



**HAL**  
open science

## Gourmandise et politique à Angers au XVIIIe siècle

Philippe Meyzie

► **To cite this version:**

Philippe Meyzie. Gourmandise et politique à Angers au XVIIIe siècle. Archives d'Anjou : mélanges d'histoire et d'archéologie angevines, 2013, 16, pp.119-129. <hal-02264422>

**HAL Id: hal-02264422**

**<https://hal.science/hal-02264422v1>**

Submitted on 7 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.



HAL Authorization

## Gastronomie et politique à Angers au XVIII e siècle

Philippe Meyzie

► **To cite this version:**

Philippe Meyzie. Gastronomie et politique à Angers au XVIII e siècle. Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines, 2013, pp.119-129. hal-02264422

**HAL Id: hal-02264422**

**<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-02264422>**

Submitted on 7 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.

## Gastronomie et politique à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle

Philippe Meyzie

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<sup>e</sup> 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 »<sup>1</sup>. 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 sociale<sup>2</sup>. En outre, grâce aux revenus tirés de la cloison, les finances de la ville sont dans une excellente situation au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup> 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 subdélégué<sup>4</sup>.

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<sup>e</sup> 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 alimentaires<sup>5</sup>. 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<sup>e</sup> siècle<sup>6</sup>. Complétées par d'autres pièces de dépenses concernant des

---

<sup>1</sup> Fernand Braudel, *L'identité de la France*, Paris, Flammarion, 1990, p. 244.

<sup>2</sup> Jacques Maillard, *Le pouvoir municipal à Angers de 1657 à 1789*, Presses de l'Université d'Angers, Angers, 1984.

<sup>3</sup> Guy Saupin, (dir.), *Histoire sociale du politique. Les villes de l'Ouest atlantique français à l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2010, p. 198.

<sup>4</sup> François Lebrun, *Histoire d'Angers*, Toulouse, Privat, 1975, p. 109.

<sup>5</sup> Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Collection U, Armand Colin, Paris, 2010

<sup>6</sup> 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<sup>e</sup> siècle à nos jours).

achats de vins et des présents alimentaires, ces « menus », déjà utilisés ponctuellement<sup>1</sup>, 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 cité<sup>2</sup>.

### **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 pouvoirs<sup>3</sup>. Tout au long du XVIII<sup>e</sup> 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 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.)<sup>4</sup>. 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 Provence<sup>5</sup>. 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'orgeat<sup>6</sup>.

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

---

<sup>1</sup> « 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>

<sup>2</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », revue *Histoire, Economie, Société*, janvier-mars 2006, p. 33-50.

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> P. Meyzie, « La table de la Jurade... », art. cit., p. 66.

<sup>5</sup> Arch. mun. Angers, CC 34.

<sup>6</sup> Arch. mun. Angers, CC 42, mémoire d'une collation donnée à l'hôtel de ville le 10 août 1786.

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<sup>e</sup> 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 1787<sup>1</sup>.

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 française<sup>2</sup>. 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<sup>e</sup> 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 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 poissons<sup>3</sup>. Selon Jacques Maillard, les sommes consacrées aux présents représentent entre 0.90 et 13.30 % des dépenses de l'échevinage au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>4</sup>. 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<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>, 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

---

<sup>1</sup> Arch. mun. Angers, CC 42 et 43.

<sup>2</sup> Dans le cadre du service à la française codifié au XVII<sup>e</sup> siècle, l'ensemble des plats sont disposés en même temps sur la table de manière symétrique lors des différents services (potages, entrée, entremets, rôts, 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.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 214.

<sup>4</sup> Jacques Maillard, *op. cit.*, p. 29.

<sup>5</sup> J. Maillard, *Ibid.*, p. 52.

constater également en Guyenne où le maréchal de Richelieu est très sollicité de la sorte<sup>1</sup>. 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 confitures<sup>2</sup>. 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 1772-1773<sup>3</sup>*

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 Beurain, commis au contrôleur général des finances  
2 poulardes, 4 perdrix

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'Intendant<sup>4</sup>  
1 poularde, 2 perdrix, 3 sarcelles

---

<sup>1</sup> P. Meyzie, « Les cadeaux alimentaires... », art. cit., p. 40.

<sup>2</sup> Arch. mun. Angers, CC 20.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 34.

<sup>4</sup> François-Pierre du Cluzel, marquis de Montpipeau, intendant de Tours entre 1766 et 1783.

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 »<sup>1</sup> ; en 1784, des paniers de gibiers sont expédiés « aux protecteurs de la ville » selon les formules employées dans les mémoires<sup>2</sup>. 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 principale<sup>3</sup> ; 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 gourmandise<sup>4</sup>.

### **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 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 comptes<sup>5</sup> ; 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 distinction<sup>6</sup>. 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 blanche<sup>7</sup>. Le raffinement de ces préparations s'inscrit également dans les usages des élites urbaines du XVIII<sup>e</sup> 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

---

<sup>1</sup> Arch. mun. Angers, CC 45.

<sup>2</sup> Arch. mun. Angers, CC 41.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 45.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

<sup>6</sup> Le gibier représente 28 % des plats de viande et la volaille 29 %.

<sup>7</sup> Arch. mun. Angers, CC 37, CC 41.

(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 1780<sup>1</sup>, 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 entremets<sup>2</sup>.

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<sup>e</sup> 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 truffes<sup>3</sup>. Comme partout en France au XVIII<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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 XIV<sup>4</sup>, sont régulièrement proposés en entremets (46 % des repas). Les macaronis et le « vermicel » venus d'Italie sont aussi dégustés en timbale et en potage<sup>5</sup>. Surtout, l'étude de l'ensemble des factures angevines et des listes de plats permet de considérer que la cuisine 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 1746<sup>6</sup>. L'importance de la viande de boucherie s'inscrit bien dans ces évolutions du goût des élites du XVIII<sup>e</sup> 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'estragon, des fricandeaux à l'oseille ou des pigeons au basilic<sup>7</sup>.

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.

---

<sup>1</sup> Arch. mun. Angers, CC 45.

<sup>2</sup> Arch. mun. Angers, CC 18.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 42.

<sup>4</sup> Florent Quellier, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012.

<sup>5</sup> Arch. mun. Angers, CC 43.

<sup>6</sup> Alain Girard, « Le triomphe de "la cuisinière bourgeoise". Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, octobre-décembre 1977, p. 497-521

<sup>7</sup> Arch. mun. Angers, CC 34, repas du 30 août 1772.





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 reprises<sup>1</sup> ; le café est notamment servi en fin de repas dès le début du XVII<sup>e</sup> 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 banquets<sup>2</sup> : 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, etc<sup>3</sup>. 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 deux<sup>4</sup> ; 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<sup>e</sup> 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

---

<sup>1</sup> Arch. mun. Angers, CC 39.

<sup>2</sup> François Lebrun, *Histoire des Pays de la Loire*, Toulouse, Privat, 1972.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 41, mémoire du confiseur Fabre, 1<sup>er</sup> septembre 1784.

<sup>4</sup> 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 1784<sup>1</sup>. Il est même courant de trouver des assiettes de sucre en poudre qui pouvaient sans doute servir à accompagner les fruits<sup>2</sup>. Les gâteaux sucrés comme les macarons et les biscuits sont aussi très appréciés. Comme en témoignent les nombreuses factures de confiseurs<sup>3</sup>, 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<sup>e</sup> siècle plusieurs raffineries (jusqu'à quatre en 1758) et les confiseurs y tiennent une place de premier plan<sup>4</sup>. 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 zest d'oranges et de citrons en décoration marrons rubans noix et noyaux et autres fruits sucres », le tout pour la somme très élevée de 101 livres 11 sols<sup>5</sup>.

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 livres<sup>6</sup>. 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).

---

<sup>1</sup> Arch. mun. Angers, CC 41.

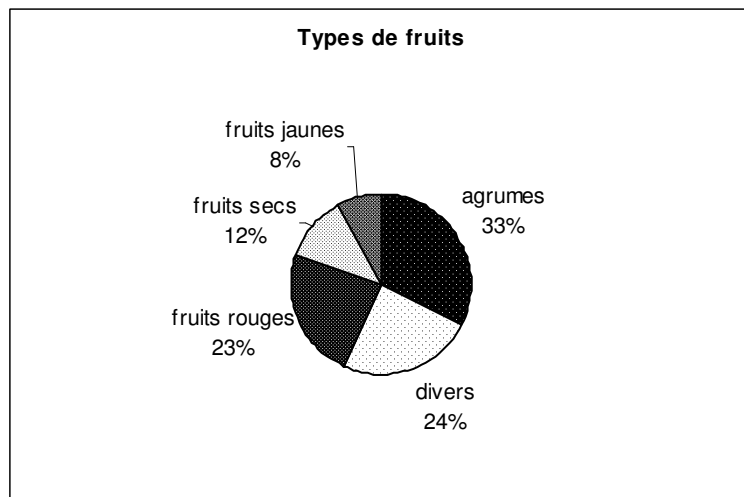
<sup>2</sup> Arch. mun. Angers, CC 34.

<sup>3</sup> 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

<sup>4</sup> 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<sup>e</sup> siècle.

<sup>5</sup> Arch. mun. Angers, CC 37, facture du 30 janvier 1778.

<sup>6</sup> 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 guignolet<sup>1</sup>. 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 égale<sup>2</sup>. 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<sup>e</sup> 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 entourage<sup>3</sup>. 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 parisiennes<sup>4</sup>. 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 1788<sup>5</sup> ; 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

<sup>1</sup> Voir, par exemple, Arch. mun. CC 38, 41, 212.

<sup>2</sup> Cité par J. Maillard, *op. cit.*, p. 76.

<sup>3</sup> Arch. mun. Angers, CC 20, 41, 44, 214.

<sup>4</sup> 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<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècles) », *Les produits des terroirs aquitains*, textes recueillis par Corinne Marache, Agen, 2010, p. 235-246.

<sup>5</sup> Arch. mun. Angers, CC 214 et CC 44.

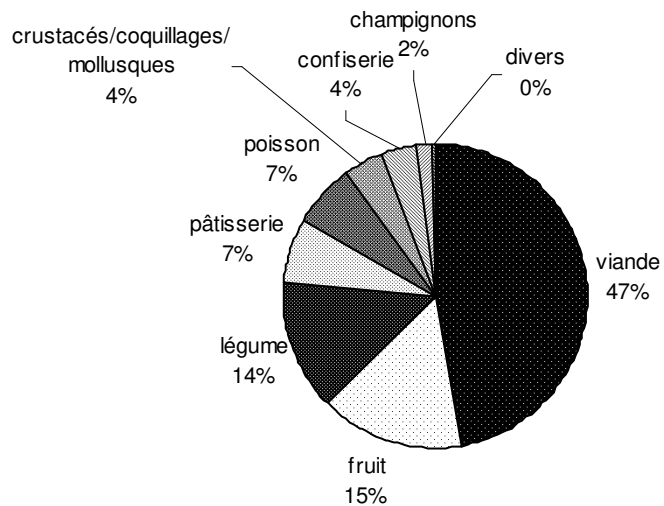
saumons à leurs protecteurs. Les dons culinaires des officiers municipaux d'Angers ne peuvent cependant pas être considérés comme des symboles de la gastronomie locale. En effet, il s'agit de présents que l'on retrouve ailleurs et ils n'ont pas la typicité d'une association très forte avec un territoire 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 Troyes<sup>1</sup>. 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> 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<sup>e</sup> siècle avaient su faire honneur aux plaisirs de la chère.

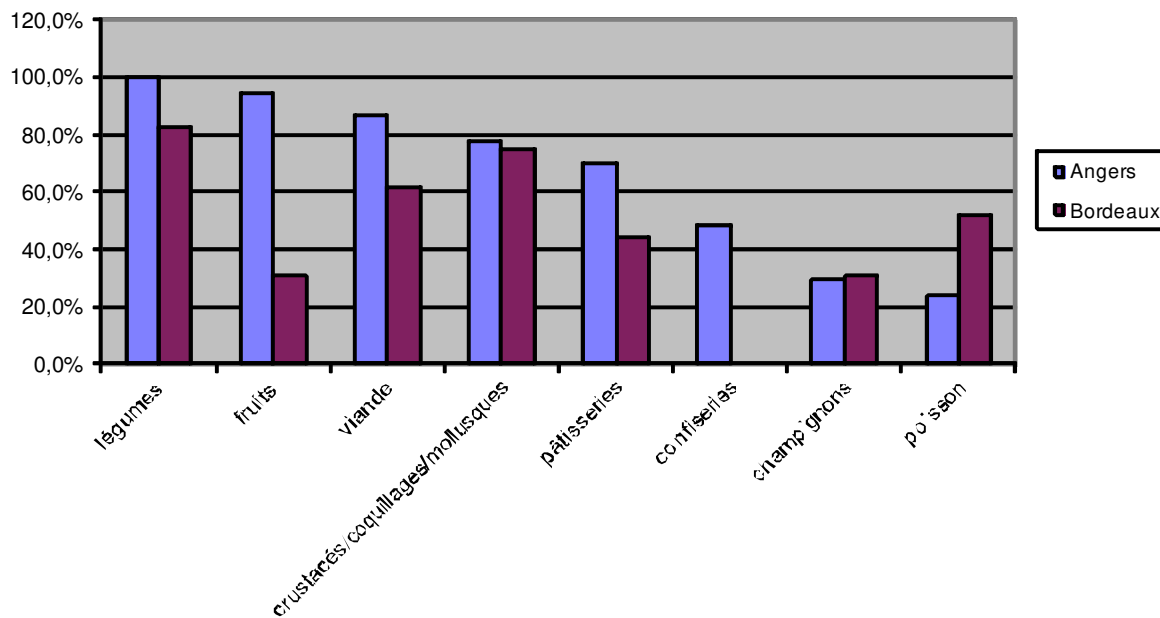
---

<sup>1</sup>Arch. 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<sup>e</sup> siècle



## Comparaison de la fréquence des catégories d'aliments entre la table des échevins d'Angers et celle des Jurats bordelais au XVIII<sup>e</sup> 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%