exercé par plusieurs corps de métier : c'est une source de tensions entre les différentes communautés professionnelles.

Les « maîtres queux, cuisiniers » ne cesseront en effet de rappeler leurs prérogatives aux pâtisseries, rôtisseurs, charcutiers, cabaretiers, taverniers et marchands de vin, en leur refusant la préparation et la confection des banquets et des repas « en leurs maisons ou ailleurs³⁷ ». Ils n'hésiteront pas à faire annuler une déclaration royale du 13 juillet 1707, qui autorisait lesdits marchands de vin à « donner à boire dans leurs maisons et caves, fournir des tables, nappes, serviettes et viandes [rôties] sur gril et en broche », et à « recevoir toute compagnie de noces et toutes sortes de personnes indistinctement, sans néanmoins pouvoir avoir aucune enseigne de traiteurs ni de cuisiniers, chez eux, [ni] étalages de viande [...] »³⁸.

33. Le mot « porte-chappe » vient du fait qu'ils livraient en ville des mets apprêtés chez eux protégés par un couvercle de fer blanc appelé « chappe », dans : Alfred Franklin, *Dictionnaire historique des arts, métiers et professions exercés dans Paris depuis le treizième siècle*, Paris et Leipzig, H. Welter éditeur, 1906, p. 704.

34. « Lettres patentes de Henri IV, confirmatives des premiers statuts des queux-cuisiniers porte-chappes, en douze articles », dans : René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit.*, p. 303.

35. « Statuts des maîtres queux, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville de Paris, en 45 articles, avec lettres patentes de Louis XIV confirmatives », *ibid.*, p. 306.

36. *Ibid.*, p. 309.

37. *Ibid.*, p. 310.

38. « Déclaration du Roi, qui maintient les maîtres queux, cuisiniers, traiteurs de la ville et faubourgs de Paris dans leurs statuts, droits, privilèges et fonctions, à l'égard des marchands

Ces incessantes querelles révèlent en filigrane un dynamisme culinaire et un environnement de forte concurrence, où une profusion de métiers de bouche propose des services de traiteurs plus ou moins similaires à une clientèle variée. À l'exemple des rôtisseurs, qui apprêtent et vendent des pièces de viande rôtie ou prête à être cuite, et qui obtiennent à l'encontre des cuisiniers, grâce à un arrêt du Parlement du 29 juillet 1628, le droit de vendre dans leur boutique jusqu'à « trois plats de viande bouillie et trois plats de fricassée, sans qu'il soit permis de les transporter es salles publiques, ni maisons des particuliers [...] »³⁹. Mais dans le même temps, ces rôtisseurs contestent aux regrattiers et aux « poulaillers » le droit de vendre des volatils et des gibiers rôtis ou apprêtés pour la cuisson⁴⁰.

Quant aux charcutiers, qui s'occupent de « vendre et détailler [des] chairs cuites par menues pièces, tant fraîche que salée, [mais] aussi [des] chairs de porc salé en pièce et à la livre », et des saucisses de veau et de porc, selon leurs statuts de 1513⁴¹, ils durent se démarquer des rôtisseurs et des regrattiers pour construire leur profession, puis réaffirmer régulièrement leurs règlements tout au long du XVII^e siècle, pour défendre dans leurs statuts de 1745 « à tous maîtres pâtissiers, traiteurs, rôtisseurs, marchands de vin, épiciers, aubergistes et autres, d'entreprendre sur le métier et commerce des charcutiers ; ni de faire aucuns étalages de la marchandise de porcs ni d'en donner aucune indication sur leurs plafonds, écriteaux ou autrement »⁴².

Dix ans auparavant, les maîtres charcutiers et les maîtres cuisiniers traiteurs acceptaient pourtant de « débiter concurremment les pieds à la Sainte-Menchould, panaches de porc préparées à la braise, boudins blancs, saucisses, andouilles, & langues fourrées mêlées de chairs de porcs & autres viandes bonnes & loyales »⁴³. Au-delà des préoccupations des uns et des autres, l'affirmation des métiers de

de vin, et portant union à leur communauté de l'office de visiteur des poids et mesures », *ibid.*, p. 314.

39. « Statuts des maîtres queux, cuisiniers, porte-chappes et traiteurs de la ville de Paris, en 45 articles, avec lettres patentes de Louis XIV confirmatives », *ibid.*, p. 310.

40. « Lettres patentes de François I^{er}, confirmant les statuts accordés aux rôtisseurs par les lettres de Louis XII de mars 1509 », *ibid.*, p. 355.

41. « Lettres patentes de Louis XII portant confirmation des statuts des charcutiers », *ibid.*, p. 324.

42. « Statuts des charcutiers en 50 articles, et lettres patentes de Louis XV qui les confirment », *ibid.*, p. 337.

43. « Arrêt du Parlement du 30 juin 1735, en forme de règlement, rendu entre la communauté des maîtres cuisiniers-traiteurs et celle des maîtres chaircuitiers », *Recueil d'arrêts, ordonnances, statuts et reglemens, concernant la communauté des maîtres queux cuisiniers-traiteurs de la ville, faubourg et banlieue de Paris ; fait en octobre 1761, par les soins, la diligence & pendant la Comptabilité du sieur Marcille, & des Sieurs Rouard, Lepretre & Coquin, Jurés en Charge*, Paris, 1761, p. 202.

bouche va créer une longue tradition de savoir-faire culinaire et forger l'image d'une capitale gastronomique.

Une industrie de la restauration

Ainsi la genèse du Paris gastronomique se trouverait-elle dans une capitale où règne l'abondance alimentaire, et dans une longue lignée d'artisans de bouche qui surent s'imposer tout en confortant leur spécialisation. Mais pas seulement, car se restaurer dans la ville est chose courante depuis bien longtemps; dès le Moyen Âge, les Parisiens prirent en effet l'habitude de recourir aux spécialistes du prêt à manger. Toute une panoplie de services de restauration était à leur disposition dans la rue, au marché, à la boutique, dans les hôtelleries, tavernes, cabarets et auberges qui se trouvaient en grandes quantités dans la cité⁴⁴. Une belle industrie de la restauration était déjà en place bien avant l'arrivée du restaurant.

Toutes les couches de la population trouvaient de quoi se nourrir auprès des « prestataires de service alimentaire » qui offraient une diversité de plats apprêtés. Cette facilité d'accès à une nourriture cuisinée, pour le quotidien comme pour la fête, étonna plus d'un voyageur qui y voyait une particularité de la capitale: « Voulez-vous votre provision toute prête, cuite ou crue; les rôtisseurs et les pâtisseries en moins d'une heure vous arrangent un diner, un souper pour dix, pour vingt, pour cent personnes: le rôtisseur vous donne la viande, le pâtissier les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts; le cuisinier vous donne 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 désirez⁴⁵ », témoigne Lippomano (1577).

Dans sa *Description de Paris* (1599), Thomas Platter décrit l'île de la Cité où l'« on peut acheter des vivres dans les cuisines », qui y sont nombreuses.

On y trouve en tout temps de la viande rôtie, et à des prix modérés.

On peut souper dans les hôtels ou dans les cabarets, où on trouve également du pain, du vin et du poisson; les dimanches et jours de fête, on peut y

44. Patrick Rambourg, « Cuisine publique, cuisine de rue: espaces et modes de restauration », dans: *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises, op. cit.*, p. 69-87; « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris: cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge », dans: Actes du colloque international de l'Université Paris IV Sorbonne, « Les établissements de restauration dans le monde », 12-13 octobre 2009, Paris, L'Harmattan, à paraître.

45. M.N. Tommaseo, *Relations des ambassadeurs vénitiens, op. cit.*, t. II, p. 603.

acheter toute sorte de mets. On peut aussi manger dans les pâtisseries, et l'on peut y boire aussi bien que dans les hôtels⁴⁶.

Il relate aussi « la longue et importante rue Saint-Denis » où l'on trouve, comme « dans beaucoup d'autres endroits de la ville » de nombreux établissements de restauration. Il relève également les loueurs de salles, pour repas et festins, que l'on repère à l'enseigne *Salles pour banquets*. Les traiteurs s'occupent alors de tout, selon le budget, le nombre et le goût des convives.

Les textes réglementaires confirment également l'importance de cette industrie de la restauration. Une ordonnance de 1564⁴⁷ parle du nombre effréné des hôteliers, taverniers et cabaretiers de la ville et faubourg de Paris qui « baille à boire » et propose à « manger en assiette » ; cette même ordonnance rappelle aux rôtisseurs et « poulaillers » de ne pas vendre à haut prix les chapons, gibiers, lapins et volailles qu'achetaient les dits hôteliers, taverniers et cabaretiers. Un autre texte de 1577, leur permet « de recevoir les passans et leur donner pain, vin, bœuf, veau, mouton, porc, tant bouilly que roty, volailles bouillies, avec les poules et pigeons rotis⁴⁸ ».

Les Lettres patentes du 27 décembre 1601 renouvellent leurs « privilèges » en stipulant que lesdits cabaretiers et taverniers pourront « traiter leurs hôtes et autres personnes, et leur bailler bœuf, veau, mouton, porcs, poulets et chapons bouillis et rôtis ». Elles leur permettent d'acheter directement leurs viandes, comme le font les rôtisseurs, mais les obligent à prendre la « viande à larder » chez ces mêmes rôtisseurs⁴⁹. Ces règlements ne faisaient qu'entériner ce qui existait dans les faits depuis bien longtemps. Certains de ces textes vont même plus loin en définissant ce que sont ces lieux de restauration.

L'article 24 des « statuts des marchands de vins, hôteliers et cabaretiers », édictés en août 1647⁵⁰, explique que les hôteliers et les cabaretiers sont réputés servir « à table couverte de nappe, et assiette dessus pour mettre de la viande ». Les

46. *Description de Paris par Thomas Platter le jeune de Bale (1599), op. cit., p. 22.*

47. « Ordonnance de Police du Châtelet de Paris, portant reglement general pour les Cabaretiers & Hôteliers, contenant entr'autres choses, ce qu'ils doivent observer pour la sureté publique » (21 juillet 1564), dans : Nicolas Delamare, *Traité de la police*, Paris, Michel Brunet, 1719, t. III, p. 723.

48. « Lettres patentes de Henri IV sur le commerce des marchands de vins, cabaretiers et taverniers », dans : René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit., p. 681.*

49. Ces derniers avaient en effet le plus à craindre des hôteliers, taverniers, cabaretiers, etc.

50. « Lettres patentes de Louis XIV confirmant les statuts des marchands de vins, hôteliers et cabaretiers en 40 articles », dans : René de Lespinasse, *Les métiers et corporations de la ville de Paris, op. cit., p. 689.*

taverniers fournissent aussi à leur clientèle « des tables, sièges, nappes, serviettes et viandes, à ceux qui prendront leurs repas en leurs maisons⁵¹ ».

Et pour se convaincre encore de l'importance de la restauration hors-foyer dans la capitale sous l'Ancien Régime, suivons *Le livre commode des adresses de Paris pour 1692*⁵² rédigé par Abraham du Pradel (Nicolas de Blegny). C'est une sorte de bottin donnant les « adresses des personnes renommées », comme le rôtisseur Guerbois près de la « Boucherie saint Honoré », un des plus célèbres de Paris pour les bons repas, ou son collègue Meüsnier, rue du Temple, qui entreprend « les plus grandes noces et festins avec beaucoup de réputation » précise l'auteur.

Il cite également des charcutiers réputés pour leur spécialité, c'est le cas du sieur du Cerceau rue de l'Arbre-sec, connu pour ses jambons de Mayence, de Robinot à la montagne Sainte-Geneviève pour ses andouilles, de Flandres rue des Barres, pour ses « bons cervelas », ou encore du traiteur Boursin, près de la place des Victoires, pour son boudin blanc. Le pâtissier de l'Étoile, rue Saint-Antoine, est célèbre pour ses « biscuits d'amendes amères », le sieur Billard de la rue Montorgueil « est renommé pour les biscuits façon de Blois », et bien d'autres encore. Car « on trouve des Biscuits, des Macarons, des Massepains, des Cornets, etc., chez tous les Pâtisiers de Paris ».

Il classifie des lieux de restauration selon leur importance et le prix du repas. Il y a ainsi ceux qui sont renommés pour les vins fins et pour la belle viande, à l'exemple des « trois cuillères » rue aux Ours. Les établissements où l'on peut « boire et manger proprement et agréablement » selon ses propres mots, et ceux où l'on propose des repas à prix fixe, 40 sols à l'hôtel de Mantouë rue Mouton, 30 sols au petit hôtel de Luyne rue Gît-le-Cœur, 20 sols à l'hôtel d'Anjou rue Dauphine, 15 ou 10 sols dans d'autres établissements. Il y a aussi quelques auberges qui proposent trois tables différentes, « à quinze, à vingt et à trente sols par repas ». Et dans tous les quartiers de Paris, il y a « de petites auberges où on a de la soupe, de la viande, du pain et de la bière à suffisance pour cinq sols », à l'adresse d'une clientèle peu aisée. « De petites auberges appelées *Gargotes*, où l'on vit à portion à si petit prix que l'on veut⁵³ », écrit Louis Liger dans son *Voyageur fidele* (1715).

La diversité de l'offre est déjà impressionnante au tournant du XVII^e et du XVIII^e siècle ; « on mange à tables d'auberge dans presque tous les hôtels » garnis. L'offre s'accroîtra par la suite, comme le suggère *L'Almanach général*

51. « Ordonnance du 29 novembre 1680 », *ibid.*, p. 689.

52. Abraham Du Pradel (Nicolas de Blegny), *Le livre commode des adresses de Paris pour 1692*, suivi d'appendices, précédé d'une introduction, et annoté par Édouard Fournier, Paris, Paul Daffis, 1878, t. I.

53. Louis Liger, *Le voyageur fidele*, *op. cit.*, p. 327.

d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers de 1769⁵⁴ qui recommande 46 rôtisseurs, 55 pâtisseries, 88 marchands de vin, et pas loin de 600 « traiteurs, aubergistes et hôtels garnis ». Le « Sieur Roze » s'y présente comme le « premier restaurateur⁵⁵ », et propose dans son établissement et en ville

les véritables Consommés, dits Restaurants ou Bouillons de Prince,
Crèmes de riz & de Gruau de Bretagne au gras & au maigre, Macaroni,
Œufs frais, Chapons au gros sel, Compotes, Vin de Bourgogne naturel,
& autres mets aussi salubres que délicats de la meilleure qualité, & le tout
à prix fixe & modique.

Tous ces professionnels de la restauration sont d'une certaine façon les ancêtres des restaurateurs. Leur permanence et leur développement permettent de mieux comprendre le succès rapide du restaurant et l'aura gastronomique que la capitale acquiert.

Conclusion

Outre la confection des mets et leur spécificité revendiquée, les artisans de bouche⁵⁶ marquent la ville de leur empreinte. Leur affirmation au cours des Siècles modernes, et la plus grande spécialisation de leurs pratiques professionnelles, notamment au travers des querelles incessantes entre les corps de métier, crée un dynamisme culinaire qui contribue à l'avènement de Paris comme capitale gastronomique et à la construction de la modernité alimentaire de la ville. C'est une véritable culture du prêt-à-manger qui s'est ainsi développée, instituant des habitudes de consommation qui perdureront dans le temps.

C'est ce que ne savait probablement pas Grimod de la Reynière lorsque celui-ci écrivait dans la première année de son *Almanach des gourmands* (1804) : « [L]'industrie des Parisiens a dû se tourner principalement vers tout ce qui tient à la bonne-chère. [...] Mais c'est depuis quelques années surtout que les états de bouche ont pris à Paris un accroissement et même un éclat qu'on y connoissoit point avant.⁵⁷ » Il avait raison sur cette industrie de bouche et son accroissement dans la ville, il avait tort sur la nouveauté du phénomène qui s'est inscrit dans un

54. *Essai sur l'Almanach général d'indication d'adresse personnelle et domicile fixe, des six corps, arts et métiers*, Paris, 1769. Selon le privilège du roi, l'auteur est Roze de Chantoiseau.

55. « Le Sieur Roze, premier Restaurateur, ci-devant rue des Poulies, tient maintenant son établissement connu sous le titre de *Maison de santé, rue saint Honoré à l'Hôtel d'Aligre* [...] ».

56. Cuisinier, rôtisseur, charcutier, pâtissier, traiteur, cabaretier, tavernier, aubergiste, marchands de vin, etc.

57. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, op. cit., p. 175-176.

long processus, donnant à Paris le statut de centre gastronomique et de ville de la restauration. Les restaurateurs n'auront plus dès lors qu'à puiser dans le vivier des professions de bouche pour assurer leur avenir.