



**HAL**  
open science

## De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI e -XIX e siècles)

Philippe Meyzie

► **To cite this version:**

Philippe Meyzie. De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI e -XIX e siècles). *Przegląd Historyczny*, 2011, CII (4), pp.661-674. hal-02264292

**HAL Id: hal-02264292**

**<https://hal.science/hal-02264292v1>**

Submitted on 6 Aug 2019

**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.

## De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI e -XIX e siècles)

Philippe Meyzie

► **To cite this version:**

Philippe Meyzie. De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI e -XIX e siècles). *Przegląd Historyczny*, Wydawnictwo Instytutu Badań Literackich Polskiej Akademii Nauk, 2011, CII (4), pp.117-129. [http://bazhum.muzhp.pl/media//files/Przegląd\\_Historyczny/Przegląd\\_Historyczny-r2011-t102-n4/Przegląd\\_Historyczny-r2011-t102-n4-s661-674/Przegląd\\_Historyczny-r2011-t102-n4-s661-674.pdf](http://bazhum.muzhp.pl/media//files/Przegląd_Historyczny/Przegląd_Historyczny-r2011-t102-n4/Przegląd_Historyczny-r2011-t102-n4-s661-674/Przegląd_Historyczny-r2011-t102-n4-s661-674.pdf) . hal-02264292

**HAL Id: hal-02264292**

**<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02264292>**

Submitted on 6 Aug 2019

**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.

## De l'auberge au traiteur. La restauration commerciale dans l'Europe moderne (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)

Philippe Meyzie

Se nourrir hors de chez soi est une nécessité pour une bonne partie de la population à l'époque moderne<sup>1</sup>. 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 Roche<sup>2</sup>. 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 Varenne<sup>3</sup>, mais aussi parce que les corporations étaient perçues avant tout comme un système archaïque, frein à l'innovation et au développement<sup>4</sup>. 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<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>. En privilégiant ces sources de la pratique et en menant une approche à l'échelle européenne<sup>6</sup>, 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

---

<sup>1</sup> Paul Gerbod, *La restauration hors foyer en Europe (du Moyen Âge à nos jours)*, Paris, Champion, 2000.

<sup>2</sup> Daniel Roche, dir. , *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 2000 et *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003.

<sup>3</sup> Voir, par exemple, Alfred Franklin, *La vie privée d'autrefois*, Paris, 1888.

<sup>4</sup> Pour un nouveau regard sur ce monde des corporations, voir, Philippe Minard., Steven Kaplan, *La France malade du corporatisme ? XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Belin, 2004 ; « Travail et société, XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> 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

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> 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<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle », colloque Smak i historia. Metodologia, źródła, perspektywy, Torun (Pologne), 28-30 septembre 2010.

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 pâtissiers 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 »<sup>7</sup>.

Tout le monde ou presque recourt aux services des rôtisseurs, des pâtissiers 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 récoltes<sup>8</sup>. 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 »<sup>9</sup>. Lorsque Mme Cradock, voyageuse anglaise qui parcourt la France à la veille de 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 »<sup>10</sup>. 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. »<sup>11</sup>. 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 chauds<sup>12</sup>.

Les lieux de restauration se multiplient à travers l'Europe à partir du XVI<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

---

<sup>7</sup> 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<sup>e</sup> siècle », éditées par N. Tommaseo, in *Documents inédits de l'histoire de France*, Paris, Imprimerie royale, 1838, t. II.

<sup>8</sup> Alberto Capatti et Massimo Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Seuil, 2002.

<sup>9</sup> Antoine de Brunel, *Voyage d'Espagne*, Paris, 1665, p. 130-131.

<sup>10</sup> *Journal de Mme Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, 1896.

<sup>11</sup> Comtesse d'Aulnoy, *Relation du voyage d'Espagne*, T. 2, Paris, 1691, p. 221.

<sup>12</sup> 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.

Florence<sup>13</sup>. Les villes portuaires sont-elles aussi bien équipées. Bristol, Bordeaux ou Dantzig 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 habitants<sup>14</sup>. 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 ville<sup>15</sup>. 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 Tourny<sup>16</sup>. Dans les faubourgs en revanche, on retrouve généralement les auberges et les cabarets. Des guinguettes font également leur apparition autour de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle pour vendre leur vin sans être soumises aux taxes ; certaines d'entre elles comme l'établissement de Jean Ramponneau connaissent un franc succès.



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

---

<sup>13</sup> A. Capatti et M. Montanari, *op. cit.*

<sup>14</sup> Archives municipales de Bayonne, CC 130.

<sup>15</sup> Marie-Noëlle Frison, *Les lieux de sociabilité à Bristol 1750-1800*, TER Université Bordeaux 3, 1998, p.70.

<sup>16</sup> Anne Montenach, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVII<sup>e</sup> 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.

telles *le Lion d'Or, le Saint-François, Aux bons Amis*<sup>17</sup> que l'on retrouverait dans d'autres provinces. Dans le duché de Savoie, très largement rural à la fin du XVIII<sup>e</sup> 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 Annecy<sup>18</sup>. En Europe centrale, le ratio serait d'un établissement pour 200 à 300 habitants dans les communautés rurales<sup>19</sup>. 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 animée<sup>20</sup>. 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 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 »<sup>21</sup>. 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 rouge<sup>22</sup>. 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<sup>e</sup> siècle et même toujours dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> 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

---

<sup>17</sup> Archives départementales de la Dordogne, B 3607, taxe des cabaretiers, traiteurs, aubergistes (1694).

<sup>18</sup> Jean Nicolas, « Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII<sup>e</sup> 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.

<sup>19</sup> Beat Kümin, *op. cit.*, p. 192.

<sup>20</sup> 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.

<sup>21</sup> Antoine de Brunel, *op. cit.*, p. 130-131.

<sup>22</sup> Jean-Baptiste Labat, *Voyage en Espagne et en Italie*, Paris, 1730, repris dans *Italies. Anthologie des voyageurs français aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Robert Laffont, 1988, p. 825-826.

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 »<sup>23</sup>.

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<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 pâtissiers-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<sup>e</sup> 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 réaliser<sup>24</sup>. 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 préparations<sup>25</sup>. 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 »<sup>26</sup>. 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<sup>e</sup> 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 registre<sup>27</sup>. 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.

---

<sup>23</sup> Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris*, Paris, 1781.

<sup>24</sup> Archives municipales de Bayonne, CC 318, 320 et 330 ; Archives municipales de Toulouse, CC 2761, 2791 et 2800.

<sup>25</sup> *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.

<sup>26</sup> Archives municipales de Limoges, CC 25 (28).

<sup>27</sup> 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.

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 restaurants<sup>28</sup>. 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 Weeks<sup>29</sup>. 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<sup>e</sup> 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 qualité<sup>30</sup>.

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<sup>e</sup> 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 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 professionnels<sup>31</sup>. Les arguments pour séduire la clientèle y sont bien souvent les mêmes : qualité de la table, propriété 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

---

<sup>28</sup> Peter Clark, *The English alehouse. A social history, 1200-1830*, Longman, Londres, 1983.

<sup>29</sup> Marie-Noëlle Frison, *op. cit.*, p. 118.

<sup>30</sup> Stephen Mennel, *Français et Anglais à table du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987.

<sup>31</sup> Gilles Feyel, « Presse et publicité en France (XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle », dans *Retailers and consumers changes in Early Modern Europe. England, France, Italy and the Low Countries*, dir. Bruno Blondé et alii, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2005, p. 103-124.



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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 »<sup>32</sup>. Or, ce nouveau support de cuisson est rapidement adopté par les métiers de bouche et, dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> 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 sauces<sup>33</sup>. 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 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<sup>34</sup>.

Les métiers de bouche sont bien des « filtres » qui favorisent les échanges<sup>35</sup>. 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 décennies<sup>36</sup>. 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

---

<sup>32</sup> Louis Liger, *La Nouvelle Maison Rustique*, Paris, 1721.

<sup>33</sup> 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<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, PUR, 2007, p. 107.

<sup>34</sup> P. Meyzie, *op. cit.*, p. 74.

<sup>35</sup> A. Capatti et M. Montanari, *op. cit.*, p. 23.

<sup>36</sup> Rebecca L. Spang, *The invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, 2001

départs de leur maître sur les chemins de l'émigration. L'essor de la bourgeoisie au XIX<sup>e</sup> 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 bourgeoisie<sup>37</sup>. 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<sup>e</sup> 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 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 »<sup>38</sup>. 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 »<sup>39</sup>.

---

<sup>37</sup> *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, textes réunis par Alain Huetz de Lemps et Jean-Robert Pitte, Grenoble, Glénat, 1990.

<sup>38</sup> Pierre-Jean-Baptiste Le Grand d'Aussy, *Histoire de la vie privée des Français*, Paris, 1782.

<sup>39</sup> *Journal de Mme Cradock*, op. cit., p. 55.

La qualité de la table y est associée au confort et à la propreté des lieux. Au début du XIX<sup>e</sup> 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 »<sup>40</sup>. 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 luxe<sup>41</sup>. 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 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 »<sup>42</sup>.

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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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

---

<sup>40</sup> Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, 1825.

<sup>41</sup> Jean-Robert Pitte, « Les espaces de la bonne chère à Paris à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Géographie culturelle*, Paris, Fayard, 2006, p. 880.

<sup>42</sup> Johann Friedrich Reichardt, *Un hiver à Paris sous le Consulat*, présenté et annoté par Thierry Lentz, Paris, Taillandier, 2003, p. 463.

nouveau (dénommés *traktiernia*) inspirés du modèle français qui voient le jour en Pologne au cours des années 1781-1784<sup>43</sup>. Mais c'est surtout au XIX<sup>e</sup> siècle que la multiplication des restaurants s'opère. En 1800, douze restaurants existent déjà à Hambourg<sup>44</sup> 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 ville<sup>45</sup>.

De l'auberge au restaurant, la gamme des lieux de restauration commerciale dans l'Europe à l'aune du XIX<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle, guidée d'un côté par une volonté de contrôler la production et les services proposés, et de l'autre par une liberté croissante de création dont les cuisiniers-restaurateurs de la fin du XVIII<sup>e</sup> 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 pays<sup>46</sup>. 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<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle reste encore une voie à explorer.

Version soumise

---

<sup>43</sup> Dariusz Glowka, « Les produits français dans l'offre des commerçants varsoviens de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans Olivier Chaline, Jaroslaw Dumanowski et Michel Figeac, dir. , *Le rayonnement culturel de la France en Europe centrale du XVII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, MSHA, Pessac, 2009, p. 167.

<sup>44</sup> 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.

<sup>45</sup> Boucher de Perthes, *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Silésie, la Saxe et le duché de Navarre ; séjour à Wisibade 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 ».

<sup>46</sup> Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010, p. 252-254.