



**HAL**  
open science

# Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie : l'émergence d'une identité régionale

Philippe Meyzie

## ► To cite this version:

Philippe Meyzie. Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu du XIXe siècle : goûts, manières de table et gastronomie : l'émergence d'une identité régionale. Histoire. Université Bordeaux Montaigne, 2005. Français. NNT: 2005BOR30015 . tel-04197102

**HAL Id: tel-04197102**

**<https://hal.science/tel-04197102>**

Submitted on 5 Sep 2023

**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.

Université Bordeaux III

École Doctorale Montaigne Humanités (ED 480)

THÈSE DE DOCTORAT EN « HISTOIRE »

**Culture alimentaire et société dans le  
Sud-Ouest aquitain du XVIIIe au milieu  
du XIXe siècle :**

*goûts, manières de table et gastronomie :  
l'émergence d'une identité régionale*

Présentée et soutenue publiquement le 31 mai 2005 par

Philippe MEYZIE

Sous la direction de Josette PONTET

Membres du jury

Josette PONTET, Professeur, Université Bordeaux 3.

Anne-Marie COCULA, Professeur, Université Bordeaux 3.

Madeleine FERRIERE, Professeur, Université d'Avignon.

Michel FIGEAC, Professeur, Université Bordeaux 3.

Jean-Pierre POUSSOU, Professeur, Université Paris 4.

Daniel ROCHE, Professeur, Collège de France.

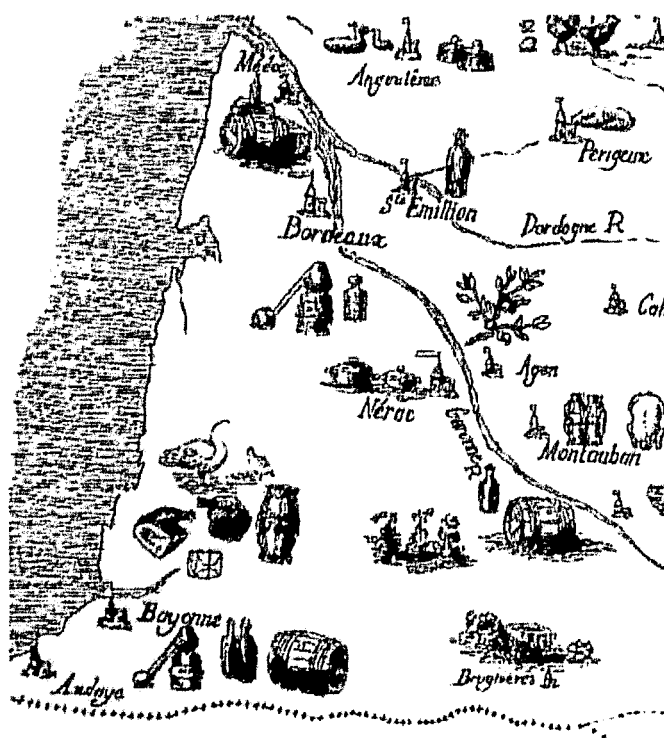
UNIVERSITE BORDEAUX III – MICHEL DE MONTAIGNE

Thèse de doctorat en histoire

Philippe MEYZIE

**Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest  
aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle :  
goûts, manières de table et gastronomie.  
L'émergence d'une identité régionale**

Sous la direction de Mme le professeur JOSETTE PONTET



(Volume I : texte)

31 mai 2005

## **AVERTISSEMENT**

La qualité de numérisation de ce fichier dépendant de l'état général de la microfiche, l'A.N.R.T. ne peut garantir un résultat irréprochable.

Le présent ouvrage est uniquement consultable en bibliothèque.

## **Remerciements :**

*Mes remerciements et ma reconnaissance vont en premier lieu au professeur Josette Pontet qui a su diriger avec rigueur et méthode cette recherche sur un terrain souvent à défricher, tout en me laissant une liberté fort stimulante. Ma gratitude concerne aussi les professeurs d'histoire moderne et contemporaine de l'UFR d'histoire de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III qui m'ont donné une solide formation depuis la licence et permis de réaliser mes recherches dans les meilleures conditions possibles, à la fois intellectuelles et matérielles en tant que moniteur puis ATER. En outre, mon travail a bénéficié de la dynamique et de l'encadrement du Centre Aquitain d'Histoire Moderne et Contemporaine (CAHMC). Cette thèse doit également beaucoup à l'ensemble de mes collègues qui m'ont offert, tout au long de ces années, un cadre propice, enrichissant et convivial. Enfin, je ne saurais oublier, au terme de ce travail, tous ceux qui, dans mon tourage, m'ont écouté, conseillé, aidé et encouragé avec force, tout en acceptant, avec dévouement et patience, le quotidien parfois contraignant d'un doctorant.*

**Liste des abréviations utilisées :**

AD : archives départementales

AM : archives municipales

*Annales ESC : Annales Economie Société et Civilisation*

*Arch. Hist. de la Gironde : Archives historiques de la Gironde*

Arch. privées : archives privées

BM : bibliothèque municipale

*BSHA du Périgord : Bulletin de la société archéologique et historique du Périgord*

*Bull. de la soc. de Borda : Bulletin de la société de Borda*

*HES : Histoire, économie et société*

*RHB : Revue historique de Bordeaux*

*RHMC : Revue d'histoire moderne et contemporaine*

# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>11</b>
--------------------------	-----------

<b><u>PREMIÈRE PARTIE : SOURCES, MÉTHODES ET ENJEUX D'UNE HISTOIRE DES GOÛTS ALIMENTAIRES À L'ÉCHELLE RÉGIONALE.....</u></b>	<b>23</b>
--	-----------

<b><u>CHAPITRE 1 : L'HISTOIRE DES GOÛTS ALIMENTAIRES DANS LE SUD- OUEST AQUITAIN, UN CHAMP À EXPLORER.....</u></b>	<b>25</b>
--	-----------

<b>I. Le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, un terrain d'étude propice .....</b>	<b>26</b>
A) Un espace géographique flou .....	26
B) Une période charnière .....	33
<b>II. Alimentation, histoire et région dans le Sud-Ouest aquitain.....</b>	<b>39</b>
A) Les goûts régionaux entre folklore et mythologie.....	39
B) Premières tentatives, approches ponctuelles et autres problématiques : les goûts alimentaires régionaux, un sujet longtemps en marge de la recherche .....	48
C) Vers une histoire globale des goûts alimentaires régionaux .....	55

<b><u>CHAPITRE 2 : DIVERSITÉ DES SOURCES ET ANALYSE CROISÉE .....</u></b>	<b>63</b>
---	-----------

<b>I. Les sources littéraires : entre témoignages et représentations autour des goûts alimentaires régionaux.....</b>	<b>64</b>
A) Littérature de voyage.....	64
B) Littérature culinaire et gastronomique .....	71
<b>II. Les sources de la pratique, au cœur des goûts alimentaires : une voie riche et neuve à explorer.....</b>	<b>76</b>
A) Les menus, une source majeure.....	76
B) Livres de comptes, livres de raison, factures : les goûts individuels à travers les achats alimentaires.....	87
C) Cadre de vie et inventaires du mobilier : une source indirecte pour l'étude des goûts alimentaires.....	98
<b>III. Diversité des sources complémentaires.....</b>	<b>110</b>
A) Les dépenses des institutions.....	111
B) Annonces, journaux, almanachs.....	115
C) Statistiques diverses, enquêtes, sources fiscales .....	118

<b>CONCLUSION DE LA PREMIERE PARTIE.....</b>	<b>121</b>
--	------------

## **DEUXIÈME PARTIE : LES FONDEMENTS DE LA CULTURE ALIMENTAIRE RÉGIONALE ..... 123**

### **CHAPITRE 3 : RESSOURCES NATURELLES, PRODUITS DU COMMERCE ET OUVERTURE AUX SAVEURS NOUVELLES ..... 125**

<b>I. Les racines des goûts : Océan, fleuves et campagnes</b> .....	125
A) Une alimentation au gré des eaux .....	126
B) La chasse et la table.....	137
C) L'agriculture aquitaine, base de la diversité alimentaire.....	145
<b>II. Des goûts alimentaires, fruits de l'ouverture</b> .....	155
A) Commerce et horizons alimentaires lointains .....	156
B) De multiples influences culturelles .....	164

### **CHAPITRE 4 : LA TABLE AU CENTRE DE LA CULTURE DU SUD-OUEST AQUITAIN ..... 173**

<b>I. Les goûts au fil des jours : nourritures et plaisirs</b> .....	174
A) Les rythmes alimentaires du quotidien.....	174
B) La table : un enjeu culturel .....	188
<b>II. Goûts alimentaires, convivialité et préséances</b> .....	197
A) Entre parents, amis et relations .....	198
B) Gastronomie, convivialité et politique .....	208
<b>III. L'adaptation des goûts alimentaires aux contraintes comme source d'originalité</b> .....	227
A) Restrictions et prescriptions .....	227
B) Goûts alimentaires et religion : contraintes et gastronomie .....	236

### **CHAPITRE 5 : LES MÉTIERS DE BOUCHE, ACTEURS MAJEURS DE LA CULTURE ALIMENTAIRE RÉGIONALE..... 247**

<b>I. Métiers de bouche et lieux de restauration</b> .....	248
A) Lieux et acteurs de la restauration.....	249
B) Champs d'activités et clientèles .....	256
<b>II. Des promoteurs actifs des goûts régionaux</b> .....	268
A) Modes et acculturations alimentaires .....	268
B) Une offre variée.....	275
<b>III. Des métiers réputés</b> .....	284
A) Les bonnes tables du Sud-Ouest aquitain.....	284
B) Des professionnels et des établissements renommés .....	291

### **CONCLUSION DE LA DEUXIEME PARTIE ..... 298**



## **TROISIÈME PARTIE : DU PARLEMENTAIRE BORDELAIS AU PAYSAN LANDAIS : DIVERSITÉ SOCIALE ET GÉOGRAPHIQUE DES GOÛTS ALIMENTAIRES..... 303**

### **CHAPITRE 6 : LA TABLE DES ÉLITES, RENDEZ-VOUS DES GASTRONOMES ..... 305**

<b>I. Une table abondante et raffinée .....</b>	<b>306</b>
A) Luxe et opulence .....	307
B) Le bon goût.....	322
<b>II. Une douceur de vivre entre tradition et modernité.....</b>	<b>332</b>
A) Une table de son temps.....	333
B) Traditions et rusticité des goûts.....	347
<b>III. Diversité des élites, richesse des goûts alimentaires régionaux .....</b>	<b>362</b>
A) Compétition et mimétisme entre noblesse et nouvelles élites comme moteur de la gastronomie .....	362
B) Contrastes de l'alimentation dans la noblesse aquitaine .....	374

### **CHAPITRE 7 : LES GOÛTS DU CLERGÉ, ENTRE DÉLICÉS DU MONDE ET MODÈLE ASCÉTIQUE..... 387**

<b>I. Respect des règles et gourmandise.....</b>	<b>388</b>
A) Le poids des règles et des usages .....	388
B) Quelques écarts et abus ....	392
<b>II. Des goûts alimentaires variés, adaptés aux règles de l'Eglise .....</b>	<b>400</b>
A) Des goûts spécifiques .....	400
B) De nombreux savoir-faire alimentaires .....	408
<b>III. Un rôle moteur dans la gastronomie .....</b>	<b>414</b>
A) A la pointe des modes et des innovations .....	414
B) Des goûts proches du monde.....	421

### **CHAPITRE 8 : L'IMPOSSIBLE ANALYSE DES GOÛTS ALIMENTAIRES DU PEUPLE ? ..... 433**

<b>I. De nombreux obstacles .....</b>	<b>434</b>
A) Des consommations populaires méconnues malgré une alimentation sous surveillance.....	434
B) Hôpitaux et dépôts de mendicité : régime de survie ou goûts populaires régionaux ? .....	438
<b>II. La culture alimentaire du peuple des campagnes entre réalité et stéréotypes .....</b>	<b>448</b>
A) De nombreuses descriptions stéréotypées sur la nourriture des paysans ..	448
B) Des pratiques alimentaires à part, fondements de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ? .....	453
C) Dynamiques et évolutions .....	455

<b>III. Subsistances et transformations des comportements alimentaires .....</b>	<b>459</b>
A) Goûts et nécessité, une culture alimentaire spécifique.....	459
B) Une alimentation en mouvement.....	467

**CHAPITRE 9 : DIVERSITÉ GÉOGRAPHIQUE DES GOÛTS ALIMENTAIRES À L'INTÉRIEUR DU SUD-OUEST AQUITAIN .....** 477

<b>I. Villes et campagnes du Sud-Ouest aquitain, une même culture alimentaire ? .....</b>	<b>478</b>
A) Goûts des villes, goûts des champs .....	479
B) Un continuum ville-campagne au niveau des consommations alimentaires... ..	184
<b>II. Bordeaux, creuset de la gastronomie régionale .....</b>	<b>491</b>
A) Une culture alimentaire métissée, ouverte et raffinée .....	492
B) Une table au cœur des goûts régionaux.....	499
<b>II. Un espace alimentaire régional découpé en auréoles .....</b>	<b>505</b>
A) Bordelais, Périgord, Entre-Deux-Mers, Agenais .....	505
B) Périgord blanc, Béarn, Navarre, Gascogne .....	510
C) Bayonne, le Pays basque et les Landes, des espaces alimentaires un peu à part .....	515

**CONCLUSION DE LA TROISIÈME PARTIE.....** 524

**QUATRIÈME PARTIE : DE LA RÉALITÉ DES GOÛTS ALIMENTAIRES À LA CONSTRUCTION D'UNE CUISINE RÉGIONALE .....** 527

**CHAPITRE 10 : LES GOÛTS ALIMENTAIRES DU SUD-OUEST AQUITAIN .....** 529

<b>I. Du goût de la viande au goût du sucre : un large éventail alimentaire .....</b>	<b>530</b>
A) Des préférences bien marquées .....	530
B) Absences et réticences notables .....	541
<b>II. Saveurs et savoir-faire.....</b>	<b>549</b>
A) L'art de conserver les aliments.....	550
B) Du crépitement des grillades au fumet des ragoûts.....	558
C) Une alimentation relevée.....	567
<b>III. Des goûts prédominants, critères d'identification d'une culture alimentaire régionale .....</b>	<b>575</b>
A) Boissons : la culture du vin et la diffusion du café .....	575
B) Viandes et poissons .....	583
C) Des épices exotiques aux aromates indigènes.....	589
D) Châtaignes et légumineuses .....	593

**CHAPITRE 11 : L'ÉMERGENCE D'UNE GASTRONOMIE RÉGIONALE ET D'UNE IMAGE DE LA CUISINE DU SUD-OUEST AQUITAIN ..... 601**

**I. Des produits renommés ..... 602**  
A) Circuits et relais de la diffusion de la gastronomie régionale ..... 602  
B) Charcuterie, volailles et truffes ..... 607  
C) Vins et liqueurs..... 618  
**II. Construction et diffusion d'une image contrastée de la culture alimentaire régionale ..... 628**  
A) Un pays de cocagne..... 629  
B) La misère des landes et l'omniprésence de l'ail : lieux communs et réalités ..... 637  
**III. La codification de « la cuisine » régionale : Sud-Ouest aquitain et littérature culinaire..... 644**  
A) Une apparition tardive mais marquée..... 645  
B) Des représentations de la cuisine régionale..... 651

**CONCLUSION DE LA QUATRIEME PARTIE ..... 657**

**CONCLUSION GÉNÉRALE ..... 659**

**PIÈCES JUSTIFICATIVES ..... 669**

TABLE DES PIÈCES JUSTIFICATIVES ..... 670

**ANNEXES (GRAPHIQUES, TABLEAUX ET CARTES) ..... 735**

TABLE DES ANNEXES (TABLEAUX, GRAPHIQUES, CARTES)..... 736

**GLOSSAIRE ..... 828**

**SOURCES ..... 835**

SOURCES MANUSCRITES..... 836  
SOURCES IMPRIMÉES ..... 858

**BIBLIOGRAPHIE..... 867**

BIBLIOGRAPHIE GÉNÉRALE ..... 868  
BIBLIOGRAPHIE RÉGIONALE ..... 890

TABLE DES CARTES, GRAPHIQUES, MENUS, PHOTOS ET TABLEAUX ..... 903



## INTRODUCTION

Truffes du Périgord, confits de canards des Landes, pruneaux de l'Agenais ou vins du Bordelais sont aujourd'hui les symboles de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain. Partout en France, et de plus en plus à l'étranger, ces aliments et ces pays sont considérés comme les garants d'une cuisine régionale authentique, ancrée dans un terroir et héritière d'une tradition gastronomique immuable. Grands chefs, professionnels du tourisme ou publicitaires ont su créer un marketing efficace autour de l'image des cuisines régionales jusqu'à en faire une mode dans l'air du temps. L'existence de cuisines régionales atemporelles apparaît aujourd'hui, aux yeux des consommateurs, comme une évidence. Pourtant, quelle est la réalité de la cuisine du Sud-Ouest ? La cuisine basque serait-elle la même sans les piments, les tomates américaines et le goût pour le chocolat ? Comment concevoir également la gastronomie périgourdine sans les dindes, originaires d'Amérique, tout comme le maïs qui sert au gavage des oies ? Loin d'être immobile et indissociable d'un milieu naturel local, l'alimentation régionale évolue et s'enrichit. A quoi ressemblait-elle au XVIII<sup>e</sup> siècle ? Peut-on parler alors de traditions alimentaires propres au Sud-Ouest aquitain ? Ces habitudes sont-elles les marqueurs d'une identité régionale ou au moins spatiale ?

Pendant très longtemps, l'alimentation a été délaissée par les historiens, malgré un intérêt précoce manifesté dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, puisqu'en 1782, une *Histoire de la vie privée des Français*, sous la plume de Le Grand d'Aussy, est publiée à l'initiative du marquis de Paulmy<sup>1</sup>. Ce grand aristocrate, qui possède dans sa bibliothèque de très nombreux ouvrages culinaires et dont la cave renferme les vins les plus fins, apprécie les plaisirs de la table<sup>2</sup> ; il conduit donc tout naturellement Le Grand d'Aussy à s'intéresser à l'alimentation. Grâce aux livres de la bibliothèque du marquis, il rédige une histoire de la nourriture, des Gaulois aux

---

<sup>1</sup> P.-J.-B. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours*, Paris, 1782.

<sup>2</sup> A. CAPATTI, « Le marquis de Paulmy et l'*Histoire de la vie privée des Français* », dans *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Bibliothèque nationale de France, Paris, 2001, p. 15-29.



cours royales, qui souligne l'affirmation d'une cuisine française autonome à travers les siècles.

Malgré cette première tentative, l'étude historique de l'alimentation reste jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle un champ de recherche abandonné à l'érudition des gastronomes amateurs. La cuisine, les aliments et tout ce qui est relatif à la table n'est pas digne d'intérêt aux yeux des historiens professionnels. Les prémices du renouveau ne s'opèrent que dans l'entre-deux-guerres sous l'impulsion notamment des fondateurs de l'école des *Annales* : Lucien Febvre<sup>3</sup> et Marc Bloch<sup>4</sup> montrent en effet que l'alimentation peut être un champ de recherche fructueux, ce qui entraîne par la suite le développement de programmes autour de ce thème. Dans les années 1960-1970, Fernand Braudel est ainsi à l'origine d'une étude intitulée « Vie matérielle et comportement biologique » qui aboutit à la publication en 1970 d'un numéro spécial des *Annales*<sup>5</sup>. Dans un article fondateur<sup>6</sup>, il souligne que l'alimentation, située au cœur des structures du quotidien, subit des évolutions dans le temps long ; seules des analyses menées sur des périodes séculaires permettent de percevoir les changements profonds comme l'introduction d'un nouvel aliment ou la disparition d'un autre. L'intérêt d'analyser les phénomènes alimentaires dans la longue durée demeure aujourd'hui une nécessité ; mais les principes défendus par l'école des *Annales* ont également conduit les historiens à rejeter l'étude de la table des élites, comme celle de la gastronomie et même plus largement de la cuisine<sup>7</sup>, assimilées à une histoire anecdotique des grands personnages tant décriée alors. Les premières tendances de l'histoire de l'alimentation ont pendant très longtemps été marquées par ce contexte historiographique qui a freiné le développement de recherches sur les goûts et les consommations.

La prédilection pour une histoire quantitative et sérielle a eu pour conséquence de privilégier les analyses économiques et démographiques<sup>8</sup>. Les articles publiés dans le numéro spécial des *Annales* en 1970 illustrent nettement ces choix thématiques : mercuriales et comptes d'octroi servent de base à de nombreuses études où l'on tente de calculer des rations alimentaires et d'évaluer les diverses carences affectant les populations ; les collectivités et certains groupes sociaux restreints comme les marins ou les militaires sont donc l'objet de plusieurs travaux, alors que les élites ou des tentatives d'approche plus globale restent

---

<sup>3</sup> L. FEBVRE, « Répartition géographique des fonds de cuisine en France », dans *Travaux du premier congrès international de folklore*, Paris-Tours, 1938, p. 124.

<sup>4</sup> M. BLOCH, « Les aliments de l'ancienne France », *Annales ESC*, 1954.

<sup>5</sup> J.-J. HERMANDIQUER, (sous dir. de), *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahiers des Annales, Paris, 1970.

<sup>6</sup> F. BRAUDEL, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales ESC*, 1962.

<sup>7</sup> H.-J. TEUTEBERG, *European Food History. A Research Review*, Leicester, 1992, p. 93.

<sup>8</sup> J.-N. BIRABEN, « Alimentation et démographie historique », *Annales de démographie historique*, 1976, p. 23-





négligées. Il s'agit avant tout d'étudier les subsistances, le ravitaillement et les rapports entre production et consommation<sup>9</sup>. Malgré des critiques<sup>10</sup>, parfois justifiées d'ailleurs, concernant la fiabilité des résultats statistiques ou le choix des problématiques, l'histoire de l'alimentation dans cette perspective économique et quantitative a été un champ d'exploration fructueux et continue de l'être encore aujourd'hui avec des études comme celle de Reynald Abad sur l'approvisionnement de Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>11</sup>. Elle a surtout permis à l'alimentation de pénétrer dans la recherche historique et d'y justifier sa place, avant de servir de point de départ à l'exploration de nouvelles voies centrées sur les consommations<sup>12</sup>, puis d'aboutir, au début des années 80, à une histoire des goûts alimentaires. Dès la fin des années 1930 pourtant, les travaux longtemps méconnus en France de Norbert Elias avaient mis en évidence le lien entre les manières de table et les processus de civilisation<sup>13</sup> : de façon novatrice, le sociologue allemand démontrait combien l'alimentation pouvait être influencée par les normes sociales<sup>14</sup>. Dans les années 60, un article de Roland Barthes, passé peut-être un peu inaperçu alors, avait lui aussi souligné les richesses offertes par une psychosociologie de l'alimentation<sup>15</sup> ; inspiré par les théories de la linguistique, il définissait l'alimentation comme un langage où les aliments possèdent une signification. Les réflexions de ces deux auteurs sur l'alimentation comme un fait social et culturel riche de sens préfigurent les problématiques actuelles des historiens.

Il faut attendre les années 80 pour voir l'alimentation devenir un champ d'étude autonome, plus proche d'une histoire des mentalités<sup>16</sup> alors très prisée. L'évolution des autres sciences humaines a été décisive dans ce processus. Les œuvres pionnières de Claude Lévi-Strauss sur la cuisine<sup>17</sup> ont ainsi permis de comprendre l'influence de l'environnement et des structures locales sur l'alimentation. Au nom du principe d'incorporation, l'aliment est devenu, à l'image de la châtaigne<sup>18</sup>, un symbole complexe, propice à l'analyse des ethnologues. Manger un aliment revient à assimiler ses propriétés : « nous devenons ce que

<sup>9</sup> H. NEVEUX, « L'alimentation du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Essai de mise au point », *Revue d'histoire économique et sociale*, 1973, p. 336-379.

<sup>10</sup> J.-L. FLANDRIN et J. COBBI, (sous dir. de), *Tables d'hier, tables d'aujourd'hui. Histoire et ethnologie du repas*, Paris, 1999.

<sup>11</sup> R. ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, 2002.

<sup>12</sup> « Histoire de la consommation », *Annales ESC*, 1970

<sup>13</sup> N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris, 1973.

<sup>14</sup> N. ELIAS, *La société de cour*, Paris, 1985.

<sup>15</sup> R. BARTHES, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *Annales ESC*, 1961, p. 977.

<sup>16</sup> Sur cette notion aux contours volontairement flous, voir A. CORBIN, « Le vertige des foisonnements », *Esquisse d'une histoire sans nom*, *RHMC*, 1992, p. 103-123

<sup>17</sup> Cf. LEVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table. Mythologique*, t. 3, Paris, 1968.

<sup>18</sup> A. BRUNETON-GOVERNATORI, *Le pain de bois. Ethnobotanique de la châtaigne et du châtaignier*, Paris, 1984.

nous mangeons »<sup>19</sup> ; l'incorporation fonde alors l'identité. Les historiens de l'Antiquité sont les premiers à s'être inspirés des méthodes de l'ethnologie pour étudier le rapport entre religion et alimentation<sup>20</sup>. Le deuxième renouveau est venu des sociologues : les travaux de Pierre Bourdieu, en particulier, ont bien montré que le repas, véritable « cérémonie sociale », est le terrain privilégié des rapports sociaux<sup>21</sup>. La diversité sociale des goûts alimentaires et les mécanismes d'imitation ou de distinction ont largement inspiré les historiens<sup>22</sup>. La sociologie s'intéresse aujourd'hui de plus en plus à l'alimentation, jusqu'à en faire un terrain de recherche à part entière<sup>23</sup>. Ces pistes et ces analyses nouvelles doivent naturellement nourrir la réflexion des historiens enrichie par les méthodes et les problématiques différentes de leur discipline.

Grâce à ces différents apports, l'histoire de l'alimentation est finalement parvenue à gagner sa légitimité au sein de la recherche historique ; en 1996, l'apparition d'une entrée « gastronomie » dans l'index de la *Bibliographie annuelle de l'histoire de France*<sup>24</sup> témoigne du long cheminement d'une historiographie qui concède à nouveau une place à la table des élites, et illustre ainsi les tendances récentes des travaux sur l'alimentation. Depuis une vingtaine d'années, la table des élites et la cuisine sont en effet à nouveau au cœur de la recherche historique. Sous l'égide principalement de Jean-Louis Flandrin<sup>25</sup>, s'est développée une histoire des goûts alimentaires fondée essentiellement sur l'étude des livres de cuisine ; l'analyse de leur publication et de leur contenu s'est avérée une démarche fructueuse, notamment pour l'époque médiévale<sup>26</sup>. Cette recherche s'intéresse surtout aux implications culturelles de l'acte de manger. L'*Histoire de l'alimentation* publiée en 1996<sup>27</sup> offre une synthèse révélatrice des pistes explorées depuis les années 1980 : les choix alimentaires à la lumière des livres de cuisine, l'imaginaire culinaire, les rapports entre alimentation et religion, la notion de diététique, le rôle culturel et social des boissons exotiques sont autant de sujets au cœur de cette problématique. A cette tendance dominante s'ajoutent les études menées autour de la culture matérielle : l'analyse des consommations est un thème mis en avant dans le

---

<sup>19</sup> C. FISCHLER, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, 1993, p. 66.

<sup>20</sup> M. DETIENNE et J-P. VERNANT, *La cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, 1979.

<sup>21</sup> P. BOURDIEU, *La distinction : crinque sociale du jugement*, Paris, 1979.

<sup>22</sup> J-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », dans P. ARIÈS et G. DUBY, (sous dir. de), *Histoire de la vie privée. De la Renaissance aux Lumières*, T. 3, Paris, 1985, p. 267-309 ; S. MENNEL, *Français et Anglais à table du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, 1987.

<sup>23</sup> J-P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, 2002.

<sup>24</sup> *Bibliographie annuelle de l'histoire de France*, Paris, 1996.

<sup>25</sup> J-L. FLANDRIN, « Pour une histoire du goût », *L'Histoire*, 1986

<sup>26</sup> B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*, Paris, 1997.

<sup>27</sup> J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, (sous dir. de), *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

renouveau de ce champ historique<sup>28</sup> où l'alimentation tient souvent une place importante grâce à l'utilisation des inventaires après décès<sup>29</sup>. Cependant, la plupart des études ont privilégié la ville de Paris<sup>30</sup> et plus généralement les populations urbaines : aucune recherche sur la culture matérielle ne s'est consacrée exclusivement à l'alimentation dans un cadre régional.

En définitive, si l'histoire des goûts a très souvent privilégié l'étude des normes et des discours à travers la littérature culinaire, l'étude de la culture matérielle offre l'intérêt d'aborder la réalité des pratiques alimentaires. La réunion de ces deux perspectives, opérée dans notre étude, autorise des analyses plus globales comme celles réalisées récemment autour de l'acte de manger au Moyen-Âge<sup>31</sup>.

Au-delà de ce contexte historiographique, l'idée de cette recherche sur les goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain<sup>32</sup> s'inscrit également dans le prolongement d'une démarche personnelle. Nos premiers contacts avec ce thème se sont opérés dans le cadre d'un mémoire de maîtrise sur la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle. Outre la diversité des goûts et la fonction sociale de la table, cette étude nous a permis de percevoir quelques traits régionaux spécifiques comme la consommation de porc ou un goût marqué pour le thé. De plus, même dans le cadre restreint de ce travail, l'analyse de sources variées et complémentaires nous a amené à penser que cette étude pouvait être élargie à un ensemble plus vaste, tant social que spatial pour répondre à une question qui nous est apparue essentielle : y avait-il dans le Sud-Ouest aquitain, dont Bordeaux était la métropole incontestée, des habitudes alimentaires communes et originales ? En d'autres termes des goûts alimentaires aquitains ?

Le goût est défini en premier lieu dans les dictionnaires du XVIII<sup>e</sup> siècle comme le sens qui permet de discerner les saveurs, mais il est étroitement lié à l'alimentation puisque, dans un deuxième temps, ce terme désigne « l'envie qu'on a de boire et de manger »<sup>33</sup>. A l'époque moderne, le sens du goût demeure toujours très aiguë dans l'ensemble de la société, car c'est lui qui permet de reconnaître un aliment avarié ou bien de déterminer sa

---

<sup>28</sup> D. POULOT, « Une nouvelle histoire de la culture matérielle ? », *RHMC*, 1997, p. 351.

<sup>29</sup> B. GARNOT, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1995.

<sup>30</sup> D. ROCHE, *Le peuple de Paris. Essai sur la culture populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1981 ; A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens. XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1988.

<sup>31</sup> B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge. pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 2002.

<sup>32</sup> Ce cadre géographique de départ correspond aux départements aquitains actuels (Landes, Gironde, Dordogne, Lot-et-Garonne et Pyrénées-Atlantiques) auxquels il faut ajouter une partie du Gers autour de Condom.

<sup>33</sup> A. FURETIÈRE, *Dictionnaire universel*, Paris, 1690.

qualité et son mode de préparation. Si, dans une perspective utilitariste, la notion de choix alimentaire est souvent le fruit de contraintes naturelles ou économiques, celle de goût permet de privilégier les motivations sociales et culturelles, car elle correspond plus aux préférences, aux inclinations et aux plaisirs qu'on a de manger certains aliments<sup>34</sup>. Diversité sociale et particularismes régionaux peuvent donc s'exprimer à travers les goûts alimentaires. Il est alors possible de dépasser les perspectives étroites d'une simple histoire de l'alimentation en recherchant « quels rapports les goûts d'un peuple, d'une époque, d'un groupe social ont entretenus avec les autres caractéristiques de sa culture et avec ses fondements matériels »<sup>35</sup>. L'étude régionale des goûts alimentaires se présente donc comme une entreprise à la fois riche et nouvelle. Les goûts sont également pour nous la meilleure voie d'accès à la culture alimentaire régionale tout en étant le principal fondement. Ce concept peut se définir comme l'ensemble des valeurs et des pratiques relatives à l'alimentation, tant à l'intérieur de cet espace régional qu'à travers les regards extérieurs<sup>36</sup> ; goûts alimentaires, lieux de restauration, rôle culturel de l'alimentation ou manières de table<sup>37</sup> composent ainsi toute culture alimentaire régionale. L'emploi de cette notion offre en outre l'avantage de prendre en compte la diversité locale et sociale des habitudes alimentaires : goûts de la masse, du clergé, des villes ou des campagnes correspondent alors aux différentes facettes d'une même culture. Notre étude du vocabulaire lié à l'histoire régionale de l'alimentation ne doit pas non plus oublier la définition de la gastronomie. Apparue seulement en 1801 dans un poème de Berchoux<sup>38</sup>, ce néologisme d'inspiration antique<sup>39</sup> désigne « la mise en règle du manger et du boire »<sup>40</sup>, mais aussi plus couramment « l'art de faire bonne chère »<sup>41</sup>. Ce terme correspond donc bien à des réalités antérieures à sa naissance, comme celles du XVIII<sup>e</sup> siècle où se développe une cuisine raffinée. La gastronomie, définie comme un ensemble d'aliments, de préparations et de manières de table recherchés et appréciés par plaisir, au-delà des nécessités biologiques, est un lieu d'identité culturelle, d'affirmation de l'appartenance sociale et d'éventuelles caractéristiques régionales. Cette notion s'intègre donc aussi pleinement dans le cadre de notre recherche.

<sup>34</sup> E. LITTRÉ, *Dictionnaire de la Langue française*, Chicago, 1994, article « goût », T. 3, p. 2814-2815.

<sup>35</sup> J.-L. FLANDRIN, *Chronique de Platon : pour une gastronomie historique*, Paris, 1992, p. 319.

<sup>36</sup> Comme ceux des voyageurs, des administrateurs ou de la littérature gastronomique.

<sup>37</sup> La sociologue Claudine Marenco définit les manières de table comme « l'ensemble des représentations, pratiques et normes se rapportant à la table », dans *Manières de table, modèles de mœurs XVII-XX<sup>e</sup> siècles*, Caen, 1992, p. 7.

<sup>38</sup> J. BERCHOUX, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*, Paris, 1801.

<sup>39</sup> J.-R. PITTE, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, 1991, p. 21.

<sup>40</sup> P. ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, 1998, p. 11.

<sup>41</sup> E. LITTRÉ, *op. cit.*, p. 2728.

Dans cette perspective globale, l'étude régionale est la plus pertinente, parce qu'elle permet d'analyser toutes les sources relatives aux goûts alimentaires pour l'ensemble de la société, ce qui ne peut raisonnablement s'opérer que dans un espace restreint. Il s'agit bien ici de « réduire son champ d'investigation pour accroître la crédibilité, l'efficacité de la recherche »<sup>42</sup> et non pas de s'enfermer dans la problématique étroite d'une simple monographie locale. Mais surtout, elle offre la possibilité de déterminer s'il existe ou non une culture alimentaire propre au Sud-Ouest aquitain dès le XVIII<sup>e</sup> siècle ou au XIX<sup>e</sup> siècle, alors que la mondialisation des échanges semble aujourd'hui uniformiser les goûts alimentaires. S'interroger sur l'existence de goûts bien marqués à l'échelle régionale est sans nul doute une contribution nouvelle à l'histoire de l'alimentation. Le choix de cette échelle offre en outre un terrain propice à l'analyse des interactions entre alimentation et société. Comme a pu le montrer Marcel Mauss en s'intéressant aux dons<sup>43</sup>, l'alimentation est bien un « fait social total », révélateur du fonctionnement d'une société. Ce, objet de recherche est un point nodal où se rencontrent les différentes facettes d'une société : comme le costume étudié par Daniel Roche, l'alimentation est une forme de consommation qui permet de mettre en évidence les « topographies sociales », de voir « l'influence de la circulation et des échanges » ou de distinguer « la fête et le quotidien »<sup>44</sup>. Un goût n'est jamais le produit d'un seul facteur explicatif, mais le lieu d'interactions variées. L'histoire de l'alimentation correspond ainsi à une forme d'histoire totale<sup>45</sup>. Par conséquent, toute étude sur les pratiques alimentaires ne saurait se limiter à sa propre thématique ; il faut en effet chercher quels liens entretient l'alimentation avec l'environnement naturel, l'économie et la société locales. L'histoire des goûts régionaux doit donc s'opérer dans une perspective à la fois sociale et culturelle<sup>46</sup>, révélatrice de la complexité du fait alimentaire. Notre recherche vise ainsi à répondre à l'une des ambitions fondamentales d'une nouvelle histoire des mentalités : « allier la connaissance statistique ou qualitative qui rend compte de la façon dont une forme culturelle ou un motif intellectuel se distribue selon les groupements sociaux, ou se répartit selon des modes d'appropriation variés par des pratiques qui sont actes de distinction »<sup>47</sup>.

<sup>42</sup> P. LEULLIOT, « Histoire et vie quotidienne », préface de l'ouvrage de G. THULLIER, *Pour une histoire du quotidien au XIX<sup>e</sup> siècle en Nivernais*, Paris, 1977, p. XVII.

<sup>43</sup> M. MAUSS, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, PU<sup>7</sup>, Paris, 1985, p. 145-279.

<sup>44</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 1997, p. 213.

<sup>45</sup> J.-P. ARON, « La cuisine. Un menu au XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. LE GOFF et P. NORA, (sous dir. de), *Faire de l'histoire. Nouveaux objets*, Gallimard, Paris, 1974, p. 193.

<sup>46</sup> M. FERRIÈRES, « Cuisine régionale et tradition », *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> Congrès d'Études Régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 497.

<sup>47</sup> D. ROCHE, *Les Français et l'Ancien Régime. T. 2. Culture et société*, Paris, Armand Colin, 1991, p. 10.

Le point de départ de notre réflexion reste cependant de comprendre, dans le Sud-Ouest aquitain, quels sont les fondements des goûts alimentaires du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Pourquoi mange-t-on tel ou tel aliment ? Quelles sont les permanences et les évolutions des goûts régionaux au cours de ces 150 années ? Pour déterminer les caractéristiques de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, il est indispensable de s'éloigner de l'idée d'une histoire de l'alimentation immobile, immuable et statique. Il faut au contraire s'interroger sur les dynamiques qui parcourent toute culture alimentaire : diversité sociale des goûts, volonté de distinction, processus d'acculturation ne seraient-ils pas des éléments moteurs déterminants ? Quels sont les acteurs de ces dynamiques ? Métiers de bouche, élites sociales ou bien peuple des campagnes ? Toutes ces questions préalables, qui ne sont pas l'apanage du Sud-Ouest aquitain, conduisent naturellement au cœur de notre démonstration. Même s'il est difficile, semble-t-il de parler d'identité culinaire régionale<sup>48</sup> avant le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, voire au-delà, le principal objectif de cette recherche est néanmoins de s'interroger sur l'originalité éventuelle de cette culture alimentaire régionale. Est-ce que dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, le Sud-Ouest aquitain développe des goûts caractéristiques qui le distinguent des autres parties du royaume ? Forme-t-il un espace alimentaire régional cohérent et autonome avec des limites précises ? Comment chaque groupe social participe à sa manière à la construction d'une culture alimentaire régionale ? Pour répondre à ces interrogations, il s'avère indispensable de multiplier les comparaisons avec d'autres régions et avec les normes du temps ; il est nécessaire également de prendre en compte, dans notre étude, les représentations, les images et la renommée qui peuvent entourer la table. Quels sont les emblèmes et les promoteurs de la réputation gastronomique grandissante de cette province au cours de la période ? Plus que dans la réalité des goûts alimentaires, l'originalité régionale ne naîtrait-elle pas des différents regards extérieurs<sup>49</sup> ?

Une étude historique sur les goûts alimentaires régionaux ne peut faire l'économie d'une réflexion approfondie sur la délimitation du champ de recherche, sur les sources utilisées, sur les méthodes adoptées et sur les objectifs poursuivis. Nous consacrons notre première partie à celle-ci. Le Sud-Ouest, bien connu depuis les travaux de Jean-Pierre

---

<sup>48</sup> Au sens strict, cette notion implique l'unicité de la cuisine et une conscience nette et affirmée de leur différence par la population concernée ; comme nous aurons l'occasion de le constater, ces conditions nous semblent éloignées de la réalité du Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle. En revanche, l'existence de pratiques alimentaires caractéristiques de la région permet d'envisager une identité alimentaire plurielle.

<sup>49</sup> Sur l'importance de ces regards extérieurs, voir I. GERBOD, *Voyage au pays des mangeurs de grenouilles. La France vue par les Britanniques du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, 1991 et F.-C. MOUGEL, « Le regard extérieur sur l'Aquitaine », dans *A la recherche de l'Aquitaine*, Textes réunis par J. PONTET, J.-P. JOURDAN et M. BOISSON, CAHMC, Bordeaux, 2003, p. 274.

Poussou<sup>50</sup>, est un espace démographique attiré par Bordeaux : ce vaste territoire s'étend sur tout le quart ouest de la France, des Charentes jusqu'aux Massif Central, du Labourd jusqu'au Rouergue. Pour notre part, nous avons fait le choix plus restreint d'un Sud-Ouest aquitain, aux contours difficiles à cerner, mais qui correspond à la Guyenne et au Béarn. Ce Sud-Ouest atlantique reprend globalement les limites de la région Aquitaine actuelle. L'alimentation y occupe une place à part qui a depuis longtemps suscité l'intérêt des savants locaux. Leurs travaux ont largement contribué à sa réputation culinaire dont il nous faudra tenir compte pour éviter de tomber dans le piège d'une mythification de ce passé gastronomique. Pour cela, nous avons la chance de disposer d'un corpus varié qui mélange sources de la pratique et sources littéraires et permet d'analyser des consommations alimentaires socialement différenciées à l'intérieur de cet espace. Menus, livres de comptes, factures alimentaires, inventaires après décès et récits de voyages constituent l'essentiel d'une documentation riche mais délicate à manier à cause du déséquilibre entre villes et campagnes ou entre les périodes, de la surévaluation des sources concernant les élites, les repas festifs plus que quotidiens, de la difficulté pour saisir les consommations populaires et pour finalement distinguer s'il s'agit de choix alimentaires ou de contraintes matérielles. Dans ces conditions, inséparables d'une histoire des pratiques alimentaires, seule une analyse croisée des sources et une présentation de leurs limites assurent une assise méthodologique solide.

La deuxième partie de notre démarche a pour but de dégager les conditions dans lesquelles se développent les goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain. Les caractéristiques géographiques de cette région ne peuvent être étrangères aux pratiques alimentaires : produits de la pêche, de la chasse et de la polyculture aquitaine témoignent des possibilités offertes par un environnement marqué par la mer, les fleuves, les forêts et des paysages agricoles variés. Mais la culture alimentaire locale profite également d'une large ouverture offerte par l'intensité du commerce, par les liens avec les Antilles ou par la présence de colonies étrangères. Entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la table aquitaine se nourrit très largement de la rencontre entre produits locaux et denrées exotiques. Plus que d'autres régions, semble-t-il, le Sud-Ouest aquitain valorise la table : le rythme des repas, les dépenses consenties tant au quotidien que dans des circonstances plus exceptionnelles et l'attrait des plaisirs de la chère nous permettent de le montrer. La convivialité y est inséparable de l'alimentation, même si cette province n'a pas le monopole des cadeaux alimentaires et des banquets publics qui mettent en jeu sociabilité et pouvoirs. En dehors de ces pratiques festives

---

<sup>50</sup> J.-P. POUSSOU, *Jeux et le Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle : croissance et attraction urbaine*, Paris, 1983.

occasionnelles ou réservées à une minorité, les contraintes imposées par les disettes, la maladie ou les règles de la religion, même si elles sont, dans une certaine mesure, des obstacles à la construction des goûts, notamment pour les plus pauvres, participent aussi à l'émergence de pratiques originales avec la consommation de poisson ou l'adoption de nouvelles denrées. Cette analyse des fondements de la culture alimentaire régionale ne peut se terminer sans s'intéresser à l'un de ses principaux acteurs, les métiers de bouche, que nous n'avons pas étudiés pour eux-mêmes, mais pour montrer comment ces professionnels contribuent, par la qualité de leurs produits et leur renommée, à la formation des goûts régionaux, à l'adoption de nouvelles modes et à la réputation de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain.

Mais, façonnés par le milieu naturel ou par des valeurs culturelles, les goûts alimentaires aquitains restent aussi profondément marqués, ici comme ailleurs, par la diversité qui caractérise la composition de la population. Dans une troisième partie, il apparaît que la recherche de la distinction sociale marque indiscutablement la table des élites et favorise le développement de goûts raffinés et variés. L'abondance des sources nous permet d'accéder au plus près de leurs consommations alimentaires et de voir comment se situent les goûts de ces notables provinciaux face à l'évolution des modes alimentaires parisiennes. A la pointe des innovations en matière de vin et de boissons exotiques, ces « mangeur pluriels » sont aussi fortement attachés à des saveurs jugées plus rustiques comme celles du porc, des légumineuses ou de la soupe. Ces élites sont loin de former un ensemble totalement homogène ; Stéphane Minvielle l'a montré pour les comportements démographiques<sup>51</sup>, c'est aussi vrai pour les goûts. Mimétisme et compétition autour de la table oeuvrent au dynamisme de la culture alimentaire régionale tout au long de la période, des parlementaires et négociants du Bordeaux des Lumières aux notables de la Restauration. La table du clergé se rapproche souvent de celle des laïcs : luxe et raffinement des goûts des évêques ou des chanoines n'ont ainsi rien à envier à ceux de la noblesse ou du négoce. Cependant, même si le respect des règles de l'état ecclésiastique engendre une adaptation des goûts qui s'illustre par une consommation plus importante de produits frais, de laitage ou de poisson, certains établissements religieux témoignent d'une véritable gastronomie cléricale aux accents régionaux. Malgré une sensibilité marquée pour les innovations alimentaires, une grande majorité de clercs possède toutefois des goûts alimentaires plus modestes, parfois austères,

---

<sup>51</sup> S. MINVIELLE, *Les comportements démographiques des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les apports d'une reconstitution des familles à l'histoire de Bordeaux de la Révocation de l'édit de Nantes à la laïcisation de l'Etat civil*, thèse Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2003.



proches de ceux du peuple. Ne retrouve-t-on pas là à l'évidence un clivage social entre haut et bas clergé ? Malgré l'analyse de sources variées et l'attention constante des autorités au XVIII<sup>e</sup> siècle comme dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les goûts du peuple s'avèrent finalement, sans surprise, les plus difficiles à appréhender. Les seuls groupes sur lesquels nous soyons informés sont les pauvres des hôpitaux et, dans une moindre mesure, les paysans des campagnes ; peu de choses sur les artisans urbains, à part les informations tirées de inventaires après décès qui laissent deviner un goût pour la viande ou l'usage de couverts. Toutes les informations recueillies montrent cependant que la culture alimentaire du peuple du Sud-Ouest aquitain révèle des spécificités à travers son adaptation à la nécessité, des capacités d'innovations avec l'adoption de maïs, par exemple, et une ouverture aux produits d'un commerce, parfois lointain. Au même titre que nobles, bourgeois ou clercs, le peuple participe ainsi à la diversité sociale des goûts, génératrice de la richesse et du dynamisme de la culture alimentaire régionale. Peut-on en fait parler d'une culture alimentaire régionale ? Nous venons d'exprimer la variété sociale des goûts et des pratiques, et si nous prenons le critère géographique, nous constatons aussi de réelles diversités. Si la différenciation sans partage entre villes et campagnes mérite d'être nuancée, on constate que l'espace social alimentaire du Sud-Ouest aquitain forme un ensemble complexe organisé en auréoles autour de Bordeaux, qui apparaît, à travers les différentes sources, comme un creuset de la gastronomie régionale. Les limites de ce territoire sont cependant difficiles à déterminer avec précision, car on observe des chevauchements avec d'autres modèles régionaux. Souligner ces pratiques socialement et géographiquement différentes permet en définitive de dégager un certain nombre de goûts communs au Sud-Ouest aquitain étudiés dans une quatrième partie.

S'il existe du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle des goûts partagés par une grande partie de la population, peut-on pour autant parler d'une culture alimentaire régionale originale, totalement distincte de celle des autres régions, d'une véritable cuisine régionale ? C'est à cette question essentielle que nous avons tenté de répondre pour finir. Cette région possède en effet un certain nombre de caractéristiques : un goût marqué pour la viande et les produits frais (poisson, fruits), une capacité d'absorption de nouveaux aliments comme la dinde ou le café, ou bien encore une domination sans partage du vin ; à l'inverse peu de produits laitiers ou de boissons fermentées. La large consommation d'aliments-marqueurs comme le porc, les haricots ou les oignons éclairent les tendances alimentaires locales. Modes de conservation, de cuisson ou d'assaisonnement sont également des manières de faire susceptibles de révéler ses spécificités par rapport à d'autres régions et aux normes culinaires du temps. Cependant, l'analyse de l'originalité éventuelle de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain doit aussi

prendre en compte sa réputation gastronomique. Celle-ci peut tout d'abord s'évaluer à travers des produits jugés par les contemporains emblématiques de la région comme les truffes ou l'ail. C'est donc à l'image de la cuisine du Sud-Ouest aquitain, à son évolution et à ses liens avec la réalité des goûts locaux que nous nous intéressons pour terminer. Les voyageurs qui parcourent le Périgord, le Bordelais ou les Landes sont sans doute les meilleurs témoins de la réputation d'une table aquitaine qui oscille entre éloge d'un pays de cocagne, patrie de la gastronomie, et stéréotypes sur les goûts miséreux du peuple des campagnes. L'étude des livres de cuisine et de la dénomination régionale des recettes nous permettent en définitive de comprendre que la constitution d'une culture alimentaire propre au Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle est tout autant le résultat de la construction d'une représentation<sup>52</sup> de la cuisine régionale que de la réalité des goûts alimentaires locaux.

---

<sup>52</sup> « Toute réalité est représentée, c'est-à-dire appropriée par l'individu ou le groupe, reconstruite dans son système cognitif, intégrée dans son système de valeur dépendant de son histoire et du contexte social et idéologique qui l'environne » selon J-C ABRIC, *Pratiques sociales et représentations*, Paris, PUF, 1994, p. 12.

## Première Partie

### Sources, méthodes et enjeux d'une histoire des goûts alimentaires à l'échelle régionale

« Le premier devoir d'un historien n'est pas de traiter son sujet, mais de l'inventer »,

P. VEYNE, *Comment on écrit l'histoire*, Paris, 1971.

Entreprendre une histoire des goûts alimentaires régionaux c'est un peu comme débiter un long voyage, où l'on n'est jamais sûr d'arriver à destination ; un parcours où il faut savoir emprunter des chemins détournés pour retrouver sa route. Il est donc indispensable avant de s'engager dans ce périple de bien préparer son itinéraire et de bien réfléchir sur l'équipement nécessaire. Nous nous proposons donc de montrer, dans cette première partie, que le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle offre un terrain particulièrement propice pour suivre la voie, longtemps restée inexplorée, des goûts alimentaires régionaux. Région symbole de la gastronomie, le Sud-Ouest aquitain est un cadre cohérent par sa taille, par la variété de son espace géographique et social, et par l'abondance de ses archives. Le recours à des sources proches des pratiques alimentaires comme les menus, les livres de comptes et les inventaires après décès, associées aux récits de voyage et aux livres de cuisine est le fondement de notre itinéraire vers la culture alimentaire de cette région et son éventuelle originalité, à travers réalités et représentations. Si, comme le considère Paul Veyne, « l'histoire n'existe que par rapport aux questions que nous lui posons »<sup>1</sup>, on peut penser que l'histoire des goûts alimentaires régionaux reste un sujet à inventer. Esquissée par l'érudition et longtemps ignorée par la recherche universitaire, cette analyse, révélatrice des structures culturelles et sociales, mérite d'être entreprise.

---

<sup>1</sup> P. VEYNE, *L'inventaire des différences. Leçon inaugurale au collège de France*, Paris, Ed. du Seuil, 1976, p. 9.



## **Chapitre 1.**

### **L'histoire des goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain, un champ à explorer**

Cet espace régional est une « réalité fugitive »<sup>1</sup> qui ne correspond à aucun découpage administratif ou politique. Des rivages de l'Atlantique aux contreforts du Massif Central et au piémont pyrénéen, ce territoire, aux paysages variés, est en effet difficile à délimiter ; il forme pourtant du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle un cadre relativement homogène qui abrite une société fondée sur l'agriculture, mais qui sait également profiter du dynamisme commercial du port de Bordeaux. Nous avons choisi de nous intéresser à ce territoire dans une période qui correspond aussi à une valorisation de la gourmandise, base de la gastronomie, et à la naissance des premières réflexions sur l'existence de cuisines régionales. A partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle notamment, la province et ses mœurs connaissent un regain d'intérêt auprès des hommes du temps. Délaissant peu à peu les multiples mythes et *a priori* qui l'entourent, l'alimentation du Sud-Ouest aquitain, comme celle d'autres provinces, va progressivement retenir l'attention des historiens de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle pour aboutir aujourd'hui, à une histoire socio-culturelle des goûts qui s'interroge sur l'originalité et les fondements des pratiques alimentaires régionales.

---

<sup>1</sup> Cette expression est empruntée à J. REVEL, « La région », dans P. NORA, (sous dir. de), *Les lieux de mémoire. T. III. Les France. Conflits et partages*, Paris, Gallimard, 1992, p. 852.

## I. Le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, un terrain d'étude propice

L'historien ne peut se passer de sources, mais il ne peut toutefois pas prétendre à l'exhaustivité. Il a donc été nécessaire de définir un cadre spatio-temporel de départ pour assurer le dépouillement le plus efficace et le plus cohérent possible, dans la limite des possibilités d'un chercheur isolé ; mais ce champ de recherche correspond avant tout à des problématiques précises en liaison avec l'histoire des goûts : choisir le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est en définitive délimiter un terrain de recherche adéquat, mais surtout s'interroger sur les fondements d'un espace alimentaire régional célébré pour sa gastronomie.

### A) Un espace géographique flou

#### *Un cadre de départ*

Dès les premières lignes de son livre sur la vie quotidienne en Aquitaine au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>2</sup>, Yves-Marie Bercé s'intéresse aux limites de cet espace géographique. Dans une définition très large qu'il étend à la Saintonge, l'Angoumois et le Limousin, l'historien revendique l'imprécision volontaire de ce cadre géographique, illustrant ainsi un point essentiel dans notre démarche : les faits culturels (comme l'alimentation) ne peuvent être confinés à l'intérieur de frontières précises et immuables.

Lorsqu'on s'intéresse au quart sud-ouest de la France, de nombreuses dénominations s'offrent *a priori* au chercheur : Aquitaine, Sud-Ouest, Gascogne, Guyenne, Midi-Pyrénées. Tous ces territoires possèdent des dimensions variables aux contours parfois difficiles à percevoir. Les historiens ont tenté de distinguer l'identité et les frontières de ces espaces dans le temps. L'Aquitaine en fournit une bonne illustration, car, à son sujet, on peut même parler de plusieurs Aquitaines successives<sup>3</sup> : née à l'époque romaine, l'Aquitaine correspond alors à une très vaste province couvrant la partie ouest de la France actuelle ; on la retrouve au Moyen-Age avec le duché d'Aquitaine<sup>4</sup> ; mais, à l'époque moderne, cette dénomination ne correspond plus à aucune réalité administrative ou politique. Les recherches entreprises au

---

<sup>2</sup> Y-M BERCE, *La vie quotidienne en Aquitaine au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1978, p. 8.

<sup>3</sup> L. PAPY, *Aïas et géographie du Midi atlantique*, collection Atlas et géographie de la France moderne, Paris, 1982, p. 17.

<sup>4</sup> A-M. COCULA, (sous dir. de), *Aquitaine. 2000 ans d'histoire*, Bordeaux, 2000.

sein du Centre Aquitain d'histoire moderne et contemporaine (CAHMC)<sup>5</sup> ont cependant bien montré que, malgré l'absence d'un territoire clairement défini, l'Aquitaine possédait différents facteurs d'unité et d'identité : l'influence économique de Bordeaux, l'existence d'un modèle municipal, etc. La détermination de limites précises et permanentes apparaît toutefois comme un travail impossible, car elles varient selon les critères retenus ou selon la nature des pouvoirs ; l'Aquitaine, considérée comme la région administrative actuelle, ne peut donc pas nous servir de cadre d'étude. La Gascogne est elle aussi une province aux pourtours plutôt flous, « un pays sans frontières »<sup>6</sup>. Pour Anne Zink<sup>7</sup>, la Gascogne prend place dans un vaste ensemble entre Pyrénées, Garonne et Océan Atlantique. Selon ces critères, le Périgord se situerait alors en marge, voire même en dehors de cet espace. Si les Landes et le Gers constituent bien le cœur de cette région, il est donc difficile d'en distinguer les frontières vers le sud au contact du Béarn, et plus encore vers le nord. Autant de doutes qui rendent très délicat le recours à ces appellations régionales.

Est-il pertinent alors de se servir des limites administratives de l'Ancien Régime dans l'analyse des goûts alimentaires régionaux ? Le ressort du Parlement de Bordeaux, par exemple, couvre un espace très vaste qui rassemble le Périgord, l'Agenais, les Landes et s'étend à l'est jusqu'au Quercy, et au nord vers les Charentes ; cependant, il n'englobe pas le Béarn qui dépend du parlement à Pau. Ce territoire judiciaire ne nous a donc pas semblé lui non plus adéquat pour notre étude. Le même constat pourrait être dressé pour les limites de la généralité de Bordeaux : domaine d'exercice de l'autorité de l'intendant, la Guyenne comprend, au début XVIII<sup>e</sup> siècle, le Bordelais, l'Agenais, le Périgord, les Landes et le Condomois. Comme le ressort du Parlement, celui de l'intendance est limité au sud par l'intendance d'Auch créée en 1716. Cette division n'a toutefois pas été stable tout au long du siècle (voir carte ci-dessous) ; l'intendance d'Auch a été supprimée puis rétablie à plusieurs reprises. En 1775, le Pays basque est à nouveau rattaché à la généralité de Bordeaux. Une nouvelle modification survient en 1784 avec la mise en place de la généralité de Pau qui englobe Bayonne<sup>8</sup>.

---

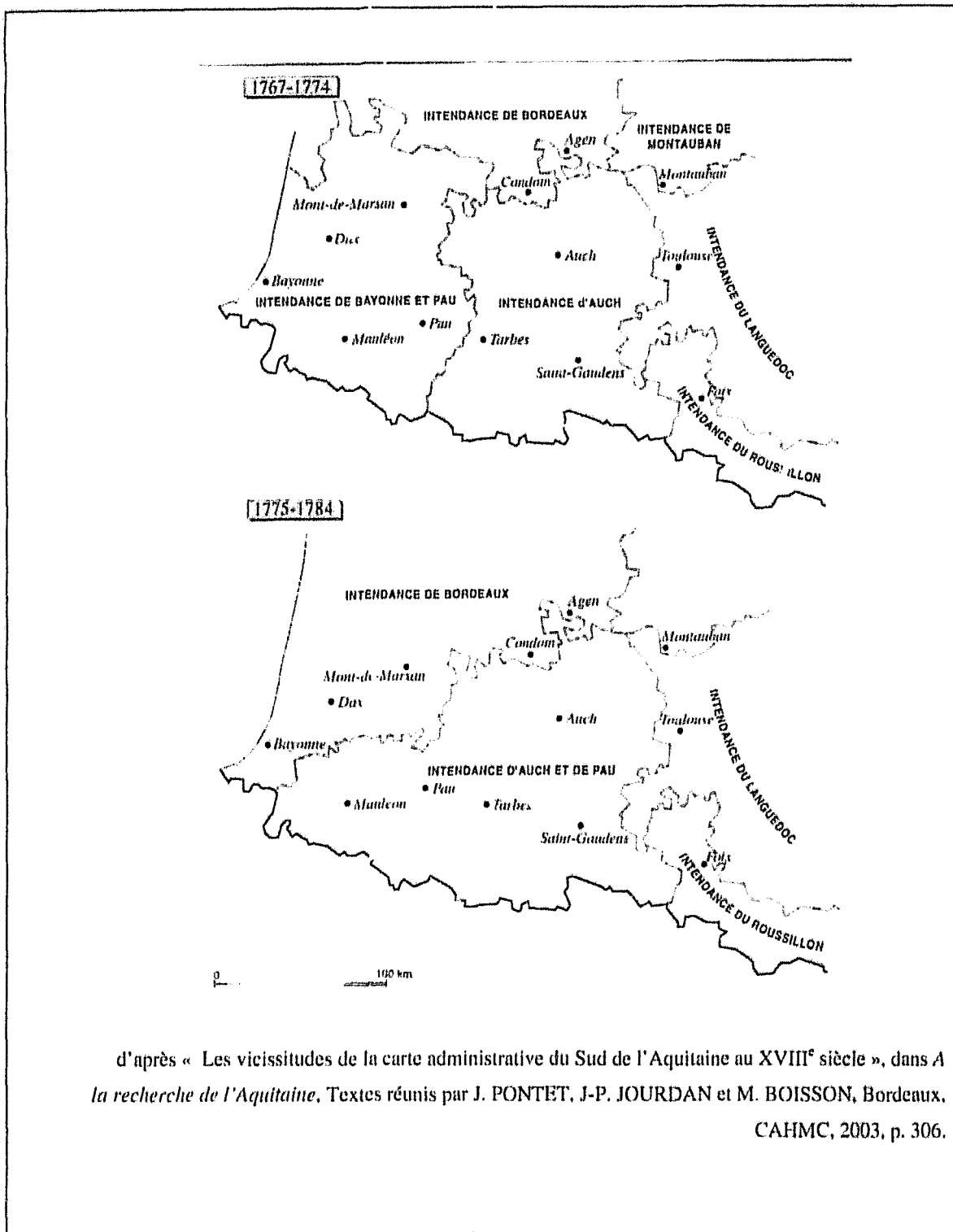
<sup>5</sup> *A la recherche de l'Aquitaine*, Textes réunis par J. PONTET, J-P JOURDAN et M. BOISSON, Bordeaux, CAHMC, 2003.

<sup>6</sup> M. BORDES, « La Gascogne à la fin de l'Ancien Régime : une province ? », dans C. GRAS et G. LIVET, *Régions et régionalisme en France du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, 1979, p. 139 ; L. PAPY, « Un pays sans frontières », dans R. ESCARPIT, *La Gascogne. Pays, nation, région ?*, Paris, 1982, p. 25.

<sup>7</sup> A. ZINK, *Pays ou circonscriptions. Les collectivités territoriales de la France du Sud-Ouest sous l'Ancien Régime*, Paris, 2000.

<sup>8</sup> J-P. JOURDAN, « L'Aquitaine contingente : réflexions sur un espace administratif qui aurait pu être différent de ce qu'il est », dans *A la recherche de l'Aquitaine. op. cit.*, p. 33-36.

**Carte 1 :**  
**Variation des limites méridionales de la généralité de Bordeaux**  
**entre 1767 et 1784**



d'après « Les vicissitudes de la carte administrative du Sud de l'Aquitaine au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *A la recherche de l'Aquitaine*, Textes réunis par J. PONTET, J-P. JOURDAN et M. BOISSON, Bordeaux, CAHMC, 2003, p. 306.



Malgré les multiples remaniements de cet espace aux frontières fluctuantes, c'est bien la généralité de Bordeaux en 1775 à laquelle nous avons joint le Béarn, que nous avons choisi de retenir comme point de départ de notre recherche sur les goûts alimentaires régionaux, dans ce que nous préférons appeler le Sud-Ouest aquitain.

Les limites de l'intendance de Bordeaux, dans leur extension maximale de 1775, correspondent en effet aux départements de l'actuelle région administrative Aquitaine (Landes, Lot-et-Garonne, Pyrénées-Atlantiques, Dordogne et Gironde), auxquels il faudrait ajouter l'arrondissement de Condom qui fait actuellement partie de la région Midi-Pyrénées. Cette portion du département du Gers forme une continuité à la fois géographique et culturelle avec les Landes<sup>9</sup> voisines qui justifie, à nos yeux, son intégration dans l'espace du Sud-Ouest aquitain ; des documents concernant des familles landaises conservés aux archives départementales du Gers à Auch<sup>10</sup> confirment d'ailleurs cette réalité. Il s'agit bien ici d'un simple cadre de départ, indispensable à la mise en œuvre de toute recherche historique, mais aucune limite précise n'est déterminée *a priori* et fixée définitivement. Comme le rappelle le géographe Louis Papy à propos de l'Aquitaine, « en vérité, rien n'est plus flou que la notion de région »<sup>11</sup>. Par sa définition volontairement vague, le terme de Sud-Ouest aquitain nous semble le plus approprié, car il serait absurde de vouloir enfermer les goûts alimentaires dans des territoires politiques ou dans des circonscriptions administratives totalement anachroniques. Seul un souci de clarté et de cohérence a guidé ce choix.

### *Un espace cohérent*

Plusieurs critères nous ont permis de constater que le choix du Sud-Ouest aquitain est pertinent, car il correspond également à un espace homogène qui possède actuellement une réputation culinaire clairement identifiée. La publication de *La France gastronomique* de Curnonsky et Marcel Rouff en 1921 débute ainsi par un volume sur le Périgord<sup>12</sup> ; aujourd'hui, cette région est généralement toujours placée en tête des régions synonymes de bonne chère<sup>13</sup>. Sans vouloir faire de l'histoire à l'envers, ni même justifier les fondements

---

<sup>9</sup> Sauf indications contraires, nous employons le terme de Landes dans son sens géographique, ce qui correspond globalement à l'espace qui s'étend entre le sud du Bordelais et le nord de la Chalosse.

<sup>10</sup> Voir, par exemple, le fonds sur la famille de Poyanne dont nous avons utilisé un certain nombre de documents ; AD Gers, 9 J 58, 61

<sup>11</sup> L. PAPY, *op. cit.*, p. 20.

<sup>12</sup> CURNONSKY et M. ROUFF, *la France gastronomique. Guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges françaises*, 24 volumes, Paris, 1921-1928.

<sup>13</sup> J.-R. PITTE, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, 1991, p. 230.

historiques de la gastronomie actuelle, cet état de fait ne suggère-t-il pas l'existence d'une culture alimentaire régionale plus ancienne ?

Le Sud-Ouest aquitain possède tout d'abord, parmi ses facteurs d'unité, une forte homogénéité géographique. Il se place au cœur du bassin aquitain entre Massif Central et Pyrénées. Cette région est un pays des eaux (*aqua*), où les rivières comme l'Adour, la Dordogne et surtout la Garonne contribuent à la cohésion de l'espace. La proximité de l'Océan Atlantique est aussi une donnée naturelle qui se fait ressentir plus ou moins directement dans une grande partie de la région, comme nous le verrons plus loin à travers la consommation de poisson de mer. Sans vouloir écouter les sirènes d'un pur déterminisme géographique, on peut facilement entrevoir déjà l'impact de ces conditions naturelles sur les goûts alimentaires. Cette province offre en outre l'avantage d'avoir un relief modéré<sup>14</sup> et un climat tempéré à dominante océanique<sup>15</sup> qui n'engendrent pas de contraintes excessives sur l'alimentation, telles celles qui s'exercent dans des zones désertiques ou à de très hautes altitudes. Cette géographie complexe et variée sert de support au développement d'un paysage et d'un système agricole où cohabitent la polyculture, le petit élevage et l'exploitation d'importantes réserves forestières.

A cette cohérence de l'espace naturel, il convient d'ajouter l'influence unificatrice de Bordeaux. Le port aquitain, troisième ville du royaume avec près de 110 000 habitants à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>16</sup>, entretient des liens avec l'ensemble du Sud-Ouest aquitain. Dans le domaine économique, la cohésion de ce territoire s'organise clairement sous l'égide de la capitale de la Guyenne<sup>17</sup>. En dehors peut-être du Béarn, toute la région est sous administration et (ou) sous influence bordelaise<sup>18</sup>. Nombreux sont d'ailleurs les habitants de la région à venir s'installer dans la métropole aquitaine<sup>19</sup>. La langue occitane est enfin le dernier trait commun (à l'exception du pays basque) qui nous permet d'aborder l'étude des goûts dans un cadre géographique et culturel globalement homogène, même si, comme nous le verrons, la

---

<sup>14</sup> à l'exception de la zone pyrénéenne.

<sup>15</sup> P. LOUPÈS, « Le climat bordelais à l'époque moderne », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais. La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, 2002, p. 14.

<sup>16</sup> G. SAUPIN, *Les villes en France à l'époque moderne*, Paris, 2001, p. 18.

<sup>17</sup> A-M. COCULA, « Pour une définition de l'espace aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle » dans P. LÉON, (sous dir. de), *Aires et structures du commerce français au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1975, p. 319.

<sup>18</sup> J.-P. POUSSOU, « Bordeaux et l'Aquitaine : une histoire entrelacée ? », dans *Bordeaux et l'Aquitaine*, Actes du I<sup>er</sup> congrès de la FHSO, Bordeaux, 1998, p. 78.

<sup>19</sup> J.-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle. Croissance économique et attraction urbaine*, Paris, 1983.

diversité locale des consommations à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain ne doit pas être oubliée.

S'intéresser au Sud-Ouest aquitain répond en même temps à des raisons plus pragmatiques, liées aux méthodes de dépouillements et aux objectifs poursuivis. Dans cette perspective, cette province correspond à une échelle de recherche raisonnable. Si nous prétendons aborder les goûts alimentaires régionaux dans leur diversité avec le maximum de sources disponibles, on ne peut œuvrer que dans un espace qui ne dépasse pas les capacités d'un chercheur isolé. Par ses dimensions et par la quantité de sources à dépouiller, le Sud-Ouest aquitain nous est apparu comme bien adapté, même si la dispersion des documents a conditionné en partie notre travail<sup>20</sup>. Si nous nous étions limités à un territoire plus étroit, nous aurions été assurément confrontés à un manque de source, mais peut être aussi à un déséquilibre dans leur répartition sociale et chronologique : étudier seulement, par exemple, les goûts bordelais aurait ainsi conduit à ne se consacrer qu'au milieu urbain d'une ville portuaire, en négligeant les campagnes et les petites villes. A l'inverse, toute tentative d'élargir le champ de nos recherches vers le Languedoc, par exemple, ne nous aurait permis ni d'analyser les sources disponibles avec le même souci de précision et de diversité, ni de tenter une approche globale de la culture alimentaire de la région concernée.

En outre, le choix d'un espace plus étendu nous aurait assurément amené vers un autre écueil. Dans l'introduction, nous avons en effet souligné que l'étude des goûts alimentaires révélait tout son intérêt dans une confrontation constante avec la société, l'économie et la culture de la région retenue. Étendre ce type de problématique à plusieurs vastes régions ne permet pas, nous semble-t-il, la maîtrise du minimum de connaissances nécessaires sur le contexte local, gage indispensable de rigueur. Si l'on veut donc éviter le piège d'une simple description d'habitudes alimentaires totalement coupées de leur environnement, il faut savoir restreindre son champ de recherche à des limites appropriées. La réduction de l'échelle d'observation permet ainsi la mise en œuvre d'une lecture plus dense<sup>21</sup>.

Le Sud-Ouest aquitain réunit de nombreuses conditions favorables à notre étude. Ce cadre cohérent et raisonnable ne doit cependant pas demeurer figé, car l'un des objectifs de ce

---

<sup>20</sup> Dépouiller des sources très différentes dans de multiples dépôts d'archives est le lot commun de tout chercheur qui s'intéresse aux pratiques alimentaires régionales, car elles sont disparates, rares, difficiles à trouver dans les inventaires d'archives et parfois mal conservées.

<sup>21</sup> G. LEVI, « Comportements, ressources, procès : avant la « révolution » de la consommation », dans J. RIZVEL, (sous dir. de), *Jeux d'échelle. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, 1996, p. 187.

travail est bien de tenter d'établir les limites de l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Seule l'étude des goûts permet d'en apercevoir les frontières, aux contours bien souvent flous.

### *Une problématique en soi*

Tout au long de notre propos, nous avons tenté de relever les critères qui permettent de définir l'espace alimentaire aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. La difficulté à dresser des frontières précises est indissociable de l'histoire régionale des goûts alimentaires<sup>22</sup>. Il convient donc d'adopter un cadre de départ aux contours délibérément indécis<sup>23</sup>, afin d'établir, par la suite, des limites spatiales déterminées par l'analyse de goûts. Comme l'envisagent généralement les géographes, délimiter une aire en fonction des habitudes alimentaires doit être le but de toute recherche régionale. C'est notamment à cette tâche que nous nous sommes consacrés à partir du cas du Sud-Ouest aquitain.

L'étude de la diffusion spatiale de goûts communs à cette région ne peut toutefois pas aboutir à une cartographie minutieuse, car il n'existe pas de séparation nette entre les différents espaces alimentaires régionaux. Nous nous sommes plutôt attaché à distinguer, ce qu'on peut appeler, un espace géographique flou, dans lequel nous avons choisi de placer notre travail. Cette notion est directement empruntée à la géographie de l'alimentation<sup>24</sup> ; le géographe G. Mergoil constate ainsi l'absence de frontières fermes, mais observe des « zones d'effacement progressif », lorsqu'il étudie la diffusion spatiale de la consommation de *stockfisch* (morue séchée) entre Rouergue et Quercy<sup>25</sup>. Ces zones de chevauchement et de frontières incertaines, que l'on rencontre aux franges du Sud-Ouest aquitain, sont d'ailleurs des terrains propices aux relations avec d'autres provinces et aux phénomènes d'acculturation. Loin d'être un obstacle, l'incertitude sur les limites spatiales du Sud-Ouest aquitain correspond au contraire pleinement aux spécificités de l'histoire des goûts alimentaires régionaux et plus encore aux objectifs de notre démarche. Comme le souligne avec justesse Christian Coulon, le Sud-Ouest est « un pays et une cuisine à géométrie variable »<sup>26</sup>.

Il serait de toute manière complètement illusoire de penser que le cadre de départ que nous avons choisi et ses représentations soient restés immuables durant 150 ans, des dernières années du règne de Louis XIV aux premières années de la Seconde République. Ainsi, la

---

<sup>22</sup> J.-L. FLANDRIN, « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. PELTRE et Cl. THOUVENOT, *Alimentation et régions*, Nancy, 1989, p. 347.

<sup>23</sup> Comme ceux de Sud-Ouest aquitain.

<sup>24</sup> C. ROLLAND-MAY, « Comportements alimentaires et organisation spatiale floue. Application au Nord-Est de la France », dans J. PELTRE, *op. cit.* p. 325.

<sup>25</sup> G. MERGOIL, « Un îlot insolite de consommation de stockfisch : les confins Rouergue-Quercy », *Ibid.*, p. 38.

<sup>26</sup> C. COULON, *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire. Essai vagabond*, Bordeaux, 2003, p. 13.

Révolution française et la mise en place des départements, tout en créant de nouveaux découpages administratifs à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, ont participé à la valorisation des provinces et donc à celle des goûts régionaux par la mise en place d'un nouveau rapport imaginaire entre Paris et la province<sup>27</sup>. Cette longue période, faite de stabilité et d'évolutions souvent majeures, présente un champ chronologique pertinent pour l'étude des consommations régionales.

## B) Une période charnière

Comme toutes les structures du quotidien<sup>28</sup>, l'alimentation mérite d'être étudiée dans la longue durée chère à Fernand Braudel<sup>29</sup>. Les transformations des goûts ne se mesurent pas au temps de l'événement : l'année 1789, par exemple, ne correspond pas forcément à une rupture brutale et significative dans le domaine de la vie quotidienne. Etendre notre recherche dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle doit, au contraire, nous permettre de constater que de nombreux traits de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain traversent le siècle et demi auquel nous avons choisi de nous intéresser. Comme pour la définition du cadre géographique, il ne s'agit pas ici de présenter de bornes précises et définitives, mais plutôt de comprendre pourquoi cette période est particulièrement propice à l'analyse des goûts alimentaires régionaux.

### *Entre stabilité et évolution de la société régionale*

Du début du XVIII<sup>e</sup> jusqu'au cœur du XIX<sup>e</sup> siècle, la société du Sud-Ouest aquitain conserve quelques grandes caractéristiques. Cette situation offre à l'historien l'avantage de pouvoir mettre en avant l'évolution des goûts dans un contexte social relativement stable. Les paysans constituent ainsi la grande majorité de la population et l'urbanisation reste faible<sup>30</sup> : les habitants des villes ne représentent au XVIII<sup>e</sup> que 12 à 14 % de la population totale aquitaine<sup>31</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la région reste très nettement à dominante rurale et l'industrialisation est lente ; la noblesse continue d'être au sommet de la pyramide sociale, y

---

<sup>27</sup> A. CORBIN, « Paris-province », dans P. NORA, (sous dir. de), *Les lieux de mémoire. T. III. Les France. Conflits et partages*, Paris, Gallimard, 1992, p. 784 ; O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 31.

<sup>28</sup> F. BRAUDEL, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle. Les structures du quotidien*, Paris, 1979.

<sup>29</sup> J. REVEL, *Fernand Braudel et l'histoire*, Paris, 1999.

<sup>30</sup> J-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest...*, *op. cit.*, p. 208.

<sup>31</sup> C. DESPLAT, « Economie et société rurales en Aquitaine aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *HES*, 1999, p. 136.

compris aux lendemains de la Révolution, comme a pu le montrer Michel Figeac à travers l'exemple bordelais<sup>32</sup>. La stabilité d'ensemble des fondements de la société régionale sur la longue durée a facilité l'analyse des goûts alimentaires, et la mise en évidence des liens entre l'évolution des consommations alimentaires et certains changements sociaux ponctuels, mais significatifs.

Le choix du Sud-Ouest aquitain à l'intérieur de cette tranche chronologique présente un second avantage : il nous permet d'aborder des sociétés locales variées, susceptibles de participer, chacune à leur manière, à la construction de goûts alimentaires différents. Si, comme nous le rappelons, les campagnes occupent une place importante, cette région présente également des profils urbains très différents : villes portuaires comme Bordeaux et Bayonne, villes à vocation militaire et commerciale comme Libourne ou villes de l'intérieur en stagnation comme Périgueux<sup>33</sup>. Il serait facile de multiplier les exemples pour montrer que la grande diversité sociale de cet espace offre un intérêt supplémentaire à l'analyse des goûts.

Il ne faudrait pas pour autant sombrer dans les méandres d'une histoire immobile qui gommerait toute forme d'évolution. La société du Sud-Ouest aquitain est bien évidemment parcourue par des forces dynamiques, susceptibles d'influencer la culture alimentaire. Nous en retiendrons ici deux exemples. La ville du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'image de Bordeaux et des travaux menés par les intendants Boucher et Tourny, prend un nouveau visage ; des groupes sociaux comme les négociants occupent une place croissante parmi les élites. La société urbaine devient ainsi plus complexe en mélangeant naissances, ordres et fortunes. On peut penser que les goûts alimentaires sont un bon moyen de décrypter les structures sociales urbaines de cette France des Lumières. Jean-Claude Perrot souligne, par exemple, l'intérêt des préséances lors des banquets dans l'étude des classifications sociales<sup>34</sup> ; comme les processions montpelliéraines analysées par Robert Darnton<sup>35</sup>, la table et les choix alimentaires offrent une lecture possible des hiérarchies urbaines et des rapports entre les pouvoirs ; la place des convives autour de la table des banquets édilitaires peut conduire aux mêmes interprétations que l'ordre des groupes sociaux dans les processions. Les comportements

---

<sup>32</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, 1996. De manière générale, la société hiérarchisée de l'Empire est peu éloignée de celle du XVIII<sup>e</sup> siècle selon G. CHAUSSINANT-NOGARET, (sous dir. de), *Histoire des élites en France du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1991, p. 287.

<sup>33</sup> A. HIGOUNET-NADAL, (sous dir. de), *Histoire de Périgord*, Toulouse, 1983, p. 229.

<sup>34</sup> J.-C. PERROT, « Rapports sociaux et villes au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. ROCHE et C.-E. LABROUSSE, *Ordres et classes*, Paris, 1973, p. 161.

<sup>35</sup> R. DARNTON, « Culture bourgeoise : la ville comme texte », dans *Le grand massacre des chats. Attitudes et croyances dans l'ancienne France*, Paris, 1985, p. 101-135 ; l'auteur analyse la société urbaine de Montpellier à travers la place de chaque groupe dans les processions publiques, véritables mise en scène des pouvoirs.

alimentaires peuvent aussi être interprétés à la lumière des dynamiques sociales : le mimétisme, l'émulation et la concurrence entre noblesse et monde du négoce à Bordeaux, par exemple, façonnent assurément la gastronomie locale.

La deuxième illustration de ces évolutions particulièrement intéressantes pour une étude socio-culturelle des goûts alimentaires est la Révolution Française. La gastronomie du Sud-Ouest aquitain est-elle affectée par l'émergence de nouvelles élites ? On peut se demander en particulier si la noblesse est remplacée au sommet de la gastronomie régionale par d'autres groupes. Plus globalement, ce champ chronologique assez vaste, qui dépasse les bornes académiques de l'histoire moderne, permet d'observer si les pratiques alimentaires régionales du XVIII<sup>e</sup> siècle, profondément ancrées dans la société d'Ancien Régime, parviennent à se développer dans un contexte légèrement différent. Elargir notre étude jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle est donc l'occasion de s'interroger, dans un cadre propice, sur les liens entre goûts alimentaires et société. Le choix du Sud-Ouest aquitain durant cette période permet aussi de se placer dans le sillage d'une croissance économique au siècle des Lumières favorable à l'émergence de spécificités régionales.

### *Dynamisme économique*

Notre recherche débute avec le XVIII<sup>e</sup> siècle. Comme pour les limites spatiales du Sud-Ouest aquitain, nous ne prétendons pas présenter des bornes chronologiques précises et infranchissables, mais il convient tout de même de comprendre pourquoi nous avons retenu ce cadre temporel. Ainsi, le choix de ne pas s'intéresser au XVII<sup>e</sup> siècle repose sur deux critères majeurs : plus rares et moins bien conservées, les sources sur les goûts alimentaires de cette période ne permettent pas, en premier lieu, de mettre en œuvre les mêmes analyses ; ensuite, la différence essentielle avec le XVIII<sup>e</sup> siècle provient surtout de la fréquence et de l'intensité des crises frumentaires et démographiques qui affectent le royaume<sup>16</sup> et dans une moindre mesure le Sud-Ouest aquitain. Ces périodes de pénurie ne sont pas bien entendu favorables à l'analyse des goûts, car les contraintes économiques ne permettent guère l'expression de choix alimentaires diversifiés. Avec les progrès de l'agriculture au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, des événements d'une telle ampleur disparaissent. Selon Jean-Robert Pitte<sup>17</sup>, ces améliorations sont d'ailleurs favorables à la mise en place de modèles alimentaires régionaux ; elles autorisent des cultures plus variées telles que les légumes, la pomme de terre, et, ici dans le

---

<sup>16</sup> M. LACHIVER, *Les années de misère : la famine au temps du Grand Roi*, Paris, 1991.

<sup>17</sup> J.-R. PITTE, *op. cit.*

Sud-Ouest aquitain, le maïs, qui permettent de se dégager un peu de la tyrannie des céréales de base.

L'intérêt de consacrer notre travail au Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle se justifie en outre par un essor commercial significatif, malgré quelques ralentissements à l'orée du XIX<sup>e</sup> siècle. A l'image de la réussite de Bordeaux, le XVIII<sup>e</sup> siècle est une période favorable pour la région. Le commerce colonial de la métropole portuaire aquitaine stimule l'ensemble de l'économie régionale, même si des pays excentrés comme les Landes et le Périgord restent un peu à l'écart de cet accroissement. Ce dynamisme contribue surtout à un élargissement des horizons alimentaires, car, c'est au cours de cette période que les denrées d'Amérique se diffusent en Europe et en France<sup>38</sup> ; si l'on observe au XVII<sup>e</sup> siècle une lente mutation des goûts, le XVIII<sup>e</sup> correspond à une véritable explosion comme le rappelle Jean Meyer<sup>39</sup>. Par conséquent, cette situation crée un contexte favorable à l'étude de la modernité des goûts : s'interroger sur la place du café, du chocolat ou du sucre dans les habitudes alimentaires du Sud-Ouest aquitain est un moyen pertinent d'évaluer les capacités innovatrices de la culture alimentaire locale. Dans ce contexte de diversification de la gamme alimentaire qui s'étend jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle (rhum, curaçao, etc...), ces goûts, particulièrement significatifs, occupent fort logiquement une place importante dans notre analyse<sup>40</sup>.

Les critères propres à l'histoire de l'alimentation ont été en définitive déterminants dans le choix de la période à étudier. Les boissons exotiques venues d'Amérique et d'ailleurs ou l'évolution de la notion de gourmandise illustrent la place nouvelle accordée aux plaisirs alimentaires. C'est donc bien au cœur de ces révolutions culinaires que nous avons choisi de placer nos recherches. Yves-Marie Bercé ne remarque-t-il pas à propos du XVIII<sup>e</sup> siècle que « ce n'est pas un hasard si, dans le même temps, l'exigence d'un meilleur vin et la formation d'une cuisine régionale deviennent les expressions les plus illustres de l'originalité des provinces aquitaines »<sup>41</sup> ?

---

<sup>38</sup> R. TANNAHILL, *Food in History*, Londres, 1973.

<sup>39</sup> J. MEYER, *L'Europe et la conquête du monde XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1996, p. 169.

<sup>40</sup> L'innovation est une « adoption échelonnée, dans le temps et dans l'espace, d'un objet, d'une pratique ou d'une idée par des individus ou des groupes liés à des réseaux spécifiques de communication, à une structure sociale, à un système donné de valeurs » selon J. HOOCK et B. LEPETIT, « Histoire et propagation du nouveau », dans *La ville et l'innovation. Relais et réseaux de diffusion en Europe 14<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles*, Etudes publiées sous la dir. de B. LEPETIT et J. HOOCK, Paris, EHESS, 1987, p. 8. La diffusion de certains aliments à l'intérieur d'un espace régional est donc un indice d'innovation, mais aussi un révélateur éventuel de l'originalité des goûts.

<sup>41</sup> Y-M. BERCE, *op. cit.*, p. 266.



### *Émergence d'une nouvelle cuisine, de la gastronomie et des cuisines régionales ?*

Café et chocolat offrent des saveurs nouvelles à la table française, mais des transformations radicales s'opèrent aussi à l'intérieur même des règles de la cuisine ; certains auteurs ont d'ailleurs pu parler, à propos du XVIII<sup>e</sup> siècle, de naissance d'une « nouvelle cuisine »<sup>42</sup>, par référence aux changements survenus en France dans les années 1970. En effet, la Régence marque les derniers soubresauts de la cuisine médiévale : l'usage abondant d'épices, les cuissons très longues et la construction visuelle des plats ont progressivement été abandonnés au cours du XVII<sup>e</sup> siècle. La France de Philippe d'Orléans et du jeune Louis XV voit émerger un goût nouveau pour les plaisirs culinaires illustré par les petits soupers du Régent. Définie par Furetière en 1690 comme « avidité, intempérance au manger et au boire »<sup>43</sup>, la gourmandise devient dans l'*Encyclopédie* de Diderot et d'Alembert un « amour raffiné et désordonné de la bonne chère »<sup>44</sup>, abandonnant ainsi peu à peu une partie de sa connotation négative au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>45</sup>, indice d'un nouveau rapport à la nourriture. En faisant débiter notre étude avec le XVIII<sup>e</sup> siècle, nous avons donc choisi de nous placer au cœur de cette révolution culinaire, afin de mieux en apprécier les effets sur la table du Sud-Ouest aquitain. Les nouveaux principes culinaires du temps sont parfaitement mis en valeur par l'un des best-sellers du milieu du siècle qu'est *La Cuisinière bourgeoise* de Menon<sup>46</sup> : utilisation des herbes indigènes, pratique de cuissons plus mesurées ou multiplication des sauces témoignent d'une volonté nouvelle de préserver avant tout la saveur des aliments. Ces innovations culinaires s'accompagnent généralement d'une tendance à la simplification du service. La réussite de cette nouvelle cuisine assure d'ailleurs la réputation de la table française parmi les élites de toute l'Europe au siècle des Lumières<sup>47</sup>. Ces changements se poursuivent dans un XIX<sup>e</sup> siècle qui voit l'aboutissement d'une véritable cuisine bourgeoise, réussissant, selon certains, la synthèse entre cuisine aristocratique et cuisine paysanne. Nous avons donc observé comment les goûts du Sud-Ouest aquitain s'inscrivent ou non dans ce processus.

---

<sup>42</sup> B-K. WHEATON, *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France 1300-1789*, Paris, 1984, p. 243.

<sup>43</sup> A. FURETIÈRE, *op. cit.*

<sup>44</sup> *L'Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, nouvelle édition, Paris, 1986.

<sup>45</sup> A. RÉY, *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, 1992 ; T. HORDÉ, *Dictionnaire des mots de la table. Histoire Langue Patrimoine*, Bordeaux, 2004.

<sup>46</sup> P. et M. HYMAN, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France », dans *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 653.

<sup>47</sup> L. RÉAU, *L'Europe française au siècle des Lumières*, Paris, 1971, p. 194-195.

Si le XVIII<sup>e</sup> siècle voit se développer la gourmandise autour, par exemple, des boissons exotiques, et ne constitue qu'une « ère prégastronomique »<sup>48</sup>, le début du XIX<sup>e</sup> siècle correspond à l'apparition de la gastronomie, ou plus précisément à la naissance d'une réflexion sur ce sujet. Comme nous l'avons rappelé précédemment, le mot de gastronomie se rencontre pour la première fois dans un poème de Berchoux en 1801. Des personnages, comme le célèbre Grimod de la Reynière, s'intéressent alors aux plaisirs culinaires jusqu'à en faire un art de vivre<sup>49</sup>. Cette attirance pour la gastronomie et les discussions qui l'entourent s'accompagne de publications régulières comme *l'Almanach des Gourmands*<sup>50</sup>. En 1826, *La Physiologie du goût*<sup>51</sup>, sous la plume de Brillat-Savarin, donne ses lettres de noblesse à ce nouveau genre littéraire. La gastronomie régionale, à travers quelques produits emblématiques, n'est pas complètement oubliée par ce mouvement, comme l'atteste la première carte gastronomique de la France publiée en 1809 par Cadet de Gassicourt<sup>52</sup>. Il est donc logique d'avoir étendu nos recherches vers un XIX<sup>e</sup> siècle qui accorde une place nouvelle à la gastronomie des provinces.

Si nouvelle cuisine et gastronomie font de cette période un champ propice à l'histoire des goûts alimentaires, quelle est la place des cuisines régionales dans ces changements ? Cette question suscite des points de vue bien différents. Les premiers livres de cuisine régionale ne font leur apparition qu'à partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle avec un premier recueil sur l'Alsace en 1811 intitulé *La cuisinière du Haut-Rhin*<sup>53</sup> ; il faut attendre la parution en 1858 du *Cuisinier Gascon* puis celle du *Cuisinier landais* en 1893 pour voir les premiers livres de recettes concernant le Sud-Ouest aquitain. Ces publications représentent le terme chronologique de notre recherche, car ils nous feraient pénétrer dans un nouveau contexte de rapport à la province et de perception des cuisines régionales. Les livres de recettes régionales ouvrent le champ d'une autre histoire des goûts alimentaires. Pour les périodes antérieures, les débats portent essentiellement sur l'origine et la date d'apparition de ces cuisines régionales, car, selon certains, leur existence ne saurait être antérieure à la Révolution française. Nos recherches sur les goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle espèrent donc apporter une participation ponctuelle à ces divergences de points de vue. Ce genre d'interrogation montre bien que, si l'histoire des goûts alimentaires régionaux a mis

---

<sup>48</sup> G. BERNIER, *Antonin Carême 1783-1833. La sensualité gourmande en Europe*, Paris, 1989, p. 58.

<sup>49</sup> A.-R.-L. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des amphitryons*, Paris, 1808.

<sup>50</sup> Ce périodique publié sous l'égide de Grimod de la Reynière connaîtra plusieurs numéros entre 1803 et 1810.

<sup>51</sup> J.-A. BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, 1826.

<sup>52</sup> C. CADET DE GASSICOURT, *Cours gastronomiques ou les dîners de Manant-Ville*, Paris, 1809 ; voir pièce justificative 19, p. 734.

<sup>53</sup> J. CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », dans *Histoire de l'alimentation*, op. cit. , p. 829.

du temps à intéresser les historiens, la mythologie et les *a priori*, qui entourent encore aujourd'hui les cuisines régionales, sont le fruit d'un processus beaucoup plus ancien.

## II. Alimentation, histoire et région dans le Sud-Ouest aquitain

Le Sud-Ouest aquitain bénéficie depuis longtemps d'une bonne réputation gastronomique, comme nous avons déjà pu le remarquer. Il est donc nécessaire à présent de prendre en compte le contexte historiographique qui entoure l'étude historique de l'alimentation régionale, et plus particulièrement celle de cette province. L'analyse des regards portés sur ce sujet depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle permet de dégager les principaux enjeux de cette question, de souligner les voies nouvelles qui s'ouvrent à l'historien, et surtout de bien déterminer les pièges qui guettent le chercheur. L'histoire de l'alimentation régionale est loin d'être un sujet neutre, car elle s'oriente trop souvent vers un discours mythologique et vers une volonté de défense de l'identité provinciale<sup>54</sup>. Comme le suggère Christian Coulon, il faut se méfier du processus de recomposition des traditions régionales<sup>55</sup>. Tout en s'inspirant des travaux antérieurs, nous avons donc veillé à nous dégager de tous ses présupposés afin d'accéder à une véritable histoire des goûts alimentaires régionaux.

### A) Les goûts régionaux entre folklore et mythologie

Le Sud-Ouest aquitain pourrait être présenté aujourd'hui comme le parangon de cette identification entre une région et une cuisine jugée « rustique », « authentique » ou « du terroir », mais il est indispensable à l'historien de se départir de tous ces stéréotypes. Négligée par la recherche historique, l'histoire de l'alimentation régionale a été entreprise par d'autres. Pendant très longtemps, elle a été investie par l'érudition et les chercheurs amateurs. Ces travaux fournissent souvent des informations précieuses, mais contribuent aussi parfois à la construction d'une image parfois tronquée des cuisines régionales.

---

<sup>54</sup> Sur ce sujet, voir O. ASSOULY, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles, 2004.

<sup>55</sup> C. COULON, *op. cit.*, p. 59.

### *Goûts alimentaires régionaux et érudition*

Dès la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, historiens et gastronomes amateurs se sont penchés sur le passé alimentaire de leur région. L'analyse succincte de leurs productions révèle les thèmes privilégiés par ces érudits, souvent dans le cadre de sociétés savantes ; elle souligne aussi leur rôle dans la construction de mythes autour des cuisines régionales. Le nombre des travaux publiés par les sociétés savantes du Sud-Ouest aquitain depuis 1850<sup>56</sup> illustre d'ailleurs à lui seul l'importance de la table et de la gastronomie dans la culture de cette province.

Les nombreuses revues d'histoire locale du Sud-Ouest aquitain se sont en effet toutes largement intéressées à l'alimentation régionale<sup>57</sup> ; seule la *Revue historique de Bordeaux* a porté une attention un peu moins marquée à ce sujet, vraisemblablement parce que la ville possédait d'autres titres de gloire comme son passé commercial ou la renommée de ses hommes de lettres. Cet attrait se révèle constant partout ailleurs depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : des premiers travaux sur les terrines de Nérac dans les années 1880<sup>58</sup> jusqu'à la publication des actes du LIV<sup>e</sup> Congrès d'Études Régionales de la Fédération Historique du Sud-Ouest en 2002<sup>59</sup>, ce thème n'a jamais été oublié par les savants et les chercheurs locaux. Il a toutefois répondu à des motivations différentes selon les époques. Dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les informations sur l'alimentation régionale sont d'abord apparues à travers l'édition de documents originaux ; cette entreprise de publication des sources<sup>60</sup>, fortement inspirée de l'école méthodique, a permis de connaître les dépenses alimentaires dans les livres de comptes ou bien de mettre à jour le rôle alimentaire des métairies dans les livres de raison. En Agenais, les travaux de Tamizey de Laroque<sup>61</sup> ; en Périgord, ceux de Dujarric-Descombes<sup>62</sup> et de bien d'autres<sup>63</sup> ont fait ainsi resurgir quelques fragments de l'alimentation

---

<sup>56</sup> Voir dans la bibliographie régionale, les nombreux articles recensés dans les revues d'histoire locale.

<sup>57</sup> Pour cette rapide étude historiographique, nous nous sommes essentiellement basé sur les revues publiées par les sociétés savantes du Sud-Ouest aquitain : *Bulletin de la Société archéologique et historique du Périgord*, *Revue de l'Agenais*, *Bulletin de la Société de Borda*, *Revue historique de Bordeaux*, *Bulletin de la société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*.

<sup>58</sup> *Documents inédits relatifs à l'histoire des terrines de Nérac*, Nérac, 1885.

<sup>59</sup> *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> Congrès d'Études Régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest, Pessac, 2002.

<sup>60</sup> J.P. CHALINE, *Sociabilité et érudition. Les sociétés savantes en France XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1995, p. 190.

<sup>61</sup> P. TAMIZEY DE LAROQUE, *Deux livres de raison de l'Agenais suivi d'extraits d'autres registres domestiques*, Paris, 1893.

<sup>62</sup> DUJARRIC-DESCOMBES, « La vie privée en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les livres de raison », *BSHA du Périgord*, 1924.

<sup>63</sup> L. DIDON, « Livre de compte de 1732 », *BSHA du Périgord*, 1910, p. 298-302.

H. CORNEILLE, « Le livre journal des Gilbert », *BSHA du Périgord*, 1943, p. 29.

régionale. Les sociétés savantes ont même quelquefois publié des menus<sup>64</sup>, considérés et analysés comme des documents exceptionnels.

La seconde condition qui favorise le développement des études sur ce thème provient d'une volonté de défense de la province que l'on trouve encore aujourd'hui à travers la valorisation du « terroir » et de « l'authenticité » des campagnes : la gastronomie locale doit servir la gloire de la province. Différents moments ont vu se multiplier les travaux sur l'histoire des cuisines régionales. A partir des années 1880, le mouvement littéraire du Félibrige<sup>65</sup>, symbole de cette naissance du folklore, entraîne un intérêt grandissant pour les fondements de l'identité provinciale : langues (comme l'occitan), costumes, jeux et bien sûr alimentation. Ces travaux correspondent en fait à de véritables recherches ethnographiques<sup>66</sup>, qui visent à réaliser un inventaire du patrimoine de la France. Cet attrait pour la province et la défense de son identité est une base du dynamisme des sociétés savantes que l'on observe aussi dans d'autres régions<sup>67</sup>. Durant ces années 1940, des articles se sont à nouveau fortement intéressés à la défense de l'alimentation régionale : le retour à la terre et l'éloge de la province revendiqués par la Révolution nationale du régime de Vichy ne sont peut être pas étrangers à ces choix thématiques. Enfin, depuis une vingtaine d'années déjà, l'alimentation est à nouveau un sujet traité régulièrement dans les revues d'histoire locale du Sud-Ouest aquitain. Il s'agit alors principalement de défendre une identité culinaire régionale ou locale à travers l'histoire de quelques produits emblématiques. Ces publications correspondent à un regain d'intérêt pour un monde rural en pleine transformation et en voie de disparition. Elles permettent de répondre aux goûts actuels des citadins et des néo-ruraux pour le terroir et les saveurs anciennes de nos campagnes. Liée au régionalisme, l'histoire de l'alimentation du Sud-Ouest aquitain n'a donc jamais véritablement cessé de retenir l'attention des érudits ; édition de documents originaux, et surtout défense de la province ont engendré des travaux sur bien des aspects de cette alimentation régionale.

L'étude des articles publiés dans ces revues révèle en effet plusieurs thèmes caractéristiques, plusieurs manières communes d'aborder le sujet. On rencontre, tout d'abord, des travaux qui s'intéressent à toutes les facettes de l'alimentation d'une région ou d'un pays.

---

<sup>64</sup> F. THOMAS, « Les dîners de MM. Les Jurats du 12 novembre 1756 au 28 août 1758 », *Revue philomathique de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 1912, p. 129-140.

<sup>65</sup> A-M. THIESSE, *Ecrire la France. Le mouvement littéraire régionaliste de langue française entre la Belle Époque et la Libération*, Paris, 1991, p. 23.

<sup>66</sup> J-P. CHALINE, *op. cit.*, p. 192.

<sup>67</sup> F. BERCÉ, « Arcisse de Caumont et les sociétés savantes », dans P. NORA, (sous dir. de), *Les lieux de mémoire. La Nation*, Paris, 1986, p. 534.

C'est le cas en 1860 de l'article de Léonce Couture sur l'Armagnac des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles<sup>68</sup>. L'auteur ne recourt d'ailleurs pas à des sources locales, mais essentiellement à des références littéraires et à un traité de médecine le *Portrait de santé* de Joseph de Chesne, médecin de Henri IV, originaire de l'Armagnac. Aliment par aliment, il cherche à dégager les traits caractéristiques de l'alimentation de cette contrée ; il s'intéresse aux nourritures quotidiennes comme le pain et le vin, mais il met surtout en évidence la consommation locale de porc, d'oies, d'ail ou de figues. Une approche similaire se retrouve dans un pays voisin avec une étude sur l'alimentation en Agenais aux temps des derniers Valois<sup>69</sup> : cette reconstitution de l'alimentation du passé s'appuie quant à elle plutôt sur des sources locales comme les livres de comptes et les mercuriales ; l'auteur souligne la variété et l'abondance de la nourriture, mettant en avant une prédilection pour l'esturgeon et pour les condiments comme l'ail ; il note aussi le poids du modèle de la cour de Navarre sur la gastronomie locale. Ces survols rapides de l'alimentation d'une région à une époque donnée sont plutôt rares, puisque la majorité des travaux relatifs à la table du Sud-Ouest aquitain préfèrent adopter des points de vue beaucoup plus restreints.

Quelques « spécialités » régionales ont ainsi fait l'objet de multiples publications. La terrine de Nérac en fournit sans doute le meilleur exemple, car il témoigne aussi des lacunes qui pèsent sur ce genre d'approche. En 1885, un auteur anonyme publie une lettre du subdélégué de Nérac sur cette préparation<sup>70</sup> ; cent ans plus tard, le même document sert de base à un article de la revue *Les amis du Buzet*<sup>71</sup>. La *Revue de l'Agenais* lui consacre aussi quelques notes en 1966<sup>72</sup>. Cette fameuse terrine suscite toujours de l'intérêt en 2003, puisqu'une intervention lui est à nouveau consacrée lors du congrès annuel de la FHSO<sup>73</sup>. D'autres travaux viennent s'ajouter à la liste, dans lesquels, à chaque fois, on cherche à souligner l'unicité de cette préparation et sa renommée gastronomique : pour cela, on l'associe à des personnages célèbres comme le roi du Danemark ou le philosophe

<sup>68</sup> L. COUTURE, « Quelques notes sur le régime alimentaire des habitants de l'Armagnac et des contrées voisines au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue de Gascogne*, 1860, p. 399-423.

<sup>69</sup> F. HABASQUE, « Comment Agen mangeait au temps des derniers Valois », *Revue de l'Agenais*, 1885, 1886, 1887.

<sup>70</sup> *Documents inédits relatifs à l'histoire des terrines de Nérac*, Nérac, 1885 ; le document original est conservé aux AD Gironde, C 613, lettre du 8 janvier 1769 envoyée par le subdélégué de Nérac à l'intendant de Guyenne Boutin. Voir pièce justificative 2, p. 672.

<sup>71</sup> G. GAILLAU, « L'inventeur de la terrine de Nérac était connu même en Scandinavie », *Les Amis du Buzet*, 1994.

<sup>72</sup> G. de LAGRANGE-FERREGUES, « La terrine de Nérac », *Revue de l'Agenais*, 1966, p. 219-224.

<sup>73</sup> Congrès qui s'est tenu à Agen et Moissac en 2003, actes en cours de publication.

Schopenhauer en voyage dans la région<sup>74</sup>. Cette accumulation d'études suggère la valeur symbolique de ce produit pour l'Agenais. La même analyse pourrait s'opérer à partir des nombreuses études consacrées aux pâtés de Périgueux et à leur préparateur « officiel » Courtois<sup>75</sup>. Avec ces deux pâtés, on pénètre au cœur d'une véritable mythologie de la gastronomie régionale, chère aux érudits, dont Bruno Laurioux a mis en évidence les limites : goût de l'anecdote, mise en avant des hommes célèbres, défense d'une image de la province<sup>76</sup>.

Ces deux exemples témoignent parfaitement des écueils qui guettent parfois cette histoire de l'alimentation régionale menée par les sociétés savantes. Le premier danger est de vouloir absolument établir une continuité entre le passé et le présent alimentaire d'une région, d'un pays ou d'une ville. La recette des pâtés de Périgueux serait ainsi la même tout au long des siècles. Ce genre de croyance est assurément un leurre. Cette tendance s'accompagne en outre souvent d'une idéalisation du passé gastronomique où l'époque médiévale ou moderne deviennent des temps d'abondance et de richesse alimentaires. La description de l'alimentation dans l'Agenais sous les derniers Valois<sup>77</sup> met ainsi en avant la diversité, la qualité et le faible prix des produits disponibles. L'étude de plusieurs menus servis à Pau au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle suscite chez l'auteur le regret du passé : « Ce coup d'œil rétrospectif ne manque pas d'intérêt et serait certainement de nature à nous faire désirer que cet heureux temps d'abondance relativement bon marché revienne »<sup>78</sup>. On peut penser que cet article publié en 1931 ait été marqué par les difficultés économiques de l'époque ; il révèle en tout cas une mythification courante dans les travaux d'érudition sur l'alimentation régionale où se rencontre régulièrement ce « discours de la nostalgie »<sup>79</sup>.

On peut enfin observer, à travers ces différents travaux, de véritables incompréhensions face aux réalités alimentaires du passé, qui conduisent généralement à des interprétations erronées. Une image d'opulence et d'excès est ainsi couramment attachée aux repas de l'époque moderne. Publiant le compte d'un repas servi par le traiteur Courtois au

---

<sup>74</sup> R. LACOSTE, « Comment Schopenhauer acheta une terrine de Nérac à l'auberge du Petit Saint-Jean », *Revue de l'Agenais*, 1999, p. 113.

<sup>75</sup> Citons entre autres : F. de la TOMBELLE, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, 1919 ; J. DURIEUX, « Un mémoire du traiteur Courtois », *BSHA du Périgord*, 1922, p. 142-144 ; L. GRILLON, « Sur les pâtés du Périgord », *BSHA du Périgord*, 1973, p. 136-137.

<sup>76</sup> B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*, Paris, 1997, p. 6-8.

<sup>77</sup> F. HABASQUE, *op. cit.*

<sup>78</sup> C. DAUGE, « Menus et prix « d'Auberges-Hôtels » au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bull. de la société de Borda*, 1931, p. 68.

<sup>79</sup> J. CSERGO, « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle », dans D. POULOT, (sous dir. de), *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*, Grenoble, 1997, p. 192.

régiment du marquis des Bories de passage à Périgueux<sup>80</sup>, l'auteur s'étonne ainsi de l'accumulation des plats (20 de viande, 10 de pâtisserie, 6 de poisson, etc...) ; il attribue ce « repas pantagruélique » à l'appétit excessif des hommes du temps. Cet exemple montre bien que, même à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, les règles du service à la française<sup>81</sup>, pratiqué un siècle plus tôt, ne sont plus clairement connues par ces auteurs. En effet, ce nombre important de plats ne vise pas à répondre à un appétit démesuré, mais à la diversité des goûts de chacun des convives, qui ne mangent pas de tous les plats, mais choisissent de consommer uniquement ceux qu'ils trouvent à leur convenance. Cette image d'un appétit sans limites est un stéréotype récurrent dans les travaux des sociétés savantes, comme celui traitant de menus palois du XVIII<sup>e</sup> siècle où l'auteur écrit : « Les robustes estomacs de nos ancêtres emmagasinaient force victuailles et donnaient sur ce point de rudes leçons à nos actuels dîners de parade où le raffinement l'emporte sur la quantité des vivres »<sup>82</sup>. Le même genre de remarque se retrouve en 1889 lors de l'évocation d'un repas bayonnais : « Un dîner offert en 1737 à l'Intendant de la Province compte plus de quatre-vingts plats et on se demande avec effroi où nos ancêtres pouvaient loger une telle quantité de victuailles »<sup>83</sup>. Ces citations révèlent que les travaux des érudits sont marqués par un idéal de simplicité, représentatif du discours sur les « nourritures nostalgiques » du terroir<sup>84</sup>. Face à l'alimentation du passé, il faut donc veiller à ne pas avoir une analyse biaisée par notre propre culture et nos références actuelles.

#### *L'histoire de l'alimentation régionale : un sujet de controverses*

Le premier écueil qui guette l'historien des goûts résulte souvent du poids des présupposés. L'alimentation régionale serait une structure quasi immobile au fil des siècles : d'origine ancestrale, elle posséderait des caractéristiques immuables qui la différencieraient de toutes les autres régions. Toutes les cuisines régionales ne seraient alors fondées que sur les ressources naturelles locales, gages de leur spécificité. Ces *a priori*, que l'on a pu rencontrer dans les travaux d'érudition du XIX<sup>e</sup> siècle, continuent d'apparaître dans des ouvrages plus récents : pour Jean-François Revel, par exemple, « la cuisine régionale ne

<sup>80</sup> C. AUBLANT, « Repas pantagruélique servi par Courtois », *BSAH du Périgord*, 1897, p. 111-115.

<sup>81</sup> Voir glossaire, p. 833.

<sup>82</sup> C. DAUGE, *op. cit.*, p. 63.

<sup>83</sup> M. DUCERÉ, « La bourgeoisie bayonnaise sous l'Ancien Régime. (Mœurs, usages et costumes) », *Bull. de la société des sciences, lettres et arts de Pau*, 1889, p. 166.

<sup>84</sup> O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 58.



voyage pas»<sup>85</sup>, parce qu'elle est indissociable des conditions locales. Ce lien entre goûts régionaux et productions locales est profondément ancré dans les esprits<sup>86</sup> ; cette « tyrannie du terroir »<sup>87</sup> n'est que très lentement remise en cause. Ces stéréotypes ont plusieurs conséquences pernicieuses : ils fondent tout d'abord les goûts régionaux sur la notion d'isolement et d'autarcie ; ils impliquent ensuite le rejet de toute idée d'évolution ou de dynamiques engendrées, par exemple, par des phénomènes d'acculturation<sup>88</sup>. Comme le montre très bien la récente histoire de la cuisine italienne<sup>89</sup>, l'originalité de l'alimentation naît au contraire de l'ouverture et de l'échange. Nous considérons, pour notre part, que les fondements des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain ne sauraient se limiter à un simple déterminisme géographique. Il faut donc se méfier de ce genre d'idée reçue.

Cette volonté de présenter une cuisine régionale immobile s'inscrit parfois dans un processus de légitimation. L'exemple de la terrine de Nérac montre bien que la spécialité gastronomique peut devenir un objet patrimonial. L'histoire risque alors d'avoir pour seul but de justifier l'ancienneté et l'originalité de ce produit. Cette démarche est dangereuse, car elle part généralement du postulat de l'existence certaine de cette spécificité, mais elle l'est d'autant plus qu'elle s'inscrit dans l'air du temps. La multiplication des musées consacrés à tels ou tels produits alimentaires présentés comme « régionaux » atteste du succès de ce goût de la commémoration. L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, lancé à partir de 1990 par le Conseil National des Arts Culinaires, a abouti à la réalisation d'un volume sur l'Aquitaine qui s'inscrit en partie dans cette logique<sup>90</sup> : la méthode consiste à faire appel aux érudits locaux, aux associations, aux organisations de producteurs et aux artisans ; pour chaque produit, une notice est rédigée avec sa description, un rapide historique, ses usages et les savoir-faire qui lui sont liés. En Aquitaine, une centaine d'aliments ont été retenus comme la liqueur de noix, le melon de Nérac, l'alose ou l'oie grise. Ces ouvrages ont pour objectif de souligner le lien étroit et ancien de l'aliment avec le terroir, dans un processus d'institutionnalisation du patrimoine culinaire<sup>91</sup>. Il est cependant important de ne pas oublier

---

<sup>85</sup> J-F. REVEL, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1995, p. 32.

<sup>86</sup> Voir par exemple, M. VINCENT-CASSY, « Sur les traces », dans S. BESSIS, (sous dir. de), *Mille et une bouches. Cuisines et identité culturelles*, Paris, coll. Autrement, 1995, p. 23 ou L. GIARD et P. MAYOL, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, Paris, 1980, p. 186.

<sup>87</sup> P. DELSALLE, *Boire et manger en Franche-Comté. Une histoire de l'alimentation*, Saint-Cyr-sur-Loir, 2002, p. 154.

<sup>88</sup> N. WACHTEL, « L'acculturation », dans J. LE GOFF et P. NORA, (sous dir. de), *Faire de l'histoire. T. 1 Nouveaux problèmes*, Paris, 1974, p. 174-202.

<sup>89</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, 2002.

<sup>90</sup> *Aquitaine. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Conseil national des arts culinaires, Paris, 1997.

<sup>91</sup> J. CSERGO, « La constitution de la spécialité gastronomique... », *op. cit.*, p. 184.

que ce patrimoine culinaire est en évolution permanente<sup>92</sup> ; il ne faut pas que l'histoire de l'alimentation régionale cherche à fossiliser son objet d'étude. Ce rapide parcours, à travers les finalités nourries de présupposés que l'on donne parfois à l'histoire des cuisines régionales, doit permettre de dégager les risques de déviations de notre propos. L'histoire des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain, telle que nous avons envisagé de la mener, vise à se placer en dehors de ces différentes démarches qui éloignent souvent de la nécessaire rigueur scientifique.

Il ne faut pas pour autant se dispenser de réfléchir sur les controverses qui concernent l'existence même des cuisines régionales. Le premier doute entoure la date d'apparition des cuisines régionales. Dans un chapitre de *l'Histoire de l'alimentation* parue en 1996, Julia Csergo considère que les cuisines régionales ne peuvent exister avant la Révolution<sup>93</sup>. Si la mise en place des départements et la valorisation nouvelle des provinces assurent indiscutablement des conditions propices à l'essor d'une gastronomie régionale<sup>94</sup>, il est toutefois difficile de penser que la France d'Ancien Régime forme un ensemble alimentaire homogène. Nous verrons que la présence de goûts alimentaires caractéristiques du Sud-Ouest aquitain, même s'ils ne fondent pas l'existence d'une cuisine régionale unique, autorise en tout cas à parler d'originalité régionale à l'époque moderne. Comme le souligne avec justesse Jean-Michel Boehler à propos de l'Alsace, il faut établir une distinction entre un régionalisme culinaire apparu récemment, et un régionalisme alimentaire, fort ancien<sup>95</sup>. Pour d'autres, au contraire, ces cuisines régionales seraient antérieures et n'auraient pas pu survivre à la modernisation des transports au XIX<sup>e</sup> siècle.

Le second point de divergence se cristallise autour de l'origine sociale des cuisines régionales. Pour de nombreux auteurs, seule la paysannerie peut servir de terrain au développement de spécificités régionales ; forcée de fonder son alimentation sur les ressources locales, elle développerait une cuisine originale, fruit de l'adaptation aux contraintes économiques. Cette conception est bien résumée dans les propos d'Yvonne Knibiehler, auteur d'une étude sur la cuisine provençale : « La cuisine régionale est forcément d'origine populaire. Certes, les grands et les riches ont pu y collaborer. Mais ils avaient eux, trop de moyens, trop de tentation de dépasser le cadre régional [...]. A l'opposé de l'échelle sociale, les

---

<sup>92</sup> Ph. GILLET, *Soignons Français à table*, Paris, 1994, p. 63.

<sup>93</sup> J. CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI *op. cit.*, p. 823-841.

<sup>94</sup> O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 31.

<sup>95</sup> J-M. BOEHLER, *Une société rurale en milieu rhénan: la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, 1994, p. 1736.

paysans sont restés longtemps trop pauvres pour inventer des raffinements. Leur unique menu était la soupe où cuisaient les légumes du potager, avec un morceau de porc salé, si on en avait [...]. Pour qu'apparaissent, dans ce cadre modeste, des intentions plus gourmandes, des élaborations plus recherchées, il a fallu que certains parviennent à surmonter la misère, à trouver les moyens et le désir de se mieux nourrir, à faire amitié profonde et sincère avec le terroir et ses produits ; bref, à cuisiner les aliments au lieu de les cuire. Cela n'a pu se produire qu'au cours d'une phase de prospérité assez longue, sans doute au XVIII<sup>e</sup> siècle, au moment où se fixe ce qu'on a depuis appelé le folklore »<sup>96</sup>. Cette idée d'une alimentation régionale, forcément d'essence populaire, est partagée par de nombreux auteurs<sup>97</sup>. D'autres pensent que la bourgeoisie est la plus apte au contraire à élaborer une alimentation aux accents régionaux, car ce groupe social réaliserait en fait une synthèse entre cuisine aristocratique et cuisine paysanne qui aboutirait à une alimentation régionale. Pour Marguerite Toussaint-Samat, la bourgeoisie du XVIII<sup>e</sup> siècle produit une cuisine régionale dans ses domaines à la campagne grâce aux ressources du terroir<sup>98</sup>. Seules, en définitive, les élites sociales auraient les moyens financiers de répondre à leurs goûts et de créer une véritable gastronomie régionale. Pour notre part, nous considérons que chaque groupe social participe à sa manière à la constitution d'une alimentation régionale originale ; il n'existe pas de clivages sociaux infranchissables ; plusieurs phénomènes d'appropriation et de mimétisme font que la culture alimentaire régionale est partagée par une grande partie du corps social.

Au travers de ces différents points de vue sur l'origine des systèmes alimentaires régionaux, on constate finalement que les historiens professionnels se sont très peu intéressés au débat. Ces controverses perdurent d'autant plus que l'histoire régionale des goûts alimentaires a été très longtemps négligée par la recherche, car ce sujet, jugé anecdotique, ne méritait pas de retenir l'attention des chercheurs. En 1994, comme le remarque Philippe Gillet, « l'étude des cuisines des terroirs représente une terre presque en friche dans le domaine des études sur l'alimentation »<sup>99</sup>.

---

<sup>96</sup> Y. KNIBIEHLER, « Essai sur l'histoire de la cuisine provençale », dans *National and Regional Styles of Cookery*, Oxford, 1981, p.167-168.

<sup>97</sup> G. BLOND, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, 1960, p. 247.

<sup>98</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, 2001, p. 19.

<sup>99</sup> Ph. GILLET, *op. cit.*, p. 62.

## B) Premières tentatives, approches ponctuelles et autres problématiques : les goûts alimentaires régionaux, un sujet longtemps à la marge de la recherche

Nous avons pu voir dans l'introduction que l'histoire de l'alimentation, en tant que champ de recherche reconnu à part entière, s'est essentiellement développée à partir des années 1980. L'étude des goûts régionaux s'inscrit dans le sillage de ce processus, mais elle en est assurément le parent pauvre ; seuls quelques produits et des analyses classiques sur le ravitaillement ou les carences nutritives ont parfois retenu l'attention des historiens. Les choix alimentaires ne se rencontrent le plus souvent que de manière ponctuelle au hasard d'autres problématiques. Malgré quelques tentatives, une histoire globale des goûts alimentaires à l'échelle régionale, notamment dans le Sud-Ouest aquitain, reste par conséquent un chantier neuf à entreprendre.

### *Un thème négligé par l'histoire de l'alimentation*

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, la cuisine régionale était évoquée par le Grand d'Aussy dans son *Histoire de la vie privée des François* à travers les châtaignes du Périgord et l'ail des Gascons<sup>100</sup>, mais, malgré quelques réflexions ponctuelles ici ou là, les historiens sont restés longtemps méfiants face à ce sujet. Un intérêt certain avait été pourtant exprimé par l'un des fondateurs de l'école des Annales : en 1938, Lucien Febvre s'interroge en effet lors de sa participation au premier congrès international du folklore sur l'usage des graisses dans les régions françaises<sup>101</sup> ; le cadre même de cette communication suggère que ce thème n'a pas encore rejoint pleinement le champ de la recherche historique. Il y évoque une répartition basée sur l'opposition entre une France du beurre au nord et une France de l'huile au sud. Lucien Febvre souligne surtout que l'histoire des alimentations régionales reste à écrire ; ces souhaits demeurèrent pourtant sans suite pendant plusieurs décennies.

L'histoire de l'alimentation régionale a été traditionnellement classée, à juste titre, dans le thème plus général de la vie quotidienne. Or, celle-ci a bénéficié pendant longtemps d'une mauvaise réputation<sup>102</sup> et continue encore parfois aujourd'hui à être dépréciée et entourée d'une image un peu désuète. On peut constater que l'emploi du terme de vie quotidienne par les historiens tend d'ailleurs à disparaître, car il semble trop attaché au

---

<sup>100</sup> P.-J.-B. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des François*, Paris, 1782.

<sup>101</sup> L. FEBVRE, « Répartition géographique des fonds de cuisine en France », dans *Travaux du premier congrès international de folklore*, Paris-Tours, 1938.

<sup>102</sup> P. LEUILLIOT, *op. cit.*, p. VI.

folklore et à une reconstitution anecdotique du passé. Ce contexte a sans doute été un obstacle important au développement d'analyses des cuisines régionales par les historiens. Il s'y ajoute dans le même temps un mépris grandissant au cours du XX<sup>e</sup> siècle pour les monographies locales accusées de tous les maux : manque de perspective, dérives de l'érudition pointilliste, multiplication stéréotypée d'études de cas, etc. S'interroger sur les spécificités alimentaires régionales était donc loin d'être une priorité pour les historiens universitaires.

Dans le cadre de recherches sur l'alimentation, ils ont préféré s'attacher à d'autres thèmes et à d'autres problématiques que celle des goûts. Le problème du ravitaillement et de l'approvisionnement a ainsi été évoqué à l'échelle locale ou régionale<sup>103</sup>, comme celui de Paris étudié grâce aux calculs de Lavoisier<sup>104</sup>. Reynal Abad, auteur récemment d'une étude d'ensemble très novatrice sur l'approvisionnement de la capitale aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, reconnaît lui-même que ce genre d'approche ne permet en aucun cas de comprendre les pratiques alimentaires, et *a fortiori* les goûts : « Pour qui s'intéresse au comportement alimentaire des Parisiens à l'échelle du foyer ou de l'individu, il y a plus à attendre d'une étude fine des groupes sociaux que d'une enquête globale sur l'approvisionnement alimentaire »<sup>105</sup>. Ces études régionales privilégient en fait les perspectives économiques, et plus qu'à l'alimentation, ce sont aux subsistances qu'elles s'intéressent. Elles peuvent aussi porter plus particulièrement sur la production et sur la commercialisation de quelques produits alimentaires. Ce type de travaux historiques concerne en premier lieu le Sud-Ouest aquitain avec ses vins ; les réflexions d'Henri Enjalbert sur la naissance des grands crus du Bordelais<sup>106</sup>, par exemple, s'inscrivent dans l'analyse d'une réussite commerciale, mais elles effleurent aussi les goûts en matière de vin ; il en est de même pour les travaux de Jean Beauroy sur les vins de Bergerac<sup>107</sup>. La fourniture et la consommation de viande ont aussi fait l'objet d'un certain nombre de recherches centrées sur l'agriculture et les circuits commerciaux<sup>108</sup>.

---

<sup>103</sup> Par exemple, H. JACQUIN, « Le ravitaillement de Saint-Jean-de-Losne au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bourgogne*, 1974, p. 129-146.

<sup>104</sup> R. PHILIPPE, « Une opération pilote : l'étude du ravitaillement de Paris au temps de Lavoisier », dans *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970, p. 60.

<sup>105</sup> R. ABAD, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, 2002, p. 109.

<sup>106</sup> H. ENJALBERT, « Comment naissent les grands crus ? », *Annales ESC*, 1953.

<sup>107</sup> J. BEAUROY, *Vin et société à Bergerac du Moyen-Âge aux temps modernes*, Saratoga, 1976.

<sup>108</sup> C. HUETZ DE LEMPS, « Consommation et commerce des produits de l'élevage à Bordeaux au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1974, p. 87 ; C. SCHOULL, « La consommation de viande à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1976, p. 41.

Simultanément, les historiens ont étudié l'alimentation régionale sous l'angle de la nutrition. Là encore, il ne s'agissait pas *a priori* de dégager des particularismes régionaux, mais surtout de comprendre les difficultés de la population de la France d'Ancien Régime. Le Périgord fournit un terrain propice à ce genre d'étude ; l'alimentation de cette province est ainsi abordée sous l'angle de la démographie<sup>109</sup>. L'auteur évalue les ressources disponibles et tente de voir quelles sont les carences et les difficultés éventuelles des populations locales, mais on peut ici voir déjà poindre des réflexions sur les habitudes alimentaires régionales : rôle des châtaignes et du maïs, utilisation de l'huile de noix ou bien rareté des produits laitiers. Ces travaux sur les rations et les carences ont été entrepris dans d'autres régions avec de bons résultats intéressants. On convient toutefois à présent des limites inhérentes à ces études : illusion des chiffres, comparaisons inappropriées fondées sur nos besoins actuels, absence de prise en compte de la diversité sociale des consommateurs, etc. Pendant longtemps, ces champs de recherche et ces méthodes ont constitué les seules études sur l'alimentation régionale.

L'histoire socio-culturelle des goûts, mise en œuvre sous la houlette de Jean-Louis Flandrin à partir des années 80, ne s'est pas non plus beaucoup consacrée à ce sujet. L'utilisation privilégiée de la littérature culinaire l'a plutôt conduit à s'intéresser aux normes alimentaires et aux goûts des élites sociales. Seul un article publié par Philip et Mary Hyman dans la revue *Dix-huitième siècle*<sup>110</sup> a tenté d'aborder le problème des cuisines régionales à travers les livres de cuisines et la dénomination des recettes. Même si les appellations régionales sont plutôt rares, ils ont pu remarquer, par exemple, qu'à la Provence était associé l'emploi de l'huile, de l'ail, des anchois et du jus de citron. Mais c'est avant tout une image des cuisines provinciales qui rejaillit de ces sources. Les historiens des goûts ont en définitive eux-mêmes négligé toute approche régionale des pratiques alimentaires.

L'histoire de l'alimentation s'est avant tout intéressée à l'espace régional pour réfléchir sur les subsistances, le commerce ou sur les carences en vitamines, en ne prêtant guère attention aux particularismes locaux. Pour rencontrer des préoccupations proches des nôtres, il faut, paradoxalement, s'intéresser à l'histoire sociale ou à l'histoire rurale.

---

<sup>109</sup> R. BEAUDRY, *Subsistance et population en Périgord 1740-1789*, TER Bordeaux III, 1970, (exemplaire sous forme de microfilm conservé par les AD Gironde, 1 Mi 2052), et « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de démographie historique*, 1976, p. 41-55.

<sup>110</sup> P. ET M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 65-74.

*De rares études globales et beaucoup d'approches ponctuelles à travers d'autres thèmes*

Les informations les plus pertinentes sur les goûts alimentaires régionaux, y compris dans le Sud-Ouest aquitain, se rencontrent en effet souvent de manière ponctuelle au gré des études sur d'autres sujets. Révélatrice du lien entre société et goûts alimentaires, cette rapide présentation devrait aussi nous indiquer quelques bases éventuelles pour fonder des analyses comparatives très utiles.

Les choix alimentaires occupent parfois une place significative dans les monographies régionales, car ils permettent de souligner, par exemple, des différences à l'intérieur d'un espace régional : Abel Poitrineau note ainsi, à propos de l'Auvergne, que la nourriture des habitants des montagnes est plus diversifiée grâce aux laitages que celle des paysans de la Limagne soumise à la domination des céréales et plus sensible aux aléas conjoncturels<sup>111</sup>. De même, Jean-Michel Boehler, dans son étude sur les campagnes alsaciennes, consacre plusieurs pages aux choix alimentaires de la population<sup>112</sup> ; à partir des actes notariés ou des récits de voyages, il s'interroge sur l'éventuelle originalité de cette alimentation rurale et conclut, par exemple, à la présence d'une cuisine dominée par la fadeur engendrée par la rareté des aromates et des épices<sup>113</sup>. Dans le Sud-Ouest aquitain, des historiens, au cours d'études localisées, se sont aussi quelquefois penchés avec attention sur les pratiques alimentaires. C'est notamment le cas de Christian Desplat dans le Béarn du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>114</sup> ; il décrit le régime alimentaire béarnais à travers les pensions viagères, les livres de comptes ou les proverbes et remarque que la consommation importante de porc ou de maïs sont des traits caractéristiques de la région. Les goûts alimentaires occupent d'ailleurs une place croissante à l'intérieur des monographies : dans l'*Histoire de Bordeaux* éditée à la fin des années 1960, le tome consacré au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>115</sup> n'évoque l'alimentation locale qu'au travers, essentiellement, de l'étude des prix et des circuits commerciaux ; au début du XXI<sup>e</sup> siècle, l'*Histoire des Bordelais* consacre un chapitre entier aux « plaisirs des jours »<sup>116</sup> où les choix alimentaires bénéficient de larges développements. Cet exemple bordelais illustre à la fois une lente évolution et l'importance de ce thème pour l'histoire du Sud-Ouest Aquitain.

<sup>111</sup> A. POITRINEAU, *La vie rurale en Basse-Auvergne au XVIII<sup>e</sup> siècle (1726-1789)*, Paris, 1965.

<sup>112</sup> J.-M. BOEHLER, *op. cit.*, dans un chapitre intitulé « se nourrir : la satisfaction des besoins vitaux », p. 1679.

<sup>113</sup> *Ibid.*, p. 1738.

<sup>114</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Biarritz, 1992.

<sup>115</sup> F.-G. PARISSET, *Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1968.

<sup>116</sup> F. CADILHON et M. FIGEAC, « les plaisirs des jours », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais. La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, p. 147-172.

L'histoire sociale s'est elle aussi intéressée à ce sujet. A propos de la noblesse bretonne, par exemple, Jean Meyer remarque une consommation importante de beurre et de sel<sup>117</sup> qui peut être considérée comme une spécificité de cette région. Jean Peret s'interroge ouvertement sur l'existence d'une culture culinaire gâtinelle à travers la description de la vie des paysans de cette région au XVIII<sup>e</sup> siècle, même si les éléments de réponse sont difficiles à trouver<sup>118</sup>. A l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, les goûts alimentaires de la noblesse sont aussi abordés par Michel Figeac à Bordeaux<sup>119</sup> ou par A-T Kubec dans l'Agenais<sup>120</sup>. De plus en plus couramment, les études sur les groupes sociaux accordent quelques lignes à la table, comme celle des avocats bordelais du XVII<sup>e</sup> siècle décrite récemment par Laurent Coste<sup>121</sup>. L'histoire sociale du clergé s'est ponctuellement intéressée au thème de l'alimentation régionale, en particulier lors d'études sur les communautés religieuses<sup>122</sup> : l'analyse des comptes des Clarisses de Bayonne<sup>123</sup> offre ainsi l'occasion d'aborder en filigrane les pratiques alimentaires locales. Enfin, les travaux consacrés à des familles ou des individus sont souvent l'occasion d'apporter des informations précieuses sur la culture alimentaire locale ; l'historiographie sur ce sujet est particulièrement riche dans notre province où livres de raison et livres de comptes se prêtent couramment à ce genre de réflexions. Les dépenses d'une famille de notables bordelais du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>124</sup>, les archives familiales de la famille de Galaup en Agenais<sup>125</sup> ou le mémorial du parlementaire bordelais Labat de Savignac<sup>126</sup> sont autant de chemins d'accès possibles aux goûts alimentaires régionaux. Les différents auteurs tentent à chaque fois de présenter les consommations caractéristiques d'un milieu social, d'une époque et d'un lieu. Plus sans doute que dans les travaux d'histoire de l'alimentation, l'analyse de la culture alimentaire régionale est esquissée à l'intérieur de ces études sur la

<sup>117</sup> J. MEYER, *La noblesse bretonne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1966.

<sup>118</sup> J. PERET, *Les paysans de la Gâtine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, La Crèche, 1998, p. 210.

<sup>119</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, 1996.

<sup>120</sup> A-T. KUBEC, « La noblesse agenaise de 1700 à 1789 », *Revue de l'Agenais*, 1989-1990, dans une partie intitulée « les plaisirs de la table ».

<sup>121</sup> L. COSTE, *Mille avocats du Grand Siècle. Le barreau de Bordeaux de 1589 à 1715*, Bordeaux, SAHCC, 2003.

<sup>122</sup> M. ESPIE-CLAUDE, « La vie quotidienne d'un couvent marseillais au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Provence Historique*, 1994, p. 243-249.

<sup>123</sup> P. LOUPÈS, « Les Clarisses de Bayonne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans *Bayonne et sa région*, Actes du XXXIII<sup>e</sup> congrès de la FHSO, Bayonne, 1983, p. 200-201.

<sup>124</sup> C. JOUHAUD, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, 1980, p. 631.

<sup>125</sup> J. GOASGUEN, « Aspects de la vie économique, sociale et municipale à Villeneuve d'Agenais aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles d'après les archives de la famille de Galaup », *Annales du Midi*, 1962, p. 361.

<sup>126</sup> C. LE MAO, « Une source essentielle pour l'histoire de la vie privée : la chronique du conseiller au parlement de Bordeaux Labat de Savignac (1708-1720) », *HES*, 1999, p. 489 et *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle : le Mémorial de Savignac*, Bordeaux, PU de Bordeaux, 2004.



société locale. Tout au long de notre recherche, nous avons donc trouvé dans ces travaux, en particulier pour les autres provinces françaises, des points de comparaison forts utiles.

Le recensement des études sur l'histoire régionale des goûts alimentaires est une tâche difficile. Nous avons pu voir tout d'abord que ce thème ne retenait guère l'attention des historiens ; ensuite, tout au long de nos recherches bibliographiques, nous avons constaté que ce sujet n'était traité que de manière ponctuelle ou partielle. Seuls, par exemple, les goûts alimentaires d'une catégorie sociale bien délimitée étaient étudiés à une échelle régionale dans le cadre restreint d'un article. Pierre Charbonnier s'intéresse, par exemple, à l'alimentation des seigneurs auvergnats<sup>127</sup>. L'alimentation d'institutions locales a fait également l'objet de plusieurs études: collèges, hôpitaux ou couvents<sup>128</sup> fournissent généralement des archives intéressantes sur ce thème. Une recherche fondée sur une seule source peut aussi conduire à ce genre d'analyse très ciblée. Grâce à l'utilisation de son livre de dépenses de maison et de ses comptes de boucherie, Madeleine Ferrières fait ainsi renaître les pratiques alimentaires d'une famille cévenole du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>129</sup> ; les comptes détaillés de son cuisinier permettent également de reconstituer le comportement alimentaire d'un seigneur languedocien<sup>130</sup>. Des analyses ponctuelles des pratiques alimentaires ont été aussi réalisées dans le Sud-Ouest aquitain, soit autour d'un personnage comme Henri de Béthune, archevêque de Bordeaux<sup>131</sup>, soit autour d'un groupe social comme la noblesse de Guyenne<sup>132</sup>. Ce type de travaux n'implique que secondairement une réflexion sur l'originalité régionale des goûts alimentaires. En définitive, seules deux recherches d'envergure ont tenté, dans d'autres espaces, de mettre en oeuvre une analyse plus générale. C'est à partir de l'étude des apports et des limites de ces travaux que l'on peut voir émerger les fondements de notre propre analyse des goûts aquitains du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>127</sup> P. CHARBONNIER, « La consommation des seigneurs auvergnats du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1975, p. 465-477.

<sup>128</sup> W. FRIJHOFF et D. JULIA, « L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime (Auch, Beaumont-en-Auge, Molsheim et Toulouse) », *Annales ESC*, 1975, p. 491-503 ; M.-J. VILLEMONT, « L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Normandie*, 1971, p. 236-260 ; F. ANDRÉ, « Les religieuses à table », *Revue d'Auvergne*, p. 176-186.

<sup>129</sup> M. FERRIÈRES, « A la table d'une famille cévenole », dans *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Université Paul Valéry, 1994, p. 211-226.

<sup>130</sup> J. SMETS, « A la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *RHMC*, octobre-décembre 2001, p. 32-49.

<sup>131</sup> M. FAVREAU, « Le palais de Monseigneur : approche de la gastronomie et de l'art de la table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV », *Annales du Midi*, 2003, p. 51-68.

<sup>132</sup> M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *XVII<sup>e</sup> siècle*, 2002, p. 643-654.

Les recherches menées par Louis Stoff sur l'alimentation dans la Provence médiévale<sup>133</sup> correspondent bien à une volonté d'appréhender l'ensemble des pratiques alimentaires. On constate que, pour cela, il recourt à toutes les sources disponibles : octrois, chroniques, comptes, actes notariés. Le choix de ne négliger aucune source d'information doit être un principe indissociable de toute analyse des goûts alimentaires régionaux. La présence de broches et de grils dans certains intérieurs provençaux le conduit à souligner une prédilection pour les cuissons à la flamme directe, synonyme de luxe pour les élites<sup>134</sup> ; la fréquence des poêles et des chaudrons lui permet aussi de supposer une domination des fritures et des potages dans la cuisine provençale<sup>135</sup>. Les résultats de ce travail montrent que les inventaires de batterie de cuisine peuvent être une voie d'accès aux goûts alimentaires. Cependant, cette étude reste inscrite dans son époque car Stoff privilégie souvent une approche statistique de l'alimentation provençale à travers les dépenses ; il propose une analyse aliment par aliment qui ne permet pas de dégager les tendances majeures de la culture alimentaire locale. Son étude se termine d'ailleurs sur le constat de l'inexistence d'une cuisine provençale à l'époque médiévale. Son travail n'en demeure pas moins une des rares tentatives d'aborder l'histoire des goûts alimentaires régionaux.

Le second essai d'analyse ambitieuse de ce sujet porte sur le Paris du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>136</sup>. Jean-Paul Aron s'intéresse à des pratiques alimentaires de la capitale aux multiples facettes. Lui aussi choisit de recourir à toutes les sources disponibles et l'on peut noter, en particulier, son utilisation des menus pour accéder au plus près des goûts parisiens. Il prend soin également d'étudier ce qu'il nomme le « paysage alimentaire » où les métiers de bouche tiennent une place importante. Ce sont bien le mangeur, ou plutôt les mangeurs qui sont au cœur de l'étude de Jean-Paul Aron ; cette prise en compte de la diversité sociale des pratiques alimentaires est une donnée importante. Jean-Paul Aron ouvre la voie d'une histoire sociale et globale des pratiques alimentaires<sup>137</sup> dans un espace limité, mais ce travail signale en même temps des perspectives intéressantes à l'analyse des goûts alimentaires régionaux ; il montre notamment qu'il est indispensable d'étudier l'imaginaire et les représentations qui entourent l'alimentation au-delà de la réalité des pratiques. Cette seconde tentative présente toutefois un certain nombre de limites : tout d'abord, l'auteur consacre essentiellement son propos à la

---

<sup>133</sup> L. STOUFF, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1962 et du même auteur *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen-Âge*, Avignon, 1966.

<sup>134</sup> L. STOUFF, *La table provençale...*, *op. cit.*, p. 205.

<sup>135</sup> *Ibid.*, p. 206.

<sup>136</sup> J.-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1967 ; auquel on peut ajouter un autre ouvrage consacré essentiellement à Paris et tiré du précédent, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1989.

<sup>137</sup> P. ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, 1998, p. 11.

gastronomie, et donc aux élites sociales ; ensuite, il faut bien remarquer que Paris est un champ d'étude exceptionnel qui est difficilement comparable à une région ou à une autre ville du royaume.

En définitive, les travaux de Stouff et d'Aron restent deux exceptions dans le panorama historiographique français de la question. La récente étude d'Alberto Capatti et de Massimo Montanari sur la cuisine italienne<sup>138</sup> offre un exemple étranger d'une réflexion sur l'originalité des goûts alimentaires dans l'histoire, mais à l'échelle d'une nation. Dans la plupart des cas, les incursions sur ce sujet se limitent à des approches fractionnées, limitées à un groupe social ou à une problématique décalée. Dans ce domaine, le Sud-Ouest aquitain est loin d'être un territoire totalement vide, mais il n'existe aucune étude d'ensemble fondée sur des sources variées, inscrite dans la durée et concernant toute la société. S'interroger sur l'existence de goûts alimentaires régionaux dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle apparaît donc, au terme de ce parcours historiographique, à la fois comme une voie neuve à explorer et comme un choix justifié.

### C) Vers une histoire globale des goûts alimentaires régionaux

Notre démarche associe les apports des autres disciplines et les nouvelles perspectives tracées par les historiens. Les objectifs et les méthodes de notre analyse des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain doivent nous éviter les nombreux pièges qui entourent l'histoire des cuisines régionales, mais notre recherche ne saurait pour autant pas évoluer en dehors de tout chemin balisé ; l'histoire de la culture matérielle a donc servi de base de départ à la définition de notre démarche personnelle. L'histoire globale des goûts alimentaires, que nous avons menée, recourt à toute la variété des sources disponibles, embrasse l'ensemble du champ social et étudie la complexité de la culture alimentaire, des manières de table aux préparations culinaires.

#### *La culture matérielle, un point de départ*

L'histoire de la culture matérielle participe indiscutablement au renouveau de l'analyse historique des goûts alimentaires régionaux. Ce domaine de recherche, très dynamique depuis une vingtaine d'années, présente l'avantage pour nous de concilier une

---

<sup>138</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*

attention marquée pour le thème de l'alimentation et l'adoption de perspectives régionales au plus près des sources de la pratique. Initiées notamment par Daniel Roche<sup>139</sup>, ces études sur l'habitat, le vêtement et l'alimentation ne peuvent être réalisées efficacement qu'à une échelle réduite. Paris, dans ce domaine, a plus particulièrement retenu l'attention des chercheurs ; pour les provinces d'Ancien Régime, le développement de cette recherche est plus récent et plus limité. Benoît Garnot d'abord à Chartres<sup>140</sup>, puis en Bourgogne<sup>141</sup>, a entrepris des recherches sur ce sujet qui l'ont conduit à s'intéresser à l'alimentation régionale. Plus généralement cette histoire de la culture matérielle a pris la forme d'études ciblées sur une micro-région à partir d'un corpus plus ou moins vaste d'inventaires après décès<sup>142</sup>. Ce processus a permis la renaissance de l'histoire de la vie quotidienne illustrée notamment par la collection « Vivre sous l'Ancien Régime »<sup>143</sup>. Ces recherches prouvent que l'étude des goûts alimentaires régionaux peut être entreprise grâce à l'analyse des objets (meublier, vaisselle, batterie de cuisine, réserves alimentaires). L'histoire de la culture matérielle accorde en outre une place très importante à la diversité sociale des consommations, puisque, comme le rappelle Daniel Roche, la culture matérielle est « la confrontation des novations et des coutumes selon des conduites socialement différenciées »<sup>144</sup>. Cette perspective a profondément guidé notre démarche. L'ensemble de ces travaux constitue aussi pour nous des points de comparaison indispensables pour dégager les originalités éventuelles du Sud-Ouest aquitain.

Cette région est d'ailleurs loin d'être restée en marge de l'essor de ce nouveau champ de recherche. L'archéologie médiévale s'est ainsi directement intéressée au thème de la cuisine régionale<sup>145</sup>. La plupart des études sur l'époque moderne prennent la forme de l'analyse de la culture matérielle d'un groupe social comme les classes populaires bordelaises

<sup>139</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales*, Paris, 1997.

<sup>140</sup> B. GARNOT, *Un déclin : Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1991.

<sup>141</sup> B. GARNOT, *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Dijon, 1996.

<sup>142</sup> D. POULOUF, « Culture matérielle et consommation. Remarques sur une historiographie », dans R. FAVIER, (sous dir. de), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, PU de Grenoble, 1996, p. 232.

<sup>143</sup> P. BUTEL, *Vivre à Bordeaux sous l'Ancien Régime*, Paris, 1999 ; F-X. EMMANUELLI, *Vivre à Marseille sous l'Ancien Régime*, Paris, 1999 ; Ph. GUIGNET, *Vivre à Lille sous l'Ancien Régime*, Paris, 1999 ; M. TAILLEFER, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, 2000.

<sup>144</sup> D. ROCHE, « Consommation et catégories sociales à l'époque moderne », dans *Eglise, Education, Lumières... Histories culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 330.

<sup>145</sup> R. MUSSOT-GOULARD, *La cuisine en principauté de Gascogne autour de l'an 1000*, Biarritz, 2000 ; « Usages et goûts culinaires au Moyen-Age en Languedoc et en Aquitaine », *Archéologie du Midi médiéval*, 1997-1998.

du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>146</sup>, ou d'une ville en particulier comme Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>147</sup>. Michel Figeac, au cours de ses recherches sur la culture matérielle de la noblesse de Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle, s'attarde également sur leurs goûts alimentaires et sur leurs connotations régionales<sup>148</sup>. Les différentes études sur le cadre de vie entreprises dans des mémoires de maîtrise ont aussi été pour nous une source de référence importante sur l'étude de l'alimentation régionale sous l'angle de la culture matérielle<sup>149</sup>. Ce lent travail d'accumulation de recherches bien localisées permet d'appréhender, au plus près des sources, toute la complexité et la diversité des pratiques alimentaires à l'intérieur de cette province aquitaine.

Cependant, l'histoire de la culture matérielle et celle de l'alimentation qu'elle englobe, conservent encore des zones d'ombres inexplorées. Les villes ont été très largement privilégiées par les chercheurs à l'instar de Paris<sup>150</sup>, mais, à l'échelle du royaume, les campagnes restent une terre à conquérir pour cette discipline<sup>151</sup>; cette remarque est particulièrement valable pour le Sud-Ouest aquitain. La culture matérielle du monde rural est difficile d'accès à cause du manque de sources et seule le recours aux inventaires après décès peut permettre d'aborder ponctuellement ce thème<sup>152</sup>, qui mériterait d'être plus largement développé. Par l'intermédiaire de l'analyse des goûts alimentaires, nous avons essayé de dépasser ces limites pour nous approcher du quotidien des campagnes. A l'intérieur de cette région, de nombreux espaces comme le Périgord ou le Béarn n'on guère fait l'objet d'étude de la culture matérielle. L'ensemble de ces lacunes doit donc nous amener à considérer avec prudence les apports possibles de cette histoire.

Il nous semble en effet indispensable de dépasser les limites parfois étroites de la culture matérielle. En premier lieu, sa mise en œuvre se cantonne généralement à l'utilisation des inventaires après décès. Il faut donc, à notre avis, chercher à multiplier et à croiser les

---

<sup>146</sup> M. DINGES, « Culture matérielle des classes sociales inférieures à Bordeaux aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles », *Bulletin de la société archéologique de Bordeaux*, 1986.

<sup>147</sup> F. DÜHART, *Aspects de la culture matérielle bayonnaise au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Bordeaux III, 1998.

<sup>148</sup> M. FIGEAC, *La Joueur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 2001, p. 155 ; dans un chapitre intitulé « Manger chez les nobles au siècle des Lumières »

<sup>149</sup> On peut citer notamment : G. DUNIE-MERIGOT, *Le cadre de vie de la noblesse dans les Landes au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Bordeaux III, 1998 ; L. ALBERI, *Le cadre de vie des habitants de Villeneuve d'Agenais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Bordeaux III, 1999 ; L. BALLANGER, *Le cadre de vie de la population bordelaise sous la Régence, 1715-1721*, TER Bordeaux III, 2000, etc... (voir bibliographie régionale).

<sup>150</sup> D. ROCHÉ, *Le peuple de Paris*, Paris, 1981 ; L. BOURQUIN, « Les objets de la vie quotidienne dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle à travers cent inventaires après décès parisiens », *RHMC*, 1989, p. 464-475 ; J. CORNETTE, « La Révolution des objets. Le Paris des inventaires après décès (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, 1989, p. 476-486 ; A. PARDAIHLE-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1988.

<sup>151</sup> B. GARNOT, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1995, p. 10.

<sup>152</sup> A. CONTIS, « Aspects de la vie matérielle dans les campagnes du littoral girondin au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 2003, p. 43-58.

sources pour gommer les défauts inhérents aux inventaires. Ensuite, l'approche de l'alimentation régionale dans le cadre de la culture matérielle adopte quelquefois une perspective trop descriptive et uniforme qui répète les mêmes schémas d'analyse quels que soient les endroits<sup>153</sup>, et minimise les évolutions dans le temps. Il faut éviter le piège d'une histoire immobile et s'interroger au contraire sur les spécificités régionales, les permanences et les changements. Souligner les ruptures et les différences, s'intéresser aux choix individuels, multiplier les sources sont les voies que nous avons suivi pour construire, à partir de la culture matérielle, une histoire des goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain.

*Vers de nouvelles perspectives : l'apport des autres disciplines et les nouveaux regards des historiens*

L'alimentation est considérée à juste titre comme un sujet carrefour. L'histoire des goûts régionaux doit donc savoir s'inspirer des autres disciplines : sociologie, géographie et ethnologie ouvrent parfois des voies nouvelles dans lesquelles l'historien peut trouver sa place, tout en préservant l'originalité de sa propre démarche.

L'influence de l'ethnologie sur l'histoire de la culture matérielle a quelquefois engendré des démarches trop descriptives, mais cette discipline a le mérite d'être l'une des premières à s'être interrogées sur l'existence des cultures alimentaires locales. De nombreuses recherches, réalisées sur des populations bien circonscrites, ont tenté d'isoler des pratiques alimentaires spécifiques. A partir d'enquêtes orales et du dépouillement d'inventaires après décès, Suzanne Tardieu s'est intéressée, par exemple, aux habitudes alimentaires dans le Mâconnais<sup>154</sup>. Cette démarche vise surtout à dépeindre un monde rural en train de disparaître ; des recherches dans la même lignée ont été entreprises en Sancerrois<sup>155</sup>. Le Sud-Ouest aquitain a d'ailleurs très tôt attiré l'attention des ethnologues : en 1932, Simin Palay étudie l'alimentation béarnaise à partir des ustensiles de cuisine et du vocabulaire tiré des proverbes locaux<sup>156</sup>. R. Valeri<sup>157</sup> s'est intéressée plus spécifiquement au confit, symbole gastronomique de la région ; elle analyse la diffusion de ce produit et l'importance de l'utilisation de ce mode de conservation dont elle fait un critère distinctif de la cuisine du bassin aquitain. Cette étude

---

<sup>153</sup> D. POULOT, *op. cit.*, p. 233.

<sup>154</sup> S. TARDIEU, *La vie domestique : dans le Mâconnais rural préindustriel*, Paris, 1964.

<sup>155</sup> A. DESQUAND, *Boire et manger en Sancerrois au temps de la cuisine à l'âtre*, Bourges, 1977.

<sup>156</sup> S. PALAY, *Autour de la table béarnaise*, Toulouse, 1932 ; Simin Palay (1874-1965) n'est pas, à proprement parler, un ethnologue, mais ses travaux sur la langue gasconne et son intérêt pour le folklore le rapproche de cette discipline.

<sup>157</sup> R. VALERI, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Paris, 1977.

nous montre ainsi comment un aliment<sup>158</sup> peut être utilisé pour distinguer l'originalité d'un espace défini par des goûts alimentaires. Il faut toutefois se méfier de la pérennité des cuisines régionales sous-entendue parfois dans ces recherches.

L'orientation des problématiques de l'histoire vers les goûts alimentaires régionaux passe aussi par les réflexions de la géographie. Comme nous l'avons remarqué plus haut, la délimitation d'espaces alimentaires régionaux est l'un des objectifs majeurs de cette discipline. La géographie analyse avant tout l'aire de diffusion de pratiques alimentaires, ses limites et les éventuelles zones de chevauchement. Cette perspective spatiale a aussi sa place dans notre recherche sur le Sud-Ouest aquitain. Les études présentées dans le numéro spécial des *Annales de Géographie*, consacré à la géographie de l'alimentation en 1980<sup>159</sup>, apportent des méthodes utiles à l'historien. La nécessaire et stimulante interdisciplinarité est ainsi mise en évidence. L'analyse géographique de la diversité régionale des pratiques alimentaires se fonde sur des profils et des modèles alimentaires, élaborés à partir de la répartition des achats. Cette méthode, que nous avons choisi d'appliquer dans le cadre de nos recherches, est un outil parfaitement adapté à l'étude historique des goûts alimentaires. Plus récemment, les perspectives d'une géographie culturelle dressées par Jean-Robert Pitte confirment tout l'intérêt d'une géographie du goût qui doit prendre en compte les évolutions et les nombreuses influences extérieures<sup>160</sup>.

Enfin, on ne saurait négliger les apports de la sociologie aux problématiques de notre sujet. L'analyse de la diversité sociale des goûts alimentaires est une voie fructueuse à suivre, mais cette discipline pose aussi le problème de l'existence de culture alimentaire régionale en France. Jean-Pierre Poulain, par exemple, étudie plusieurs grands ensembles régionaux à partir de l'analyse des comportements alimentaires constatés mais aussi déclarés par les individus concernés<sup>161</sup>. Ce genre de démarche renvoie à la distinction entre représentations et pratiques, indispensable à l'analyse des goûts alimentaires régionaux, et propose des outils d'analyse pertinents, comme la construction de profils et l'utilisation de portrait de mangeurs<sup>162</sup> pour mieux comprendre les comportements alimentaires.

---

<sup>158</sup> A la suite des anthropologues, C. Coulon souligne lui aussi l'importance de ces « marqueurs identitaires » que sont l'aïl, l'ortolan ou la truffe, dans *Ce que « manger Sud-Ouest veut dire »*, *op. cit.*, p. 115-116.

<sup>159</sup> « Géographie de l'alimentation », numéro spécial des *Annales de géographie*, mai-juin 1980.

<sup>160</sup> J.-R. PITTE, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, 2001, p. 487-508.

<sup>161</sup> J.-P. POULAIN, *Manger aujourd'hui*, Toulouse, 2002, p. 175-189.

<sup>162</sup> J.-P. CORBEAU et J.-P. POULAIN, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, 2002 ; nous nous sommes inspiré en partie de ces méthodes d'étude au cas par cas, lors de notre analyse des comptes alimentaires du Sud-Ouest aquitain.

Ce sujet présente finalement de nombreuses difficultés qui ont sans doute freiné l'engagement des historiens dans cette voie. Cependant, certains ont présenté des pistes de recherche à suivre. C'est le cas principalement de Jean-Louis Flandrin, il y a déjà 15 ans, au cours du colloque *Alimentation et régions*, dans un article fondateur intitulé « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle »<sup>163</sup>. Pour lui, l'étude des goûts régionaux est une question ambitieuse qui doit s'organiser autour de trois axes majeurs : distinguer tout d'abord les faits des représentations ; adopter une approche cartographique pour déterminer la diffusion des goûts ; prendre en compte enfin les processus de distinction sociale à l'intérieur de l'espace régional. Ces objectifs primordiaux doivent bien entendu s'adapter à la réalité des sources disponibles, mais ils révèlent en tous cas la pertinence d'une problématique centrée sur l'originalité des goûts régionaux. Ce souhait est également exprimé par Madeleine Ferrières qui préconise une association entre approche sociale et culturelle<sup>164</sup>. A l'instar de Jean-Louis Flandrin, elle souligne la nécessité d'intégrer une étude sociale dans l'analyse des cuisines régionales. Loin d'être immuables, les goûts régionaux sont le fruit de traditions successives ; ils méritent donc bien de faire l'objet de l'attention des historiens. Ces définitions des grandes lignes d'une histoire des goûts régionaux, nourries d'interdisciplinarité, correspondent à nos propres perspectives. Nous avons donc tenté de nous placer dans le chemin tracé par ces réflexions générales.

Notre approche vise à analyser les choix, les préférences et les exclusions dans le domaine alimentaire à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Nous nous situons par conséquent avant tout dans une histoire socioculturelle des pratiques alimentaires. Notre propos n'est pas de nous intéresser à l'économie alimentaire, de la production à l'approvisionnement ; il ne s'agit pas non plus d'écrire une histoire des aliments du Sud-Ouest aquitain en étudiant pour chacun leur origine, leur nature précise, leur préparation, etc. Ce genre de perspectives ne nous semble pas correspondre aux ambitions d'une analyse globale de la culture alimentaire régionale et de son identité. En conséquence, nous avons choisi de privilégier les goûts les plus significatifs : la consommation d'une céréale comme le froment, aux saveurs peu marquées et aux variations régionales minimales, ne se situe pas, par exemple, au cœur de notre propos. Nous n'avons pas non plus cherché à

---

<sup>163</sup> J.-L. FLANDRIN, « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. PELTRE, *op. cit.*, p. 347-361.

<sup>164</sup> M. FERRIÈRES, « Cui in e et tradition », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Pessac, 2002, p. 495-505.



réaliser une histoire de la cuisine du Sud-Ouest aquitain : d'une part, ce projet aurait été de toute manière confronté au silence des sources et n'aurait porté que sur des manières de faire et des techniques bien difficiles à percevoir ; d'autre part, nous considérons, à la suite de Jean-Pierre Poussou, qu' « il n'y a pas à proprement parler de cuisines régionales avant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et surtout du XIX<sup>e</sup> siècle »<sup>165</sup>. Par conséquent, c'est donc bien une histoire des goûts alimentaires régionaux, telle que nous l'avons défini dans l'introduction, avec ses objectifs et ses limites que nous avons entreprise au cours de notre recherche.

La première caractéristique essentielle de notre étude est d'adopter une approche globale. Il s'agit de se placer à l'intérieur d'un espace régional relativement vaste, sans se cantonner à quelques villes ou pays étroits. Nous avons ensuite utilisé toutes les sources disponibles, comme nous allons le voir, afin de nous intéresser à l'ensemble de la société, de la noblesse au paysan, même si certaines contraintes nous ont fait privilégier les goûts alimentaires des plus fortunés. Ainsi, nous avons pu aborder les trois niveaux de l'alimentation définis par Daniel Roche : la cuisine familiale, quotidienne et privée, la cuisine collective et utilitaire, et la cuisine de fêtes et d'apparat<sup>166</sup>. La mise en œuvre de notre recherche est donc en partie le résultat de ces prétentions initiales. Le second trait important de cette histoire des goûts du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle est la tentative de dégager l'originalité éventuelle de la culture alimentaire régionale. Cet objectif passe par l'analyse de ses fondements et de ses évolutions, mais il est indispensable de déterminer également les dynamiques qui concourent à son élaboration. La spécificité de notre recherche provient enfin de la volonté de concilier l'étude des pratiques et des normes. Omettre l'un ou l'autre de ces aspects n'aurait pu aboutir qu'à une réponse tronquée et partielle sur l'existence de goûts régionaux avant le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

Pour mener à bien ces objectifs, nous avons suivi en permanence une démarche comparative. La distinction des spécificités alimentaires du Sud-Ouest aquitain ne peut résulter que de la comparaison avec des points de référence variés. Ainsi, nous avons établi le plus souvent possible des rapprochements avec les normes alimentaires de l'époque ; grâce aux livres de cuisine, par exemple, il est possible d'évaluer l'écart entre les goûts codifiés du temps et ceux du Sud-Ouest aquitain. La deuxième mise en parallèle s'opère avec les habitudes alimentaires d'autres régions à la même période. Mais l'essentiel de ce souci de comparaison s'exprime dans le croisement des sources : menus, livres de comptes ou récits de

---

<sup>165</sup> J.-P. POUSSOU, « L'évolution de l'alimentation et de la cuisine. Essai pour une vue générale », dans *Cuisines et traditions du terroir de Buzet* numéro 38 de la revue *Les Amis du Buzet*, 1994, p. 59.

<sup>166</sup> D. ROCHE, « Le vin, le pain, le goût », dans J.-L. MAYAUD, (sous dir. de), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, 1998, p. 273.

voyage sont des sources riches, mais très disparates, qui nécessitent la mise en œuvre constante d'analyses croisées pour accéder aux pratiques alimentaires régionales. Seule l'application de ces méthodes, l'appui sur les travaux passés et la prudence face aux *a priori* nous ont permis de nous engager dans le champ neuf et attirant d'une histoire des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

## **Chapitre 2.**

### **Diversité des sources et analyse croisée**

Le silence des sources a assurément éloigné les historiens des goûts alimentaires régionaux. L'alimentation appartient aux gestes répétitifs du quotidien<sup>1</sup> ; jugée trop banale, cette pratique sociale et culturelle est donc rarement consignée dans les documents d'archives. A qui viendrait aujourd'hui l'idée de conserver soigneusement toutes les listes de ses achats alimentaires au cours de sa vie entière ? Pour saisir les goûts du quotidien, il faut donc manipuler une masse importante de documents, souvent très disparates et lacunaires<sup>2</sup>, pour trouver quelques indications ponctuelles. Seules les pratiques alimentaires festives ou exceptionnelles, pour diverses raisons, se rencontrent plus couramment dans les sources. Pour dépasser cette perception, forcément partielle et parfois à l'origine de stéréotypes régionaux, il faut se pencher sur les sources les plus proches de la réalité des goûts alimentaires régionaux, trop souvent négligées ou utilisées de manière ponctuelle et isolée : menus, comptes et inventaires permettent de réaliser une approche historique nouvelle. Cependant, il s'agit bien pour nous de croiser toutes les sources disponibles afin d'obtenir le tableau le plus complet possible de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, mélangeant réalités et représentations. Nous entamerons donc cette présentation par les sources littéraires, si souvent mises en avant par les historiens de la cuisine et des goûts.

---

<sup>1</sup> A. LÜDTKE, (sous dir. de), *Histoire du quotidien*, Paris, 1994, p. 5.

<sup>2</sup> G. THUILLIER, « Notes sur les sources de l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1968, p. 1315.

## I. Les sources littéraires : entre témoignages et représentations autour des goûts alimentaires régionaux

Dans la prise en compte des pratiques et des normes, littérature culinaire et littérature de voyage apparaissent comme les sources les plus adéquates. Au-delà de leurs différences, elles fournissent en effet toutes deux des informations précieuses sur les habitudes alimentaires locales, mais elles permettent aussi d'étudier la manière dont sont perçus les goûts régionaux<sup>3</sup>. Cette oscillation entre témoignage et représentation implique l'adoption de méthodes d'étude appropriées qui tiennent compte des limites inhérentes à ce genre de document.

### A) Littérature de voyage<sup>4</sup>

Les récits de voyage ont servi déjà depuis longtemps de support à l'étude historique des cuisines régionales<sup>5</sup>. Cette littérature de voyage, aux formes très variées, permet généralement de souligner les différences entre les cultures : Jean-Louis Flandrin a ainsi pu démontrer que l'étonnement des voyageurs face à l'ivresse et aux manières de boire du vin était un révélateur de la diversité des goûts alimentaires dans l'Europe moderne<sup>6</sup>. Grâce à l'attrait profond des voyageurs pour le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, nous avons pu réunir un corpus relativement vaste de plus de 80 récits et guides<sup>7</sup> qui nous a permis de dégager, grâce aux croisements avec d'autres sources, les caractéristiques majeures de la culture alimentaire de cette région.

#### *Diversité des voyages et itinéraires privilégiés*

La littérature de voyage est un genre protéiforme<sup>8</sup> qui englobe récits imprimés ou manuscrits, correspondances, journaux et guides. Nous retiendrons dans notre étude toutes les

---

<sup>3</sup> J. CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 824.

<sup>4</sup> Pour la présentation de ces sources, nous nous appuyons, pour une bonne part, sur notre article « Récits de voyage et table du Sud-ouest aquitain de la fin du XVIII<sup>e</sup> au début du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> Congrès d'Etudes Régionales de la Fédération historique du Sud-Ouest, l'Essac, 2002, p. 309-323.

<sup>5</sup> R. VAULTIER, « La gastronomie régionale en France pendant la Révolution d'après les récits de voyage », *Grandgossier. Revue de gastronomie médicale*, avril 1940, p. 79.

<sup>6</sup> J-L. FLANDRIN, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles », *RHMC*, 1983, p. 66-83.

<sup>7</sup> Voir la liste complète dans l'état des sources, p. 858.

<sup>8</sup> J-P. CHUPEAU, « Les récits de voyage aux lisières du roman », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 1977, p. 536-553.

œuvres racontant un voyage ou donnant des indications sur les manières de voyager dans le Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850. Cette définition large couvre la plupart des formes de publication sur les voyages en France durant la période. Le XVIII<sup>e</sup> siècle et les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle marquent l'apogée du voyage d'agrément et nombreux sont alors les voyageurs à parcourir les provinces françaises qui décident de raconter et de publier leur périple ; ce genre littéraire connaît alors un profond succès et les publications et les rééditions sont fréquentes<sup>10</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, avec la naissance du tourisme, les guides à l'intention des voyageurs, qui décrivent les routes, les provinces et les villes, se multiplient. Pour constituer notre corpus, nous avons eu recours à des bibliographies<sup>11</sup>, des guides<sup>12</sup> et des anthologies<sup>13</sup> sur les voyages ; les études et les recensements effectués dans le Sud-Ouest aquitain ont également participé à son élaboration<sup>14</sup>. Au fil de nos recherches, nous avons pu réunir un ensemble plus complet de récits nous permettant de suivre les voyageurs à travers la région.

Nous avons finalement retenu plus de 80 récits<sup>15</sup> et guides qui évoquent, de manière plus ou moins détaillée, les habitudes alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain. La cuisine française est généralement appréciée et vantée par les voyageurs<sup>16</sup>, et cette province n'échappe pas à la règle. Au cours de nos dépouillements, nous n'avons rencontré que très peu de voyageurs qui n'aient pas un mot pour la table locale. Si la plus grande partie des récits n'offre que quelques allusions très ponctuelles, d'autres sont plus loquaces, mais seul toutefois Henri-Paulin Panon-Desbassayns, dans son journal de voyage en 1784, prend soin

<sup>9</sup> L. BONNARD, *Le voyage en France à travers les siècles*, Paris, 1927, p. 39.

<sup>10</sup> D. ROCHE, *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des récits de voyage*, Paris, 2003 ; cette étude constitue la référence la plus complète sur les récits de voyage en France.

<sup>11</sup> G. BOUCHER DE LA RICHARDERIE, *Bibliothèque universelle des voyages*, Tome III, Paris, 1808.

<sup>12</sup> G. FORDHAM, *Les routes de France. Etude bibliographique sur les cartes routières, les itinéraires et guides-routiers de France, suivie d'un catalogue des itinéraires et guides-routiers (1552-1850)*, Paris, 1929.

<sup>13</sup> J.-M. GOULEMOT, *Le voyage en France. Anthologie des voyageurs européens en France du Moyen-Âge à la fin de l'Empire*, Paris, 1995.

<sup>14</sup> Parmi de nombreux travaux sur les voyageurs dans le Sud-Ouest aquitain, on peut citer : F. BARBE, « Le voyage de Bayonne au temps des diligences. Bayonne et les Bayonnais vus par les voyageurs d'autrefois », *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1938, p. 145 ; R. CHELSTÉ, *Essai de bibliographie sur les anciens voyageurs à Bordeaux*, Bordeaux, 1882 ; R. DARRICAU et B. PEYROUS, « Bayonne vue par les voyageurs du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1978, p. 295 ; L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux du XVII<sup>e</sup> siècle à 1914*, Bordeaux, 1991 ; M. FIGEAC, « Bordeaux, porte océane dans les récits de voyage d'A. Young à Stendhal » dans *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, 1999, p. 441-456 ; B. PEYROUS, « Cadillac à travers les livres de voyage (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », *Revue française d'histoire du livre*, 1979, p. 265, M. de VERNEIHL, « Les anciens voyageurs à Bordeaux », *Actes de l'académie nationale des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux*, 1879, p. 5.

<sup>15</sup> Nous employons, à partir de maintenant, le mot récit dans un sens large, qui regroupe par commodité les récits de voyage proprement dits, mais aussi les correspondances, les mémoires et les extraits de journaux de voyageurs.

<sup>16</sup> A. BABEAU, *Les voyageurs en France de la Renaissance à la Révolution*, Tours, 1928, p. 23.

de détailler chaque menu quotidien tout au long de son parcours<sup>17</sup>. La qualité des informations dépend surtout finalement de la nature du voyage et du type de voyageur. Le silence sur les goûts régionaux se rencontre ainsi souvent chez les voyageurs savants, plus attirés par les ruines et les églises : Lagrange-Chancel en Périgord<sup>18</sup> accorde plus d'attention aux châteaux qu'aux mœurs et à l'alimentation des habitants ; Don Edmond Martene et Léopold Durand, deux bénédictins qui traversent la région en 1717, ne s'intéressent, quant à eux, qu'aux abbayes et aux églises lors de leurs étapes à Bordeaux et à Bayonne<sup>19</sup>. Les voyageurs présentent donc des profils variés, par leurs professions, leurs statuts ou le motif de leur voyage : religieux, savants ou hommes de lettres parcourent cette région ; on y rencontre des personnages illustres comme Jefferson<sup>20</sup> ou Hugo<sup>21</sup>, mais aussi des voyageurs anonymes<sup>22</sup> ou plus modestes comme l'avocat Pierre Bernadeau dont le récit concerne simplement le bref trajet de Bordeaux à La Teste<sup>23</sup>. On peut les regrouper en quatre grandes catégories : érudit, artiste, mondain et homme politique ou administrateur<sup>24</sup> ; mais chacun est susceptible de s'intéresser à sa manière à la culture alimentaire régionale et rares sont ceux à ignorer totalement ce thème. Nous avons donc décidé de n'exclure aucune forme de voyage ni aucun type de voyageur. Des tendances significatives se dégagent toutefois à l'intérieur de notre corpus. A partir des années 1780, par exemple, et surtout dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la littérature de voyage développe un nouveau regard quasi ethnographique sur les mœurs provinciales. Ce type d'approche que l'on trouve chez Grasset de Saint Sauveur<sup>25</sup> ou chez Jean Thore lors de son parcours le long de la côte aquitaine<sup>26</sup> confère une place croissante à l'alimentation régionale, notamment celle du peuple. On peut aussi remarquer, qu'au fil du temps, les voyageurs étrangers sont de plus en plus nombreux à parcourir la région. Ce séjour en France pour les Anglais s'inscrit dans le cadre de leur Grand Tour, voyage sur le continent (surtout en France et en Italie) qui participe à la formation des jeunes Britanniques. Les liens de Bordeaux avec l'Angleterre, mais aussi avec la Hollande et les pays

<sup>17</sup> H-P. PANON-DESBASSAYNS, *Petit journal des Epoques pour servir à ma mémoire (1784-1786)*, éd. A. LAFFORGUE, Saint-Gilles-Les-Hauts, 1990.

<sup>18</sup> A. DUJARRIC-DESCOMBES, *Le chevalier de Lagrange-Chancel (1678-1745). Son voyage en Périgord*, Périgueux, 1917.

<sup>19</sup> *Voyage littéraire de deux religieux bénédictins de la Congrégation de Saint-Maur*, Paris, 1717.

<sup>20</sup> B. GINESTET, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres vignes d'Europe*, Lormont, 1996.

<sup>21</sup> V. HUGO, *Voyage vers les Pyrénées*, Paris, 2001.

<sup>22</sup> Par exemple, BM Bordeaux, Ms 721, *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*.

<sup>23</sup> A. REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à La Teste 8-10 août 1822 », *RHB*, 1954, p. 101.

<sup>24</sup> Pour cette typologie, nous nous appuyons sur l'article de J-C. CHAMBOREDON et A. MÉJEAN, « Styles de voyages, modes de perception du paysage, stéréotypes régionaux dans les récits de voyages et les guides touristiques : l'exemple de la Provence méditerranéenne (fin XVIII<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup> siècle). Essai de sociologie de la perception historique », *Territoires*, Laboratoire de sciences sociales ENS Ulm, 1985.

<sup>25</sup> GRASSET DE SAINT SAUVEUR, *L'Encyclopédie des voyages*, Paris, 1796.

<sup>26</sup> J. THORE, *Promenades sur les côtes du golfe de Gascogne*, Bordeaux, 1810.

d'Europe du Nord expliquent également la présence en nombre de ces étrangers dans le Sud-Ouest aquitain. Ce genre de récit nous propose ainsi des points de vue très révélateurs des particularismes locaux, puisque leurs auteurs sont totalement extérieurs à la culture alimentaire régionale, et même nationale.

L'attrait des voyageurs pour cette province a été souligné à maintes reprises par les historiens. Cette région est une zone de passage importante, en particulier, sur la route vers l'Espagne. Une grande partie des voyageurs arrive par le nord, généralement de Paris, et se dirige vers l'Espagne, via les Pyrénées. Le second trajet le plus courant se fait le long de la Garonne : Toulouse et la Méditerranée sont alors les destinations qui précèdent ou suivent la traversée du Sud-Ouest aquitain. Madame Cradock, en provenance de Toulouse, passe ainsi à Agen, Langon, puis Bordeaux, avant de quitter le Sud-Ouest aquitain par Blaye<sup>27</sup>. Certains voyageurs empruntent, au cours de ce trajet, le canal du Midi et le cours de la Garonne. Au XIX<sup>e</sup> siècle, le bateau à vapeur est d'ailleurs un mode de transport à la mode, qui offre au voyageur une nouvelle manière de découvrir la région<sup>28</sup>. Enfin, le séjour pyrénéen, à Bagnères en particulier, devient, à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, une destination prisée et l'objet de nombreux récits<sup>29</sup> que nous avons choisi d'intégrer dans notre corpus, car la route qui mène aux Pyrénées traverse nécessairement le Sud-Ouest aquitain : les voyageurs peuvent éventuellement alors s'intéresser aux mœurs alimentaires des habitants.

Des itinéraires à l'intérieur de cet espace sont cependant privilégiés<sup>30</sup>. Venant de Paris, ils suivent généralement la route qui les conduit à partir d'Angoulême, vers Blaye puis vers Bordeaux ; ensuite, ils se dirigent vers le sud en traversant les petites landes avant de faire halte à Bayonne. Lorsqu'ils traversent la région d'ouest en est, ils partent de Bordeaux, font une étape à Agen avant de poursuivre vers Toulouse. La description de ces itinéraires classiques révèle que des villes comme Agen et Bayonne, ou des régions comme les Landes et la vallée de la Garonne se retrouvent plus souvent sous le regard des voyageurs. Pour tous les voyageurs, Bordeaux occupe assurément une place à part et les informations sur cette ville, et donc sur les goûts locaux, sont généralement les plus fournies et les plus précises. Par sa

---

<sup>27</sup> O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *Journal de Madame Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, 1896 : voir la reproduction de son itinéraire dans l'annexe D 2, p. 822.

<sup>28</sup> H. DORGAN, *Panorama de la Gironde et de la Garonne ou voyage pittoresque sur les bateaux à vapeur*, Paris, 1842.

<sup>29</sup> Par exemple, J-P. PICQUET, *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, 1789 ou J. DUSAULX, *Voyage à Barèges et dans les Hautes-Pyrénées, fait en 1788*, Paris, 1796.

<sup>30</sup> Les voyageurs qui parcourent la Bretagne suivent eux-aussi souvent les mêmes itinéraires selon C. ROBERT-TESSIER, *Voyage en Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle. Gîtes et couverts*, TER Université Rennes 2 Haute Bretagne, 1992, p. 31.

taille, ses fonctions politiques, son dynamisme économique et culturel, Bordeaux attire les voyageurs au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle. Les séjours dans la capitale de la Guyenne se distinguent d'ailleurs par leur longueur : la famille Schopenhauer y réside du 5 février au 24 mars 1804, soit une durée de sept semaines<sup>31</sup> ; en 1819, Henrica von Tets, voyageuse hollandaise, demeure près de six mois à Bordeaux<sup>32</sup>. Ces conditions particulières permettent souvent des descriptions fines et détaillées de la table locale<sup>33</sup>. *A contrario*, de vastes espaces du Sud-Ouest aquitain demeurent dans l'ombre, comme le Périgord, trop excentré, qui ne retient guère l'attention des voyageurs. Malgré la route importante qui relie Périgueux à Limoges, les pratiques alimentaires de cette contrée restent peu décrites par la littérature de voyage, du moins au XVIII<sup>e</sup> siècle ; l'amélioration des transports au XIX<sup>e</sup> siècle modifie un peu ces déséquilibres. Il convient toutefois de les souligner dès à présent afin d'éviter le risque d'une mauvaise interprétation ; les itinéraires plus couramment empruntés et les étapes plus fréquentées conduisent en effet les voyageurs à accorder une importance variable, selon les lieux, aux pratiques alimentaires.

#### *Un révélateur des goûts alimentaires régionaux*

Récits et guides de voyage sont des sources particulièrement riches et précieuses, car elles autorisent deux lectures possibles. Ils sont tout d'abord des témoignages attentifs aux goûts alimentaires. Si, comme le souligne Henrica von Tets lors de son passage dans la région, « il faut avoir éprouvé le besoin de se reposer dans un bon lit, de se restaurer à une table bien servie, pour savoir de quelle urgence est cet article »<sup>34</sup>, cette nécessaire rencontre avec la table locale prend des formes différentes. A l'image de Madame de La Roche qui séjourne à Bordeaux dans l'hôtel de la famille Bentham, ou de Washington Irving<sup>35</sup>, reçu lui aussi par des familles bordelaises, certains voyageurs sont en contact direct avec les pratiques alimentaires des habitants. Lorenz Meyer, accueilli en 1801 dans l'hôtel de son frère, négociant en vin, allées de Tourny à Bordeaux, partage les repas à la table familiale<sup>36</sup>. Tous les trois se retrouvent donc en position privilégiée pour décrire la table du Sud-Ouest aquitain dans son univers familial et privé. Plus communément, la rencontre avec la culture alimentaire régionale s'opère dans des établissements publics comme les auberges et les

---

<sup>31</sup> A. RUIZ, *Johanna et Arthur Schopenhauer. Souvenirs d'un voyage à Bordeaux en 1804*, Bordeaux, 1992.

<sup>32</sup> M. GARCON, *Voyage d'une Hollandaise en France en 1819*, Paris, 1966.

<sup>33</sup> Voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>34</sup> M. GARCON, *op. cit.*, p. 69.

<sup>35</sup> J-P. YOUNG, *Washington Irving à Bordeaux*, Niagara, 1946.

<sup>36</sup> M. MEAUDRE DE LAPOUYADE, *Voyage d'un Allemand à Bordeaux en 1801*, Bordeaux, 1912.



hôtels. La littérature de voyage devient alors une source majeure sur l'économie de l'accueil<sup>37</sup> et fournit ainsi des indications sur le rôle des métiers de bouche de la région. Enfin, la prise de contact avec les usages alimentaires locaux se réalise parfois dans des circonstances plus originales : bloqué par la tempête lors d'une visite au phare de Cordouan, l'Anglais Hastings partage le repas des gardiens du lieu, ce qui lui donne alors l'occasion, tout à fait exceptionnelle, de relater leur menu en détail<sup>38</sup>. Au-delà de la précision et de la saveur des descriptions, les récits de voyage sont aussi un des rares documents à fournir des informations sur les goûts des campagnes<sup>39</sup>, et plus généralement sur l'alimentation populaire ; par goût de l'exotisme ou par intérêt ethnographique, les voyageurs se penchent en effet parfois avec attention sur la nourriture des paysans landais ou des travailleurs du port de Bordeaux. Ils éclairent ainsi des zones d'ombre souvent méconnues par l'historien. La lecture de la littérature de voyage propose surtout une mise en perspective de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Étranger à la région, le regard du voyageur est sensible à ce qu'il ne connaît pas, à ce qui lui semble particulier : il agit donc comme un formidable révélateur de l'originalité des goûts<sup>40</sup>. Madame de La Roche est ainsi étonnée de constater que les Bordelais méprisent les autres vins, comme ceux du Rhin jugés trop acides<sup>41</sup> ; ce goût exclusif des vins locaux s'écarte de ses propres préférences, puisqu'elle a coutume, par son origine allemande, de consommer ces vins acides. C'est donc tout particulièrement à travers ce type de confrontation que l'on peut voir apparaître la spécificité des habitudes alimentaires. Au-delà de cette mise en exergue, la littérature de voyage autorise un deuxième niveau de lecture.

En effet, nous avons aussi utilisé ces documents dans l'étude de la renommée et de l'image de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, car les récits de voyage sont une voie d'accès possible aux représentations. Comme le constate E. Iachello à travers l'analyse des récits français sur la Sicile, « en suivant le parcours des voyageurs, nous n'avons pas visité (et nous ne pouvions pas le faire) les villes siciliennes mais leurs représentations »<sup>42</sup>. L'évocation récurrente de produits emblématiques, l'éloge de la table des auberges ou les critiques de

---

<sup>37</sup> Sur ce sujet, voir D. ROCHE, (sous dir. de), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 2000.

<sup>38</sup> F. JOUANNET, *Excursion de deux Anglais de Royan à Nérac*, Périgueux, 1833, p. 16.

<sup>39</sup> J-L. FLANDRIN, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 598.

<sup>40</sup> P. GERBOD, *Voyage au pays des mangeurs de grenouilles. La France vue par les Britanniques du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, 1991, p. 9.

<sup>41</sup> M. MEAUDRE DE LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *RHB*, 1911, p. 186.

<sup>42</sup> E. IACHELLO, « La représentation des villes siciliennes dans les récits des voyageurs français (XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, oct-déc. 1993, p. 557-577. Une utilisation similaire des récits et des guides a été réalisée récemment par C. HENCOCK, *Paris et Londres au XIX<sup>e</sup> siècle. Représentations dans les guides et récits de voyages*, Paris, CNRS, 2003.

l'alimentation populaire, au-delà des informations fournies à l'historien, contribuent aussi à l'élaboration de représentations de la table régionale. Récits et guides<sup>44</sup> jouent indiscutablement un rôle dans la construction d'une image des provinces ; on peut donc se demander s'il en est de même pour celle des cultures alimentaires régionales. Plus qu'un simple témoignage, la littérature de voyage a été abordée comme un acteur et un médiateur des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain ; il faut donc l'utiliser avec prudence pour en dégager tous les riches apports, mais aussi pour savoir en déceler les nombreux pièges.

Malgré leur indéniable intérêt, de nombreux historiens ont mis en avant les limites des récits et des guides de voyage et leurs remarques se révèlent encore plus pertinentes dans le cadre d'une étude des goûts alimentaires régionaux. La littérature de voyage présente en effet deux dangers majeurs à nos yeux. Le premier est le poids de la subjectivité<sup>45</sup> qui parcourt chacun de ces récits : chaque voyageur construit son propre horizon d'attente ; chaque voyageur transporte avec lui un certain nombre d'*a priori*. Ainsi, cette source peut introduire des risques de déformation, dont nous avons tenté d'évaluer la part. Dans le domaine des goûts, ces présupposés sont nombreux et les récits de voyage transmettent souvent des stéréotypes culinaires régionaux<sup>46</sup> : les voyageurs anglais qui débarquent en France au XVIII<sup>e</sup> siècle sont ainsi convaincus de la supériorité de leur mode de cuisson des viandes<sup>47</sup> et tous les plats qui ne correspondent pas alors à leur goût risquent d'être perçus et décrits de manière négative. De nombreux voyageurs, nourris de préjugés sociaux sur l'alimentation populaire, donnent aussi parfois à leurs descriptions la forme d'un jugement moral ; la nourriture du peuple ne saurait être, à leurs yeux, que grossière et roborative ; ils excluent donc toutes indications sur la complexité, la variété ou les raffinements éventuels de la cuisine populaire qui se présente à eux. La confrontation des récits avec d'autres sources comme celles de la pratique est le meilleur moyen de cerner le poids de ces *a priori* pour isoler les indications sur la réalité des goûts.

La seconde difficulté posée par la littérature de voyage réside dans les règles propres à ce genre très en vogue durant cette période. Les récits de voyage possèdent une rhétorique particulière<sup>48</sup>, faite de nécessaires surprises et de nombreuses répétitions. On peut donc

---

<sup>43</sup> J.-C. CHAMBOREDON, *op. cit.*, p. 29.

<sup>44</sup> *Les guides imprimés du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Villes, paysages, voyages*, Paris, 2000, p. 654.

<sup>45</sup> F. WOLFZETTEL, *Le discours du voyageur. Le récit de voyage en France du Moyen-Âge au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1996.

<sup>46</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales*, Paris, 1997, p. 240.

<sup>47</sup> P. GERBOD, *op. cit.*, p. 29.

<sup>48</sup> E. IACHELLO, *op. cit.*, p. 558.

parfois rencontrer des voyageurs en chambre : le récit n'est alors plus le fruit d'un voyage personnel, mais plutôt celui de la compilation d'autres récits. Face à un lecteur qui attend certaines références, les récits et les guides ont tendance à se copier les uns les autres. Par conséquent, le voyageur se voit soumis à des passages obligés et, dans ces conditions, le récit oscille souvent entre un désir d'originalité ou de pittoresque, et des descriptions répétitives marquées par les lieux communs<sup>49</sup>. Des produits du Sud-Ouest aquitain comme les vins doivent ainsi être cités par tous les voyageurs : le passage à Bayonne, par exemple, impose l'évocation du chocolat. Par conséquent, on ne doit donc pas négliger les risques de déformation propres à cette littérature de voyage.

Les récits de voyage nous conduisent à la frontière entre témoignages et représentations, ce qui en fait des sources au cœur de notre problématique sur l'existence de goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain. La littérature culinaire et gastronomique se situe dans une position similaire ; couramment utilisées par les historiens des goûts, ces documents n'ont guère été abordés dans une perspective régionale. Dans ces circonstances, il convient, là encore, de présenter la méthode qui nous a semblé la plus adéquate face aux limites inhérentes à ce genre de source.

## B) Littérature culinaire et gastronomique

### *Présentation du corpus*

Source classique pour l'histoire de la cuisine et des goûts<sup>50</sup>, la littérature culinaire et gastronomique ne doit pas être négligée dans l'étude de l'alimentation régionale. Comme nous l'avons constaté dans le chapitre précédent, le XVIII<sup>e</sup> et les débuts du XIX<sup>e</sup> siècle sont des moments importants pour ce genre de publications : les livres de cuisine sont nombreux et on observe un grand nombre de rééditions<sup>51</sup> ; *La Cuisinière bourgeoise* de Menon, par exemple, est un véritable best-seller, puisque l'on compte 32 éditions différentes entre 1746 et 1789<sup>52</sup>. La plupart de ces traités de cuisine s'inspirent des pratiques alimentaires des élites

---

<sup>49</sup> N. PELLEGRIN, « L'étrange dans la ville. Récits de voyage et cités du Centre-Ouest (XVI<sup>e</sup>-premier XIX<sup>e</sup> siècles) », *Bulletin de la société des antiquaires de l'Ouest et des musées de Poitiers*, 1997, p. 265-296.

<sup>50</sup> B. LAURIOUX, *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen-Âge*, Paris, 1997, p. 13.

<sup>51</sup> P. et M. HYMAN, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre la XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Histoire de l'alimentation, op. cit.*, p. 643-655.

<sup>52</sup> A. 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 », *RHMC*, oct-déc. 1977, p. 504.

parisiennes, voire de celles des milieux de cour ; ils représentent donc généralement la haute cuisine française. Ces œuvres comprennent habituellement des menus types (selon les saisons par exemple), des définitions sur les techniques culinaires ou les ustensiles et surtout des recettes. Ces dernières sont classées par fonctions (entrée, rôti, dessert) et par type d'aliment (viande, poisson). Une distinction courante sépare aussi recettes pour les jours gras et recettes pour les jours maigres. A travers cette littérature, on retrouve en fait les normes de la cuisine française, si prisée dans toute l'Europe du XVIII<sup>e</sup> siècle.

A partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle vient s'ajouter un genre légèrement différent qui propose une approche plus générale de l'alimentation. Dans la plupart des cas, la littérature gastronomique ne s'intéresse pas aux recettes ; les célèbres écrits de Grimod de la Reynière ou de Brillat-Savarin<sup>53</sup> présentent plutôt des réflexions et des anecdotes sur la cuisine et sur la table. A cette occasion, ces gastronomes parisiens et leur émules s'intéressent souvent aux richesses alimentaires des provinces françaises. Leurs œuvres étaient donc une source potentielle pour l'étude des goûts alimentaires régionaux.

Il n'était pas bien entendu envisageable, dans le cadre de cette thèse, de réaliser une analyse détaillée et exhaustive de toute la production de 1700 à 1850. Nous avons préféré retenir les œuvres les plus significatives de chaque période et donc déterminer nos choix à partir des études bibliographiques sur les livres de cuisines et la littérature gastronomique<sup>54</sup>. Grâce, en grande partie, à la richesse des fonds patrimoniaux de la bibliothèque municipale de Bordeaux, nous avons retenu 16 livres de cuisine importants et autant d'œuvres gastronomiques<sup>55</sup> : *Le Cuisinier moderne* de Vincent La Chapelle<sup>56</sup>, *la Cuisinière bourgeoise* de Menon<sup>57</sup> ou *l'Art du cuisinier* de Beauvilliers<sup>58</sup> peuvent être considérés comme des jalons majeurs dans l'histoire de la cuisine. Nous avons volontairement limité nos investigations à une trentaine d'ouvrages, car ils offrent, nous semble-t-il, une image assez fidèle et suffisamment représentative de l'art culinaire et de la gastronomie de leur temps.

---

<sup>53</sup> Voir *supra* chap. 1, p. 38.

<sup>54</sup> *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Bibliothèque nationale de France, Paris, 2001 ; G. OBERLÉ, *Les fastes de Bacchus et de Comus ou histoire du boire et du manger en Europe de l'Antiquité à nos jours à travers les livres*, Paris, 1989 ; P. ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, coll. Archives, Paris, 1998 ; G. VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890.

<sup>55</sup> Voir état des sources, p. 862-863.

<sup>56</sup> V. de LA CHAPELLE, *Le Cuisinier moderne*, La Haye, 1742.

<sup>57</sup> MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1748.

<sup>58</sup> A. BEAUVILLIERS, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1824.

A l'intérieur de notre corpus, nous avons aussi tenté de respecter un équilibre entre le XVIII<sup>e</sup> et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La plus grande partie des livres édités concernent cependant la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et les premières années du XIX<sup>e</sup>. Cette situation est le reflet de l'intensité des évolutions qui affectent la cuisine durant cette tranche chronologique, où se côtoient développement des raffinements culinaires, naissance d'une nouvelle cuisine et essor de l'édition. Les formes d'expression de la littérature culinaire et gastronomique sont en outre fort variées. Les livres de cuisine sont un support classique de cette littérature, mais nous avons aussi décidé d'intégrer à notre corpus des publications très en vogue durant la période comme les dictionnaires ou les périodiques : le *Gazetin du comestible*<sup>59</sup>, par exemple, est un document précieux pour l'étude de la gastronomie régionale, puisqu'il inventorie les richesses culinaires disponibles dans les provinces du royaume dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>60</sup>. Les dictionnaires, comme le *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*<sup>61</sup>, contiennent aussi parfois des recettes à dénomination régionale, mais ils fournissent surtout des informations précieuses sur les aliments ou les ustensiles propres à cette période. L'ensemble de ces documents nous a ouvert un chemin intéressant et, pour une bonne part, inexploré vers la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

#### *Une source pour l'histoire des goûts alimentaires régionaux ?*

Le recours à la littérature culinaire dans notre étude n'a pas pu prendre la forme d'une analyse des livres de cuisines régionales sur le Sud-Ouest aquitain, car nous avons vu précédemment qu'ils n'existaient pas avant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, malgré une appellation trompeuse comme *Le Cuisinier Gascon*<sup>62</sup>. Peut-on alors étudier l'influence de ces livres de cuisine sur les goûts alimentaires de la région ?

Ce genre d'ouvrage apparaît parfois dans les familles les plus aisées. Quelques inventaires de bibliothèques nobiliaires de la région comptent ainsi un ou deux exemplaires de ces livres de cuisine, mais rares sont les propriétaires comme Joseph Gontier de Biran à

---

<sup>59</sup> Très intéressant, ce mensuel est malheureusement aussi très rare, car nous n'avons pu trouver dans nos recherches que les numéros de l'année 1767 conservés à la Bibliothèque François Mitterrand (ce périodique est aussi consultable sur le catalogue numérique de la BNF). Ce périodique a pour vocation de supprimer les intermédiaires entre producteur et consommateur ; voir F. MOUREAU, art. « Gazetin du comestible », dans J. SGARD, (sous dir. de), *Dictionnaire des journaux 1600-1789*, Paris, Universitas, 1991, p. 441-442.

<sup>60</sup> S. SERVANTI, « La mise en ordre de l'abondance », dans *Livres en bouche, op. cit.*, p. 190.

<sup>61</sup> *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767.

<sup>62</sup> *Le Cuisinier Gascon*, Paris, 1740. Cet ouvrage est attribué à Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes. Il n'est pas du tout un livre de recettes régionales, mais ce titre témoigne de la réputation culinaire de cette province.

posséder à la fois deux éditions de *La Cuisinière bourgeoise* (l'une à Liège et l'autre à Paris), *Les soupers de la Cour* et les trois volumes du *Cuisinier royal et bourgeois* de Massalio<sup>63</sup>. Réservés aux privilégiés, ces livres ne se rencontrent que très occasionnellement chez les élites et sont totalement absents dans le reste de la société, même chez les métiers de bouche. Seuls, sans doute, les professionnels des grandes maisons ont accès à cette littérature, peut être par l'intermédiaire de leur maître. A Bordeaux<sup>64</sup>, comme dans le reste du Sud-Ouest aquitain, *La Cuisinière bourgeoise* de Menon est le livre de recettes le plus courant ; il est mentionné à plusieurs reprises dans les inventaires des livres de la noblesse des Lumières, aussi bien chez Teyssière de Miremont dans son château du Périgord<sup>65</sup>, chez Dauphin Révolte du Grand Champ, noble citoyen de Périgueux<sup>66</sup>, que chez Antoine de Batz dans les Landes<sup>67</sup> ; son succès se prolonge au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'on le rencontre encore en 1815 dans la bibliothèque de Marie Catherine Maguin en Agenais<sup>68</sup>. Même si de nouveaux titres sont publiés au XIX<sup>e</sup> siècle, nous n'avons découvert dans nos sources que la mention d'un seul des ces ouvrages : *Le Cuisinier de la ville et de la campagne* acheté en 1836 chez un libraire bordelais<sup>69</sup>. Dans le domaine de la littérature culinaire, ces élites provinciales suivent donc les modes du reste du royaume. Il ne faut toutefois pas accorder une place outre mesure à ces livres de cuisine, comme outil de diffusion de nouvelles habitudes alimentaires, car hier, comme aujourd'hui, la possession d'un livre n'implique pas forcément sa lecture. La présence de ces quelques ouvrages dans les bibliothèques de la région ne conduit sans doute pas à la mise en pratique des recettes et des techniques qu'ils contiennent. Conscient de ces limites, notre utilisation de la littérature culinaire pour une histoire des goûts régionaux s'est donc orientée vers d'autres voies.

En premier lieu, dans les livres de cuisine, nous avons choisi d'étudier les recettes qui font référence dans leur dénomination à des contrées du Sud-Ouest aquitain (Gascogne, Garonne, Périgord, etc...). Cette analyse sérielle, déjà mise en œuvre par Philip et Mary Hyman sur le XVIII<sup>e</sup> siècle pour plusieurs régions<sup>70</sup>, peut fournir les informations

<sup>63</sup> AD Dordogne, 1 Q 581, dossier 21, inventaire des biens de Joseph Gontier de Biran, 11 février 1793.

<sup>64</sup> F. CADILHON, « Le livre de cuisine à Bordeaux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre, op. cit.*, p. 303-308.

<sup>65</sup> AD Dordogne, 2 J 787, de Teyssières, 23 juillet 1774.

<sup>66</sup> AD Dordogne, 3 E 1821, Dauphin Révolte du Grand Champ, 31 mars 1783.

<sup>67</sup> AD Landes, 1 Q 147, de Batz, 29 mars 1794.

<sup>68</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274, Marie Catherine Maguin, 21 août 1815.

<sup>69</sup> AD Gironde, 14 J 76.

<sup>70</sup> P. et M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers les livres de recettes », *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 65-74.

intéressantes sur la culture alimentaire provinciale et sur son image. Comme le souligne Jean-Louis Flandrin, même si ces recettes ne reflètent pas la réalité des goûts, elles témoignent au moins de la croyance en l'existence de modèles régionaux<sup>71</sup>. A partir d'une base de données regroupant 130 recettes issues de 16 livres de cuisine<sup>72</sup>, nous avons pu déterminer quels étaient les aliments, les ingrédients et les manières de faire associés au Sud-Ouest aquitain. Nous avons aussi évalué l'occurrence des recettes de notre région par rapport à d'autres provinces comme la Provence ou la Bourgogne.

L'évaluation de l'importance du Sud-Ouest aquitain et de ses produits alimentaires à travers cette littérature témoigne indubitablement de sa renommée. Nous avons pu distinguer ainsi les emblèmes alimentaires locaux : *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, par exemple, réalise un recensement ville par ville des mets les plus réputés ; il met ainsi en œuvre une véritable « topographie gastronomique » de la France<sup>73</sup>. Ce document nous permet d'accéder à la perception de la culture alimentaire provinciale. Grâce à ces sources, au même titre que pour la littérature de voyage, nous abordons à la fois la réalité et l'image de la gastronomie régionale.

Enfin, cette littérature culinaire et gastronomique est pour nous un point de référence précieux. En comparant les goûts du Sud-Ouest aquitain avec les normes définies dans ces ouvrages, il est possible de distinguer d'éventuelles spécificités. Nous pouvons aussi souligner les évolutions divergentes de la table aquitaine par rapport à la haute cuisine, à la cuisine de cour et aux modes parisiennes. Les décalages, qui se manifestent alors, peuvent être considérés comme des traits caractéristiques de cette région. Les livres de cuisine sont enfin des documents précieux pour mieux comprendre les menus. En effet, les menus du Sud-Ouest aquitain, source fondamentale de notre recherche, se présentent généralement sous la forme d'une liste de plats. Dans certains cas, lorsque la dénomination du plat n'est pas assez explicite, il est intéressant de recourir aux livres de recettes tels *La Cuisinière bourgeoise* ou *L'Art du cuisinier* pour savoir quels en sont l'aliment de base, les principaux ingrédients et le mode de préparation ; les nombreux plats qualifiés de « à la Saint Menhou »<sup>74</sup>, par exemple, ne sont pas forcément connus de l'historien, mais le recours à la littérature culinaire permet de voir qu'il s'agit en fait d'une préparation panée. Cette complémentarité entre livres de cuisine et menus révèle la nécessité d'une analyse croisée de tous les documents disponibles : elle

---

<sup>71</sup> J.-L. FLANDRIN, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : le témoignage des livres de cuisine », dans *Manger et boire au Moyen-Âge*, Tome 2, Nice, 1984, p. 80-81.

<sup>72</sup> Voir annexe D 4, p. 825.

<sup>73</sup> *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828, p. 471.

<sup>74</sup> Voir glossaire, p. 828.

témoigne aussi de la pertinence du rapprochement entre d'une part sources littéraires et sources d'archives, et d'autre part normes et pratiques, pour cerner le mieux possible les goûts alimentaires régionaux.

## **II. Les sources de la pratique, au cœur des goûts alimentaires : une voie riche et neuve à explorer**

Le choix d'une échelle d'étude régionale se justifie pleinement lorsque l'on aborde les sources de la pratique<sup>75</sup>. Ces documents offrent un accès plus ou moins direct aux goûts alimentaires dans le quotidien et dans les activités festives : inventaires, livres de comptes et surtout menus ne présentent en effet ni des normes culinaires ni des principes alimentaires, mais ils témoignent de la réalité des goûts régionaux, d'une culture alimentaire ancrée dans un milieu économique et social bien particulier. C'est à partir de ces sources de la pratique, trop souvent négligées, que nous avons pu orienter notre recherche vers des voies nouvelles. Elles sont le fondement essentiel de notre analyse des goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

### **A) Les menus, une source majeure**

Le souhait de tout historien des goûts serait de pouvoir reconstituer en détail les repas quotidiens d'individus variés dans l'ensemble de la société. Grâce à des questionnaires, cette démarche est celle adoptée parfois à l'heure actuelle par les sociologues de l'alimentation, qui peuvent alors savoir quels sont les plats consommés, les ingrédients privilégiés ou les modes d'organisation du repas<sup>76</sup>. L'historien ne peut lui que s'appuyer sur les archives. Or, des recherches attentives, mais aussi les hasards du dépouillement, nous ont permis de réunir un corpus de 354 menus répartis à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850<sup>77</sup> ; grâce à cet ensemble exceptionnel et à la richesse de ces documents, nous avons tenté de répondre au vœu de l'historien.

---

<sup>75</sup> Par opposition aux sources littéraires, ces sources concernent les pratiques alimentaires effectives de la population du Sud-Ouest aquitain.

<sup>76</sup> Cette reconstitution des repas du quotidien est réalisée, par exemple, par J-P. POULAIN, *Manger aujourd'hui. Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, 2002.

<sup>77</sup> Voir la liste complète et l'identification de ces menus dans l'annexe A 1, p. 738-745.



### *Une source historique à part entière*

Ces menus sont longtemps restés ignorés par les historiens, qui ne leur ont prêté qu'une valeur anecdotique. Les revues d'histoire locale ont parfois publié ce genre de document, comme *Le Bulletin de la société historique et archéologique du Périgord* qui présente, dans son numéro de 1907, les comptes du repas servi à la marquise de la Douze dans son château en 1670<sup>78</sup>. Dans la plupart des cas, les menus jouent un simple rôle illustratif pour vanter les mérites de la table locale ; ils ne sont jamais soumis à une véritable critique historique et l'on ne peut se référer à une quelconque méthode de dépouillement ou d'analyse. L'oubli de cette source rend également difficile les comparaisons avec d'autres régions, où, à de quelques exceptions près<sup>79</sup>, les publications sont aussi fort rares. Dans le sillage de la nouvelle histoire au milieu des années 70, Jean-Paul Aron a cependant bien perçu l'intérêt de cette source historique. Ce document « faisceau » autorise, selon lui, une forme d'histoire totale<sup>80</sup>, puisqu'il permet d'aborder à la fois l'économie à travers les aliments proposés, la société à travers son organisation et la culture à travers la dénomination des plats. Jean-Paul Aron réhabilite d'ailleurs cette source en l'utilisant dans sa propre analyse de l'alimentation dans le Paris du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>81</sup> : à partir des 365 menus de Baron Brisse<sup>82</sup>, il calcule la fréquence des aliments ou des modes de préparation, afin d'en dégager des informations sur les goûts alimentaires de la société parisienne des années 1870 ; il observe, par exemple, une faveur pour le bœuf ou un goût prononcé pour la volaille<sup>83</sup>, illustrant ainsi les potentialités d'une analyse sérielle de cette source. Les menus de notre propre corpus sont bien éloignés de la littérature culinaire et gastronomique ; ils sont, au contraire, le produit des pratiques alimentaires locales. C'est donc au cœur des dépôts d'archives du Sud-Ouest aquitain que nous avons opéré nos investigations.

Oubliés pendant longtemps par les historiens, les menus l'étaient tout autant par les archivistes. Cet état de fait n'a pas, en général, facilité nos recherches, mais il leur a sans doute donné toute leur saveur. Pour trouver des menus parmi les fonds de l'époque moderne,

---

<sup>78</sup> DUJARRIC-DESCOMBES, « Le menu de la marquise de la Douze », *BSHA du Périgord*, 1907, p. 152.

<sup>79</sup> E. PRAROND, *Abbeville à la table. Etudes gourmandes et morales*, Amiens, 1878 ; quelques menus sont aussi publiés par B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit de la Renaissance à la Révolution en Beauce et en Perche*, Dijon, 1989, p. 60.

<sup>80</sup> J.-P. ARON, « La cuisine. Un menu au XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. LE GOFF et P. NORA, (sous dir. de), *Faire de l'histoire. Nouveaux objets*, Paris, 1974, p. 193.

<sup>81</sup> J.-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1967.

<sup>82</sup> *Les 365 menus du Baron Brisse*, Paris, 1874, 7<sup>e</sup> édition (ce livre comprend près de 1200 plats).

<sup>83</sup> J.-P. ARON, *op. cit.*, p. 93 et 99.

il faut savoir faire preuve de patience, car la plupart des inventaires d'archives se gardent bien de mentionner la présence de menus. Quelles que soient les séries, les menus se trouvent généralement dans la rubrique « comptes divers », ou plus simplement « divers » ; par conséquent, il ne faut pas avoir peur de manipuler une masse importante de documents, parfois pour rien, afin d'éprouver, de temps en temps, le plaisir d'y découvrir un menu. Toutes les séries des archives départementales (C, J, G, H, L), municipales (CC, L) ou privées qui rassemblent des pièces de dépenses sont susceptibles de contenir des menus. Ce long travail de prospection, parfois fastidieux, est le seul qui permette de mettre à jour ces sources si précieuses à l'étude des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain durant toute la période.

Dans la plupart des cas, le menu se présente sous la forme d'une pièce comptable, envoyée par un traiteur ou un aubergiste à ses clients. Elle s'inscrit dans un système de paiement fondé couramment sur le crédit<sup>84</sup> : lorsqu'il s'agit de corps de ville, le professionnel qui a réalisé le repas, ne se fait pas payer immédiatement, mais rédige une facture détaillée du repas servi, pour être payé le moment venu. Quelquefois, ces comptes précis permettent d'ajuster le montant d'un paiement fait d'avance : la jurade de Bordeaux prévoit généralement une somme de 1500 livres pour réaliser les deux repas d'élection ; or, si cette somme initiale est dépassée, la facture du menu peut constituer pour le traiteur un justificatif de la différence. Ces pièces de comptabilité ne se trouvent donc pas dans les archives des métiers de bouche, mais bien dans celle de leurs clients. Elles ne forment pas de séries continues clairement établies ; il s'agit plutôt pour le chercheur de découvrir des factures éparses, composées le plus souvent d'un ou deux feuillets, au milieu d'un ensemble plus vaste d'autres pièces comptables. Sans doute griffonnées par le traiteur ou l'hôtelier sur le coin d'une table, ces factures sont d'une écriture peu soignée et sur du papier parfois en mauvais état<sup>85</sup>, mais elles offrent tout de même un grand nombre d'informations.

Ces menus comprennent habituellement une liste de plats présentés dans l'ordre du service<sup>86</sup> avec une indication de prix pour chacun d'entre eux. On peut remarquer la précision dans la dénomination des plats confectionnés : « tourte de pigeons garny de champignon et d'artichaux »<sup>87</sup>, « compte de quatre pigeons garny de ris, crêtes, mousserons et truffes »<sup>88</sup> ou

---

<sup>84</sup> Le recours quasi systématique au crédit pour les dépenses de bouche se retrouve chez les élites parisiennes à la même époque, voir N. COQUERY, *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1998.

<sup>85</sup> Voir quelques exemples reproduits dans les pièces justificatives 12 à 18, p. 704-727.

<sup>86</sup> Nous reviendrons plus loin sur l'organisation de ce qu'on appelle le service à la française.

<sup>87</sup> AM Libourne. CC 51, 20 juillet 1700. Pour l'identification des menus, nous nous référons à la côte du document et à la date du menu.

blen « noix de veau en terrine glacée à l'oseille »<sup>89</sup> ; elle illustre le raffinement de la table du Sud-Ouest aquitain, mais il faut sans doute y voir aussi une justification du montant de la dépense. Parfois, le préparateur fait des listes séparées des plats servis à chaque table (même si ce sont les mêmes). Les desserts et les boissons sont rarement regroupés avec le menu et on les trouve plus fréquemment sur des factures à part ; c'est très souvent le cas notamment dans les dépenses du corps de ville de Bayonne. Il est indispensable de tenir compte de cette division dans notre analyse *r* contenu des repas, car elle peut justifier en partie le nombre apparemment réduit de plats de desserts par rapport aux autres. Les menus comprennent enfin souvent le nom du préparateur, la somme, la date et bien entendu le nom du payeur ; par contre, on retrouve plus rarement le motif du repas et surtout le nombre de convives. Cette dernière lacune rend très difficile une analyse des quantités alimentaires consommées et plus encore un calcul des rations individuelles ; nous nous sommes donc abstenu de ce genre d'étude.

Par contre, cette source ouvre des voies nouvelles à l'historien des goûts alimentaires régionaux, dont nous pouvons évaluer la pertinence à travers l'exemple d'un menu édilitaire classique, celui servi par le traiteur Boulon au corps de ville de Bordeaux, le 28 septembre 1745<sup>90</sup> ;

#### Menu 1 :

« Pour Messieurs les Jurats, le 28 septembre 1745 à l'occasion du te deum de ce jour

un filets de beef aux anchois.....	9 l.
une terrine de perdrix au rix de veau.....	12 l.
un faisan.....	10 l.
3 bécasses.....	7l. 10 s.
une poule.....	3 l.
salades.....	11. 10s.
un plat de roties à la vantadour.....	4 l.
un plat de cardes au jus.....	4 l.
trufes.....	6 l.
un creme de blanmanger.....	4 l.
huitres vertes.....	4 l.

<sup>88</sup> AM Bordeaux, CC 1114, 27 juillet 1715.

<sup>89</sup> AM Bayonne, CC 330, 6 octobre 1754.

<sup>90</sup> AD Gironde, C 1042, 28 septembre 1745, nous avons reproduit l'orthographe originale de la facture.

dessert.....	10 l.
pain.....	3 l. 10s.
vin.....	5 l.

---

87 l. 10 s. »

Cette facture bordelaise illustre un mode de présentation courant des menus dans le Sud-Ouest aquitain : on y trouve la mention des clients (ici, les membres de la Jurade), celle de la date du repas et de son motif (célébration d'un *Te Deum* pour une victoire militaire lors de la guerre de Succession d'Autriche), ce qui permet d'aborder le rôle politique et social de la table. Il comprend ensuite une liste de plats qui autorise une étude précise des goûts. Dans ce cas, on peut analyser les aliments consommés (truffe, bécasse, huître, etc...), et leurs modes de préparation (aux anchois, au ris de veau, blanc manger, etc...) ; il est également possible d'observer la proportion de chaque catégorie de plats à l'intérieur du menu : on constate, dans cet exemple, un nombre important de plats de viandes. La dénomination « dessert », fréquente dans nos menus, pose un problème particulier, puisque ce terme générique peut regrouper en fait plusieurs plats non mentionnés et donc non identifiables. On voit en outre apparaître ici d'autres limites caractéristiques : l'absence du nombre de convives, aucune indication sur les quantités à l'intérieur de chaque plat et pas d'informations sur les conditions du service. Ce menu bordelais révèle cependant bien toute la qualité de ce document. La constitution d'un corpus important et varié nous a permis de réaliser des études sérielles centrées sur la récurrence des plats et des aliments, afin de mettre en perspective les riches informations fournies par cette source.

#### *Des menus éditaires du XVIII<sup>e</sup> siècle à ceux des traiteurs des années 1840*

Au terme de nos recherches, nous avons pu rassembler, comme nous l'avons dit, un total de 354 menus. Ce corpus se compose de documents d'origines diverses qui vont du début du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'aux années 1840. Deux types de menus se distinguent toutefois par leur nombre : les menus éditaires du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>91</sup> et les menus destinés à des particuliers. La difficile quête de ce document rare ne permet pas d'avoir un équilibre parfait

---

<sup>91</sup> Les factures de ces menus éditaires se retrouvent aussi à Toulouse au XV<sup>e</sup> siècle, voir F. BORDES, « Pouvoir municipal et gastronomie au XV<sup>e</sup> siècle : les festins des capitouls de Toulouse », dans *Du bien manger et du bien vivre, op. cit.* p. 95-116 ; à Abbeville au XVIII<sup>e</sup> siècle, voir E. PRAROND, *Abbeville à la table. Etudes gourmandes et morales*, Amiens, 1878, p. 55 ; ainsi que dans de nombreuses autres villes du royaume, voir A. BABEAU, *La ville sous l'Ancien Régime*, Paris, 1880, p. 179.

entre ces différents types de menus ; ceux des corps de villes du Sud-Ouest aquitain tiennent une place prépondérante : nous avons rassemblé 254 menus édilitaires, ce qui représente environ 71 % de l'ensemble<sup>92</sup>. L'essentiel de ces pièces se trouve dans les pièces comptables des villes, soit la série CC des archives communales, à laquelle on pourrait ajouter la série L pour les repas donnés par la municipalité sous la Révolution. Cependant, quelques factures sont aussi présentes dans le fond de l'Intendance (conservées dans la série C des archives départementales de la Gironde) ; c'est le cas des dépenses de table de la jurade de Bordeaux<sup>93</sup>. Cette situation résulte en fait du contrôle étroit exercé par l'intendant de Guyenne sur les finances de la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous verrons plus loin que le poids grandissant de ces dépenses de bouche est à l'origine de l'inquiétude des autorités. A partir des années 1770, les menus édilitaires que nous avons pu collecter sont moins nombreux ; la tutelle de l'intendant sur les corps de ville freine sans doute les dépenses et des banquets sont alors moins souvent organisés. Une grande partie de notre corpus se concentre donc sur le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque nous avons 131 repas entre 1740 et 1760 pour un total de 254 sur le siècle. Cette répartition inégale dans le temps est sans doute en partie le fruit des hasards de la conservation, mais témoigne aussi peut-être d'une sociabilité intense autour de la table durant cette période. Cette forte densité forme même pour Bordeaux une véritable série continue de factures de traiteurs sur plusieurs mois<sup>94</sup>.

Mais l'avantage de cette source, c'est qu'elle couvre l'ensemble du Sud-Ouest aquitain, même si c'est inégalement comme le montre le graphique suivant :

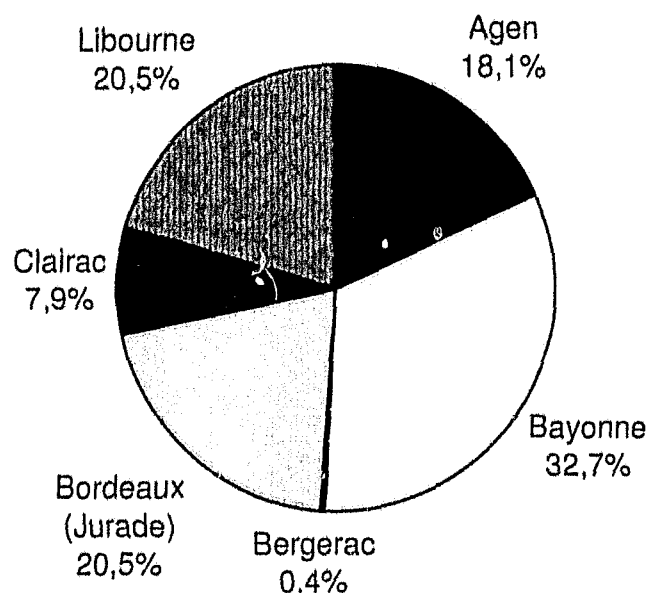
---

<sup>92</sup> Voir annexe A 4, p. 748.

<sup>93</sup> AD Gironde, C 1041-1057.

<sup>94</sup> AD Gironde, C 1042, factures des repas fournis par le traiteur Boulin aux Jurats 1745-1753.

**Graphique 1 :**  
**Localisation des 254 menus édilitaires entre 1700 et 1789**



Les archives de plusieurs villes de la région conservent des pièces comptables relatives à des menus, mais notre corpus se divise en quatre ensembles principaux. La Jurade de Bordeaux fournit logiquement une part importante du total (52 menus). Les archives communales de Bayonne conservent également de très nombreux menus dans les comptes du trésorier ; les 83 repas bayonnais témoignent de la qualité de ce fond, mais aussi des sommes consacrées par les magistrats à ces dépenses de bouche. Dans ces deux villes, les menus concernent aussi bien de gigantesques festins publics avec plusieurs dizaines de plats que des repas plus quotidiens servis à quelques magistrats. Agen (46 menus) et Libourne (52 menus) proposent des factures de repas plus modestes, permettant d'accéder à un autre niveau de la gastronomie régionale. Enfin, de manière beaucoup plus ponctuelle, à travers les menus édilitaires de Clairac (20 menus), nous avons des repas qui se rapprochent sans doute plus de ceux d'une majorité de la population urbaine. Nous n'avons trouvé, par contre, aucun menu dans des villes importantes comme Périgueux ou Pau. Des documents attestent pourtant que des banquets étaient organisés par les consuls de Périgueux ; malheureusement, aucune facture

détaillée de ces dépenses n'est conservée dans les comptes du trésorier<sup>95</sup>. Quant à Pau, le petit nombre de repas donné par le corps de ville au cours du siècle n'a laissé, semble-t-il, aucune trace précise sur leur contenu dans les archives<sup>96</sup>. La taille de ce corpus de menus édilitaires est tout de même suffisante pour englober les différents profils urbains du Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle. Ainsi, ces repas représentent bien globalement les goûts alimentaires des élites urbaines.

La deuxième catégorie importante de menus concerne les particuliers. Leur nombre est cependant bien moindre, puisque nous ne sommes parvenu à réunir que 54 menus, soit environ 15 % de l'ensemble<sup>97</sup>. Ils proviennent essentiellement des factures conservées dans les fonds familiaux : les séries E, F ou J des archives départementales sont des terrains propices à leur découverte. Plus encore que pour les comptes des corps de ville, leur recherche a été rendue particulièrement difficile par le manque de précision des inventaires puisque très rarement, au cours de nos dépouillements à travers le Sud-Ouest aquitain, nous avons trouvé l'inventaire d'un fonds privé faisant explicitement référence à un menu. Par conséquent, dans ce domaine, nous ne pouvons pas prétendre avoir consulté tous les menus existants ; d'autres sommeillent vraisemblablement encore dans les archives.

Les factures de ces repas sont essentiellement destinées aux élites, et surtout aux membres de la noblesse. La plupart de ces pièces comptables sont issues des fonds de familles nobles du Périgord ( d'Abzac de Ladouze, de Taillefer, etc...). La masse très importante de documents appartenant à des fonds familiaux conservés aux archives départementales de la Dordogne, fruit de fortes densités nobiliaires, explique que ce dépôt nous ait fourni la majorité des menus privés. Cette partie de notre espace régional est donc privilégiée dans cette catégorie, ce qui équilibre un peu l'absence de menus édilitaires détaillés à Périgueux.

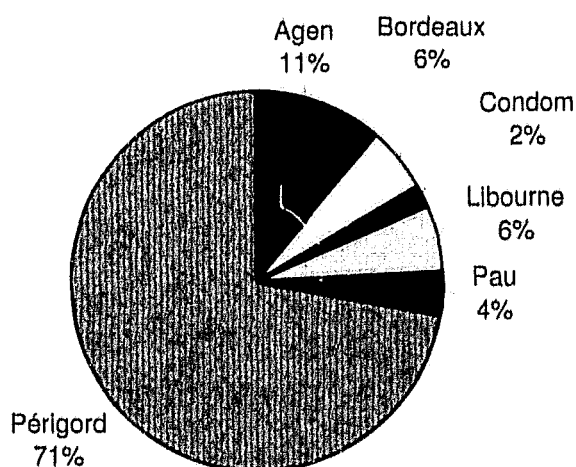
---

<sup>95</sup> AM Périgueux, CC 112-144.

<sup>96</sup> AM Pau, CC 124-127.

<sup>97</sup> voir annexe A 4, p. 748.

**Graphique 2 :**  
**Localisation des 54 menus privés**



En dehors des élites, seuls quelques religieux<sup>98</sup> et des factures anonymes de traiteurs nous ont laissé des comptes précis de repas que nous avons pu intégrer à notre corpus. Les menus privés nous permettent donc de porter notre regard sur les goûts alimentaires régionaux, en complément des menus édilitaires, au-delà des élites urbaines du XVIII<sup>e</sup> siècle. Ils présentent en outre l'avantage de concerner souvent des repas du XIX<sup>e</sup> siècle, plus rares dans notre corpus<sup>99</sup>.

Pour tenter d'avoir la vision la plus complète possible à partir de cette source, nous avons choisi d'englober tous les menus disponibles dans les différents fonds d'archives. Ce troisième ensemble plus petit et très hétérogène est tout autant le résultat d'investigations minutieuses que des hasards heureux du dépouillement. Par exemple, lors de l'analyse des comptes de l'hôpital Saint-André à Bordeaux, nous avons eu la surprise d'y trouver plusieurs menus copieux servis aux trésoriers de l'hôpital<sup>100</sup>. L'historien des goûts alimentaires régionaux peut donc découvrir des sources précieuses dans des fonds variés et parfois inattendus.

<sup>98</sup> AD Gironde, G 2410, repas servi à Barberet, chanoine de Cadillac ; AD Gers, 2 F 12, repas servi à Bacon, chanoine de Condom (voir pièce justificative 18, p. 727).

<sup>99</sup> Voir la liste chronologique complète des menus dans l'annexe A 1, p. 738.

<sup>100</sup> AD Gironde, H sup. VII E 132, comptes de l'hôpital Saint-André de Bordeaux.



Tous les corps qui encadrent la société d'Ancien Régime sont susceptibles d'organiser des banquets, et donc de conserver dans leurs archives les traces de ces repas. La Chambre de commerce de Bordeaux conserve ainsi 13 factures de traiteur pour le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>101</sup>. Les corporations comme celle des serruriers à Bordeaux<sup>102</sup> organisent également parfois des banquets. Avec la Révolution française, de nouvelles institutions se mettent en place, si bien que nous avons pu trouver quelques dépenses pour des menus dans les comptes de la municipalité de Bordeaux<sup>103</sup> et dans ceux du département de la Gironde<sup>104</sup>. Grâce à ces menus très divers, nous avons pu accéder à des niveaux sociaux différents, du repas quotidien au festin édilitaire, dans l'ensemble de la région entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>105</sup>. La mise en œuvre d'une analyse sérielle de ce corpus varié de 354 menus est le meilleur moyen de révéler les principaux traits caractéristiques de la culture aquitaine.

### *Méthodes d'analyse*

Ces 354 menus du Sud-Ouest aquitain donnent un ensemble de 6739 plats. Face à une telle quantité d'informations, il est judicieux d'adopter une approche quantitative afin d'essayer de dégager de grandes tendances. Nous avons donc élaboré une base de données qui permet de répondre aux questions posées par l'histoire des goûts alimentaires régionaux : quels sont les aliments les plus courants dans les menus ? Quels sont leurs modes de préparation les plus prisés ? Peut-on observer des changements dans la durée ? etc. Nous avons donc utilisé un formulaire-type<sup>106</sup> pour chaque menu avec plusieurs champs à compléter en fonction de la qualité du document : côte, date, lieu, préparateur du repas, prix total, repas maigre ou gras. Ensuite, pour chaque plat à l'intérieur de ces menus, nous avons essayé de classer un certain nombre d'informations : nom de plat, fonction<sup>107</sup>, aliment de base et mode de préparation. Cette grille de dépouillement et d'analyse a pour but de faciliter des comparaisons selon des critères communs.

Grâce à l'outil informatique, nous avons pu réaliser, en premier lieu, des calculs de fréquence, afin de savoir dans combien de menus tel aliment ou bien tel plat fait son apparition. Le même genre de calcul peut être effectué sur les catégories d'aliment (viande,

---

<sup>101</sup> AD Gironde, C 4421, 4424, 4427.

<sup>102</sup> AD Gironde, 6 E 112.

<sup>103</sup> AM Bordeaux, L 42, 47.

<sup>104</sup> AD Gironde, 3 L 211.

<sup>105</sup> Voir la carte de la répartition géographique de tous les menus dans l'annexe A 3, p. 746.

<sup>106</sup> Voir l'annexe A 5, p. 749, où nous avons reproduit un formulaire-type à partir de l'exemple du repas bordelais du 28 septembre 1745 présenté plus haut.

<sup>107</sup> La fonction est la position d'un plat à l'intérieur du menu par rapport à la chronologie du service et à sa nature (entrée, entremets, rôti, etc.). Voir glossaire, p. 830.

poisson, légume), les fonctions, les modes de préparation, etc.<sup>108</sup> Nous avons choisi d'adopter parallèlement une autre forme de calcul, en comptant non plus par rapport au nombre de repas, mais par rapport au nombre total de plats. Si les résultats obtenus sont souvent similaires, nous avons constaté des écarts dans certains cas : ainsi, les légumes sont présents dans presque tous les repas (76 % des menus), or on constate qu'ils ne représentent qu'une part très réduite de l'ensemble des 6739 plats (seulement 10 % des plats)<sup>109</sup>, ce qui conduit à relativiser leur place dans la consommation.

Il ne faut toutefois pas surestimer la précision des chiffres obtenus. Tous les résultats en pourcentage que nous allons présenter au cours de cette étude sont avant tout des ordres de grandeur. Dans le cadre d'une recherche sur les goûts alimentaires régionaux, même à partir d'un corpus aussi vaste de menus, les chiffres ne donnent que l'illusion d'une rigueur scientifique. Il faut savoir les interpréter avec prudence et l'analyse d'une source aussi riche que les menus ne saurait se réduire à une étude quantitative. Afin de bien appréhender toutes les informations fournies par ce document, il est indispensable de multiplier dans le même temps les études de cas.

Comme pour les autres sources de la pratique, les menus ont donc été soumis à une double analyse, à la fois sérielle et qualitative. En effet, il est ainsi possible d'apprécier à travers cette source, par exemple, le rôle politique de la table dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ; les motifs des repas ou les hôtes honorés par ces banquets ont une signification politique, qui ne saurait être interprétée à la lumière des chiffres. Les boissons, quelquefois mentionnées dans les menus, méritent, de la même manière, une analyse particulière. Certains menus exceptionnels ou au contraire très représentatifs des goûts doivent aussi être étudiés en eux-mêmes. A l'intérieur d'un repas, on peut distinguer une hiérarchie entre les convives à travers les plats différents servis selon les tables. On peut en outre tenter d'analyser son organisation interne à travers les associations de saveurs entre les plats déposés en même temps sur la table. Autant d'interrogations auxquelles on peut difficilement répondre par des résultats chiffrés ; le menu, pour reprendre le point de vue de Roland Barthes<sup>110</sup>, doit être perçu et analysé comme une syntaxe, produit du langage de l'alimentation, qu'il faut déchiffrer ; seule cette voie assure la pleine mise en valeur de toute la complexité de ce document.

---

<sup>108</sup> Voir les tableaux de résultats dans les annexes A 8 à A 17, p. 752-767.

<sup>109</sup> Annexe A 9, p. 755.

<sup>110</sup> R. BARTHES, « Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine », *op. cit.*, p. 312.

Ce corpus de menus a aussi été soumis au croisement avec les autres sources. Nous avons ainsi pu retrouver dans quelques cas, sur un autre document, la liste complète des convives, que nous avons combinée avec le menu concerné, afin de mieux évaluer la fonction sociale du repas et le rapport entre le nombre de plats et le nombre de convives. Nous avons déjà également souligné combien le recours aux livres de cuisine peut aboutir à des résultats fructueux. Les menus sont indubitablement la source qui nous mène le plus directement aux goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain. Les recettes manuscrites présentent les mêmes vertus. Il est donc légitime de rapprocher ces deux documents. Les recettes conservées parmi des papiers de famille<sup>111</sup> ne sont pas nombreuses et se présentent généralement de manière sommaire. La plus grande partie d'entre elles concernent d'ailleurs la préparation de boissons telles que les eaux de vie ou les liqueurs, ou bien des confitures, mais elles témoignent en tous cas, par leur existence, d'un certain intérêt pour l'alimentation. Les ingrédients utilisés et les modes de préparation mis en œuvre sont aussi, comme pour les menus, des indices significatifs sur les consommations. L'exploration des abondantes archives familiales conservées dans les dépôts publics de cette région permet une moisson abondante d'informations sur les goûts alimentaires puisque, outre quelques recettes, ce sont de nombreux livres de comptes et série de factures que nous avons pu y découvrir. Si les menus sont souvent une source sur les habitudes alimentaires festives des notables urbains, ces comptes offrent un moyen d'accéder à la culture alimentaire du quotidien d'au moins une partie de la population du Sud-Ouest aquitain, celle appartenant essentiellement aux élites.

#### B) Livres de comptes, livres de raison, factures : les goûts individuels à travers les achats alimentaires

##### *Des sources à exploiter*

Les sources relatives aux dépenses alimentaires individuelles<sup>112</sup> appartiennent toutes aux écrits du for privé, champ très vaste qui s'étend des factures isolées jusqu'aux journaux intimes. Ce type de source fut pendant longtemps méprisé par les historiens qui n'y voyaient que des documents pittoresques tout justes destinés à quelques illustrations plaisantes, mais

---

<sup>111</sup> Par exemple, AD Tarn-et-Garonne, 11 J 81, 2 J 966 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 603/1 ou AD Lot-et-Garonne, 30 J 133. Quelques recettes figurent dans la pièce justificative 8, p. 692.

<sup>112</sup> Nous présenterons plus loin les sources sur les dépenses alimentaires des collectivités (hôpitaux, couvents, abbayes, etc.), car elles présentent des caractéristiques légèrement différentes.

ces sources connaissent aujourd'hui un regain d'intérêt<sup>113</sup>, même si elles demeurent très éparpillées, ce qui implique la nécessité et la pertinence d'un recensement de l'ensemble des livres de raison<sup>114</sup>. L'attention nouvelle portée à ces documents est illustrée par l'édition et l'étude des plus riches d'entre eux, et sans doute aussi des plus exceptionnels. Madeleine Foisil, avec le journal du sire de Gouverville<sup>115</sup>, a relancé les perspectives de recherches dans ce domaine et ouvert la voie à d'autres études<sup>116</sup>. Le livre de raison de Jean-Gaspard de Grasse nous plonge ainsi au cœur de la vie d'un chanoine du siècle de Louis XIV<sup>117</sup> : on y trouve des indications aussi bien sur sa vie familiale que sur la pratique de la pêche sur la Durance ou sur son goût pour le tabac, d'où un champ varié d'informations à exploiter. Le renouveau dans l'utilisation des écrits du for privé accompagne en fait une attention nouvelle portée aux gestes du quotidien. Le recours à ses documents pour analyser les goûts alimentaires s'impose donc.

Le Sud-Ouest aquitain présente des possibilités particulièrement intéressantes, comme en témoignent les nombreuses études menées autour des sources privées<sup>118</sup>. L'analyse faite par C. Le Mao du mémorial du parlementaire bordelais Labat de Savignac montre combien ce document exceptionnel est riche de la réalité du quotidien, des relations familiales à la surveillance du domaine en passant par l'alimentation<sup>119</sup>. Pour mener notre enquête dans ces sources, nous avons tout d'abord utilisé les études anciennes en donnant recension, comme celles de Philippe Tamizey de Laroque qui a publié plusieurs de ces écrits concernant l'Agenais<sup>120</sup>, ou comme d'autres dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle à propos du Périgord

---

<sup>113</sup> Voir notamment J-P. BARDET et F-J. RUGGIU, *Au plus près du secret des cœurs ? Nouvelles lectures historiques des écrits du for privé. Livres de raison, journaux intimes, correspondance privée, autobiographie et mémoires, XVI<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles*, colloque de l'université Paris IV-Sorbonne, juin 2002, à paraître.

<sup>114</sup> Pour une mise au point récente et convaincante sur le sujet, voir J. TRICARD, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, oct.-déc. 2002, p. 993-1011.

<sup>115</sup> M. FOISIL, *Le Sire de Gouverville, un gentilhomme normand au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1981.

<sup>116</sup> J-P. MARBY, « Le prix des choses ordinaires, du travail du pêcheur : le livre de raison de Ponce Millet 1673-1725 », *RHMC*, oct.-déc. 2001.

<sup>117</sup> *Un chanoine de Cavaillon au Grand Siècle. Le livre de raison de Jean-Gaspard de Grasse (1664-1684)*, ed. F. MEYER, Paris, 2002.

<sup>118</sup> Certains livres de raison ou de comptes de cette région ont fait l'objet d'études et de publications, voir notamment : L. COSTÉ, *Un grand seigneur de l'Entre-Deux-Mers sous la Fronde*, Bordeaux, 1997 ; C. DESPLAT, « Le chevalier de Béla : seigneur de village et philanthrope », *Bull. Société Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 211 ; C. JOUHAUD, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, 1980, p. 631.

<sup>119</sup> C. LE MAO, « Une source essentielle pour l'histoire de la vie privée : la chronique du conseiller au parlement de Bordeaux Labat de Savignac (1708-1720) », *HES*, 1999, p. 489.

<sup>120</sup> Ph. TAMIZEY de LAROQUE, *Deux livres de raison de l'Agenais, suivis d'extraits d'autres registres domestiques et d'une liste récapitulative sur les livres de raison publiés ou inédits*, Paris, 1893.

ou des Landes<sup>121</sup>. Plus récemment, des inventaires partiels de livres de raison et de livres de comptes ont été entrepris comme celui de P. Parat en Périgord<sup>122</sup>. Cependant, la consultation des documents inventoriés nous a amené à constater que la dénomination donnée à un document pouvait correspondre à des sources complètement différentes, ce qui nous a conduit à faire le choix d'un dépouillement de plus grande ampleur.

Ces écrits du for privé sont en effet entourés d'un flou immense et le terme très souvent utilisé de livre de raison en est sans doute la meilleure preuve. Selon la définition de Furetière, le « livre de raison est un livre dans lequel un bon mesnager ou un marchand escrit tout ce qu'il reçoit et despense pour se rendre compte et à raison à luy mesme de toutes ses affaires »<sup>123</sup>. Il est donc avant tout présenté comme un livre de comptes<sup>124</sup> ; le sire de Gouberville définit lui-même son journal comme un livre de compte<sup>125</sup>. Mais la plupart des historiens qui se sont penchés sur ce type de source insistent sur sa forme composite<sup>126</sup> : le livre de raison de Jean-Gaspard de Grasse est, par exemple, tout à la fois un livre mémoire de la famille, une annotation des dépenses, un aide mémoire et un récit intime<sup>127</sup>. La définition assez large donnée par Jean Tricard nous semble bien correspondre à la réalité des sources du Sud-Ouest aquitain ; pour lui, un livre de raison est avant tout « une mémoire comptable et familiale appliquée aux biens et aux hommes »<sup>128</sup>. En soi, le livre de raison est donc une source aux multiples visages. Les dépenses alimentaires sont susceptibles d'y être mentionnées de manière plus ou moins précise. Mais, ce terme nous a révélé d'autres surprises au cours de nos dépouillements : sous l'étiquette livre de raison, on rencontre en effet régulièrement des écrits contenant de nombreuses notations de recettes et de dépenses. Il a donc été nécessaire de les consulter pour savoir s'ils s'intègrent oui ou non dans notre corpus. Ainsi, le document recensé comme livre de raison de Ganet de Saint-Sevin dans l'inventaire de la série J des archives départementales du Lot-et-Garonne ne contient que peu d'indications sur des événements familiaux ou sur des achats de grande ampleur, mais fournit

---

<sup>121</sup> DUJARRIC-DESCOMBES, « La vie privée en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les livres de raison », *BSHA du Périgord*, 1924, p. 147 ; A. APARISI-SERRES, « Quelques comptes ménagers du XVIII<sup>e</sup> siècle en Chalosse », *Bull. de la Société de Borda*, 1949, p. 94-98.

<sup>122</sup> P. PARAT, « Étude sur quelques livres de raison du Périgord », *BSHA du Périgord*, 1988, p. 41-53 et p. 135-146.

<sup>123</sup> A. FURETIÈRE, *Dictionnaire universel*, Paris, 1690.

<sup>124</sup> S. MOUYSSSET, « De père en fils : livre de raison et transmission de la mémoire familiale (France du Sud, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », dans N. LEMAÎTRE, (sous dir. de), *Religion et politique dans les sociétés du Midi*, Paris, CTHS, 2002, p. 139.

<sup>125</sup> M. FOISIL, *op. cit.*, p. 16.

<sup>126</sup> V. PIÉTRI, « Le livre de raison en Provence aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : entre livre de compte et livre de famille », *Provence Historique*, « Les ego textes provençaux. Les écrits du for privé en Provence du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », juill-sept 2004, p. 315-328.

<sup>127</sup> *Un chanoine...*, *op. cit.*, p. XX.

<sup>128</sup> J. TRICARD, *op. cit.*, p. 999.

le relevé régulier des menues dépenses de table : paiement du traiteur, achat de sucre, de billes de chocolat, de saucisses, de perdrix, etc.<sup>129</sup> Seule une consultation minutieuse du document valide l'intérêt de celui-ci pour notre recherche : on mesure la difficulté de la tâche en raison de la masse considérable des archives privées du Sud-Ouest aquitain.

Malheureusement, comme pour les menus, les inventaires de ces archives sont généralement très laconiques et les documents souvent mal répertoriés, car jugés sans doute pendant longtemps, d'un intérêt tout à fait secondaire. Les livres de comptes sont très régulièrement mentionnés sans informations complémentaires qui permettraient de distinguer comptes de métairies, comptes professionnels ou comptes domestiques. De la même manière, les factures alimentaires sont souvent placées sous la dénomination « divers », classées parmi les quittances, les mémoires ou les pièces de dépenses. Pour éviter de passer sur des informations utiles, nous avons donc cherché à consulter le plus grand nombre de documents, en privilégiant les mentions : livre de raison, comptes de maison, comptes domestiques, comptes familiaux, personnels, divers, pièces de dépenses, etc. Cette démarche empirique a généré beaucoup de « déchets », car, dans de nombreux cas, la source ne contient aucune indication sur l'alimentation. Grâce à ce long travail de prospection, fait de déceptions, mais aussi d'agréables surprises, nous avons pu découvrir des sources concernant les dépenses alimentaires individuelles dans des fonds très variés. Généralement, nos recherches se sont avérées les plus fructueuses dans les archives familiales des séries E, F et J des archives départementales, mais des documents comptables sont aussi présents dans les fonds privés déposés aux archives municipales de Bordeaux<sup>130</sup>, ainsi que parmi les manuscrits de la bibliothèque municipale de Bordeaux<sup>131</sup>. Quelquefois, des livres de comptes ou des livres de raison peuvent être classés dans les archives du clergé ou dans les dépôts communaux<sup>132</sup>. Les archives privées conservées par les familles contiennent encore assurément un grand nombre de livres de raison, de cahiers de dépenses ou de factures alimentaires. Les archives de la famille de Pontac fournissent, par exemple, des documents de ce type<sup>133</sup>. Ces fonds privés mériteraient de plus amples recherches que les limites de ce travail et les conditions de consultation parfois difficiles ne nous ont pas permis de mettre pleinement en œuvre.

Nous avons donc englobé dans notre corpus tous les documents contenant des indications sur des dépenses de bouche quelle que soit leur forme et quel que soit leur degré

---

<sup>129</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Ganet de Saint-Sevin, 1778-1782.

<sup>130</sup> Fonds Barbe, Fonds Beaumartin, Fonds Guillot de Suduiraut, Fonds Mernan.

<sup>131</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu notamment.

<sup>132</sup> Voir par exemple, AD Lot-et-Garonne, E sup. 371, livre de comptes famille Chatlaurenard.

<sup>133</sup> Archives privées de la famille de Pontac : factures diverses, livre de comptes de Madame de Pontac 1797-1812, quelques recettes diverses.

de précision. On a abouti ainsi à un ensemble imposant de plusieurs dizaines de livres de comptes et de plusieurs centaines de pièces de dépenses alimentaires. Les factures alimentaires isolées sont le document le plus « simple », sur lequel on trouve quelques dépenses, parfois même une seule, lorsqu'il s'agit par exemple d'un mandement pour l'achat d'un tonneau de vin. Quelques livres de comptes sont majoritairement consacrés aux dépenses de bouche comme celui de Marie-Joséphine de Galathea<sup>134</sup>. Certains, comme les livres de boucherie, ne portent que sur un seul type d'aliment : l'existence de ces derniers témoigne du poids de la viande dans les dépenses, mais peut-être aussi dans les consommations. Les livres de comptes les plus riches sur les goûts alimentaires sont tenus par des auteurs fort différents. Généralement, ces comptes sont rédigés par le chef de famille, mais les femmes ont parfois la responsabilité de ces menues dépenses<sup>135</sup>. Même s'il s'agit dans certains cas de veuves ou de femmes célibataires comme Marie-Joséphine de Galathea ou Madame de Saint-Savin<sup>136</sup>, ce constat illustre le rôle de la femme à l'intérieur de la cellule familiale sous l'Ancien Régime : dans les hautes couches de la société, elle doit être une maîtresse de maison qui règne sur la vie domestique<sup>137</sup>. On peut enfin trouver un troisième type de rédacteur : le cuisinier lui-même, ou un domestique chargé de l'office ; ce cas de figure se rencontre dans les grandes maisons comme chez le marquis d'Abzac de Ladouze où les comptes de bouche sont de la main de son serviteur Pierrot, vraisemblablement son cuisinier<sup>138</sup>. Au-delà de la disparité des rédacteurs, des formes et des appellations, notre corpus de factures et de comptes fonde son unité sur l'analyse des goûts à travers les achats alimentaires.

Les informations fournies par ce corpus portent tout à la fois sur la nature et sur la quantité des aliments achetés, et il faut noter immédiatement que seule une partie des aliments consommés est indiquée. Il est en effet impossible de reconstituer l'ensemble des achats alimentaires pour un individu donné, à cause, tout d'abord, du recours à l'autoconsommation, dont il est difficile d'évaluer la part<sup>139</sup>. Les jardins ou les propriétés rurales fournissent du vin, de la volaille ou des céréales qui ne figurent pas en général dans les dépenses, même si la consultation des comptes de métairies qui accompagnent parfois les dépenses domestiques permet de reconstituer partiellement le rôle de l'autoconsommation. La seconde raison réside

---

<sup>134</sup> AD Gironde, 10 J 70, dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea 1754-1762.

<sup>135</sup> Il s'agit d'une délégation courante dans l'économie familiale selon J-M. BARBIER, *Le quotidien et son économie. Essai sur les origines historiques et sociales de l'économie familiale*, Paris, CNRS, 1981, p. 35.

<sup>136</sup> AD Gironde, 2 J 6/ liasse 35-36, livre de comptes de Madame de Saint-Savin, 1755-1757.

<sup>137</sup> N. ZEMON-DAVIS et A. FARGE, (sous dir. de), *Histoire des femmes en Occident XVI-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 2002, p. 43.

<sup>138</sup> AD Dordogne, 12 J 72, marquis d'Abzac de Ladouze, livres-journaux 1739-1752.

<sup>139</sup> B. BENASSAR et J. GOY, « Consommation alimentaire XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1975, p. 405.

dans la nature même des achats alimentaires retranscrits dans ces livres, puisqu'il s'agit principalement de menues denrées, c'est-à-dire de légumes, fruits, œufs, lait, beurre, fromages, gibiers, animaux de basse-cour, petits bestiaux de lait et d'articles d'épicerie<sup>140</sup>. Ces achats ponctuels de produits frais ou plus rares achetés à l'épicier au jour le jour constituent l'essentiel des dépenses alimentaires notées ; les achats plus importants ou payés globalement comme la viande de boucherie, le vin ou les céréales ne sont pas indiqués ou bien comptabilisés à part. Toutefois, ce n'est pas là un obstacle pour notre étude, ces menues dépenses étant sans doute les plus significatives en matière de goût : l'achat de céréales, par exemple, est globalement uniforme à l'intérieur d'un espace régional et permet difficilement de discerner des cultures alimentaires spécifiques ; par contre, les condiments comme l'ail ou les produits frais comme le poisson sont, nous semble-t-il, nettement plus révélateurs en matière de goûts. Enfin, il convient de remarquer que la dénomination des postes de dépenses peut parfois conduire à des doutes sur l'usage des produits. Ainsi, il est parfois très difficile de savoir si l'huile achetée est destinée à la consommation alimentaire ou à l'usage des lampes de la maison. L'utilisation de ces sources réclame donc la plus grande prudence.

Mais ces comptes présentent l'avantage de nous plonger au cœur des goûts alimentaires du quotidien, car, contrairement à une grande partie des menus, ces aliments ne sont pas exclusivement destinés à des repas de fête. Ils sont plutôt représentatifs de la table de tous les jours, du moins celle des élites, ce qui leur donne un rôle complémentaire par rapport aux menus. Avec ces deux types de sources, on accède à des niveaux différents d'habitudes alimentaires et aux facettes multiples d'un mangeur pluriel. Ceci permet de résoudre, dans certains cas, des contradictions apparentes : les carottes sont ainsi totalement absentes des menus<sup>141</sup> ; on les retrouve, par contre, à la première place parmi les légumes mentionnés dans les livres de comptes<sup>142</sup> ; on peut donc en conclure que les carottes ne sont pas considérées comme un aliment de fête, mais plutôt comme un produit courant, indispensable à la préparation de la soupe quotidienne. Ces sources permettant de cerner les achats alimentaires sont un apport fondamental à la connaissance des goûts alimentaires, à celle de leur construction et de leur diversité. Elles permettent aussi de les replacer dans la durée, puisque la plupart des comptes s'étend sur plusieurs mois et plus généralement sur plusieurs années. Il est ainsi possible de préciser les pratiques alimentaires sur un rythme annuel : l'impact des saisons sur les produits et les goûts, l'influence des fêtes religieuses ou le respect du jeûne

---

<sup>140</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 615.

<sup>141</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>142</sup> Voir annexe B 4, p. 774



hebdomadaire sont alors perceptibles à travers ces documents. La plupart de ces sources trop souvent fragmentaires, ne peuvent être étudiées qu'une par une, tout en essayant constamment de comparer leurs données à l'ensemble. Cependant, afin d'exploiter pleinement l'apport des sources les plus complètes, nous avons élaboré une grille de dépouillement et d'analyse commune, qui nous a permis de constituer ce que nous avons appelé des profils alimentaires.

### *Elaboration de profils alimentaires*

Factures, livres de raison ou livres de comptes domestiques, au-delà de leurs différences, sont, dans la grande majorité des cas, tous liés à un individu ou à une famille<sup>143</sup>. A l'intérieur de notre corpus, nous avons rassemblé l'ensemble des pièces de dépenses alimentaires relatives à chaque individu<sup>144</sup>, mais le plus souvent, nous ne disposons que d'un livre de comptes ou bien d'un ensemble de factures éparses. Toutefois, comme chez d'Arlot de Laroque<sup>145</sup>, nous avons pu réunir plusieurs livres de dépenses ainsi que des factures. Nous avons ensuite soumis chaque dossier à une même grille d'analyse organisée autour de plusieurs axes : les aliments les plus fréquents dans chaque catégorie (viande, poisson, fruits, etc...), le respect ou non des interdits de l'Eglise (Carême, maigre hebdomadaire), le recours à des professionnels. Il n'est évidemment pas toujours possible de remplir toutes les rubriques, mais cette méthode nous permet de tirer tous les apports possibles de ces documents et assure la cohérence de notre corpus. Parallèlement nous nous sommes efforcés d'identifier au mieux les caractéristiques de l'individu concerné : lieu principal de résidence, période couverte par les comptes, groupe social, religion, etc. Sur l'ensemble du Sud-Ouest aquitain, en fonction de la qualité des sources disponibles, nous avons pu construire 64 profils alimentaires<sup>146</sup>. Une partie de nos sources sur les achats alimentaires, trop disparates ou pas assez précises, n'a pas pu être intégrée dans ce schéma d'analyse. Ces profils alimentaires ne prétendent pas reproduire une image exhaustive du Sud-Ouest aquitain ni constituer un échantillon représentatif ; il s'agit seulement d'une méthode pragmatique de dépouillement pour tenter de dégager toute la richesse de cette source sur les goûts régionaux.

La répartition de ces 64 profils est uniquement le produit des aléas de la conservation des archives et de notre essai de dépouillement de toutes les sources disponibles sur les achats alimentaires ; il ne peut donc être considéré statistiquement comme un reflet de tout le Sud-

---

<sup>143</sup> Nous n'avons rencontré que quelques documents anonymes au cours de notre recherche.

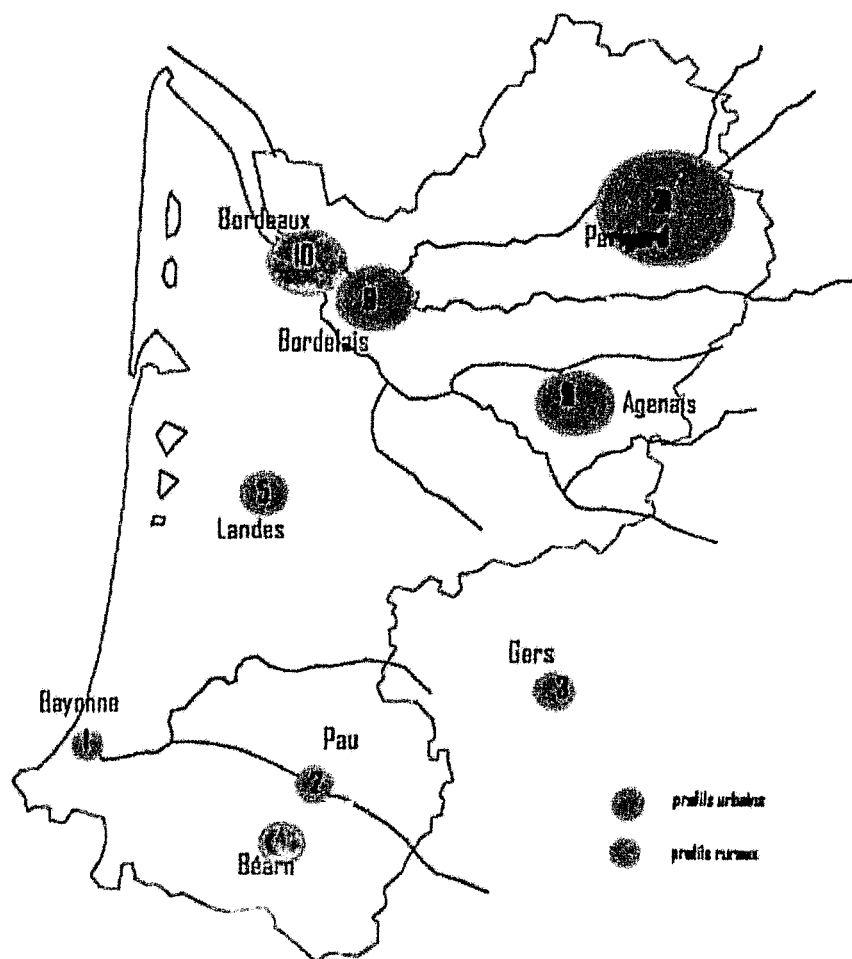
<sup>144</sup> Par commodité, nous utiliserons le terme de profils individuels même si bien entendu les achats alimentaires sont destinés aussi à la famille, voire à la domesticité.

<sup>145</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (98), comptes de Jacques d'Arlot de la Roque 1752-1762.

<sup>146</sup> Voir annexe B 1, p. 768-769.

Ouest aquitain et encore moins de l'ensemble de la société. Cependant, la présentation de ces profils alimentaires, au-delà des hasards de la recherche, démontre une certaine cohérence qui engendre quelques réflexions sur la place de l'alimentation dans la culture alimentaire de cette région. La carte de la répartition géographique en grands ensembles<sup>147</sup> des 64 profils alimentaires illustre clairement les déséquilibres inévitables à l'intérieur du corpus.

**Carte 2 :**  
**Répartition géographique des profils alimentaires individuels**  
**dans le Sud-Ouest aquitain**



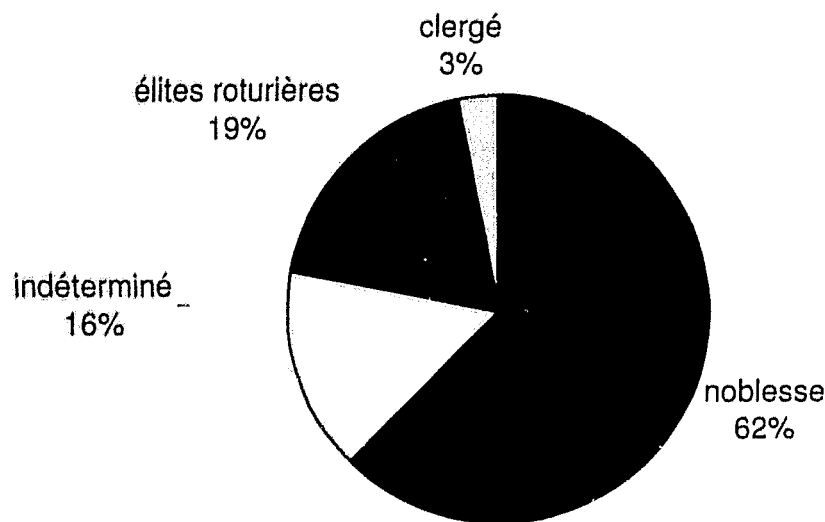
Nous avons distingué, sur cette carte, profils ruraux et profils urbains. Dans cette dernière catégorie, nous avons placé les dépenses d'individus qui habitent de manière quasi permanente dans les grandes villes de la région comme Pau, Bayonne et Bordeaux. Nous n'avons pas opéré cette différenciation pour Agen ou pour Périgueux : le manque de précision

<sup>147</sup> Les indications lacunaires sur les individus concernés ne nous ont pas permis de situer de manière précise et unique chaque profil.

des sources et surtout des achats alimentaires qui témoignent d'une vie dans une résidence rurale ou dans une petite ville, nous ont conduit à ce choix. Au-delà de ces délimitations difficiles à réaliser, et sans doute un peu arbitraires, on constate une nette prédominance des profils ruraux, situation qui correspond bien à la répartition de la population à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, mais qui suggère peut-être aussi une attention plus importante aux dépenses de bouche dans les campagnes. Le lien entre les densités de population et le nombre de profils est globalement vérifié pour les différents ensembles régionaux. Seule l'abondance des profils périgourdins, manifeste au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>148</sup>, peut surprendre. L'explication se trouve à nouveau dans les conditions de conservation, car les archives de la Dordogne possèdent les fonds privés les plus importants du Sud-Ouest aquitain ; le nombre de livres de comptes n'est alors que proportionnel à la quantité d'archives conservées. La seconde raison de cette prédominance périgourdine résulte du déséquilibre très net dans la répartition sociale des 64 profils.

Comme le prouve le graphique suivant, notre corpus ne saurait en effet prétendre à une quelconque représentativité sociale.

**Graphique 3 :**  
**Répartition sociale des 64 profils alimentaires**



<sup>148</sup> Voir annexe B 3, p. 771.

Tous les profils étudiés appartiennent aux élites sociales de la région. Parmi les profils anonymes ou non identifiés socialement, on peut d'ailleurs supposer une forte proportion de notables au vu des dépenses alimentaires. Paysans, artisans ou boutiquiers ne nous ont pas laissé de comptes alimentaires, la rédaction de livres de dépenses et la conservation de factures restent réservées aux plus aisés. Parmi ces élites, les profils nobiliaires sont assurément les plus nombreux (62 % de l'ensemble) ; leur répartition spatiale, qui montre le poids du Bordelais et du Périgord, correspond globalement au nombre de nobles par élection calculés par Michel Figeac à partir des côtes de capitation<sup>149</sup>. Les nobles, qui se situent généralement au sommet de la hiérarchie sociale du Sud-Ouest aquitain, prennent le temps de tenir des comptes domestiques, ce qui témoigne d'une volonté peut-être surprenante de contrôler ses dépenses de bouche. La plus grande partie des profils alimentaires sont ceux de la noblesse rurale du Périgord au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle. Ces petits gentilshommes campagnards, loin de la munificence de la riche noblesse urbaine, se doivent de gérer sous par sous leurs dépenses ; ils rédigent donc plus souvent ces livres de comptes qui constituent la base de notre corpus. Charon de Sensenac<sup>150</sup> ou Cosson de la Sudrie<sup>151</sup> sont les parfaits représentants de cette noblesse modeste, enracinée dans les campagnes périgourdines et que l'on retrouve en Agenais ou dans les Landes. Seuls quelques profils témoignent des goûts alimentaires du reste de la société : le négociants bordelais Höpfner<sup>152</sup> et le financier Mernan<sup>153</sup> présentent une autre facette des pratiques alimentaires des élites. Les comptes individuels de clerc sont très rares<sup>154</sup>. Avec le XIX<sup>e</sup> siècle, la noblesse reste toujours majoritaire<sup>155</sup>, mais on a aussi pu rencontrer des profils alimentaires d'une nouvelle forme d'élite roturière faite de propriétaires et de professions libérales (notaire, avocat, etc...). Ces déséquilibres ne forment pas un obstacle infranchissable, car il est assurément plus facile de saisir des goûts régionaux chez des individus dégagés, dans une certaine mesure, de lourdes contraintes économiques et qui peuvent laisser libre cours à leurs préférences alimentaires. Ces élites sociales sont aussi sans doute des modèles alimentaires qui influencent une bonne

<sup>149</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières*, op. cit., p. 23.

<sup>150</sup> AD Dordogne, 6 J 73-74, mémoires et comptes de maison de Charon de Sensenac, 1693-1755.

<sup>151</sup> AD Dordogne, 8 J 29, 32, mémoires et dépenses journalières de Cosson de la Sudrie, 1805-1825.

<sup>152</sup> AD Gironde, 7 B 1149, livre de dépenses de maison de la famille Höpfner, 1748-1764.

<sup>153</sup> AM Bordeaux, fonds Mernan, dossier 4-5, quittances, factures diverses fin XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>154</sup> Les seuls comptes assez détaillés pour élaborer un profil alimentaire sont ceux de Barberet en Bordelais (AD Gironde, G 2409-2410) et d'un clerc anonyme en Agenais (AD Lot-et-Garonne, 12 J 132) ; nous avons toutefois trouvé d'autres pièces de dépenses éparées qui n'ont pas donné lieu à la constitution de profils.

<sup>155</sup> Voir annexe B 2, p. 170.

partie de la société. Etudier ces profils, quelle que soit leur représentativité sociale, nous conduit de toute façon à cerner la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

Les livres de dépenses ont depuis longtemps servi à l'étude historique des consommations individuelles. Les comptes du président d'Olive à Toulouse ont ainsi permis de mettre en avant les choix alimentaires d'un parlementaire des Lumières<sup>156</sup>. L'historien des goûts alimentaires régionaux doit bien évidemment recourir à ces méthodes d'étude au cas par cas. Nous nous inscrivons complètement dans cette voie tout en essayant de mettre en œuvre un deuxième niveau d'analyse, car il nous a semblé possible et fructueux d'opérer une analyse sérielle des 64 profils alimentaires que nous avons réunis pour le Sud-Ouest aquitain. Nous avons ainsi obtenu des résultats de fréquence alimentaire : nous avons relevé chaque fois qu'un aliment était mentionné dans les comptes ou les factures d'un individu ; il suffit alors d'additionner le nombre de ces mentions pour le comparer au total des 64 profils<sup>157</sup>. Les occurrences relevées entre les différents profils nous semble être une voie d'accès pertinente vers les goûts des Aquitains. La présence récurrente de tel ou tel aliment d'un profil à l'autre est tout autant significative d'une culture alimentaire régionale que la quantité consommée. Vu la taille très modeste de ce corpus, ces résultats chiffrés n'ont aucune prétention statistique, ils sont simplement des indicateurs qui permettent d'évaluer l'importance d'un aliment ou d'une catégorie d'aliment ; l'utilisation des pourcentages est faite uniquement dans un souci comparatif. Ces fréquences ne visent pas non plus à refléter les produits les plus consommés ni les quantités achetées : dans nos résultats, par exemple, le café et le thé apparaissent tous les deux de façon régulière dans les profils alimentaires ; cependant il faut remarquer que le café est acheté dans des quantités nettement plus importantes. Il est donc indispensable de demeurer prudent dans nos conclusions. Même si cette méthode tend peut-être à niveler la quantité consommée des aliments, elle met très bien en relief les goûts partagés d'un livre de dépense à l'autre, indice selon nous le plus révélateur de l'existence éventuelle d'une culture alimentaire propre à cette province. En outre, cette démarche facilite les indispensables comparaisons entre catégories sociales, entre périodes et entre territoires.

Il ne s'agit pas pour autant d'abandonner une approche qualitative menée profil par profil, car certaines informations sont difficilement quantifiables. Le goût marqué d'un individu pour un aliment ne peut s'apprécier qu'à travers le dépouillement de l'ensemble de

---

<sup>156</sup> J. VEDEL, « La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Annales ESC*, 1975, p. 483-484.

<sup>157</sup> Voir les tableaux de résultats dans l'annexe B 4, p. 772-777.

ses comptes. Notre analyse sérielle part donc d'une démarche qualitative. Nous pouvons aussi étudier, dans ces sources, les modes de préparation culinaire suggérés parfois par la présence de recettes ou par des indications plus ponctuelles comme celles « d'achat pour la soupe » ou de « truffes pour accompagner la volaille ». C'est en variant les échelles d'analyse<sup>158</sup> qu'il est le plus facile de percevoir la complexité des goûts alimentaires. A travers une douzaine de profils particulièrement détaillés et complets, nous pouvons réaliser une analyse minutieuse sur une période donnée. Cette démarche opérée par Josef Smets à partir du livre de dépenses de bouche de François Henry Jean Antoine de Roquefeuil, marquis de Londres<sup>159</sup> est une voie fructueuse à suivre. Christian Desplat l'applique aussi à quelques livres de comptes béarnais<sup>160</sup>, que nous avons repris dans notre étude. En s'intéressant à ces dépenses journalières notées avec minutie, il est possible de dégager des comportements alimentaires précis, inscrits dans le temps. Le livre des dépenses de table de Marie Joséphine de Galatheau<sup>161</sup> fait partie de ces documents rares où l'on trouve un relevé complet des achats alimentaires, tous les deux ou trois jours, qui, comptabilisés, permettent de distinguer ainsi les goûts d'une femme célibataire de la noblesse bordelaise. Nous retrouvons alors ici une approche plus quantitative des documents qui vient compléter la démarche qualitative. La corrélation entre étude sérielle et étude de cas<sup>162</sup> est le meilleur moyen de saisir toute la complexité d'une histoire socio-culturelle des goûts.

### C) Cadre de vie et inventaires du mobilier : une source indirecte pour l'étude des goûts alimentaires

Menus et livres de dépenses domestiques sont des sources neuves à exploiter, mais qui ne donnent à voir les pratiques alimentaires que d'une partie de la société. Pour élargir l'horizon social de notre recherche, nous avons donc ajouté à notre corpus des inventaires après décès, fondement certes classique d'une histoire de la culture matérielle, mais qui peuvent aussi s'avérer très utiles à l'analyse des goûts régionaux. Grâce à un ensemble de 571 inventaires, nous avons pu pénétrer dans les cuisines et les salles à manger du Sud-Ouest

---

<sup>158</sup> J. REVEL, (sous dir. de), *Jeux d'échelle. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, 1996.

<sup>159</sup> J. SMETS, *op. cit.*

<sup>160</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn au XVIII<sup>e</sup> siècle, op. cit.*, p. 720-722 ; il analyse notamment les dépenses alimentaires de la comtesse de Peyré et de la présidente de Jaubert, que nous avons également intégrées dans notre corpus.

<sup>161</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>162</sup> Sur l'intérêt de cette démarche, voir la mise au point de M. VOVELLE. « Histoire sérielle ou « case studies » : vrai ou faux dilemme en histoire des mentalités », dans *Histoire sociale, sensibilités collectives et mentalités. Mélanges Robert Mandrou*, Paris, 1985, p. 39.

aquitain, à la recherche des broches, des assiettes et des serviettes à café. Afin de pouvoir retrouver les habitudes alimentaires parmi tous ces objets, il faut commencer par définir les apports possibles des inventaires, mais surtout par souligner les faiblesses indissociables de leur utilisation.

### *La constitution du corpus d'une source bien connue*

Les inventaires après décès sont aujourd'hui une source bien connue des historiens modernistes en particulier. Cet acte notarié recense tous les biens du défunt, du mobilier aux outils, en passant par le cheptel et les divers papiers. Parcourant la ou les maisons du défunt, le notaire décrit généralement pièce par pièce tous les objets qui s'y trouvent. Lors de son arrivée, le corps du défunt est parfois encore présent dans la maison : le notaire inventorie ainsi un linceul de brin et un lit « sur lequel est encore étendu le cadavre de la feu dame comtesse de Beynac » dans sa demeure de Bergerac<sup>163</sup> ; le 6 mars 1777, le notaire commence l'inventaire de Marie Bordié en notant que « le cadavre de laquelle est encore sur le lit »<sup>164</sup>. La rédaction de cet acte n'est pas systématique, mais s'effectue à la demande de la famille en prévision, par exemple, de partages litigieux. Dans la France méridionale, et donc dans le Sud-Ouest aquitain, les minutes notariales bien fournies et conservées contiennent ce type d'acte qui ne représente cependant guère plus de 2 % de la production notariale ; il est en outre d'une longueur et d'une précision tout à fait variables selon la quantité des biens, mais aussi selon les capacités et la minutie du notaire. Généralement, ce dernier note le nombre d'objets, la matière (cuivre, toile, porcelaine, etc...) et l'état (neuf, usé, demi-usé, etc...). On peut d'ailleurs remarquer que, dans certains cas, le notaire est secondé par des professionnels : il peut faire appel à un orfèvre pour évaluer la nature et le prix des bijoux, ou, en ce qui nous concerne plus directement, à un chaudronnier pour dresser la liste de la batterie de cuisine, comme chez Louise Marie de Paty en 1775<sup>165</sup>. A cette source « classique », nous avons choisi d'en associer une autre, qui, malgré ses qualités, n'a pas encore autant retenu l'attention des historiens. En effet, les inventaires des biens des émigrés dressés pendant la Révolution sont une source d'informations également très riche. On note tout d'abord que ces documents, non pas rédigés par des notaires, mais par des commissaires du peuple sont d'une minutie remarquable ; chaque objet y est recensé et décrit de manière rigoureuse, et il semble que peu d'éléments présents dans les demeures soient passés sous silence. Avant l'inventaire, des

<sup>163</sup> AD Dordogne, 3 E 7969, Marie de Verthamon, comtesse de Beynac, 15 août 1763.

<sup>164</sup> AD Dordogne, 3 E 6068, Marie Bordier, 6 mars 1777.

<sup>165</sup> AD Gironde, 3 E 5578, Louise Marie de Paty, 11 avril 1775.

scellés sont posés sur la maison et les biens sont ensuite vendus un par un par adjudication. Centrés sur quelques années (essentiellement entre 1792 et 1794), les inventaires révolutionnaires offrent une image très nette du cadre de vie à la fin de l'Ancien Régime.

L'utilisation des inventaires des émigrés conservés dans les séries Q des archives départementales reste néanmoins dans un certain vide historiographique. Des historiens se sont interrogés sur la réalisation de ces inventaires ou sur l'impact de cet événement sur le marché foncier<sup>166</sup>, mais très peu ont envisagé leur rôle dans l'étude du cadre de vie et des pratiques alimentaires, contrairement à tous les travaux qui se sont servis des inventaires après décès pour décrire les intérieurs français du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous avons aussi pour le Sud-Ouest aquitain un contexte historiographique favorable à la mise en œuvre de notre recherche à partir de cette source. Les travaux de Michel Figeac sur la noblesse bordelaise<sup>167</sup>, puis sur la culture matérielle de la noblesse de Guyenne<sup>168</sup> ont été pour nous de précieux points de départ, notamment dans la construction de notre corpus, puisqu'ils se fondent à la fois sur les inventaires après décès et sur les inventaires révolutionnaires. Dans ce rapide panorama des études régionales sur ce thème, il convient de ne pas oublier les très nombreux mémoires de maîtrise entrepris sur la culture matérielle à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III depuis maintenant une dizaine d'années<sup>169</sup>. Grâce à ces références et à la relative abondance de cette source, la difficulté n'a pas été, contrairement aux menus et aux comptes, de trouver les documents disponibles, mais plutôt de faire des choix pour tenter d'obtenir le corpus d'inventaires le plus représentatif possible.

Nous avons réuni un ensemble de 571 inventaires<sup>170</sup>. La constitution de ce corpus n'est pas totalement aléatoire, mais procède plutôt d'une recherche de cohérence et d'efficacité. A l'échelle du Sud-Ouest aquitain, ce total de 571 actes nous semble constituer un seuil raisonnable : plus petit, le corpus n'aurait pu prétendre à une quelconque représentativité historique ; plus grand, le dépouillement aurait dépassé les capacités d'un chercheur, mais il n'aurait vraisemblablement pas modifié en profondeur les résultats obtenus. Plus que le nombre total, c'est bien la répartition chronologique, géographique et sociale des inventaires qui a été notre principale préoccupation. Ponctuellement, nous avons aussi tenté d'intégrer en

---

<sup>166</sup> B. BODINIER et E. TEYSSIER, *L'événement le plus important de la Révolution. La vente des biens nationaux 1789-1867, en France et dans les territoires annexés*, Paris, 2000 ; M. MARION, *La vente des biens nationaux pendant la Révolution avec étude spéciale dans les départements de la Gironde et du Cher*, Genève, 1974.

<sup>167</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, 1996.

<sup>168</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières*, op. cit.

<sup>169</sup> Voir *supra* chap. I, note 149.

<sup>170</sup> Voir annexe C 1, p. 788-800.



priorité les inventaires conservés dans les archives familiales, qui sont en relation avec les comptes alimentaires que nous avons déjà dépouillés<sup>171</sup>.

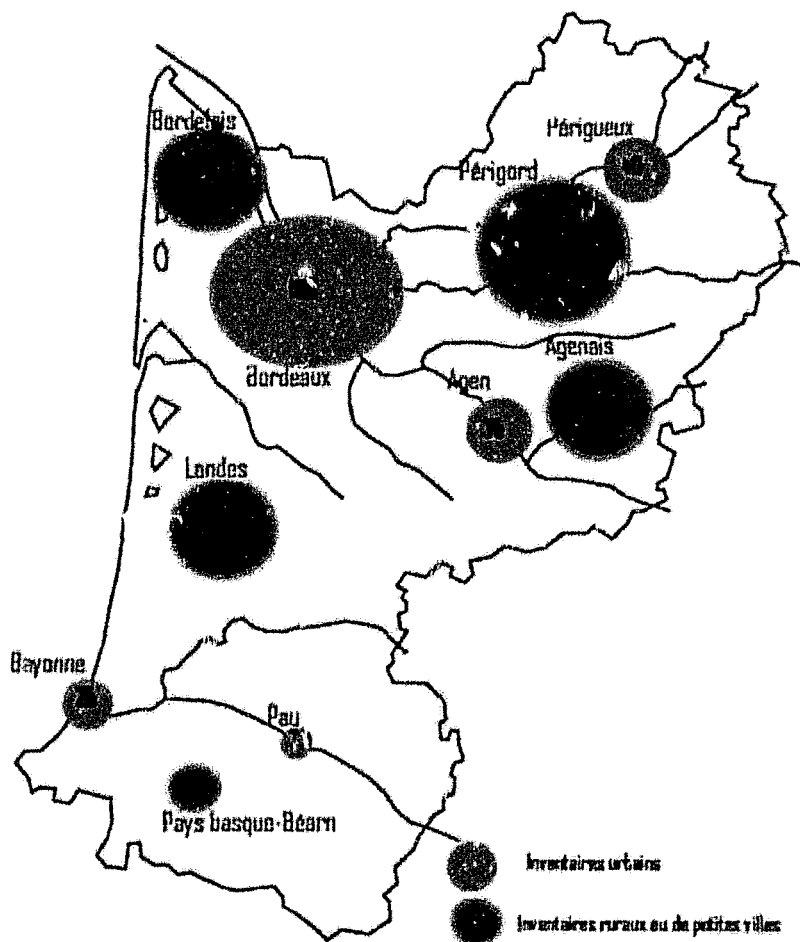
Nous avons divisé notre corpus en trois périodes très larges. En effet, si lors du dépouillement, nous avons privilégié quatre décennies (1720-1730 ; 1770-1780 ; 1790-1800 ; 1840-1850), nous avons aussi intégré les inventaires rencontrés au gré des sources et de nos recherches bibliographiques sur la région, quelles que soient leurs dates. Le premier ensemble chronologique qui s'étend de 1700 à 1749 compte 160 inventaires après décès soit 28 % du total ; le second de 1750 à 1799 est le plus important, puisqu'il regroupe 285 inventaires après décès ou révolutionnaires, soit 50 % du corpus. Nous avons volontairement privilégié cette période, car les actes y sont plus fréquents, mais aussi parce que les changements survenus dans l'alimentation et les manières de table y sont les plus manifestes. Les trois-quarts des inventaires appartiennent en outre au XVIII<sup>e</sup> siècle. Notre recherche s'intéresse avant tout au siècle des Lumières et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle permet surtout d'observer les permanences et les évolutions sur une plus longue durée, au-delà de la Révolution. C'est pourquoi sur la tranche chronologique 1800-1850 nous n'avons que rassemblé 126 inventaires (22 % du total), concentrés majoritairement dans les années 1840. Nous avons pu ainsi élaborer un corpus équilibré dans le temps, par rapport aux objectifs principaux de notre recherche.

Le même souci de cohérence a guidé nos choix dans la répartition spatiale des inventaires. Comme pour les profils alimentaires, nous avons distingué de grands ensembles régionaux et les principales villes du Sud-Ouest aquitain.

---

<sup>171</sup> Cette tentative de croisement entre inventaire et comptes a surtout pu être réalisée en Périgord grâce à l'abondance des fonds des séries 2 E et J, et dans les fonds privés déposés aux archives municipales de Bordeaux.

Carte 3 :  
Répartition géographique des inventaires dans le Sud-Ouest aquitain



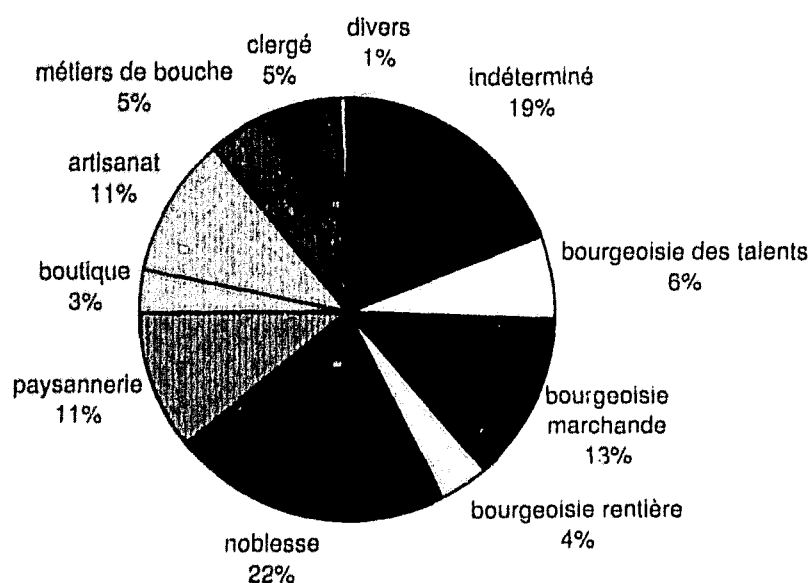
Les inventaires urbains<sup>172</sup> constituent la plus grande part de notre corpus. Cet acte notarié est surtout pratiqué en ville et il est beaucoup plus difficile de trouver des inventaires dans les campagnes du Sud-Ouest aquitain. Nous nous sommes donc adapté aux contraintes spécifiques de cette source, tout en cherchant à réduire au maximum ce déséquilibre. Par contre, la répartition entre les divers ensembles géographiques répond pleinement à des objectifs méthodologiques. Nous avons choisi de privilégier le cœur de la province (Bordelais, Périgord, Agenais) et plus particulièrement la métropole bordelaise. En effet, Bordeaux est la plus grande concentration de population de la région ; il est donc logique que

<sup>172</sup> Pour les élites urbaines, les actes comprennent généralement l'inventaire de leur demeure principale en ville, mais aussi celui de leur résidence à la campagne (château, bourdieu, etc...). Nous avons choisi de rassembler tous les objets contenus dans ces différentes habitations car, comme nous le verrons plus loin, cette double résidence forme un système cohérent dans le domaine de l'alimentation.

nous y rassemblions le plus fort pourcentage d'inventaires<sup>173</sup>. *A contrario* la faible proportion de documents landais renvoie à la réalité d'une zone moins peuplée. Enfin, le Pays basque et le Béarn sont des franges de notre espace de départ où nous avons délibérément décidé de limiter notre corpus d'inventaires. A l'intérieur de chacun de ces ensembles régionaux, nous avons tenté de maintenir une dispersion géographique des actes retenus. Pour le Bordelais, par exemple, nous avons analysé des inventaires chez des notaires de Libourne, de Blaye, de Bazas ou de la Réole afin d'avoir la meilleure vision possible de cet espace. Cet ensemble de 571 inventaires vise donc à respecter la répartition de la population à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, à concentrer notre attention sur les pôles majeurs de cet espace et à s'adapter aux contraintes matérielles du dépouillement à une échelle aussi vaste.

Notre préoccupation a aussi été de maintenir autant que possible l'équilibre social du corpus. On ne saurait parler de représentativité sociale à propos des inventaires, car cet acte demeure majoritairement réservé aux élites. Nous avons cependant essayé d'élaborer le corpus le plus large possible socialement comme le montre le graphique suivant :

**Graphique 4 :**  
**Répartition sociale des 571 inventaires**



<sup>173</sup> Sur cette répartition géographique en pourcentage, voir annexe C 2, p. 801.

La délimitation de différents groupes sociaux a toujours un aspect un peu artificiel ; les contours de chaque catégorie sont souvent difficiles à définir. Nous nous sommes donc contenté de reprendre des divisions larges et classiques de la société française du XVIII<sup>e</sup> siècle, sans doute les mieux adaptées au Sud-Ouest aquitain. La répartition des inventaires est fondée à la fois sur la dignité et sur la fortune<sup>174</sup> du défunt, telles qu'elles apparaissent dans l'acte ; les titres et la profession<sup>175</sup> ont été les critères déterminants dans ces choix<sup>176</sup>. Comme Annick Pardhaillé-Galabrun à Paris<sup>177</sup>, notre classement se veut avant tout empirique ; la bourgeoisie des talents, par exemple, regroupe des individus aux profils aussi divers que des chirurgiens, des hommes de loi (avocats, procureurs) et des administrateurs. En raison de la thématique abordée, nous avons aussi décidé de créer une catégorie spécifique qui distingue les métiers de bouche (aubergistes, hôteliers, cuisiniers, traiteurs, etc.), afin de pouvoir mettre en œuvre des analyses spécifiques. Les inventaires des élites (noblesse et bourgeoisie) représentent en tout cas la plus grande part de ce corpus. Il faut toutefois souligner que le groupe des « indéterminés » arrive en deuxième position, car le manque de précision du notaire sur la profession ou sur le statut du défunt n'autorise le classement de certains actes dans aucune catégorie. Ces lacunes se rencontrent généralement dans les inventaires les plus modestes, mais les inventaires révolutionnaires omettent aussi très souvent de donner des informations sur l'émigré, sauf s'il s'agit d'un noble ou d'un clerc. Avec les notaires du XIX<sup>e</sup> siècle, la précision des actes est en net recul ; les indications sur le défunt se réduisent alors souvent à son nom et son adresse. On peut donc finalement supposer que les inventaires indéterminés socialement correspondent globalement à la même diversité que l'ensemble des autres actes. Cette source est en tous cas une des rares à nous donner accès aux pratiques alimentaires des paysans aquitains.

La diversité sociale et spatiale de ce corpus d'inventaires est assurément l'un de ses atouts majeurs, que nous avons tenté de préserver sur l'ensemble des trois tranches chronologiques que nous avons définies. Ainsi, à l'intérieur de ces périodes, nous avons essayé de maintenir la même proportion de groupes sociaux et d'origines géographiques<sup>178</sup>,

---

<sup>174</sup> Sur ce sujet, voir J.-C. PERROT, « Rapports sociaux et villes au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. ROCHÉ et C.-É. LABROUSSE, *Ordres et classes*, colloque d'histoire sociale de Saint-Cloud, Paris, 1973, p. 141-166.

<sup>175</sup> Pour les femmes décédées, le classement s'est opéré selon la profession du mari, lorsqu'elle était indiquée.

<sup>176</sup> A partir des inventaires, la synthèse entre profession et statut social est sans doute le moyen le plus adéquat pour établir une classification sociale cohérente ; voir S. CERUTTI, « La construction des catégories sociales », dans J. BOUTIER et D. JULIA, (sous dir. de), *Passés recomposés. Champ et chantiers de l'histoire*, Paris, Autrement, 1995, p. 224-234.

<sup>177</sup> A. PARDAILLÉ-GALABRUN, *La naissance de l'intime*, op. cit., p. 50.

<sup>178</sup> Voir annexe C 3 et C 4, p. 802-803.

afin de maintenir la représentativité de notre échantillon. Cette volonté, réalisable pour le XVIII<sup>e</sup> siècle, s'est avérée plus compliquée à mettre en oeuvre pour la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Nous n'avons ainsi pas pu intégrer d'inventaires de clerc et le pourcentage d'inventaires nobiliaires, après la Révolution, tend également à diminuer dans notre corpus ; la noblesse devient « une réalité sociale extrêmement mouvante »<sup>179</sup>, et donc difficile à saisir à travers ce type de source. Ces légers décalages ne sont en fait que le résultat de l'évolution de la société ; ils ne modifient pas en profondeur la cohérence de notre corpus, mais ils montrent combien il est nécessaire de percevoir clairement les limites de l'utilisation des inventaires dans l'étude des habitudes alimentaires régionales.

#### *Apports et limites pour une histoire des goûts alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain*

Les inventaires présentent deux types de faiblesses : celles propres à la source et celles liées à son utilisation pour l'étude des goûts alimentaires régionaux. Un recours efficace aux inventaires ne peut se fonder que sur une démarche critique<sup>180</sup>, qui prend en compte leurs limites et leurs lacunes.

Cet acte est tout d'abord d'une qualité très variable. Il faut savoir tenir compte de la négligence ou des omissions du rédacteur<sup>181</sup>, car le notaire n'indique pas souvent les objets de plus petite valeur, ou bien il les évalue de manière globale. Au XIX<sup>e</sup> siècle, notamment, il ne dresse plus la liste de chaque pièce de vaisselle, mais note seulement la présence d'un service à thé ou d'un déjeuner en porcelaine : le notaire bordelais Pery, par exemple, décrit dans la cuisine de monsieur Couturier de Versan « un lot de vaisselle commune » sans en préciser ni le contenu ni la matière<sup>182</sup>. Dans l'inventaire des caves, le rôle du notaire est encore plus déterminant<sup>183</sup>, car, selon sa minutie, on peut avoir une prisée générale ou bien une présentation détaillée de chaque tonneau et de chaque bouteille. Mais, cette source pose surtout des problèmes de représentativité. De nombreux historiens ont souligné que ce document ne concernait que des personnes proches de la mort, bien loin de la plénitude de

---

<sup>179</sup> A.-J. TUDESQ, « Les survivances de l'Ancien Régime : la noblesse dans la société française de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Ordres et classes, op. cit.*, p. 199-214.

<sup>180</sup> J.-Y. SARRAZIN, « L'historien et le notaire. Acquis et perspectives de l'étude des actes privés de la France moderne », *Bulletin de l'Ecole des Chartres*, T. 160, janv-juin 2002, p. 229-270.

<sup>181</sup> M. BAULANT, « Nécessité de vivre et besoin de paraître. Les inventaires et la vie quotidienne », dans M. BAULANT et A.-J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles. Apports à une histoire économique et quotidienne. XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Louvain, 1988, p. 15.

<sup>182</sup> AD Gironde, 3 E 20 092, Couturier de Versan, 1 juillet 1844.

<sup>183</sup> F. BAYARD, « Les caves des financiers français au début du XVII<sup>e</sup> siècle », dans G. GARRIER, (sous dir. de), *Le vin des historiens*, 1989, p. 143-152.

l'existence ; Benoît Garnot pense, au contraire, que cette source est significative du genre de vie des adultes<sup>184</sup>. Au vu de notre corpus, nous aurions plutôt tendance à rejoindre cette opinion, car rares sont les inventaires qui témoignent du cadre de vie de vieillards isolés. L'intégration des inventaires des biens des émigrés, rédigés dans des circonstances bien différentes sans aucun lien avec la mort, assure en outre l'équilibre de l'ensemble en terme d'âge. Cependant, cet acte exclut effectivement les plus jeunes et surtout il ne concerne que très rarement les plus pauvres. En effet, comme le note Daniel Roche, « l'inventaire est acte de riche, ou tout au moins d'aisé »<sup>185</sup>. Il faut tout d'abord avoir les moyens de payer le notaire ; il faut ensuite avoir des biens à inventorier. Les élites sont donc sureprésentées par cette source, comme nous avons pu le constater plus haut. Les inventaires révolutionnaires présentent leurs propres faiblesses. Les indications sur l'émigré ou sur sa famille sont très laconiques, puisque, le plus souvent, seuls son nom et son adresse sont précisés. On peut aussi supposer de nombreux manques parmi les objets recensés. Les biens les plus précieux et les plus faciles à transporter ou à dissimuler sont généralement absents des intérieurs : bijoux, argenterie, vêtements sont rarement décrits. Ces sources révolutionnaires sont silencieuses sur l'argenterie, car, comme l'a démontré G. Rapaport à Bordeaux<sup>186</sup>, l'inventaire est généralement réalisé lors de la levée des scellés, alors que l'argenterie a été confisquée au moment de la pose de ces derniers. Elle peut aussi avoir été cachée avec soin, comme dans cet inventaire nobiliaire de 1793 où on la retrouve « enfouie dans la terre sous la commode »<sup>187</sup> ; nous avons ici une lacune importante sur des objets qui intéressent directement l'étude des manières de table. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les inventaires présentent des faiblesses grandissantes. Les descriptions des notaires sont de plus en plus sommaires ; ils ne détaillent plus la vaisselle et préfèrent opérer des prisées globales. Dans de nombreux actes, l'inventaire ne concerne que les biens du défunt et exclut ceux du conjoint survivant, ce qui donne une image tronquée des intérieurs. Nous avons donc essayé de tenir compte des différences et des changements dans la réalisation des actes, lors de l'interprétation des résultats sur l'évolution des consommations.

Ces sources possèdent en outre des lacunes préjudiciables pour l'étude des pratiques alimentaires. Les réserves alimentaires sont couramment absentes, parce qu'elles ne sont pas

---

<sup>184</sup> B. GARNOT, « La culture matérielle du peuple de Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle, méthodes de recherche et résultats », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1988, p. 403.

<sup>185</sup> D. ROCHE, « Inventaires après décès parisiens et culture matérielle au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les Actes notariés. Source de l'histoire sociale*, Strasbourg, 1979, p. 232.

<sup>186</sup> G. RAPAPORT, « A la recherche de l'argenterie à l'époque révolutionnaire », dans *Le Port des Lumières. Le décor de la vie 1781-1790*, Musée des Arts décoratifs de Bordeaux, Bordeaux, 1989, p. 31-33.

<sup>187</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 189, Batz de Trenquelléon, 23 avril 1793.

jugées d'assez de valeur par le notaire pour être mentionnées, ou bien parce qu'elles ont été consommées depuis la disparition de leur propriétaire. Seuls les produits les moins périssables comme le vin, les céréales ou la viande salée sont susceptibles d'apparaître sous la plume du greffier. Il est alors possible de trouver quelquefois des inventaires très détaillés des réserves de vin comme dans la cave de l'ingénieur du roi Saint-André<sup>188</sup> ou dans celle du duc d'Aiguillon<sup>189</sup>, mais il faut alors tenir compte des variations saisonnières<sup>190</sup> : des actes rédigés au lendemain des vendanges ont ainsi plus de probabilité de contenir des réserves de vin. Enfin, la mention d'objets en rapport avec l'alimentation n'implique par obligatoirement leur usage. Certaines cafetières ou certains saladiers n'ont peut-être parfois qu'un rôle décoratif. A l'inverse, l'absence des ustensiles n'est pas toujours synonyme de l'absence de consommation. La préparation du chocolat en fournit une excellente illustration, car il n'est pas nécessaire, pour préparer cette boisson exotique, de recourir à une chocolatière ; une casserole ou même une cafetière peuvent suffire. Nous avons aussi parfois constaté que la présence de réserve de thé ne s'accompagnait pas de celle de théières ; là encore, la consommation de ce breuvage n'est pas conditionnée par le recours à des ustensiles spécialisés. Il convient donc d'être très prudent lors de l'interprétation de la présence ou de l'absence d'objets comme significatives de goûts alimentaires.

Exemption faite de ces faiblesses, dont il faut avoir pleinement conscience, les inventaires sont indiscutablement une source fort intéressante pour l'histoire des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain. En dehors du vin et de quelques autres produits alimentaires, les inventaires ne permettent cependant guère une approche directe de ces goûts. Il faut donc recourir à l'étude de tous les objets en relation avec la table et l'alimentation. Les premières informations découlent des pièces spécialisées évoquées dans l'acte. En se plaçant dans les pas du notaire, nous ne nous sommes pas contenté d'observer ce qui se trouvait dans les cuisines, les salles à manger ou les garde-manger ; nous les avons aussi suivis dans les chambres, les bibliothèques ou les greniers, car nous avons pu constater que des objets intéressants pour notre propos comme les cafetières, les tasses ou les poissonnières étaient susceptibles de s'y trouver. Pour chaque acte, nous avons donc étudié tous les objets dans l'ensemble des pièces, sans en éliminer aucune *a priori*. L'équipement culinaire de la maison,

---

<sup>188</sup> AD Gironde, 3 E 13 064, Saint-André, 11 janvier 1777. Voir pièce justificative 11, p. 699.

<sup>189</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 211, duc d'Aiguillon, 6 juin 1793.

<sup>190</sup> J.-M. BOEHLER, *op. cit.*, p. 1681.

la vaisselle et le linge de table sont autant d'indices précieux sur les habitudes alimentaires de leurs propriétaires.

Comment passer de l'étude des objets à celle des goûts et des manières de table ? Certains couverts, par exemple, peuvent être considérés comme des indicateurs de la modernité des pratiques de table. La mention de fourchettes en nombre dans les inventaires peut être lue comme le signe d'un raffinement des mœurs épulaires. Par conséquent, les manières de table font assurément partie de la culture alimentaire. Plus directement encore, des ustensiles de cuisine témoignent des préparations culinaires réalisées. La présence de tourtières révèle nettement un goût pour les tourtes, pâtés et les autres formes de pâtisserie. Le recensement de poêles, de marmites ou de broches intéresse aussi l'analyse des consommations alimentaires, car chacun de ces objets implique des modes de cuisson différents : friture, bouilli ou rôti. Parfois même, les indications sont explicites, comme chez Jean Laran, marchand à Agen, où le notaire décrit « un pot de cuivre rouge avec son couvercle servant à faire cuire du bœuf à la mode »<sup>191</sup>. Nous pouvons donc en déduire des indices sur les modes de préparation les plus courants.

Pour plus d'efficacité dans l'utilisation de ce corpus, nous avons choisi là encore de nous fonder sur une analyse sérielle, sans pour autant délaisser totalement des approches plus qualitatives. Pour la majorité des historiens de la culture matérielle, l'approche sérielle des inventaires est le seul moyen d'assurer une véritable validité scientifique et méthodologique<sup>192</sup>. Face à l'ampleur des corpus, l'outil informatique devient rapidement indispensable ; nous avons donc rassemblé nos 571 inventaires dans une base de données, afin de faciliter l'obtention des résultats et les comparaisons à l'intérieur du corpus. Cette base se décompose en deux ensembles : pour chaque inventaire, nous avons regroupé, dans le premier, les données concernant l'acte (côte, date, lieu) et le défunt (nom, adresse, profession) ; dans un second ensemble, nous avons placé la liste complète de la batterie de cuisine, celle de la vaisselle et celle des objets divers (vins et réserves alimentaires essentiellement).

A partir de cette base, nous avons pu calculer des moyennes, mais surtout des fréquences d'apparition des différents objets dans les inventaires. Comme pour les profils alimentaires, il s'agit d'aborder ces chiffres avec la plus grande prudence, car ils ne sont, là encore, que des ordres de grandeur. Dans nos analyses, nous n'avons d'ailleurs retenu que des

---

<sup>191</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/20, Jean Laran, 15 octobre 1737.

<sup>192</sup> B. GARNOT, *La culture matérielle, op. cit.*, p. 137.



nombres et des écarts significatifs<sup>193</sup>. Une différence de 5 % entre la fréquence d'un même objet dans les inventaires de deux groupes sociaux différents ne nous semble pas suffisante pour fonder un commentaire fiable et pertinent. Nous avons veillé à ne pas sombrer dans l'illusion statistique. Notre démarche face aux inventaires est plutôt de s'inscrire dans la perspective d'un « quantitatif raisonné » tel qu'il est défini par Michel Figeac, c'est-à-dire « qui limite la statistique aux objets témoins les plus significatifs »<sup>194</sup>. La fréquence d'objets aussi courants que les assiettes n'offre guère d'informations sur les pratiques alimentaires ; il faut donc se concentrer sur des objets significatifs, véritables indices sur les goûts ou les manières de table, comme les cafetières, les fourchettes, les poissonnières, etc. Dans les tableaux de résultats issus de cette base de données nous avons donc privilégié ce type d'objet<sup>195</sup>. Malgré les apports fructueux d'une telle analyse sérielle, il ne faut pas pour autant négliger l'intérêt d'une démarche plus qualitative.

Certaines informations fournies par les inventaires sont en effet difficilement réductibles à des catégories prédéfinies. S'enfermer dans un simple dépouillement sériel engendre le risque de gommer une partie de la complexité et donc de la richesse de ce document. Le notaire nous fournit ainsi parfois des indications sur l'usage des ustensiles de cuisine : telle poêle est « pour les châtaignes », telle broche « pour les oiseaux », tel moule pour « des macarons », tel autre pour « des biscuits » ; ces informations ponctuelles mais précieuses ne sont pas quantifiables. Seul un dépouillement « artisanal », même s'il est parfois un peu fastidieux, permet de coller au mieux à la réalité<sup>196</sup> et évite d'omettre des éléments intéressants pour l'analyse des goûts. Cette démarche qualitative peut quelquefois aboutir à des études de cas et des inventaires, par leur richesse ou par leur valeur représentative, peuvent faire l'objet d'analyses individuelles. La présence d'une cave ou d'un service en porcelaine des Iles tout à fait exceptionnel doit aussi retenir l'attention du chercheur. Cette étude de cas des inventaires a été, par exemple, mise en œuvre pour le cadre de vie de la noblesse d'Angers par Philippe Haudrère, qui, à partir simplement des inventaires détaillés et très complets du comte de Scépeaux et de Romain de la Possonnière, parvient à reconstituer l'intérieur de ce milieu social<sup>197</sup>. Nous avons notamment envisagé ce type d'analyse pour les inventaires des métiers de bouche ; la diversité des ustensiles de cuisine recensés et la

---

<sup>193</sup> La recherche de fréquences significatives doit guider la démarche de l'historien selon D. ROCHE, *Le peuple de Paris...*, *op. cit.*, p. 177.

<sup>194</sup> M. FIGEAC, *L'automne des gentilshommes. Noblesse d'Aquitaine, noblesse française au Siècle des Lumières*, Paris, 2002, p. 242.

<sup>195</sup> Voir annexe C 5 à C 15, p. 804-819.

<sup>196</sup> F. WARO-DESJARDINS, *op. cit.*, p. 40.

<sup>197</sup> P. HAUDRÈRE, « Le cadre de la vie quotidienne des nobles à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1999, p. 93-104.

description de l'intérieur d'auberge ou de café méritent en effet une attention toute particulière. Nous avons aussi étudié en détail la batterie de cuisine et la vaisselle des collectivités religieuses. En effet, nous n'avons pas intégré à notre base de données les inventaires des abbayes et couvents réalisés à la suite de la nationalisation des biens du clergé le 2 novembre 1789, car l'hétérogénéité de ces sources n'autorise pas une analyse sérielle. Avec ce genre de document, l'analyse au cas par cas est la seule possible, mais aussi la plus fructueuse.

L'évocation des inventaires de ces établissements religieux suggère l'existence d'autres sources de la pratique. En effet, menus, documents comptables et inventaires ne sauraient résumer à eux seuls les sources potentielles d'une histoire des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle même si elles en sont le principal fondement. La valeur de ce corpus ne peut naître que de l'utilisation constante d'analyses croisées ; c'est pourquoi le champ de nos investigations s'est étendu à bien d'autres documents.

### **III. Diversité des sources complémentaires**

L'histoire des goûts alimentaires régionaux ne doit négliger ni aucune série d'archives, ni aucun document *a priori*, car tous peuvent se révéler être des sources sur la culture alimentaire, de façon plus ou moins directe. L'utilisation possible des cahiers de doléances dans l'écriture de l'histoire de la culture matérielle montre bien que des sources, en apparence bien éloignées du sujet, peuvent contenir des informations précieuses<sup>198</sup>. Le corpus que nous allons présenter maintenant pourrait porter la dénomination de sources secondaires, mais plutôt que d'établir une hiérarchie entre les documents, nous préférons souligner leur aspect complémentaire. Chacun, isolément, n'a sans doute que peu de valeur ; seuls la diversité, le croisement et la complémentarité de l'ensemble assurent à notre démonstration une base relativement fiable.

---

<sup>198</sup> P. GRATEAU, « « Nécessité réelle et nécessité factice » : doléances et culture matérielle dans la sénéchaussée de Rennes en 1789 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1993, p. 299 ; à travers ces cahiers, le peuple réclame, par exemple, un droit au plaisir à travers la consommation d'alcool ou de café qu'il observe chez les élites de la région.

### A) Les dépenses des institutions

Nous avons vu plus haut que les menus, source majeure de notre travail, se trouvaient très souvent classés parmi les pièces de dépenses des corps de villes du Sud-Ouest aquitain. Dans ces comptes, nous avons également pu utiliser une multitude de petites factures et de notations éparses parmi les dépenses générales, qui avaient trait aux habitudes alimentaires locales. Ainsi, certains mandements concernent des achats de bouteilles de vin, de sucre ou de volailles truffées pour des cadeaux alimentaires ; d'autres sont relatifs aux dépenses de bouche de la cité lors du passage d'un membre de la famille royale ou d'un autre personnage puissant (intendant, gouverneur, ambassadeur, etc.). Grâce aux livres de comptes de la ville, comme à Bordeaux à la fin de l'Ancien Régime<sup>199</sup>, il est possible de suivre sur quelques années les dépenses consenties pour chaque banquet public et pour les différents cadeaux alimentaires. A ces sources comptables, il faut ajouter tous les documents qui retracent le déroulement de ces repas éditaires ou qui mentionnent la liste des convives et qui doivent servir de complément aux menus, comptes individuels et inventaires : par exemple, nous avons pu réunir la liste des convives du dîner donné par le corps de ville de Bayonne le 26 juin 1713 pour la publication de la paix d'Utrecht<sup>200</sup> et le menu détaillé de ce même repas<sup>201</sup> ; ce genre de confrontation permet une perception plus globale de la culture alimentaire locale. Ces sources variées se rencontrent dans la plupart des villes de la région dont nous avons dépouillé les comptes (Bordeaux, Bayonne, Libourne, Agen, Clairac, Périgueux), mais elles sont aussi présentes parmi les dépenses de tous les autres corps de la société. Les archives des chambres de commerce<sup>202</sup>, des corporations, des états provinciaux<sup>203</sup> ou des présidiaux<sup>204</sup> contiennent ponctuellement des factures alimentaires diverses ou des informations sur des banquets publics. L'ensemble des pouvoirs urbains du XVIII<sup>e</sup> siècle laissent généralement des traces de leurs habitudes alimentaires, témoignages majeurs sur la fonction politique et sociale de la table dans cette province.

A cette première catégorie de dépenses alimentaires d'institutions publiques, il faut ajouter les comptes de collectivités beaucoup mieux connues des historiens : dépenses des

---

<sup>199</sup> AM Bordeaux, CC 1111, 1112, 1113.

<sup>200</sup> AM Bayonne, BB 38, cité par H. POYDENOT, *Récits et légendes relatifs à l'histoire de Bayonne*, Bayonne, 1875, p. 255.

<sup>201</sup> AM Bayonne, CC 319 (30), 26 juin 1713.

<sup>202</sup> AD Gironde, C 4419, 4421, 4423, 4424, 4425, 4426, 4427.

<sup>203</sup> Dans le Sud-Ouest aquitain, les états du Béarn ou ceux de Navarre fournissent quelques pièces de dépenses alimentaires : AD Pyrénées-Atlantiques, C 1467, 1517, 1556, etc.

<sup>204</sup> AD Dordogne, B 1371, livre de compte du présidial de Sarlat 1763-1765.

hôpitaux et des établissements religieux ont depuis longtemps suscité l'attention des spécialistes de l'alimentation<sup>205</sup>, mais leur utilisation pour une étude des goûts alimentaires régionaux reste encore à faire. Ces sources, souvent bien conservées, ont permis d'analyser les rations alimentaires, l'apport quotidien et les carences éventuelles en vitamines. Cette approche nutritionnelle peut aujourd'hui être abandonnée au profit d'études centrées sur les goûts, ou du moins sur les choix alimentaires. Cette démarche est de plus en plus suivie par les chercheurs qui travaillent sur les comptes de ces établissements, en s'intéressant à la vie quotidienne et donc aux pratiques alimentaires. Le Sud-Ouest aquitain ne fait pas exception à la règle ; lorsque Philippe Loupès analyse les dépenses du couvent des Clarisses de Bayonne, il aborde en détail les comportements alimentaires de la communauté en soulignant, par exemple, la consommation régulière de poisson ou le goût pour le bœuf et le porc<sup>206</sup>. Loin de représenter simplement une alimentation uniformisée, ce type de document est susceptible de témoigner des goûts régionaux et permet surtout d'aborder des niveaux alimentaires différents. L'alimentation populaire des hôpitaux et l'alimentation cléricale des couvents ne sont pas bien entendus les mêmes que celle des repas édilitaires et des tables de la noblesse. La complémentarité des sources s'exprime clairement dans cet élargissement du champ social de notre étude. Il convient donc légitimement d'accorder une place aux dépenses des collectivités à l'intérieur de notre corpus.

Comme pour les profils alimentaires « individuels », nous avons essayé de soumettre ces comptes à une grille d'analyse commune, afin de les rendre plus intelligibles et de faciliter les comparaisons. Au terme de notre dépouillement, nous sommes parvenu à réunir plusieurs dizaines de factures et comptes sur les hôpitaux, les couvents ou les séminaires ; parmi eux, une vingtaine d'établissements possède des pièces de dépenses relativement détaillées<sup>207</sup>, qui ont servi à l'élaboration de ces profils de communautés. Comme nous le montre la carte suivante, ils se répartissent de manière homogène sur l'ensemble du Sud-Ouest aquitain.

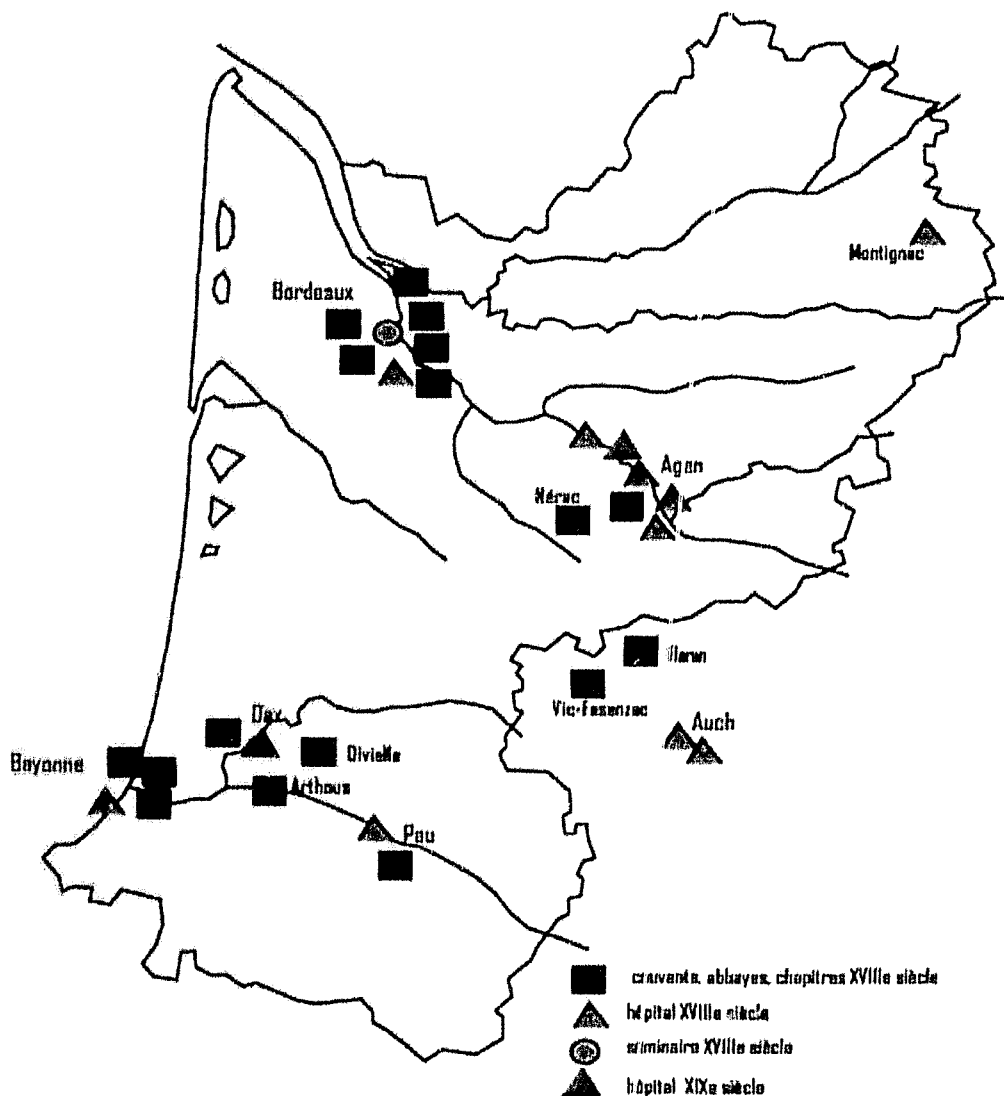
---

<sup>205</sup> P. SOUÏFY, « Le Carême dans les établissements religieux tourangeaux et blésois au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *L'alimentation et ses problèmes, Actes du 93<sup>e</sup> congrès national des sociétés savantes*, Paris, 1971, p. 115 ; M.-J. VILLEMONT, « L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Normandie*, 1971, p. 236-260.

<sup>206</sup> P. LOUPÈS, « Les Clarisses de Bayonne... », *op. cit.*, p. 201.

<sup>207</sup> Voir annexes B 8 et B 10, p. 781 et 785.

**Carte 4 :**  
**Répartition géographique des communautés religieuses et hospitalières**  
**dans le Sud-Ouest aquitain**



Les établissements urbains du XVIII<sup>e</sup> siècle sont très largement majoritaires dans notre corpus : couvents, hôpitaux, chapitres et séminaires ne sont logiquement implantés que dans les principales villes ; seules les abbayes et quelques hôpitaux de petites villes comme Montignac appartiennent à un Sud-Ouest aquitain plus rural. Notre corpus de profils

comprend 3 abbayes, 1 chapitre, 13 couvents, 1 séminaire et 13 hôpitaux<sup>208</sup>. Bordeaux, centre majeur de la Contre-Réforme<sup>209</sup>, accueille de nombreux établissements. La constitution et la répartition de cet ensemble sont totalement dépendantes de la conservation des sources. Nous avons simplement essayé d'analyser toutes celles qui sont disponibles dans les archives de la région, en opérant selon le volume de documents, soit un dépouillement exhaustif, soit des sondages sur quelques années. Nous avons ensuite mis en œuvre une analyse sérielle afin de calculer la fréquence d'apparition des aliments dans ces profils de collectivités. Cet ensemble numériquement très modeste doit nous conduire à nouveau à une extrême prudence dans l'interprétation des résultats chiffrés, qui seront ici plus qu'ailleurs un simple ordre de grandeur. Toutes les analyses qui s'effectueront à partir de ce corpus sépareront systématiquement les hôpitaux des établissements religieux.

Face à la disparité des comptes des communautés, il ne faut pas oublier les vertus des études au cas par cas. L'absence de séries de comptes continues autorise seulement des analyses ponctuelles, mais, pour les livres de dépenses les plus précis et les mieux conservés, nous avons pu opérer une étude individuelle et minutieuse. Le couvent des Feuillants de Bordeaux, par exemple, offre un champ propice à ce type de démarche grâce à la masse des pièces comptables conservées sur près d'un siècle<sup>210</sup>; *a contrario*, les comptes de l'archevêché de Bordeaux ne contiennent que quelques pièces de dépenses alimentaires pour le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>211</sup>, qui fournissent des informations précieuses sur les élites cléricales, mais ne permettent en aucun cas la mise en œuvre d'une analyse sérielle. Il est donc indispensable de choisir des méthodes adaptées à la variété des sources.

Comme pour les autres composantes de notre corpus, il faut souligner les limites et les lacunes des documents sur les dépenses alimentaires des institutions. Tout d'abord, ils ne concernent, dans la plupart des cas, que des franges défavorisées, isolées ou privilégiées de la société du Sud-Ouest aquitain. Mendians ou clercs réguliers sont dans des situations particulières qui modèlent en grande partie leur culture alimentaire. L'étude de ces goûts extraordinaires peut-elle agir comme un révélateur des habitudes plus communes du reste de la société ? Cette piste, nous semble-t-il, mérite d'être explorée. Le deuxième écueil soulevé par ces sources est le manque d'information sur les consommateurs précis de chaque aliment.

---

<sup>208</sup> Nous regroupons ces collectivités très différentes les unes des autres (en particulier les hôpitaux) par simple souci de simplicité, car elles ont des documents comptables relativement similaires dans la forme ; nous en ferons par la suite bien évidemment une analyse séparée, puisque ces sources renvoient à des comportements alimentaires très divers dans des cadres difficilement comparables.

<sup>209</sup> P. LOUPÈS, *L'apogée du catholicisme bordelais 1600-1789*, Bordeaux, 2001.

<sup>210</sup> AD Gironde, H 2052, 2053, 2068, 2070, 2071, 2072, 3024, comptabilités, quittances des Feuillants de Bordeaux.

<sup>211</sup> AD Gironde, G sup 3201 et 3202 : comptes de l'archevêché.

En effet, les couvents, comme les hôpitaux, renferment différents types de personnes : dans les hôpitaux, par exemple, il est très difficile de dire si les aliments mentionnés sur les comptes sont destinés au personnel ou aux malades. Ceci implique une prudence nécessaire dans l'interprétation des goûts. Enfin, rappelons que les dépenses des collectivités présentent les mêmes lacunes que les comptes individuels (manque de précision, surreprésentation des menues denrées, etc.). Ces faiblesses sont difficilement séparables des sources de la pratique relatives à l'alimentation ; mais là encore, le Sud-Ouest aquitain compte des archives relativement nombreuses et variées. Présentes dans les comptes, l'alimentation se retrouve aussi dans les journaux ; cette imprégnation dans de nombreuses sources locales illustre à nos yeux la place centrale de la table dans la culture alimentaire régionale.

## B) Annonces, journaux, almanachs

Nous avons pu voir qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle en particulier, les périodiques gastronomiques s'intéressaient beaucoup à la table et aux produits alimentaires provinciaux. D'autres journaux, plus généraux, sont aussi susceptibles de fournir des informations sur les habitudes alimentaires régionales. Le *Mercurie Galant*, publié à Paris tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, retrace les événements importants dans le royaume en s'attachant notamment à la vie de la cour. On peut donc y trouver la description des voyages de la famille royale à travers les provinces. Dans son numéro de janvier 1701<sup>212</sup>, ce journal relate ainsi étape par étape la réception de Philippe d'Anjou et de sa suite à Bordeaux, puis dans les autres villes de la région, lors de son parcours vers l'Espagne. Le journaliste y décrit les cadeaux alimentaires et le luxe de la table. D'autres cérémonies peuvent être évoquées dans ce type de périodique, mais on peut également retrouver leur mention dans des chroniques comme celle de François de Lamontaigne<sup>213</sup>. Cet auteur bien connu des historiens bordelais s'intéresse beaucoup à la vie mondaine de la capitale de la Guyenne ; il indique les fêtes et les banquets donnés dans la ville. Par les informations fournies, cette chronique se rapproche de ces périodiques attentifs aux événements. A ce premier ensemble, nous pouvons ajouter quelques relations de visites royales à Bordeaux imprimées au XVIII<sup>e</sup> siècle qui décrivent le déroulement de la fête et des banquets<sup>214</sup>.

---

<sup>212</sup> *Le Mercurie Galant*, janvier 1701, p. 80.

<sup>213</sup> Fr. de LAMONTAIGNE, *Chroniques bordelaises, 1757-1784*, éd. P. COURTEAULT, Bordeaux, 1926.

<sup>214</sup> *Relation des fêtes données par la ville de Bordeaux à l'occasion de la naissance de Monseigneur le Dauphin*, BM Bordeaux, D 64701 ; *Relation de l'arrivée, entrée et réception de Madame la Dauphine dans la ville de Bordeaux le 27 janvier 1745*, BM Bordeaux, D 69187.

Nous avons utilisé ponctuellement ce genre de source. Les journaux locaux, au contraire, méritent de faire l'objet d'une analyse plus minutieuse. Deux titres ont plus particulièrement retenu notre attention : *les Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux et le Journal de Guyenne*. Ce choix est dicté essentiellement par les aléas et les contraintes de la conservation. Même s'il est avéré que des *Annonces, affiches et avis divers* ont existé à Bayonne et à Périgueux<sup>215</sup>, nous n'avons malheureusement jamais pu en découvrir un seul exemplaire. Bordeaux est donc la seule ville concernée par ces deux périodiques de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les *Annonces... pour la ville de Bordeaux* sont éditées tous les jeudi, puis les mardi et vendredi, du 1<sup>er</sup> août 1758 jusqu'au 30 juillet 1784 par les frères Labottière à Bordeaux<sup>216</sup>. Ce journal passe de quatre à huit pages au cours de la période<sup>217</sup>. Il est ensuite remplacé à partir du 1<sup>er</sup> septembre 1784 et jusqu'à la Révolution par le *Journal de Guyenne* qui conserve la même présentation et la même parution bi-hebdomadaire<sup>218</sup>. Le privilège de publication du *Journal de Guyenne* appartient à l'abbé Dupont des Jumeaux, précepteur des enfants de l'intendant Dupré de Saint-Maur ; parmi les collaborateurs, on compte le journaliste Henri-Elisabeth de Gaufreteau et l'auteur dramatique Clazange<sup>219</sup>. De nombreux numéros de ces deux journaux sont conservés dans les différents dépôts d'archives de Bordeaux, ce qui nous a permis de consulter l'ensemble des années disponibles<sup>220</sup>. Pour la période postérieure à 1790<sup>221</sup>, nous n'avons pu recourir qu'à quelques exemplaires isolés de différents périodiques comme le *Journal de Bordeaux et du département de la Gironde*<sup>222</sup>, les *Petites Affiches générales de Bordeaux*<sup>223</sup> ou la nouvelle édition des *Affiches et Annonces de la ville de Bordeaux*<sup>224</sup>.

Pourquoi étudier ces périodiques dans le cadre d'une recherche sur les goûts alimentaires régionaux ? La réponse tient à la forme même de ces journaux. Comme le souligne G. Feyel à propos des *Affiches* du XVIII<sup>e</sup> siècle, ils sont avant tout des « feuilles

<sup>215</sup> G. FEYEL, *L'Annonce et la nouvelle. La presse d'information en France sous l'Ancien Régime (1630-1788)*, Oxford, 2000, p. 1026, 1035, 1037.

<sup>216</sup> L. DESGRAVES, *La presse à Bordeaux (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Bordeaux, 1996, p. 97.

<sup>217</sup> L'intendant Dupré de Saint-Maur, par exemple, fait partie des abonnés à ce journal. « Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 34, p. 407.

<sup>218</sup> G. FEYEL, *op. cit.*, p. 1050.

<sup>219</sup> Toutes ces informations sont fournies par L. DESGRAVES, *op. cit.*, p. 97.

<sup>220</sup> Voir état des sources, p. 864.

<sup>221</sup> 1790 est la dernière année de parution du *Journal de Guyenne*.

<sup>222</sup> AM Bordeaux, P. Rev. C 28, numéros épars sur l'année 1792.

<sup>223</sup> AD Gironde, 4 L 1371, quelques numéros sur les années 1802, 1803, 1804.

<sup>224</sup> AM Bordeaux, 430 C 1, année 1811.



d'annonces »<sup>225</sup> où l'alimentation tient une place importante que ce soit à travers les produits vendus ou les métiers de bouche évoqués. Les deux annonces suivantes illustrent parfaitement le rôle pratique de ces périodiques :

*A vendre : « bœuf fumé de Hambourg... Vin du Médoc de 1772...cuisses d'oie de Mont de Marsan...fromage de Gruyère »*

*Annonces, affiches et avis divers  
pour la ville de Bordeaux, 30 janvier 1777*<sup>226</sup>.

*« M. Villion, maître Pâtissier de Paris, élève des chefs de bouche du Roi, rue Fondaudège près de l'Hôtel de la Marine, fait des tourtes de toute espèce, pâtés chauds et autrement, biscuits, gâteaux feuilletés, gâteaux d'amandes, croquantes, brioches à la façon de Paris, etc... Il vend aussi des dindes et chapons aux truffes, des jambons glacés, et généralement tout ce qui concerne la pâtisserie et la rôtisserie. »*

*Journal de Guyenne, 31 décembre 1785*<sup>227</sup>.

L'étude de ces annonces nous a donc permis d'analyser les produits alimentaires disponibles dans le commerce, les établissements de la région ou les préparations proposées par les métiers de bouche<sup>228</sup>. On a bien avec ces périodiques les ancêtres de la publicité ; ils sont indispensables pour comprendre la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et sa renommée, d'autant plus que ces journaux d'annonces bordelais font mention de toute la province et pas seulement de la capitale de la Guyenne : on peut ainsi y trouver l'éloge des pâtés de Périgueux ou l'évocation des cuisses d'oie en provenance de Mont-de-Marsan. L'ensemble de la région y est donc représenté.

Almanachs et annuaires sont un dernier type de périodiques que nous avons ajouté à ce corpus. En effet, ils fournissent eux-aussi des informations précieuses sur les métiers de

<sup>225</sup> G. FEYEL, *op. cit.*, p. 1129.

<sup>226</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, année 1777.

<sup>227</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*.

<sup>228</sup> Voir pièce justificative 3, p. 677.

bouche et sur les aliments disponibles. L'*Annuaire statistique de la Dordogne* de l'An XI contient, par exemple, un recensement des métiers (traiteurs, aubergistes, etc.) dans le département et une liste des produits principaux dans chaque arrondissement, comme celui de Sarlat où l'on trouve « le meilleur gibier, le poisson le plus délicat et les truffes les plus parfumées »<sup>229</sup>. Les almanachs bordelais du XVIII<sup>e</sup> siècle dressent aussi généralement la liste des principaux métiers de bouche ; on y trouve également parfois des précisions sur les produits proposés à la vente et sur la réputation de certains professionnels<sup>230</sup>. Ces périodiques assurent un complément d'informations intéressant par rapport aux sources administratives et fiscales, qui s'intéressent elles aussi aux professionnels de la table.

### C, Statistiques diverses, enquêtes, sources fiscales

Tout au long de la période, sous l'Ancien Régime comme aux lendemains de la Révolution, les autorités restent attentives à l'alimentation et aux problèmes de ravitaillement. Des mémoires de subdélégués<sup>231</sup>, d'intendants ou de préfets s'intéressent aux mœurs alimentaires des Aquitains. Au fil de sa description de la généralité, l'intendant de Guyenne, Lamoignon de Courson, évoque ainsi, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'alimentation des paysans des Landes faite de farine de millet et de pain de seigle<sup>232</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les préfets de l'Empire rédigent des enquêtes sur l'agriculture, les productions ou l'état de santé de la population dans chaque département. Ces rapports, généralement publiés<sup>233</sup>, fournissent parfois des indications sur la culture alimentaire locale, au gré d'une réflexion sur l'identité et la diversité régionale<sup>234</sup>. A cet ensemble de descriptions d'administrateurs utiles dans notre recherche, nous avons ajouté une source manuscrite propre au Périgord et particulièrement riche sur l'alimentation : l'enquête de Cyprien Brard sur la Dordogne entre 1835 et 1838<sup>235</sup>. A l'instigation du préfet, Cyprien Brard envoie un questionnaire aux maires des 583 communes du département de la Dordogne<sup>236</sup> ; parmi les 127 questions, plusieurs concernent directement l'objet de notre recherche sous la rubrique « Hygiène, Santé publique » : quels sont les

---

<sup>229</sup> *Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 89.

<sup>230</sup> *Almanach de commerce, d'arts et métiers pour la ville de Bordeaux et de la province*, 1779.

<sup>231</sup> AD Dordogne, 3 C 3, différents mémoires ; 2 C 26, mémoire du subdélégué de Sarlat en 1756.

<sup>232</sup> BM Bordeaux, Ms 734, extrait du mémoire de M. de Courson sur la généralité de Guyenne, p. 9.

<sup>233</sup> BALGUERIE, *Tableau statistique du département du Gers*, Paris, An X ; F. JOUANNET, *Statistique du département de la Gironde*, Paris, 1839 ; Général SERVIEZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Pau, An X.

<sup>234</sup> M-N. BOURGUET, *Déchiffrer la France. La statistique départementale à l'époque napoléonienne*, Paris, 1988.

<sup>235</sup> AD Dordogne, 6 M 531 à 547.

<sup>236</sup> Sur cette enquête voir, M. COMBET et A-S. MORETTI, *La Dordogne de Cyprien Brard*, 2 vol., Périgueux, 1995.

aliments habituels ? Quelle est la composition du pain du cultivateur ? L'usage du café s'est-il introduit dans les cabarets ? Même si tous les maires n'ont pas renvoyé ce questionnaire et si les réponses sont parfois lacunaires, cette enquête n'en fournit pas moins un tableau unique de l'alimentation populaire dans des campagnes périgourdines encore proches des modes de vie du XVIII<sup>e</sup> siècle. Comme nous aurons l'occasion de le souligner plus en détail ultérieurement, ces descriptions font partie des très rares sources disponibles sur les habitudes alimentaires populaires du Sud-Ouest aquitain ; elles constituent donc un précieux témoignage à la fois sur la réalité et sur la perception des goûts régionaux.

Les autorités produisent également des documents statistiques sur les consommations. Rares au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>237</sup>, ils se multiplient aux lendemains de la Révolution. Département par département, les préfets mettent en œuvre des enquêtes statistiques sur la consommation de viande de boucherie dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>238</sup>. Les résultats obtenus se présentent quelquefois sous la forme, intéressante pour notre propos, de consommations par habitants selon les districts. Utilisées depuis longtemps par les historiens pour réfléchir sur les équilibres alimentaires<sup>239</sup>, ces statistiques élaborées parfois à partir des comptes d'octroi peuvent tout à fait être l'objet d'analyses centrées, par exemple, sur les proportions entre les différentes viandes de boucherie en fonction des régions. Avec un nouveau regard, les sources statistiques et fiscales ont pleinement leur place dans l'histoire des goûts.

Les sources fiscales sont *a priori* les plus éloignées des goûts ; c'est pourquoi nous avons choisi de terminer avec elles cette rapide présentation des sources complémentaires de notre recherche, qui vise essentiellement à montrer que tout document peut fournir potentiellement des informations sur les consommations alimentaires ; ainsi, même ces sources fiscales ont été intégrées dans notre corpus. Les autorités se sont toujours soucies du marché des produits alimentaires de base comme les céréales ou les viandes. Les taxes qui portent sur ces produits nous permettent d'avoir la liste des aliments disponibles sur les marchés. L'ordonnance de la jurade de Bordeaux sur les taxes pour la vente de poisson, de volaille et de gibier permet de reconstituer la composition très variée des étalages<sup>240</sup>. Avec la

---

<sup>237</sup> Citons par exemple, AM Pau, HH 2, relevé des viandes consommées dans la ville de Pau en 1783.

<sup>238</sup> AD Dordogne, 6 M 500 ; AD Lot-et Garonne, 6 M 809.

<sup>239</sup> R. MANDROU, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1970, p. 71 ; G. DESERT, « Viande et poisson dans l'alimentation des Français au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1975, p. 519-536. Pour le Sud-Ouest aquitain, on peut citer C. SCHOULL, « La consommation de viande à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle (1839-1903) », *Annales du Midi*, 1976, p. 41.

<sup>240</sup> AM Bordeaux, HH 49.

Révolution, les tableaux du Maximum fournissent ce genre d'indications<sup>241</sup>, puisqu'on y retrouve l'ensemble des produits alimentaires y compris les fromages, les légumes ou les épices<sup>242</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, les mercuriales mentionnent également les céréales, les viandes et les légumes présents dans le Sud-Ouest aquitain selon les contrées<sup>243</sup>. Ces documents fiscaux nous conduisent parfois au plus près des goûts alimentaires régionaux, lorsqu'on constate, par exemple, qu'à Libourne en l'an XIV<sup>244</sup>, l'huile de noix fait partie des produits de base des mercuriales au même titre que le bœuf ou le froment ; ceci montre bien qu'elle est jugée indispensable et donc représentative de la culture alimentaire locale. Malgré des problèmes de fraude, ces sources nous renseignent principalement sur les produits disponibles, mais ils témoignent aussi de la hiérarchie entre les aliments. En fonction des prix, ils est alors possible de déterminer les produits réservés aux plus riches et ceux destinés aux moins favorisés<sup>245</sup>. On peut seulement regretter que ces sources se limitent trop souvent à quelques denrées de base et ne permettent pas d'appréhender précisément les différents acheteurs.

Grâce aux sources fiscales, nous avons aussi pu étudier les manières de table et les métiers de bouche. La capitation permet ainsi de s'intéresser à la domesticité<sup>246</sup> et la présence de cuisinier, de maître d'hôtel ou même de sommelier nous renseigne sur les pratiques de table. Chacun est en effet tenu de déclarer les domestiques à son service ; la capitation des domestiques des membres du Parlement ou de la cour des Aides de Bordeaux détaille leur nombre et leur fonction précise à plusieurs reprises au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle : par exemple, on observe qu'en 1768, le président du Parlement de Bordeaux, Leberthon, emploie 8 domestiques dont un maître d'hôtel, un cuisinier et un marmiteon<sup>247</sup> ; cette indication suggère le raffinement de la table du magistrat. La capitation autorise également parfois le recensement des métiers de bouche comme à Pau en 1774<sup>248</sup>. Les rôles de capitation sont enfin complémentaires des documents que nous avons déjà présentés, car ils nous ont permis,

---

<sup>241</sup> Les archives du Maximum fournissent un voie d'accès intéressante aux consommations. Voir sur ce sujet, T. LE ROUX, *Le commerce intérieur de la France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les contrastes économiques régionaux de l'espace français à travers les archives du Maximum*, Paris, 1996.

<sup>242</sup> AD Dordogne, 1 L 422, tableaux du Maximum, districts de Belvès, Bergerac et Périgueux.

<sup>243</sup> AD Gironde, 6 M 1008, 1012, 1013, 1014, 1015.

<sup>244</sup> AD Gironde, 6 M 1013.

<sup>245</sup> B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit de la Renaissance à la Révolution en Beauce et en Perche*, Chartres, 1989.

<sup>246</sup> J-P. GUTTON, *Domestiques et serviteurs dans la France d'Ancien Régime*, Paris, 1981, p. 10.

<sup>247</sup> AD Gironde, C 2729.

<sup>248</sup> AM Pau, CC 55.

dans certains cas, d'identifier plus précisément<sup>249</sup> les rédacteurs de livres de compte ou les défunts des inventaires après décès. Il convient d'opérer une analyse au cas par cas de toutes ces sources afin de bien dégager leurs apports possibles à notre recherche.

La liste des sources complémentaires pour écrire l'histoire des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain ne doit pas être définitivement close. Au cours de notre démonstration, nous aurons recours ponctuellement à d'autres documents qui n'appartiennent à aucune des catégories que nous venons de présenter. Les témoignages des médecins sur les habitudes alimentaires locales sont une source à exploiter<sup>250</sup> ; le mémoire sur l'alimentation des femmes enceintes d'un médecin de Sarlat, correspondant de la Société Royale de médecine<sup>251</sup>, fait partie de ces documents isolés, mais précieux que nous découvrirons au fil des chapitres. Arrêts du Parlement, correspondances privées ou délibérations des corps de ville sont autant de sources complémentaires que nous avons rencontrées au gré de nos recherches. La présence d'informations sur les habitudes alimentaires dans des sources aussi disparates suggère peut-être déjà que la table occupe une position centrale dans la culture de cette province.

## Conclusion de la première partie

Tout au long de ce cheminement à travers ce corpus de sources variées, le choix du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle est apparu à la fois raisonnable, propice et pertinent. Raisonnable, parce que les sources que nous avons rassemblées sont très disparates ; l'analyse croisée de documents aussi divers que les menus ou les récits de voyage ne peut donc s'opérer qu'à l'échelle d'une région comme le Sud-Ouest aquitain. Loin de vouloir nous enfermer dans une approche unique, nous avons préféré adopter des méthodes d'analyse, à la fois sérielle et qualitative, appropriées avant tout à chaque type de document ; l'utilisation de ces sources de la pratique ne peut se réaliser que dans un cadre mesuré. Espace propice, car le Sud-Ouest aquitain offre une abondance remarquable de sources : les livres de raison y sont nombreux ; les centaines de menus conservés dans les archives méritent d'être exploités et la table de cette région attire également les regards des voyageurs. Les érudits

---

<sup>249</sup> Les rôles de capitation de la noblesse plutôt bien conservés ont, à plusieurs reprises, permis de vérifier l'appartenance de certains individus au second ordre.

<sup>250</sup> J-P. DECAIVE, « L'alimentation populaire d'après les archives de l'académie de médecine (1774-1794) », dans *L'alimentation et ses problèmes, op. cit.*, p. 39.

<sup>251</sup> AD Gironde, C 475, mémoire sur la conservation des enfants.

locaux ont posé depuis longtemps les premières balises qui permettent de s'aventurer dans une histoire des goûts alimentaires de cette région. Cette province présente en outre de multiples facettes sociales, naturelles ou urbaines favorables à l'étude de l'insertion des consommations dans leur environnement : les campagnes périgourdines, les petites villes de la vallée de la Garonne, les confins du Béarn ou le monde des parlementaires de la capitale de la Guyenne font partie de cet espace social et géographique riche et complexe. Enfin ce choix se révèle pertinent, puisqu'il répond parfaitement aux objectifs de notre recherche. Le Sud-Ouest aquitain est entouré depuis longtemps d'une solide réputation gastronomique illustrée par les voyageurs, les gastronomes et les érudits. Il est donc légitime de s'interroger sur l'existence d'une culture alimentaire propre à cette région. Cette renommée et la richesse des sources de la pratique nous permettent en outre de concilier deux niveaux d'analyse : la réalité des goûts dans toute leur diversité sociale, et les représentations de cette culture alimentaire. En l'absence de limites naturelles ou politiques nettes, cette région apparaît finalement comme un choix pertinent pour essayer de délimiter un espace géographique flou en se basant sur la spécificité des habitudes alimentaires. Le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle est en définitive l'un des rares espaces à réunir toutes ces conditions favorables.

Face à la diversité et à la richesse des sources, il est nécessaire de se demander pourquoi l'alimentation semble tant imprégner la vie du Sud-Ouest aquitain. Même si les informations sont souvent lacunaires, la table semble être présente dans tout l'espace social et politique. Des repas édilitaires aux mémoires des administrateurs, les goûts alimentaires se rencontrent partout. Nous avons donc choisi de débiter notre démonstration par la mise en évidence des fondements de la culture alimentaire locale. Ceux-ci s'inscrivent aussi bien dans la nature, dans les conditions économiques locales que dans les mentalités ou la religion. Dans les nombreux récits de voyageurs que nous avons présentés plus haut, les louanges sur la table de cette province sont récurrentes et les voyageurs partagent généralement la même explication sur l'origine de cette gastronomie : le Sud-Ouest aquitain apparaît comme un véritable pays de cocagne où se côtoient les plus beaux fruits, les poissons les plus frais et les gibiers les plus fins. C'est à partir de ce constat que nous engageons notre réflexion sur la spécificité de cette culture alimentaire.

## Deuxième Partie

### Les fondements de la culture alimentaire régionale

*« Si l'on représente qu'une culture est un système organisé dont les différentes parties sont interdépendantes et susceptibles de réagir les unes sur les autres, on peut dire que tous les domaines d'une culture sont susceptibles d'influencer le comportement alimentaire et la gastronomie », I. de Garine, dans Histoire des mœurs, T. II, Paris, 1990, p. 1455.*

Les goûts alimentaires s'inscrivent dans leur environnement naturel, social, culturel, économique et politique ; comme le rappelle Jean-Louis Flandrin, l'alimentation offre en effet « une position stratégique dans le système de vie et de valeurs de diverses sociétés, la possibilité donc à partir de ce lieu central, d'embrasser d'un coup d'œil toutes les variables possibles »<sup>1</sup>. Comprendre les goûts du Sud-Ouest aquitain, c'est donc voir dans quelle mesure ils sont le produit complexe des structures locales. Les habitudes alimentaires régionales se fondent en premier lieu sur les ressources alimentaires fournies par l'Océan, sur la variété des terroirs agricoles et sur l'ouverture commerciale. Mais plus qu'un simple fruit de la nature ou de l'économie, ces goûts, dans leur diversité, sont le reflet de la position de la table au sein de la culture régionale et des valeurs qui lui sont attachées. Dans la vie de tous les jours, comme dans les circonstances plus exceptionnelles telles que les cérémonies édiliciaires et les repas de noces, l'alimentation occupe une place essentielle du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Convivialité, sociabilité et mise en scène des pouvoirs se manifestent avec vigueur à travers les cadeaux alimentaires et les banquets publics. Cependant, la culture alimentaire de cette province ne se réduit pas à cette communion entre la fête et la table, elle sait aussi s'adapter à toutes les contraintes : les règles de l'Eglise et les aléas de la conjoncture économique ne sont pas simplement des obstacles à l'expression des goûts, mais conduisent parfois, au contraire, à

---

<sup>1</sup> J-L, FLANDRIN et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 14.

la mise en place de pratiques originales. Toutes ces conditions ne sauraient toutefois à elles seules aboutir à l'émergence d'une gastronomie régionale sans l'intervention de métiers de bouche aux profils très variés : hôteliers, traiteurs et aubergistes concourent, chacun à leur manière, à la diversité et à l'originalité des goûts. La conjonction de tous ces facteurs forme donc un terrain propice et unique à l'existence d'une culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain caractérisée par la convivialité, la variété et l'ouverture



### **Chapitre 3.**

## **Ressources naturelles, produits du commerce et ouverture aux saveurs nouvelles**

Comme nous l'avons vu précédemment, la cuisine régionale ne peut être pour beaucoup que le produit des ressources locales ; seuls l'isolement, l'autarcie et le milieu naturel seraient susceptibles de fournir un cadre propice à l'élaboration d'une culture alimentaire originale. A l'instar de Christian Coulon<sup>1</sup>, nous considérons que cette vision doit être remise en cause aujourd'hui, tout particulièrement dans le Sud-Ouest aquitain. En effet, même si les goûts alimentaires se fondent en partie sur des produits locaux comme l'alose, les perdrix ou les châtaignes, ils profitent aussi pleinement de l'ouverture économique et culturelle de la région, grâce, notamment, à une large façade océanique ; des denrées allogènes comme le café ou l'huile d'olive s'insèrent alors largement dans les habitudes alimentaires locales. L'originalité de cette région se construit donc autour de cette synthèse entre « terroir » et horizons alimentaires plus lointains.

### **I. Les racines des goûts : Océan, fleuves et campagnes**

« Terre, fleuve et mer offrent dans la plus grande variété et en abondance tout ce qui, chez nous, n'apparaît sur les grandes tables que comme des produits rares »<sup>2</sup> ; par cette comparaison élogieuse, mais peut-être un peu excessive avec l'Allemagne, Johanna Schopenhauer, en visite à Bordeaux en 1804, souligne parfaitement l'étroitesse des relations entre la table et son environnement. Le Sud-Ouest aquitain présente par sa taille une grande diversité de paysages : marais du Médoc, forêt périgourdine, vallée de la Garonne ou littoral landais entre autres. Notre propos ici n'est pas d'envisager tous les liens possibles entre ce milieu naturel, plus ou moins humanisé, et les goûts alimentaires. Nous avons plutôt choisi de privilégier trois types de ressources locales qui illustrent parfaitement, à nos yeux, l'inscription de la culture alimentaire de cette province dans son environnement : les

---

<sup>1</sup> C. COULON, *Ce que « manger sud-Ouest » veut dire...*, op. cit., p. 65.

<sup>2</sup> A. RUIZ, *Johanna et Arthur Schopenhauer. Souvenirs d'un voyage à Bordeaux en 1804*, Lormont, 1992, p. 73.

ressources des eaux (douces et salées), le gibier et les produits de l'agriculture (fruits et volailles en particulier) sont, selon nous, des exemples représentatifs de cette table régionale placée sous le signe de la diversité.

#### A) Une alimentation au gré des eaux

Par son étymologie, le terme d'Aquitaine fait référence à l'eau (*aqua*). Les paysages aquitains sont en effet entrecoupés d'étangs, de rivières et de fleuves (Garonne, Dordogne et Adour) ; cette région possède en outre une frange côtière de 250 kilomètres de la pointe de Grave à Hendaye et de nombreux marais littoraux. Dans le Bordeaux du XVIII<sup>e</sup> siècle, Michel Figeac note d'ailleurs que « la proximité de l'Océan est visible dans les formes de consommation, en particulier sur les tables des élites bordelaises »<sup>3</sup>. Cette remarque est-elle valable pour toute la région ? Les produits des étangs et des rivières ont-ils la même importance ?

#### *La diversité des ressources tirées des eaux*

Les voyageurs sont souvent les premiers à souligner l'abondance et la diversité des poissons qui apparaissent, à leurs yeux, comme des traits caractéristiques de la région ; le Hollandais Van der Willigen, de passage à Bordeaux en septembre 1804, se plaît à évoquer « les poissons de mer et de rivière de toute sorte »<sup>4</sup>. Mais, qui mieux à nouveau que Johanna Schopenhauer rend compte des ressources des eaux disponibles, lorsqu'elle dresse le tableau de la table bordelaise ?

*« Le fleuve et la mer offrent la plus grande variété de poissons. L'habitant des terres trouve ici avec étonnement sur les tables tous ceux qu'il n'a vus autrement que dans les cabinets d'histoire naturelle. Homards de taille gigantesque, tourteaux, araignées de mer, crabes, morues, toutes sortes de poissons plats, en particulier soles et turbots savoureux, lamproles presque grosses comme le bras, dont les « sept-oeils » ou « suce-cailloux » que l'on connaît chez nous semblent être des reproductions en miniature. L'informe raie grisâtre*

---

<sup>3</sup> M. FIGEAC, « Bordeaux, porte océane dans les récits de voyage d'A. Young à Stendhal », dans *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, 1999, p. 442.

<sup>4</sup> T. AMTMANN, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *RHB*, p. 253.

*est ici également présentable à manger et est tout aussi bonne au goût qu'affreuse à voir. De grands esturgeons en quantité innombrable d'autres hôtes des sombres profondeurs apparaissent tous dans une alternance des plus variées »<sup>5</sup>.*

Le témoignage de cette voyageuse allemande montre bien que les aliments fournis par l'Océan et les rivières ne se limitent pas aux poissons, mais qu'on y trouve aussi des mollusques et des crustacés. Au-delà de la richesse gastronomique, elle perçoit le lien entre cette diversité et la présence fondamentale de l'Océan Atlantique, mais aussi celle de la Garonne. Ces potentialités du milieu naturel sont soulignées à Bordeaux par d'autres voyageurs<sup>6</sup>, et les mêmes notations se retrouvent ailleurs dans la région. En visite à Bayonne, le 25 octobre 1775, Wraxall y remarque, là encore, que « la mer et la rivière fournissent d'excellents poissons »<sup>7</sup> ; il fait écho à la satisfaction du duc de Saint Simon qui note dans ses *Mémoires* en avril 1722 : « on y sert en quantité et d'admirables [poissons] que je préférerais à la viande »<sup>8</sup>. Océan et Adour constituent ici une base à l'expression de la culture alimentaire locale.

Face à ces impressions, quelle est la place réelle du poisson dans les menus et dans les comptes ? Il est présent dans 43 % des menus de notre corpus<sup>9</sup> ; ce goût pour le poisson frais est d'autant plus marqué qu'on le retrouve dans 28 % des repas gras<sup>10</sup>, ce qui suggère que la consommation de poisson ne se limite pas aux prescriptions de l'Eglise, mais exprime un véritable choix alimentaire. Tout au long de l'année, le poisson et les huîtres, vantées également par Johanna Schopenhauer<sup>11</sup>, se rencontrent aussi dans les comptes : huîtres, sardines, saumons, aloses, anguilles et soles sont mentionnés dans au moins 20 % des profils alimentaires<sup>12</sup>. La plupart de ces achats sont réalisés sur place ; Madame de Pontac, dans son château des Jaubertes près de Langon, à quelques encablures de la Garonne, bénéficie, par

---

<sup>5</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 73.

<sup>6</sup> La diversité des poissons sur les tables bordelaises est mise en avant par d'autres voyageurs ; voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>7</sup> N. WRAXALL, *Tournée dans les provinces occidentales, méridionales et intérieures de la France*, Rotterdam, 1777, p. 125.

<sup>8</sup> SAINT-SIMON, *Mémoires (1721-1723)*, Paris, Gallimard, 1988, p. 443. De retour d'un voyage en Espagne, le duc de Saint-Simon est reçu à la table de la reine douairière et à celle de l'évêque où il vante la qualité et l'abondance du poisson.

<sup>9</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>10</sup> Voir annexe A 16, p. 764.

<sup>11</sup> « Nulle part, on ne trouve meilleures huîtres. Avant de les porter au marché, on les engraisse longtemps au son et au marc de raisin dans des fosses spéciales aménagées en bord de mer. » A. RUIZ, *op. cit.*, p. 73. L'ensemble du récit de J. Schopenhauer sur la table bordelaise est reproduit en pièce justificative 4, p. 685.

<sup>12</sup> Voir annexe B 4, p. 773.

exemple, de la proximité du fleuve pour faire servir régulièrement à la saison sur sa table les aloses, anguilles et lamproies qui y sont pêchées<sup>13</sup>. Dans ces conditions, les goûts alimentaires s'inscrivent pleinement dans leur environnement naturel le plus immédiat.

Au-delà de cet approvisionnement facile, la mer, les fleuves et les étangs assurent surtout une large gamme d'espèces disponibles. Parmi les plats servis au cours des repas, les poissons de mer sont les plus nombreux<sup>14</sup>; la sole, notamment, est le poisson le plus représenté dans ces banquets réservés généralement aux élites<sup>15</sup>. Les poissons d'eau douce sont beaucoup plus courants dans les comptes quotidiens où les espèces migratoires sont particulièrement présentes : alose, saumon ou anguille<sup>16</sup> appartiennent à ces espèces qui remontent les fleuves et les rivières pour se reproduire. Il est donc difficile de les considérer *stricto sensu* comme des poissons d'eau douce, puisqu'ils passent une partie de leur vie dans l'Océan. D'ailleurs, les cuisiniers du XVIII<sup>e</sup> siècle ont des points de vue divergents à ce sujet, puisque, par exemple, l'alose est un poisson d'eau douce pour l'auteur du *Cuisinier royal et bourgeois*<sup>17</sup> et un poisson de mer pour celui du *Dictionnaire portatif de cuisine*<sup>18</sup>. Cependant, plusieurs indices nous laissent penser que leur pêche dans le Sud-Ouest aquitain s'effectue essentiellement dans les cours d'eau douce : Saint-Amans vante les rivières poissonneuses du Lot-et-Garonne où lamproies, saumons, esturgeons et surtout aloses se pêchent en abondance<sup>19</sup>; Cadet de Gassicourt évoque l'abondance des anguilles sur les bords de la Garonne<sup>20</sup>; Vaysse de Villiers en 1823 note même l'existence de pêcheries de saumons et d'aloses en Béarn<sup>21</sup>. Pour la pêche des poissons migrateurs, cette province est assurément une zone privilégiée grâce à sa situation géographique, à l'importance de l'estuaire de la Gironde<sup>22</sup> et à la multiplicité de ses cours d'eau vive. Les poissons d'étang, par contre, occupent une place beaucoup plus modeste : seuls le barbeau et la carpe font quelques

---

<sup>13</sup> Archives privées de la famille Pontac, château des Jaubertes, livre de comptes 1797-1812. Leur pêche se déroule essentiellement de mars à juin.

<sup>14</sup> Les poissons de mer représentent environ 62 % des plats de poisson, et les poissons d'eau douce seulement 38 %; il faut toutefois considérer ces chiffres avec prudence, car certaines espèces comme l'alose ou le saumon, que nous avons intégrées aux poissons d'eau douce, peuvent être considérées comme des poissons de mer.

<sup>15</sup> Voir annexe A 12, p. 759.

<sup>16</sup> Ces poissons d'estuaire sont aussi très présents et très appréciés à Nantes et dans sa région qui se trouvent dans une situation géographique similaire; voir D. LE PAGE, « Quand les gens de compte passaient à table », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéntart*, Rennes, 1999, p. 249.

<sup>17</sup> *Le cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1705.

<sup>18</sup> *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767.

<sup>19</sup> SAINT-AMANS, *Description abrégée du département de Lot-et-Garonne*, Agen, An VIII, p. 27.

<sup>20</sup> C-L. CADET-GASSICOURT, *op. cit.*, p. 244.

<sup>21</sup> VAYSSE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif...*, Paris, 1823, p. 179.

<sup>22</sup> Ces poissons apprécient tout particulièrement les zones de contact entre eau douce et eau salée.

apparitions dans les menus<sup>23</sup> ; les brochets et les tanches se retrouvent ponctuellement dans les dépenses alimentaires. Les gros poissons sont généralement les plus prisés, même si la carpe, très appréciée ailleurs par les élites<sup>24</sup>, n'occupe ici qu'une place secondaire. On peut cependant supposer que les poissons d'étang, comme nous le verrons plus loin, ne proviennent pas de la vente, mais d'autres circuits d'approvisionnement et échappent par conséquent en partie à notre analyse.

Quelques dénominations locales suggèrent, en outre, que certaines espèces sont fortement assimilées à la région. Le meilleur exemple en est sans doute la sardine. Dans la partie septentrionale du Sud-Ouest aquitain, les grosses sardines sont désignées sous le terme de royan ; cet usage est attesté par de nombreuses mentions que nous avons rencontrées dans les dépenses de bouche. Le nom de la ville charentaise est d'ailleurs directement issu de celui de ce poisson très prisé et les voyageurs de passage à Royan prennent soin de l'évoquer comme le père Labat en 1706 : « C'est le País des sardines excellentes, on en trouve en tout tems, il y a pourtant des saisons où elles sont en bien plus grande abondance et plus grasses »<sup>25</sup>. Cette catégorie de sardines se retrouve bien entendu ailleurs dans le Sud-Ouest aquitain, puisqu'un siècle plus tard, Stendhal en visite à La Teste sur le bassin d'Arcachon mentionne dans une note cet « excellent petit poisson assez ressemblant aux sardines »<sup>26</sup> ; à la fin des années 1830, l'appellation s'est donc étendue aux sardines de toutes tailles. L'esturgeon bénéficie lui aussi d'une appellation régionale sous le terme de créac : ce mot ancien, présent dans toutes nos sources du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, dans les menus comme dans les comptes, témoigne d'un goût particulier pour ce gros poisson commun dans les cours d'eau de la province.

L'Océan, les rivières et les étangs offrent aussi à la table du Sud-Ouest aquitain des coquillages, des crustacés et des mollusques. La liste des poissons taxés par la Jurade sur le marché de Bordeaux, contenue dans l'ordonnance du 4 février 1764<sup>27</sup>, résume bien toute la variété disponible de ces espèces, qui sont pour certaines, comme les « pantouffles », aujourd'hui inconnues. Sont mis à la vente sur les étaux de ce marché appelé la Clie, œufs d'esturgeons, seiches, langoustes, araignées, macreuses<sup>28</sup>, pétoncles et bien sûr des huîtres ;

---

<sup>23</sup> Voir annexe A 12, p. 759.

<sup>24</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 573 ; B-K. WHEATON, *op. cit.*, p. 194.

<sup>25</sup> P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, T. 2, Amsterdam, 1731, p. 3.

<sup>26</sup> STENDHAL, « Journal de mon voyage. Bordeaux, Toulouse ». *Revue française d'histoire de livre*, 1984, p. 526.

<sup>27</sup> AM Bordeaux, HH 49, 4 février 1764, Ordonnance de Messieurs les maies, lieutenant de maire et jurats portant taxe pour la vente de poisson à la livre.

<sup>28</sup> Cet oiseau marin et migrateur, proche du canard, est assimilé aux produits de la mer, c'est pourquoi il est vendu sur le marché au poisson.

on pourrait y ajouter des poissons parfois surprenants comme des chiens de mer<sup>29</sup> ou des requins. Cette liste particulièrement longue<sup>30</sup> autorise le développement de goûts variés. La taxation des produits de la mer et des rivières est reprise par les consuls d'Agen dans une ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1764<sup>31</sup> qui s'inspire fortement du modèle bordelais. On y retrouve donc une liste des produits à la vente, qui même si elle est plus modeste, révèle les atouts de l'espace naturel régional : anguilles, barbeaux, carpes et perches côtoient des poissons de mer comme les grondins, les merlans et les soles ; seuls les coquillages et les mollusques ne sont pas mentionnés dans l'ordonnance agenaise. Le tableau des ressources des eaux offertes ne serait pas totalement complet si nous n'évoquions les grenouilles et les escargots, généralement classés parmi les poissons<sup>32</sup>. Les grenouilles occupent une place non négligeable dans les habitudes alimentaires locales, puisqu'on les trouve mentionnées dans près de 8 % des profils individuels<sup>33</sup>. Certaines recettes manuscrites, aux fonctions curatives, font appel aux grenouilles<sup>34</sup>, mais, escargots et grenouilles bénéficient dans la région d'une véritable reconnaissance culinaire, puisqu'on les rencontre à plusieurs reprises dans les comptes du marquis de Ladouze<sup>35</sup> et sur la table des consuls agenais, servis sous forme de tourte<sup>36</sup> ou de ragoût de grenouilles aux truffes et mousserons<sup>37</sup>.

Ces deux derniers exemples viennent confirmer la très grande variété des produits de la pêche présents et insérés dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, comparable sans doute à ce que l'on peut observer à Paris où morues, aloses, huîtres et carpes sont les principales espèces fournies par des circuits commerciaux très organisés<sup>38</sup>, mais légèrement supérieure à celle des espèces vendues à Toulouse où l'essentiel du poisson frais provient de la Garonne<sup>39</sup>. Cette caractéristique est le reflet d'un milieu naturel riche et particulièrement favorable. Mais, comment ces produits disponibles dans la nature se retrouvent-ils sur les

<sup>29</sup> Il s'agit sans doute d'un petit squalo, comme le suppose Michel Figeac qui en trouve mention dans un lettre de Madame de Marcellus ; voir M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise*, *op. cit.*, p. 178.

<sup>30</sup> Si on ajoute toutes les espèces de poissons, de crustacés, de mollusques, etc. on obtient le total impressionnant de 80 produits différents.

<sup>31</sup> AM Agen, FF 60, ordonnance retranscrite dans le livre de police de l'hôtel de ville d'Agen, 1763-1766.

<sup>32</sup> J.-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, Paris, 2002, p. 68.

<sup>33</sup> Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>34</sup> AD Dordogne 2 J 966; AD Lot et Garonne, 30 J 150, la recette du bouillon de grenouilles retranscrite dans ce livre de raison est faite de cuisses bouillies avec du cerfeuil, de la feuille pulmonaire et de la fleur de millepertuis.

<sup>35</sup> AD Dordogne, 12 J 72.

<sup>36</sup> AM Agen, CC 408, 26 février 1712.

<sup>37</sup> AM Agen, CC 434, 30 mai 1741.

<sup>38</sup> R. ABAD, *op. cit.*

<sup>39</sup> M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 180. Truites, tanches, anguilles et aloses sont les principales espèces pêchées, mais la majorité du poisson de mer est vendu salé ou fumé.

tables ? Cet approvisionnement est-il partout aussi facile que nous l'a suggéré la description par Johanna Schopenhauer des richesses halieutiques servies sur la table bordelaise ?

### *De la mer et des rivières à la table*

Si le Sud-Ouest aquitain présente des atouts indéniables pour fournir du poisson frais et varié en abondance aux tables des notables, certaines zones privilégiées assurent cependant l'essentiel de l'approvisionnement des marchés de la région. Pour comprendre comment ce poisson frais parvient sur les tables, il faut commencer par présenter brièvement les lieux et les techniques de pêche. La côte basque et le bassin d'Arcachon sont les principaux espaces de pêche maritime ; les voyageurs, qui se rendent à La Teste, par exemple, ne manquent pas de remarquer l'importance de ce port où la plupart des poissons sont destinés au marché bordelais<sup>40</sup>. Un mémoire anonyme du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>41</sup> distingue deux types de pêche à La Teste : la pêche au « peugue » effectuée l'hiver en pleine mer, et la pêche de « pariage » au bord des côtes tout au long de l'année, qui fournit, selon le mémoire, un poisson de « première bonté comme le turbot, l'alose, le grondin et les belles brignes ». La pêche sur la côte atlantique s'effectue essentiellement au filet à proximité des côtes<sup>42</sup>, dans une zone qui fournit la plus grande diversité halieutique. Seule la côte Basque accorde la priorité à la pêche lointaine<sup>43</sup>. Une bonne part du poisson frais consommée provient cependant des fleuves et des rivières : la Garonne, l'Adour et la Dordogne ont donc un rôle essentiel dans ce domaine. De passage à La Réole en avril 1778, François de Paule Latapie remarque qu'« on pêche dans cette saison-ci beaucoup d'alose dans la Garonne », avant de souligner un peu plus loin que « le saumon abonde dans la Dordogne jusqu'à Sainte-Foy »<sup>44</sup> ; Millin remarque qu'à Langon, au bord de la Garonne on pêche aussi « d'excellentes laniproies »<sup>45</sup>. Anne-Marie Cocula a bien mis en évidence le rôle nourricier de la Dordogne pour les populations locales<sup>46</sup>. Les étangs permettent également la consommation de poissons ; ceux du Médoc, de la Double<sup>47</sup> ou des Landes<sup>48</sup> sont remplis de tanches, de carpes, de barbeaux ou de brochets qui sont

---

<sup>40</sup> « le poisson [...] est ordinairement très rare : les pêcheurs l'expédient tout à Bordeaux », O. D., *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, Bordeaux, 1845, p. 33.

<sup>41</sup> AM Bordeaux, HH 138, Mémoire sur la pêche du poisson frais qui est faite à La Teste, s.d.

<sup>42</sup> J.-P. LESCARRRET, « Contribution à l'étude de la pêche dans le département des Landes et de sa place dans l'alimentation carnée, au début et au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », *Bull. de la société de Borda*, 1982, p. 413.

<sup>43</sup> D. ROBIN, « Les pêches maritimes en Labourd au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après le rapport de Lemasson du Parc (1727) », *Annales du Midi*, 1994, p. 193.

<sup>44</sup> « Journal de tournée de François de Paule Latapie », *op. cit.*, p. 377 et 480.

<sup>45</sup> A.-L. MILLIN, *Voyages dans les départements du Midi de la France*, T. IV, Paris, 1811, p. 607.

<sup>46</sup> A.-M. COCULA-VAILLIERES, *Les gens de la rivière de Dordogne*, Lille, 1979, p. 664.

<sup>47</sup> Voir *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*, BM Bordeaux, Ms 721.

<sup>48</sup> SAINT-AMANS, *op. cit.*, p. 27.

susceptibles d'alimenter la population. Ces ressources sont jugées précieuses par les autorités royales, puisque la Cour des Eaux et Forêts de Guyenne décide en 1741 d'édicter un règlement afin de mieux contrôler la pêche en eau douce et de protéger les espèces<sup>49</sup> : il rappelle en effet que la pêche est interdite durant les périodes de frai, soit entre le 1<sup>er</sup> avril et le 1<sup>er</sup> juin ; il oblige également à remettre à l'eau les poissons comme les truites, les carpes, les barbeaux ou les perches qui n'atteignent pas une taille minimum. Ces directives indiquent la volonté novatrice de gérer les ressources de la région ; elles témoignent aussi sans doute des abus et du faible respect de ces règles.

L'approvisionnement se fait avant tout sur les marchés aux poissons qui se trouvent dans diverses villes d'Aquitaine, comme celui de Bordeaux qui joue un rôle majeur. Les autorités y exercent un contrôle étroit sur les ventes : les poissons ne doivent pas être vendus en dehors de la Clie et les prix sont surveillés. Une ordonnance du 27 novembre 1709<sup>50</sup> oblige ainsi les poissons frais venant de Royan et du Buch à être vendus à la Clie, afin d'éviter qu'ils ne soient achetés directement par les regratières<sup>51</sup>. Il existe cependant d'autres moyens de s'en procurer. Certains s'adressent directement à des pêcheurs professionnels, comme en témoignent les livres de comptes. Lors de ses séjours dans sa résidence de Beynac en Périgord, Christophe de Beaumont emploie ainsi un pêcheur qui lui fournit régulièrement des poissons d'étang, et en particulier des anguilles<sup>52</sup> ; de la même manière, Nicolas Boisset de Lapeyssière achète au pêcheur Jacques de Capette, des perches, des lamproies, des barbeaux et des brochets<sup>53</sup>. Mais, ce qu'il convient surtout de remarquer, c'est la présence dans plusieurs inventaires de matériel de pêche, comme des filets, qui montre que la pratique de la pêche est, pour une part, une activité domestique en dehors des circuits commerciaux. Les personnes concernées résident généralement non loin d'un cours d'eau, comme Madame de Maytie<sup>54</sup> dans sa maison à Saint-Julien en Médoc au bord de la Gironde ou Marie Duboscq dans son bourdieu à Montferrand<sup>55</sup>. Dans d'autres cas, ces filets sont destinés à la pêche dans les étangs. Nous n'avons par contre jamais rencontré au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle la mention de cannes à pêche ou d'autres instruments similaires. La pêche à la ligne ne semble donc pas être une technique répandue dans cette région ; seul Dauphin Révolte du Grand Champ, avocat à la Cour et noble citoyen de Périgueux, possède dans sa maison de campagne

---

<sup>49</sup> AM Bordeaux, HH 138, extrait des registres des Eaux et Forêts de Guyenne à propos des rivières et des étangs, 25 juin 1741.

<sup>50</sup> AM Bordeaux, HH 138, ordonnance de la Jurade du 27 novembre 1709.

<sup>51</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>52</sup> AD Dordogne, 22 J 83, registre des dépenses faites dans la maison de Beynac 1761-1782.

<sup>53</sup> AD Dordogne, 1 J 1538, état du poisson reçu de Jacques de Capette pêcheur en 1796, 1797 et 1798.

<sup>54</sup> AD Gironde, 3 E 7333, de Maytie, 3 mai 1722.

<sup>55</sup> AD Gironde, 3 E 13028, Marie Duboscq, 5 juillet 1731.



« un instrument pour pêcher les gougeons et deux manches pour pêcher les anguilles »<sup>56</sup>, qui lui permettent de profiter des ressources des rivières avoisinantes. Labat de Savignac relate même une partie de pêche partagée avec son épouse : « Madame de Savignac et moi avons esté à la pêche et n'avons pris rien de considérable qu'un brochet »<sup>57</sup>. En théorie, cette activité n'est pas partout ouverte à tous, car les étangs sont régis par un certain nombre d'usages ; la pêche est réservée aux détenteurs des droits seigneuriaux, même si le braconnage est couramment pratiqué. Il est donc logique que les filets de pêche soient inventoriés essentiellement chez les élites. Les nobles, en particulier, profitent pleinement de ce droit<sup>58</sup> ; Labat de Savignac reçoit ainsi des carpes, des brochets, des aloses et des lamproies, grâce à ses droits de pêche honorifiques<sup>59</sup>. Par des circuits différents, la plupart des habitants du Sud-Ouest aquitain profitent des produits de la mer, des rivières et des étangs.

On peut tout de même s'interroger sur l'échelle de diffusion des produits de la mer. De nombreuses sources confirment la présence de poisson de mer frais, même dans les pays les plus éloignés de l'Océan. Au cours du repas organisé le 17 mars 1737 par un chanoine de Condom des turbots et des soles sont servis<sup>60</sup>, alors que cette ville est située à au moins 150 kilomètres de la mer. Ces liens de la Gascogne avec l'Océan sont d'ailleurs anciens puisqu'à l'époque médiévale déjà, on observe des traces de coquilles d'huîtres dans des restes archéologiques<sup>61</sup>. Le poisson de mer frais représente également un pourcentage non négligeable des plats présents dans les menus périgourds : soles et turbots sont mentionnés dans environ 15 % d'entre eux et l'on rencontre au gré des dépenses de bouche de la « raye »<sup>62</sup> ou du « cabillau frais »<sup>63</sup>. Le tableau du Maximum pour les districts de Belvès, Bergerac et Périgueux en 1793 confirme cette diffusion, car on y trouve de la « raye » et des soles<sup>64</sup>. A Pau aussi, malgré des difficultés d'approvisionnement en poisson de mer<sup>65</sup>, soles et turbotins parviennent dans la capitale du Béarn, puisqu'ils sont mentionnés, même si c'est de

<sup>56</sup> AD Dordogne, 3 E 1821, Dauphin Révolte du Grand Champ, 31 mars 1783.

<sup>57</sup> LABAT DE SAVIGNAC, *Mémorial général*, 27 septembre 1709.

<sup>58</sup> M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse... », *op. cit.*, p. 650.

<sup>59</sup> C. LE MAO, « Une source essentielle pour l'histoire de la vie privée... », *op. cit.*, p. 500.

<sup>60</sup> AD Gers, 2 F 12, dîner du 17 mars 1757 servi à Bacon, chanoine de l'Église de Condom (pièce justificative 18, p. 727).

<sup>61</sup> R. MUSSOT-GOULARD, *La cuisine en principauté de Gascogne autour de l'an 1000*, Biarritz, 2000, p. 65.

<sup>62</sup> L. DIDON, « Livre de comptes de 1732 », *BSHA du Périgord*, 1910, p. 298-302 ; il s'agit des dépenses à Périgueux de la famille de Chapt de Rastignac.

<sup>63</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), comptes et mémoires des fournisseurs de la famille Taillefer de Barrière, 1745-1831.

<sup>64</sup> AD Dordogne, 1 L 422. Cette diffusion du poisson frais en Périgord va à l'encontre des remarques du gastronome Brillat-Savarin sur le handicap gastronomique d'« un pays où la marée n'arrive pas » ; BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 363.

<sup>65</sup> P. TUCOO-CHALA, (sous dir. de), *Histoire de Pau*, Toulouse, 1989, p. 120.

façon très ponctuelle, dans les comptes de la comtesse de Peyré au milieu des années 1750<sup>66</sup>. Partout dans le Sud-Ouest aquitain, et ce, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, il est donc possible de manger du poisson de mer frais, même si cela reste réservé à une minorité de privilégiés et de manière restreinte. Les chasse-marée<sup>67</sup> jouent un rôle décisif dans cette extension, car seule leur rapidité permet de transporter le poisson dans des conditions correctes. Pour servir du poisson de mer frais au maréchal de Richelieu lors de sa visite, les édiles de Nérac, par exemple, font appel à ces voituriers professionnels spécialisés dans le transport de la marée<sup>68</sup>. Cependant, les contrées traversées par un fleuve ou une rivière importante comme la Garonne, la Dordogne et l'Adour profitent plus facilement de ces produits de la mer, acheminés alors grâce à ces axes de communication majeurs ; les poissons de mer sont ainsi fréquemment mentionnés dans les menus et les comptes d'une ville comme Agen placée au bord de la Garonne. Les huîtres de la région bénéficient d'une diffusion encore plus large. L'abbé Baurein décrit ces huîtres du bassin d'Arcachon que l'on retrouve à Bordeaux pour le plus grand plaisir d'une partie importante de la population :

*« C'est un fait notoire que, pendant près de six mois de l'année, on apporte tous les ans à Bordeaux une quantité considérable d'huîtres qui viennent du Bassin d'Arcachon, et elles y sont en certains temps si communes, qu'il est aisé au moindre particulier de cette Ville de se nourrir, à peu de frais, de ce qui faisait anciennement les délices de la table des Empereurs, si tant est que les huîtres de gravette fussent les mêmes que celles dont le poète Ausone a fait l'éloge dans ses vers »<sup>69</sup>.*

L'abondance des ressources locales apparaît ici comme la principale cause de la consommation socialement élargie de ce coquillage, mais ces huîtres sont également présentes sur les tables dans tout le Sud-Ouest aquitain : en Périgord, près de 30 % des menus comprennent des huîtres. Elles sont également mentionnées dans des livres de comptes de

<sup>66</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21, état de la dépense de la comtesse de Peyré à Pau.

<sup>67</sup> « Le chasse-marée est un marchand ou volurier qui apporte en diligence le poisson de mer dans les villes » selon A. FURETIÈRE, *op. cit.*

<sup>68</sup> AD Gironde, C 612, état de la dépense faite à l'occasion de l'arrivée de Mgr le maréchal duc de Richelieu à Nérac, 10 septembre 1763 et AD Lot-et-Garonne E sup. 3091. Lors du repas donné en l'honneur du comte d'Artois et du duc de Bourbon à Lesperon dans les Landes le 15 et 16 novembre 1782, c'est là encore le chasse-marée qui est chargé du transport des huîtres ; voir A. REBSOMEN, « Passage à Bordeaux des comtes d'Artois et de Provence (1777-1782) », *RHB*, 1923, p. 167.

<sup>69</sup> J-B. BAUREIN, *Variétés bordelaises...* Bordeaux 1784-1786, rééd. MÉRANT et de CASTELNAU d'ESSENAULT, T. 1, Bordeaux, 1876, p. 50.

régions relativement éloignées de la mer comme le Périgord ou le cœur des Landes : dans son château de Laballe à Mirande à la fin des années 1820, Jean Dominique Laubet fait ainsi venir de Bordeaux tous les huit jours un mannequin de 200 huîtres, commandé à l'écaillère de l'hôtel Marin<sup>70</sup>. Les goûts alimentaires de l'ensemble de la province ressentent donc bien l'influence de l'Océan atlantique, grâce, notamment, à la fonction de redistribution exercée par Bordeaux<sup>71</sup>. Cette importance des produits de la mer dans la culture alimentaire locale la distingue nettement de zones plus éloignées de l'Océan comme la Bourgogne<sup>72</sup>, le Mâconnais<sup>73</sup> ou bien Tulle<sup>74</sup>, où dominent les poissons d'eau douce.

Au fil du temps, se dessine, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, un élargissement de l'aire de consommation de ces produits de la mer, de sorte qu'ils deviennent plus nombreux et plus variés dans une région comme le Périgord où les repas comprennent alors plus régulièrement des soles, des turbots, des « rayes » ou des huîtres<sup>75</sup>. L'amélioration des transports et des routes participe à ces évolutions. Ce sont les crustacés et les mollusques qui bénéficient le plus de cette diversification observable dans tout le Sud-Ouest aquitain : très fragiles à transporter et d'une durée de conservation très limitée, ces produits ne peuvent se diffuser que grâce à une accélération des transports. Le homard ou les pétoncles font ainsi leur apparition dans les comptes<sup>76</sup>, et les huîtres fraîches se diffusent plus largement. Le recul des poissons d'eau douce représente un autre changement important au XIX<sup>e</sup> siècle ; brochets, carpes et tanches se font plus rares dans les comptes. Au-delà d'une concurrence accrue avec les poissons de mer dans les pays les plus éloignés de l'Océan, cette évolution résulte vraisemblablement de la disparition des droits seigneuriaux exercés sur les étangs et les cours d'eau. Le XIX<sup>e</sup> siècle correspond aussi dans nos sources à un épuisement des ressources pour quelques-uns de ces produits des eaux : les huîtres demeurent ainsi toujours très présentes, mais l'auteur anonyme du *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, publié en 1845, souligne cependant que, malgré l'abondance du poisson, « les

<sup>70</sup> F. LAUBET, *En Armagnac, il y a cent ans. La vie d'un aïeul 1761-1849*, Paris, 1828, p. 264.

<sup>71</sup> C. HUETZ DE LEMPS, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, 1975, p. 388.

<sup>72</sup> F. PIPONNIER, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bourgogne*, 1974, p. 87 ; « la prédominance écrasante » des poissons d'eau douce à l'époque médiévale demeure sans doute une réalité au XVIII<sup>e</sup> siècle, malgré l'amélioration des transports, voir B. GARNOT, *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Dijon, 1996, p. 218.

<sup>73</sup> S. TARDIEU, *op. cit.*, p. 105 ; même au XIX<sup>e</sup> siècle, le poisson de mer reste inconnu dans l'alimentation quotidienne de ce pays.

<sup>74</sup> Cette ville au cœur de la France ne reçoit des poissons de mer que salés ou séchés ; voir R. FAGE, *La vie à Tulle aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Res Universis, 1993, (première édition en 1902), p. 234.

<sup>75</sup> AD Dordogne 1 J 1500 et 2 J 171 ; voir pièce justificative 16, p. 724-725.

<sup>76</sup> AM Bordeaux, fonds Suduiraut, LT 11-25, comptes de cuisine de Marie-Louise Le Tellier, 1800-1814.

huîtres seules, sont, depuis quelques années, à peu près épuisées », à cause selon lui d'abus et de fraudes<sup>77</sup> ; victimes peut-être aussi de leur succès. Les consommations alimentaires restent donc au XIX<sup>e</sup> siècle toujours dépendantes de leur environnement naturel.

Il ne faudrait toutefois pas exagérer le poids de ce milieu naturel sur les consommations de poisson frais et d'autres aliments des eaux. Deux exemples permettent de nuancer cette situation. Une partie des huîtres servies sur les tables du Sud-Ouest aquitain n'est pas issue en effet de cette région et des bancs du bassin d'Arcachon. Elles ont parfois une origine plus lointaine, comme Josette Pontet a pu le montrer à propos des huîtres consommées à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>78</sup> qui proviennent, certes du bassin d'Arcachon, mais surtout de Bretagne. Parmi nos sources, nous avons trouvé également mention d'huîtres venues de Bretagne, mais aussi Marennes comme celles servies aux princesses d'Espagne lors de leur passage dans la généralité de Bordeaux en 1748<sup>79</sup>. Les produits alimentaires frais sont donc le fruit d'un commerce à grande échelle et pas uniquement des ressources locales. Ensuite, la comparaison entre la place du poisson de mer dans les menus éditaires de Libourne et de Bordeaux suggère qu'il n'existe bien évidemment aucun déterminisme naturel absolu. En effet, ces deux villes portuaires se situent toutes deux à proximité de l'Océan et bénéficient de la présence de cours d'eau majeurs avec la Dordogne pour l'une et la Garonne pour l'autre. Pourtant, si à Bordeaux le poisson de mer est très présent dans les menus servis aux magistrats de la ville, il n'occupe qu'une place modeste sur la table de leurs homologues libournais<sup>80</sup>. La géographie ne dicte donc pas seule les goûts alimentaires. Dans une situation naturelle relativement similaire, on observe des choix différents ; la société reste le fondement majeur de la culture alimentaire. Si le poisson frais, comme le gibier, donne bien au Sud-Ouest aquitain une partie des bases de sa gastronomie, il ne faut pas pour autant exagérer le poids des conditions naturelles.

---

<sup>77</sup> O. D., *Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, Bordeaux, 1845, p. 48.

<sup>78</sup> J. PONTET, « Le commerce des huîtres à Bayonne dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1975, p. 351. Les sardines vendues à Bordeaux proviennent aussi parfois de Bretagne ; voir AM Bordeaux, HH 138. L'ordonnance de la Jurade datée du 20 août 1711 évoque l'approvisionnement en sardines fraîches pêchées à Belle-Isle.

<sup>79</sup> AD Gironde, C 3640.

<sup>80</sup> Pour la jurade de Bordeaux, les soles, par exemple, sont présentes dans 46 % des menus, les écrevisses dans 28 % et les huîtres dans près de 63 % ; *a contrario* le poisson le plus fréquent à Libourne est l'anguille, mentionnée seulement dans 13 % des repas et qui arrive en 22<sup>ème</sup> position des aliments les plus fréquents.

## B) La chasse et la table

Les nombreux points d'eaux de cette province (étangs, rivières, marais) sont souvent des zones très giboyeuses ; son climat océanique et sa position géographique sur le trajet des oiseaux migrateurs en font un très bon terrain de chasse. La place du gibier dans les habitudes alimentaires est donc un deuxième moyen d'évaluer l'influence des conditions naturelles sur les goûts. Toutefois, dans ce domaine, la spécificité de cet espace naît peut être plus de la tolérance qui fait de la chasse une pratique généralisée que des potentialités de son environnement.

### *Richesse des ressources cynégétiques*

Comme pour le poisson, les voyageurs qui parcourent le Sud-Ouest aquitain sont sensibles à l'abondance du gibier, au point que son évocation devient un trait récurrent dans presque tous les récits. La Gascogne et les Landes sont les pays les plus souvent associés à cette image : parmi les curiosités de la France, le *Guide des chemins de France* évoque cette Gascogne où « le gibier y est fort commun et d'un goût admirable »<sup>81</sup> ; à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on retrouve un éloge presque similaire de cette région où « le gibier y abonde, et est également très bon »<sup>82</sup> ; autour d'Auch, Wraxall note à son tour que « les lièvres, les perdrix et la plupart du gibier y est en abondance »<sup>83</sup>. Les palombes et les ortolans qui peuplent en nombre les campagnes landaises sont aussi mis en avant de manière unanime par les voyageurs qui remarquent d'ailleurs généralement que ces produits de la chasse sont envoyés par les paysans dans les villes de Dax et Mont-de-Marsan, mais surtout à Bordeaux<sup>84</sup>. Au-delà de la simple observation, les voyageurs entrent directement en contact avec ce gibier, lorsqu'il leur en est servi notamment dans les auberges, comme Madame Cradock qui a le plaisir de déguster des ortolans à l'*hôtel du Petit Saint-Jean* à Agen en 1785<sup>85</sup>. Cet usage suggère que l'accès aux richesses cynégétiques de la région est loin d'être uniquement réservé à quelques nobles privilégiés.

Le gibier, en effet, est couramment mentionné parmi les dépenses de bouche que nous avons pu étudier, ce qui signifie qu'il s'achète librement et facilement. Les bécasses sont ainsi

---

<sup>81</sup> *Guide des chemins de la France*, 3<sup>ème</sup> édition, Paris, 1768.

<sup>82</sup> LA PORTE, *Le Voyageur françois ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, T. 33, Paris, 1790, p. 324.

<sup>83</sup> N. WRAXALL, *op. cit.*, p. 110.

<sup>84</sup> Voir, par exemple, A-L. MILLIN, *Voyage dans les départements du Midi de la France*, Paris, 1811, T. IV, p. 601 ou le *Guide pittoresque du voyage en France*, T. 6, Paris, 1838, p. 9.

<sup>85</sup> O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *op. cit.*, p. 196.

présentes dans 22 % des profils, suivies plus modestement par les perdrix (14%) et les palombes (11%)<sup>86</sup> ; pour les profils du XVIII<sup>e</sup> siècle exclusivement, les fréquences sont même un peu plus importantes. Surtout, le gibier se rencontre dans des catégories sociales variées ; sa consommation n'apparaît pas comme l'apanage de la noblesse ou des seigneurs : Vergès, propriétaire en Agenais par exemple, achète des palombes<sup>87</sup> ; le négociant bordelais Höpffner se procure quelques grives en 1757<sup>88</sup> et son homologue Dupuch des perdreaux et des bécasses<sup>89</sup> ; l'avocat Pipaud des Granges ajoute ponctuellement quelques perdrix à son ordinaire<sup>90</sup>. L'abondance du gibier dans cette province explique sans doute sa large diffusion dans la société. Sa diversité géographique offre en plus l'avantage d'assurer la présence de gibier sur les tables tout au long de l'année. En effet, même si l'automne et le début de l'hiver sont des saisons particulièrement propices à la chasse, on trouve toute l'année dans les menus quelques plats de gibier. Le gibier à plumes ou à poils est ainsi mentionné dans près de la moitié d'entre eux<sup>91</sup>. Les lapereaux et les levrauts arrivent en tête des gibiers les plus servis lors des repas, car ils sont disponibles et chassés toute l'année dans la région ; pour les autres espèces, les goûts alimentaires restent très dépendants des rythmes saisonniers naturels. A Limoges, même au début du XIX<sup>e</sup> siècle, le gibier reste une denrée plutôt rare<sup>92</sup> ; on peut donc dire ici que la table du Sud-Ouest aquitain tire parfaitement profit des ressources de son environnement.

Les marais, les forêts, les montagnes et les étangs offrent aux chasseurs une multitude de gibiers. Les petits gibiers sont particulièrement bien représentés, de l'ortolan au levraut en passant par la bécasse et les grives. Par contre, le gros gibier est quasiment absent de nos sources ; aucune mention n'en est faite dans les comptes. Les marcassins apparaissent seulement à sept reprises dans les menus du corps de ville de Bayonne, les sangliers une fois à Agen et une autre à Bordeaux ; enfin, nous n'avons trouvé qu'une tête de cerf servi à la table des magistrats bayonnais en 1770 au cours d'un repas grandiose donné en l'honneur de la duchesse de Gramont, épouse du gouverneur de la ville<sup>93</sup>. Les têtes (ou les hures<sup>94</sup>) de ces

<sup>86</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

<sup>87</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 10.

<sup>88</sup> AD Gironde, 7 B 1149.

<sup>89</sup> AD Gironde, 24 J 27-28, factures diverses de Dupuch.

<sup>90</sup> AD Dordogne, 2 E 1415, état des dépenses 1786-1787.

<sup>91</sup> Voir annexe A 11, p. 758.

<sup>92</sup> J-J JUGE, *Changements survenus dans les mœurs des habitants de Limoges depuis une cinquantaine d'années*, Limoges, 1817, p. 15.

<sup>93</sup> AM Bayonne, CC 722 (59), 1770.

<sup>94</sup> Voir glossaire, p. 830.

animaux sont d'ailleurs les morceaux les plus prisés. Cette place minime du gros gibier dans les consommations provient peut-être d'un milieu naturel moins favorable à leur développement, car il n'existe guère de très vastes forêts susceptibles d'accueillir cerfs et sangliers. Les voyageurs ne témoignent pas non plus de la présence de ce gibier, du moins de manière abondante. Son absence serait-elle synonyme d'un goût très modéré des Aquitains pour ces venaisons ? Même si cette hypothèse est envisageable, il faut surtout noter que la chasse du gros gibier est un droit réservé au Roi et à quelques grands nobles<sup>95</sup>, mais elle est aussi une pratique qui, par les moyens nécessaires (hommes, chiens, armes, etc), dépasse les capacités de la plupart des individus. Le milieu naturel n'est peut-être pas là encore le facteur déterminant.

Par contre, la diversité des paysages aquitains est particulièrement favorable à la présence d'oiseaux migrateurs. Ce territoire constitue une étape majeure sur la route des tourterelles et des palombes : les marais littoraux des Landes, les étangs du Médoc ou les bords de la Garonne sont des lieux de chasse essentiels. Certains voyageurs s'intéressent ainsi à la chasse des canards sauvages au filet par les pêcheurs du bassin d'Arcachon<sup>96</sup>. La richesse et la diversité de ces gibiers migrateurs dans l'alimentation sont ici le bénéfice d'une sorte de rente de situation, d'un atout géographique exceptionnel. La chasse et la consommation des palombes, par exemple, s'étendent à l'ensemble de la région. De Jouy souligne que les montagnes basques sont une zone privilégiée pour leur chasse<sup>97</sup>, mais on les retrouve aussi dans les dépenses de bouches des notables landais, agenais ou bordelais. La chasse aux volatiles est une activité commune à toute la région ; le gibier à plumes est récurrent dans les comptes et dans les menus où il représente 16 % des plats de viande, soit presque autant que la viande de boucherie (19%) et bien plus que le gibier à poils qui n'en compose que 8 %<sup>98</sup>. Il faut cependant se demander comment ce gibier parvient dans les assiettes des habitants de la région ; au-delà de l'environnement géographique, la tolérance des autorités sur la chasse, plus large qu'ailleurs, est sans nulle doute l'un des fondements de la culture alimentaire locale.

---

<sup>95</sup> F. RIEUPEYROUX, « Le droit de chasse en France de la fin du Moyen-Âge à la Révolution », *L'Information historique*, 1984, p. 12.

<sup>96</sup> MORTEMART DE BOISSE, *Voyage dans les Landes de Gascogne*, Paris, 1840, p. 112.

<sup>97</sup> E. DE JOUY, *L'Hermitte en province ou les observations sur les mœurs et les usages français au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle*, T. 1, Paris, 1818, p. 144.

<sup>98</sup> Voir annexe A 11, p. 758.

### *Pratiques et droits de la chasse*

A travers l'étude des gibiers consommés, nous avons déjà pu entrevoir que l'accès à ces ressources était relativement facile. Les aubergistes et les hôteliers proposent ainsi à leur clientèle du petit gibier : si des ortolans sont servis à Mme Cradock<sup>99</sup>, Etienne de Jouy déguste, lui, un lièvre lors d'une halte dans une auberge landaise<sup>100</sup> ; Wraxall mange aussi des perdrix dans une auberge de La Réole en octobre 1775<sup>101</sup>. A l'instar de ces voyageurs, les Aquitains ont donc la possibilité de manger du gibier dans ces établissements, même si cela relève sans doute d'une pratique plutôt rare. Parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers de Bordeaux, le gibier occupe en effet une place très modeste, avec essentiellement des lièvres et des levrauts, même si caille et bécasse sont ponctuellement mentionnées<sup>102</sup>. Le gibier à plumes se sert surtout sur les meilleures tables ou bien dans les auberges des campagnes. Toutefois, on n'observe pas dans les sources une consommation exclusivement réservée aux privilégiés.

Le gibier est d'ailleurs librement proposé à tous sur les étaux du marché à Bordeaux. Comme pour le poisson frais, les magistrats municipaux promulguent des ordonnances qui dressent la liste des produits à la vente afin de contrôler les prix et les abus<sup>103</sup>. Le gibier disponible forme un très beau tableau de chasse, puisqu'on y trouve entre autres : lièvres, levrauts, perdreaux, cailles, ortolans, lapins, faisans, mûriers<sup>104</sup>, perdrix, bécasses, etc. Ces documents offrent aussi l'intérêt de distinguer le gibier présent à Bordeaux selon les périodes de l'année sur le marché du Chapeau Rouge, le samedi, et sur celui de la Porte de Bourgogne le reste de la semaine : ainsi, entre Pâques et Notre-Dame de Septembre, il n'y a qu'une dizaine d'espèces sur le marché ; par contre, de Notre-Dame de Septembre jusqu'aux Rois (c'est-à-dire jusqu'au mois de janvier), on peut acheter près de 25 gibiers différents. Ces variations saisonnières montrent bien que l'offre en matière de gibier reste tributaire des rythmes naturels, car l'automne et l'hiver sont les périodes les plus propices à la chasse. Parmi les gibiers vendus, les volatiles, et notamment les espèces migratoires (tourterelles, palombes, pluviers) sont très bien représentées. La vente de gibiers sur le marché est également pratiquée à Périgueux<sup>105</sup> et à Pau<sup>106</sup>. Ce sont les marchands de volaille qui assurent

---

<sup>99</sup> Voir *supra*, p. 137.

<sup>100</sup> E. DE JOUY, *op. cit.*, p. 54.

<sup>101</sup> N. WRAXALL, *op. cit.*, p. 94.

<sup>102</sup> AD Gironde, C 1764, livre de délibérations des maîtres hôteliers de Bordeaux (1759-1761).

<sup>103</sup> AM Bordeaux, HH 49, ordonnance de la Jurade portant taxe pour la vente de volaille et du gibier, 4 février 1764.

<sup>104</sup> Voir glossaire, p. 831.

<sup>105</sup> AM Périgueux, BB 22.



généralement ce commerce ; Madame de Pontac achète ainsi, le 17 octobre 1810, des perdrix et des palombes chez une marchande de volaille de Langon<sup>107</sup>. Cette liberté du commerce du gibier, y compris au XVIII<sup>e</sup> siècle, est confirmée par les annonces parues dans les journaux locaux, où l'on propose à la vente des ortolans<sup>108</sup>. Les charcutiers bordelais présentent aussi des plats de gibier, comme Babaut, maître charcutier et traiteur, rue Judaïque à Bordeaux, qui prépare des « hures de sanglier et des têtes de cerf »<sup>109</sup> ; on pourrait y ajouter les nombreuses annonces relatives aux pâtés à base de perdrix. Même si les prix de ces produits excluent une très grande partie de la population<sup>110</sup>, il est possible d'acheter presque tous les gibiers lorsque l'on en a les moyens.

D'autres font directement appel à des chasseurs professionnels, comme nous avons déjà pu l'observer avec les pêcheurs. Ce sont sans doute eux qui sont chargés d'approvisionner les marchés urbains. Le paiement de ces chasseurs apparaît aux détours de plusieurs livres de comptes : d'Arlot de la Roque paye à plusieurs reprises du gibier à un chasseur dénommé Blondain<sup>111</sup>, de même que le baron de Saint-Savin à Bordeaux<sup>112</sup>. Ces chasseurs se rencontrent couramment dans les sources concernant les Landes ; l'abondance des ressources cynégétiques leur permet de fournir le marché bordelais tout au long de l'année. Le gibier entre aussi dans les relations entre propriétaires et métayers, de telle sorte que les comptes de métayage mentionnent au milieu des céréales et des volailles quelques perdrix ou lapereaux : en janvier 1810, Etienne Gédeon de Sanzillon reçoit ainsi une bécasse fournie par ses métayers<sup>113</sup>. De manière générale, tous les habitants ont la possibilité de chasser et de profiter des ressources naturelles de la région.

Les notaires révèlent ainsi fréquemment dans les inventaires la présence de matériel de chasse : fusils et surtout filets sont les principaux instruments du chasseur. Le notaire décrit souvent des « filets pour les oiseaux », car cette technique est vraisemblablement la plus utilisée pour le petit gibier à plumes. Guignan, marchand rue Bouquière à Bordeaux en 1759,

---

<sup>106</sup> AM Pau, HH 2, arrêt du Parlement, 2 octobre 1750.

<sup>107</sup> Archives privées famille de Pontac, livre de comptes de la sœur de Mr de Pontac 1797-1812.

<sup>108</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 28 mai 1787, 12 mai 1789 ; AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 11 mai et 25 juin 1790.

<sup>109</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 15 décembre 1784.

<sup>110</sup> Dans le Périgord en 1734, les perdreaux et les bécasses sont achetés à l'unité au prix d'une livre par Charon de Sensenac, voir AD Dordogne, 6 J 72 ; un tel prix fait de ce gibier un aliment réservé aux plus aisés.

<sup>111</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (98), comptes de maison et d'exploitation de d'Arlot de la Roque, 1752-1762.

<sup>112</sup> AD Gironde, 2 J 6 /35, livre de comptes du baron de Saint-Savin, septembre 1736.

<sup>113</sup> AD Dordogne, 2 E 1849 (30), dépenses journalières de la maison de Sanzillon, 1810-1837.

propose ainsi des « tirasses »<sup>114</sup> pour les cailles, les perdrix, les lapins et tous les petits oiseaux en général<sup>115</sup>. Dans son carnet de voyage, Malesherbes nous décrit, avec le regard d'un naturaliste, les méthodes de la chasse aux gibiers à plumes pratiquée dans les campagnes landaises du XVIII<sup>e</sup> siècle :

*« La chasse des ortolans consiste à les appeler avec des masles de leur espèce qui chantent dans les cages. On se cache avec un filet qui s'abat et dès qu'on a un ortolan à la portée du filet on le laisse tomber. Pour les becfigues on tend en l'air un filet à deux couches de mailles dont l'une fait sac dans l'autre comme certains filets à poisson. On bat les hayes et on fait donner les becfigues dans les filets. Les cailles se prennent à la chasse avec des chiens courants comme partout ailleurs... Pour les palombes qui sont une grande chasse du côté de Bayonne il y a bien des manières. On a des palombes aveugles qu'on attache par la patte et qu'on lache en l'air, ils veulent se précipiter et ne le peuvent pas parce qu'ils sont retenus. Cet exercice invite ceux qui sont en l'air à venir à eux et les fait donner dans les filets. On en a d'autres qui voyent clair et n'ont pas d'ailes. On les fait jeuner après quoy on les lache vis à vis d'un tas de petit millet qui est par terre à côté d'un de ces filets qui s'abattent. Les palombes sauvages qui les voyent par terre accourent et on laisse tomber le filet. »*<sup>116</sup>

Outre la grande diversité des oiseaux présents dans la région, ce témoignage montre que leur chasse ne réclame pas des moyens très importants, mais plutôt de l'ingéniosité et une bonne connaissance de ces espèces. Les fuils sont plus rares, et restent réservés aux plus aisés, mêmes s'ils se font plus nombreux au XIX<sup>e</sup> siècle. Les chasseurs les plus riches recourent aussi à des chiens spécialement dressés, comme Pierre de Cazenave, seigneur de La Caussade

---

<sup>114</sup> Les « tirasses » sont une appellation régionale pour désigner les filets de chasse, notamment utilisés pour la palombe selon J. BOISCONTIER, *Dictionnaire du français régional des Pays Aquitains*, Paris, 1991.

<sup>115</sup> AM Bordeaux, 187 C 1, *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 20 septembre 1759.

<sup>116</sup> P. TUCOO-CHALA, « Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour en 1767 : de Dax à Biarritz », *Revue de Pau et du Béarn*, 1989, p. 130.

dans l'Entre-Deux-Mers qui achète à plusieurs reprises des chiens de chasse<sup>117</sup>. Curiosité ornementale ou véritable compagnon de chasse, le notaire note même la présence chez François D'Abzac, marquis de Mayac, dans le salon à manger de son château. « d'un pied droit de bois pour faire percher les oiseaux de chasse »<sup>118</sup>. Les instruments classiques du chasseur (filets, fusils, gibecières, couteaux de chasse) se retrouvent à tous les niveaux de la société. S'ils sont courants dans les intérieurs nobiliaires, on les retrouve chez des artisans, des marchands et des paysans : Jean Dutour, marchand doreur à Villeneuve-de-Marsan<sup>119</sup> possède, par exemple, un fusil et une paire de pistolets, utilisables vraisemblablement pour la chasse ; l'inventaire d'Etienne Louis Duprat, marchand à Agen, comprend un « mauvais » fusil de chasse et un filet pour la chasse aux oiseaux<sup>120</sup>. Même parmi les biens très modestes d'une fille de brassier de la paroisse de Nérac, on trouve un filet pour les oiseaux<sup>121</sup> ; ou bien un fusil de « trois pieds de canon » chez un simple métayer du Blayais<sup>122</sup>. De nombreux exemples attestent d'une pratique courante de la chasse au gibier à plumes dans l'ensemble de la société du Sud-Ouest aquitain.

La population tire surtout profit de ces ressources naturelles grâce à une grande tolérance des autorités. Le braconnage, au vu des techniques rudimentaires de chasse présentées plus haut et de la présence fréquente de filets et de fusils dans les maisons, est sans doute une pratique courante, mais difficilement contrôlable. Quelques affaires resurgissent parfois des sources<sup>123</sup> : en 1758, un tisserand est jugé pour avoir chasser des lapins autour de Beychelle ; cette accusation s'accompagne de celles de fuite et de récidive ; une autre audition concerne les terres de Montesquieu à la Brède à propos de chasse aux perdrix interdite. Même si le braconnage est une pratique généralisée dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>124</sup>, les poursuites et les condamnations semblent plutôt rares. Cette situation est le fruit d'une tolérance juridique face à certaine forme de chasse roturière<sup>125</sup>. En effet, la chasse est en théorie exclusivement réservée aux nobles et aux seigneurs hauts-justiciers, mais plusieurs autorisations tacites sont concédées. La chasse est ainsi parfois mise en fermage

<sup>117</sup> Livre de raison de Pierre de Cazenave, seigneur de Lacaussade 1766-1770, reproduit dans les annexes de H. BOUET, *Une paroisse de l'Entre-Deux-Mers au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2003.

<sup>118</sup> AD Dordogne, 2 E 1806/28, François d'Abzac, marquis de Mayac, 18 février 1777.

<sup>119</sup> AD Landes, 3 E 11/43, Jean Dutour, 28 mai 1732.

<sup>120</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 158/41, Etienne Louis Duprat, 5 novembre 1806.

<sup>121</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 179/5, Anne Dubedat, 18 septembre 1770.

<sup>122</sup> AD Gironde, 3 E 28 858, Pierre Mazunic, 25 juillet 1737.

<sup>123</sup> AD Gironde, 8 B 561, délits de pêche et de chasse.

<sup>124</sup> P. SALVADORI, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, 1996, p. 278.

<sup>125</sup> Ce développement se fonde essentiellement sur l'article de F. RIEUPEYROUX, « Le droit de la chasse », *op. cit.*, p. 9-17.

particulièrement pour les oiseaux de passages et les lapins ; les officiers (juges, avocats, etc) bénéficient aussi d'un droit de chasse sur leurs propriétés ; enfin, une certaine libéralité se manifeste autour de la chasse aux oiseaux dans les marais littoraux et le long des cours d'eau. Ces dispositions, et notamment la dernière, expliquent pour une bonne part la place du gibier à plumes dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Christian Desplat confirme d'ailleurs qu'en Béarn et en Navarre au XVIII<sup>e</sup> siècle, la chasse reste très largement pratiquée par les roturiers au mépris général de la loi<sup>126</sup> ; les montagnards pyrénéens chassent même quasi librement<sup>127</sup>. Cette liberté, même si elle se retrouve dans d'autres contrées montagneuses<sup>128</sup>, reste tout de même une originalité dans la France d'Ancien Régime. La tolérance des autorités, associée à des ressources naturelles riches et variés, servent assurément de base au développement de goûts alimentaires originaux.

Cette liberté de la chasse aux oiseaux demeure au XIX<sup>e</sup> siècle. Les permis de ports d'armes de chasse délivrés dans le département du Lot-et-Garonne<sup>129</sup> montrent certes que la chasse au fusil reste réservée à la frange la plus aisée de la population. Parmi les 535 permis accordés entre le 8 avril 1816 et le 7 janvier 1819, on trouve tous les notables locaux : maire, propriétaire, militaire, médecin, sous-préfet, etc ; les nobles sont également bien représentés avec le marquis de Lusignan, le comte Aymard de Chateaurenard ou le chevalier de Secondat de Montesquieu. Cette liste des personnes autorisées à chasser ne comprend guère de marchands, de négociants et seulement quelques artisans comme un vitrier ou un horloger. Seuls les domestiques, sans doute ceux de ces notables, ont un permis de port d'armes de chasse. Ce type de chasse semble donc toujours limité aux élites traditionnelles, même si on rencontre des fusils qui remplacent les filets de chasse dans les maisons du Sud-Ouest aquitain. Mais le petit gibier reste toujours présent sur les tables et ne connaît qu'un léger recul dans les comptes. La Révolution, en supprimant les privilèges a sans doute rendu plus facile la consommation du gibier, mais celui-ci demeure un produit cher, ce qui n'empêche pas les plus humbles, grâce aux filets et aux collets, de recourir au braconnage et d'avoir ainsi toujours accès aux ressources cynégétiques de la région.

---

<sup>126</sup> C. DESPLAT, « La chasse en Béarn à l'époque moderne », *Annales du Midi*, 1986, p. 485-501. Malgré une ordonnance de 1767 qui restreint largement sa pratique par les roturiers, la chasse demeure une activité courante.

<sup>127</sup> J-F. SOULET, *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'Ancien Régime du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1974, p. 129.

<sup>128</sup> Dans certaines parties des Alpes aussi, chacun est libre de chasser et de pêcher, voir M. PROST, « Données trophiques en Haut-Dauphiné (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) : panorama de l'alimentation carnée en Briançonnais et Embrunais », dans *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Montpellier, 1994, p. 202.

<sup>129</sup> AD Lot-et-Garonne, 4 M 134, états nominatifs des personnes autorisées à chasser 1814-1827.

Grâce à la richesse du gibier et aux libertés accordées à la chasse des oiseaux, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain parvient à profiter des atouts de l'environnement naturel ; perdrix, ortolans et levrauts apparaissent ainsi sur les tables d'une bonne partie de la population. Mais la chasse peut aussi prendre la forme de capture de gibiers vivants. En novembre 1783, Joseph Ducourneau de Pébarthe paye à un chasseur professionnel d'Houston 6 paires de palombes mortes, mais surtout 27 paires de vivantes pour la somme de 24 livres<sup>130</sup> ; il peut ainsi les conserver et les manger au gré de ses envies. De nombreux documents indiquent d'ailleurs que le gibier à plumes est souvent engraisé avant d'être consommé ; Malesherbes, après avoir relaté la chasse aux ortolans, décrit ainsi les techniques d'engraissement à base de millet des volatiles les plus fréquents dans la région<sup>131</sup>. L'utilisation d'appeaux pour la chasse aux oiseaux migrateurs nécessite de toute façon la mise en place de véritables petits élevages, ce que confirme la présence dans les inventaires de cages ou de volières destinées à l'engraissement des ortolans<sup>132</sup> ou des tourterelles<sup>133</sup>. La maîtrise de ces techniques d'élevage révèle combien ces volatiles occupent une place à part dans la gastronomie régionale, mais aussi que le savoir-faire des hommes, associé aux ressources du terroir, est l'un des principaux supports des habitudes alimentaires locales.

### C) L'agriculture aquitaine, base de la diversité alimentaire

Si la nature est l'un des fondements majeurs de toute culture alimentaire régionale à l'époque moderne, il s'agit le plus souvent d'une nature façonnée par l'homme. Il n'est pas dans notre propos de dresser le tableau de l'agriculture aquitaine du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup>

---

<sup>130</sup> AD Landes, 49 J 45, livre de raison de Joseph Ducourneau de Pébarthe.

<sup>131</sup> « A mon retour de Dax, j'ay pris des informations sur la façon d'engraisser les ortolans et plusieurs autres oiseaux et sur leur chasse. Le procédé pour engraisser becfigues ou meuriers, cailles, tourterelles, palombes et pigeons domestiques est uniforme. On les met ensemble dix à dix de même espèce dans des cages basses où on leur donne de petites cueillers et de l'eau à discrétion et quand on a besoin on tire ceux qu'on trouve assez gros. Il y a deux attentions particulières à avoir pour les ortolans. L'une qu'il faut dès qu'ils sont à leur terme de grasse sans quoy ils dépérissent ; l'autre qu'il faut tendre devant leur volière une toile qui les laisse dans l'obscurité. Pour les becfigues, on les appelle aussi meuriers parce qu'ils mangent des mûres de haye. Le plus souvent il est inutile de les engraisser mais quand on le veut elles s'engraissent aussi avec du petit millet. ce qui m'a étonné. », P. TUCOO-CHALA, *op. cit.* , p. 130.

<sup>132</sup> Voir, par exemple, AD Lot-et-Garonne, 3 E 180/12, Salomon Duprat, 3 août 1737 ; AD Landes, 3 E 38/194, Dominique François du Moulin de Labarthète, 20 octobre 1775 ; AD Landes 1 Q 148, Desclou de Donzacq, 7 janvier 1794.

<sup>133</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 124, Pierre Tiburce Lantourne, 21 juin 1794.

siècle ; ce chantier bien trop vaste, déjà entrepris par d'autres<sup>134</sup>, ne correspond pas à nos objectifs. Il s'agit plus simplement pour nous de comprendre comment la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain parvient à tirer profit de la polyculture dominante dans les campagnes de cette région. Fruits et légumes d'une part, et volailles d'autre part, sont, à nos yeux, les meilleures illustrations de l'apport de l'agriculture à l'alimentation régionale.

### *La polyculture aquitaine, un atout majeur*

Les Aquitains profitent des richesses cynégétiques des forêts, mais aussi d'autres ressources. En effet, on ne saurait négliger l'importance des aliments tirés de la forêt comme les châtaignes pour la nourriture des paysans, mais ces fruits servent surtout à l'élevage des porcs, très répandu en Périgord et qui assure une grande partie de l'approvisionnement de toute la région. L'intendant de Guyenne, Lamoignon de Courson, dans un mémoire du début du XVIII<sup>e</sup> siècle, souligne le rôle essentiel des porcs du Périgord pour tout le Sud-Ouest aquitain, puisqu'ils servent habituellement à la fabrication des jambons de Bayonne et du Béarn<sup>135</sup>. Leur nourriture à base de châtaignes donne à leur viande une saveur toute particulière ; par comparaison, celle à base de fèves en Béarn produit un lard moins ferme<sup>136</sup>, au parfum légèrement différent. Les ressources naturelles, ici par l'intermédiaire de l'élevage, rejaillissent donc bien sur les goûts alimentaires.

L'élevage des porcs est l'une des composantes de la polyculture aquitaine, dans ce système agricole où les céréales cohabitent avec l'élevage de petits bétails et les légumineuses, où les vergers qui entourent souvent les parcelles, produisent des fruits très variés, associant ainsi de nombreuses ressources<sup>137</sup>. Les contemporains n'ignorent pas cette situation, puisqu'ils sont nombreux à percevoir l'abondance et la diversité des fruits et des légumes. François Savinien d'Alquié, qui manie facilement l'éloge, souligne la richesse des

---

<sup>134</sup> A l'exception des travaux anciens de P. DEFFONTAINES, *Les hommes et leurs travaux dans les pays de la moyenne Garonne (Agenais, Bas-Quercy)*, Agen, 2000 (1<sup>ère</sup> édition en 1932), des remarques générales de J-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest...*, *op. cit.*, de quelques études ponctuelles comme celles de C. DESPLAT, « Economie et société rurales en Aquitaine aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *HES*, 1999, p. 133-151, ou d'A. CONTIS, « Les résistances à l'innovation agricole. L'Aquitaine au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les résistances à l'innovation économique en Aquitaine*, à paraître, et de la récente thèse de C. MARACHE, *Les métamorphoses du rural en Périgord. L'exemple de la Double et de ses confins des années 1830 aux années 1930*, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2003, il n'existe pas encore néanmoins de vaste synthèse sur l'agriculture et les campagnes du Sud-Ouest aquitain de l'Ancien Régime et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>135</sup> BM Bordeaux, Ms 734, mémoire de Lamoignon de Courson sur la généralité de Guyenne, p. 50.

<sup>136</sup> J-J. HÉMARDINQUER, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime », *Annales ESC*, 1970, p. 1752.

<sup>137</sup> J-P. POUSSOU, *op. cit.*, p. 260.

produits de la terre du Périgord et de la Guyenne (fruits, châtaignes, noix)<sup>138</sup> ; mais ce qui le frappe le plus, c'est leur précocité. A Bordeaux, en 1755, le voyageur suédois Dabiel-Zacharias Hallman est lui aussi surpris par l'avance du printemps qui rejailit sur la table : « Nous mangions des épinards au milieu d'avril et des fraises à la fin de ce mois »<sup>139</sup>. En mai 1782, Thomas Jefferson, après avoir longé la vallée de la Garonne, s'étonne, à son tour, de la présence de fraises, de petits pois et de cerises en cette saison<sup>140</sup> ; il s'interroge alors sur les raisons climatiques de ce phénomène : « est-ce l'influence de l'océan dans les régions de l'ouest qui fait avancer les saisons et radoucit le climat ? » Cette situation géographique, qui assure la douceur du climat, est clairement perçue par le diplomate américain comme un atout pour l'alimentation locale.

L'analyse des comptes et des factures confirme toute l'importance des primeurs dans l'alimentation des Aquitains. Détaillons, par exemple, les fruits et légumes évoqués dans le livre de dépenses de Pierre Anne Théodore de Léonard dans l'Agenais en 1832<sup>141</sup> : navets, poireaux, petits pois, asperges, salades, pommes de terre, melons, aubergines, haricots verts, potirons, pêches, fraises, cerises, carottes, etc. Même si quelques denrées proviennent d'autres régions, cet inventaire témoigne de la diversité des cultures dans la vallée de la moyenne Garonne. De manière plus globale, cette variété se retrouve dans l'ensemble des légumes et des fruits les plus courants dans les profils alimentaires<sup>142</sup> où nous avons ainsi rencontré une quarantaine de légumes et une vingtaine de fruits différents, ce qui témoigne d'un éventail plutôt large. Châtaignes, prunes, figues, fraises, oranges et raisins sont mentionnés dans au moins un quart des profils alimentaires ; ils sont aussi très couramment consommés dans les couvents, les abbayes et les hôpitaux<sup>143</sup>. Les agrumes mis à part, l'ensemble de ces fruits sont produits dans la région, et sont même, pour certains, l'objet d'un important commerce<sup>144</sup>. Même les figues, aujourd'hui cultivées de manière confidentielle, étaient clairement perçues

---

<sup>138</sup> Fr. SAVINIEN D'ALQUIE, *Les délices de la France ou descriptions des Provinces, Villes principales, Maisons royales et autres lieux remarquables de ce beau royaume*, Leyde, 1728, p. 70.

<sup>139</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny d'après un correspondant de Linné », *RHB*, 1917, p. 143.

<sup>140</sup> B. GINESTET, *op. cit.*, p. 38.

<sup>141</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 M1 925 (R1), archives du manoir de Galaup, livre de comptes de Pierre Anne Théodore de Léonard, 1832-1833.

<sup>142</sup> Voir annexe B 4, p. 774-775.

<sup>143</sup> Voir annexe B 9 et B 11, p. 783 et 786.

<sup>144</sup> Les prunes ou les noix aquitaines sont ainsi expédiées en quantité importante vers les colonies et les pays d'Europe du Nord ; voir BM Bordeaux, Ms 734, mémoire de Lamoignon de Courson.

par les contemporains, en Périgord par exemple, comme des productions locales<sup>145</sup>. Tout au long de l'année, la polyculture offre donc un large choix de fruits et légumes.

Une partie de l'élevage marque aussi en profondeur les consommations régionales. Les bovins occupent généralement une place modeste, car ils sont avant tout destinés aux travaux des champs ; l'agriculture locale ne produit guère de viande de bœuf à l'exception du Périgord<sup>146</sup>. Les ovins sont un peu mieux représentés en Guyenne<sup>147</sup>, mais, comme le rappelle Christian Desplat, l'immense majorité du bétail est destinée à la traction et à la fumure<sup>148</sup>. En définitive, seules les volailles occupent une place importante dans l'ensemble de la région. En longeant la Garonne, en juillet 1785, Henri-Paulin Panon-Desbassayns note « c'est dans toute cette province que j'ai vu le plus de volailles » ; il remarque l'importance « des troupeaux » d'oies, de dindes ou de poulets<sup>149</sup>. Les inventaires après décès confirment cette abondance par la présence d'objets relatifs à l'élevage des volailles : des cages sont régulièrement présentes dans les greniers et des volières dans les cours, y compris en ville<sup>150</sup>. Dans les campagnes, les inventaires décrivent des basse-cours à la composition très variée : dans la cour de Suzanne Cablanc<sup>151</sup> en Périgord, on trouve 18 poules, 1 coq, 3 oies et 2 canards ; Joseph Cochon, modeste brassier landais, possède tout de même trois poules et une oie<sup>152</sup>. Des dindes, des chapons ou des poulets viennent ailleurs s'ajouter à ces espèces. La diversité des volailles disponibles dans la région est confirmée par les taxes sur le marché puisque à Bordeaux, en 1764, sont vendus poulets, pigeons, dindes, chapons et canards<sup>153</sup>.

Cette variété rejaillit bien entendu sur les tables : poulets, pigeons, poulardes et dindons sont servis dans au moins 20 % des repas ; on retrouve des pigeons dans près de la moitié d'entre eux<sup>154</sup>. L'importance de ce volatile sur les tables correspond bien à sa place dans la province : les inventaires signalent en effet très souvent la présence de pigeons, de pigeonniers ou de nids à pigeon. La construction d'un colombier est normalement un privilège

---

<sup>145</sup> AD Dordogne, 3 C 3, mémoire sur l'élection de Périgueux, s.d. Le Grand d'Aussy évoque également des « figues de Gascogne dans *L'Histoire de la vie privée des Français* », *op. cit.*, p. 254.

<sup>146</sup> C. HUETZ DÉ LEMPS, « Consommation et commerce des produits de l'élevage à Bordeaux au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1974, p. 87.

<sup>147</sup> A. CONTIS, « L'élevage ovin en Guyenne sous Louis XV », dans *De l'herbe à la table*, *op. cit.*, p. 30.

<sup>148</sup> C. DESPLAT, « Economie et société rurales en Aquitaine », *op. cit.*, p. 150.

<sup>149</sup> H-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 119.

<sup>150</sup> Par exemple, AD Gironde, 3 E 25005, Jean Baptiste de Pontual, 10 juin 1788 ; dans sa maison, rue Bouffard à Bordeaux, le notaire inventorie, dans un corridor, une volière avec 11 mangeoires. AD Gironde, Q 925, Lamagnerie, 26 juin 1794 ; on rencontre dans la cuisine de cette maison bordelaise une cage à poules.

<sup>151</sup> AD Dordogne, Q 977, Suzanne Cablanc, 19 février 1794.

<sup>152</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Joseph Cochon, 30 janvier 1770.

<sup>153</sup> AM Bordeaux, HH 49, ordonnance de la Jurade portant taxe pour la vente de la volaille et du gibier, 4 février 1764.

<sup>154</sup> Voir annexe A 12, p. 759.



réservé aux seigneurs ; or la disparition du système féodal avec la Révolution correspond à un net recul de la place des pigeons dans les menus<sup>155</sup> ; l'abolition du privilège d'élever des pigeons aurait-elle abouti à une désaffection alimentaire pour cet oiseau ? Les achats de pigeons demeurent pourtant au même niveau dans les livres de compte qui sont représentatifs de l'alimentation quotidienne des élites<sup>156</sup>, ce qui témoigne donc surtout d'un recul du prestige gastronomique des pigeons, plus que d'un changement profond de goût. Cependant, pour expliquer l'importance de ce plat, il faut noter que sous l'Ancien Régime en Guyenne, chacun est libre d'édifier un colombier sur piliers<sup>157</sup> ; la moyenne Garonne n'est même pas soumise au droit de colombage<sup>158</sup>. L'élevage des pigeons s'opère aussi librement en ville, puisqu'on trouve chez Höpffner, négociant à Bordeaux, des abreuvoirs à pigeons<sup>159</sup>. Comme pour le gibier, les ressources locales ne dépendent donc pas exclusivement du milieu naturel, mais aussi des droits et des libertés locales.

Le Sud-Ouest aquitain connaît en outre des techniques d'élevage de volaille bien particulières. A travers les inventaires et les livres de comptes, nous avons pu remarquer en effet que, comme pour le gibier, l'engraissement des volailles est une pratique courante. Les habitants utilisent généralement du millet ou du maïs pour engraisser principalement des dindes, des poulardes et des chapons. Afin de limiter leurs déplacements et d'assurer une prise de poids plus rapide, ils sont parfois enfermés dans des cages recensées par les notaires : le comte de Taillefer, par exemple, possède des « loges destinées à faire engraisser la volaille »<sup>160</sup> et Beaumont une « épinette<sup>161</sup> pour engraisser la volaille »<sup>162</sup>. La réputation de ces animaux de basse-cour est d'ailleurs transmise par les voyageurs qui vantent la qualité des volailles du Périgord ou des Landes.

La polyculture régionale offre finalement un large éventail de fruits, légumes et volailles, qui permet le développement de goûts alimentaires diversifiés, de la même manière que dans les Cévennes où, selon Madeleine Ferrières, ce système agricole est un véritable privilège, base d'une nourriture variée<sup>163</sup>. L'élevage de volaille grasse et la présence de

---

<sup>155</sup> La fréquence d'apparition des pigeons dans les menus passe de 53 % entre 1750-1789 à seulement 10 % entre 1790-1850. Voir annexe A 13, p. 765.

<sup>156</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>157</sup> R. RIEUPEYROUX, *op. cit.*, p. 16 ; cette liberté est confirmée dans le Bordelais, voir G. AUBIN, *La seigneurie en Bordelais d'après la pratique notariale (1715-1789)*, Rouen, 1989, p. 209.

<sup>158</sup> P. DEFFONTAINES, *op. cit.*, p. 55.

<sup>159</sup> AD Gironde, 7 B 1149.

<sup>160</sup> AD Dordogne, 2 E 1835, comte de Taillefer, 25 avril 1742.

<sup>161</sup> Il s'agit d'une petite cage.

<sup>162</sup> AD Dordogne, 1 Q 581, dossier 16, Beaumont, 28 avril 1764.

<sup>163</sup> M. FERRIÈRES, « A la table d'une famille cévenole », *op. cit.*, p. 212.

nombreux vergers dans le Sud-Ouest aquitain rejaillissent indiscutablement sur la table locale. La viticulture<sup>164</sup>, mieux connue, ou la culture du maïs auraient pu illustrer également ce lien entre l'agriculture et la table. Il faut maintenant comprendre comment les produits de cette agriculture pénètrent dans le circuit des consommations alimentaires, car, si le marché est une voie d'accès importante, il semble que, dans notre région, il existe bien d'autres moyens de profiter des produits de la terre.

### *De la terre à la table*

A l'image de nombreux pays de l'ouest de la France, le Sud-Ouest aquitain est avant tout une terre de métayage. Ce mode d'exploitation influence en profondeur les pratiques alimentaires, car il procure un accès direct aux produits agricoles les plus divers. L'imbrication entre comptes alimentaires et comptes de métairies illustre d'ailleurs parfaitement ce lien. Les habitudes alimentaires sont alors le reflet des structures économiques locales. Le système du métayage repose sur le partage des avances et des produits de la culture entre le propriétaire et le locataire<sup>165</sup>. Dans son livre de raison<sup>166</sup>, Bourdineau retranscrit l'acte de prolongement du colonage d'une métairie périgourdine : le bail à moitié, daté du 28 août 1728, stipule que le métayer doit fournir chaque année du froment, de l'avoine, 5 paires de chapons, 5 paires de poulets, 120 œufs et 48 fromages ; le contrat précise même que les chapons doivent être livrés à Noël, les poulets à la Saint-Jean-Baptiste, les œufs à Pâques et les fromages à la Saint-Michel. Toutes les productions agricoles sont concernées par cette répartition. Les métayers prédominent dans les campagnes de la région du XVIII<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle, notamment dans l'Aquitaine méridionale<sup>167</sup> où de nombreux propriétaires profitent ainsi directement des ressources de leurs terres.

Au hasard des factures et des livres de dépenses, nous avons pu rencontrer quelques comptes de métairies qui reflètent très bien toute la diversité alimentaire qui transite par ce mode d'exploitation. Si les céréales comme le froment, le méteil et le seigle constituent la plus grosse part du loyer en nature, de nombreux menus produits s'intègrent dans les baux. La volaille apparaît ainsi très couramment dans les comptes avec les métayers ; régulièrement au cours de l'année, le métayer fournit quelques poules ou des œufs à son propriétaire. Vers

---

<sup>164</sup> Il ne faut pas oublier que l'ensemble du Sud-Ouest aquitain reste jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle un pays de vignes ; selon le *Guide pittoresque du voyageur en France* de 1838, la Gironde est le premier département de France par sa superficie viticole, mais la Dordogne se situe au 5<sup>ème</sup> rang, le Gers au 6<sup>ème</sup> et le Lot-et-Garonne au 8<sup>ème</sup>.

<sup>165</sup> Voir J-M. MORICEAU, art. « Métayage », dans L. BELY, (sous dir. de), *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, Paris, PUF, 1996, p. 824-825.

<sup>166</sup> AD Dordogne, 2 E 1853 (1769), livre de raison de Bourdineau.

<sup>167</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 139.

1750 en Périgord, où le métayage est omniprésent<sup>168</sup>, le chevalier de Cablan reçoit de ses métayers des haricots, du seigle, des oignons, des petits pois, des lentilles, des châtaignes, etc<sup>169</sup> ; Ducourneau de Pébarthe, dans la paroisse landaise de Saint-Orens, tire lui aussi de ses métairies une multitude d'aliments, qui sont destinés à la vente, mais aussi sûrement à un usage personnel ; les comptes des redevances concernent du milloc, des œufs, des fromages, des chapons, du millet, des poulets, du froment, des fèves, des agneaux et du miel<sup>170</sup>. On pourrait aisément multiplier les exemples de comptes qui témoignent du rôle fondamental du métayage dans la diffusion des aliments de l'agriculture locale pour une partie des habitants, mais le plus significatif peut-être est que l'influence de ce mode d'exploitation ne se limite pas aux légumes, aux fruits, aux céréales, au vin et aux volailles.

En effet, la fourniture de gibier fait également parfois partie du système du métayage. Un curé de l'Agenais note, en 1775 dans son livre de raison, parmi les fournitures de ses métairies, des lapins, des lièvres, des perdrix, des palombes, des perdreaux et des tourterelles<sup>171</sup>. Ces produits correspondent alors plus à des liens personnels ou à des redevances d'usages qu'à de véritables baux clairement établis ; ils n'en favorisent pas moins la circulation des ressources de l'environnement local. D'autres baux font parfois preuve d'une grande précision sur les paiements en nature, comme celui passé entre Jean de Fonteneuil, prêtre et chanoine du chapitre de Bordeaux et Antoine Peiragon, marchand et aubergiste à Ribérac, puisque ce dernier doit envoyer à Bordeaux :

*« chaque année pendant le cours du présent bail six paires de perdrix, jeunes, belles et bonnes et trois poules d'indes, grosses, belles et bonnes avec des truffes de belle qualité et en quantité suffisante pour les farcir »<sup>172</sup>.*

Les comptes de métairies intégrés aux dépenses de maison nous ont permis de remarquer que ce système pouvait même, dans certains cas, concerner des produits alimentaires « élaborés » : dans le Périgord ou dans les Landes, le miel, par exemple, est souvent fourni par les propriétés rurales ; Monsieur de Brivazac à Bordeaux reçoit de son

---

<sup>168</sup> A.-M. COCULA, « Vivre et survivre en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans A. HIGOUNET-NADAL, (sous dir. de), *Histoire du Périgord*, Toulouse, 1983, p. 220.

<sup>169</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37).

<sup>170</sup> AD Landes, 49 J 6, livre de comptes de maison de Ducourneau de Pébarthe, 1774.

<sup>171</sup> AD Lot-et-Garonne, 12 J 132, livre de raison d'un curé anonyme, 1775-1777.

<sup>172</sup> Extrait du bail retranscrit par R. BEAUDRY, *Subsistances et population en Périgord 1740-1789*, TER, 1970, p. 26 ; un exemplaire microfilmé de ce mémoire est conservé aux AD de la Gironde sous la côte 1 Mi 2052.

domaine près de Marmande des orunes et des raisins confits, ainsi que « des paires d'oies confies »<sup>173</sup>. Ce mode d'exploitation très répandu dans la région permet de profiter de préparations confectionnées à partir des productions de l'agriculture locale, comme la charcuterie et les confits. Il soulève aussi le délicat problème de l'autoconsommation qui se situe souvent au cœur des réflexions sur les cuisines régionales à l'époque moderne<sup>174</sup>.

Dans le chemin qui conduit les produits de l'agriculture locale sur la table des habitants du Sud-Ouest aquitain, l'autoconsommation<sup>175</sup> joue en effet un rôle non négligeable. Il est bien entendu ici quasiment impossible de prétendre étudier la part de l'autoconsommation dans l'alimentation, tout particulièrement dans celle des classes populaires ; la petite propriété paysanne, très présente dans une grande partie de la région<sup>176</sup>, implique, par exemple, la fourniture de légumes par le potager et l'entretien de quelques volailles. Nous voulons juste voir comment la table des notables profite de ce système. Le métayage, comme nous l'avons observé, fournit des aliments en dehors du marché, mais les propriétaires profitent aussi des terres qu'ils exploitent directement. Les élites urbaines en particulier tirent des aliments de leurs propriétés rurales : l'exemple le plus fameux est sans doute celui des parlementaires bordelais du XVIII<sup>e</sup> qui vendent, mais aussi consomment le vin de leurs prestigieux châteaux à l'image du marquis Pierre d'Aulède ou de Nicolas Alexandre de Ségur, véritables princes des vignes<sup>177</sup>. Plus modestement, de nombreux propriétaires consomment les légumes et les fruits de leur jardin : Sophie de La Roche, lorsqu'elle visite la demeure de la famille Bethmann au Tondu, souligne que le potager, le verger et le vivier de cette propriété juste à côté de Bordeaux assurent une partie de l'ordinaire de la table familiale<sup>178</sup>. Les propriétés rurales, par la diversité de leurs productions, ont souvent une grande influence sur les consommations : le négociant bordelais Paul Brizard, par exemple, reçoit de son bien de Rivereau du vin, du seigle, des choux, des melons, des pois, des citrouilles, des patates, des lentilles, des haricots, de l'ail et des carottes<sup>179</sup>. La

---

<sup>173</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 133, comptes de la propriété de Birac près de Marmande, 1786-1789.

<sup>174</sup> Voir *supra*, chap. 1.

<sup>175</sup> L'autoconsommation consiste à consommer des produits qui ont été obtenus en dehors des circuits commerciaux, sur les débats qui entourent cette question, voir M. AYMARD, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales ESC*, 1983, p. 1392-1410.

<sup>176</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 141.

<sup>177</sup> P. BUTEL, « Grands propriétaires et production des vins du Médoc au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1963.

<sup>178</sup> M. MEAUDRE DE LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *RHB*, 1911.

<sup>179</sup> AD Gironde, 2 J 6 liasse 7 a, livre de comptes de Paul Brizard pour son bien de Rivereau, 1800-1817.

correspondance entre Mr de Pontac et le régisseur de son château des Jaubertes<sup>180</sup> illustre parfaitement le rôle des propriétés rurales. Le régisseur est ainsi couramment chargé d'envoyer à la résidence bordelaise de Mr de Pontac des bouteilles de vin ou des volailles ; leur correspondance régulière évoque aussi ponctuellement l'expédition d'aliments tels que des confits de canard et des saucisses, cependant pas toujours du goût du parlementaire bordelais :

*« Ce n'est pas ta faute, Ségues<sup>181</sup>, mais je t'assure que je n'ai goutté de ma vie de boudins et de saucisses aussi détestables que les premières que tu m'as envoyées »<sup>182</sup>.*

Pour Anne-Marie Cocula, dans un rayon de 15 km autour de villes comme Périgueux ou Bergerac, il existe de véritables « greniers de consommation familiale », notamment pour les produits frais comme les œufs, le lait ou les volailles<sup>183</sup>. Les produits plus élaborés comme les jambons et les confits proviennent de propriétés plus éloignées, comme du domaine en Bergeracois du négociant bordelais Servenier qui lui fournit de la graisse d'oie, des confits, des pâtés et des salaisons<sup>184</sup>. Reçu par la famille d'Abzac dans son château de Montastruc en Périgord, Mr de Lapanouze résume bien l'image d'abondance qui ressort de la variété des produits tirés directement des terres agricoles :

*« Quoique nous fussions quelquefois plus de vingt, on eut dit que le château s'approvisionnait par enchantement et que Mademoiselle Louise comme ce général de l'antiquité n'avait qu'à frapper la terre du pied pour en faire sortir des légions de choses de toutes espèces »<sup>185</sup>.*

---

<sup>180</sup> Sur la famille des Pontac d'Anglade, voir A. GASTAL, *Noblesse, patrimoine et cadre de vie en Guyenne : les Pontac d'Anglade, seigneur des Jaubertes 1750-1830*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998.

<sup>181</sup> Il s'agit du régisseur du château des Jaubertes près de Langon.

<sup>182</sup> Archives famille de Pontac, lettre du 17 janvier 1780.

<sup>183</sup> A-M. COCULA, « La galette et le pot de beurre. L'approvisionnement menu des villes (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », dans *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen-Âge et aux temps modernes*, centre culturel de l'abbaye de Flaran, Auch, 1985, p. 233.

<sup>184</sup> AD Gironde, 7 B 2011, correspondance du régisseur Chevalier à Servenier, repris par A-M. COCULA, *op. cit.*, p. 234.

<sup>185</sup> AD Dordogne, Ms 24, *Voyage fait dans le Périgord et Quercy l'année 1825 par M<sup>r</sup> et M<sup>me</sup> de Lapanouze*.

Une part non négligeable des aliments qui assurent la diversité de la table du Sud-Ouest aquitain ne transite donc pas par les circuits commerciaux. Le rôle de cette économie informelle se retrouve à peu près partout dans la France d'Ancien Régime, puisque même dans une capitale comme Paris, la table des élites est approvisionnée en volailles, en légumes et en fruits par les jardins, les propriétés rurales et les cadeaux<sup>186</sup>.

Les productions domestiques sont également nombreuses, à l'image du pain qui ne vient pas toujours du boulanger. Les inventaires ruraux mentionnent couramment tout le matériel nécessaire à la confection de cet aliment de base : des fours bien entendu, mais aussi des réserves de grains, des mets à pétrir, des moules à pain, des pelles à four, etc. De manière plus exceptionnelle, cette pratique se retrouve aussi en ville<sup>187</sup>, où les habitants des villes préparent eux-même la pâte<sup>188</sup> et se contentent alors simplement de la faire cuire chez les boulangers. L'isolement conduit aussi parfois à la nécessité de confectionner son propre pain dans les campagnes aquitaines, y compris au XIX<sup>e</sup> siècle : en 1847, une enquête sur le département du Lot-et-Garonne souligne en effet que « dans les communes où il n'y a pas de boulangers, les habitants font cuire eux-mêmes leur pain »<sup>189</sup>. D'autres aliments sont concernés par cette production domestique : la préparation d'huile de noix est ainsi effectuée dans le château du comte de Taillefer où sont inventoriées « une roue à moudre les noix » et une poêle « à faire chauffer les noix »<sup>190</sup>. L'engraissement d'un porc, souvent suggéré par de nombreux indices dans les inventaires et les comptes<sup>191</sup>, permet de confectionner à domicile de la charcuterie comme le confirme la présence dans les cuisines d'entonnoirs à boudins<sup>192</sup> et les achats de boyaux<sup>193</sup> et de vin blanc pour les saucisses dans les comptes<sup>194</sup> ; il permet également de constituer des réserves de lard et de graisse. Des légumes du potager jusqu'aux confits et aux salaisons, on voit bien que de nombreux aliments parviennent sur les tables sans transiter par des circuits commerciaux. La production domestique constitue donc l'une des bases de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

---

<sup>186</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 622.

<sup>187</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 3 E 1542 (1), Guillaume Darfeuille, 30 juillet 1737 : ce prêtre qui habite à Périgueux dans la paroisse Saint-Front possède dans sa maison une pièce appelée boulangerie où l'on trouve des balances, un tamis, un coupe-pâte et « une grande table à faire le pain ».

<sup>188</sup> Ceci est attesté par la présence de maies à pétrir dans les inventaires urbains.

<sup>189</sup> AD Lot-et-Garonne, 6 M 758.

<sup>190</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (17), comte de Taillefer, 25 avril 1742.

<sup>191</sup> La mention d'un cochon ou de sa nourriture comme le maïs témoignent de la présence de cet animal dans les familles rurales du Sud-Ouest aquitain. Toutefois, l'élevage d'un cochon domestique est loin d'être généralisé ; voir sur ce sujet, J-J HÉMARDINQUER, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales ESC*, 1970, p. 1745-1766.

<sup>192</sup> AD Dordogne, 3 E 19912, Guillaume Faucher des Combes, 14 juillet 1777.

<sup>193</sup> Archives privées de la famille de Pontac.

<sup>194</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37), dépenses de ménage du Chevalier de Cablan 1779-1790.

Même si la part de l'autoconsommation est très difficile à percevoir, tout particulièrement pour le peuple des campagnes, il ne faut pas cependant en surestimer l'importance. Le Sud-Ouest aquitain est avant tout une région d'échange<sup>195</sup>. Comme le souligne justement Jean-Pierre Poussou, à travers l'étude des transports terrestres, « de même que la notion d'économie ou d'agriculture de subsistance ne doit être employée qu'avec la plus extrême prudence pour le Sud-Ouest de la France au XVIII<sup>e</sup> siècle, de même l'idée d'économies isolées est trompeuse »<sup>196</sup> ; des productions comme le vin, les prunes ou le froment sont destinées à l'exportation vers d'autres régions, et surtout vers l'étranger et vers les colonies antillaises. Loin de se développer en autarcie, la culture alimentaire locale se construit donc autant à partir des ressources locales que des produits d'un commerce de proximité et parfois plus lointain<sup>197</sup>. Comprendre quels sont les aliments disponibles grâce au marché, c'est voir l'un des fondements majeurs des goûts<sup>198</sup>.

## II. Des goûts alimentaires, fruits de l'ouverture

La gamme des aliments disponibles dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ne se limite pas aux fruits de l'agriculture et aux richesses de la nature. Si la façade océanique favorise effectivement la consommation de poisson et d'oiseaux migrateurs, elle offre aussi une ouverture vers d'autres horizons alimentaires plus larges qui passe par le commerce et l'influence culturelle des colonies. La Garonne concourt largement à ces échanges et correspond parfaitement au rôle du fleuve dans la France des Lumières qui « relie l'océan et ses horizons exotiques aux pays d'amont »<sup>199</sup>. Les goûts du Sud-Ouest aquitain se fondent donc en partie sur des produits lointains bien intégrés au système alimentaire. A l'image de la cuisine italienne étudiée par Alberto Capatti et Massimo Montanari<sup>200</sup>, l'identité alimentaire de cette région se crée indubitablement aussi à travers l'ouverture et l'échange.

---

<sup>195</sup> J.-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest...*, *op. cit.*, p. 258.

<sup>196</sup> J.-P. POUSSOU, « Sur le rôle des transports terrestres dans l'économie du Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1978, p. 398.

<sup>197</sup> Les fondements complexes de ces goûts correspondent à la dualité de l'économie régionale bien résumée dans le titre d'un article d'A.-M. Cocula intitulé « Derrière la porte océane, le grenier aquitain », dans *Bordeaux et l'Aquitaine*, FHSO, Bordeaux, 1998, p. 87-95.

<sup>198</sup> T. LE ROUX, *op. cit.*, p. 207.

<sup>199</sup> D. ROCHE, *La France des Lumières...*, *op. cit.*, p. 49.

<sup>200</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 15.

## A) Commerce et horizons alimentaires lointains

### *De l'épicerie au trafic colonial*

Les aliments qui ne proviennent pas de l'autoconsommation sont pour la plupart issus d'un commerce de proximité. Du grand parlementaire jusqu'au simple métayer, tous les Aquitains recourent, à plus ou moins grande échelle, à des achats alimentaires. L'existence même de livres de dépenses de bouche, comme nous l'avons déjà remarqué, est l'expression matérielle de cet usage, car certaines catégories d'aliments, qui ne se sont pas produits dans la région, doivent nécessairement transiter par des circuits commerciaux.

Les produits d'épicerie et de boucherie sont les plus fréquemment mentionnés parmi les dépenses. Indispensables au quotidien, ils apparaissent régulièrement dans les profils alimentaires et constituent parfois des postes de dépenses à part, clairement individualisés. Cela suggère l'importance des sommes consacrées, mais aussi le rôle fondamental de ces denrées dans l'alimentation. Lorsque Christian Jouhaud étudie le budget d'une famille bordelaise du XVII<sup>e</sup> siècle, il remarque que les dépenses d'épicerie forment une rubrique à part entière<sup>201</sup>. Dans les comptes de l'hôpital Sainte-Catherine de Port Sainte-Marie en l'An XIII, viande de boucherie et épicerie forment deux postes bien distincts<sup>202</sup> : le premier comprend veau, agneau et mouton ; le second, très éclectique, regroupe huile, girofle, cannelle, eau-de-vie, cassonade, fromage, beurre et morue. Ces produits très divers ont pour point commun de provenir d'aires d'approvisionnement très vastes<sup>203</sup>. Dans notre corpus de profils alimentaires, trois d'entre eux se distinguent par leur fréquence, synonyme selon nous, d'un indispensable recours aux circuits commerciaux : le beurre avec 70 %, le café avec 64 % et la morue avec 58 %<sup>204</sup>. Toutes catégories confondues, ils sont les aliments le plus souvent achetés. *A contrario*, on constate que le premier des légumes n'est acheté que dans 34 % des cas, et le premier fruit dans 33 %<sup>205</sup> ; ces deux dernières catégories sont assurément beaucoup plus marquées par des phénomènes d'autoconsommation et par l'économie informelle. Les aliments mis à disposition par le commerce sont avant tout ceux que l'on ne peut obtenir autrement.

Dans ces conditions, deux établissements jouent un rôle primordial : les boucheries et les épiceries. Cette situation est commune à l'ensemble du Sud-Ouest aquitain, en ville

---

<sup>201</sup> C. JOUHAUD, *op. cit.*, p. 632.

<sup>202</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 H 61, comptes de l'hôpital de Port-Sainte-Marie.

<sup>203</sup> Sur les aires de subsistance, voir l'exemple de Caen dans J-C. PERROT, *Genèse d'une ville moderne. Caen au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1975, p. 177.

<sup>204</sup> Voir annexe B 4, p. 773, 776 et 777.

<sup>205</sup> Voir annexe B 4, p. 774-775.



comme à la campagne. Le recours au boucher rural est d'ailleurs une pratique courante que l'on retrouve dans les Cévennes<sup>206</sup>. L'importance des achats de viande est telle que des livres de boucherie sont parfois tenus, afin de noter à part les dépenses opérées<sup>207</sup>. Généralement, les achats de viande se font régulièrement et en petite quantité à cause de la difficile conservation de la viande fraîche ; par contre, le paiement s'effectue globalement, une fois par mois ou à chaque trimestre. Comme à Paris<sup>208</sup>, les achats chez le boucher s'opèrent couramment à crédit et lorsque le solde dure une année entière, le paiement du boucher s'effectue souvent durant le Carême, période de faible activité pour ce métier. Les sommes très importantes consacrées à la viande de boucherie en mars ou en avril correspondent donc à des consommations antérieures ; il convient par conséquent d'être très prudent dans l'interprétation d'un non-respect des règles alimentaires du Carême. Le second commerce indispensable à la table régionale, du moins celle des plus aisés, c'est l'épicerie. Selon le recensement de 1730, il y a 21 épiciers dans une ville moyenne comme Bayonne<sup>209</sup> ; dans le Gers, on ne compte pas moins de 280 épiciers en l'an XII<sup>210</sup>. En Dordogne, leur nombre est de 167 en l'An XI ; par comparaison, à la même date, il n'y a que 105 boulangers dans le département<sup>211</sup>. Les épiciers assurent donc un maillage serré du territoire régional. Les factures d'épiciers constituent d'ailleurs souvent l'essentiel des comptes. Installés dans les grandes villes, mais aussi dans les plus petites, ces magasins proposent des aliments indispensables à la table et inaccessibles par d'autres moyens. Les petites épicerie rurales notamment jouent un rôle clef dans la diffusion des produits alimentaires commerciaux : au cœur de la Chalosse, on peut donc trouver des factures d'épicier mentionnant de la morue, du sucre ou du poivre<sup>212</sup>, c'est dire la variété des denrées vendues dans ces boutiques. Le magasin de Gabriel Meyard, épicier à Libourne, contient, au moment de son décès en 1770, du poivre, de la cassonade, de la réglisse, des clous de girofle, de la muscade, du sel, de l'huile de noix, de la graisse et de l'huile d'olive<sup>213</sup>. Même dans une petite ville comme Issigeac en Bergeracois, les marchands proposent des

<sup>206</sup> M. FERRIÈRES, « À la table d'une famille cévenole », *op. cit.*, p. 214.

<sup>207</sup> C'est le cas notamment de la famille Pontac des Jaubertes, voir A. GASTAL, *op. cit.* ; malheureusement, nous n'avons pas eu l'opportunité de consulter ce document.

<sup>208</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 221.

<sup>209</sup> Voir AM Bayonne CC 130 et J. PONTET, « Le recensement de 1730 », *Bull. de la société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 185.

<sup>210</sup> *Annuaire pour l'An XII contenant des notices pour la description et la statistique du département du Gers*, Auch, An XII.

<sup>211</sup> *Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 231 ; cet annuaire recense aussi 201 bouchers.

<sup>212</sup> A. APARISI-SERRES, « Quelques comptes ménagers du XVIII<sup>e</sup> siècle en Chalosse », *Bull. de la société de Borda*, 1949, p. 94-98.

<sup>213</sup> AD Gironde, 3 E 12937, Gabriel Meynard, 17 février 1770.

produits très divers comme des dragées, du beurre, du sucre, du café ou du poivre blanc<sup>214</sup>. Comme le remarque Anne Radeff, il ne faut pas minimiser l'importance de ce commerce local et régional sous l'Ancien Régime<sup>215</sup> ; il contribue, nous semble-t-il, fortement au fonctionnement du système alimentaire aquitain.

Les voyages peuvent être un autre moyen de s'approvisionner. Les notables aquitains, lors de leurs déplacements familiaux ou professionnels en ville et dans les autres régions, en profitent parfois pour rapporter quelques denrées. Au cours d'un voyage à Rochefort en janvier 1791, l'auteur anonyme d'un livre de raison achète ainsi deux cents d'huîtres et cinq livres de beurre frais pour les ramener en Périgord<sup>216</sup>. De passage à Bordeaux, le périgourdin de Beaumont en profite pour faire des réserves de thé ; à Périgueux, il achète des pralines et du sucre d'orge avant de regagner son château<sup>217</sup>. Indiscutablement, les goûts alimentaires sont modelés par le dynamisme commercial de Bordeaux et de toute la région. La lecture des journaux d'annonces<sup>218</sup> témoigne à elle-seule de la place des denrées venues du royaume et de toute l'Europe, puisqu'on y trouve aussi bien du bœuf de Hambourg, des pois de Hollande que des patates d'Irlande ; mais fromages et vins sont les deux produits qui, à nos yeux, symbolisent le mieux l'impact des réseaux commerciaux du Sud-Ouest aquitain sur sa culture alimentaire.

La modestie de l'élevage local en effet ne permet guère la production de fromage, à l'exception de la montagne pyrénéenne. Seul le fromage de Cubjac en Périgord apparaît quelquefois dans les comptes<sup>219</sup> et semble jouir d'une renommée locale à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>220</sup> ; il est donc nécessaire d'importer l'essentiel des fromages consommés<sup>221</sup>. Or, le fromage est un aliment qui se conserve bien ; il peut donc être facilement transporté et l'on rencontre dans le Sud-Ouest aquitain, la plupart des fromages réputés de l'époque. Marie-Joséphine de Galathea, par exemple, achète des fromages de provenances variées, puisqu'on

<sup>214</sup> AD Dordogne, 2 E 1837 (19), facture du 25 février 1768.

<sup>215</sup> A. RADEFF, *Du café dans le chaudron. Economie globale d'Ancien Régime (Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie)*, Lausanne, 1996, p. 23.

<sup>216</sup> AD Dordogne, 2 E 1803 (162).

<sup>217</sup> AD Dordogne, 22 J 90, comptes de voyage, fin XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>218</sup> *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux et le Journal de Guyenne*

<sup>219</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37), comptes de la dépense du ménage du chevalier de Cablan 1779-1788.

AD Dordogne, 2 E 1819 (13), livre de comptes de Lalande, 1819-1829.

<sup>220</sup> Ce fromage à base de lait de brebis est mentionné, par exemple, dans le tarif du Maximum de Périgueux (AD Dordogne 1 L 422) et dans l'*Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 83.

<sup>221</sup> C. HUETZ DE LEMPS, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, 1975, p. 337 ; l'auteur cite un mémoire de député de Bordeaux au conseil de Commerce en 1701 qui indique que « La Guyenne manque généralement de toutes les choses nécessaires à la vie, elle n'a point de bled, d'huile, de beurre, de fromages ».

trouve dans ses dépenses, du fromage anglais de Chester et de Cluster, ainsi que du Roquefort<sup>222</sup> ; la même diversité s'observe en 1832-1833 chez Pierre Anne Théodore de Léonard en Agenais qui se procure du fromage de Roquefort, de Gruyère, de Marolles et de Brie<sup>223</sup>. Les annonces des journaux proposent une large gamme de fromages où se côtoient fromage de Hollande, l'un des plus répandus<sup>224</sup>, de Chester, de Roquefort ou de Brie. Leur origine, souvent européenne, montre que leur diffusion est due à l'intensité des échanges commerciaux avec les pays du Nord de l'Europe. Leur présence à l'intérieur de l'espace aquitain atteste que les habitudes alimentaires régionales se fondent sur une économie ouverte.

Les vins consommés confirment cette situation, car on aurait pu croire que, dans une région de vignobles nombreux et déjà parfois célèbres, seuls les vins locaux avaient le droit de cité, mais l'étude des livres de comptes et des caves révèle, au contraire, que des vins d'horizons très variés étaient également présents. La cave de Ganet de Sevin dans son château de Laracant contient plus de vins « étrangers » que de vins locaux<sup>225</sup> : il ne possède qu'une trentaine de bouteilles et demi-bouteilles de Bordeaux ; par contre, sa cave est remplie de plusieurs dizaines de bouteilles de vin de Narbonne, d'Alicante ou de Perpignan. Les factures de vin du maître de forges périgourdin Blanchard de Sainte-Catherine concernent surtout des vins de Frontignan, de Malaga et des Canaries<sup>226</sup> ; d'autres réserves de vin pourraient révéler la même tendance. Par comparaison, la cave de Claude Philippe Fyot de la Marche en Bourgogne, ne contient, malgré son importance, que très peu de vins « étrangers », puisque le bourgogne représente à lui seul près de 80 % des bouteilles<sup>227</sup> ; le Lillois Jean Baptiste Carpentier, au vu des ses achats de vins, reste également « très hexagonal dans ses choix »<sup>228</sup>. La vitalité du commerce favorise donc indiscutablement l'ouverture des goûts du Sud-Ouest aquitain, même en matière de vin.

---

<sup>222</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>223</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 925 (R1), livre de comptes de Pierre Anne Théodore de Léonard, 1832-1833.

<sup>224</sup> C. HUETZ DE LEMPS, « Consommation et commerce... », *op. cit.*, p. 115.

<sup>225</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 126, état des vins dans la cave du château d' Laracant, 1<sup>er</sup> février 1772 ; voir pièce justificative 11, p. 698.

<sup>226</sup> AD Dordogne, 2 E 1853 (159), mémoires des fournisseurs de Blanchard de Sainte-Catherine, 1759-1772.

<sup>227</sup> P. PONSOT, « Les bouteilles du président : les boissons d'un parlementaire bressan-bourguignon au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans G. GARRIER, (sous dir. de), *Le vin des historiens*, Suze-La-Rousse, 1989, p. 155.

<sup>228</sup> P. MARCHAND, « La cave d'un bourgeois lillois 1767-1787 », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 317.

### *Les produits méditerranéens*

L'espace aquitain se caractérise par une grande ouverture vers les régions méditerranéennes<sup>229</sup>, qui permet à de nombreux aliments, fruits du commerce avec l'Italie ou la péninsule ibérique, de se retrouver sur les tables au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle. Comme nous venons de l'entrevoir, de nombreux vins méditerranéens sont ainsi consommés ; les vins de Chypre ou de Malaga sont régulièrement mentionnés dans nos sources ; tout au long de notre période, le Frontignan demeure toutefois le plus apprécié, puisqu'on le retrouve couramment dans les caves et dans les achats. La consommation de miel de Narbonne confirme aussi l'influence des relations commerciales avec le Midi, malgré le faible volume des échanges. On produit aussi du miel dans les Landes ou dans certaines contrées du Périgord, comme l'attestent les nombreuses « ruches à miel » ou « ruches à mouches », et les réserves de miel rencontrées dans les inventaires<sup>230</sup> ; pourtant, le miel de Narbonne, d'une qualité certes supérieure, mais d'une origine plus lointaine, est très apprécié. Il entre ainsi dans la composition de tisanes « rafraîchissantes » aux vertus médicinales, dont les recettes sont conservées dans les papiers de familles périgourdines<sup>231</sup> et fait aussi partie des aliments pris en compte dans le tarif du Maximum du district de Périgueux<sup>232</sup> ; enfin, on le retrouve couramment parmi les aliments mis en vente par les annonces de journaux bordelais<sup>233</sup>. La force des relations commerciales avec la Méditerranée, dont Bordeaux réexporte une partie des produits<sup>234</sup>, constitue assurément l'un des fondements de la culture alimentaire régionale.

Cependant, entre le début du XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, la nature des denrées méditerranéennes a légèrement évolué. Aux lendemains de la Révolution, on voit notamment apparaître un goût nouveau pour les produits italiens : macaroni, « vermicel »<sup>235</sup> et parmesan sont de plus en plus présents parmi les dépenses de bouche. On trouve alors dans les archives quelques factures de marchands génois implantés à Bordeaux dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, qui proposent dans leurs boutiques des articles du Levant, d'Italie et de Provence, c'est-à-dire des câpres, du vermicel, du riz, des figues, etc. Dans les années 1830, par exemple, Madame de Brivazac se fournit en pâtes d'Italie, en parmesan et en macaroni chez

<sup>229</sup> A.-M. COCULA, « Pour une définition de l'espace aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*

<sup>230</sup> Par exemple, AD Landes, 3 E 4/125, Gillibar, 8 janvier 1703 ; 3 E 11/43, Bernard de Segas, 25 avril 1735 ; 3 E 27/105, Raymond Milan, 14 janvier 1841.

AD Dordogne, 3 E 9066, Antoinette Caramigeas, 15 avril 1843 ; 3 E 9067 (3), Jeanne Bugeau, 27 juin 1844.

<sup>231</sup> AD Dordogne, 2 E 1821 (72), 2 E 926 (7).

<sup>232</sup> AD Dordogne, 1 L 422, arrêté du conseil général du district de Périgueux qui fixe le Maximum des diverses denrées et marchandises, 1793.

<sup>233</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 6 décembre 1784 ; 184 C 3, 30 mai 1785 ; etc.

<sup>234</sup> C. HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 303 ; grâce, en particulier, à la construction du canal des Deux Mers.

<sup>235</sup> Au XIX<sup>e</sup> siècle, on conserve la forme italienne du mot qui ne sera que plus tard complètement francisé avec l'orthographe actuelle de vermicelle.

un marchand génois, rue Royale à Bordeaux<sup>236</sup>. Le macaroni réalise en outre une apparition significative dans les menus, puisqu'il est servi, à partir de 1790, au cours de 17 % des repas<sup>237</sup>. Enfin, grâce à ses liens commerciaux avec la Méditerranée, le Sud-Ouest aquitain a aussi accès aux produits alimentaires du Levant : tout au long de la période, le thé consommé provient en petite quantité de Ceylan ou de Chine<sup>238</sup>. Par ses origines, le café montre bien lui aussi tous les atouts d'un commerce dynamique pour les consommations, mais aussi le lien entre la conjoncture économique et l'évolution des goûts. En effet, du début du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'à la veille de la Révolution, le café le plus fréquent dans les dépenses domestiques n'est pas, contrairement à ce que l'on aurait pu croire<sup>239</sup>, un café en provenance des Antilles, mais du café Moka, c'est-à-dire originaire d'Arabie. Le café de Saint-Domingue le supplante assez nettement dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce qui correspond chronologiquement à l'essor du trafic avec cette île<sup>240</sup>. Par la suite, à partir des années 1815, le café consommé dans la région, provient majoritairement de la Martinique, après l'indépendance de Saint-Domingue<sup>241</sup>. Cette lente évolution des consommations alimentaires, en liaison directe avec le commerce, se manifeste clairement dans les comptes du couvent des Feuillants à Bordeaux, qui s'étendent sur tout le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>242</sup> : jusqu'aux années 1770, les religieux consomment essentiellement du café du Levant ou café de Moka ; dans la seconde moitié du siècle, les achats de café antillais se font plus nombreux jusqu'à devenir largement majoritaires. Cette tendance est confirmée par les factures individuelles, où, à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les mentions de café de la Martinique ou des Isles sont les plus nombreuses. Face à l'ampleur du trafic avec les colonies ou avec les pays du Nord de l'Europe, les échanges commerciaux avec la Méditerranée ont parfois été sous-estimés : ils marquent pourtant en profondeur la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

<sup>236</sup> AM Bordeaux, fonds Barbe, dossier 152, livre de raison de Madame de Brivazac, 1831-1832.

<sup>237</sup> Voir annexe A 13, p. 761.

<sup>238</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 3 février 1785 ; l'annonce propose du « thé Saotchon nouvellement arrivé de Chine ».

P. BUTEL, *Histoire du thé*, Paris, 1989, p. 59.

<sup>239</sup> Il est bien évident que les plus grosses quantités de café importées dans la région proviennent des Antilles, mais en terme de goût, il n'est pas le plus courant, du moins chez les élites.

<sup>240</sup> P. BUTEL, *La croissance commerciale bordelaise dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Lille, 1973, p. 202-204.

<sup>241</sup> Même si le café de moka conserve encore un certain prestige gastronomique.

<sup>242</sup> AD Gironde, H 2052, 2053, 2068, 2070, 2071, 2072.

### *Les produits américains*

Les liens privilégiés de Bordeaux avec l'Amérique et les Antilles sont au cœur de l'âge d'or de la ville. Il n'est pas dans notre propos de retracer l'histoire de ces relations<sup>243</sup>, ni d'étudier ici le goût pour tel ou tel de ces aliments exotiques. Il nous semble, par contre, intéressant de souligner que cette situation bien particulière favorise et facilite, à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, l'accès à des produits exotiques, beaucoup plus rares ailleurs. Divers indices attestent en effet de l'importance de l'offre. Dans le récit de son séjour bordelais, Sophie de La Roche, par exemple, ne manque pas d'indiquer le prix de quelques denrées coloniales répandues comme le cacao ou le café<sup>244</sup>. Les feuilles d'annonces prennent aussi soin de préciser dans chaque numéro le prix de ces aliments ; la gamme des produits proposés dans ces journaux est d'ailleurs très étendue, puisqu'on y trouve bien entendu café, cacao et sucre, mais aussi plus ponctuellement du « riz de la Caroline »<sup>245</sup> ou de la « confiture d'ananas venue d'Amérique »<sup>246</sup>.

La plupart de ces denrées connaissent une large diffusion à l'intérieur de l'espace aquitain. Les épiceries jouent, nous l'avons vu, un rôle essentiel dans ce processus. Café, sucre et épices diverses sont disponibles dans toutes les contrées du Sud-Ouest aquitain : le tarif du Maximum pour le district de Belvès mentionne, par exemple, sucre, clou de girofle et cannelle<sup>247</sup>. Le XIX<sup>e</sup> siècle et le ralentissement du commerce colonial dans le port aquitain ne marquent pas un arrêt brutal dans l'approvisionnement en aliments exotiques, car les profils alimentaires entre 1800 et 1850 continuent de mentionner couramment le sucre ou le café<sup>248</sup>. De nouveaux produits américains font même leur apparition comme le rhum ou le curaçao, d'autres connaissent une diffusion élargie comme le riz de Caroline ou le chocolat. En conséquence, la région n'éprouve pas le besoin de développer au début du XIX<sup>e</sup> siècle la culture de la betterave ; *Le guide pittoresque du voyage en France* ne peut que constater en 1838 la très grande rareté des fabriques de « sucre indigène », puisque pour l'ensemble de la région, il ne compte que deux raffineries, l'une dans le Gers et l'autre dans les Landes<sup>249</sup>.

---

<sup>243</sup> Sur ce sujet, voir P. BUTEL, *op. cit.*

<sup>244</sup> E. BONNAFFÉ, *Bordeaux il y a cent ans. Un armateur bordelais, sa famille et son entourage (1740-1809)*, Paris, 1887, p. 41.

<sup>245</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 16 octobre 1785.

<sup>246</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 11 mai 1786.

<sup>247</sup> AD Dordogne, 1 L 422.

<sup>248</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>249</sup> *Guide pittoresque du Voyageur en France, contenant la statistique et la description complète des 86 départements*, Paris, 1838 ; par comparaison, à la même époque, l'Isère compte 13 fabriques, l'Ain 30 et le Nord 136.

L'intensité des échanges ne conduit pas à la nécessité de trouver des substituts au sucre de canne antillais qui est traité dans les raffineries bordelaises.

L'impact du commerce sur les goûts ne se fait pas seulement sentir à travers les denrées disponibles, mais aussi à travers les aliments que le Sud-Ouest aquitain doit lui-même fournir à d'autres régions. Bien évidemment les exportations stimulent l'agriculture locale, ce qui influence indirectement l'alimentation. La production de prunes, destinées aux îles antillaises, par exemple, favorise en même temps un peu la diffusion locale de ce fruit. La polyculture de la Gascogne gersoise dans son ensemble bénéficie de la stimulation du commerce maritime<sup>250</sup>. L'essor des exportations de blé vers les colonies entraîne également un développement massif de la culture et de la consommation du maïs, plante de substitution, à partir du début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>251</sup>. Ce qui nous semble toutefois particulièrement significatif de la culture alimentaire locale, c'est le type d'aliment et le mode de conservation induits par les besoins du commerce.

Les annonces bordelaises font ainsi parfois mention de préparation pour les « Isles ». Les charcutiers proposent à la vente des produits confits dont ils garantissent la durée de vie jusqu'en Amérique. Ils réalisent à cet effet des préparations dans des terrines, qui sont censées supporter le voyage : Castan, père et fils à l'*Hôtel du Petit Saint-Jean* à Agen, par exemple, fabriquent des pâtés de perdrix rouges aux truffes qu'« ils garantissent pour l'Amérique »<sup>252</sup> ; le charcutier Catin à Bordeaux qualifie ses cuisses d'oie, ses cochons confits ou ses herbes marinées de « propres aux voyages de long cours »<sup>253</sup>. Jambons, langues fourrées, pâtés, terrines et confits sont des préparations qui conviennent parfaitement au commerce avec les colonies. Les besoins alimentaires des colonies ont donc conduit à l'extension de ces méthodes de conservation efficaces. Salage et confit sont les deux techniques les plus usitées. La demande commerciale n'est pas, bien entendu, à l'origine de l'importance de ces aliments de longue conservation dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, mais elle l'a vraisemblablement renforcé.

De cette adaptation à la demande, on peut prendre pour preuve les denrées mises à bord des navires à destination des Amériques. Le charcutier Debats, rue Saint-Rémi à Bordeaux, fournit ainsi de la viande confite au saindoux, de l'oseille, des choux et des

---

<sup>250</sup> J-P. POUSSOU, « Agriculture et commerce au 18<sup>e</sup> siècle : l'exemple du Sud-Ouest aquitain », dans L-M. CULLEN et F. FURET, (sous dir. de), *Pour une histoire rurale comparée*, Paris, 1980, p. 103.

<sup>251</sup> Ce constat est particulièrement valable pour la moyenne Garonne, voir P. DEFFONTAINES, *op. cit.*, p. 225.

<sup>252</sup> AM Bordeaux, 184 C1, *Journal de Guyenne*, 30 décembre 1784.

<sup>253</sup> *Ibid.*, 9 septembre 1784.

épinards marinés au saindoux, ou bien encore des cuisses d'oie confites<sup>254</sup>. Ces barils de cuisses d'oie confectionnés dans la région sont régulièrement chargés à bord des bateaux. Par cette demande bien particulière en aliments de longue conservation, le commerce outre-atlantique a influencé les goûts alimentaires de toute la province et consolidé la place centrale des aliments salés, fumés et confits dans la culture alimentaire. Ces produits caractéristiques sont donc autant le résultat de l'ouverture et des échanges que de l'isolement et des besoins locaux.

## B) De multiples influences culturelles

Au-delà des denrées rendues disponibles par l'intensité et la diversité du commerce, l'ouverture de la région façonne aussi les goûts par des influences culturelles venues d'horizons variés. Par son histoire, par sa situation géographique et par son économie, cette région est en contact avec d'autres pays et d'autres parties du monde comme l'Amérique, l'Espagne ou les pays d'Europe du Nord, mais elle abrite aussi des colonies étrangères, notamment les colonies anglaises, par leur présence d'autres habitudes alimentaires. Comme pour le Sud-Ouest aquitain profite-t-elle.

### *De nombreux contacts*

Par sa proximité géographique, l'influence ibérique est la plus manifeste. Certains habitants achètent d'ailleurs des aliments espagnols ; c'est le cas, par exemple, de Monsieur de Miramont qui achète de l'huile à des Espagnols<sup>255</sup> ou de l'hôpital de la Manufacture de Bayonne qui se procure de l'huile à Pampelune, des sardines de Galice et de l'ail espagnol<sup>256</sup>. On pourrait évoquer ici, à juste titre, la faible distance qui sépare ces acheteurs de l'Espagne ; cependant, on remarque que d'autres zones plus éloignées à l'intérieur de l'espace aquitain, bénéficient aussi de ces produits ibériques : Carrière de Mongaillard en Gascogne apprécie les agrumes qui viennent du Portugal<sup>257</sup> ; les journaux bordelais proposent aussi la vente

<sup>254</sup> AM Bordeaux, fonds Calvet 62, facture du 6 mai 1780.

<sup>255</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 16 J 247, Miramont, dépenses du 1<sup>er</sup> avril 1784 au 31 mars 1785.

<sup>256</sup> Voir AM Bayonne, GG 259 et J. PONTET, « La lutte contre la pauvreté et la mendicité à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans J. PONTET, (sous dir. de), *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 205.

<sup>257</sup> AD Gers, E 433, livre de raison de Carrière de Mongaillard, 1734-1770.



d'oranges et de citrons venus du même pays<sup>258</sup>. La culture alimentaire de la région s'imprègne donc un peu des mœurs alimentaires espagnoles, et plus largement méditerranéennes.

Différents indices témoignent de ce phénomène. L'huile d'olive peut être considérée comme l'un des fondements du modèle alimentaire méditerranéen. Or, on constate à travers nos sources qu'elle est omniprésente dans le Sud-Ouest aquitain<sup>259</sup> ; parmi les achats, elle fait partie des graisses courantes aussi bien à Bordeaux que dans le Béarn ou en Périgord. Le mouton est un autre trait caractéristique de l'alimentation méditerranéenne : à Valladolid, par exemple, le mouton est la viande la plus consommée<sup>260</sup> ; dans notre région, il est présent dans un quart des menus de notre corpus<sup>261</sup> et dans près de 35 % des profils alimentaires individuels<sup>262</sup>. Ces chiffres témoignent d'un goût très net pour cette viande, qui arrive en troisième position des viandes achetées. Les taxes sur la viande confirment que le mouton est aussi très consommé à Bordeaux<sup>263</sup>. Le Sud-Ouest aquitain partage cette tendance avec tout le Midi de la France, puisque cette viande est aussi très présente en Provence ou à Toulouse<sup>264</sup>. L'imprégnation des goûts par le modèle alimentaire méditerranéen peut également être évaluée à travers l'adoption de légumes, de fruits et de condiments significatifs comme les artichauts, les asperges, les câpres, les olives ou les agrumes<sup>265</sup>. Le dépouillement des profils alimentaires confirme que les artichauts, les citrons, les oranges ou les câpres sont mentionnés dans au moins un quart des cas<sup>266</sup> ; artichauts et asperges font en outre partie des cinq légumes les plus présents dans les menus<sup>267</sup>. Les influences méridionales rejaillissent enfin à travers l'utilisation des épices : dès le XVII<sup>e</sup> siècle, l'alimentation aquitaine se distingue par des assaisonnements relevés qui sont, pour Yves-Marie Bercé<sup>268</sup>, le reflet d'un attrait des modes espagnoles, mais aussi de l'influence des Antilles. L'ensemble de ces indices convergents montre que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain s'inspire des habitudes alimentaires méditerranéennes, mais la complexité des goûts résulte aussi du contact avec d'autres mœurs épulaires.

---

<sup>258</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 11 mai 1786 ; l'origine ibérique des agrumes est d'ailleurs confirmée par le mémoire de l'intendant Lamoignon de Courson (AM Bordeaux, Ms 734, p. 21).

<sup>259</sup> Voir annexes B 4, B 9 et B 11, p. 776, 784 et 787.

<sup>260</sup> B. BENASSAR, « L'alimentation d'une capitale espagnole au XVI<sup>e</sup> siècle : Valladolid », dans J.-J. HÉMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, 1970.

<sup>261</sup> Voir annexe A 12, p. 759.

<sup>262</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

<sup>263</sup> AD Gironde, C 2391, registre des octrois de Bordeaux pour l'année 1743 ; voir aussi A. DESPUJOL, *La boue herie à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1907, p. 113.

<sup>264</sup> L. STOUFF, *La table provençale... op. cit.* et M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 179.

<sup>265</sup> J.-L. FLANDRIN, « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », dans *Nourritures*, Autrement, 1989, p. 70.

<sup>266</sup> Voir annexe B 4, p. 780.

<sup>267</sup> Voir annexe A 12, p. 764.

<sup>268</sup> Y.-M. BERCE, *op. cit.*, p. 231.

La force des relations commerciales avec les Antilles, que nous avons déjà soulignée, s'accompagne souvent de liens familiaux. Les élites bordelaises qui investissent dans les colonies, par exemple, envoient couramment des membres de leur famille pour gérer les plantations de sucre ; cela aboutit parfois, au gré des mariages, à l'installation d'une branche de la famille à la Martinique ou à Saint-Domingue<sup>269</sup>. Des marchands de l'Agenais séjournent aussi quelques années dans les Isles avant de revenir en Aquitaine<sup>270</sup>.

Ces situations particulières renforcent, nous semble-t-il, l'influence du Nouveau-Monde et de ses denrées sur les consommations régionales. Au cours de nos recherches, nous avons pu trouver des inventaires après décès d'individus qui ont séjourné en Amérique ou qui ont des relations familiales directes avec l'Amérique. Or, on constate très souvent, quels que soient leur appartenance sociale et leur lieu de résidence, que ces personnes ont un goût affirmé et précoce pour les boissons exotiques. Cette concordance manifeste apparaît dans toutes les parties du Sud-Ouest aquitain : Jean Maisonneuve, mort en 1769 dans les environs de Saint-Sever et dont le fils vit à Saint-Domingue, possède ainsi une cafetière et un moulin à café parmi un mobilier modeste<sup>271</sup> ; dans son appartement de Marmande en 1771, Jeanne Prieur, dont les héritiers résident aux Isles, n'a pas moins de 29 livres de café, un pain de sucre et une cassette contenant du sucre et de la cassonade<sup>272</sup> ; on pourrait ajouter à ces réserves un moulin à café, fort usé selon le notaire, qui a dû beaucoup servir et depuis longtemps. Les quantités de café conservées sont vraisemblablement le fruit de ses liens familiaux avec l'Amérique qui assurent, peut-être un peu plus facilement, mais qui incitent surtout à la consommation des boissons exotiques. Quant à Jean Lacoudré<sup>273</sup>, ancien gendarme de la Martinique, on trouve dans sa maison à Bergerac des cafetières, des cuillères à sucre et une cuillère percée pour le thé qui doivent lui permettre de profiter de saveurs, découvertes sans doute au cours de son séjour outre-mer.

A travers ces quelques exemples, on voit donc bien que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain est sensible aux influences étrangères. Celles-ci naissent pour l'Espagne et la Méditerranée de la proximité géographique ; pour les saveurs du Nouveau-Monde, les liens familiaux assurent une diffusion efficace de nouvelles habitudes alimentaires. Pour les pays

---

<sup>269</sup> S. MARZAGALI. « Le négoce bordelais et ses hommes », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais*, op. cit., p. 97.

<sup>270</sup> S. BAUMONT, (sous dir. de), *Histoire d'Agen*, Toulouse, 1991, p. 173.

<sup>271</sup> AD Landes, 3 E 17 (43), Jean Maisonneuve, 25 octobre 1769.

<sup>272</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 885/15, Jeanne Prieur, 30 novembre 1771.

<sup>273</sup> AD Dordogne, 3 E 8020, Jean Lacoudré, 21 septembre 1779.

d'Europe du Nord, au-delà des relations commerciales, leurs influences alimentaires au cours de notre période apparaissent plutôt par l'intermédiaire de phénomènes de mode.

La Hollande, l'Allemagne et l'Angleterre ont depuis longtemps entretenu des liens privilégiés avec la région. L'influence de la culture anglo-saxonne est présente dans bien des domaines, et notamment en matière de consommations alimentaires. A partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle se développe en France, et plus particulièrement dans cette province, une véritable anglomanie<sup>274</sup>. Si, comme nous aurons l'occasion de l'observer, une ville comme Bordeaux est très sensible aux mœurs alimentaires anglaises, quelques indices suggèrent que l'ensemble de la culture alimentaire régionale s'en inspire parfois. Les préparations intitulées à l'anglaise apparaissent dans les menus à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : en 1809, le marquis de Taillefer apprécie, par exemple, les beignets à l'anglaise et les œufs à l'anglaise<sup>275</sup> ; l'Anglais Andrew Thomas a le plaisir de déguster à Bordeaux en 1811 un gigot de mouton aux navets<sup>276</sup>, qui ne doit pas trop l'éloigner de ses références culinaires nationales ; le repas organisé au château de Lagrave par la famille Descazes en 1845 révèle aussi l'anglomanie du XIX<sup>e</sup> siècle à travers des plats comme un potage de tortue à l'Anglaise ou des filets de gibier rôti à la gelée de groseilles<sup>277</sup>. L'imprégnation des habitudes alimentaires anglaises peut même aller jusqu'à l'adoption de plats jugés typiquement anglais : la poularde (ou le chapon) aux huîtres est, en effet, une préparation que l'on rencontre à plusieurs reprises dans les menus<sup>278</sup> et parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers de Bordeaux<sup>279</sup> ; cette recette consiste à farcir la volaille rôtie d'huîtres blanchies sous forme de ragoût<sup>280</sup> ; or, selon le célèbre voyageur anglais Arthur Young, la poularde aux huîtres serait un plat d'origine anglaise<sup>281</sup>. Les goûts de la région ne sont donc pas totalement hermétiques aux modes alimentaires venus d'ailleurs.

---

<sup>274</sup> P. BUTEL, *Les dynasties bordelaises, op. cit.*, p. 20.

<sup>275</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), comptes du traiteur Lazare.

<sup>276</sup> R. COUSTET, « Un Anglais à Bordeaux sous l'Empire », *Société Archéologique de Bordeaux*, 1986, p. 129.

<sup>277</sup> AD Gironde, 8 J 474, 1<sup>er</sup> juin 1845 ; le menu de ce repas est présenté par Michel Figeac dans *Destins de la noblesse bordelaise, op. cit.*, p. 668.

<sup>278</sup> AD Gironde, C 1042, repas donnés par la jurade de Bordeaux le 22 novembre 1745, le 27 décembre 1746 et le 13 novembre 1747 ; AD Gironde, C 4424, repas donné par la Chambre de commerce de Bordeaux le 15 novembre 1775 (pièce justificative 14, p. 718).

<sup>279</sup> AD Gironde, C 1764, délibérations du 16 novembre 1769 et du 12 janvier 1770.

<sup>280</sup> MENON, *Nouveau traité de cuisine*, Paris, 1739.

<sup>281</sup> Cité dans R. MORTIER, *Le XVIII<sup>e</sup> siècle français au quotidien. Textes tirés des Mémoires, des Journaux et des Correspondances de l'époque*, Paris, 2002, p. 272. L'assimilation de la poularde aux huîtres à la cuisine anglaise par Arthur Young reste tout de même sujette à caution, car ce plat correspondrait plutôt, selon nous, à un héritage de la cuisine médiévale française.

Cependant, l'influence la plus notable des pays d'Europe du Nord s'est opérée dans le domaine du vin. A la suite du succès en Angleterre des French Claret se sont développés des vins aux goûts nouveaux, aptes à satisfaire les palais anglais modelés par les vins portugais. Des vins rouges plus forts ont alors remplacé les traditionnels clarets. Tous les spécialistes de l'histoire des vins de Bordeaux ont souligné le rôle décisif des Anglais et des Hollandais dans l'émergence de vins de qualité au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>282</sup>. Par leurs apports techniques et par leur demande bien spécifique, ils ont participé directement à la naissance des grands crus : sans le soufrage ou l'utilisation de bouteilles en verre, pas de vins de Bordeaux réputés. De la même manière, l'influence hollandaise sur les vignobles d'Armagnac, comme ceux de Cognac, a contribué activement au développement d'une eau-de-vie de qualité<sup>283</sup>, dont les caractéristiques devaient répondre aux besoins des populations du Nord de l'Europe, principales destinataires de ces produits. Les goûts étrangers ont ainsi façonné des boissons qui appartiennent et symbolisent pleinement la gastronomie provinciale. L'exemple du vin montre bien que cette culture régionale se construit tout autant sur des bases exogènes que sur des productions locales.

#### *Le rôle des colonies étrangères*

Si le rôle des Hollandais et des Anglais a été si décisif pour les vins aquitains, c'est parce qu'il a été relayé efficacement par la présence de colonies étrangères importantes et dynamiques. On peut se demander dans quelle mesure leurs mœurs alimentaires ont imprégné la culture alimentaire locale. Le cas le plus connu est sans nul doute l'influence des juifs portugais de Bayonne sur le succès et la réputation du chocolat<sup>284</sup>. Les colonies anglo-saxonnes et la présence de populations antillaises nous semblent être deux autres exemples révélateurs de l'ouverture de la table régionale à d'autres saveurs et d'autres manières de table grâce à son cosmopolitisme.

La consommation de bière est un trait distinctif des mœurs d'Europe du Nord<sup>285</sup> où elle est une boisson courante chez le peuple et chez les élites. Or, on observe, dans le Sud-Ouest aquitain, plusieurs sources qui témoignent d'un goût pour la bière, du moins chez les

---

<sup>282</sup> R. PIJASSOU, « Le marché de Londres et la naissance des grands crus médocains (fin XVII<sup>e</sup>-début XVIII<sup>e</sup> siècle) », *REB*, 1974 ; H. ENJALBERT, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux 1647-1767 », dans A. HUETZ DE LEMPS, (sous dir. de), *Géographie historique des vignobles, T. 1, Vignobles français*, Paris, 1978, p. 59-88 ; H. JOHNSON, *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1989, p. 260.

<sup>283</sup> M. LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, 1988, p. 263.

<sup>284</sup> *Aquitaine. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, 1997, p. 75.

<sup>285</sup> J.-L. FLANDRIN, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, 1983, p. 81.

élites. Cependant, cette présence de la bière est loin d'être généralisée, du moins au XVIII<sup>e</sup> siècle. On trouve mention d'achats de bière dans les comptes des corps de villes<sup>286</sup>, des établissements religieux<sup>287</sup> et des particuliers<sup>288</sup>. Bordeaux, qui entretient des relations privilégiées et anciennes avec l'Europe du Nord, abrite une colonies anglo-saxonne importante et accueille de nombreux marins étrangers, est tout particulièrement concerné. On peut penser que leur présence n'est pas sans influencer la consommation d'une boisson plutôt originale dans des pays de vignobles. L'étude des habitudes alimentaires des étrangers résidant dans la région est un autre moyen pour évaluer leur influence sur les goûts locaux. Galaer<sup>289</sup>, courtier anglais, vivant à Bordeaux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle est, par exemple, très représentatif des possibilités d'acculturation offertes par la présence de colonies étrangères ; on observe en effet, grâce à l'inventaire des biens de cet émigré, des habitudes alimentaires spécifiques, mais qui se diffusent peu à peu dans la culture locale. La mention d'un tire-bouchon suggère la consommation de vin en bouteilles avec des bouchons, ce qui constitue un signe de modernité en cette fin de XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette pratique nouvelle d'origine anglaise<sup>290</sup> peut donc être véhiculée par cet Anglais présent dans le Sud-Ouest aquitain, qui continue aussi à apprécier la bière, comme l'atteste l'inventaire de deux pots à bière en porcelaine. On peut penser que le goût pour la bière chez ce personnage, vraisemblablement en contact avec les élites bordelaises, engendre des volontés d'imitation et de l'attrance pour la nouveauté qui aboutissent en définitive à l'insertion de ce goût dans la culture alimentaire locale. Ce processus valable pour la bière et les colonies anglo-saxonnes pourrait être le même avec d'autres produits. Tous les étrangers qui vivent dans la région apportent avec eux leurs habitudes alimentaires nationales ; au contact des populations locales, ils adoptent une partie de leurs mœurs alimentaires, mais ils contribuent aussi vraisemblablement à la diffusion de nouvelles pratiques, même si cela reste très difficile à percevoir.

La présence de créoles à Bordeaux illustre d'une autre manière ce phénomène. Leur influence ne passe plus alors forcément par les élites, mais plutôt par les métiers de bouche et la domesticité. Le voyageur suédois Hallman, qui séjourne à Bordeaux en 1755, remarque notamment le rôle de ces cuisiniers recherchés :

---

<sup>286</sup> Par exemple, AM Bordeaux, CC 1114.

<sup>287</sup> J.-C. IGNACE et Y. LABORIE, « Approches du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger... op. cit.*, p. 284.

<sup>288</sup> Par exemple, AD Gironde, 10 J 70.

<sup>289</sup> AD Gironde, 1 Q 918, Galaer, 15 août 1794.

<sup>290</sup> G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, 1995, p. 135.

*« On fait venir à Bordeaux des nègres, qui sont de jeunes esclaves. On les met en apprentissage chez des cuisiniers et on en fait des maîtres dans l'art de la cuisine. »*<sup>291</sup>

Les annonces des journaux proposent aussi les services de ces professionnels venus des Antilles<sup>292</sup> qui peuvent alors se retrouver dans les plus grandes maisons, comme chez le riche négociant Abraham Gradis qui emploie un cuisinier d'origine créole<sup>293</sup>. Leur présence se poursuit au XIX<sup>e</sup> siècle, où l'annonce suivante témoigne de leur participation à la gastronomie locale :

*« Le nègre Joseph, cuisinier à l'hôtel de Fumel, cesse de l'être, et donne avis aux habitants de la ville de Bordeaux, qu'il s'offre à faire des repas de ville et de campagne, et des repas de noces. Il répondra aux attentes des personnes qui l'honoreront de leur choix et confiance, par le fait qui lui attirera l'estime publique ; il prévient que la propreté et l'économie est le timon de sa manière de travailler. »*<sup>294</sup>

On peut penser que ces cuisiniers antillais, venus pour apprendre la cuisine métropolitaine, donnent aussi une touche d'exotisme aux tables bordelaise, par l'utilisation d'épices et d'autres produits exotiques. Même s'il est très difficile de cerner exactement quels sont les apports des différentes colonies étrangères il est néanmoins évident que leur présence ne peut que participer à l'introduction de quelques nouveaux goûts et manières de table.

Les bases de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle se construisent donc sur la rencontre entre d'une part les produits variés de la pêche, de la chasse et de la polyculture, et d'autre part les denrées, mais aussi les mœurs alimentaires venues d'ailleurs. Loin d'être issues de l'autarcie et de l'isolement, les goûts de cette région naissent au contraire des échanges permanents à l'intérieur de cet espace, où le poisson de mer se rencontre jusqu'en Périgord, et où le gibier à plumes des Landes est vendu

---

<sup>291</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny d'après un correspondant de Linné », *RHB*, 1917, p. 137.

<sup>292</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 12 février 1767 : « Une négresse, âgée de vingt-trois ans, apprêtant joliment à manger, pour un ménage ordinaire » ; AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 17 mai 1789 : « Un nègre, libre, bon cuisinier et confiseur...désireroit se placer ..

<sup>293</sup> P. BUTEL, *Les dynasties bordelaises. De Colbert à Chaban*, Paris, 1991, p. 138.

<sup>294</sup> AM Bordeaux, 430 C 1, *Affiches et Annonces de la ville de Bordeaux de Commerce, judiciaires et avis divers*, 5 octobre 1811.

sur les marchés bordelais ; par l'autoconsommation, favorisée par le métayage, mais aussi par un indispensable commerce de proximité, les Aquitains ont ainsi la possibilité d'accéder à une gamme très élargie d'aliments, ce qui constitue assurément une caractéristique essentielle de la table de cette région. Les consommations alimentaires profitent également de la proximité de l'Espagne et des relations privilégiées avec la Méditerranée, le Nouveau-Monde et les pays d'Europe du Nord pour s'imprégner d'autres habitudes comme celle des boissons exotiques. On a donc une culture alimentaire méridionale et cosmopolite. Les goûts de cette province s'inscrivent ainsi pleinement dans leur environnement naturel, économique et culturel, dans une synthèse représentative d'une alimentation des Lumières qui « réconcilie ainsi la maîtrise d'une nature nourricière proche depuis longtemps, mise à contribution, avec l'apport des commerces lointains, exotiques ou familiers »<sup>295</sup>. Mais pour bien comprendre l'originalité de ces habitudes régionales, il est aussi nécessaire de voir quelle est la place de l'alimentation dans la vie de tous les jours, lors des occasions festives ou dans des périodes de pénurie. La position de la table au cœur de la vie sociale et politique du Sud-Ouest aquitain durant toute la période suggère que l'alimentation n'y est sans doute pas uniquement un simple moyen de se nourrir.

---

<sup>295</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, op. cit. , p. 267.





## **Chapitre 4.**

### **La table au centre de la culture du Sud-Ouest aquitain**

Les goûts alimentaires s'inscrivent dans une culture du Sud-Ouest aquitain qui accorde une place à part à la table et aux plaisirs culinaires. Comme le préconise G. Thuillier, il est nécessaire d'étudier « les attitudes devant la nourriture »<sup>1</sup> et les comportements collectifs en relation avec la table, car l'histoire de la civilisation matérielle doit prendre en compte le rapport des hommes aux choses et aux objets<sup>2</sup>. L'attention portée à la nourriture et l'investissement des habitants dans ce domaine stimulent assurément la gastronomie régionale et contribuent à sa spécificité. Nous avons déjà souligné que l'alimentation apparaît dans des sources nombreuses et variées, ce qui illustre son imprégnation profonde dans la vie sociale et politique ; le temps et les sommes consacrés à l'acte de manger témoignent également, à leur manière, d'un goût de la bonne chère. Des simples collations jusqu'aux plus grands festins, nombreux sont les moments propices à l'expression de la gastronomie régionale ; la convivialité associée à la table et à la nourriture est, sans doute, l'une des bases de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Les banquets et les cadeaux alimentaires révèlent que les goûts sont un espace où se matérialisent les relations sociales et politiques entre les réseaux familiaux et amicaux, mais aussi les hiérarchies entre les différents pouvoirs. Cependant, les pénuries et le respect des prescriptions de l'Eglise participent aussi à l'originalité des pratiques alimentaires, grâce à l'adoption de nouvelles habitudes et à la créativité culinaire du maigre. A la fois plaisir, enjeux et préoccupation quotidienne, la table et les goûts, loin d'être immobiles, sont, au contraire, dans un mouvement perpétuel d'adaptation et de dépassement, source de leurs spécificités.

---

<sup>1</sup> G. THUILLIER, « Notes sur les sources de l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1968, p. 1303.

<sup>2</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, op. cit., p. 14.

## I. Les goûts au fil des jours : nourritures et plaisirs

Pour comprendre comment se façonnent les goûts, il est indispensable d'évaluer dans un premier temps l'importance accordée à l'alimentation dans la vie de tous les jours. Même si se nourrir est une nécessité biologique, c'est également un espace de liberté dans lequel chacun s'investit plus ou moins ; certains mangent rapidement sans jamais s'intéresser à ce qu'ils consomment, alors que d'autres passent des heures à table en parlant des plats qui leur sont servis. Pour l'historien, il est difficile de saisir ces attitudes face à la table et à la nourriture ; on peut toutefois mesurer cette facette de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain par le temps et l'argent que les habitants y consacrent, mais aussi par l'attrait qu'ils manifestent pour les festins ou les repas de fête. Dans cette perspective, le nombre de repas quotidiens, leurs horaires et leur organisation sont un premier indice sur les cadres, quelquefois originaux, dans lesquels s'expriment les habitudes alimentaires régionales.

### A) Les rythmes alimentaires du quotidien

#### *De la cuisine au souper : pièces et moments consacrés à la nourriture*

L'alimentation dans la vie de tous les jours se matérialise à travers les espaces qui lui sont consacrés à l'intérieur de la maison. Dans la plus grande partie de la société, aucune pièce n'est exclusivement réservée à la préparation ou à la prise des repas. Si les salles qui servent de cuisine sont mentionnées dans la plupart des habitations, elles sont aussi utilisées comme chambres à coucher ou comme lieu principal de vie. Il n'est donc pas rare de rencontrer dans les inventaires des lits ou des outils dans la même pièce que les marmites et les assiettes ; il peut s'agir du couchage des domestiques<sup>3</sup>, de celui des enfants<sup>4</sup>, ou de celui de toute la famille dans les milieux les plus modestes. Comme à Chartres<sup>5</sup> et dans tout le reste du royaume, rares sont finalement les pièces spécialisées en cuisine. Au XIX<sup>e</sup> siècle, on continue à trouver des lits dans des pièces centrales à usages multiples où s'élaborent et se consomment les repas : chez Marie Jaubert à Chancelade en 1848, par exemple, cohabitent dans la seule chambre de la maison, deux lits, une marmite, des assiettes et un pot d'huile de

---

<sup>3</sup> AD Gironde, 3 E 20579, veuve Garrucheau, 26 mars 1773.

<sup>4</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/20, Jean Laran, 15 octobre 1737.

<sup>5</sup> B. GARNOT, *Un déclin : Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1991, p. 200.

noix<sup>6</sup>. La confection des repas se fait généralement au rez-de-chaussée, dans une cuisine donnant sur la cour dans les demeures les plus importantes afin d'offrir un entrée directe aux fournisseurs, de faciliter sans doute l'évacuation des déchets et des odeurs parfois désagréables, ainsi que l'accès à des points d'eau. Pièce à vivre ou pièce spécialisée, la cuisine occupe toujours une place centrale dans l'espace domestique.

La première salle à manger dans notre corpus d'inventaires fait son apparition en 1727 dans le château périgourdin d'Henri-Jacques Caumont de La Force<sup>7</sup>, puis on en trouve plus régulièrement à partir des années 1770 dans les châteaux et les hôtels particuliers. Mentionnée dans seulement 13 % environ des inventaires, elle ne se rencontre que chez les élites<sup>8</sup> et sa diffusion est très lente dans le reste de la société, même au XIX<sup>e</sup> siècle. Dans cette pièce située à proximité de la cuisine, on trouve généralement le même type de mobilier quelles que soient les demeures : des chaises, des tables souvent mobiles, un buffet et de plus en plus souvent un vaisselier constituent les meubles de base. Les tables sont posées sur des tréteaux et possèdent des rallonges<sup>9</sup>, ce qui facilitent la réception de convives nombreux. La possibilité de démonter et de déplacer facilement ces tables est là pour satisfaire à un besoin, de ce qu'aujourd'hui nous désignons par un néologisme à la mode : la modularité ; en fonction du nombre de convives ou de l'organisation du service, la salle à manger peut ainsi avoir une disposition différente et peut alors se transformer, dans les plus grandes demeures, en salle de bal. Rangée dans des placards ou mise en valeur sur des vaisseliers, la vaisselle d'apparat est conservée dans cette pièce avec le linge de table de qualité et l'argenterie, car il s'agit de faire, dans cette pièce de réception, étalage de sa richesse matérielle à travers les plus beaux objets. Il faudrait ajouter à cette énumération la présence récurrente de fontaines qui servent sans doute d'élément de décoration, mais qui jouent vraisemblablement aussi un rôle dans l'hygiène de la table, puisqu'elles offrent la possibilité de se laver les mains<sup>10</sup> ; la fontaine placée dans le réfectoire (qui correspond en fait à une salle à manger) du couvent des Cordeliers de Penne en Agenais<sup>11</sup> a sans doute cette fonction. Dans la salle à manger du château du Pin, propriété du noble périgourdin Jean-Baptiste de Bouilhac, on retrouve les

---

<sup>6</sup> AD Dordogne, 3 E 10859, Marie Jaubert, 6 juin 1848.

<sup>7</sup> AD Dordogne, B1763, Henri-Jacques Caumont de La Force, 17 avril 1727.

<sup>8</sup> A. PARDAIHLÉ-GALABRUN, *La naissance de l'intime, op. cit.*, p. 259-260. Sur 500 foyers parisiens, l'auteur dénombre 14 % de salles à manger.

<sup>9</sup> Ces tables démontables font partie des meubles courants dans les salles à manger : voir D. ALCOUFFÉ, « La naissance de la table à manger au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *La table et le partage*, Rencontres de l'École du Louvre, Paris, 1996, p. 58.

<sup>10</sup> Se laver les mains pour manger est un usage préconisé par les manuels de civilités de l'époque moderne : voir A. FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois : les repas*, Paris, 1889.

<sup>11</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 251, inventaire du couvent des Cordeliers de Penne, 19 juin 1790.

objets habituels de cette pièce : un buffet à quatre battants, quinze fauteuils, une table carrée avec ses deux tréteaux, plusieurs centaines de serviettes et toute l'argenterie de la maison<sup>12</sup> ; au milieu du linge de maison sont même stockées les précieuses réserves de café. La cuisine comme pièce à tout faire et la rareté des salles à manger ne distinguent cependant guère cette province du reste du royaume ; par contre, la multiplicité des pièces secondaires et des recoins en liaison avec les pratiques alimentaires révèle un trait plus caractéristique du Sud-Ouest aquitain.

Parmi les inventaires que nous avons parcourus, ces petites salles, appelées souillarde, remise, réserve, dépense ou cabinet, contiennent presque toujours des objets en rapport avec l'alimentation. Dans la majorité des cas, on y dépose en effet les réserves alimentaires dont la cuisinière a quotidiennement besoin, comme la graisse ou l'huile ; couramment s'y ajoutent des ustensiles de cuisine tels que des marmites ou des poêlons, dont, vraisemblablement, on ne se sert que de façon ponctuelle. Chez François Durret<sup>13</sup>, le notaire inventorie ainsi dans la souillarde<sup>14</sup>, à côté de la chambre servant de cuisine, plusieurs quartiers de lard, avant de se rendre dans la fournière où il recense des poêlons, des broches et des grils. A côté de la cuisine de Marthe Marie Cécile Brach<sup>15</sup>, on trouve, dans la souillarde, un mortier en marbre, un pot en fer et une cafetière en fer blanc. Sans être d'un usage quotidien dans la cuisine, ces objets sont utilisés fréquemment pour la préparation des repas ; par contre, dans un recoin dénommé dépense, la poissonnière et le moulin à café usé qui y sont entreposés, sont assurément d'un usage beaucoup plus occasionnel. Tous ces exemples révèlent un souci de rationalité dans le rangement et montrent surtout que toutes les pièces de la maison sont en relation avec la consommation d'aliments ou de boissons ; cuisiner et manger ne se limitent pas aux seules cuisines et salles à manger<sup>16</sup>. Nous avons ainsi observé, chez les plus aisés, que les cafetières et les théières pouvaient être conservées quelquefois dans les chambres à coucher et dans les bibliothèques ; placées bien en évidence sur les cheminées, elles servent tout autant à la décoration qu'à l'élaboration des boissons nouvelles. L'argenterie, le linge de table et les réserves de produits exotiques (thé, café, épices) sont d'ailleurs souvent entreposés dans les chambres à coucher, car ce sont des biens précieux qu'il est nécessaire de mettre à l'abri : dans la chambre de Madelaine Dorgis, rue du Parlement à Bordeaux en 1771, le

---

<sup>12</sup> AD Dordogne, 2 E 1799, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783.

<sup>13</sup> AD Dordogne, 3 E 17327, François Durret, 4 juin 1739.

<sup>14</sup> La souillarde, dénomination la plus répandue dans nos sources, est un mot gascon pour désigner l'arrière-cuisine.

<sup>15</sup> AD Gironde, Q 936, Brach, 5 juillet 1796.

<sup>16</sup> D'autres pièces de la maison comme les greniers servent aussi d'espaces de rangement pour des objets en relation avec la table. Outre des réserves de grains ou de légumes secs, le notaire y recense souvent de la vaisselle usée et des ustensiles de cuisine qui ne sont sans doute presque jamais utilisés.

notaire décrit des tasses en porcelaine, une théière, une boîte à thé et une multitude de serviettes et de nappes<sup>17</sup>. Les boissons exotiques à la mode s'immiscent donc un peu partout dans l'espace domestique.

Le temps consacré au repas est un second indice sur l'importance de l'alimentation. Le héros du voyage écrit par Caraccioli, de passage en 1772 dans une province pas très éloignée, semble particulièrement surpris par la fréquence et la durée des repas :

*« Il ne fut pas longtemps sans s'apercevoir qu'Angoulême était le pays de la bonne chère. C'étoit une succession de repas qui ne finissoient point ou plutôt une manufacture d'indigestions. »*<sup>18</sup>

Quel est le nombre de repas quotidien pour la majorité de la population entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ? Ordinairement, on compte trois repas par jour : le déjeuner, le dîner et le souper ; toutefois, leurs horaires, leurs dénominations et leurs contenus sont loin d'être immuables, et sont bien entendu variables d'un groupe social à l'autre<sup>19</sup>. Pour les paysans, par exemple, s'ajoute souvent à ces trois repas une autre prise alimentaire, très tôt le matin, avant le début des activités agricoles ; la noblesse du XVIII<sup>e</sup> siècle prend parfois un quatrième repas, le soir, après le spectacle. Il n'est donc possible que de présenter de grandes tendances qu'illustre le graphique suivant fondé sur le relevé des heures des trois repas de base dans l'ensemble de nos sources, tout particulièrement dans les récits de voyage<sup>20</sup>.

---

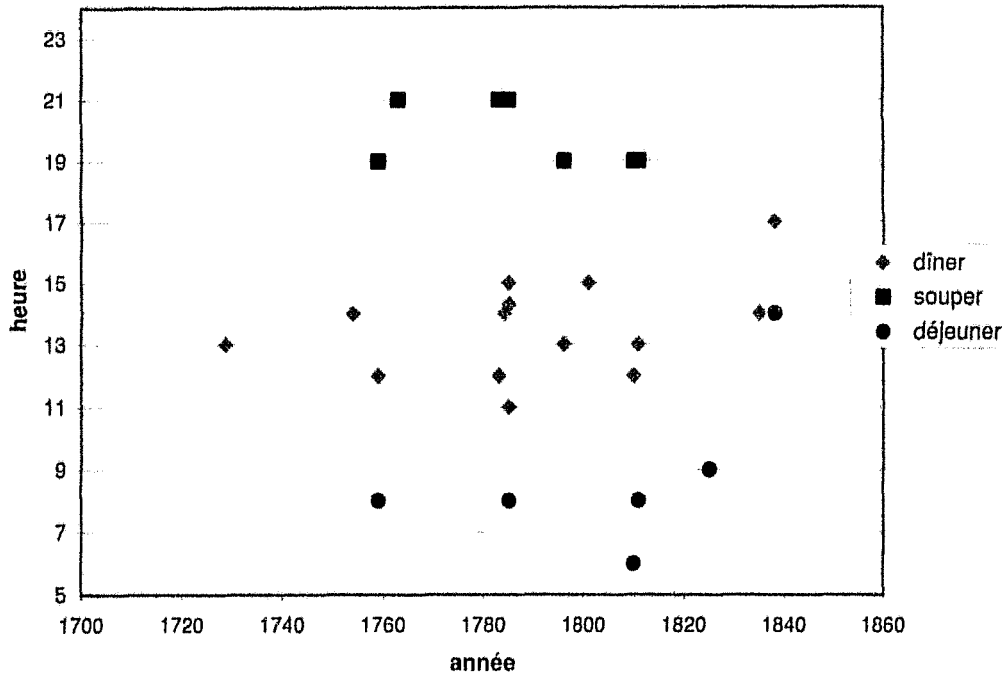
<sup>17</sup> AD Gironde, 3 E 13060, Madelaine Dorgis, 8 août 1771.

<sup>18</sup> A. CARACCIOLI, *Voyage de la Raison en Europe*, Paris, 1772, p. 362.

<sup>19</sup> M. AYMARD, C. GRIGNON, F. SABBAN, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1994, p. 14 ; dès l'introduction de cet ouvrage collectif, les auteurs insistent sur la diversité sociale et géographique des heures et de la dénomination des repas.

<sup>20</sup> Même si ces heures de repas concernent essentiellement des voyageurs, on peut supposer qu'ils suivent le rythme local, surtout lorsqu'ils sont reçus par des particuliers.

**Graphique 5 :**  
**Les heures des repas dans le Sud-Ouest aquitain**



Ce graphique témoigne d'une homogénéité et d'une stabilité globale des horaires : le premier repas de la journée est en général un déjeuner matinal entre 7 et 9 heures, le dîner se déroule à la mi-journée entre 11 heures et 15 heures selon les cas et le souper, plus tardif, a lieu à la tombée du jour pour la majorité de la population, mais il peut être servi jusqu'à 22 heures pour les élites qui fréquentent les théâtres et les bals. Ces heures sont confirmées par les annonces des hôteliers bordelais qui précisent, comme celle de l'*Hôtel des Trois Rois*, rue du Pont de la Mousque, que le service se fait à « deux heures de l'après midi, et le soir après le spectacle »<sup>21</sup>. Au quotidien, la place des repas dans la journée peut aussi être mentionnée dans une source plus inattendue comme l'inventaire après décès de Jean Négrier dans la banlieue de Périgueux où le notaire interrompt l'acte « pour aller dîner au bourg d'Astier chez le nommé Bauzé dit Borias hôte du bourg »<sup>22</sup> ; la reprise de l'inventaire s'effectue vers une heure de l'après-midi ; le repas du milieu de journée, appelé dîner au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, est un moment important de la journée que les participants de cet inventaire ne préférèrent pas

<sup>21</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 1<sup>er</sup> décembre 1785.

<sup>22</sup> AD Dordogne, 3 E 1541, Jer.n Négrier, 26 février 1735.

manquer. Entre la fin du XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, contrairement à Paris<sup>23</sup>, les heures des repas dans le Sud-Ouest aquitain sont donc plutôt stables dans leur ensemble, malgré quelques évolutions, dont Johanna Schopenhauer se fait l'écho lors de son séjour bordelais en 1804 :

*« depuis que l'on prend dans la soirée le repas de midi, les dîners sont bannis ici comme à Paris, mais on en est à Bordeaux d'autant plus fréquemment invité à déjeuner »<sup>24</sup>.*

Les repas sont en effet de plus en plus tardifs, mais uniquement chez les élites urbaines. On observe un changement dans les dénominations qui fait que le repas de la mi-journée prend alors parfois le nom de déjeuner à la place de celui de dîner, et le repas de fin d'après-midi prend l'appellation de dîner. Mais ces transformations sont loin d'être totalement ancrées dans les comportements alimentaires du Sud-Ouest aquitain au XIX<sup>e</sup> siècle ; chaque groupe social conserve en effet des horaires particuliers, comme le rappelle Etienne de Jouy à Agen :

*« les heures des repas sont, pour la classe ouvrière, à midi et sept heures ; pour les riches à deux heures ; les commerçants, les gens à bureau dînent vers quatre heures après la retraite de leurs employés »<sup>25</sup>.*

Le maintien d'un repas appelé dîner en milieu de journée distingue toutefois les villes de province de Paris où cet usage semble avoir disparu dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>26</sup>. En tout cas, on assiste à partir du XIX<sup>e</sup> siècle à la mise en place d'horaires plus proches de nos habitudes actuelles. Les voyageurs font de plus en plus preuve d'unanimité sur ce sujet<sup>27</sup> : pour le paysan landais, par exemple, le déjeuner se prend entre 6 et 8 heures, le dîner aux alentours de 12 ou 13 heures, et enfin le souper après le coucher du soleil, ce qui varie selon les saisons.

---

<sup>23</sup> J-L. FLANDRIN, « Les heures des repas en France avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Le temps de manger, op. cit.*, p. 211 ; dans cet article, l'auteur remarque d'ailleurs que le cas des villes de province mériterait d'être analysé.

<sup>24</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 72.

<sup>25</sup> M. DE JOUY, *op. cit.*, p. 320.

<sup>26</sup> J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 571.

<sup>27</sup> Des horaires similaires se retrouvent chez plusieurs voyageurs différents comme A-L. MILLIN, *op. cit.*, p. 601-602 ; J. THORE, *op. cit.*, p. 186 ou GRASSET de SAINT-SAUVEUR, *Voyage à Bordeaux et dans les Landes où sont décrits les mœurs, usages et coutumes du pays*, Paris, 1801, p. 11-12.

Ces éléments confirment l'hypothèse de Jean-Louis Flandrin d'une plus grande stabilité des horaires populaires au cours de la période<sup>28</sup>.

On note cependant l'apparition dans nos sources de nouveaux types de repas réservés aux notables et aux voyageurs au cours des premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. Le déjeuner matinal cesse d'être un repas complet pour prendre de plus en plus souvent la forme simple d'un café au lait. Cet usage s'installe à différents niveaux de la société régionale, puisqu'on le retrouve aussi bien dans les campagnes que dans les hôtels bordelais. Selon les dépenses notées dans le livre de raison de la famille Giberts en Agenais en 1806, la journée débute parfois par « un déjeuner au café au lait » pris à l'auberge pour 12 sous<sup>29</sup>. La seconde innovation, par contre, reste très circonscrite ; le déjeuner à la fourchette, qui consiste à manger quelques plats essentiellement froids et en général sans soupes ni légumes<sup>30</sup>, est pratiqué seulement dans quelques établissements urbains comme les hôtels et les auberges<sup>31</sup> ou tardivement chez les élites comme Mr de Taillefer en 1825<sup>32</sup>. A travers ces changements minimes, la table aquitaine ne fait que suivre l'évolution générale, tout en maintenant une place centrale de l'alimentation dans la vie de tous les jours. Les mêmes horaires relativement stables se retrouvent dans la plupart des villes de province, comme, par exemple, à Limoges au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec vers 9 heures un repas composé d'une soupe dans une écuelle, le dîner à 12 heures et le souper aux alentours de 16 heures<sup>33</sup>.

La spécificité des repas aquitains se trouve avant tout dans le temps qui leur est consacré. Le 22 septembre 1729, les convives du banquet donné par la jurade de Bordeaux pour la naissance du Dauphin dînent de 13 heures jusqu'à 17 heures<sup>34</sup> ; Labat de Savignac avec ses amis parlementaires peut même rester à table près de 8 heures<sup>35</sup>. Même si ces repas d'apparat restent exceptionnels, ils semblent révéler un trait des habitudes de table provinciales, particulièrement manifeste dans cette région. A l'image de Caracioli à Angoulême, de nombreux voyageurs s'étonnent en effet de la durée des repas ; chez un négociant agenais en 1817, De Jouy souligne que « le dîner fut long, comme dans toutes les

---

<sup>28</sup> J.-L. FLANDRIN, « Les heures des repas en France ... », *op. cit.*, p. 215.

<sup>29</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 187 ; voir aussi L. BOISSON, « Le livre de raison de la famille des Giberts de Saint-Vincent-Lespinnasse », *Revue de l'Agenais*, 1944, p. 59.

<sup>30</sup> J.-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1967, p. 44.

<sup>31</sup> M. GARCON, *Voyage d'une Hollandaise en France en 1819*, Paris, 1966, p. 63 ; Henrica Rees Van Tets se fait servir un déjeuner à la fourchette dans une auberge agenaise. Cet exemple suggère le rôle novateur de ces établissements que nous aurons l'occasion de préciser au chapitre suivant.

<sup>32</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), quittance du 29 mars 1825 pour un déjeuner à la fourchette.

<sup>33</sup> J.-J. JUGE, *op. cit.*, p. 16 et 20.

<sup>34</sup> AM Bordeaux, AA 25.

<sup>35</sup> AD Gironde, 8 J 46 ; repris par M. FIGEAC, *La douceur des Lumières*, *op. cit.*, p. 209 : « Nous avons dîné à neuf heures et sommes restés à table jusqu'à cinq heures ».



villes de province »<sup>36</sup> ; le même voyageur, lors d'un repas à Bordeaux quelques jours plus tôt, avait déjà remarqué qu' « on dîne ici plus longuement qu'à Paris »<sup>37</sup>. Cette opinion récurrente couvre toute notre période, puisqu'en 1739 déjà, dans une lettre adressée à Thomas Longman, Ephraïm Chambers, voyageur anglais de passage à Bordeaux précise que les Bordelais « restent longtemps à table »<sup>38</sup>. Tous les observateurs s'accordent donc sur la durée particulièrement longue des repas dans les villes de la région, ce qui illustre, à nos yeux, à la fois la fonction sociale essentielle de la table, et une attirance marquée pour les plaisirs culinaires. Le témoignage plein d'humour de Madame Cradock sur une table d'hôte à Toulouse pourrait être repris à propos des repas du Sud-Ouest aquitain, du moins ceux consommés par les plus favorisés:

*« J'ai cru que le repas ne finirait jamais. Nous eûmes un premier service de soupes variées ; un second de fricassées de rôtis ; un troisième de légumes, etc, suivi de crèmes, pâtisseries, fruits, biscuits, etc, etc. Il semblait que quelques-uns ne dussent plus manger jusqu'à la fête suivante. A côté de moi, un monsieur se servit de dix-sept différents plats, sans compter la soupe. A chaque instant, je m'attendais à voir craquer son gilet bleu brodé d'argent ; néanmoins il sortit de table sain et sauf »<sup>39</sup>.*

La surprise de cette voyageuse anglaise suggère l'existence de mœurs alimentaires particulières, le tableau dépeint par Mme Cradock en 1785 montre bien que la durée importante des repas est surtout le fruit de la multiplicité des plats et des règles de fonctionnement du service à la française. Le maintien de ce service et son poids sur les habitudes alimentaires demeure tout au long de la période le cadre privilégié de la gastronomie régionale.

---

<sup>36</sup> M. DE JOUY, *op. cit.*, p. 337.

<sup>37</sup> *Ibid.*, p. 15.

<sup>38</sup> AM Bordeaux, fonds Paul Courteault, dossier V, copie de la lettre d'Ephraïm Chambers à Thomas Longman datée du 26 juillet 1739.

<sup>39</sup> O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *op. cit.*, p. 173.

### *L'enracinement du service à la française*

Les repas festifs du XVIII<sup>e</sup> siècle, en France, comme en Europe, sont organisés selon les principes d'un service à la française qui possède une dimension à la fois diachronique et synchronique ; il se décompose en effet dans le temps en plusieurs services, mais tous les plats sont disposés en même temps sur la table à chaque service<sup>40</sup>. Ce dispositif apparaît nettement dans les factures détaillées des traiteurs, où les menus sont divisés en 2, 3, 4 et jusqu'à 5 services. La plupart des repas festifs se déroulent en 3 services : le premier est fait de potages, d'entrées et éventuellement d'entremets et de hors-d'œuvre ; le second de rôtis et de salades, et le troisième d'entremets auxquels s'ajoutent les desserts. Chaque fonction<sup>41</sup> (entrée, entremets, etc) implique un certain nombre de caractéristiques dans la nature et dans la préparation des plats : les entrées se distinguent ainsi des hors-d'œuvre par leur taille supérieure ; les assiettes utilisées pour les entrées sont plus grandes. La répartition des entremets entre les différents services dépend de leur nature et de leur présentation ; au premier service, les entremets proposés sont ainsi généralement froids sous forme de pâtés ou de terrines, alors que ceux des autres services sont plutôt servis chauds. Quant aux rôtis, il s'agit presque toujours de grosses pièces rôties, préparées sans sauce et souvent cuites à la broche. Dans les menus du Sud-Ouest aquitain, chaque fonction révèle quelques tendances significatives<sup>42</sup> : les entrées et les hors-d'œuvre sont essentiellement des plats de viande ; l'entremets est la fonction la plus diversifiée, puisqu'on y trouve de la viande, du poisson, des légumes, des pâtisseries, etc. Chaque catégorie d'aliments peut apparaître dans n'importe quelle fonction, sauf les plats de légumes qui sont uniquement des entremets à l'exception des salades qui accompagnent parfois les rôtis. La table aquitaine respecte donc les normes de ce service. Les factures indiquent parfois clairement la disposition des plats sur la table lors de chaque service, car le service à la française se caractérise également par sa dimension spatiale ; on a ainsi des entrées de « bout de table » ou des entremets pour « le milieu de la table ». Ce type d'organisation impose un certain nombre de contraintes : il est nécessaire de faire appel à un serviteur ou à un autre convive pour pouvoir se servir d'un plat situé à l'autre bout de la table ; le recours aux domestiques est constant, puisque les boissons ne sont pas disposées sur les tables. Denis Fonvizine, diplomate russe et homme de lettres, lors de son séjour à Montpellier en 1778, résume bien ces difficultés, à l'occasion d'un repas donné par le comte

---

<sup>40</sup> G. MABILLE, « 1690-1800. La table à la française », dans *Histoire de la table*, Paris, 1994, p. 136.

<sup>41</sup> Sur ce sujet, voir J-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, *op. cit.*, p. 24 et glossaire, p. 830.

<sup>42</sup> Voir annexe A 8, p. 752.

de Périgord, gouverneur de la province, originaire de Guyenne et tout imprégné de la culture alimentaire française de l'époque :

*« On se met à table à neuf heures et demie et l'on y reste plus d'une heure. On sert une table d'environ soixante-dix couverts.[...] Chaque convive a un valet debout derrière sa chaise. S'il n'a pas de laquais, ce malheureux invité n'a plus qu'à mourir de faim et de soif. Il ne peut pas en être autrement : selon l'usage du pays, on ne fait pas circuler les plats autour de la table, mais il faut regarder tout ce qui est sur la table et demander par l'intermédiaire d'un laquais ce qui vous aura plu. Devant le couvert, on ne met ni vin ni eau et, si l'on a soif, il faut à chaque fois envoyer son serviteur à l'office. [...] la cuisine française est très bonne : il faut lui rendre cette justice ; mais, comme tu le vois<sup>43</sup>, le service à table est très mauvais. Quand je dîne en ville (car je n'y soupe jamais), je suis habituellement contraint de me lever de table en ayant faim. Souvent, j'ai à côté de moi un plat dont je ne veux pas manger, mais je ne peux pas demander quelque chose à l'autre bout de la table parce que je suis très myope et ne vois pas ce que je pourrais demander. Notre habitude de faire circuler les plats autour de la table est la plus raisonnable qui soit. »<sup>44</sup>*

La description du service à la française par ce diplomate russe s'applique parfaitement aux repas servis aux élites du Sud-Ouest Aquitain et révèle toute une mise en scène de la société à travers la table sur laquelle il nous faudra revenir. Le jugement négatif de Fonvizine montre surtout le décalage avec ses propres normes. En effet, le service à la russe, auquel il fait référence, se caractérise par une succession des plats servis un par un individuellement à chaque convive ; c'est ce service qui va peu à peu supplanter le service à la française<sup>45</sup>, y compris dans notre région, à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, créant ainsi de nouvelles règles à l'expression des goûts alimentaires.

La comparaison entre un menu du XVIII<sup>e</sup> siècle et un menu du XIX<sup>e</sup> siècle organisé selon les critères du service à la russe permet d'éclaircir ce changement fondamental. Le repas

---

<sup>43</sup> Son récit s'insère dans une lettre adressée à sa sœur.

<sup>44</sup> D. FONVIZINE, *Lettres de France (1777-1778)*, éd. H. GRASSE, Paris, 1995, p. 81-85.

<sup>45</sup> J.-P. ARON, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1989, p. 238.

servi le 27 septembre 1735 à Agen lors de l'élection consulaire illustre clairement les normes du service à la française<sup>46</sup> : divisé en quatre services, on y retrouve des plats destinés à être disposés tous en même temps sur la table à des emplacements précis ; des soupes avec leur bouilli, des pâtés ou des assiettes de saucisses forment le premier service des potages et des entrées ; ensuite sont déposés sur la table au deuxième service des rôts comme les lapereaux, les chapons et des grives, le troisième service est composé d'entremets tels que des pieds de cochon ou des plats de crème ; enfin, le quatrième est celui des desserts avec du fromage de Roquefort, des macarons et des compotes. Ce mode de service ne concerne donc pas uniquement les festins les plus prestigieux composés des mets les plus rares ; il structure aussi la table des élites lors des dîners officiels plus modestes. Le repas réalisé par un traiteur périgourdin, le 13 février 1840, obéit à des principes bien différents<sup>47</sup> même si on retrouve une division similaire en service, la succession des plats correspond ici effectivement à un ordre chronologique de présentation des plats : la langue de bœuf est servie à chaque convive avant que les pieds de cochon soient à leur tour présentés ; les huîtres succèdent ensuite à ces viandes, etc. On n'a donc plus dans le cadre du service à la russe la possibilité de choisir de manger des plats que l'on veut dans un ordre tout à fait libre à l'intérieur de chaque service. Ce changement progressif s'accompagne généralement d'une réduction de la diversité des plats proposés à l'intérieur d'un même repas. L'évolution du service ne peut que conduire à des goûts un peu différents. Ce processus correspond à une rationalisation des façons de manger à partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>48</sup>, mais il faut remarquer que la disparition du service à la française est très lente chez les élites aquitaines. Si, dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, certains menus attestent de l'introduction dans la région du service à la russe<sup>49</sup>, d'autres démontrent que le service à la française reste très ancré dans la culture alimentaire ; le marquis de Taillefer se fait toujours servir dans son château du Périgord en 1814<sup>50</sup> des menus à la française, guidé sans doute par un goût de la diversité et du baroque.

Au-delà de ces repas prestigieux, les goûts s'expriment sur des terrains plus quotidiens, témoins eux-aussi de l'importance de l'alimentation. Le repas s'organise alors autour de plats de rôts, qui sont précédés quelquefois d'une entrée et suivies d'un simple dessert comme un gâteau, du fromage ou un fruit. Le dîner servi le 1<sup>er</sup> octobre 1789 à des pompiers de la ville de Bordeaux correspond, dans son organisation, au repas quotidien de la

---

<sup>46</sup> AM Agen, CC 429, 27 septembre 1735, voir pièce justificative 13, p. 709.

<sup>47</sup> AD Dordogne, J 1500, 13 février 1840, voir pièce justificative 16, p. 725.

<sup>48</sup> J. RYKWERT, « La stratigraphie d'une cuisine : de l'archéologie du goût », dans J. KUPER, (sous dir. de), *La cuisine des ethnologues*. Paris, 1981, p. 53.

<sup>49</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 2 J 171 ; pièce justificative 16, p. 724.

<sup>50</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62).

petite bourgeoisie urbaine des artisans et des commerçants : un filet de cochon, un peu de dinde et une friture de veau, accompagnés de pain et de vin, constituent le cœur du souper qui se termine par du fromage<sup>51</sup>. La fixation des prix des tables d'hôte dans le cadre de la loi du Maximum nous présente la structure courante des repas populaires : pour 25 sous, le dîner doit comporter une soupe et deux plats avec une demi-bouteille de vin ; pour le même prix, le souper doit être composé d'un rôti avec une salade ou un plat de légumes et une demi-bouteille de vin<sup>52</sup>. Malgré leur simplicité, ces repas suggèrent une différence entre le dîner plus copieux avec de la soupe, et le souper un peu plus modeste par le nombre et la qualité des plats. On constate donc une hiérarchie entre des repas qui possèdent chacun leurs propres caractéristiques.

Parmi les différents repas qui rythment la journée, quel est celui qui a la plus grande importance dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ? Cette question conduit à analyser les variations de contenu entre le déjeuner, le dîner et le souper. Si on compare le nombre de plats et la diversité des fonctions<sup>53</sup>, on constate manifestement que le dîner est le repas le plus complexe et le plus raffiné. Dans les 113 dîners que nous avons identifiés, nous recensons 433 rôts ( 3.8 en moyenne par dîner), 611 entremets (5.4) et 586 entrées (5.18). L'importance de ce repas est suggérée par le nombre plus élevé d'entrées et d'entremets ; en effet parmi les 47 soupers, on relève 124 rôts (2.6 en moyenne), mais seulement 79 entrées (1.6) et 100 entremets (2.12). Les hors-d'œuvre et les relevés<sup>54</sup> ne sont servis que lors des dîners. La consommation de potage est un autre trait distinctif du repas de la mi-journée, car 139 potages sont servis dans les dîners, pour seulement 4 durant des soupers et aucun lors des déjeuners<sup>55</sup>. Le nombre élevé de dîners parmi les comptes des traiteurs et leur raffinement attestent qu'ils sont les moments les plus forts de la gastronomie régionale. Le souper accorde une place majeure aux préparations froides, car ce repas, pris à des heures tardives et variables, ne permet guère la mise en œuvre de préparation longue de dernier moment. Quant au déjeuner, il est très nettement le repas le plus modeste et n'est d'ailleurs que très peu distingué dans notre corpus<sup>56</sup>, ce qui suggère que son identité reste encore à forger, du moins

---

<sup>51</sup> AM Bordeaux, L 42, pièces comptables, 1<sup>er</sup> octobre 1789.

<sup>52</sup> « Le prix et le menu des repas des sans-culottes à Bordeaux en frimaire An II », *RHB*, 1915, p. 356.

<sup>53</sup> Voir annexe A 8, p. 754.

<sup>54</sup> Les relevés correspondent de manière symétrique aux nombres de potages. Il s'agit généralement de grosses pièces (viande rôtie, pâté de viande) qui accompagnent les potages.

<sup>55</sup> Ce trait distinctif des dîners est confirmé par l'analyse des livres de cuisine menée par J-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets*, *op. cit.*, p. 124.

<sup>56</sup> Nous avons seulement trouvé 8 menus de déjeuners explicitement identifiés parmi les comptes détaillés des traiteurs.

au XVIII<sup>e</sup> siècle. Cette prépondérance du dîner par rapport aux autres repas se retrouve dans des cadres plus modestes : parmi les repas quotidiens servis au directoire du département de la Gironde à l'été 1792<sup>57</sup>, les dîners restent également les plus copieux et les plus diversifiés en nombre de plats ; le seul déjeuné mentionné, le 18 juillet 1792, se compose simplement de pain et de fromage de Roquefort accompagnés de vin, ce qui le rapproche plutôt d'un casse-croûte.

A ces menus plutôt courants chez les élites et une bonne partie de la population, il faut ajouter les ambigus qui constituent un repas beaucoup plus rare et un peu à part dans les habitudes alimentaires du temps. Les ambigus ne se définissent pas par un horaire spécifique, même s'ils sont plutôt servis tard le soir<sup>58</sup> ; par contre, ils se composent uniquement, en théorie, de plats froids, généralement très raffinés, ce qui les différencie nettement d'un simple pique-nique. Ils se caractérisent surtout par une organisation plus souple, car tous les plats sont servis en même temps sur la table. Trois ambigus seulement font partie des 354 menus de notre corpus. Loin d'être des repas secondaires, ces trois ambigus servis à Bayonne<sup>59</sup> sont, au contraire, l'occasion de grands festins. Ainsi, lors de l'ambigu donné par les magistrats de la ville le 7 octobre 1749<sup>60</sup>, on trouve des préparations fines et onéreuses comme un pâté de bécasse d'une valeur de 24 livres ou des terrines de perdrix aux huîtres de 10 livres chacune ; des plats chauds sont même proposés aux convives comme des pâtés chauds de pigeons ou de levrauts. La consommation exclusive de plats froids<sup>61</sup> ne correspond donc pas à la réalité des habitudes alimentaires locales. Par contre, on constate que le menu n'est pas divisé en service, puisque tous les plats sont disposés en même temps sur les tables et mis à la disposition des convives. On trouve donc là le critère distinctif des ambigus pratiqués à Bayonne que l'on pourrait rapprocher de nos buffets contemporains, à une échelle bien plus modeste, car l'ambigu bayonnais de 1749 compte tout de même 70 plats différents. On peut émettre l'hypothèse que ces ambigus, servis en soirée, visent à remplacer, lors d'occasions importantes, des soupers classiques, aux prétentions culinaires plus modestes, mais qui nécessitent plus de serviteurs. Les ambigus sont aussi quelquefois organisés à l'extérieur

---

<sup>57</sup> AD Gironde, 3 L 211, dépenses de l'administration départementale.

<sup>58</sup> C'est le cas, par exemple, d'un ambigu servi à l'hôtel de ville de Bordeaux vers 10 heures du soir lors de la naissance du Dauphin en septembre 1729, (AM Bordeaux, AA 25) ; contrairement à la définition d'A. Rowley qui place ces ambigus en fin d'après-midi, voir A. ROWLEY, (sous dir. de), *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, 1997, p. 64.

<sup>59</sup> AM Bayonne, CC 321 (61), CC 328 (63) et CC 765 (82).

<sup>60</sup> AM Bayonne, CC 328 (63), 7 octobre 1749. Voir pièce justificative 13, p. 711.

<sup>61</sup> Ces éléments remettent donc en cause la définition de l'ambigu comme un repas froid, voir Cl. BRÉCOUT-VILLARS, *op. cit.*, p. 30.

comme celui servi au Boucau en juillet 1782<sup>62</sup> ou celui offert au roi d'Espagne par les jurats bordelais à bord d'un bateau en juillet 1701 entre Blaye et Lormont<sup>63</sup>. Les principes de l'ambigu permettent donc de s'adapter aux conditions matérielles en simplifiant le service tout en conservant la qualité gastronomique du repas.

Les collations jouent un rôle important dans notre région, car même si elles ne sont pas véritablement des repas, elles n'en sont pas moins l'occasion d'exprimer des goûts originaux. Prises parfois à des heures individuelles à des heures variables, elles peuvent se répéter plusieurs fois au cours de la journée et concernent toute la population : on en propose régulièrement aux prédicateurs lorsqu'ils se rendent dans les paroisses ; les magistrats municipaux les apprécient aussi lors des journées passées à l'hôtel de ville, et les paysans en prennent au cours des travaux des champs. Fromages, pain, fruit, gateaux et vin sont les produits de base de la plupart d'entre elles, ce qui présente souvent l'originalité d'associer des aliments sucrés et salés. Les jurats de Bordeaux, par exemple, mangent au cours de leurs collations du fromage, de la confiture, des fruits accompagnés de limonade, d'orgeat ou de bière en été<sup>64</sup>. Les prédicateurs de carême reçus dans la paroisse bordelaise de Saint-Projet se voient offrir du pain, des amandes, des raisins, de la confiture, du café, des macarons, des massapains, du pain ou des olives après les cérémonies<sup>65</sup> ; des huîtres<sup>66</sup> ou des sardines<sup>67</sup> sont même parfois proposées en période de maigre. Ce sont avant tout des produits qui ne demandent pas de préparation et qui peuvent être mangés rapidement et facilement sans trop de couverts ou de vaisselle. Certaines collations sont cependant si copieuses qu'elles peuvent être assimilées à de véritables repas ; ainsi celle offerte à Labat de Savignac le 20 janvier 1711 « consistoit en un plat de fruits, au milieu un millas, d'un côté et de l'autre un gâteau et dans un flan des langues fourrées et de l'autre un pâté de lievre »<sup>68</sup>. L'ordonnancement des plats sur la table nous ramène à la règle du service à la française reposant aussi sur la symétrie de la disposition des plats.

La diversité des heures et des dénominations des repas, comme les principes du service à la française très présent dans nos sources y compris au XIX<sup>e</sup> siècle, montrent bien que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, comme celle de toute la France d'Ancien Régime, est placée avant tout sous le signe de la variété et de la diversité des goûts. Le temps

---

<sup>62</sup> AM Bayonne, CC 765 (82), 13 juillet 1782.

<sup>63</sup> *Le Mercure Galant*, janvier 1701, p. 80.

<sup>64</sup> AD Gironde, C 1042, 1049.

<sup>65</sup> AD Gironde, G 2836, 2839 et 2841.

<sup>66</sup> AM Agen, GG 197, livre de dépenses de la communauté du Chapellet d' Agen.

<sup>67</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120-121, comptes des Jacobins de Bryonne, 1724-1737.

<sup>68</sup> LABAT DE SAVIGNAC, *Mémorial général*, 1707-1713.

consacré à la table dans cette région témoigne cependant d'un rôle central dans la vie culturelle et sociale qui ne répond pas seulement à des impératifs physiologiques, mais aussi vraisemblablement à une recherche des plaisirs gustatifs.

## B) La table : un enjeu culturel

### *Des dépenses de bouche aux plaisirs de la table*

Les sommes que l'on est prêt à consacrer à l'alimentation sont révélatrices de l'importance sociale de la table, mais aussi d'un attrait indéniable pour la bonne chère. Il n'est pas rare, par exemple, de trouver dans nos sources des plats confectionnés par des traiteurs pour des particuliers, qui peuvent atteindre des coûts élevés : dans le repas servi à d'Arlot de Laroque à Périgueux en 1773, la plupart des plats coûtent de 2 à 4 livres, et les convives dégustent même une dinde farcie de truffes d'une valeur de 18 livres (360 sols)<sup>69</sup> ; Marie-Joséphine de Galathea est prête à dépenser 2 livres (40 sols) pour une lamproie et 5 livres (100 sols) pour trois perdrix<sup>70</sup> ; par comparaison, le salaire journalier d'un maçon bordelais en 1748 n'est que de 25 à 32 sols ; un journalier ne gagne dans les campagnes bordelaises que 20 sols par jour à la veille de la Révolution<sup>71</sup>. De telles dépenses servent en premier lieu à affirmer son statut social, aspect sur lequel nous reviendrons plus tard, mais elles permettent aussi sans nul doute de répondre au désir de bien manger.

Quelle est cependant la part de l'alimentation dans les dépenses quotidiennes ? Malgré la précision de certains livres de comptes, seules des réponses approximatives peuvent être apportées à cette interrogation. Marie-Joséphine de Galathea débourse, par exemple, entre le 22 janvier et le 16 septembre 1762, 1634 livres pour ses achats alimentaires<sup>72</sup>, soit une dépense moyenne journalière d'environ 7 l., deux fois et demi le salaire quotidien du maçon bordelais ; le négociant bordelais Hôpffner consacre 722 livres pour ses achats alimentaires entre le 10 janvier et le 31 décembre 1757, soit environ 2 livres par jour<sup>73</sup>. L'analyse des comptes révèle de très grandes disparités à l'intérieur même des groupes sociaux. Parmi les élites, les sommes peuvent varier entre 100 et 1000 livres par mois ; tout dépend de la part de l'autoconsommation, du nombre de personnes à nourrir et de la cherté des produits

<sup>69</sup> AD Dordogne, 2 E 1835(99), voir pièce justificative 14, p. 720.

<sup>70</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>71</sup> P. BUTEL, *L'économie française au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1993, p. 60.

<sup>72</sup> AD Gironde, 10 J 70. Mme de Galathea vit seule avec sa nièce, entourée sans doute de quelques domestiques.

<sup>73</sup> AD Gironde, 7 B 1149, livre de dépenses, année 1757.



alimentaires. Le chevalier de Béla dépense par mois de 40 à plus de 100 livres pour sa nourriture<sup>74</sup> ; le chevalier de Cablan en Périgord consacre de 800 à 1200 livres pour sa table et François-Léon de Galatheaup dépense lui à Bordeaux de 150 à 200 livres par mois. La même disparité se manifeste au XIX<sup>e</sup> siècle où les achats mensuels de Mr de Léonard se situent entre 1200 et 1800 F. et ceux de l'avocat Lalande de 150 à 200 F. Toute évaluation significative et toute comparaison sont donc quasiment impossibles à mener.

Pour observer si les achats alimentaires sont véritablement une priorité, il faut opérer des comparaisons avec d'autres postes de dépenses chez un même individu. Pour le curé bordelais Jean-Baptiste Barberet, les dépenses d'alimentation représentent 1500 livres en 1785 soit le tiers de son revenu<sup>75</sup>. Les comptes annuels de l'abbé Bertier, abbé de Saint-Sever, classés par catégories, font apparaître la part des dépenses de bouche<sup>76</sup> : au cours de l'année 1754, il consacre ainsi 420 l. au « pain pour toute la maison », 315 l. au « vin pour les domestiques », 2190 l. à « l'ordinaire de ma maison », 350 l. pour « office et fruit » et 60 l. pour des « provisions de jambons », soit un total de 3335 l. pour l'alimentation de la maisonnée ce qui représente environ la moitié de ses dépenses annuelles ; sur la même période, les gages des domestiques s'élèvent à 726 l. et le loyer de la maison à 634 l. . La nourriture représente donc l'essentiel des dépenses ordinaires, ce qui au-delà de la nécessité de se nourrir, témoigne peut-être d'un goût particulier pour les plaisirs de la table. Pipaud des Granges, avocat à Thiviers dans les années 1780, consacre environ 30 livres à la nourriture, soit 40 % de ses dépenses mensuelles<sup>77</sup>, mais ce pourcentage recule en fait durant les mois d'hiver, car les dépenses de chauffage sont alors plus importantes. Ces différents cas permettent d'estimer que la nourriture constitue généralement entre un quart et la moitié des dépenses, ce qui ne différencie sans doute pas notre région du reste du royaume<sup>78</sup>.

En dehors des dépenses consenties, le rôle de la table s'évalue dans l'attention qu'on lui accorde. Différents indices laissent supposer que les Aquitains s'intéressent fortement à l'alimentation et à la cuisine. L'existence de recettes manuscrites dans les papiers de famille

---

<sup>74</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 59 (2) ; les dépenses de bouche sont le plus souvent supérieures à 100 livres selon C. DESPLAT., « Le chevalier de Bela, seigneur et philanthrope », *Bull. de la société des sciences, lettres et arts de Bayonne*, 1973, p. 218.

<sup>75</sup> P. LOUPÈS, *L'apogée du catholicisme...*, *op. cit.*, p. 83.

<sup>76</sup> AD Landes, 1 J 580, livre de raison de l'abbé de Bertier, abbé de Saint-Sever.

<sup>77</sup> AD Dordogne, 2 E 1415, journal de recettes et dépenses de Pipaud des Granges, 1786-1787.

<sup>78</sup> A titre de comparaison, Joseph Gandolphe, riche marchand de bois du XVIII<sup>e</sup> siècle, consacre 1571 livres à son alimentation sur quatre mois, voir E. BOUVET-BENSIMON, « L'ascension sociale d'un marchand de bois au XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après un compte de tutelle », *RHMC*, 1987, p. 291. Les dépenses de bouche représentent généralement entre un tiers et la moitié des budgets selon D. ROCHE, *Histoire des choses banales*, *op. cit.*, p. 243.

des élites l'illustre clairement. Certaines de ces recettes sont échangées entre amis ou à l'intérieur des familles, d'autres sont recopiées dans des journaux : ainsi, la préparation à base de chicorée sauvage, qui offre « la même saveur que le café », recopiée sur une feuille volante dans les papiers de la famille de Beaumont est une recette extraite d'un numéro de 1771 du *Mercur de France*<sup>79</sup>. Ces recettes sont insérées parfois au cœur même des livres de raison : Jean Tardy de Montignac, au milieu d'indications sur le baptême de ces enfants et la mise en nourrice de sa fille, note la recette de la liqueur de noix<sup>80</sup> ; de la même manière, le journal de Gratien de Raymond, seigneur de Lagarde en Agenais, comprend, à la suite d'événements familiaux et d'affaires judiciaires, les recettes de la soupe aux perdrix, de la cuisson des jambons de Bayonne ou de la tourte de lapin<sup>81</sup>. Si les auteurs de ces livres de raison ne s'intéressaient pas un peu à la cuisine et à la table, ils n'y recopieraient pas ces recettes.

La plupart d'entre elles ont trait à la préparation de liqueurs, d'eau-de-vie ou de confitures et l'on peut penser qu'elles sont réalisées par les élites, puisque les livres de raison ont une vocation pratique. Ce sont des recettes simples, qui ne nécessitent pas de compétences techniques particulières ou un matériel spécifique et qui répondent, notamment pour les confitures, à un réel désir de confectionner soi-même ces douceurs qui se répand au XVIII<sup>e</sup> siècle chez les maîtresses de maison. L'attrait pour la table peut donc s'exprimer dans la pratique de la cuisine, ou du moins de quelques préparations alimentaires. Ce souci de la nourriture au quotidien émerge également des directives données par certains maîtres à leurs domestiques ; dans une lettre adressée à son régisseur du château des Jaubertes, Mr de Pontac, noble bordelais, indique dans quelles circonstances doit se dérouler son arrivée à la campagne :

*« Je ferois malgre samedi soir, des légumes, de la morue, des œufs, des choux fleurs, voilà ce que tu auras, je tacherais d'avoir ici du poisson. Fais tuer de la volaille pour les jours suivants, chapons, poulets, poule pour le pot ; munis toi de viande de boucherie propre pour le bouilli, pour la pièce du soir et pour quelques entrées comme pour fricandeau et carbonade, cotelettes. Si tu peux faire tuer du gibier tant mieux. »*<sup>82</sup>

<sup>79</sup> AD Dordogne, 22 J 162, fonds de Beaumont, recettes diverses.

<sup>80</sup> AD Dordogne, 1 J 1956, livre de raison de Jean Tardy de Montignac, 1728-1797.

<sup>81</sup> BM Bordeaux, fonds Montesquieu, Ms 2853/3, journal de Gratien de Raymond, 1703-1709. Voir pièce justificative 8, p. 692-693.

<sup>82</sup> Arch. privées famille de Pontac, lettre du 26 décembre 1770.

Mr de Pontac est parfaitement au fait des choses de la table et prend soin de réfléchir à l'établissement des menus. La précision de ses demandes et ses prévisions plusieurs jours à l'avance révèlent tout l'intérêt qu'il porte à ce qu'il mange, à la façon de le préparer et au respect des interdits religieux. Il se charge d'ailleurs lui-même de l'achat du poisson en ville, plus difficilement trouvable à la campagne. Ses préoccupations portent surtout sur la viande, et en particulier sur le gibier (Mr de Pontac pense sans doute ici à quelques lièvres ou levrauts) dont la fourniture reste aléatoire en ce mois de décembre, mais qui répond aux goûts de ce noble aquitain. Dresser les menus n'est donc pas une activité indifférente, même pour ce genre de personnage.

Cette attention portée aux repas et à la gastronomie transparait également chez les chroniqueurs. François de Lamontaigne, par exemple, prend grand soin de noter les repas qui sont donnés par l'intendant et les jurats dans le Bordeaux des années 1760<sup>83</sup>. Labat de Savignac dans son *Mémorial*, adopte la même attitude en accordant une place non négligeable à la table et à la nourriture ; il mentionne ainsi très souvent les festins auxquels il assiste comme chez l'archevêque en 1709<sup>84</sup>. Lors de son voyage vers Bagnères en août 1757, l'Agenais Gilbert de Raymond donne quant à lui des appréciations sur la qualité de la table des auberges qu'il fréquente<sup>85</sup> : si, le dîner à Astaffort, par exemple, se fait dans une mauvaise auberge, le dîner à Auch est jugé bon. Originaire de l'Agenais, Jean-Baptiste de Larrard note aussi en 1764, lors d'un voyage entre Nérac et Paris, ses remarques sur les hôtels et les auberges de son parcours<sup>86</sup> : à Bazas, il évoque un mauvais repas au « Petit Paris », avant de souligner la malpropreté des cuisines de l'*hôtel des Ambassadeurs* à Bordeaux ; parmi les divers établissements qu'il évoque ensuite, il s'attarde sur le menu d'un repas servi à l'auberge *Fleur de Lys* dans les faubourgs d'Angoulême où il déguste notamment « une soupe de purée excellente ». L'attention et les remarques de ces deux voyageurs témoignent de la sensibilité de véritables amateurs de bonne chère. En définitive, manger n'est pas uniquement une nécessité pour certains habitants de la région, mais aussi une source incontestable de plaisir.

---

<sup>83</sup> F. de LAMONTAIGNE, *op. cit.* : le 13 juillet 1760 un souper chez le président Lalande, le 14 juillet 1760 un souper organisé par Mr de Treville, le 27 novembre 1760 un repas à l'hôtel de ville, le 8 janvier 1762 un souper donné par l'intendant, etc.

<sup>84</sup> LABAT DE SAVIGNAC, *Mémorial...*, *op. cit.*, 8 août 1709.

<sup>85</sup> BM Bordeaux, fonds Montesquieu, Ms 2865, livre de raison de Gilbert de Raymond, 1753-1770.

<sup>86</sup> LABADIE-LAGRAVE, *De Nérac à Paris en 1764*, Agen, 1913 : Jean Baptiste de Larrard appartient à une famille qui a fait fortune dans la ferme du contrôle des actes. Son voyage témoigne d'un goût accentué pour la cuisine, p. 2-3.

Dans une société qui reste encore marquée par la pénurie et le rationnement, de nombreuses valeurs positives sont attachées à la table et à la bonne chère ; même si une grande partie de la population n'a pas accès aux plaisirs et aux raffinements alimentaires, ils sont un idéal partagé par tous. Cette gourmandise est nettement perçue par les voyageurs qui découvrent le Sud-Ouest aquitain. Ainsi, pour le père jésuite Labat en 1706, les Bordelais « aiment la bonne chère »<sup>87</sup> ; dans sa description de Bayonne en 1840, Germond de Lavigne met également en avant cette prédilection pour les plaisirs culinaires :

*« Si le bon dîner est une des affaires importantes de ce monde, je puis certifier qu'à Bayonne, plus qu'en aucune ville de France, il n'est rien, après les affaires commerciales, de plus dignement apprécié »*<sup>88</sup>

Il ajoute même un peu plus loin, dans le portrait qu'il dresse du commerçant bayonnais : « il est un seul plaisir qu'il aime, une seule distraction qu'il recherche ; cette distraction est un bon dîner. »<sup>89</sup> Si cette attitude est sans doute loin d'être systématique, elle montre en tout cas que l'alimentation peut être autre chose qu'une nécessité. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, cette tendance rejoint la mode des jeux et des distractions comme le théâtre ; pour le comédien Desforges, par exemple, Bordeaux en 1772 est « une espèce de paradis terrestre » où se mélangent les plaisirs des femmes, du jeu et de la table<sup>90</sup> ; au XIX<sup>e</sup> siècle, Jean Thore souligne que les propriétaires landais ont pour unique délassement le jeu et la « bonne chère »<sup>91</sup>. Un certain hédonisme de la table existe donc dans cette province, du moins chez les notables ; le marquis de Franclieu, gentilhomme gascon, ne note-t-il pas, dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, que « le plaisir de la table, quand elle n'est pas portée à une dépense outrée, ni à une sensualité qui mène à la gourmandise<sup>92</sup>, est, selon moi, un plaisir qui fait aussi honneur »<sup>93</sup>. Cette tendance est confirmée par les écrits des gastronomes du XIX<sup>e</sup> siècle, comme H. Raison qui note dans son *Code gourmant, manuel complet de gastronomie* que Bordeaux est peuplé de gourmants et souligne d'ailleurs, de manière plus générale, « l'intensité de la gourmandise

<sup>87</sup> P. LABAT, *op. cit.*, p. 6 ; pour la citation complète voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>88</sup> Citation reprise par F. BARBE, « Le voyage de Bayonne au temps des diligences. Bayonne et les Bayonnais vus par les voyageurs d'autrefois », *Bull. de la société de sciences, lettres et arts de Bayonne*, 1938, p. 159.

<sup>89</sup> *Ibid.*, p. 163.

<sup>90</sup> P.-J.-B. DESFORGES, *Le poète ou mémoires d'un homme de lettres, écrits par lui-même*, Paris, 1819, p. 206.

<sup>91</sup> J. THORE, *op. cit.*, p. 192.

<sup>92</sup> La notion de gourmandise est employée ici avec le sens d'excès de nourriture, toujours en vigueur dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, mais qui disparaît progressivement par la suite.

<sup>93</sup> *Mémoires du marquis de Franclieu (1680-1745)*, éd. par L. de GERMON, Archives historiques de la Gascogne, Paris, 1896, p. 244.

en province » où « l'art de manger [est] à la fois une occupation et un délassement »<sup>94</sup>. Du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, on observe en France un nouveau rapport à la nourriture qui correspond au remplacement des valeurs de la diététique par celles de la gourmandise qui n'est plus alors jugée de façon négative<sup>95</sup> ; il semble que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain s'inscrive pleinement dans ce processus ou qu'elle le précède parfois.

Cela se manifeste nettement à travers la mise en place d'associations gourmandes dès le début du XIX<sup>e</sup> siècle. Duffour-Dubergier, président de la Chambre de commerce de Bordeaux sous Louis-Philippe, fonde ainsi une société gastronomique dénommée L'Académie des Six<sup>96</sup>. Plusieurs voyageurs évoquent l'existence précoce de sociétés de ce type créées par des notables : à Bordeaux, en 1811, Millin indique que l'auberge du Chapeau Rouge à côté du théâtre est le lieu de réunion d'une société bachique appelée « abbaye des marchands »<sup>97</sup> ; Germond de Lavigne, dont nous venons de voir les propos sur Bayonne, indique que, dans cette ville, « il est [...] vingt associations de six à huit individus chacune, dont le but unique est un joyeux repas »<sup>98</sup>. On peut d'ailleurs remarquer que les élites marchandes sont souvent à l'initiative de ces associations. Le XIX<sup>e</sup> siècle voit donc le développement d'une convivialité gourmande de bon ton. Quelle que soit sa forme, la gourmandise, très présente dans le Sud-Ouest aquitain est plutôt un sujet d'éloge, ou du moins une faiblesse très largement tolérée. En définitive, seuls les excès font l'objet de véritables critiques.

#### *Les attitudes face aux excès*

Comme nous l'avons montré précédemment<sup>99</sup>, les traditions folkloriques présentent les repas du XVIII<sup>e</sup> siècle comme des festins pantagruéliques placés sous le signe de l'abondance et des excès. Si les voyageurs qui parcourent la région ne manquent pas de souligner la durée des repas, ils sont rares à s'indigner de la gourmandise ou de la goinfrerie des habitants. Montesquieu se fait le porte-parole de cette mesure : « la table ne contribue pas peu à nous donner cette gayté qui, jointe à une certaine familiarité modeste, est appelée politesse. Nous évitons les deux extrémités où donnent les nations du Midi et du Nord : nous mangeons

---

<sup>94</sup> H. RAISON, *Code gourmand, manuel complet de gastronomie*, Paris, 1829, p. 171-174.

<sup>95</sup> J.-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 683-703.

<sup>96</sup> J. CAVIGNAC, *Les vingt-cinq familles. Les négociants bordelais sous Louis Philippe*, Cahiers de l'IAES, 1985, p. 263.

<sup>97</sup> A.-L. MILLIN, *op. cit.*, p. 612.

<sup>98</sup> F. BARBE, *op. cit.* P. 159.

<sup>99</sup> Voir *supra* chap. 1.

souvent ensemble, et nous buvons pas avec excès »<sup>100</sup> ; pour le philosophe bordelais, la convivialité épulatoire, que l'on retrouve dans la région, est la meilleure garantie contre les abus. Johanna Schopenhauer souligne à son tour, cinquante ans plus tard, que, malgré l'abondance de l'alimentation, « la consommation dégénère rarement en orgies de table »<sup>101</sup>. Comment évaluer alors les excès éventuels de la table dans le Sud-Ouest aquitain ?

Si les quantités de nourriture consommées ne sont pas aussi surabondantes qu'on veut trop souvent le faire croire, il faut tout de même remarquer la très grande diversité qui prévaut lors des repas. Dans l'ensemble de notre corpus de menus, le nombre de plats servis varie de 3 ou 4 jusqu'à plus d'une centaine ; les repas donnés par les magistrats urbains comprennent régulièrement plusieurs dizaines de plats. Le volume de nourriture consommée est cependant très difficile à percevoir, puisque seuls quelques menus précisent le nombre des convives. La facture du traiteur libournais Gaston contient ainsi la liste des plats servis pour « 30 couvert »<sup>102</sup> ; on a alors 35 plats différents avec, notamment 10 entrées et 8 hors-d'œuvre, c'est-à-dire de nombreux petits plats tels que des queues de mouton ou des côtelettes aux fines herbes. La quantité de nourriture proposée n'a donc rien de pantagruélique, puisqu'on obtient finalement un peu plus d'un plat par personne. Les mêmes proportions se retrouvent dans des festins de plus grande ampleur comme le 11 décembre 1752, lors du repas organisé par les magistrats bayonnais<sup>103</sup>, où sont proposés, à 50 convives, 71 plats différents. La réduction du nombre important de plats ne s'opère que lentement : ainsi, dans les années 1830, on compte encore 29 plats différents pour 20 personnes<sup>104</sup>. L'adoption du service à la russe contribue alors à la modération de la table, puisque dans un menu confectionné par un traiteur périgourdin à la fin des années 1840, par exemple, on ne compte plus que 11 plats pour 14 personnes<sup>105</sup>. Pour les élites du Sud-Ouest aquitain du moins, et au-delà de leurs différences, la tempérance n'est pas toujours de mise. Si on peut parler d'un manque de sobriété, il résulte plus de la diversité des mets que de leur abondance.

A l'influence du service à la russe vient s'ajouter au XIX<sup>e</sup> siècle un léger recul de la tolérance sur les excès de la table. Les montagnes d'aliments, la durée des repas et la multitude des plats ne sont plus alors perçus comme des garants de la qualité gastronomique. On assiste à une rupture avec les valeurs du siècle des Lumières qui rejaillit clairement dans

---

<sup>100</sup> MONTESQUIEU, *Cahiers 1716-1755*, citation reprise par P. CAMPORESI, *Le goûts du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, 1992, p. 57.

<sup>101</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 74.

<sup>102</sup> AD Gironde, 8 J 432, facture du 12 juin 1773.

<sup>103</sup> AM Bayonne, CC 330 (61, 65), 12 août 1753.

<sup>104</sup> AD Dordogne, 2 J 171, il s'agit d'un repas servi à Mr de Cazenave. Voir pièce justificative 16, p. 724.

<sup>105</sup> AD Dordogne, J 1500.

une lettre de 1828 évoquant les mœurs alimentaires du passé. A la suite d'un accident de calèche, Madame de S<sup>xxx</sup>, habitante du Périgord, est accueillie dans le château de Puyferrat, où le dîner lui rappelle ses souvenirs d'enfance :

*« Le repas a été fort gai ; mais tout en y faisant honneur, je me rappelais les longs et bruyans festins de l'ancien temps, ces espèces d'orgies seigneuriales auxquelles mon père assista souvent : c'était le goût du siècle. Plus d'une fois, j'ai entendu ce bon père nous raconter en riant ces belles fêtes qui n'étaient pas trop du goût de ma mère. Que de flots de gros vins du cru coulaient au large, tandis qu'un solide appétit, aiguisé par la chasse, expédiait le veau ou le cochon rôti dans la salle même où on le dévorait ! Autre temps, autres mœurs. La délicatesse et la tempérance ont maintenant leur tour. Faisons des vœux pour que cela dure. »<sup>106</sup>*

La rusticité des mœurs épicuriennes passées apparaît ici en décalage avec la modération et l'individualisation des manières de table mises en valeur au XIX<sup>e</sup> siècle. Les comportements alimentaires s'orientent alors vers plus de simplicité.

Le cas de vin et des boissons en général constituent le terrain de prédilection des excès, tolérés au XVIII<sup>e</sup> siècle, et de plus en plus souvent dénoncés à partir de la Révolution. Pour la grande majorité de la population, le vin se consomme rarement pur, mais mélangé avec de l'eau, ce qui réduit les risques d'abus. Même si les quantités de vin bu par chaque personne au cours d'un repas sont très difficiles à évaluer, on peut tout de même constater que le vin occupe une place importante au cours du repas. Le dîner servi à 30 pompiers bordelais le 1<sup>er</sup> octobre 1789<sup>107</sup> est ainsi accompagné de 10 pots de vin, soit environ un demi-litre par personne ; pour le déjeuner du 16 mars 1790, les proportions sont plus importantes, car, selon le compte des dépenses<sup>108</sup>, 10 pots et demi ont été bus par seulement 6 pompiers. Le 24 mars 1774, un dîner pour 4 personnes est largement arrosé avec deux bouteilles de vin de Bordeaux et une bouteille de vin d'Alicante<sup>109</sup>. Des factures qui accompagnent quelquefois les comptes des repas épicuriens suggèrent aussi une consommation importante de ces vins fins chez les

---

<sup>106</sup> *Lettres de Madame S<sup>xxx</sup> à sa fille écrites en 1828*, Périgueux, 1830.

<sup>107</sup> AM Bordeaux, L 42 (198).

<sup>108</sup> AM Bordeaux, L 42 (209).

<sup>109</sup> AD Dordogne, 2 E 1831 (40), factures diverses de Boudeille 1773-1790.

notables. Lors du festin de 50 couverts servi en décembre 1752 à Bayonne en l'honneur du duc et la duchesse de Duras sont bues 48 pintes<sup>110</sup> de vin de Capbreton rouge et 36 de blanc, auxquelles s'ajoutent 4 bouteilles de vin de Malvoisie, 3 de Malaga et 6 demi-bouteilles de liqueur<sup>111</sup>. Malgré ces indices, l'excès de boisson chez les élites de la région n'est pas souligné par les observateurs.

Par contre, le manque de sobriété du peuple est plus souvent critiqué, car il est susceptible de remettre en cause l'ordre social. Si l'ivresse des notables est rarement dénoncée, l'ivrognerie du peuple est en effet une préoccupation croissante au cours de la période. Dans un mémoire du XVIII<sup>e</sup> siècle sur la conservation des enfants, un médecin de Sarlat s'inquiète de l'abus de vin que l'on rencontre chez les femmes dans les campagnes périgourdines<sup>112</sup>. De nombreux voyageurs et administrateurs soulignent aussi les excès de boisson chez les paysans landais<sup>113</sup> : si Millin commence par souligner que les paysans ne « boivent point de vin », il ajoute aussitôt que les jours de fête, « les Landais boivent alors avec si peu de discrétion, que les femmes et les enfans même reviennent dans un état d'ivresse ».<sup>114</sup> Même si ces descriptions résultent souvent des stéréotypes sociaux, elles témoignent de l'accroissement de la sensibilité face à l'ivrognerie. Cette inquiétude est parfaitement illustrée en Périgord par l'enquête de Cyrien Brard, puisque l'une des questions envoyées aux maires concerne le nombre d'ivrognes dans leur commune. Si un grand nombre se sont montrés peu disert sur le sujet, d'autres, au contraire, ont fait preuve d'une grande précision. Certains maires évaluent ainsi le nombre d'ivrognes à 1/6 de la population<sup>115</sup> ou opèrent des distinctions subtiles entre « le tiers des habitants [qui] boit trop » et « le dixième [qui] s'enivre »<sup>116</sup>. Les excès occasionnels de boisson sont alors souvent associés à des moments festifs, en particulier le dimanche, comme le note le maire de Cournezac : « Si l'on entend par ivrognes ceux qui sont habituellement dans le vin il n'en existe pas, mais il existe un sixième de la population qui le dimanche ou les fêtes se livre avec excès au vin »<sup>117</sup> ; d'autres se montrent plus péremptoires à propos du nombre d'ivrognes, « presque autant que

---

<sup>110</sup> Une pinte contient environ 2 livres d'eau commune selon A. FURETIÈRE, *op. cit.* , soit près d'un litre.

<sup>111</sup> AM Bayonne, CC 329 (109, 119, 120)

<sup>112</sup> AD Gironde, C 475, réponse en forme de mémoire à Mr Raulin sur la conservation des enfants.

<sup>113</sup> Voir, par exemple, A. du MÈGE, *Statistique générale des départements pyrénéens ou des provinces de Guyenne et de Languedoc*, Paris, 1828, T. 2, p. 350 : « Les Landais ne parviennent presque jamais à un âge avancé ; une nourriture mal saine, l'excès des liqueurs spiritueuses lorsqu'ils trouvent l'occasion de s'y livrer. » ; ou GRASSET DE SAINT SAUVEUR, *op. cit.* , p. 57.

<sup>114</sup> A.-L. MILLIN, *op. cit.* , p. 602.

<sup>115</sup> AD Dordogne, 6 M 538, commune d'Auginiac.

<sup>116</sup> AD Dordogne, 6 M 541, commune de Cubjac.

<sup>117</sup> AD Dordogne, 6 M 538, commune de Cournezac.



d'habitants lorsqu'ils en trouvent l'occasion »<sup>118</sup>, ou, à l'inverse plus modérés comme à Nontron où « Il y a peu d'ivrognes reconnus comme tels, mais en général on aime assez boire »<sup>119</sup>. En définitive, à l'image de ces maires de la Dordogne, si on condamne l'ivrognerie, l'ivresse est elle largement acceptée<sup>120</sup>.

Le vin reste en définitive associé à la fête. Ces temps forts de la vie sociale dans les villes et les campagnes du Sud-Ouest aquitain donnent souvent lieu à des repas et des banquets publics. La table devient alors un espace de convivialité, mais aussi de mise en scène politique, propice à l'émergence des goûts alimentaires régionaux variés. C'est bien parce que l'alimentation n'est pas seulement une nécessité biologique qu'elle occupe une place aussi importante dans la vie de nombreux habitants par le temps consacré, par l'argent dépensé et par l'attention consentie.

## II. Goûts alimentaires, convivialité et préséances

La table est un lieu central où se rencontrent couramment les réseaux sociaux (famille, amis, etc), mais aussi les différents pouvoirs de la France d'Ancien Régime ou de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. A travers les habitudes alimentaires s'affirment aussi bien les liens familiaux et amicaux, que les préséances et les hiérarchies sociales ou politiques. La culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain s'élabore donc au cœur de ce champ social et politique : deux pratiques importantes et riches de sens permettent de le comprendre : les cadeaux alimentaires et les banquets ; ces temps forts de sociabilité<sup>121</sup> se retrouvent tant dans la sphère privée<sup>122</sup> que dans le cadre public, où ils ont une fonction essentielle de représentation. J. Barrau rappelle que le lien entre le goût et la convivialité est indispensable au développement de la gastronomie<sup>123</sup> ; les plaisirs de la table s'expriment généralement dans les repas qu'on partage, à travers des échanges et rarement de manière individuelle et isolée<sup>124</sup>. Les goûts

---

<sup>118</sup> *Ibid.*, commune de Saint-Pierre de Frugie.

<sup>119</sup> *Ibid.*, commune de Nontron.

<sup>120</sup> V. NAHOUM-GRAPPE, « Histoire et anthropologie du Boire en France du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *De l'ivresse à l'alcoolisme. Etudes ethnopsychanalytiques*, Paris, 1989, p. 136.

<sup>121</sup> *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, Rouen, 1992.

<sup>122</sup> Cette sociabilité intense à travers les repas et les cadeaux alimentaires se retrouve, par exemple, au XVI<sup>e</sup> siècle chez le sire de Gouberville ; voir P. et M. HYMAN, « Table et sociabilité au XVI<sup>e</sup> siècle : l'exemple du sire de Gouberville », *RHMC*, juill-sept. 1984, p. 465-471.

<sup>123</sup> J. BARRAU, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, 1983, p. 321.

<sup>124</sup> J.-L. FLANDRIN et J. COBBI, *Tables d'hier...*, op. cit., p. 32.

régionaux profitent de cette convivialité qui entoure généralement la table pour se construire, évoluer et se différencier.

#### A) Entre parents, amis et relations

Cadeaux alimentaires et banquets s'apparentent tous les deux à une forme de don, puisqu'il s'agit à chaque fois d'offrir l'accès à un aliment que l'on juge digne du destinataire. Les présents alimentaires ont suscité depuis longtemps l'intérêt des ethnologues et des anthropologues ; l'étude du *powlatch* d'Amérique de Nord a ainsi permis à Marcel Mauss de voir combien cette pratique occupait une position centrale dans le fonctionnement d'une société<sup>125</sup>. Cette analyse est résumée en ces termes par Maurice Godelier : « tous les rapports sociaux objectifs qui forment l'assise d'une société (son type de système de parenté, son système politique, etc...) ainsi que les rapports personnels, intersubjectifs, qui les incarnent peuvent s'exprimer et se « matérialiser » dans des dons et contre-dons et dans les déplacements, les trajets qu'effectuent les « objets » de ces dons »<sup>126</sup>. Dans le Sud-Ouest aquitain entre le XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, les relations familiales et amicales sont entretenues par des cadeaux alimentaires ; l'étude de leurs destinataires, des motifs les plus fréquents et des aliments les plus prisés révèle nettement la valeur symbolique de l'alimentation et ses nombreuses implications.

#### *Cadeaux et sociabilité*

Offrir des aliments est une pratique généralisée dans l'ensemble de la société, si bien que seules les périodes de pénurie et la misère pour les plus pauvres sont des obstacles majeurs à cette coutume. Il est toutefois quasiment impossible de percevoir dans les sources les présents alimentaires du peuple : donner quelques légumes à un voisin ou envoyer une volaille à un ami sont des actes sans doute courants<sup>127</sup>, mais qui ne laissent guère de traces dans les documents. Ce sont par conséquent les dons des plus aisés qui sont soumis à notre analyse, sans que cela exclue cette habitude dans le reste de la société.

Les destinataires de ces présents peuvent se répartir en divers cercles plus ou moins étroits, dont la famille forme le premier niveau. Mr Sevin de Ganet envoie régulièrement du

---

<sup>125</sup> M. MAUSS, « Essai sur le don : forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, 1985, p. 145-279 et B. KARSENTI, *Marcel Mauss. Le fait social total*, Paris, 1994.

<sup>126</sup> M. GODELIER, *L'énigme du don*, Paris, 1996, p. 145.

<sup>127</sup> N. ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, 2003, p. 57 ; l'auteur évoque ces échanges fréquents de nourriture entre villageois.

café de roka ou des « Isles », accompagné de sucre à sa sœur religieuse dans un couvent d'Agen<sup>128</sup>. Ces produits lui procurent quelques douceurs sucrées, dont elle n'a peut-être pas la possibilité de profiter à l'intérieur de son couvent. L'éloignement engendre ce type de don : Gilbert de Raymond fait ainsi porter un baril de cuisses d'oie confites à son fils au collège de Vendôme<sup>129</sup> ; leur dégustation avait sans doute pour but de lui rappeler les saveurs de son Agenais natal. Les cadeaux peuvent même s'opérer sur de plus longues distances, puisque, comme en témoigne sa correspondance<sup>130</sup>, le négociant bordelais Höpffner, originaire de Hambourg, expédie à sa mère des fruits, du vin, des olives et des anchois ; en retour, elle lui fait parvenir du bœuf fumé. Cet usage perdure au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'en 1807, Giberts fait cadeau de deux aloses à son oncle curé<sup>131</sup>, qui n'a pas le temps peut-être de s'adonner à la pêche très saisonnière de ce poisson migrateur. La cohésion de la famille, comme celle des réseaux amicaux, est renforcée par ces dons. Amis et voisins constituent un deuxième cercle un peu plus large. Dans certains cas, la proximité spatiale favorise ces cadeaux réciproques au quotidien ; des œufs, de la volaille, voir quelques pièces de gibier doivent ainsi couramment être échangés entre voisins. Les réseaux amicaux bénéficient surtout de ces cadeaux : l'intendant Dupré de Saint-Maur reçoit un chevreuil de l'un de ses amis<sup>132</sup> ; François Léon de Galathea honore les siens par l'expédition de jambons<sup>133</sup>. Le don d'aliment participe à l'entretien de ces relations amicales, parfois sur de longues distances. De Paris, le 1<sup>er</sup> mars 1758, Madame Duchemau Faure exprime toute sa reconnaissance à ses amis d'Agen : « J'ai reçu le baril de cuisses d'oyes bien conditionnées, et elles sont parfaitement bonnes. Permettez-moi d'en faire mes remerciements à Madame de Galaup »<sup>134</sup>. Les réseaux « professionnels » forment le dernier cercle de sociabilité entretenu par quelques présents de bouche : le chevalier de La Roche, capitaine au régiment de Saintonge, expédie à plusieurs reprises des pâtés et des dindes à ses « collègues » militaires<sup>135</sup> ; le révérend père des Grands Augustins de Bordeaux fait livrer deux gros jambons au révérend père Lafite à Paris<sup>136</sup> ; de même Champion de Cicé, archevêque de Bordeaux à la veille de la Révolution, offre à son

<sup>128</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Sevin de Ganet, 1768-1782.

<sup>129</sup> AM Bordeaux, fonds Montesquieu, Ms 2865, livre de raison de Gilbert de Raymond, 1753-1770.

<sup>130</sup> M. ESPAGNE, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, 1991, p. 23.

<sup>131</sup> L. BOISSON, *op. cit.*, p. 59.

<sup>132</sup> « Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », dans *Arch. Hist. de la Gironde*, 1889, 34, 21 décembre 1777.

<sup>133</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XLII.

<sup>134</sup> J. GOASGUEN, « Aspects de la vie économique, sociale et municipale à Villeneuve d'Agenais aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles d'après les archives de la famille de Galaup », *Annales du Midi*, 1962, p.361-391.

<sup>135</sup> J. DURIEUX, « Un mémoire du traiteur Courtois », *BSHA du Périgord*, 1922, p. 142-144.

<sup>136</sup> AD Gironde, H 2301, comptes des Augustins, 8 avril 1764.

homologue de Nevers trente bouteilles de vin de Sauternes<sup>137</sup>. Ces présents servent à entretenir les réseaux de sociabilité dans lesquels s'insère chaque individu. Les nobles du Périgord s'adonnent en nombre à ces usages si bien que l'envoi de dindes truffées et de pâtés de perdrix est récurrent dans leurs dépenses ; ces cadeaux alimentaires témoignent des appuis de ce groupe dans tout le royaume ; ils sont les outils de son influence politique, mais ils peuvent aussi à l'occasion servir des motifs personnels : le marquis d'Abzac de Ladouze fait expédier, par exemple, des pâtés des perdrix à Mr de Caubon, brigadier des armées du Roy et une dinde truffée à Mme la présidente Pichard, épouse du président du parlement de Bordeaux, mais n'oublie pas non plus d'offrir une volaille truffée à Mlle Gourelle, actrice de Metz, rencontrée peut-être au cours de ses déplacements militaires<sup>138</sup>.

Tous ces cadeaux alimentaires sont généralement placés sous le signe de la réciprocité, car ils se pratiquent entre égaux, entre personnes d'un même niveau social ; ils s'apparentent à de véritables échanges. En juillet 1768 à Bayonne, Laborde Noguès reçoit 40 bouteilles de vin de Cahors de la part de monsieur de Peyre, juge magistrat du dit lieu ; en retour, il lui adresse 50 bouteilles de vin d'Espagne<sup>139</sup>. La correspondance du président de Lalanne révèle bien le fonctionnement de ces dons alimentaires ; dans une lettre de 1771, il remercie un ami de Provence de lui avoir fait parvenir « un composé de tout ce que [son] país produit de meilleur et de plus friand : des olives farcies de plusieurs manières, des saucisses d'Arles, du vin muscat de Toulon, des prunes et des figues confites, etc »<sup>140</sup> ; Lalanne lui offre en retour des bouteilles de vin blanc et rouge de Bordeaux. Ces envois qui contribuent à la promotion de la gastronomie régionale<sup>141</sup> s'inscrivent dans un rituel annuel, puisqu'une lettre de 1772 évoque les mêmes présents. Cette réciprocité est d'ailleurs souvent considérée comme l'un des fondements de ces dons<sup>142</sup> qui existent sûrement dans d'autres familles ou entre d'autres amis. Mais, dans d'autres cas, les cadeaux se font dans un seul sens : par bienfaisance, Marie-Joséphine de Galatheau donne du beurre, des soles, des perdrix et de la morue aux religieuses d'un couvent bordelais<sup>143</sup> ; les Jacobins de Bayonne reçoivent un mouton et un agneau de la

---

<sup>137</sup> AD Gironde, G suppl. 3201, comptes de l'archevêché, 2 janvier 1783.

<sup>138</sup> AD Dordogne, 12 J 73.

<sup>139</sup> AM Bayonne, Ms 665, livre de recettes et de dépenses de Laborde-Noguès, 1758-1770.

<sup>140</sup> Lettre du 14 juillet 1771 dans *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 45, p. 459.

<sup>141</sup> Leur rôle dans la diffusion de la renommée de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain sera étudié en détail au chapitre 11.

<sup>142</sup> M. MAUSS, *op. cit.*, p. 205 ; le fonctionnement du don implique trois obligations : donner, recevoir et rendre.

<sup>143</sup> AD Gironde, 10 J 70, livre de dépenses de table de M.-J. de Galatheau, 1754-1763.

reine douairière<sup>144</sup>. Ces dons s'inscrivent alors dans des actes de charité courants chez les élites. Les aliments offerts peuvent également avoir pour but de susciter les faveurs du destinataire ; on a alors à faire à des cadeaux, vers des supérieurs et des hommes de pouvoir, régis par les règles de préséances. Cet usage est représentatif d'une société d'Ancien Régime où les liens individuels sont primordiaux. Mr de Brivazac fait expédier, de son domaine près de Marmande, deux douzaines d'ortolans en 1786 à Monsieur Doigny, intendant général des portes à Versailles<sup>145</sup>, pour satisfaire ses goûts, mais surtout vraisemblablement pour obtenir sa bienveillance ou le remercier d'un service rendu. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, Madelaine de Taillefer, membre d'une grande famille du Périgord, faisait parvenir des pâtés à la duchesse Elisabeth-Charlotte d'Orléans, mère du régent<sup>146</sup> ; les cadeaux alimentaires participent à ces réseaux de clientèle autour des personnages importants dont il s'agit d'obtenir la protection et la faveur. A cet effet, la présidente de Jaubert fait envoyer à Paris, le 18 février 1750, deux barriques de vin à Jurançon<sup>147</sup> ; l'une adressée au contrôleur général, c'est-à-dire à Machault d'Arnouville, et l'autre à Trudaine, intendant des finances. Ces cadeaux privés deviennent alors de véritables cadeaux politiques.

Plus couramment, les présents de bouche s'inscrivent dans des moments forts de la vie sociale de chaque individu. Lors des mariages, par exemple, il est d'usage d'offrir des aliments au prêtre qui a célébré la cérémonie ; le curé de Ronsenac reçoit ainsi six mouchoirs de toile fine et un jambon après le mariage du périgourdin Gilbert avec Marie Desmazeaud de Bordeaux le 10 février 1773<sup>148</sup>. La distribution de dragées pour des baptêmes est également déjà une pratique ancrée dans les mœurs, comme l'atteste le *Mémorial* de Labat de Savignac à l'occasion du baptême de ses enfants en 1710<sup>149</sup>. Lors d'une invitation, il est courant aussi de faire porter à ses hôtes des victuailles, du gibier notamment<sup>150</sup> ; le parlementaire bordelais a ainsi songé à cet usage avant de se rendre chez une amie bordelaise :

<sup>144</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120, comptes des Jacobins de Bayonne, 25 janvier 1725.

<sup>145</sup> AM Bordeaux, fonds Barbe, dossier 133, comptes 1786-1854.

<sup>146</sup> G. BUSSIERES, *Etudes sur la Révolution en Périgord*, 1877, p. 71 : l'auteur cite une lettre du 7 janvier 1713, où la duchesse écrit : « J'ai reçu hier votre bon pâté, et vous en remercie ; il est excellent, mais ne m'en envoyez plus, cela vous coûte cher ». Les frais d'expédition de cette charcuterie très appréciée concourent certainement à son prix élevé.

<sup>147</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41, livre de comptes de la première présidente de Jaubert, 1746-1751.

<sup>148</sup> H. CORNEILLE, « le livre journal des Gilbert », *BSHA du Périgord*, 1943, p. 29.

<sup>149</sup> C. LE MAO, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle...*, *op. cit.*, 20 février 1710.

<sup>150</sup> N. ZEMON DAVIS, *op. cit.*, p. 59.

« J'ai soupé chez Mlle Desgranges, rue des Cordeliers, avec Mlle Fournier, les sieurs Blanchard et Saint Criq. J'y avais fait porter un levreau, un lapereau, deux bécasses, huit bécassines et trois perdrix rouges et trois grises »<sup>151</sup>.

Ces cadeaux sont particulièrement nombreux durant les mois de décembre et janvier, temps des étrennes<sup>152</sup>. Les journaux d'annonces regorgent alors de produits alimentaires susceptibles d'être offerts : dindes truffées, pâtés de perdrix et gibiers apprêtés se multiplient dans les numéros de décembre à février des *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux* ou du *Journal de Guyenne*. L'annonce d'un charcutier bordelais publiée le 15 décembre 1789 est représentative de ce moment clef :

« Monsieur Babaut, maître charcutier et traiteur rue Judaïque vend des langues farcies de truffes [...], des poules-dindes et chapons farcis de truffes, cochons de lait, hures de sanglier, têtes de cerfs, cervelats, etc, et toute sorte d'articles pour étrennes et pacotilles<sup>153</sup> ». <sup>154</sup>

Les présents alimentaires, associés ici aux expéditions vers les colonies, sont des stimulateurs essentiels de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain. Le choix de la période hivernale répond aussi à des contingences matérielles car le transport de ces aliments est beaucoup plus sûr, lorsque les températures froides limitent l'altération du produit.

Les aliments de longue conservation constituent une part importante des cadeaux : charcuterie, pâtés, terrines, produits salés et confits se prêtent très bien à cet usage, car ils ne craignent pas trop les aléas du transport, se gardent longtemps, et, en outre, sont très appréciés. Les pâtés de perdrix de Périgueux, sur lesquels nous aurons l'occasion de revenir, et les dindes truffées sont des présents très prisés ; les bouteilles de vin par leur conditionnement et par leur réputation sont aussi fréquemment offertes dans la région.

---

<sup>151</sup> C. LE MAO, « A la table du Parlement de Bordeaux : alimentation et auto-alimentation chez les parlementaires bordelais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre...*, *op. cit.*, p. 151.

<sup>152</sup> L'importance de cette période autour de Noël pour tous les types de dons se retrouve dans la France du XVI<sup>e</sup> siècle, voir N. ZEMON DAVIS, *op. cit.*, p. 39.

<sup>153</sup> Les pacotilles sont un assortiment de marchandises destinées à l'échange ou à la vente en pays lointains, selon A. REY, *Dictionnaire historique...*, *op. cit.*

<sup>154</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 15 décembre 1789.

D'autres aliments sont choisis pour leur valeur symbolique. Il en est ainsi du gibier qui reste rare, et donc particulièrement recherché<sup>155</sup>. Il est surtout, pour les élites nobiliaires, l'un de ceux qui méritent de retenir leur attention : offrir du gibier pour un noble, c'est affirmer son appartenance au second ordre et transmettre au destinataire un certain nombre de valeurs. Le gibier à plumes, comme les ortolans par exemple, représente la légèreté et la proximité avec le ciel ; il n'est pas un animal rampant et vivant au ras du sol, associé à des connotations négatives et populaires. L'imaginaire des goûts<sup>156</sup> conditionne souvent des dons alimentaires qui visent aussi à s'adapter symboliquement à leur récipiendaire. On peut remarquer ainsi que les sucreries et les douceurs (gâteaux, bonbons, confit .. etc, etc) sont plus souvent offertes à des femmes ; cette association entre féminité et saveurs sucrées est un trait récurrent de la culture alimentaire du siècle des Lumières.

Les produits choisis par les élites sont également souvent des aliments rares et donc chers. Le marquis d'Abzac de Ladouze offre des huîtres fraîches (c'est-à-dire non séchées) à l'une de ces amies<sup>157</sup>, car elles restent peu diffusées dans le Périgord du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les dépenses pour les présents de bouche peuvent alors devenir élevées à cause du prix, mais aussi à cause de la fréquence des envois. Entre le 22 novembre 1766 et le 12 mars 1767, Blanchard de Sainte-Catherine, fait expédier à ses amis, par l'aubergiste Dupond, des pâtés de perdrix, des truffes ou des dindes truffées à 33 reprises pour 11 destinataires différents, et ce pour une valeur de plus de 1200 livres<sup>158</sup>. Même si ce grand maître de forges périgourdin a des revenus importants, choisir de dépenser autant pour offrir des aliments témoigne de leur valeur sociale, de l'ampleur des réseaux de sociabilité qui doivent être entretenus en permanence et de la générosité de certains. L'alimentation et la table sont donc bien au centre de la vie sociale et culturelle du Sud-Ouest aquitain.

### *Fêtes et gastronomie*

Les fêtes accompagnées de banquets sont un autre moment de convivialité favorable au développement d'une gastronomie régionale. Comme pour les cadeaux, certaines périodes sont plus propices que d'autres aux agapes. Logiquement, l'Avent et le Carême sont moins concernés, même si, comme nous aurons l'occasion de le voir, ils suscitent une gastronomie

---

<sup>155</sup> S. SALVADORI, *op. cit.*, p. 158 ; l'auteur souligne la fréquence des cadeaux cynégétiques dans la société d'Ancien Régime.

<sup>156</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, *op. cit.*, p. 124.

<sup>157</sup> AD Dordogne, 12 J 72.

<sup>158</sup> AD Dordogne, 2 E 1853 (159), « Mémoires des envois que j'ay fait pour les ordres de Monsieur de Sainte Catherine ».

particulière ; pour la majorité de la population, les grandes fêtes du calendrier sont le premier motif pour faire des repas qui se distinguent de l'ordinaire. Contrairement à l'époque actuelle, le jour de l'An n'engendre pas de réjouissances culinaires extraordinaires, car le changement d'année ne représente pas forcément une rupture significative pour une société basée sur des rythmes saisonniers et liturgiques. Sur ce sujet, les sources sont en tout cas particulièrement silencieuses ; seuls les cadeaux des étrennes marquent la nouvelle année. Quelques indices ponctuels suggèrent par contre que Noël est l'occasion d'améliorer l'ordinaire : ce jour là, des petites denrées tels que du chocolat ou des oranges, comme chez Pipaud des Granges<sup>159</sup>, viennent s'ajouter au repas quotidien ; Christophe de Beaumont prend soin d'acheter des dindes et des truffes le 23 décembre 1767<sup>160</sup>, en prévision du repas de Noël. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, en tout cas, cette fête n'est pas la plus nettement associée à la nourriture et reste avant tout une célébration religieuse, mais avec le XIX<sup>e</sup> siècle, les repas de fête pour Noël semblent s'installer plus communément chez les particuliers, du moins parmi les élites. Les dépenses aux alentours du 24 décembre comprennent alors plus fréquemment des denrées recherchées : le 24 décembre 1808, Casamayor-Rey, négociant à Oloron-Sainte-Marie, achète une andouille, deux perdrix, deux boudins et quatre saucisses<sup>161</sup> ; Pierre Anne Théodore de Léonard achète 50 huîtres le 25 décembre 1832<sup>162</sup> ; autant d'indices qui suggèrent un repas amélioré.

Pour l'ensemble de la population, la nuit des Rois et le Carnaval sont, durant toute la période, les fêtes les plus suivies et les plus influentes sur les pratiques alimentaires. La fête des Rois, célébrée le 6 janvier dans toute la société, s'accompagne de la consommation d'un gâteau des Rois dont on trouve trace dans les comptes au début du mois de janvier<sup>163</sup>. Cet usage est répandu dans les établissements religieux et les Carmes de Bayonne, par exemple, en achètent en 1770, 1771 et 1772<sup>164</sup>, donc bien avant le XIX<sup>e</sup> siècle. A l'époque déjà, les gâteaux des Rois contiennent une fève : l'épouse de Labat de Savignac a eu ainsi la chance d'être désignée comme reine en 1712<sup>165</sup>. A Bordeaux, ce gâteau est composé de farine, d'œufs, de beurre, de sucre, de pelures de citrons confits, puis il est glacé au sucre avant d'y

---

<sup>159</sup> AD Dordogne, 2 E 1415, dépenses du 24 décembre 1786.

<sup>160</sup> AD Dordogne, 22 J 83.

<sup>161</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 1695/3, cahiers de dépenses de maison, 1786-1808.

<sup>162</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 925 (R1), livre de comptes, 1832-1833.

<sup>163</sup> Voir, par exemple, AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 40 (R1) ; AD Dordogne, 2 E 1819 (13) ; AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21.

<sup>164</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, fournitures des Carmes.

<sup>165</sup> C. LE MAO, *Chronique du Bordelais...*, op. cit.



ajouter la fève. Cette fabrication provoque d'ailleurs au XVIII<sup>e</sup> siècle des conflits<sup>166</sup> entre les maîtres pâtisseries-rôtisseurs et les maîtres boulangers bordelais qui ont normalement le monopole de sa production, monopole régulièrement écorché. Le succès de la fête des Rois, avec son gâteau devenu vite traditionnel, se retrouve ailleurs et notamment à Limoges au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>167</sup>. Carnaval est plus nettement encore associé aux plaisirs alimentaires, car il marque le dernier moment avant l'entrée dans le Carême et sa longue période d'abstinence. Dans les hôpitaux, c'est l'occasion d'améliorer l'ordinaire et de manger gras en servant, par exemple, comme à Agen<sup>168</sup> ou à Auch<sup>169</sup>, des volailles (chapons, dindes) qui sont très courantes dans les repas de fête. Carnaval est aussi dans les campagnes périgourdines le moment où l'on s'autorise des plaisirs alimentaires exceptionnels, du moins si l'on en croit un mémoire anonyme concernant l'élection de Périgueux en 1770 : « la graisse et la viande sont un régal pour le riche laboureur attesté seulement aux jours de Carnaval »<sup>170</sup> ; au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, cette fête est toujours l'occasion d'achats de circonstance, puisqu'en 1844, par exemple, la famille de marchands bordelais Brizard achète un pâté chaud pour Carnaval<sup>171</sup>. De manière globale, les mois de janvier et février sont donc des périodes de bonne chère. Le livre de raison de la famille de Laage en Périgord indique, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, que « pour Noël et le Carnaval tout le monde veut du gibier ; il faut le conserver toute l'année pour ce moment »<sup>172</sup>. Durant cette période, les achats alimentaires se multiplient dans les comptes, car, avant d'entrer dans l'abstinence du carême, il s'agit de profiter pleinement des plaisirs de la table, du moins pour ceux qui en ont les moyens. Le chevalier de Cablan au cours de ces mois opère des dépenses que l'on ne retrouve guère le reste de l'année, comme l'achat de truffes, de dindes ou d'huîtres<sup>173</sup> ; même s'il s'agit d'une saison de prédilection pour les truffes et les huîtres, la consommation de ces produits montre bien que nous sommes dans un temps dédié à la table.

En dehors de ces temps particuliers, les banquets se produisent lors des grands événements familiaux. Les menus de funérailles sont évoqués seulement par les voyageurs ; Grasset de Saint Sauveur et Millin, lors de leurs descriptions des mœurs populaires landaises,

<sup>166</sup> AD Gironde, C 1806, ces conflits sont traités par les services de l'intendant et consignés dans sa correspondance où nous avons trouvé la recette du gâteau pour la fête des Rois.

<sup>167</sup> J.-J. JUGE, *op. cit.*, p. 17.

<sup>168</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 4, comptes de l'hôpital de la manufacture d'Agen, 8 février 1755.

<sup>169</sup> AD Gers, H 140, registre de la dépense et de la recette de l'hôpital Saint-Augustin, 1766-1777.

<sup>170</sup> AD Gironde, C 3095, mémoire sur la situation de l'élection de Périgueux, 1770.

<sup>171</sup> AD Gironde, 2 J 6/liasse 7, livre de comptes d'Anne Vitrac, veuve Brizard, 1837-1847.

<sup>172</sup> « Les livres de raison de la famille de Laage ». *BSHA du Périgord*, 1927.

<sup>173</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37).

notent ainsi qu'un repas est donné par la famille après l'enterrement<sup>174</sup>, mais on peut supposer que cet usage est répandu ailleurs<sup>175</sup>. Par contre, les repas de noces ou de baptêmes apparaissent à plusieurs reprises dans les annonces de traiteurs et d'hôteliers qui proposent leur service pour ces fêtes familiales, comme Lacroix jeune, traiteur à l'*Hôtel de Lyon*, rue du Chay des Farines à Bordeaux, qui précise en 1772 qu'« Il va travailler partout où on l'appellera, soit pour noces ou autres repas ».<sup>176</sup> Pour les mariages, trois exemples de menus peuvent en être donnés : en 1773, le banquet de mariage périgourdin de Gilbert, juge dans l'élection d'Angoulême, mais originaire du Périgord, comprend des huîtres, des dindes, des poulets, des canards, de la viande de boucherie, des perdrix, des lièvres, des andouilles, des boudins, des pâtés, du pain et du vin<sup>177</sup> ; en 1829 à Bordeaux, le repas de mariage de Pierre Hypolite Duret et d'Antoinette Baour réunit une trentaine de convives auxquels on sert 36 plats, dont des perdrix en gelée, des huîtres truffées et des glaces à la vanille<sup>178</sup> ; les frais de noces en 1834, notés par Zoé Mazerat, femme d'un avocat périgourdin, dans son livre de recettes et de dépenses, font référence à 22 bouteilles de bière, 44 bouteilles de vin rouge, du veau, des huîtres, de la « raye », des confiseries et au paiement du pâtissier<sup>179</sup>. Sur plus d'un demi-siècle, vin et viande en abondance restent les fondements du repas de mariage dans le Sud-Ouest aquitain comme ailleurs<sup>180</sup> ; les huîtres, qui apparaissent systématiquement dans ces repas festifs, sont plus le signe d'une tradition régionale ; seul, semble-t-il, le gibier a peu à peu disparu de ce genre d'agapes. Les mariages donnent en outre lieu à des coutumes originales. Lors de son passage à La Réole vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Hyacinthe Dorgan prend ainsi soin de décrire les usages qui entourent les fêtes de mariage populaire :

*« Le soir des noces, lorsque les époux sont couchés, les voisins et les invités leur portent, en chantant, un tourrin (soupe à l'ail, abondamment assaisonnée de poivre). On danse une ronde, puis chaque assistant en mange un peu, ainsi que les mariés, dans leurs*

<sup>174</sup> GRASSET de SAINT SAUVEUR, *op. cit.*, p. 63 ; A-L. MILLIN, *Voyage dans les départements du Midi de la France*, Paris, 1811, p. 479.

<sup>175</sup> C'est une coutume répandue dans toute l'Aquitaine selon Y-M. BERCÉ, *op. cit.*, p. 253.

<sup>176</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 17 décembre 1772.

<sup>177</sup> H. CORNEILLE, *op. cit.*, p. 29.

<sup>178</sup> P. BUTEL, *Les dynasties bordelaises*, *op. cit.*, p. 329.

<sup>179</sup> AD Dordogne, 19 J 40, recettes et dépenses de Zoé Mazerat, 1834-1862.

<sup>180</sup> La fréquence des préparations à base de viande (volaille et gibier) est aussi manifeste dans un repas de mariage servi à Limoges en 1687, voir L. BONNAUD, « Un repas de mariage à Limoges en 1687 », *Bull. de la Soc. Arch. et Hist. du Limousin* ; il ne s'agit donc pas d'une spécificité régionale.

*lits. On vide ensuite dans la soupière quelques bouteilles de vin, et chacun est obligé d'en boire ».*<sup>181</sup>

Ce rite de passage rejoint bien ici les pratiques alimentaires régionales avec des aliments comme l'ail ou des manières de faire comme le chabrol<sup>182</sup>.

Toutes ces fêtes sont l'occasion d'afficher les valeurs liées à la table. Recevoir autour de sa table, c'est répondre aux règles de l'hospitalité ; le chevalier d'Aydie dans son château de Mayac en Périgord est toujours prêt à accueillir quelques convives, comme en témoigne Mr de Saint-Aulaire : « Il n'était pas rare de voir arriver à l'heure du dîner douze ou quinze convives non attendus [...] Les provisions de bouche étaient faites en vue de ces éventualités et la cuisine de Mayac était renommée »<sup>183</sup>. La présence dans les inventaires des plus aisés d'un nombre important de chaises laisse entrevoir, comme à Paris<sup>184</sup>, un goût marqué pour l'art de recevoir. Dans ces occasions, il convient de faire preuve de savoir-vivre, en présentant un repas qui sort de l'ordinaire : Madame de Pontac achète pour la visite de la famille Gombault le 22 octobre 1804, 50 huîtres, une perdrix et quatre paires de grives<sup>185</sup>, afin de préparer une table digne de ses invités. Les banquets entre parents ou entre amis servent, de manière classique, à renforcer les liens du groupe ; ils permettent d'affirmer son appartenance à un même réseau. Par contre, cette convivialité semble exclure les femmes, du moins si l'on en croit le témoignage de Lorenz Meyer qui note avec regret en août 1801 que les repas des élites bordelaises manquent d'une touche de féminité : « La plupart des banquets, au sens véritable du mot, sont exclusivement composés de messieurs, ce qui enlève à presque tous les repas de ce genre le charme d'une conversation attrayante et spirituelle »<sup>186</sup>. Nous n'avons pas trouvé dans les sources d'indications complémentaires pour vérifier cette absence des femmes lors des repas festifs<sup>187</sup> et ce problème de la mixité à table<sup>188</sup> ; on peut toutefois supposer que, dans les milieux populaires, la préparation des repas de fête par les femmes ne leur permet guère de s'installer à table. Dans le cadre privé, les occasions de se réunir autour d'une table

---

<sup>181</sup> H. DORGAN, *Panorama de la Gironde et de la Garonne ou voyage historique et pittoresque sur les bateaux à vapeur*, Paris, 1842, p. 46.

<sup>182</sup> Voir glossaire, p. 829.

<sup>183</sup> E. DUSOLIER, *op. cit.*, p. 17.

<sup>184</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 304.

<sup>185</sup> Archives privées de la famille Pontac, livre de comptes de la sœur de Pontac, 1797-1812.

<sup>186</sup> M. MEAUDRE DE LAPOUYADE, *Voyage d'un Allemand à Bordeaux en 1801*, Bordeaux, 1912, p. 51.

<sup>187</sup> Cet usage est une exception chez les élites.

<sup>188</sup> Sur ce thème qui reste encore à explorer, voir « Festins de femmes », numéro spécial de la revue *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés*, 2001.

sont donc nombreuses et s'opèrent généralement dans la convivialité, même si les femmes sont peut-être parfois un peu mises à l'écart.

Les sommes consacrées à cet effet sont souvent très importantes, car il est nécessaire de tenir son rang à travers la richesse de la table qu'on offre à ses convives. Pour les plus modestes, l'amélioration de l'ordinaire prend communément la forme d'une volaille ou de quelques gâteaux ; pour les plus riches, les repas de fête se caractérisent par des mets variés et rares. Le marquis d'Abzac de Ladouze dépense près de 250 livres pour un festin donné dans son château. Pour les élites, ces repas de fêtes sont des moments de représentation qui donnent aussi lieu à l'expression de goûts alimentaires particuliers<sup>189</sup>, sur lesquels nous aurons l'occasion de nous attarder plus loin ; cependant, les dizaines de livres dépensées pour ces agapes sont difficilement comparables avec les sommes déployées par les villes du Sud-Ouest aquitain lors des banquets qui rythment la vie municipale et celle de tous les corps constitués.

#### B) Gastronomie, convivialité et politique

Festins et cadeaux alimentaires sont très largement présents dans la vie publique, puisqu'il n'est pas une ville, une corporation ou une cour de justice qui ne s'adonne à ces usages. Dans le champ du politique, ils sont des formes d'expression privilégiées de la culture alimentaire régionale. Ce lien entre les enjeux de pouvoir et la table n'est plus à remarquer ; dans le Sud-Ouest aquitain, en particulier au XVIII<sup>e</sup> siècle où règnent les codes de préséances, les cadeaux et les banquets officiels servent à la fois à affirmer la cohésion d'un groupe, à afficher son pouvoir politique, mais aussi à rechercher les faveurs de protecteurs puissants.

#### *Une pratique généralisée et une charge financière parfois lourde*

Toutes les villes au XVIII<sup>e</sup> siècle développent une sociabilité en relation avec la table. Les dons alimentaires et les banquets officiels sont très courants et occupent donc une place importante dans les comptes des corps de ville de Bordeaux, Périgueux, Agen et L'yonne, mais ces dépenses somptuaires concernent aussi les petites villes, ce qui est très significatif : Clairac, par exemple, organise régulièrement des repas édilitaires et envoie quelques présents alimentaires à l'intendant ou au gouverneur<sup>190</sup>. De nombreuses petites villes n'hésitent pas à

---

<sup>189</sup> A. ROWLEY, *Les Français à table...* op. cit., p. 9.

<sup>190</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 2121, 2122, 2123, 2124bis, 2126.

consacrer quelques livres à ces dons, comme Capbreton qui offre régulièrement des turbots<sup>191</sup> ou les édiles d'Aiguillon qui donnent au maréchal de Richelieu 12 bouteilles de vin en 1754<sup>192</sup>. On peut d'ailleurs ici remarquer que, selon leurs moyens financiers, les villes cherchent à s'appuyer sur les ressources locales pour réaliser leurs dons. D'autres petites villes comme Blaye, Bourg et Sainte-Foy-la-Grande donnent aussi des banquets annuels<sup>193</sup>, certes modestes, mais qui montrent combien cet usage est ancré dans la culture du Sud-Ouest aquitain, et dans celle de toute la France<sup>194</sup>.

Tous les corps constitués et les compagnies, qui encadrent la société d'Ancien Régime, éprouvent le besoin de se réunir autour d'une table ou de s'affirmer par des présents de bouche. Si, dans le Bordeaux du XVIII<sup>e</sup> siècle, les banquets de la Jurade sont un haut-lieu de la gastronomie locale, la Chambre de commerce de la ville organise également des dîners annuels pour l'élection des directeurs qui rassemblent une trentaine de convives<sup>195</sup>. Les cours de justice ne dédaignent pas non plus ces usages : si nous n'avons pas trouvé de documents qui signalent des banquets donnés par le Parlement de Bordeaux, nous avons pu constater que le présidial de Sarlat offrait des dîners aux officiers pour la rentrée de la cour<sup>196</sup>, comme celui d'Agen en diverses occasions<sup>197</sup>. Les états provinciaux du Béarn<sup>198</sup> et ceux de Navarre<sup>199</sup> font aussi couramment don de jambons et de vins. Classiquement, les corporations organisent des banquets annuels qui concourent à l'unité de la communauté<sup>200</sup> ; c'est le cas, par exemple, à Bordeaux de la communauté des tourneurs ou de celle des perruquiers qui donne un déjeuner le jour de la fête de Saint Louis<sup>201</sup>. A travers le cas des corporations intimement liées à la société d'Ancien Régime, on pourrait croire que ces usages disparaissent avec la Révolution et l'abolition de ces différents corps. Or, on constate que des banquets municipaux se déroulent toujours sous la Révolution à Bordeaux<sup>202</sup> où ils réunissent des centaines de

---

<sup>191</sup> AD Landes, E dep. 65 (CC 4). On peut remarquer à travers cet exemple le lien entre la nature du cadeau alimentaire (un poisson) et le fait que cette petite ville soit un port de pêche.

<sup>192</sup> AD Lot et-Garonne, E sup. 788.

<sup>193</sup> AD Gironde, E sup 2182 (CC 9) ; AD Gironde, E sup. 2375 (CC 6) ; AD Gironde, E sup. 5123, CC 129 ; voir aussi S. DUBOT, *Fêtes, loisirs et divertissements entre 1740 et 1790 dans quatre villes de la Gironde*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1996.

<sup>194</sup> A. BABEAU, *La ville en France sous l'Ancien Régime*, Paris, 1997, p. 179.

<sup>195</sup> AD Gironde, C 4419, C 4423.

<sup>196</sup> AD Dordogne, B 1371, livre de comptes du présidial de Sarlat, 1763-1765.

<sup>197</sup> « Livre doré du présidial d' Agen », dans *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 42, 1907.

<sup>198</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 896, 1467, 1517, 1547.

<sup>199</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 1556.

<sup>200</sup> E. COORNAERT, *Les corporations en France avant 1789*, Paris, 1968, p. 218.

<sup>201</sup> AD Gironde, C 1796, communauté des tourneurs, 1759-1761 ; C 1744, livre de comptes des perruquiers, années 1786 et 1787.

<sup>202</sup> Y. BUTEL, *Fêtes et divertissements en Bordelais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, s.d.

couverts pour la fête du 10 août ou pour la fête de l'Union<sup>203</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, des banquets sont également organisés lors de la venue de grands personnalités comme la duchesse d'Angoulême à Agen en 1823<sup>204</sup> ; les repas de la Chambre de commerce de Bordeaux perdurent aussi, comme en témoignent l'invitation à un banquet reçue en 1822 par Jean Dupuch, juge au tribunal de commerce et le festin de 125 couverts donné le 18 août 1839 en l'honneur du duc d'Orléans<sup>205</sup>. Cette sociabilité épulaire est donc bien une convivialité locale inscrite dans les usages.

Son importance apparaît à travers les sommes qui lui sont consacrées, puisque certaines institutions font preuve de grandes largesses dans ce domaine. La Chambre de commerce de Bordeaux dépense souvent près de 400 livres pour le repas lors de la nomination des directeurs<sup>206</sup>. Les corps de ville attachent beaucoup d'importance à ces dépenses somptuaires : à Bordeaux, comme à Bayonne, certains repas dépassent très largement les 500 livres<sup>207</sup>. Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, ces dépenses de sociabilité s'élèvent à près de 4000 livres par an à Bayonne<sup>208</sup> ; entre 1780 et 1784, les magistrats bayonnais payent 6665 livres 4 sols et 10 deniers rien que pour des envois de jambons<sup>209</sup>. Les fêtes et les cérémonies représentent à Périgueux entre 1775 et 1785 près de 13 % des dépenses<sup>210</sup> ; en 1783, les frais de cérémonies atteignent même 10 % du total, parmi lesquels les présents alimentaires et les repas occupent une place majeure ; chaque année, la ville donne notamment un banquet pour la Sainte-Anne dont le coût varie entre 170 et 297 livres et les pâtés offerts par les consuls au moment des étrennes coûtent généralement plusieurs centaines de livres. Le passage d'un membre de la famille royale dans la généralité accentue parfois le poids de ces dépenses de représentation sur les finances urbaines : à l'occasion de la venue de Madame la Dauphine en 1754, le corps de ville de Bordeaux débourse ainsi 7000 livres pour les deux traiteurs Boutin et Azard, 1020 livres pour les desserts préparés par le confiseur Castera, 2556 livres pour le vin et 99 livres pour la fourniture du pain par le boulanger<sup>211</sup> ; même pour une ville de la taille de Bordeaux, de tels frais restent un charge très lourde.

---

<sup>203</sup> AM Bordeaux, L 35.

<sup>204</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 M 648.

<sup>205</sup> AD Gironde, 24 J 38, lettre du 8 octobre 1822 et facture du traiteur de 1839 ; voir « L'Aquitaine à table », numéro spécial de la revue *Le Festin*, septembre 2002, p. 192.

<sup>206</sup> AD Gironde, C 4419.

<sup>207</sup> Voir annexe A 7, p. 751.

<sup>208</sup> J. PONTET, *Histoire de Bayonne*, Toulouse, 1991, p. 106.

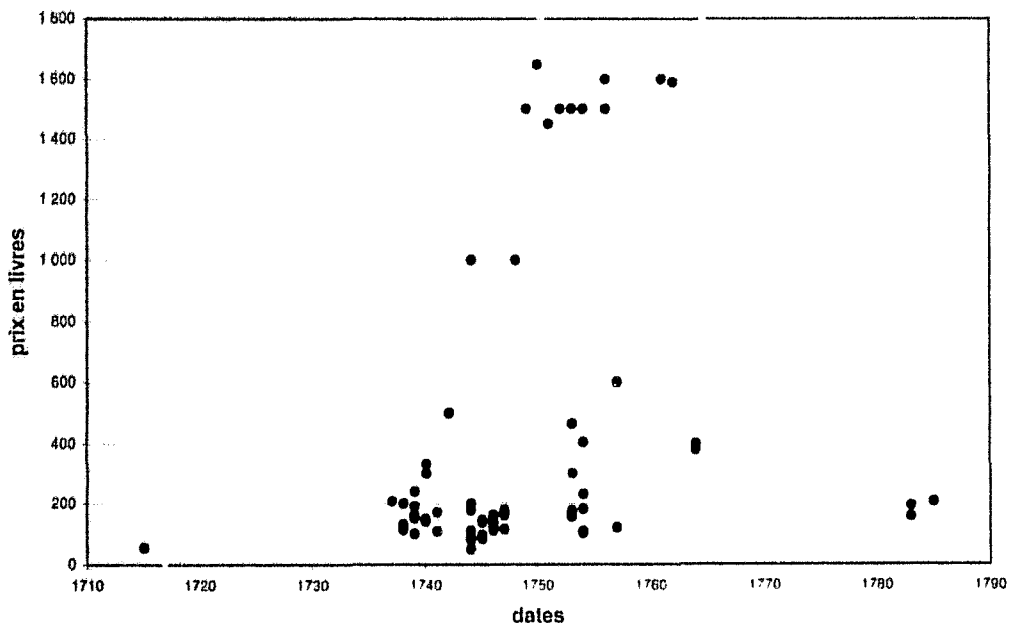
<sup>209</sup> AM Bayonne, CC 335 (124).

<sup>210</sup> J.-C. GUILLABOT, *La vie consulaire à Périgueux, 1739-1789*, TER Université de Limoges, 1993, p. 146-147.

<sup>211</sup> AD Gironde, C 1042.

La fréquence des cadeaux et des repas, ainsi que les sommes qui y sont consacrées sont cependant très différentes selon les villes et selon les époques. Au cours du siècle, ces dépenses de bouche ont connu de grandes variations ; selon les informations que nous avons collectées dans les comptes édilitaires, les années 1750-1770 correspondent à l'apogée de ce genre de frais. Les banquets les plus chers sont donnés dans les années 1760 : dans une ville moyenne comme Libourne, les repas d'élection atteignent la somme de 200 livres, soit le double de celle observée dans la première moitié du siècle ; à Agen aussi, le festin de l'élection de 1767 coûte 277 livres à la ville, alors que, dans la première moitié du siècle, son prix oscillait entre 40 et 60 livres ; à Bergerac, l'augmentation des dépenses pour les fêtes et les cadeaux est aussi très manifeste, puisque si en 1717, ces charges ne représentent que 150 livres soit 6 % environ des dépenses totales, en 1776, elles atteignent les 500 livres et 20 % de l'ensemble<sup>212</sup>. En terme de dépenses et de fréquence, le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle correspond au pic de cette croissance et donc à la période la plus intense dans l'activité gastronomique des corps de ville, à l'image des repas de la jurade bordelaise :

**Graphique 6 :**  
**Prix des repas de la jurade bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle**



<sup>212</sup> Calculs réalisés d'après les données fournies dans M. COMBET, *Jeux des pouvoirs et familles. Les élites municipales à Bergerac au XVIII<sup>e</sup> siècle*. Pessac, 2002, p. 95.

Même si l'interprétation de ces résultats est sans doute conditionnée par les aléas de la conservation des comptes, la multiplicité des repas entre 1740 et 1760 apparaît de manière significative ; les repas d'élection, par exemple, y sont les plus chers du siècle. On peut attribuer cette tendance à l'enrichissement de la cité ; plus directement encore, on peut supposer que cette activité gastronomique intense correspond à une volonté des jurats d'afficher leur pouvoir. Le déclin à partir de la fin des années 1760 est peut-être le contrecoup des réformes ministérielles successives sur l'autonomie et les finances des corps de ville<sup>213</sup>. Dans une lettre adressée au contrôleur général Peyrenc de Moras, le 28 septembre 1756, l'intendant Tourny veut d'ailleurs prouver par « ce petit échantillon la dissipation, et le peu d'ordre qu'il y a dans l'administration de l'hôtel de ville » ; il décrit alors les excès de la Jurade, source de son inquiétude :

*« Il y eu Monsieur icy le 4 du mois d'aoi. dernier à l'hôtel de ville pour réjouissance de la prise du fort Saint Philippe, un feu d'artifice, un ambigu et un bal, l'ambigu consistoit en trois tables de 20 à 24 couverts occupés seulement par des Dames à trois ou quatre hommes prés qui s'y placèrent. Il ne peut y avoir au delà de deux à trois douzaines de bouteilles de vin de champagne, de [...], et autant de vin de liqueur, qu'on en suppose 50 au lieu de 36 c'est tout le plus. Cependant on m'aporta hier à viser deux mandements de 250 livres chacun "un pour 100 bouteilles de vin de champagne à 2 livres 10 sols pièces, l'autres pour 100 bouteilles de vin de Canaries au même prix. Je n'ai garde d'attribuer à aucun des Jurats d'avoir profité de ce qui se trouve en faux compte, mais vous sentés Monsieur que c'est à peu prés le même inconvénient pour la ville que son revenu se dissipe ou en le prenant ou en le laissant prendre. »<sup>214</sup>*

A partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les dépenses de cérémonie sont en fait de plus en plus contrôlées par l'intendant qui dénonce la mauvaise gestion des comptes de la ville, voire même certaines malversations ; il suggère aussi l'inutilité de certaines dépenses qui grèvent les finances de la ville. Cette surveillance entraîne une évolution vers une sociabilité épulaire

---

<sup>213</sup> M. BORDES, *L'administration provinciale et municipale en France au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1972.

<sup>214</sup> AD Gironde, C 1080. lettre de Tourny au contrôleur général, 28 septembre 1756.



plus modeste qui se retrouve selon la même chronologie à Bayonne, à Agen et à Libourne<sup>215</sup>. De 1765 à 1790, le silence sur les cadeaux et les repas dans des comptes de la ville de Lyon, moins bien tenus il est vrai, sont le signe d'une activité festive là aussi en déclin<sup>216</sup>.

Les dépenses consacrées aux cadeaux et aux repas ont cependant une importance très variable d'un corps de ville à l'autre. Bayonne, Bordeaux et Périgueux envoient régulièrement, chaque année, des pâtés, du vin ou des jambons ; par contre, la ville de Pau ne consacre que très peu d'argent à ces usages. Entre 1721 et 1764, selon les comptes du trésorier de la ville, seulement quelques barriques de vin ou des jambons sont en effet offerts au duc de Gramont ou au maréchal de Richelieu<sup>217</sup>, mais pas trace de banquets<sup>218</sup>. Une seule collation est donnée en 1737, le jour de la réception du maire et des jurats, pour une valeur de 4 livres et 4 sols<sup>219</sup> ; avec cette pingrerie des magistrats palois<sup>220</sup>, on est bien loin des centaines de livres dépensées par les édiles de Bayonne et de Bordeaux. Les cadeaux alimentaires représentent donc des sommes parfois très élevées comme à Bordeaux et Bayonne. Avec une population à peu près égale au XVIII<sup>e</sup> siècle, on constate que Bayonne et Agen n'accordent pas du tout la même place aux dépenses alimentaires somptuaires : si, à Bayonne, les repas d'élection coûtent généralement entre 400 et 800 livres, ceux d'Agen oscillent autour d'une centaine de livres<sup>221</sup>. La présence de négociants assez fastueux et le dynamisme commercial de Bayonne ne peuvent être les seules explications possibles ; l'ampleur des dépenses résulte peut-être d'une volonté manifeste de rechercher des appuis politiques importants, mais les édiles bayonnais ont sans doute aussi un goût évident pour les festins et les moyens de les mettre en œuvre. Les dépenses consenties varient également selon les motifs<sup>222</sup>. Les repas d'élection sont à Bordeaux les plus chers, même si les sommes indiquées couvrent vraisemblablement à la fois le dîner et le souper, ils n'en restent pas moins de véritables festins ; l'installation de nouveaux jurats est donc un événement politique important où la cité cherche à afficher son pouvoir. Par comparaison, à Bayonne, les plus grands banquets sont donnés plutôt lors de la réception de grands personnages ; la venue d'un gouverneur ou de l'intendant sont l'occasion d'affirmer le prestige de la cité en offrant un

---

<sup>215</sup> Voir annexe A 6, p. 750.

<sup>216</sup> E. VIAL, « Présents d'honneur et gourmandises », *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 293.

<sup>217</sup> AM Pau, CC 124-27, comptes des trésoriers de la ville 1721-1764.

<sup>218</sup> Selon les registres de délibérations, quelques banquets sont organisés au cours du siècle uniquement pour de grandes occasions liées à la vie de la monarchie. On constate surtout la modération de ces dépenses festives ; voir N. ALEXANDRE, « "Les spectacles de la grandeur", fêtes ordonnées à Pau, une capitale provinciale au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Institut aquitain d'Etudes sociales*, novembre 1996, p. 5-34.

<sup>219</sup> AM Pau, CC 125.

<sup>220</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, p. 646.

<sup>221</sup> Voir annexe A 6, p. 750.

<sup>222</sup> Voir annexe A 7, p. 751.

grand festin et de nombreux présents ; placée sur la route de l'Espagne, Bayonne reçoit de nombreux visiteurs illustres qu'elle doit honorer selon leur rang. L'étude des dépenses pour les repas d'élection<sup>223</sup> révèle globalement que les villes font en général selon leur moyens et leur train de vie : dans les villes comme Agen et Libourne, où les cérémonies sont moins nombreuses, les dépenses de bouche occupent une place beaucoup plus modeste. Les différences de prix selon les motifs montrent bien que ces choix sont dictés aussi par l'intérêt politique de la cité. Avec les dons alimentaires faits aux puissants, de véritables stratégies sont mises en place par certaines villes du Sud-Ouest aquitain.

#### *Des cadeaux alimentaires au service de la cité*

Les cadeaux alimentaires sont en même temps des emblèmes de la gastronomie régionale ; par leur diffusion, ils contribuent à la renommée de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Mais, pour ceux qui les réalisent et ceux qui en bénéficient, ils sont avant tout le reflet des principes de préséances, de la recherche de protections et de la primauté des liens personnels dans la société d'Ancien Régime.

Les présents politiques usuels sont destinés, en premier lieu, aux différents pouvoirs royaux installés dans la région, constituant ainsi une première échelle spatiale de diffusion. L'intendant de Guyenne reçoit ainsi de multiples présents à déguster de la part des villes de sa généralité : chaque année, les édiles de Libourne lui offrent des ortolans et du vin<sup>224</sup> ; lors de ses déplacements, il est toujours honoré par quelques barriques de vin, cadeau, semble-t-il, le plus couramment assimilé à son rang, aussi bien à Agen et Bordeaux qu'à Bayonne et Périgueux<sup>225</sup>. Ces dons répondent parfois à des motivations fiscales ; comme l'attestent les comptes de la ville de Libourne, il s'agit d'obtenir la bienveillance du commissaire royal dans la répartition de la taille : le 22 novembre 1714, le trésorier note ainsi l'envoi de six paires de perdrix « pour être favorable à la communauté dans le département des tailles que Mgr de Courson intendant doit faire au premier jour »<sup>226</sup>. Pour honorer le pouvoir tutélaire que représente l'intendant au XVIII<sup>e</sup> siècle, les villes ajoutent des présents à son entourage, à sa femme d'abord comme la ville de Clairac qui lui offre, par exemple, une corbeille de muscat

---

<sup>223</sup> Voir annexe A 6, p. 750.

<sup>224</sup> AM Libourne, CC 43, 59, 102, etc.

<sup>225</sup> AM Agen, CC 439, 459, etc. ; AD Gironde, C 1041, C 1043 ; AM Bayonne, CC 783 (19) ; AM Périgueux, CC 131.

<sup>226</sup> AM Libourne, CC 65.

en 1717<sup>227</sup> ; c'est là une attitude générale que l'on retrouve partout, ainsi à Lyon par exemple<sup>228</sup> ; à son secrétaire ensuite, comme Dupin, qui reçoit des pâtés de Périgueux ou des jambons de Bayonne<sup>229</sup>. Parmi les représentants du roi, le gouverneur de la province est le deuxième destinataire privilégié<sup>230</sup>. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le maréchal de Montrevel reçoit du vin et des cuisses d'oie de la ville de Mont-de-Marsan, des truffes de Libourne et du vin de la jurade bordelaise<sup>231</sup>. Mais, c'est surtout à partir de 1755, avec l'arrivée du maréchal de Richelieu que le gouverneur devient un protecteur particulièrement recherché : défenseur des intérêts locaux, il joue « un rôle d'interface entre le pouvoir et la province »<sup>232</sup> ; il bénéficie donc très régulièrement des largesses des villes de son gouvernement : il reçoit du vin de Bayonne, des pâtés de perdrix des consuls de Périgueux ou de la confiture et du vin des jurats bordelais<sup>233</sup>. Le duc de Gramont, gouverneur de la place de Bayonne, est aussi très souvent honoré par les magistrats bayonnais, car il est un homme d'influence, susceptible de favoriser les intérêts de la cité<sup>234</sup>. En terme de préséances, la fonction de gouverneur n'est donc pas en recul dans la Guyenne du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le dernier pouvoir à profiter de ces présents de bouche est le Parlement de Bordeaux ; mais, là encore, c'est la bienveillance des hommes du roi qui est recherchée. En effet, si le président du Parlement reçoit parfois quelques cadeaux, la majorité est destinée au procureur général : Dax et Bayonne lui font parvenir des jambons, les consuls de Périgueux des pâtés de perdrix, ceux de Libourne du vin ou du gibier<sup>235</sup>. Les villes jugent utiles de gratifier ce personnage en raison de ses pouvoirs très étendus sur la province, à l'image d'un Godart de Belbeuf à Rouen<sup>236</sup>.

Les grands ont droit aussi aux présents des villes : le corps de ville d'Agen offre du vin au duc d'Aiguillon et au comte de Fumel<sup>237</sup> ; chaque année, les consuls de Périgueux font expédier des pâtés de perdrix au comte du Périgord<sup>238</sup> ; le marquis de Poyanne reçoit à Paris

<sup>227</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 2121.

<sup>228</sup> E. VIAL, *op. cit.*, p. 125.

<sup>229</sup> AM Bayonne, CC 335.

<sup>230</sup> Il l'est aussi à Amiens au XVI<sup>e</sup> siècle, voir M. WOLFF, « The Culinary Art of Politics in Early Modern Amiens », dans *Le second ordre : l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, 1999, p. 256.

<sup>231</sup> AD Landes, E dep. 192 (CC 10) ; AM Libourne, CC 31, 22 septembre 1707 ; AD Gironde, C 3643, 25 décembre 1707.

<sup>232</sup> M. FIGEAC, « La place du gouverneur dans la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple du maréchal de Richelieu », dans J. PONTET, *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, Talence, 1999, p. 152-165.

<sup>233</sup> AM Bayonne, CC 333 ; AM Périgueux, CC 144 ; AD Gironde, C 1041.

<sup>234</sup> J. PONTET, « La place du gouverneur dans la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Bayonne », dans *Des hommes et des pouvoirs dans la ville, op. cit.*, p. 175.

<sup>235</sup> AD Landes, E dep. 88 (CC 8) ; AM Bayonne, CC 321, 331 ; AM Périgueux, CC 143, 144, 145 ; AM Libourne, CC 30, 73, etc.

<sup>236</sup> O. CHALINE, *Godart de Belbeuf. Le Parlement, le Roi et les Normands*, Luneray, 1996.

<sup>237</sup> AM Agen, CC 431 et CC 474.

<sup>238</sup> AM Périgueux, CC 145.

des jambons et des cuisses de la part de la ville de Dax<sup>239</sup>. Ces grands seigneurs possessionnés entretiennent des liens personnels avec les corps de ville ; honorés par de nombreux cadeaux, ils sont des protecteurs qui participent à la diffusion de la gastronomie régionale, en particulier à Paris et à la cour où les ministres sont au cœur de l'appareil d'Etat les principaux bénéficiaires de ces mêmes présents de bouche. Ceux qui sont en charge de la province de Guyenne bénéficient en premier lieu de ces largesses : le comte de Saint-Florentin, au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, reçoit ainsi 1000 bouteilles de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisses d'oie de la jurade de Bordeaux<sup>240</sup>, et même des ortolans de la part des chirurgiens de la ville<sup>241</sup>. Le contrôleur général est un autre homme de pouvoir très courtisé, surtout lorsqu'il a des origines périgourdines comme Bertin qui n'est d'ailleurs pas seulement sollicité par les corps de ville, mais aussi par la chambre de commerce de Bordeaux<sup>242</sup> ; la ville de Périgueux privilégie également ce compatriote dans ses présents annuels<sup>243</sup>. Comme pour l'intendant, on offre des aliments à leur entourage ; de nombreux secrétaires et commis goûtent ainsi les produits aquitains. L'établissement d'une relation personnelle entre les puissants et les villes renforce le rôle politique des cadeaux<sup>244</sup>. Lors de leurs déplacements dans la province, les membres de la famille royale ne manquent pas non plus d'être honorés par des dons : en 1745, la Dauphine, en route vers l'Espagne, reçoit du café et des confitures à Bordeaux<sup>245</sup> et du jambon et du vin de Capbreton à Bayonne<sup>246</sup> ; même la ville de Périgueux, qui ne se situe pourtant pas sur son trajet, en profite pour lui faire parvenir des pâtés de perdrix par l'intermédiaire du premier président du Parlement de Bordeaux<sup>247</sup>.

On observe même dans les villes commerciales, telles que Bordeaux et Bayonne, le fonctionnement de véritables réseaux de lobbying. Dans ce système, les députés au conseil du commerce<sup>248</sup> et les procureurs de la ville jouent un rôle essentiel, également attesté à Lyon<sup>249</sup>. Tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, le député du commerce de la ville de Bayonne, issu généralement de la famille Dulivier, reçoit régulièrement à Paris des jambons, non pour son

<sup>239</sup> AD Landes, E dep. 88 (CC 8).

<sup>240</sup> AD Gironde, C 1050, comptes de 1753.

<sup>241</sup> G. DUCAUNNÈS-DUVAL, « Petits cadeaux à de grands fonctionnaires », *RIH*, 1930, p. 242.

<sup>242</sup> AD Gironde, C 4419 ; en 1715, le contrôleur général Desmarets reçoit des jambons.

<sup>243</sup> AM Périgueux, CC 143, 144 ; il reçoit chaque année un pâté de six perdrix.

<sup>244</sup> A. DERVILLE, « Pots de vin, cadeaux, racket, patronage. Essai sur les mécanismes de décision dans l'Etat bourguignon », *Revue du Nord*, 1974, p. 345.

<sup>245</sup> AD Gironde, C 1041.

<sup>246</sup> AM Bayonne, CC 326.

<sup>247</sup> AM Périgueux, CC 128.

<sup>248</sup> Ces députés sont désignés par les chambres de commerce et ont pour mission de représenter les villes commerciales du royaume au conseil de commerce; voir G. SAUPIN, *Les villes en France à l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 2002, p. 143.

<sup>249</sup> J-P. GUTTON, « Les députés de la ville de Lyon en cour », dans G. LIVET et B. VOGLER, (sous dir. de), *Pouvoir, ville et société en Europe 1650-1750*, Paris, 1984, p. 183.

compte personnel, mais pour les distribuer aux membres du conseil ou à d'autres personnages influents dans la capitale. Ces députés élus par la chambre de commerce et payés par la ville, qui résident en permanence à Paris, sont de véritables représentants de la ville de Bayonne. Le même circuit est mis en œuvre à Bordeaux, où le député de la ville Dubergier est chargé de la distribution de vin<sup>250</sup>. Ces négociants ont pour mission de défendre les intérêts de la ville à Paris et les cadeaux alimentaires doivent les aider dans leur tâche. La stratégie des présents alimentaires correspond ici nettement à la vocation commerciale de ces deux villes.

Le rôle politique fondamental des présents alimentaires est très clairement illustré par un document exceptionnellement précis des archives de la ville de Bordeaux. Il s'agit de la liste complète, dressée par le trésorier, de tous les bénéficiaires des cadeaux de la Jurade en 1774 :

**Présents en vin pour l'année 1774 : 10772 livres**

**Distribution 91 caisses à Paris :**

- 10 caisses à Mr le chancelier
- 20 caisses à Mr Bertin ministre de la province
- 10 caisses à Mr le contrôleur général
- 10 caisses à Mr de Vrillière ancien ministre de la province
- 5 caisses à Mr de Boulogne intendant des finances
- 5 caisses à Mr de Noé maire de la ville
- 5 caisses à Mr de Marigny
- 5 caisses à Mr de Labarderie chef des bureaux de Mr de Bertin
- 2 caisses de Mr de Servis, chef de bureau de Mr de Bertin
- 2 caisses à Mr de Bourdin, second commis de Mr de Bertin
- 2 caisses à Mr Mesmand, chef des bureaux de Mr le contrôleur général
- 2 caisses à Mr Cromot, premier commis de Mr le contrôleur général
- 2 caisses à Mr Broé, autre premier commis de Mr le contrôleur général
- 2 caisses à Mr Duchauffou, premier commis de Mr de Boulogne
- 2 caisses à Mr de Petigny, secrétaire de Mr le chancelier
- 2 caisses à Mr Dubergier, député au conseil de commerce
- 2 caisses à Mr Soufflot, architecte du Roi
- 3 caisses à Sieur Trouvé, agent de la ville

**à Bordeaux :**

- 300 bouteilles à Mr le gouverneur de la province
- 200 bouteilles à Mr l'intendant
- 900 bouteilles à Mr le lieutenant du maire : six jurats, procureur syndic et secrétaire de la ville

**Présents en jambons et cuisses d'oye :**

- 36 jambons et 12 barils de cuisse d'oye à Bertin
- 36 jambons et 12 barils de cuisse d'oye à Mr le contrôleur général
- 12 jambons et 4 barils à Mr de La Barberie
- 12 jambons à Mr de Boulogne

<sup>250</sup> AD Gironde, C 1060.

12 jambons à Mr le vicomte de Noé, maire  
 6 jambons à Mr le Seurre  
 6 jambons à Mr Mesnard  
 6 jambons à Mr Cromot  
 6 jambons à Mr Broé  
 6 jambons à Mr Petigny  
 6 jambons à Mr Duchauffou  
 6 jambons à Mr Dubergier  
 6 jambons à Mr Soufflot  
 12 jambons au sieur Trotivé  
 4 jambons au sieur Soisy, procureur de la ville au Conseil

Source : AM Bordeaux, CC 1111

Cette liste témoigne de la stratégie des magistrats bordelais pour attirer la bienveillance du pouvoir central<sup>251</sup>, selon une hiérarchie complexe de dons. Bertin, ministre en charge de la Guyenne, est le mieux loti, puisqu'il reçoit à la fois 20 caisses de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisse d'oie ; le contrôleur général Terray, le chancelier Maupeou et l'intendant des finances de Boullongne ne sauraient être non plus négligés à cause de leur place dans l'appareil d'Etat. On prend soin également d'envoyer quelques dons à l'entourage de ces deux personnages clés : à l'hôtel du contrôleur général, Mesnard de Conichau, chargé de l'enregistrement des affaires rapportées au Conseil royal des Finances reçoit vins et jambons tout comme le Seur qui s'occupe du bureau des Rentes. Mais on constate que la hiérarchie des présents ne correspond pas uniquement à la place de chacun dans la pyramide de l'Etat royal : pour les jurats bordelais, le choix des destinataires et l'importance des cadeaux sont proportionnés à la protection qu'ils peuvent fournir à la ville. Par sa position de ministre de la Marine périgourdine et par sa responsabilité sur la province en tant que secrétaire d'Etat à la maison du Roi, Bertin est donc fort logiquement privilégié par ces présents alimentaires ; son prédécesseur Louis Phélypeaux de la Vrillière reçoit également quelques présents ; Jean Nicolas de Boullongne est aussi honoré, car il est responsable des finances des villes du royaume, ce qui concerne directement les magistrats municipaux. Les cadeaux se font sans doute à la fois pour des services à venir, mais aussi en remerciement de services rendus. D'autres bénéficiaires sont vraisemblablement choisis en fonction des circonstances : les caisses de vin envoyées à Soufflot correspondent vraisemblablement à une sollicitation particulière à propos de l'aménagement urbain, notamment au sujet de la construction du Grand Théâtre, débutée en

<sup>251</sup> L'identification précise des principaux destinataires a été réalisée à partir de A. de MAUREPAS et A. BOULANT, *Les ministres et les ministères du siècle des Lumières (1715-1789). Etude et dictionnaire*, Paris, éditions Christian, 1996 ; M. ANTOINE, *Le cœur de l'Etat. Surintendance, contrôle général et intendances des finances, 1552-1791*, Paris, Fayard, 2003 ; F. MOSSE, *Les intendants des finances au XVIIIe siècle. Les Levèvre d'Ormesson et le « département des impositions » (1715-1777)*, Genève, Droz, 1978.

1773<sup>252</sup>. On retrouve aussi les pouvoirs « locaux » comme l'intendant Esmangart et le gouverneur le duc de Mouchy ; leur proximité ne nécessite d'ailleurs pas des envois en caisse pour le transport, mais simplement en bouteilles, sans emballage particulier. Seul, Louis Godefroy d'Estrades, vicomte de Noë, maire de Bordeaux entre 1769-1790, reçoit du vin en caisse, simplement parce qu'il séjourne très rarement dans la cité. Au passage, les Jurats n'oublient d'ailleurs pas de s'offrir eux-mêmes de nombreuses bouteilles. L'exemple de cette année 1774 montre bien que la ville de Bordeaux, comme beaucoup d'autres, est pleinement intégrée dans un réseau d'influences<sup>253</sup>. La diversité des bénéficiaires des largesses municipales présentée ici se rapproche sensiblement de celle étudiée par Jean-Pierre Leguay à Nantes et à Rennes trois siècles plus tôt<sup>254</sup> ou par Christine Lamarre à Dijon au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>255</sup> ; il s'agit bien dans tous ces cas d'œuvrer pour l'intérêt de la cité en s'attachant la faveur et la protection des puissants.

En définitive, par les produits choisis (vins, café, pâtés, jambon, etc.) et par les destinataires concernés, ces cadeaux participent activement à la renommée gastronomique du Sud-Ouest aquitain. La carte de synthèse réalisée à partir de l'expédition des présents alimentaires politiques<sup>256</sup> montre que Bordeaux et Paris sont les deux pôles d'attraction privilégiés ; la concentration des pouvoirs draine vers ces villes des produits alimentaires variés à la fonction politique incontestable. Ces flux matérialisent en quelque sorte les relations entre les pouvoirs dans la France d'Ancien Régime, comme les banquets reflètent les hiérarchies sociales et politiques.

#### *Les banquets officiels : mise en scène politique et gastronomie*

Les banquets officiels, et notamment ceux des corps de ville, sont en effet des moments propices à l'expression de la gastronomie et des représentations politiques. Des circonstances multiples conduisent à l'organisation de ces repas. Traditionnellement, la Jurade

<sup>252</sup> Au cours de l'année 1774, de nombreux problèmes surgissent et aboutissent à la suspension des travaux par Bertin en octobre 1774. L'influence de Soufflot est sans doute alors très utile aux magistrats bordelais. Sur ce sujet, voir C. TAILLARD, *Bordeaux à l'âge classique*, Bordeaux, Mollat, 1997, p. 143-146.

<sup>253</sup> G. SAUPIN, « Les corps de ville dans la France moderne. Tendances historiographiques récentes », *Bull. de la Société d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 2000, p. 134.

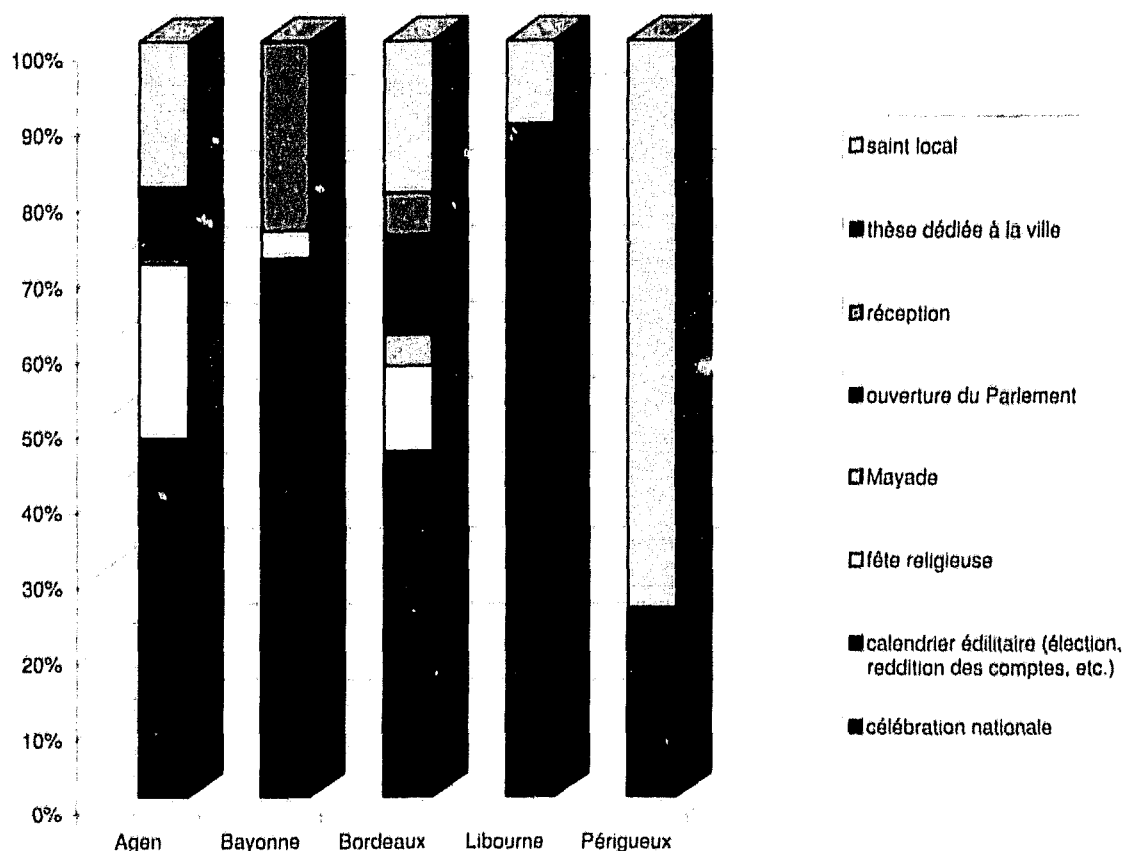
<sup>254</sup> J.-P. LEGUAY, « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducal au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Rennes, 1991, p. 349-359.

<sup>255</sup> C. LAMARRE, « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », revue *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 132.

<sup>256</sup> Voir annexe D 3, p. 824 ; dans le chapitre 11, nous analyserons plus en détail le rôle des cadeaux alimentaires dans l'émergence de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain.

bordelaise donne 5 repas par an qualifiés de « repas d'usage »<sup>257</sup> : un pour la Saint-Joseph, jour de procession dans la ville (19 mars), un le Jeudi Saint où le corps de ville visite les églises, un le 1<sup>er</sup> mai dénommé Mayade, un la veille de la Saint-Jean et un dernier pour l'ouverture du Parlement le 12 novembre à la Saint-Martin. Mais, au delà de ces banquets coutumiers, le graphique suivant, composé à partir de 235 repas aux motifs clairement identifiés recueillis dans les comptes, montre bien que de nombreux autres prétextes viennent s'ajouter selon les villes et les circonstances.

**Graphique 7 :**  
**Les motifs des repas édilitaires au XVIII<sup>e</sup> siècle**



Les motifs locaux dominent dans la plupart des villes. L'élection des magistrats ou du maire à Bordeaux, à Agen comme à Libourne, s'accompagne généralement d'un repas qui réunit les anciens et les nouveaux édiles : Libourne, par exemple, organise généralement le 21 juillet un

<sup>257</sup> AM Bordeaux, CC 1111.



repas d'élection dont le coût varie de 100 à 150 livres, ce qui en fait le plus important pour la ville ; la jurade de Bordeaux consacre régulièrement près de 1500 livres pour le dîner et le souper du jour de l'élection, soit dix fois plus. La vie du corps de ville rythme donc le calendrier de ces repas de groupe : l'entrée en charge des magistrats, le tirage au sort de la milice, la reddition des comptes ou quelques réunions exceptionnelles amènent les édiles de la plupart des villes à se réunir autour d'une table. Mais, il est aussi de tradition d'organiser un banquet annuel pour la fête du saint protecteur de la cité ou du corps de ville : les consuls de Périgueux dépensent chaque année une centaine de livres pour le repas de la sainte Anne (26 juillet), Libourne place ce banquet le jour de la sainte Madelaine (22 juillet), Agen pour la saint Vincent (22 janvier), et Bordeaux la veille de la Saint-Jean. La jurade bordelaise est en outre la seule à fêter, par un repas, la mayade, c'est-à-dire le premier jour du mois de mai où l'on plante un arbre<sup>258</sup>. Les nombreuses thèses dédiées par les pères jésuites à la ville sont à Agen également un prétexte à l'organisation d'un repas. Pour les petites villes, ces motifs locaux sont largement dominants.

Des raisons extérieures conduisent aussi parfois à l'organisation de festivités. Les fêtes importantes du calendrier liturgique comme le premier dimanche de Carême ou le Jeudi Saint sont prétextes à quelques agapes rituelles. Des événements nationaux comme les victoires militaires célébrées par des *Te Deum* ou les naissances royales donnent lieu à des banquets officiels. La jurade de Bordeaux est très sensible à ces occasions ; durant la guerre de Succession d'Autriche, chaque victoire et chaque prise de villes s'accompagnent d'un repas réunissant les magistrats : le 28 avril 1746 pour la victoire de Charleroi, le 31 juillet 1746 pour la prise de Mons ou le 20 octobre de la même année pour la prise de Namur<sup>259</sup>. Mais, pour tous les corps de ville, les principaux festins de circonstance se déroulent lors de la réception d'un grand personnage : la venue de l'intendant, du gouverneur, de l'archevêque ou d'un membre de la famille royale occasionne des repas fastueux particulièrement chers. La ville de Bayonne y consacre des sommes importantes : selon E. Ducéré, Bayonne a organisé 64 fêtes et réceptions importantes entre 1705 et 1824<sup>260</sup> ; étape indispensable sur la route d'Espagne, recevant de nombreux visiteurs, sa fonction festive y est plus développée que dans les autres villes de la région ; le goût de la fête et du faste des édiles bayonnais rejaillit à

---

<sup>258</sup> F. THOMAS, « Les dîners de MM. les Jurats », *op. cit.*, p. 133.

<sup>259</sup> AD Gironde, C 1042.

<sup>260</sup> E. DUCERE, « Essai de bibliographie historique des entrées solennelles et des fêtes publiques dans la ville de Bayonne », *Bull. de la société de Borda*, 1894, p. 85-102.

travers les centaines de livres dépensées pour les repas servis à l'intendant<sup>261</sup>. Pour des cités plus modestes et plus isolées comme Périgueux, Libourne et Agen, les réceptions d'hôtes illustres sont beaucoup plus rares ; lorsque les consuls d'Agen accueillent le président de l'élection en octobre 1761, ils lui offrent un repas des plus simples avec une tanche garnie, du veau, du poulet et quelques pigeons<sup>262</sup>. Cet exemple suggère que le raffinement et le faste des banquets dépendent de la richesse des villes, des traditions locales de convivialité, mais aussi de la qualité du visiteur. On peut aussi remarquer que les villes cherchent quelquefois à s'adapter au goût de leurs hôtes. En 1720, par exemple, l'intendant Boucher reçoit des recommandations sur la manière dont la ville de Bordeaux doit accueillir l'ambassadeur de la Porte<sup>263</sup> : on lui indique que son alimentation ordinaire et celle de son entourage comprennent beaucoup de volaille, de veau et de mouton ; qu'« ils ne boivent point de vin, prennent beaucoup de café pour y suppléer [...], il fait usage d'épiceries comme poivre, girofle, cannelle et safran » ; on ajoute qu'il apprécie le pain frais et surtout la confiture. Or, l'ambassadeur Mehmed efendi note dans le récit de son voyage, qu'après une visite du château Trompette avec le gouverneur, « on nous porta le café, le sorbet et les confitures et nous nous rafraîchîmes »<sup>264</sup>. Les prescriptions ont donc *a priori* été bien suivies et les autorités locales ont adapté les traditions régionales aux normes préalablement définies. Les villes reçoivent des directives encore plus précises lors de la venue d'un membre de la famille royale : le duc de Noailles détaille ainsi à l'intendant de Guyenne quelle doit être la composition du menu de Don Isabelle de passage dans la généralité en 1749<sup>265</sup>, qui doit comprendre deux potages, une grosse entrée, trois petits plats de rôtis, cinq entremets, etc. , afin d'être en conformité avec les normes du temps. Ces dîners d'apparat se perpétuent au XIX<sup>e</sup> siècle, dans le cadre de grandes manifestations politiques : l'anniversaire du couronnement de Napoléon en 1812 ou la naissance du duc de Bordeaux sont fêtés par des repas dans les villes de Dordogne<sup>266</sup> ; les passages dans la région du duc d'Orléans ou de la duchesse d'Angoulême<sup>267</sup> conduisent à l'organisation de banquets par les villes ou les

<sup>261</sup> En 1737, par exemple, le prix du repas servi à l'intendant Saint Contest est de 1590 livres ; voir AM Bayonne, CC 322 (129), 23 septembre 1737.

<sup>262</sup> AM Agen, CC 449, mandement du 9 octobre 1761.

<sup>263</sup> AD Gironde, C 3634, lettre du 17 décembre 1720 ; sur les mœurs alimentaires de cet ambassadeur dénommé Mehmed efendi, voir *Le paradis des infidèles. Un ambassadeur ottoman en France sous la Régence*, Paris, 1981, p. 228-233.

<sup>264</sup> *Le paradis des infidèles...*, op. cit. , p. 82 ; voir aussi « Un ambassadeur turc à Bordeaux », *RHB*, 1913, p. 302-303.

<sup>265</sup> AD Gironde, C 3642.

<sup>266</sup> AD Dordogne, I M 95.

<sup>267</sup> AD Lot-et-Garonne, I M 648, passage de la duchesse d'Angoulême à Agen le 1<sup>er</sup> mai 1823.

préfets, qui témoignent de la persistance du lien entre gastronomie et pouvoirs dans un nouveau contexte politique.

Les prétextes qui donnent lieu à ces moments forts de la gastronomie régionale sont donc nombreux et variés, offrant ainsi l'occasion d'affirmer la cohésion de la cité en réunissant autour d'une table tous les pouvoirs locaux, comme le montre la facture de 297 livres, réglée en 1783 au traiteur périgourdin Courtois « pour le repas du jour de la Sainte Anne patronne de la ville où ont assistés le corps de ville, les conseils de ville, les députés du clergé, ceux de la noblesse, les officiants et le prédicateur ainsi qu'il est d'usage »<sup>268</sup>. Cette cohésion des élites urbaines à travers leur participation à ces festivités épulaires se retrouve à Agen où les officiers du présidial, au sommet de la hiérarchie judiciaire de la ville, sont conviés à la plupart des repas cérémoniels organisés dans la ville<sup>269</sup> : ils sont ainsi invités à des repas donnés par les Cordeliers ou les Capucins lors de diverses processions, mais aussi lors d'un repas offert par un maître de requêtes de passage ou de la venue du maréchal de Richelieu. Le récit du festin d'apparat offert le 22 septembre 1729 par la jurade de Bordeaux pour la naissance du Dauphin<sup>270</sup> témoigne aussi de la présence à cette occasion de tous ceux qui comptent dans la ville : les officiers des cours souveraines, les responsables militaires, l'intendant de Guyenne, Boucher, et la noblesse sont alors réunis autour d'une table bien garnie. De la même manière, le repas offert par le corps de ville de Bayonne, le 26 juin 1713 pour la publication de la paix d'Utrecht donne à voir une bonne partie des élites locales ou de leurs représentants ; dans la liste des invités figurent, en effet, l'abbé de Sorhainde, doyen du chapitre et le marquis de Fonsacrada, écuyer de la reine d'Espagne, Marie-Anne de Neubourg assignée à résidence à Bayonne<sup>271</sup>, mais dans une ville frontalière comme Bayonne, ce sont surtout les militaires que l'on trouve autour de la table, comme le marquis de Poyanne, colonel du régiment en garnison à Bayonne ou Mr de Framboisière, commandant du Château-Neuf. Dans les deux cas, la ville se donne en représentation, tradition qui perdure au XIX<sup>e</sup> siècle. Une « liste des fonctionnaires publics proposés par le préfet pour avoir l'honneur d'être admis à la table de Son Altesse Royale », dressée en 1827 pour la venue de la duchesse d'Angoulême à Agen<sup>272</sup>, comprend tous les notables de la ville : le premier président de la cour royale, le préfet du département, l'évêque d'Agen, les sous-préfets de Nérac et

<sup>268</sup> AM Périgueux, CC 144, 11 février 1783.

<sup>269</sup> « Livre doré du présidial d'Agen », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 42, 1907, p. 293, 304, 318 et 363.

<sup>270</sup> AM Bordeaux, AA 25 ; voir pièce justificative 1, p. 671.

<sup>271</sup> AM Bayonne, BB 38, repris par H. POYDENOT, *Récits et légendes relatifs à l'histoire de Bayonne*, Bayonne, 1875, p. 255 ; pour le menu de ce repas, voir AM Bayonne, CC 319 (30).

<sup>272</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 M 648.

Marmande, le maire d'Agen, et aussi des nobles comme le duc de la Force et le comte de Beaumont.

Lors de la réception d'un hôte illustre, il faut respecter les usages, mais aussi faire preuve de prodigalité ; il faut satisfaire les convives tout en affichant sa richesse et sa puissance. Donner un banquet dans ces circonstances s'apparente donc aux présents alimentaires à valeur politique que nous avons examiné plus haut. On y retrouve les mêmes bénéficiaires : gouverneur, intendant, famille royale ; seuls les ministres qui ne se déplacent pas dans les provinces ne profitent guère des festins édilitaires aquitains. La venue d'un grand personnage conduit à respecter les usages conformes à son rang, comme en témoignent les réceptions du maréchal de Richelieu, gouverneur de Guyenne : le 3 décembre 1763, par exemple, la ville de Nérac l'accueille dans la grande salle du collège des Pères de la doctrine chrétienne avec une table de 40 couverts où l'on sert « un magnifique souper à trois services relevé par un dessert brillant »<sup>273</sup> ; le total de la dépense s'élève à 887 livres avec le paiement du traiteur, du boulanger, du boucher, etc. ; les magistrats de Nérac font même appel pour le recevoir à un maître d'hôtel venu spécialement de Condom<sup>274</sup>. La ville se doit d'engager de tels frais pour respecter le rang de ce personnage illustre, mais ce banquet permet aussi de mettre en scène tous les pouvoirs de la cité, puisque sont invités le corps de ville, les membres du présidial et tout le corps de la noblesse. Le passage des membres de la famille royale illustre avec magnificence les rituels politiques de représentation qui entourent les plus grands banquets. En 1701, les jurats vont à la rencontre de Philippe V sur la Gironde entre Blaye et Lormont avec une maison navale spécialement conçue pour l'occasion<sup>275</sup> ; ils ont fait préparer à bord un ambigu fait de perdrix, d'ortolans, de fruits, de liqueurs, etc<sup>276</sup>. Plus tard, en janvier 1745 afin de marquer encore leur déférence envers le pouvoir monarchique, et à travers eux celui de la cité, les magistrats bordelais effectuent en personne le service à la table de la Dauphine à bord du bateau au bec d'Ambès<sup>277</sup>. La répartition des convives répond également aux règles de préséances ; s'asseoir à la table d'un membre de la famille royale pour partager son repas est un privilège sans doute très convoité par les élites provinciales. Lors du voyage

---

<sup>273</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3091.

<sup>274</sup> AD Gironde, C 612, Etat de la dépense faite à l'occasion de l'arrivée de Mgr le maréchal duc de Richelieu à Nérac le 10 septembre 1763.

<sup>275</sup> Le même rituel se répète en 1745 pour l'accueil de l'archevêque (AD Gironde, C 1042).

<sup>276</sup> *Le Mercure Galant*, janvier 1701, p. 80.

<sup>277</sup> BM Bordeaux, D 69 187. *Relation de l'arrivée, entrée et réception de Madame la Dauphine dans la ville de Bordeaux le 27 janvier 1745*, p. 11. Cette attitude symbolique reflète le droit de gîte qui reste attaché aux déplacements royaux en province ; voir G. SABATIER, « *Solus avi specimen*. Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701 », dans R. FAVIER, (sous dir. de), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*. Grenoble, 1996, p. 120.

des princesses d'Espagne en 1748-1749, l'intendant de Guyenne et son épouse bénéficient de la faveur de pouvoir manger à la première table à côté de la marquise de Leyde, du duc de Montelleno et du comte de Noailles, et à proximité de la princesse Dom Isabelle, seule à sa table ; un mémoire sur l'arrivée des princesses adressé à l'intendant indique d'ailleurs que « Madame mangera en public et trouve très bon qu'on lui fasse sa cour pendant le souper »<sup>278</sup>. Le cérémonial de la cour est donc transporté dans les provinces à l'occasion de ces voyages.

A l'intérieur des banquets officiels existe toute une hiérarchie entre les convives que révèlent parfois les comptes du traiteur chargé du repas. Ainsi lors du dîner du 23 septembre 1737 offert par la ville de Bayonne à l'intendant Saint-Contest<sup>279</sup>, le traiteur Jean distingue trois tables : la première est celle de l'intendant en forme de fer à cheval, sur laquelle sont placés au premier service devant lui les mets les plus raffinés comme une grenade aux écrevisses garnie d'innocents ou une timbale de lapereaux, les autres plats sont ensuite disposés sur les deux ailes de la table ; on y trouve 8 potages, 8 bouillis, 8 terrines, 8 pâtés chauds et 44 plats d'entrée et de hors-d'œuvre ; sur la seconde table, on ne compte que 3 potages et 10 entrées, sur la troisième qu'un potage et 6 entrées. Au-delà d'un nombre peut être variable de convives, on a un traitement différent d'une table à l'autre au niveau de la diversité des plats inégalement répartis, car les plats les plus chers, comme les bisques d'écrevisse garnies de pigeons, la terrine de perdrix aux choux ou les nombreux pâtés sont exclusivement réservés à la table de l'intendant. On peut aisément supposer que cette différence de traitement recoupe la hiérarchie des convives ; les magistrats de la ville sont vraisemblablement assis au côté de l'hôte de marque, placé au centre de la table<sup>280</sup>, alors que les invités de second rang sont installés à la troisième table. Dans le cadre plus modeste des repas édilitaires d'Agen, on retrouve cette distinction entre les convives : pour le dîner de l'élection consulaire du 15 septembre 1766, par exemple, la première table de 30 couverts bénéficie d'un repas de 4 livres par tête préparé par l'aubergiste Lefort, alors que la seconde table de 12 couverts doit se contenter de 2 livres par convives<sup>281</sup>. Cette différenciation entre les convives n'est pas spécifique à l'Aquitaine, on la rencontre ailleurs et à d'autres époques,

---

<sup>278</sup> AD Gironde, C 3642.

<sup>279</sup> AM Bayonne, CC 322 (129), 23 septembre 1737.

<sup>280</sup> Contrairement à l'usage actuel, la place privilégiée ne se trouve pas en bout de table, mais en position centrale, car elle permet d'accéder, dans le cadre du service à la française, à la plus grande diversité des plats répartis de manière symétrique sur la table. Placé au milieu, l'hôte de marque n'a ainsi pas besoin de faire appel à ses voisins ou aux domestiques pour se servir directement de plusieurs plats différents ; voir E. NEIRINCK et J.-P. POULAIN, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table en France du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, 1992, p. 40.

<sup>281</sup> AM Agen, CC 455, 15 septembre 1766.

comme lors des banquets de la Chambre des comptes de Nantes au XVI<sup>e</sup> siècle<sup>282</sup>, ce qui contribue un peu à nuancer la convivialité de ces moments. Le déroulement ces banquets et même leur contenu sont marqués en profondeur par le poids des usages et des préséances ; ils sont une mise en scène des hiérarchies sociales<sup>283</sup>, mais aussi politiques, au-delà de l'apparence d'une cohésion sociale affichée.

Ces repas de prestige constituent assurément des temps forts pour la gastronomie régionale et sont parfois de véritables vitrines de l'art culinaire du temps. Lors de leur passage à travers la Guyenne en 1748-1749, les princesses d'Espagne sont accompagnées d'une cohorte de professionnels chargés de la table, qui compte pas moins de 7 cuisiniers, d'un pâtissier venu spécialement de Paris, de 2 aides de cuisine, de 4 garçons de cuisine, d'un maître rôtisseur, de 3 aides de rôtisserie et de 2 tournebroches, auxquels viennent s'ajouter quelques cuisiniers et aides fournis par l'intendant<sup>284</sup>. Les repas préparés par cette brigade sont sans doute des festins marquants pour les élites locales. Rien n'est épargné pour satisfaire les besoins des princesses, puisqu'on fait venir du gibier, de la volaille et des truffes de Sarlat ou des huîtres de Marennes ; mais inversement, ces déplacements royaux sont aussi l'occasion de faire connaître les produits alimentaires de la région : on sert ainsi aux princesses des pâtés de Périgueux et des dindes farcies de truffes accompagnés de vin de Médoc et de Saint-Emilion. Ces banquets princiers sont des terrains de rencontres et d'acculturation entre l'art culinaire parisien et la gastronomie provinciale. L'art de la table y rejoint les enjeux politiques et le respect des préséances pour collaborer à l'émergence des goûts alimentaires régionaux.

Le lien entre la politique, la fête et l'alimentation marque en profondeur la culture du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ; pas une réception, pas un mariage, pas une élection ou des rencontres amicales qui n'entraînent un repas de fête ou quelques présents d'usage. Véritable enjeu politique, social et culturel, la table occupe une position centrale qui stimule très nettement la gastronomie locale. Dans une société qui demeure confrontée aux pénuries, aux restrictions ou du moins à la rareté de certains aliments, les plaisirs de la table, et la convivialité qui l'entoure, demeurent des valeurs essentielles partagées par tous, y compris par les élites sociales, pour qui les plats en abondance ou les vins fins de qualité restent un luxe attaché au plaisir et à la fête. Quant au reste de la population, une volaille pour Carnaval ou du vin distribué par les magistrats à l'occasion

---

<sup>282</sup> D. LE PAGE, « Quand les gens de compte passaient à table », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 249.

<sup>283</sup> *La sociabilité à table, op. cit.*, p. 12.

<sup>284</sup> AD Gironde, C 3641 et C 3639.

d'une naissance royale sont d'autant plus appréciés, que leur alimentation quotidienne reste marquée par les aléas de la conjoncture et les interdits de l'Eglise.

### **III. L'adaptation des goûts alimentaires aux contraintes comme source d'originalité**

Les festins édilitaires et les repas de noces restent des pratiques alimentaires exceptionnelles pour les élites comme pour le peuple ; au quotidien, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain évolue durant toute la période entre normes et contraintes. Comme d'autres, cette région est parfois confrontée à des crises conjoncturelles qui conduisent à l'adoption progressive de nouveaux produits tels que le riz ou les pommes de terre. La maladie engendre aussi des situations un peu à part où les goûts régionaux peuvent révéler leur originalité. Mais, pour l'ensemble de la société, les consommations restent avant tout marquées par les prescriptions de l'Eglise ; au-delà du simple respect de ces règles, le Carême et tous les jours maigres sont en effet l'occasion de développer une gastronomie spécifique, grâce à des efforts d'adaptation, mais aussi des possibilités de contournement.

#### **A) Restrictions et prescriptions**

A travers les disettes et la maladie, nous avons tenté de voir comment ces régimes en marge pouvaient révéler des tendances significatives de la culture alimentaire régionale. En étudiant ces pratiques hors-normes<sup>285</sup>, il est en effet possible d'apercevoir les fondements « classiques » de la table du quotidien. Ces moments particuliers créent en outre parfois, chacun à leur manière, les conditions pour adopter de nouvelles habitudes alimentaires comme la consommation de riz, de pommes de terre, voir même de chocolat. Ils sont surtout riches de sens sur les fondements et le fonctionnement des goûts alimentaires régionaux, car, comme le rappelle Daniel Roche, l'adaptabilité alimentaire est à la fois psychologique et culturelle<sup>286</sup>.

---

<sup>285</sup> La maladie et la disette pourraient correspondre dans le domaine de l'alimentation à cet « exceptionnel normal » qui intéresse généralement la micro-histoire ; voir J. REVEL « Micro-analyse et construction du social », dans *Jeux d'échelle. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, 1996.

<sup>286</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, op. cit., p. 239.

### *Adaptation aux crises*

Contrairement au XVII<sup>e</sup> siècle et « aux années de misère » décrites par Marcel Lachiver<sup>287</sup>, le XVIII<sup>e</sup> siècle ne connaît plus de famines qui conduisent à la mort de milliers de personnes ; mais d'une ampleur plus modeste, certaines crises continuent néanmoins de déstabiliser les habitudes alimentaires locales. Trois types de difficultés conjoncturelles ont eut un impact évident sur les goûts. Les disettes tout d'abord continuent de frapper le Sud-Ouest aquitain, en 1740, en 1764 ou en 1777 ; elles se caractérisent par un accès plus difficile aux aliments à cause de la pénurie et de la hausse des prix. Les épizooties sont un second type de crise qui frappent fortement la région à plusieurs reprises au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, en 1740 et surtout en 1774 ; la maladie des bestiaux conduit à s'adapter à l'absence de certaines viandes. Enfin, on peut penser que les pénuries provoquées par les guerres révolutionnaires et napoléoniennes ont eu des conséquences sur les consommations alimentaires : le Blocus continental a ainsi particulièrement affecté Bordeaux et l'ensemble de la région. Il ne faut pas en outre oublier que pour les plus pauvres, la pénurie est une contrainte permanente qui conduit à prendre en compte cette « culture de la faim »<sup>288</sup>. Ces difficultés conjoncturelles peuvent alors avoir des répercussions inattendues sur les comportements alimentaires. Lors du « Grand Hyver » de 1709, par exemple, la crise est telle que Labat de Savignac note dans son mémorial que « la disette est si grande en Agenais que l'on a mangé et que l'on mange encore pendant tout le caresme, tous les jours indifféremment de la viande »<sup>289</sup> ; face à l'absence de légumes et surtout de grains, le peuple ne peut plus respecter les règles alimentaires de l'Eglise ; cette réflexion de nanti ne doit pas cacher les contraintes beaucoup plus lourdes qui pèsent sur la population dans ces circonstances. Quelles ont donc été, de manière plus générale, les conséquences de ce type d'événements sur la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ? Diverses formes d'adaptation ont été mises en œuvre.

La première solution consiste à recourir à des aliments de substitution. En 1774, lors de l'épizootie qui ravage les troupeaux bovins de la Guyenne, les habitudes alimentaires s'adaptent à la pénurie, même si cette viande n'occupe qu'une place secondaire dans l'alimentation. Dans le livre de recettes et dépenses du couvent des Carmes de Dax<sup>290</sup>, on constate un recul progressif du bœuf à partir de la fin de l'année 1774, puis une disparition totale. Jusqu'alors dominante, cette viande est remplacée par du mouton ou de la volaille ; le

---

<sup>287</sup> M. LACHIVER, *Les Années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, Paris, 1991.

<sup>288</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, op. cit., p. 133.

<sup>289</sup> LABAT de SAVIGNAC, *Mémorial*, 17 mars 1709.

<sup>290</sup> AD Landes, H 163, livre de recettes et dépenses des Carmes de Dax, 1771-1790.



bœuf ne fait sa réapparition dans les comptes qu'en novembre 1775. Cette concomitance ne peut être le fruit du hasard et l'on peut vraisemblablement penser que les responsables du couvent, confrontés à l'épizootie, ont simplement remplacé une viande par une autre, démarche qui a sans doute du être suivie par d'autres. La période du Blocus continental conduit aussi à des substitutions d'aliments car cet épisode rend notamment très difficile l'approvisionnement en café venu des Antilles. Pour pallier ce manque, on recourt à l'utilisation de chicorée. Madame de Navarre achète ainsi régulièrement de la chicorée dès 1801, mais ses achats s'intensifient à partir de 1807, alors même que le café disparaît de ses dépenses<sup>291</sup> ; préparé de la même manière, le tubercule de la chicorée, facilement accessible, est sans doute consommé alors, de manière épisodique, comme un parfait substitut du café. Il faut tout de même remarquer que les guerres napoléoniennes, comme les guerres de Louis XV ou de la Révolution n'ont guère eu d'impact décisif sur les comportements alimentaires des Aquitains.

Les périodes de crises de subsistances créent aussi des conditions propices à l'introduction, à la diffusion et à l'élargissement de la consommation de nouveaux aliments, ou du moins à des tentatives, comme pour le riz. En 1748, en pleine disette des grains, les autorités décident d'acheter du riz à Marseille pour le distribuer dans toutes les paroisses de la généralité<sup>292</sup> ; cette tâche est confiée aux subdélégués, mais aussi aux curés et aux aubergistes. Le riz s'immisce alors dans le régime alimentaire de la population locale. Même si sa consommation n'est que ponctuelle, limitée et imputable aux circonstances, elle n'en crée pas moins un terrain favorable à une adoption définitive plus profonde. La diffusion de cet aliment de crise ne se fait d'ailleurs pas sans réticences<sup>293</sup>, comme en Périgord où les paysans refusent de manger cet aliment inconnu<sup>294</sup>. Les réactions sont même parfois violentes ; à l'hôpital de Pau en 1771, à l'occasion d'essais menés par l'intendant pour faire adopter le riz, le concierge est assommé par les pensionnaires qui refusent absolument de manger ce nouvel aliment<sup>295</sup>. Dans les hôpitaux et les dépôts de mendicité, sa distribution s'accompagne donc

---

<sup>291</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XXI, comptes et factures Dubreuil-Navarre.

<sup>292</sup> AD Gironde, C 1382 et 1383.

<sup>293</sup> Cette attitude de rejet est courante dans l'histoire de l'alimentation. Cette réticence de la population du Sud-Ouest aquitain face au riz peut être rapprochée de celle des habitants de l'Inde du XIX<sup>e</sup> siècle lors des tentatives d'introduction du blé, qu'ils ne considèrent pas, malgré la famine, comme un véritable aliment. Au delà des contextes totalement différents, ces deux situations confirment le poids de la culture sur les choix alimentaires. Cet épisode indien, décrit par Rudyard Kipling, est repris dans « Géographie de l'alimentation », *Annales de géographie*, 1980, p. 259.

<sup>294</sup> R. BEAUDRY, « Alimentation et population rurale... », *op. cit.*, p. 50.

<sup>295</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 298. repris par C. DESPLAT, *Pau et le Béarn, op. cit.*, p. 737.

de recettes de préparation sous forme de soupe afin de le rendre plus familier aux pensionnaires<sup>296</sup>. Le riz ne s'installe donc que très lentement dans la culture alimentaire régionale et conserve l'image d'un aliment de famine.

La pomme de terre a aussi tenté de pénétrer les mœurs alimentaires aquitaines lors des périodes de crise<sup>297</sup>, mais avec encore moins de succès. Malgré les mesures prises par l'intendant, la pomme de terre suscite oppositions et réticences, même si elle connaît quelques succès locaux. A la suite d'inondations qui provoquent une pénurie de céréales au printemps 1769, l'intendant de Guyenne cherche à favoriser leur consommation. Dans une lettre du 4 mai 1769, le subdélégué de Casteljaloux témoigne des circonstances et de l'accueil favorable reçu ici par ce nouvel aliment :

*« Jay reçu et fait distribuer quatre sacs de pommes de terre que jay reçu de la part de Mr l'intendant, cette denrée a été reçue avec plaisir, et comme il s'est trouvé dans quelques paroisses de ma subdélégation des curés originaires des provinces où cette plante est cultivée, jay bien desespérés beaucoup du succès de leur encouragement. J'en ay moy même fait planter une certaine quantité qui sera cultivé avec grand soin. Jay fait faire du pain avec des pommes de terre dans les proportions indiquées par l'imprimé. La preuve a très bien réussi et les paysans de ma compagnie ont trouvé le pain fort bon. »*<sup>298</sup>

On constate que des intermédiaires sociaux comme les curés jouent un rôle décisif dans le succès de ce processus. La préparation des pommes de terre sous forme de pain vise à rendre cette nouvelle denrée plus familière au paysan de l'Agenais. Le subdélégué de Casteljaloux fait toutefois preuve d'un optimisme qui dépasse la réalité de la diffusion de la pomme de terre ; à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, celle-ci a toujours du mal à s'imposer parmi les subsistances en Périgord<sup>299</sup> ou à Bordeaux<sup>300</sup>. L'importation de patates d'Irlande en 1789, mises à la vente

---

<sup>296</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 297, imprimé sur les manières d'accommoder le riz ; AD Gers, C 339, *Idem* : le riz doit bouillir pendant trois heures avant d'être mélangé avec du pain coupé en petit morceaux, du lait, du sel et du poivre. Pour donner du goût à cette bouillie, il est possible d'ajouter des feuilles de laurier. Cet imprimé présente aussi une méthode pour faire de la soupe de riz pour 50 personnes accommodée avec du beurre.

<sup>297</sup> La pomme de terre s'est diffusée en France comme un aliment de disette, notamment à la faveur de la crise de 1770-1772, selon M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, op. cit., p. 185.

<sup>298</sup> AD Gironde, C 3578, lettre du subdélégué de Casteljaloux au secrétaire de l'Intendance, 4 mai 1769.

<sup>299</sup> A. SADOUILLET-PERRIN, « Un aperçu des principales subsistances en Périgord à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *BSHA du Périgord*, 1989, p. 49.

dans les journaux d'annonces<sup>301</sup>, pour combler le déficit local du aux mauvaises récoltes, montre que ce aliment est un peu mieux accepté. Malgré des efforts, elle continue de susciter au début du XIX<sup>e</sup> siècle une certaine méfiance, même si sa consommation s'est un peu élargie. Elle fait ainsi partie des légumes mentionnés par le tarif du Maximum<sup>302</sup> ; on la retrouve également dans les mercuriales de la Gironde du début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>303</sup>, signe de son adoption dans certaines contrées<sup>304</sup> ; l'enquête de Cyprien Brard témoigne de l'assimilation progressive de la pomme de terre dans la culture alimentaire périgourdine, préparée râpée, en bouillie ou en ragoût. Mais la mauvaise image de cet aliment perdure, toujours associé aux périodes de pénurie, aux disettes et aux cas de nécessité<sup>305</sup>. Les difficultés de subsistance sont donc bien susceptibles d'engendrer des pratiques alimentaires originales et de participer à leur évolution, mais, dans le même temps, elles sont aussi parfois des freins qui ralentissent la diffusion d'aliments longtemps restés liés à la faim et aux restrictions. La maladie offre un autre terrain pour comprendre comment les habitudes alimentaires sont susceptibles de se modifier en s'adaptant aux contraintes.

### *Régimes alimentaires, remèdes et maladies*

Les régimes alimentaires des malades sont souvent très révélateurs de la culture alimentaire et des valeurs attachées à la nourriture. Dans le Sud-Ouest aquitain, plusieurs aliments sont particulièrement consommés par les malades. La volaille est largement privilégiée dans ses circonstances, comme en témoignent les comptes des hôpitaux, où l'on observe fréquemment des achats de chapons ou de poulardes pour les malades<sup>306</sup>, y compris durant le Carême<sup>307</sup>. Selon les théories diététiques de l'époque, comme celle des petits oiseaux, ce type de viande se digère plus facilement et fournit donc, par excellence, la viande des faibles. Le lait est également très courant, car il est encore considéré tout au long de la période

---

<sup>300</sup> En 1793, les tentatives pour substituer les céréales par les pommes de terre provoquent l'opposition de la population selon J.-J. LE PENNEC et B. ALLEMANDOU, « La question des subsistances à Bordeaux sous la Révolution », *Bull. de l'Institut aquitain d'études sociales*, mars 1996, p. 36.

<sup>301</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 1789 ; les annonces de mise en vente de « patates » sont particulièrement nombreuses cette année-là.

<sup>302</sup> AD Dordogne, 1 L 422.

<sup>303</sup> AD Gironde, 6 M 1008, 1012, 1014 et 1015.

<sup>304</sup> Selon M. MORINEAU, « La pomme de terre au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1970, p. 1767-1785, l'implantation inégale de la pomme de terre dans le Sud-Ouest aquitain à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle correspondrait à une opposition entre les régions où domine le maïs (Landes, Basses-Pyrénées) et celles où se développe la pomme de terre (Gironde).

<sup>305</sup> AD Dordogne, 6 M 538 ; voir, par exemple, les réponses des maires de Saint-Pierre-de-Frugie, d'Hautefaye, de Mialet et de Jumilhac.

<sup>306</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Pau, E 11, dépenses hebdomadaires, 1705-1724.

<sup>307</sup> AD Gironde, hôpital Saint-André, VII E 128.

à la fois comme un aliment et un remède<sup>308</sup> ; il sert notamment à la préparation du riz<sup>309</sup>, aliment lui aussi récurrent dans les dépenses pour les malades. Volaille, lait et riz constituent donc les composantes classiques du régime alimentaire des malades et des personnes fragiles en général, que l'on retrouve partout ailleurs, puisque de la volaille et du riz sont également servis, par exemple, aux malades du couvent des Cordeliers de Limoges<sup>310</sup>. Les tisanes sont une préparation traditionnellement réservée aux malades des hôpitaux<sup>311</sup> ou des établissements religieux et considérée comme un véritable remède ; une « tisane rafraîchissante », censée lutter contre la fatigue, se compose, par exemple, de chicorée, de miel de Narbonne et de miel blanc<sup>312</sup>.

D'autres aliments, conseillés aux malades, nous semblent plus significatifs des consommations alimentaires locales. Il en est ainsi des prescriptions fournies par un médecin du XVIII<sup>e</sup> siècle à Mr Lestoyer, marchand de Dax, pour lutter contre l'épilepsie. Outre un remède composé de bouillon de mouton ou d'agneau et l'interdiction de coucher avec son épouse, le médecin préconise un régime alimentaire particulier, qui aurait de quoi surprendre les diététiciens de notre époque :

*« Il faut bannir de votre manger l'usage du cochon absolument pareillement de la chèvre, du lièvre, des perdrix et bécasses, mais vous pourré manger des grives des alouettes toute sorte de petits oiseaux le tout bien rôti. A l'esgart de votre pain il doit estre fait avec le tiers de seigle et les deux tiers de froment qui fasse un pain bien levé et bien cuit vous auré pour votre boisson ordinaire un bon vin vieux rouge et vous le tremperé fort avec de l'eau de fontaine. »*<sup>313</sup>

On constate tout d'abord que ces prescriptions révèlent une nourriture très carnée, pourtant maintenue avec quelques aménagement durant la maladie. Elles permettent aussi de supposer que ce marchand landais boit habituellement du vin pur. L'originalité de ce régime est d'encourager la consommation de petit gibier censé assurer un meilleur équilibre, attitude qui

---

<sup>308</sup> P. GUILLAUME, « Quelques opinions médicales sur l'usage alimentaire du lait chez les adultes », dans *Du bien manger et du bien vivre...*, op. cit. , p. 401-415 et *Histoire sociale du lait*, Paris, éditions Christian, 2004, p. 17.

<sup>309</sup> Voir, par exemple, AD Pyrénées-Atlantiques, H 121, Jacobins de Bayonne, année 1731.

<sup>310</sup> M. TOULET, « Les cordeliers de Limoges de 1773 à 1787 à travers leur registre de comptes », *Bull. de la Soc. archéol. et hist. du Limousin*, 2002, p. 170.

<sup>311</sup> AD Landes, H dép. 1. E 2 et E 18, hôpital Saint-Eutrope de Dax : il s'agit ici de tisane à base d'orge.

<sup>312</sup> AD Dordogne, 2 F 1821 (72).

<sup>313</sup> AD Landes, 2 F 2820, remèdes et recettes.

rejoint celle des Dames de la Foi de Nérac qui achètent aussi des oiseaux pour la consommation des malades, y compris durant le Carême<sup>314</sup>. La base du régime réside avant tout dans une cuisson complète des aliments, qui, selon les théories humorales, doivent éviter l'échauffement du patient. De manière classique, le vin vieux est également perçu comme un fortifiant indispensable. La maladie n'exclut donc pas totalement les plaisirs alimentaires ni les spécificités régionales. Dans le Sud-Ouest aquitain, l'ail, par exemple, est considéré comme un condiment antiinfectueux<sup>315</sup> dont le chevalier béarnais de Béla vante les mérites<sup>316</sup>. Les contraintes médicales peuvent donc quelquefois rencontrer les fondements de la culture régionale. La frontière entre les goûts alimentaires et les principes de la médecine reste de toute façon très ténue<sup>317</sup>.

Souvent on observe un chevauchement entre recettes de cuisine et remèdes médicaux. Cette tendance significative, héritée du Moyen-Âge<sup>318</sup>, fait que, dans les livres de raison et dans les différents recueils de recettes<sup>319</sup>, les deux sont d'ailleurs parfois mélangées. Dans le livre de raison de Ganet de Sevin, on trouve aussi bien la recette de tisanes médicinales que celle d'un remède à base d'écrevisses, de la manière de préparer l'eau de noix ou « les gâteaux de la visitation à la mode de Bordeaux »<sup>320</sup>. Pour la médecine du XVIII<sup>e</sup> siècle, se soigner commence par ce que l'on mange : dans les remèdes, on trouve donc des aliments usuels comme l'oseille, le miel, la chicorée ou le cresson<sup>321</sup> ; de même les grenouilles sont un ingrédient souvent utilisé dans des remèdes, mais qui entrent aussi dans la consommation alimentaire<sup>322</sup>. Le chevalier de Béla souligne les vertus prophylactiques de divers aliments comme, par exemple, l'oseille, préparé en potage, qui apaise le foie ou la chicorée qui permet de lutter contre les vents et les coliques<sup>323</sup>. Alimentation et thérapie ne sont jamais très éloignées.

Certains aliments sont d'ailleurs vendus par ceux qu'aujourd'hui nous considérerions comme des professionnels de santé. Les livres de comptes et les factures attestent que le thé,

---

<sup>314</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155 bis, livre de raison des Dames de la Foi de Nérac, 1759-1783.

<sup>315</sup> R. BEAUDRY, *op. cit.*, p. 52.

<sup>316</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 62/3, « Receptes et secrets de la nature recueillis en faveur des pauvres par les soins de Mr le chevalier de Béla brigadier des armées du roi en 1776 » et C. DESPLAT, « Le chevalier de Béla... », *op. cit.*, p. 241.

<sup>317</sup> Voir, par exemple, L LEMERY, *Traité des aliments*, Paris, 1711 ; cet ouvrage, qui a connu un certain succès tout au long XVIII<sup>e</sup> siècle, présente les vertus médicinales des différents aliments.

<sup>318</sup> B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge*, *op. cit.*, p. 144.

<sup>319</sup> AD Dordogne, 8 J 190, 12 J 132, AM Bordeaux Ms 44.

<sup>320</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

<sup>321</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 2 J 966, cahier de recettes milieu XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>322</sup> Voir *supra* chap. 3, p. 130.

<sup>323</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 62/3.

le chocolat, la vanille ou le sucre sont parfois achetés chez des apothicaires : les Carmélites de Bordeaux, par exemple, s'y fournissent en café<sup>324</sup>. Il n'est donc pas surprenant de découvrir dans l'inventaire de la boutique du marchand droguiste Bonneau, paroisse Sainte-Eulalie à Bordeaux en 1717, de la girofle, de la cassonade et de la muscade<sup>325</sup> ; le compte du marquis de Poyanne chez le sieur Guinard, marchand droguiste à Dax<sup>326</sup>, mentionne sensiblement les mêmes produits : du sucre, de la girofle, de la cannelle, des amandes, des câpres, du sucre d'orge, etc. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, cet usage perdure même si les boutiques d'apothicaires et de droguistes ont été remplacées par des pharmacies : les comptes des achats chez le pharmacien de Laurent Fourcade, négociant à Oloron-Sainte-Marie, mélangent safran, réglisse, miel, bergamote, guimauve, thé et pâtes d'amandes<sup>327</sup> ; la facture d'un pharmacien périgourdin en 1825 comporte du chocolat, de la liqueur, des sucres d'orge, du thé et de la cassonade<sup>328</sup>. La plupart des aliments vendus dans ces boutiques conservent longtemps un statut médicinal.

Cette absence de séparation très nette marque dans une certaine mesure les usages alimentaires, car certaines habitudes se fondent sur des motifs thérapeutiques. Au cours de la période se développe, par exemple, une consommation nouvelle, celle des eaux minérales et il semble, que dans ce domaine, le Sud-Ouest aquitain se place à la tête des innovations. Dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle en effet, on trouve parmi les dépenses alimentaires la mention d'eaux de Cauterets<sup>329</sup>, de Cransac (dans le Rouergue)<sup>330</sup> ou de Barèges<sup>331</sup>. Cette habitude nouvelle reste toutefois réservée aux élites<sup>332</sup> et à quelques communautés religieuses. La coutume du chabrol est, au contraire, beaucoup plus populaire, mais elle n'en conserve pas moins elle aussi des vertus thérapeutiques. Le chabrol consiste à verser un peu de vin dans un fond de soupe encore tiède. Selon l'enquête de Cyprien Brard, cet usage est largement connu dans les campagnes périgourdines, en particulier dans les arrondissements de Bergerac et

<sup>324</sup> AD Gironde, H 2753.

<sup>325</sup> AD Gironde, 3 E 13112, Bonneau, 26 septembre 1717.

<sup>326</sup> AD Gers, 9 J 58, comptes des fournitures diverses.

<sup>327</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 18 J 25, achats chez le pharmacien Bogues, An 10-1824.

<sup>328</sup> AD Dordogne, 19 J 25.

<sup>329</sup> Notamment chez les Dames de la Foi de Nérac, AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155 bis.

<sup>330</sup> AD Gironde, H 2739, facture du 25 juillet 1760 pour les carmélites du couvent de l'Assomption à Bordeaux. Labat de Savignac achète aussi de l'eau de Cransac le 10 avril 1709 ; voir C. LE MAO, *Chronique du Bordelais...*, *op. cit.*

<sup>331</sup> Arch. privées famille de Pontac, factures diverses.

<sup>332</sup> AD Gironde, Q 938, Saige, 13 décembre 1793 ; la cave de ce riche bordelais contient une caisse de bouteilles d'eau minérale. Leur consommation au XVIII<sup>e</sup> siècle témoigne d'un goût de la distinction car l'eau pure de qualité est plutôt rare ; voir D. ROCHE, « Le temps de l'eau rare du Moyen-Âge à l'époque moderne », *Annales ESC*, mars-avril 1984, p. 396.

Sarlat<sup>333</sup>. Les populations, au vu des réponses fournies par les maires, le justifient par ses effets bénéfiques sur la fatigue et surtout sur les coliques. Le maire de Saint-Michel-de-Villadeix, dans l'arrondissement de Périgueux, remarque d'ailleurs que le chabrol n'est pas un goût uniquement masculin : « les femmes l'aiment beaucoup ; elles préfèrent le breuvage au meilleur remède du médecin »<sup>334</sup>. Avec le chabrol, on retrouve à nouveau la perception classique du vin comme une boisson régénératrice, source de vie.

On peut donc finalement s'interroger pour savoir si le goût pour certains aliments n'est pas le fruit de leurs vertus prophylactiques supposées. Leur usage en tant que « médicament » serait alors leur porte d'entrée dans la culture alimentaire aquitaine. Le riz et de nombreux produits exotiques nous semblent avoir suivi cet itinéraire. Pour preuve, on constate que le riz et le sucre sont couramment vendus par les apothicaires au début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Connu dès le Moyen-Âge, le riz permet de remplacer les céréales lors des pénuries, mais il conserve parallèlement un usage médicinal. Nous avons déjà également observé qu'il était préconisé pour l'alimentation des malades et, en 1815, le régime noté par un dénommé Laville dans son livre de raison témoigne que des vertus thérapeutiques restent encore attachées à ces deux aliments : « le malade prendra pour toute nourriture alternativement de la soupe et du riz avec le lait d'amande et un peu de sucre aromatisé avec une cuillère à café d'eau de fleur d'orange »<sup>335</sup>.

Chocolat et thé ont sans doute suivi la même voie. Le chocolat est lui aussi vendu par les apothicaires et le thé est pendant très longtemps considéré avant tout comme un médicament que l'on retrouve en 1759 parmi les remèdes fournis à l'hôpital Saint Eutrope de Dax<sup>336</sup> ; du thé est aussi prescrit aux enfants de chœur malades du chapitre Saint-Seurin en 1778<sup>337</sup>. On ne l'achète qu'en très petites quantités, simplement trois onces en 1712 pour Delard de Rigoulières<sup>338</sup> ou un quart de livre pour le chevalier de Cablan en 1781<sup>339</sup>. Dans les comptes et les factures, il est couramment classé parmi les drogues, comme le thé de Suisse qui figure au côté de l'opium dans le mémoire des « médicaments » pour le chanoine Eyriaud de Nancy<sup>340</sup> ; une facture de médicaments pour la famille Fayolles de Puyredon en 1832

---

<sup>333</sup> AD Dordogne, 6 M 532.

<sup>334</sup> AD Dordogne, 6 M 541.

<sup>335</sup> AD Dordogne, 2 E 1125, livre de raison de Laville.

<sup>336</sup> AD Landes, H dep. 1 E 2, fournitures des remèdes à l'hôpital Saint-Eutrope de Dax.

<sup>337</sup> AD Gironde, G sup. 3358, avances faites pour l'indisposition de deux enfants, 13 octobre 1778.

<sup>338</sup> AD Lot-et-Garonne, 97 J 6, mémoires des fournisseurs de la famille Delard de Rigoulières.

<sup>339</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37), facture du 24 mars 1781.

<sup>340</sup> AD Dordogne, 2 E 1845 (13).

mentionne du thé et du chocolat<sup>341</sup>. Le thé, le chocolat et le riz ont donc d'abord été consommés comme des remèdes ou du moins comme des aliments aux vertus curatives. Cet usage ne disparaît pas complètement au XIX<sup>e</sup> siècle, même s'ils sont de plus en plus appréciés pour leur saveur : en janvier 1813, une annonce bordelaise propose toujours d'acheter du chocolat dans une pharmacie<sup>342</sup>. Ces vertus curatives supposées facilitent leur introduction, mais elle peuvent aussi être un frein à leur diffusion ; trop associés à la maladie ou aux périodes de disettes, des goûts nouveaux comme le thé, le riz et les pommes de terre ont parfois du mal à s'installer dans les pratiques alimentaires locales.

### B) Goûts alimentaires et religion : contraintes et gastronomie

Il ne serait pas envisageable d'analyser les règles et les valeurs qui sous-tendent les goûts sans s'intéresser au lien entre la table et la religion. De nombreuses religions comme le judaïsme, l'islam ou l'hindouisme développent des normes alimentaires précises. Dans le Sud-Ouest aquitain, entre le début du XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, malgré la présence de communautés protestantes ou juives<sup>343</sup>, le catholicisme reste la religion largement dominante. C'est donc aux prescriptions et aux interdits de l'Eglise dans le domaine alimentaire et surtout à leur application dans la région lors des 150 jours de maigre de l'année<sup>344</sup>, que nous nous intéresserons, afin de voir dans quelle mesure ils façonnent les comportements alimentaires d'une grande majorité de la population.

#### *L'imprégnation de la religion*

La notion de maigre<sup>345</sup> et de jeûne font partie des préceptes alimentaires fondamentaux de l'Eglise. Le vendredi et le samedi sont normalement des jours maigres, c'est-à-dire qu'ils sont sans viande et sans graisses animales. A travers les menus et les livres de comptes, nous avons pu constater que ce principe était globalement respecté. Il est bien sûr totalement impossible de l'évaluer avec certitude, car les achats pour le vendredi et le samedi peuvent être réalisés un autre jour, mais on note que de nombreux achats de poisson sont effectués le

---

<sup>341</sup> AD Dordogne, 2 E 1837 (19).

<sup>342</sup> AM Bordeaux, 183 C 1, *Affiches, annonces et avis divers de la ville de Bordeaux*, 1<sup>er</sup> janvier 1813.

<sup>343</sup> Aucune source ne nous a permis d'analyser en détail les consommations alimentaires des membres de ces communautés religieuses et de voir quelles pouvaient être leurs spécificités à l'intérieur de la région.

<sup>344</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, *op. cit.*, p.48.

<sup>345</sup> Selon A. FURETIÈRE, *op. cit.*, le maigre correspond aux « jours où l'Eglise défend de manger de la chair comme le Carême, le Vendredi, le Samedi ».



vendredi alors que la viande tend à disparaître des comptes. Le poisson frais est un aliment qui ne se conserve guère ; il est donc souvent acheté pour le jour même. Parmi les 64 profils alimentaires de notre corpus, nous avons pu distinguer 13 individus qui, chaque vendredi, n'achètent pas de viande et consomment seulement du poisson, des légumes ou des œufs. On peut supposer que toutes ces personnes suivent les règles du maigre hebdomadaire : la comtesse de Peyré à Pau, par exemple, se fournit en poisson tous les vendredis, de la morue ou du poisson frais qu'elle accompagne de haricots notamment, le marquis d'Abzac de Ladouze fait maigre le vendredi et le samedi, comme le suggèrent ses comptes qui ne mentionnent jamais ces jours là des dépenses de viande. L'étude des menus confirme que le maigre du vendredi est une règle plutôt bien respectée au XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque, parmi les 74 menus maigres de notre corpus, la plupart se sont déroulés un vendredi ou un samedi ; ceux servis les autres jours de la semaine correspondent au temps du carême et aux vigiles<sup>346</sup>. Au-delà des prescriptions de l'Eglise, la pratique du maigre du vendredi est un usage bien ancré dans la culture alimentaire locale, car de fait imposé : les protestants comme Höpffner consomment ainsi du poisson ce jour là<sup>347</sup>, puisqu'il est très difficile de se procurer de la viande ; par contre, ce négociant d'origine allemande installé à Bordeaux continue à manger de la viande en carême.

Avec ces quarante jours maigres qui précèdent Pâques, on a un autre indice pour évaluer l'influence des règles de l'Eglise sur les consommations alimentaires. Comme le vendredi et le samedi, et à la différence de la période de charnage, le carême se caractérise par l'absence de consommation de viande dont les autorités contrôlent d'ailleurs étroitement la vente<sup>348</sup> ; à Bordeaux notamment, le pouvoir exerce une surveillance étroite sur les boucheries et tous les métiers qui vendent de la viande durant cette période<sup>349</sup>. Sur la base de ce critère, on constate que 20 profils sur 64 attestent d'un respect supposé de cette pratique ; ce chiffre sous-estime vraisemblablement la réalité, car, comme nous l'avons déjà souligné, de nombreuses factures de viande sont réglées durant cette période de calme pour les bouchers. S'il n'est alors pas possible d'être absolument sûr de la préparation de repas maigre, on peut tout de même supposer que pour la majorité de la population, le temps de carême correspond

---

<sup>346</sup> Ce sont les veilles des fêtes religieuses importantes.

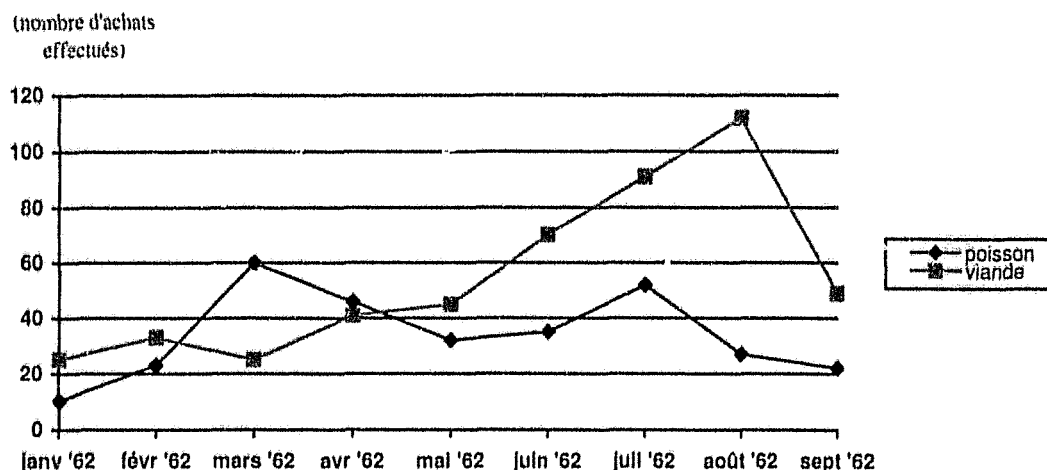
<sup>347</sup> AD Gironde, 7 B 1149.

<sup>348</sup> M. PERONNET, « La broche, l'épée et le goupillon : des interdits alimentaires ordonnés par Dieu, l'Eglise et le Roi », dans *De l'herbe à la table*, *op. cit.*

<sup>349</sup> Les traiteurs doivent s'acquitter d'une amende en 1728 pour avoir confectionné et vendu des plats à base de viande ; voir A. DESPUJOL, *op. cit.*, p. 109.

à une suppression de la viande, ou du moins à un recul très significatif<sup>350</sup>, comme le suggèrent les comptes de Mme de Galathea.

**Graphique 8 :**  
**Comparaison des achats de viande et de poisson par Mme de Galathea au cours de l'année 1762**



Durant la période du Carême, soit approximativement entre février et avril, le poisson supplante alors très nettement la viande parmi les dépenses de Mme de Galathea<sup>351</sup> avec surtout des achats de soles, de lamproies et de morue. Ponctuellement, on rencontre aussi, dans les livres de comptes, la mention explicite de nourriture de carême ou de provisions pour le carême<sup>352</sup>. Labat de Savignac, qui se conforme aux interdits religieux<sup>353</sup>, se félicite d'ailleurs d'observer les règles du maigre durant cette période : « j'ay heureusement fini le caresme sans avoir manqué une seule fois à jeusner »<sup>354</sup>, c'est-à-dire qu'il n'a pas manger de viande. Certains vont même plus loin ; ainsi, pour le Jeudi et le Vendredi Saints, Charon de Sensenac s'impose un jeûne beaucoup plus sévère, puisque, selon ses achats, il ne mange que du lait, du vin et du pain<sup>355</sup>. Les règles alimentaires du carême sont donc généralement

<sup>350</sup> A. DESPUJOL, *op. cit.*, p. 113 ; à partir de l'étude de l'approvisionnement et de la vente de viande, l'auteur confirme un net recul de sa consommation durant le Carême.

<sup>351</sup> Cette tendance est confirmée par les sommes consacrées à ces deux catégories d'aliments.

<sup>352</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 2 E 1835 (98), AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41.

<sup>353</sup> C. LE MAO, « Une source essentielle... », *op. cit.*, p. 500.

<sup>354</sup> LABAT de SAVIGNAC, *Mémorial*, samedi 19 avril 1710.

<sup>355</sup> AD Dordogne, 6 J 73-74.

suivies<sup>356</sup>. A travers nos sources, nous n'avons pas observé un déclin manifeste de cette pratique, contrairement à Paris où il s'accélère à partir de 1760-1770<sup>357</sup>. L'observation du maigre au temps de l'Avent<sup>358</sup> apparaît par contre moins nettement dans nos sources ; aucune indication ne se trouve dans les comptes sur l'achat de nourriture pour l'Avent. Le maigre durant ce cycle liturgique est peut-être observé avec moins de rigueur, car il n'est pas obligatoire à la différence du Carême. Quelques indices ponctuels suggèrent pourtant qu'il n'est pas totalement négligé : le marquis d'Abzac de Ladouze, par exemple, achète des quantités importantes de morue à la fin du mois de novembre<sup>359</sup> ; l'achat de poisson et le déclin de la consommation de viande se manifestent aussi chez Carrière de Montgaillard<sup>360</sup>. Il est cependant difficile d'en tirer des enseignements sur les pratiques alimentaires locales pendant l'Avent.

On constate que les habitudes alimentaires, en fonction des croyances individuelles, ne se détachent pas totalement du calendrier liturgique au XIX<sup>e</sup> siècle. Les dépenses de la famille de Beaumont, dans les années 1840<sup>361</sup>, révèlent des achats importants et réguliers de poisson tous les ans, en mars et avril, alors que la viande est en net recul ; de Sanzillon<sup>362</sup> ou du Cheyron<sup>363</sup> se conforment aussi aux principes du maigre et observent avec scrupule le temps de carême. Mais, cette application des règles alimentaires de l'Eglise tend à s'estomper, comme en témoigne le repas servi un vendredi par un traiteur à Mr de Cuzenave en septembre 1833 : le poisson est bien présent, mais la viande constitue alors le cœur du menu<sup>364</sup>. La plupart des profils alimentaires du XIX<sup>e</sup> siècle ne nous permettent pas non plus de discerner le respect du maigre hebdomadaire ou du Carême. Si cette situation est en partie imputable au manque de précision des comptes, elle révèle aussi sans doute une liberté de plus en plus grande des goûts face aux prescriptions de l'Eglise, même si, dans ce domaine, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain connaît apparemment une évolution tardive<sup>365</sup>.

---

<sup>356</sup> Cette observance se retrouve aussi à Tulle ; voir R. FAGE, *op. cit.*, p. 233.

<sup>357</sup> R. ABAD, « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », *Revue historique*, 1999, p. 270.

<sup>358</sup> Le cycle de l'Avent comprend les quatre dimanches qui précèdent le 25 décembre.

<sup>359</sup> AD Dordogne, 12 J 73.

<sup>360</sup> AD Gers, E 433, livre de raison de Carrière de Mongaillard, 1734-1770.

<sup>361</sup> AD Dordogne, 22 J 82.

<sup>362</sup> AD Dordogne, 2 E 1849 (30), dépenses journalières de la maison, 1810-1815.

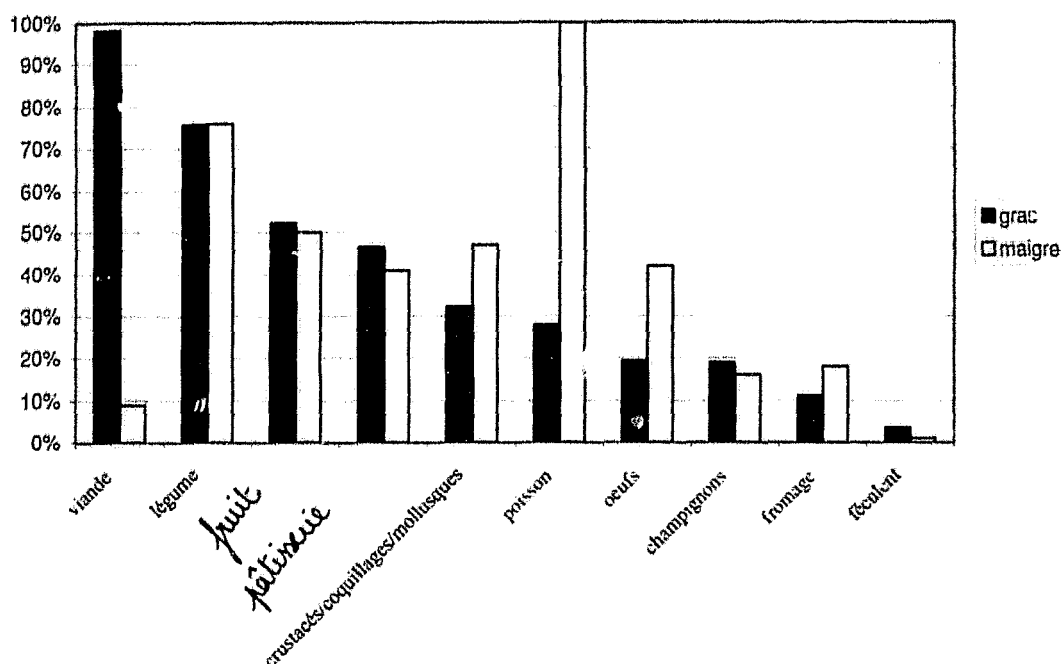
<sup>363</sup> AD Dordogne, 1 J 1632.

<sup>364</sup> AD Dordogne, 2 J 171, 27 septembre 1833 ; voir pièce justificative 16, p. 724

<sup>365</sup> En 1782, Le Grand D'Aussy s'inquiète déjà du relâchement du maigre depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle ; voir *Histoire de la vie privée des Français*, Paris, 1782, t. II, p. 104 ; à Perpignan dès 1725-1726, B. MARTY remarque un faible respect du Carême à travers la consommation de viande, voir « L'approvisionnement et la consommation de viande de boucherie à Perpignan (1725-1729) », dans *De l'herbe à la table...*, *op. cit.*

Ces normes culturelles autant que religieuses impliquent la mise en place d'un régime alimentaire particulier qui se manifeste par des règles précises de fonctionnement à l'intérieur des menus maigres, bien illustrées par la fréquence des différentes catégories d'aliments.

**Graphique 9 :**  
**Comparaison des fréquences d'apparition des catégories d'aliments en maigre et en gras dans les menus**



Le principe majeur du maigre dans les menus réside dans le remplacement quasi complet de la viande par le poisson qui est, par excellence, le symbole de l'abstinence chrétienne<sup>366</sup>, puisque dans les repas maigres, il représente environ 40 % des plats consommés.<sup>367</sup> Il supplante la viande tant dans les entrées et les entremets que dans les rôts, où de gros poissons, comme le saumon ou l'esturgeon, sont cuits à la broche et constituent alors les pièces centrales du repas. Pour l'*Almanach des gourmands*, le turbot est le « faisan de la mer » et « le Roi du Carême »<sup>368</sup> ; les repas maigres aquitains ne dérogent pas à la règle, puisque que ce poisson, servi nature en rôti, est présent dans 18 % des menus<sup>369</sup>. Les œufs, les coquillages, les crustacés, les mollusques et les fromages sont les seules catégories un peu

<sup>366</sup> B. LAURIOUX, *op. cit.*, p. 104.

<sup>367</sup> Voir annexe A 16, p. 764.

<sup>368</sup> *Almanach des gourmands*, année 1803.

<sup>369</sup> Voir annexe A 16, p. 765.

plus représentées en maigre, car elles respectent aussi les prescripti  
autres font preuve d'une remarquable stabilité.

Le maigre s'organise donc principalement autour du poisson. .semble de la population de cette région, la morue est l'aliment de base du carême et des jours maigres, puisqu'elle est présente dans presque tous les comptes<sup>370</sup> et tous les établissements religieux en achètent des quantités importantes<sup>371</sup>. A côté du poisson, les autres aliments maigres mentionnés dans les dépenses sont constitués par le fromage, les œufs et les fruits secs<sup>372</sup> : les provisions de Carême de la présidente de Jaubert se composent, par exemple, de riz et de fromage<sup>373</sup> ; celles de Pierre de Cazenave sont faites d'amandes, de raisins et de pommes<sup>374</sup>. A la base des repas maigres, on trouve soles, salades, morues, œufs, huîtres, anguilles et saumons qui sont servis dans plus d'un repas sur quatre<sup>375</sup>. La présence de l'Océan, du bassin d'Arcachon et des rivières facilitent assurément le respect des contraintes alimentaires de l'Eglise dans cette région<sup>376</sup>. Les habitants tentent finalement de conserver le même régime en remplaçant seulement les aliments interdits par d'autres : la soupe et les potages continuent ainsi à être servis ; il peut s'agir alors, comme dans une recette manuscrite bordelaise<sup>377</sup>, d'une soupe sans viande composée de navets, d'oignons et de jaunes d'œufs, permettant de respecter le maigre, sans bouleverser ses habitudes alimentaires quotidiennes.

### *Une gastronomie du maigre*

Le Sud-Ouest aquitain bénéficie pour cela d'un assouplissement ancien de certains interdits de l'Eglise, comme le révèle la consommation généralisée de beurre les jours maigres. Normalement, les graisses animales sont exclues et doivent être remplacées par de l'huile ; seules, en théorie, des régions productrices comme la Bretagne ont l'autorisation de manger du beurre toute l'année ; pourtant cette tolérance s'applique aussi au Sud-Ouest aquitain : les Carmes de Bayonne accompagnent ainsi leurs achats de morue blanche par un peu de beurre frais en plein carême<sup>378</sup>. Cet usage est confirmé par de nombreux comptes de particuliers ; Madame de Savin apprécie également le beurre salé pendant les périodes de

<sup>370</sup> Voir annexe B 4, p. 773.

<sup>371</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>372</sup> Morue, sardines et fromage sont des provisions courantes de Carême, que l'on retrouve, par exemple, en Touraine dans les comptes de Louis de Maussabré ; voir B. MAILLARD, « En Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Vie et mort d'un gentilhomme campagnard », dans *Vivre en Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes, 2003, p. 116.

<sup>373</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41.

<sup>374</sup> H. BOUET, *op. cit.*, 1<sup>er</sup> mars 1767.

<sup>375</sup> Sur les aliments des repas maigres, voir annexe A 16, p. 765.

<sup>376</sup> Sur l'influence de l'environnement naturel, voir *supra* chap. 3.

<sup>377</sup> AM Bordeaux, Ms 44, papiers de la famille de Navarre, recettes diverses.

<sup>378</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

maigre<sup>379</sup>. Le beurre est en outre présent dans près de 25 % des repas maigres<sup>380</sup>. Cette consommation est en fait liée à celle du poisson que les Aquitains aiment accompagner de beurre. Cet exemple montre qu'il est possible parfois d'assouplir un peu les principes religieux dans le domaine de l'alimentation.

Des dérogations sont quelquefois accordées, notamment pour les malades, afin de tempérer les règles de jeûne. Christophe de Beaumont obtient ainsi en mars 1775 « la permission de faire gras le Carême », sans doute parce qu'il est malade comme le laisse penser le sirop de vinaigre, les pilules et les petits bonbons contre les vers qu'il achète durant la même période chez l'apothicaire<sup>381</sup>. Ces dispenses s'appliquent aussi selon les conditions locales et les circonstances, comme en témoigne le mandement de l'évêque d'Agen en 1752, évoqué dans le livre de raison de la famille Fournier, et qui concède :

*« la permission de faire gras trois jours de la semaine jusqu'au dimanche des rameaux, savoir le dimanche aux deux repas et le mardi jeudi au dîner seulement. Ce mandement a été accordé sur les représentations faites au prélat sachant la misère et le manquement d'aliments maigres que le pays a coutume de fournir comme œufs, racines, herbes, etc. ».*<sup>382</sup>

En cette année de disette, la pénurie de légumes se fait ressentir sur l'alimentation du peuple. En février 1779, les consuls d'Agen demandent à nouveau à l'évêque l'autorisation de manger de la viande durant le carême<sup>383</sup>. Il existe donc des situations qui échappent aux prescriptions alimentaires de l'Eglise, qui ne sont d'ailleurs pas toujours scrupuleusement observées. On note, par exemple, que l'interdiction de l'ouverture des cabarets ou du café durant les offices est maintes fois réitérée dans de nombreuses villes : à Périgueux, il est précisé qu'il ne faut pas servir pendant l'office divin et qu'il est interdit de donner à boire la nuit de Noël<sup>384</sup> ; à Libourne<sup>385</sup>, les mêmes interdictions sont rappelées ; à Bordeaux, les cafetiers sont aussi

---

<sup>379</sup> AD Gironde, 2 J/6 36 a, livre de ménage, année 1755.

<sup>380</sup> Voir annexe A 16, p. 765.

<sup>381</sup> AD Gironde, 22 J 83.

<sup>382</sup> AD Lot-et Garonne, 5 J 204, livre de raison de la famille Fournier de Mouclas, 1740-1767.

<sup>383</sup> AM Agen, GG 182, lettre du 15 février 1779 ; dans cette réponse aux officiers municipaux, l'évêque d'Agen indique qu'il ne peut décider par lui-même.

<sup>384</sup> AM Périgueux, BB 22.

<sup>385</sup> AM Libourne, CC 30, 26 janvier 1706 ; il est défendu aux hôtes et aux cabaretiers « de donner à manger et à boire pendant les offices divins ».

contraints de ne pas servir durant l'office du dimanche et des jours de fête<sup>386</sup>. La multiplication de ces ordonnances municipales suggère que cet interdit n'est pas respecté et que de nombreux habitants préfèrent boire du vin et des boissons exotiques plutôt que d'assister aux cérémonies. Dans une ville de plaisir comme Bordeaux, le voyageur suédois Hallman, durant son séjour en 1755, émet d'ailleurs des doutes sur le respect des obligations du carême : « si cela est ici observé scrupuleusement, il reste à le voir »<sup>387</sup>.

A l'intérieur des menus, on observe aussi quelques aménagements, ou du moins une certaine tolérance. Comme en témoigne le graphique précédent<sup>388</sup>, la viande, par exemple, n'est pas totalement absente des repas maigres. Il s'agit généralement de volaille ou de gibier à plumes tels que perdrix, dindons ou poulardes. Dans certains menus, le libre choix de faire maigre est d'ailleurs laissé aux convives ; c'est le cas d'un dîner libournais donné à Mr Demonteau, directeur général des Fermes, le 4 septembre 1756<sup>389</sup>, c'est-à-dire un samedi jour théoriquement maigre : les plats maigres comme des anguilles à la broche, des pâtés chauds d'anguilles ou de la salade y sont nettement majoritaires, mais des plats gras tels qu'une terrine de perdrix au ris de veau ou un levraut sont également servis. La facture du traiteur distingue nettement le gras du maigre ; il y a, par exemple, deux potages en maigre et un potage en gras. Le maigre n'est donc pas imposé à tous, ce qui laisse supposer des comportements individuels variables dans ce domaine.

Les principes alimentaires de l'Eglise ne sont pas dans le Sud-Ouest aquitain un obstacle à la gastronomie. Il ne faut pas oublier, que le maigre concerne parfois jusqu'à un quart des jours de l'année<sup>390</sup> ; la population, du moins les élites sociales, ont donc cherché à concilier plaisirs alimentaires et respect des règles religieuses. Nous avons déjà constaté que le seul changement fondamental entre le gras et le maigre résidait dans la substitution massive du poisson à la viande, car, pour le reste, les repas conservent les mêmes structures : entrées, entremets, potages, rôtis et relevés continuent d'être servis. Le maigre s'accommode aussi parfaitement des repas de fêtes ; on peut rappeler ici que chaque année la Jurade de Bordeaux organise un banquet le Jeudi Saint, où la gastronomie parvient pleinement à s'exprimer<sup>391</sup>.

---

<sup>386</sup> AM Bordeaux, FF 72, police des hôtels, cafés, cabarets, ordonnance du 29 mai 1703.

<sup>387</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny... », *op. cit.*, p. 140.

<sup>388</sup> Voir *supra*, p. 240.

<sup>389</sup> AM Libourne, CC 124, 4 septembre 1756.

<sup>390</sup> B. LAURIOUX, *op. cit.*, p. 109.

<sup>391</sup> Pour des menus représentatifs de cette gastronomie du maigre, voir pièce justificative 12, p. 704.

Françoise Sabban note d'ailleurs qu'il existe au XVII<sup>e</sup> siècle en France une valorisation culinaire du maigre<sup>392</sup>. Les potages maigres, par exemple, ne sont pas forcément de simples soupes claires ; il est possible de se régaler de potages d'écrevisses<sup>393</sup> ou de pâtisseries à base de poisson très fréquentes dans les menus : tourtes d'anguilles garnies d'artichauts et de champignons, terrines de saumon garnies d'estragon ou terrines de carpe et de créac<sup>394</sup> avaient de quoi satisfaire les goûts des convives. Les œufs autorisés en maigre pouvaient aussi donner lieu à des préparations succulentes comme des œufs en ragoût aux truffes et aux champignons ou des omelettes à la noaille<sup>395</sup>. Le festin d'apparat donné en l'honneur du duc de Duras par la ville de Bayonne en décembre 1752<sup>396</sup>, au cœur du cycle de l'Avent, illustre cette gastronomie originale du maigre, particulièrement vive dans la région. L'observance du maigre n'implique pas une réduction du nombre de plats et de leur diversité, puisqu'on compte 54 plats différents sans compter les desserts. Manger maigre ne veut donc pas forcément dire manger moins. La structure du repas correspond à celle de tous les festins d'apparat avec deux services composés d'entremets, de relevés ou de rôtis, et un dessert; quant au contenu des plats, il est bien éloigné de la frugalité et de l'austérité ; la gourmandise des convives a tout loisir de s'exprimer autour des bisques d'écrevisses, des terrines de soles garnies de concombres, des carpes, des plats d'écrevisses et des beignets à la crème. A l'image de nombreux repas maigres, celui-ci n'exclut pas non plus les plats de viande, ils sont servis, par exemple, une entrée de perdrix aux choux et deux pintades en rôt. Le maigre n'implique pas non plus de restriction sur les boissons, car 84 pintes de vin rouge et blanc de Capbreton sont bues par les 32 convives.

A l'image de ce festin bayonnais, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain parvient à exprimer son originalité à l'intérieur des cadres et des normes définis par les interdits religieux, par les règles de préséances ou par les contraintes économiques. Les goûts alimentaires se construisent donc à l'intersection de tous ces facteurs, au cœur de cet environnement culturel spécifique, aussi bien au quotidien, lors d'occasions festives, dans les banquets officiels que les jours maigres. La convivialité, mais aussi la mise en scène des pouvoirs, créent assurément autour de la table une dynamique favorable à l'émergence d'une

<sup>392</sup> F. SABBAN et S. SERVENTI, *La gastronomie au Grand Siècle, 1000 recettes de France et d'Italie*, Paris, 1998, p. 62.

<sup>393</sup> AM Agen, CC 434, 30 mars 1741.

<sup>394</sup> AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703 (pièce justificative 12, p. 704) ; AM Bayonne, CC 319 (42), 18 juillet 1716 ; AM Libourne, CC 129, 25 juillet 1761.

<sup>395</sup> AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703 (pièce justificative 12, p. 704) ; AD Gironde, C 1043, 19 mars 1753.

<sup>396</sup> AM Bayonne, CC 329 (109), 11 décembre 1752, voir pièce justificative 13, p. 713.



gastronomie régionale, particulièrement mise en valeur au XVIII<sup>e</sup> siècle lors des dîners organisés par les corps de ville de Bordeaux et Bayonne. L'alimentation dans cette province subit certes en grande partie les mêmes contraintes que dans le reste du royaume, mais l'adaptation permanente des habitudes locales et la place centrale de la nourriture dans les relations sociales et la culture régionale laissent souvent libre cours à la gourmandise. Celle-ci ne peut cependant se mettre en place sans le concours de professionnels : hôteliers, pâtisseries et cuisiniers, par leur savoir-faire et leur rôle d'intermédiaire entre les élites et les modes, entre le peuple et les élites, et entre le Sud-Ouest aquitain et l'extérieur, sont des bâtisseurs essentiels de l'édifice culturel complexe des goûts alimentaires.



## **Chapitre 5.**

### **Les métiers de bouche, acteurs majeurs de la culture alimentaire régionale**

La culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain s'élabore grâce à une multitude de métiers de bouche ; la qualité des banquets édilitaires de Bordeaux ou de Bayonne ne serait ainsi pas la même sans l'intervention des traiteurs comme Boulin et Barthélémy auxquels les magistrats font régulièrement appel. Le lien entre les goûts régionaux et ces professionnels est donc fondamental : si, dans les menus servis aux consuls d'Agen, par exemple, les pâtisseries occupent une place très modeste, c'est sans doute, pour une bonne part, à cause de l'absence de pâtisseries dans la ville et d'une préparation assurée par de simples aubergistes ou hôteliers. Il ne s'agit toutefois pas ici de faire une analyse socio-économique de groupes professionnels comme les aubergistes ou les hôteliers ; plusieurs études sont déjà consacrées à ces thématiques<sup>1</sup>. Nous nous sommes plutôt attaché à évaluer leur place dans le paysage social<sup>2</sup> de l'alimentation régionale. Comme l'a démontré Jean-Paul Aron dans le Paris du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>, les restaurants et la plus grande partie des métiers de bouche sont des pôles majeurs d'expression de la gastronomie, car ils proposent à une clientèle variée des aliments façonnés selon des savoir-faire particuliers ; nous avons donc simplement cherché à savoir comment les professionnels, qui proposent des plats cuisinés ou des repas complets<sup>4</sup>, participent à la construction des goûts du Sud-Ouest aquitain en tant qu'initiateurs, créateurs et maîtres

---

<sup>1</sup> D. PETRISSANS, *Recherche sur les métiers à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, DES, Bordeaux, 1968 ; PECMACHOU, *Les métiers de l'alimentation et de l'habillement à Bayonne*, DES Bordeaux III, sans date. Dans le cadre d'une thèse sous la direction du professeur J. Pontet, S. Pottier consacre actuellement ses recherches au commerce de l'alimentation à Bordeaux entre 1715 et 1815.

<sup>2</sup> J.-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris*, op. cit., p. 10.

<sup>3</sup> J.-P. ARON, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, op. cit.

<sup>4</sup> Notre propos se limite en effet à tous ceux qui vendent des plats chauds ou froids cuisinés, prêts à la consommation et qui réalisent la transformation d'un aliment de base. Cela exclue donc une partie des métiers de l'alimentation comme les bouchers, les épiciers, les marchands de poisson, etc

d'œuvre. Les plats et les repas consommés à domicile sont d'un usage très répandu dans les villes ; par conséquent, les fonctions de traiteur sont un trait essentiel du paysage régional, mais, chaque métier, à sa manière et à son niveau, répond aux goûts variés de la population. Les auberges, les cabarets, les cafés, les hôtels, puis, plus tard, les restaurants, accueillent des clientèles aux attentes différentes ; ces établissements proposent des produits adaptés et évoluent aussi afin de satisfaire de nouvelles consommations, qu'ils contribuent parfois eux-mêmes à diffuser. Au sommet de la hiérarchie de la table aquitaine se dégagent au cours de la période quelques établissements plus connus, qu'iques noms célèbres comme Taverne ou Courtois et des préparations culinaires renommées comme les dindes aux truffes, si bien que ces métiers de bouche sont alors de véritables fers de la lance de la gastronomie régionale. Quels sont les métiers et les établissements présents dans cette province entre 1700 et 1850 ? Quels types de restauration et de préparations culinaires offrent-ils aux Aquitains et aux voyageurs de passage ? Voilà les questions centrales qui guident notre compréhension du rôle de ces professionnels dans les consommations alimentaires régionales.

## **I. Métiers de bouche et lieux de restauration**

Le Sud-Ouest aquitain possède une vaste gamme d'établissements où l'on peut manger et une grande diversité de métiers qui proposent des plats préparés. L'offre n'est cependant pas la même en ville et à la campagne ; généralement, les auberges servent à manger à une clientèle populaire dans les campagnes et les petites villes, mais les cités commerçantes comme Bayonne et Bordeaux abritent bien d'autres professions susceptibles de satisfaire aux besoins de chacun. Entre 1700 et 1850, ces villes voient d'ailleurs apparaître de nouveaux établissements : les cafés s'y développent très rapidement alors que les restaurants ne connaissent encore qu'un essor très limité. Ce tableau permet d'évaluer les possibilités de se restaurer offertes aux habitants de la région et aux voyageurs. L'abondance des sources et le nombre d'établissements nous ont toutefois conduit à placer Bordeaux au cœur de cette étude, sans que cela implique bien entendu que le reste de la province soit un espace déserté par les métiers de bouche.

## A) Lieux et acteurs de la restauration

### *Un réseau dense*

Toute tentative d'évaluation du nombre de professionnels de la table est confrontée au même obstacle : hôtelier, aubergiste, traiteur ou pâtissier sont des métiers et des activités difficiles à définir et à discerner les unes des autres. Cette entreprise s'avère plus facile dans des villes comme Bordeaux et Bayonne où l'on trouve des métiers jurés, mais, malheureusement, les nombreuses archives de Bayonne sur les corporations (série HH) ont presque toutes été détruites par un incendie. Dans les autres villes importantes comme Périgueux, Agen et Pau<sup>5</sup>, les métiers sont libres, ce qui réduit les traces documentaires, car l'existence d'un cadre corporatif permet de préciser parfois le champ d'activité des métiers. C'est le cas, par exemple, à Bordeaux pour la communauté des hôteliers et cabarettiers au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle :

*« Les fonctions des maîtres hôteliers cabarettiers de la ville de Bordeaux sont de loger et éberger les étrangers plaideurs et autres à pied et à cheval et de leur donner à manger de toute sorte de viande que bon leur semblera hormis pâtés, tourtes et cervelats qu'ils sont obligés de prendre chez les maîtres pâtissiers »<sup>6</sup>.*

Malgré de telles initiatives de clarification, l'identification de chaque métier reste, dans la plupart des cas, une tâche compliquée. Il s'agit avant tout de se positionner en fonction des autres corporations ; dans la définition présentée ci-dessus, on constate que la délimitation des droits des hôteliers nécessite une mise au point par rapport aux privilèges des pâtissiers, ce qui suggère que les chevauchements entre ces métiers sont nombreux. La distinction entre les établissements n'est pas non plus très nette ; lorsque Arthur Young note que « les auberges de Bordeaux sont excellentes », il évoque en fait l'*Hôtel d'Angleterre* et celui du *Prince des Asturies*<sup>7</sup>. A Paris, cette confusion entre auberge et hôtel devient aussi très courante dans les guides et les récits, car tous deux fournissent habituellement le gîte et le couvert<sup>8</sup>.

---

<sup>5</sup> P. TUCOO-CHALA, (sous dir. de), *Histoire de Pau, op. cit.*, p. 134.

<sup>6</sup> AD Gironde, C 1813.

<sup>7</sup> A. YOUNG, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, ed. H. SÉLÉ, Paris, 1931, p. 157.

<sup>8</sup> G. CHABAUD, « Les guides de Paris : une littérature de l'accueil ? », dans D. ROCHE, (sous dir. de), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 2000, p. 304.

Très souvent, la profession attribuée à un même individu diverge selon les sources et les moments. Dans une ville libre comme Agen, par exemple, Brun, chargé à maintes reprises de la préparation des repas du corps de ville, est désigné tantôt sous le terme de traiteur<sup>9</sup>, tantôt sous celui d'aubergiste<sup>10</sup> ou d'hôte<sup>11</sup> ; de la même manière, Chambeau qui confectionne les banquets des consuls de Périgueux au cours des années 1720-1730, est qualifié d'hôtelier, d'aubergiste ou bien de traiteur<sup>12</sup>. A Bordeaux, où existe pourtant un cadre corporatif, il est également possible d'exercer son métier de manière libre : on peut ainsi trouver dans cette ville des pâtisseries et hôteliers non-maîtres, mais très peu d'entre eux tiennent une enseigne et ils travaillent pour la plupart comme cuisinier chez des particuliers<sup>13</sup>. La confusion provient dans d'autres cas de la double activité de certains professionnels<sup>14</sup>. Classiquement, Jean Deschamps, cabaretier rue Nautrec, dans la paroisse Puy Paulin à Bordeaux en 1782<sup>15</sup>, est aussi maître d'écurie ; ce second métier vient en complément logique du premier, puisqu'il reçoit sans doute des voyageurs à cheval dans son établissement. De façon plus surprenante, Jeanne Gourgues, à Luxey dans les Landes, est à la fois aubergiste et tailleuse d'habits<sup>16</sup>, car le peu de voyageurs de passage dans le village ne lui permet sans doute pas d'exercer son activité d'aubergiste à plein temps. D'autres à Agen sont à la fois hôte et maçon, hôte et charpentier, etc<sup>17</sup>. A travers ces quelques exemples, on perçoit donc bien qu'il est très difficile de cerner et de comptabiliser de manière absolue toutes les professions qui existent.

Leur répartition à l'intérieur de cet espace s'organise cependant selon quelques grandes tendances. Les auberges et les cabarets sont ordinairement les seuls établissements implantés dans les campagnes : la taxe prélevée en 1694 sur les cabaretiers et les aubergistes du Périgord montre que presque chaque petit village abrite un cabaret aux enseignes variées comme *le Lion d'Or*, *le Saint François* ou *Aux bons amis*<sup>18</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, on

<sup>9</sup> AM Agen, CC 423, 23 février 1725.

<sup>10</sup> AM Agen, CC 434, 16 octobre 1740.

<sup>11</sup> AM Agen, CC 436, 28 avril 1744. Le terme d'« hôte » couvre une réalité plutôt large, puisque, selon le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1718, il désigne « celui qui tient cabaret et qui donne à manger et à loger pour de l'argent ».

<sup>12</sup> AD Dordogne, E dep. 5029 (CC 113, 120, 124).

<sup>13</sup> AD Gironde, C 1813.

<sup>14</sup> Ce cumul professionnel est également attesté en Savoie : voir J. 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 des Mentalités et des Cultures, Aix-en-Provence, 1981, p. 309.

<sup>15</sup> AD Gironde, 3 F 24410, Jean Deschamps, 23 janvier 1782.

<sup>16</sup> AD Landes, 3 F 27/113, Jeanne Gourgues, 3 septembre 1849.

<sup>17</sup> AM Agen, FF 79, visite des caves pour rechercher des vins en fraude, 1753-1754.

<sup>18</sup> AD Dordogne, B 3607.

dénombrer 186 aubergistes et 1470 cabaretiers dans le département rural de la Dordogne<sup>19</sup> ; dans celui du Gers, on trouve 158 aubergistes et 2902 cabaretiers<sup>20</sup>. On peut donc penser qu'il existe un cabaret dans tous les villages et une auberge dans toutes les petites villes et bourgs aquitains au cours de la période. Dans le même temps, on ne compte, par exemple, que deux traiteurs et aucun pâtissier en Dordogne ; l'état des corps d'arts et métiers libres et jurés, dressé au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, ne recensait lui aussi aucun pâtissier ni aucun traiteur dans les subdélégations d'Agen, Condom, Bazas et Périgueux<sup>21</sup>, car il s'agit là de métiers avant tout urbains. Au cœur des campagnes landaises, ce sont des aubergistes qui servent à manger au voyageur ; lors de son voyage en 1822 entre Bordeaux et La Teste, Pierre Bernadeau se restaure ainsi dans l'une des auberges que l'on trouve le long du chemin<sup>22</sup>. Quelques itinéraires semblent mieux pourvus que d'autres : sur la route de Bordeaux à Bayonne, nombreux sont ainsi les établissements qui permettent au voyageur de faire étape. Ces métiers de bouche sont particulièrement bien implantés dans les villes de passage et dans les premières villes « touristiques » de la région ; Bagnères, dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, possède ainsi plusieurs établissements capables d'accueillir des voyageurs et de leur servir à manger ; en 1818, le *Guide des voyageurs à Bagnères* dépeint la station pyrénéenne comme un pôle attractif dans ce domaine : « Bagnères abonde en ressource pour la bonne chère [...] Des cuisiniers habiles y arrivent de plusieurs grandes villes »<sup>23</sup>. Langon, étape importante sur l'axe Bordeaux-Toulouse, abrite aussi des aubergistes et des cabaretiers ; même une ville modeste comme Nérac dispose de corps de métiers variés<sup>24</sup> : vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, on y retrouve, par exemple, 24 hôtes et aubergistes<sup>25</sup>, 2 pâtissiers et 3 charcutiers<sup>26</sup>. A l'image de tout le royaume et d'une partie de l'Europe<sup>27</sup>, cette province possède donc un maillage plutôt serré et diversifié d'établissements tenus par des professionnels de la table.

Mais, c'est dans les villes principales que l'on peut évaluer plus précisément leurs densités. Bayonne offre ainsi une gamme très étendue de métiers de bouche à ses habitants et

<sup>19</sup> *Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 231, Etat général des arts et métiers.

<sup>20</sup> *Annuaire pour l'An XII contenant des notices pour la description et la statistique du département du Gers*, An XII.

<sup>21</sup> AD Gironde, C 1810.

<sup>22</sup> A. REBSOMÈN, « Voyage de Bordeaux à la Teste. 8-10 août 1822 », *RHB*, 1954, p. 103.

<sup>23</sup> J-B. J..., *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, Tarbes, 1818, p. 38.

<sup>24</sup> Ville de passage marquée par l'empreinte de la monarchie au temps d'Henri IV, par la vitalité de la minoterie et du commerce au XVIII<sup>e</sup> siècle, Nérac bénéficie de conditions favorables à l'implantation de ces métiers de bouche.

<sup>25</sup> On peut à nouveau remarquer que la distinction entre ces deux professions n'est pas clairement établie.

<sup>26</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3150bis, Etat des arts et métiers de la ville et juridiction de Nérac.

<sup>27</sup> P. GERBOD, *La Restauration hors foyer en Europe (du Moyen-Âge à nos jours)*, Paris, 2000, p. 57.

aux voyageurs qui font route vers l'Espagne : selon le recensement de 1730<sup>28</sup>, on compte en effet dans la ville 7 aubergistes, 15 taverniers, 3 rôtisseurs, 4 traiteurs, 4 cabaretiers, 1 hôte et 6 pâtissiers<sup>29</sup> ; par comparaison, on dénombre seulement 11 bouchers. Pour une ville d'environ 11 000 habitants à l'époque, malgré une place modeste de l'ensemble des métiers de l'alimentation, on obtient des densités relativement importantes pour des professions comme les pâtissiers et les traiteurs qui jouent donc un rôle central dans la gastronomie locale. Le parallèle avec Pau montre que leur nombre est généralement plus élevé dans les villes commerçantes situées sur des routes fréquentées que dans des villes un peu plus isolées. En effet, la capitation de 1774 révèle que la capitale du Béarn abrite 10 aubergistes, 1 cafetier, 3 hôtes et seulement 3 pâtissiers et un traiteur<sup>30</sup> ; avec une population d'environ 8 000 habitants<sup>31</sup> et malgré un décalage de quarante-cinq ans, Pau semble moins bien équipée<sup>32</sup>. On peut raisonnablement penser que cette situation a des répercussions directes sur l'intensité de la vie gastronomique locale.

#### *La gamme des métiers de bouche à Bordeaux entre 1770 et 1790*

Bordeaux est assurément le terrain le plus approprié pour percevoir toute la diversité des métiers de bouche disponibles dans une grande capitale provinciale. Les annuaires, les journaux et les sources sur les corporations permettent de donner des évaluations d'ensemble : la capitation de 1762, par exemple, dénombre 88 hôteliers et cabaretiers-maîtres d'office, 65 pâtissiers et rôtisseurs-maîtres auxquels s'ajoutent 16 pâtissiers non-maîtres<sup>33</sup> ; en 1779, l'*Almanach de commerce, d'art et métiers pour la ville de Bordeaux* compte 16 pâtissiers-rôtisseurs, 9 cafetiers et 21 confiseurs. Nous avons donc ici des métiers que l'on ne trouve guère dans les autres villes de la région. Selon le *Journal de Guyenne*<sup>34</sup>, on trouve à Bordeaux en 1785, 19 confiseurs, 32 hôteliers, 23 limonadiers, 7 charcutiers. Un annuaire bordelais de 1838 comptabilise enfin 29 cafetiers-limonadiers, 24 charcutiers et 19 hôteliers<sup>35</sup>. Ces chiffres épars ne sont que des estimations et la variation des dénominations ne permet en aucun cas

<sup>28</sup> AM Bayonne, CC 130 et J. PONTET, « Le recensement de 1730 », *Bull. de la soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 185.

<sup>29</sup> La plupart des boulangers et des pâtissiers sont installés dans le quartier de Mousserolles selon J. PONTET, *op. cit.*, p. 189.

<sup>30</sup> AM Pau, CC 55, capitation de 1774.

<sup>31</sup> En 1776, Pau compterait 7771 habitants selon C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, p. 383.

<sup>32</sup> Le même décalage se retrouve en Bretagne en 1767 entre une ville commerçante comme Nantes qui compte 125 hôteliers-cabaretiers et une ville administrative comme Rennes qui n'en compte que 37. Voir J. QUÉNIART, *La Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle (1675-1789)*, Rennes, 2004, p. 458.

<sup>33</sup> AD Gironde, C 1810.

<sup>34</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 11 avril 1785.

<sup>35</sup> AM Bordeaux, annuaire bordelais de 1838.



d'établir des évolutions précises ; on peut toutefois remarquer que Bordeaux accueille tous les métiers de bouche qui existent ou apparaissent durant la période. La ville possède sans doute des capacités d'accueil très importantes, vraisemblablement supérieures, par exemple, à Toulouse, qui dispose pourtant d'un équipement hôtelier développé avec une cinquantaine d'auberges<sup>36</sup>. On note, en outre, une densité particulièrement importante de métiers comme ceux de pâtissiers-rôtisseurs : pour la période 1780-1790, Danielle Pétrissans dénombre, en effet, un pâtissier-traiteur-rôtisseur<sup>37</sup> pour 1600 à 1800 habitants<sup>38</sup>. Bordeaux, ville portuaire mais aussi ville administrative de premier plan, reçoit en permanence de nombreux visiteurs qu'il faut loger et nourrir et qui viennent s'ajouter à une riche clientèle locale : officiers du Parlement, marchands de passage ou ouvriers à la recherche d'un emploi trouvent largement à Bordeaux de quoi satisfaire leurs besoins.

A partir de l'ensemble de notre corpus, nous avons dressé une liste des lieux de restauration bordelais entre 1770 et 1790<sup>39</sup>, afin de mieux percevoir leur densité, leur nature et leur répartition. Ce recensement ne prétend aucunement à l'exhaustivité ; il n'est qu'une simple esquisse basée sur des données éparées glanées dans les inventaires après décès, les annonces de journaux, les notations des voyageurs, mais il permet de voir toute la richesse des lieux de restauration et leur implantation dans la cité.

---

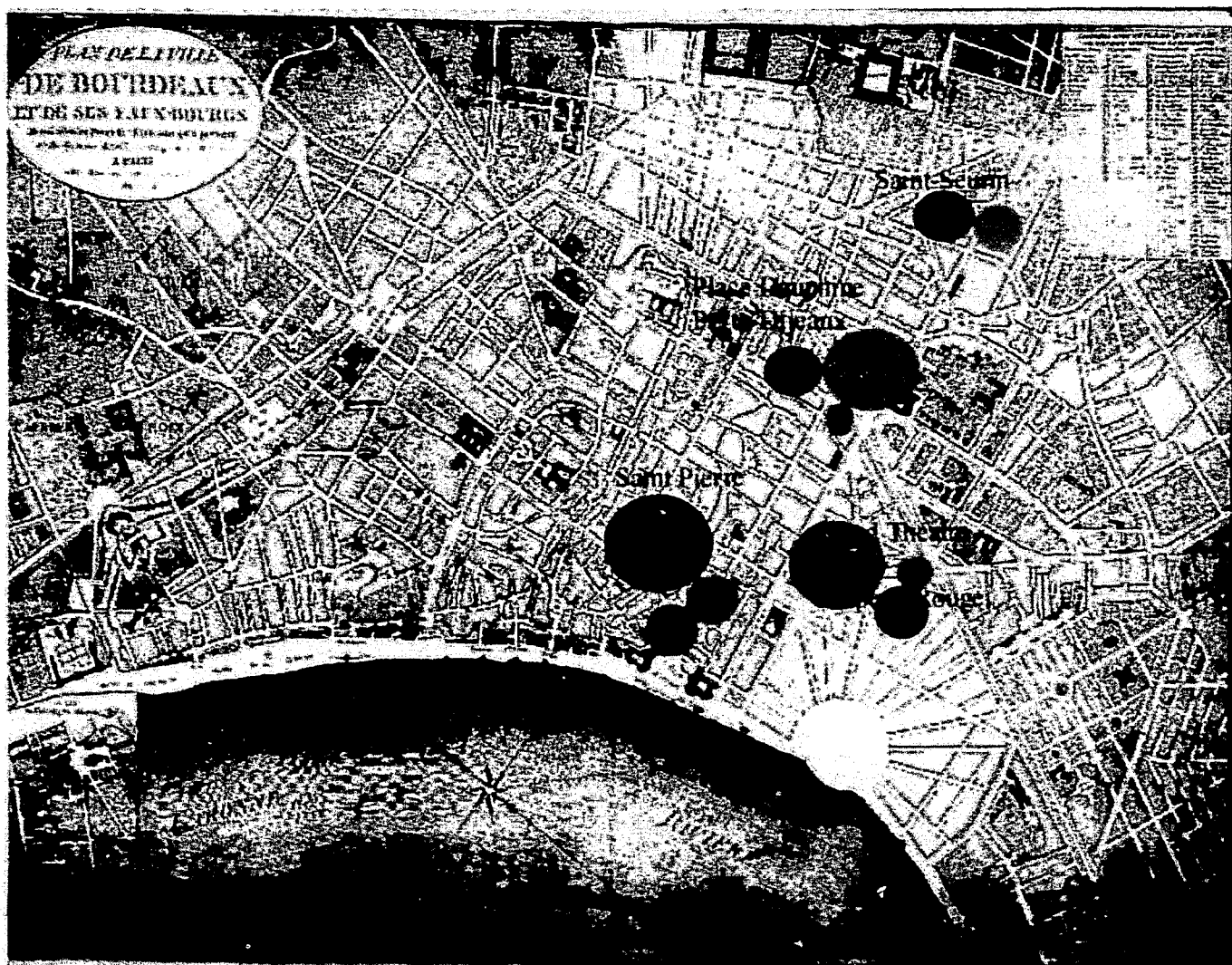
<sup>36</sup> M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 216.

<sup>37</sup> La même personne exerce ces trois métiers à la fois car ils sont réunis dans une seule et même corporation depuis 1772.

<sup>38</sup> D. PETRISSANS, *op. cit.*, p. 47.

<sup>39</sup> Voir annexe D 1, p. 820-821.

# Répartition par quartiers des métiers de bouche à Bordeaux entre 1770 et 1789



Carte 5 :



● traiteurs, restaurateurs, cuisiniers

● hôteliers

● cafetiers, limonadiers

La plupart des établissements se concentre autour de la place Dauphine, dans le quartier Saint-Pierre et dans les environs du Grand Théâtre près du cours du Chapeau Rouge. Les traiteurs, particulièrement nombreux dans la capitale de la Guyenne, puisque nous en avons trouvé plus de 30 différents entre 1770 et 1789, se situent pour la plupart dans le centre de la ville, dans les quartiers les plus riches : le long du cours du Chapeau Rouge, sur les allées de Tourny et dans le quartier Saint-Pierre. Les auberges, beaucoup plus rares en ville, sont installées dans les faubourgs et les quartiers populaires ; le faubourg Saint-Seurin est particulièrement bien équipé dans ce domaine : au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle s'y implantent de nombreux établissements où l'on sert à manger et à boire pour une clientèle assez large. Les cafés sont installés essentiellement dans les rues neuves et les quartiers les plus prisés de la ville, près du théâtre (cours Tourny) et des hôtels particuliers des élites de la ville (rue du Chapeau Rouge) ; à la fin de l'Ancien Régime, ils sont déjà massivement implantés dans le paysage urbain. Certaines rues de la capitale de la Guyenne semblent même monopolisées par ces différents lieux de consommation : on trouve, par exemple, rue du Pont de la Mousque à la fin des années 1780, deux hôtels et un café ; la petite rue des Faussets dans le quartier Saint-Pierre abrite de nombreux hôtels destinés sans doute à une clientèle de marchands et d'hommes de loi. La répartition des établissements correspond donc globalement à l'organisation sociale de la ville ; on remarque, par exemple, que l'implantation des traiteurs, des hôtels de premier ordre et des cafés est finalement assez parallèle à celles des demeures nobiliaires analysée par Michel Figeac<sup>40</sup>.

Dans la hiérarchie de ces lieux d'accueil, les hôtels sont les plus prisés. Il est toutefois intéressant de souligner qu'il n'existe pas d'adéquation systématique entre le métier et le type d'établissements ; on remarque notamment que de nombreux hôtels sont tenus par des traiteurs. Les plus prestigieux de la ville sont d'ailleurs dans ce cas. Quelques noms renommés émergent de ce recensement partiel : l'*Hôtel d'Angleterre*, par exemple, est un établissement connu et apprécié des voyageurs, qui offre sans doute le meilleur « standing » de la ville, avec une table d'hôte de la même qualité. On constate aussi l'instabilité de certains professionnels ; les tenanciers changent parfois rapidement comme à l'*Hôtel de l'Empereur* ou au *Café de la Marine*.<sup>41</sup> Dans une ville de l'importance de Bordeaux, les professionnels de la table doivent donc passer souvent d'un établissement à l'autre ; certains doivent ainsi gravir une à une les marches vers les plus renommés d'entre eux. Quelques enseignes ont dû aussi

---

<sup>40</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise...*, op. cit.

<sup>41</sup> Voir annexe D 1, p. 820-821.

changer d'emplacement au cours des années comme l'*Hôtel de Lyon* situé rue du Chai des Farines, puis rue des Faussets, mais toujours avec le même tenancier.

Le monde des métiers de bouche à Bordeaux dans les années 1770-1780 est donc extrêmement diversifié et parcouru par de multiples dynamiques comme le passage d'un établissement à l'autre et la création de nouveaux lieux de restauration. Leur répartition dans la ville montre une concentration très nette des cafés, des traiteurs et des hôtels les plus renommés dans les quartiers des élites. Bordeaux reste assurément, dans ce domaine, un cas à part, car aucune autre ville de la région ne présente une telle offre. Les plus luxueux des établissements sont avant tout là pour répondre aux besoins d'une clientèle fortunée composée de parlementaires et de négociants bordelais, auxquels viennent s'ajouter quelques voyageurs illustres.

### B) Champs d'activités et clientèles

A l'image des hôtels et des auberges de Bordeaux, les métiers de bouche présents dans le Sud-Ouest aquitain proposent des services différents à des clientèles variées. mais leur point commun est d'offrir la possibilité de se restaurer sur place ou bien d'acheter des plats cuisinés pour consommer chez soi, manière de faire très répandue dans la région. Toutefois, certains indices révèlent que chaque métier possède ses propres caractéristiques et que chaque client choisit en fonction de ses besoins et de ses goûts, mais aussi selon sa richesse et son statut social.

#### *Une table pour chaque bourse*

Schématiquement, il est possible de distinguer les professionnels qui servent des repas à domicile de ceux qui accueillent les clients dans leur établissement, système que Paul Gerbod appelle la restauration hors foyer<sup>42</sup>. Dans cette catégorie, on trouve les cabarets et les tavernes : selon la définition en vigueur à Paris<sup>43</sup>, la taverne est un endroit où l'on sert uniquement à boire, mais où l'on peut apporter à manger ; le cabaret propose à boire et à manger. A Bordeaux, les taverniers sont établis « pour la vente des vins bourgeois »<sup>44</sup> et ne doivent pas en théorie servir à manger ; ils ne se placent donc pas au cœur de notre propos. Le

---

<sup>42</sup> P. GERBOD, *op. cit.*

<sup>43</sup> A. FIERRO, « Manger dans la rue à Paris sous l'Ancien Régime », dans J. CSERGO, (sous dir. de), *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, revue *Autrement*, 2001, p. 136.

<sup>44</sup> AD Gironde, C 1813.

témoignage de Mme Cradock en 1785 confirme ces usages, puisque, dans un petit cabaret de Lormont, elle précise qu'elle dîne « avec les provisions que nous avons emportées et auxquelles on ajouta des œufs et du lard »<sup>45</sup>. Toute généralisation sur les fonctions précises de chaque métier est cependant difficile à opérer. Il est bien évident que ces délimitations entre les métiers ne sont guère effectives dans les campagnes, car la plupart des établissements y servent à boire et à manger ; tavernes, cabarets et auberges y reçoivent une clientèle plutôt populaire. Les inventaires après décès dénotent des intérieurs modestes et rustiques : dans le cabaret de Jean Gouard à Barcelonne, au cœur des Landes<sup>46</sup>, la batterie de cuisine se compose essentiellement de chaudrons, de pots et de poêles à frir, qui n'autorise guère une cuisine complexe et recherchée ; les assiettes, les pintes et les cruches sont en terre, ce qui rend compte de la modestie des lieux. En ville également, les cabarets offrent un service sommaire : chez Jeanne Petit, cabaretière rue des Caperans à Bordeaux en 1773<sup>47</sup>, l'accueil des clients se fait directement dans la cuisine où sont installées deux tables et neuf chaises. Les Aquitains plus aisés et les voyageurs de passage fréquentent plutôt les hôtels et les tables d'hôte très nombreuses dans la région. Les hôteliers proposent en effet des repas et des plats consommables sur place. Les traiteurs aussi accueillent des clients et cumulent plusieurs activités, comme Michau, traiteur à l'*Hôtel du Grand Alexandre* qui « tient des pensionnaires, donne à manger en ville et sert chez lui à table particulière »<sup>48</sup> ; quant à Camus, traiteur à *la Table Royale*, place Saint-Germain à Bordeaux en 1784, il « sert à 2 heures précises une table à raison de 45 sols par tête »<sup>49</sup>. Les clients ne peuvent donc pas se présenter chez lui à n'importe quelle heure pour manger ce qu'ils veulent ; ils se contentent de s'installer à une table où le même repas est servi à tous. De nombreux traiteurs servent donc chez eux des repas selon ce principe de la table d'hôte, forme majeure de restauration dans la région, mais la vocation première de l'activité de traiteur reste de confectionner des plats à emporter et d'organiser des repas à domicile.

Dans les petites villes où il n'existe pas de traiteur à proprement parler<sup>50</sup>, les repas éditaires sont préparés par des aubergistes ou des hôteliers. Le service à domicile des repas ou de quelques plats simplement est un usage qui concerne en fait l'ensemble de la société et auquel beaucoup de métiers participent tels les hôteliers et les aubergistes qui se consacrent souvent à cette activité. On peut même inclure les charcutiers dans cette catégorie car ils

---

<sup>45</sup> O. DELPHIN BALLEYGUIER, *op. cit.*, p. 213.

<sup>46</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Jean Gouard, 21 juillet 1779.

<sup>47</sup> AD Gironde, 3 E 20579, Jeanne Petit, 10 mai 1773.

<sup>48</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 17 octobre 1785.

<sup>49</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 22 décembre 1784.

<sup>50</sup> C'est-à-dire qu'il n'y a pas de professionnel défini et perçu uniquement comme pâtissier-traiteur.

vendent eux aussi quelquefois des plats cuisinés prêts à être consommés ; outre des boudins et des produits confits, ils préparent du bœuf à la daube ou à l'écarlate. L'annonce de Catin, charcutier, rue du Pas-Saint-Georges à Bordeaux, parue en 1772, résume la grande variété des aliments élaborés proposés par ces professionnels, puisqu'on y retrouve pêle-mêle : « filets mignons, cuisses d'oie, bœuf à l'écarlate, chapons de Saintonge, filets de cochon, cervelats, saucisses, langues de cochon, plusieurs espèces de fromages de cochon, bœuf à la royale, langues daubées, pâtés, saucissons de Boulogne, langues fourrées cuites et crues pour l'Amérique, boudins blancs et noirs, andouilles, pieds de cochon à la Sainte-Menéhoul<sup>51</sup>, mortadelle, etc. »<sup>52</sup> ; son fils, qui lui succède, confectionne en outre pendant le Carnaval en 1787 des terrines de perdrix et des terrines de bécasses aux truffes<sup>53</sup>. Dans la ville de Dax en 1827<sup>54</sup>, les charcutiers en activité sont même plus nombreux que les bouchers, ce qui suggère leur place parmi les métiers de bouche dans la province. Pour livrer les repas à domicile dans de bonnes conditions, l'ensemble de ces professionnels doit vraisemblablement recourir à des plats et des assiettes à couvercle semblables aux 30 assiettes à couvercle en étain inventoriées par le notaire dans la cuisine de Jean Desfieux, hôtelier à Périgueux<sup>55</sup>. Les plats ainsi présentés sont ensuite dégustés par les clients à leur domicile.

La position centrale des traiteurs s'évalue essentiellement par l'ampleur et la variété de leur clientèle. Comme nous l'avons vu précédemment, la plupart des corps de ville font appel à des aubergistes, des traiteurs ou des hôteliers pour préparer des repas qu'ils servent à l'hôtel de ville. La présence de factures dans les comptes des élites nobiliaires et roturières atteste aussi d'une consommation fréquente de plats et de menus servis à domicile. Parmi les 64 profils alimentaires individuels, on constate que les traiteurs sont mentionnés 22 fois, ce qui en fait le métier de bouche le plus présent<sup>56</sup> ; l'habitude de consommer chez soi des plats tout préparés achetés chez ces professionnels est donc un trait caractéristique de la culture alimentaire locale, urbaine mais aussi rurale, puisque, certains nobles périgourds se font servir des repas dans leur château par des traiteurs de Périgueux<sup>57</sup>. Le monde ecclésiastique fait lui aussi appel aux traiteurs ; certains pères du couvent des Feuillants à Bordeaux payent

<sup>51</sup> C'est-à-dire panés.

<sup>52</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 10 décembre 1772.

<sup>53</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 10 janvier 1787.

<sup>54</sup> AD Landes, 6 M 394, enquête sur la consommation de viandes et de charcuteries ; à Dax, on compte 11 charcutiers et 7 bouchers.

<sup>55</sup> AD Dordogne, 3 E 1766, Jean Desfieux, 30 janvier 1760.

<sup>56</sup> Par comparaison, les bouchers sont mentionnés à 16 reprises.

<sup>57</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), divers repas servis au marquis de Taillefer entre 1783 et 1818 ; 2 E 1835 (99), mémoire d'un repas pour d'Arlot de La Roque, 25 mars 1773. Voir pièce justificative 14, p. 720.

d'ailleurs régulièrement des factures pour les plats qui leur sont livrés : des tourtes de crème, des langues fourrées, des tourtes d'anguilles, des gâteaux de Savoie<sup>58</sup>. Cette habitude se maintient au XIX<sup>e</sup> siècle chez le courtier bordelais Mernan ou Mr de Taillefer en Périgord<sup>59</sup>. Le recours aux traiteurs est parfois même récurrent dans les comptes ; c'est le cas du noble lot-et-garonnais, Ganet de Sevin, qui achète plusieurs fois par mois à Casties des fricandeaux de veau, des crèmes jaunes, des saucisses, des perdrix.<sup>60</sup> Mais ce service à domicile ou la fréquentation de ces établissements restent tout de même réservés à ceux qui en ont les moyens, car le *Dictionnaire universel* de Furetière précise bien dans sa définition du traiteur que « les gens de qualité ne vont point au cabaret, mais vont manger chez le traiteur »<sup>61</sup> ; un repas à une table d'hôte à Bordeaux oscille, par exemple, entre 40 et 50 sols par personne dans la seconde du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>62</sup>, soit près du double du salaire journalier d'un maçon ou d'un journalier<sup>63</sup>.

Le choix des professionnels et des lieux de restauration s'opère donc le plus souvent selon sa fortune et son niveau social. On voit ainsi se dessiner une hiérarchie sociale des établissements selon leur clientèle, qui n'exclut cependant pas totalement un certain brassage, et qui apparaît très bien à Agen dans les années 1750-1760. En effet, les hôteliers y ont l'obligation de déclarer à la municipalité les clients qu'ils accueillent chez eux<sup>64</sup> et l'on a donc ainsi les listes de leurs clients. On constate tout d'abord que l'ensemble de la société fréquente les hôtels et les auberges agenais, et par conséquent leur table : militaires, nobles et ecclésiastiques mais aussi marchands et artisans s'y retrouvent. Trois tenanciers agenais Castan, Duffau et Casties reçoivent l'essentiel des voyageurs. Casties accueille plutôt des marchands, des notaires et des bourgeois ; Duffau possède sans doute l'un des établissements les plus prisés de la ville car, parmi sa clientèle, figurent de nombreux nobles aquitains comme Casamoyor de Montastruc et le chevalier de Bourran en octobre 1757 ou le duc de la Force et le marquis de Caumont accompagné de sa femme et d'une dizaine de domestiques en juillet 1758 ; Castan, propriétaire du *Petit Saint-Jean* propose lui aussi vraisemblablement un service de qualité, puisqu'en 1761, il accueille le marquis de Chateaugiron, président à

<sup>58</sup> AD Gironde, H 2053, 2068, 2072.

<sup>59</sup> AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier V, factures du 7 mars 1808 et du 18 juillet 1809 ; AD Dordogne, 2 E 1835/62 (257), facture du 21 février 1814.

<sup>60</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

<sup>61</sup> A. FURETIÈRE, *op. cit.*

<sup>62</sup> Ce sont les tarifs affichés dans les journaux d'annonces bordelais.

<sup>63</sup> P. BUTEL, *L'économie française...* *op. cit.*, p. 60 : en 1748, le salaire d'un maçon bordelais est de 25 à 32 sols par jour ; en 1785 celui d'un journalier est d'environ 28 sols.

<sup>64</sup> AM Agen, FF 58, registre pour servir aux déclarations des aubergistes et autres personnes qui logent des étrangers depuis le 1<sup>er</sup> octobre 1757 jusqu'au 1<sup>er</sup> juillet 1763.

mortier au Parlement de Dijon, ou la comtesse de Fumel qui se rend en juin 1761 aux eaux de Barèges. Ces deux établissements ont des capacités d'accueil importantes et proposent un cadre confortable. En effet, en 1771, tous deux victimes des inondations, leurs propriétaires respectifs demandent des remises de taille<sup>65</sup> et décrivent les dégâts qu'ils ont subis : l'aubergiste Duffau évoque la destruction de tapisseries, buffets, faïence et cristaux qui suggèrent un intérieur confortable ; l'*Hôtel du Petit-Saint-Jean*, quant à lui, se compose au rez-de-chaussée de 6 salles basses, d'une cuisine, de 3 écuries et de 3 caves qui ont été victimes du débordement de la Garonne ; parmi ses pertes, Castan évoque également une barrique de vin de Haut-Brion qui confirme la qualité de cet établissement, adaptée à la clientèle de nobles, d'officiers et de négociants qu'il reçoit.

Les hôtels accueillent donc des voyageurs étrangers et des clients « de proximité », comme les nobles aquitains cités ; toutefois, l'essentiel de leur clientèle se compose de négociants et de militaires. Placée sur l'axe de la Garonne, Agen héberge de nombreux négociants de Toulouse, Montauban, Montpellier et Bordeaux, notamment au moment des importantes foires de Bordeaux de mars et d'octobre. Dans des auberges plus modestes comme celle de Chispigoumet<sup>66</sup>, on rencontre plutôt des marchands de Valence, de Penne, de Fumel, c'est-à-dire des petites villes et des bourgs de l'Agenais. Pour les gens qui se déplacent, l'entrée en contact avec la table régionale s'opère par l'intermédiaire de ce large éventail de métiers présents dans une ville de passage comme Agen.

### *Conflits et apparitions de nouveaux métiers*

La diversité des métiers qui proposent à manger et l'empiètement de leurs activités suscitent parfois des conflits. Les nombreux établissements agenais développent ainsi une concurrence accrue pour attirer les voyageurs. Cette tension rejaillit très nettement dans une affaire survenue dans cette ville en 1767 et évoquée dans une lettre du maréchal de Richelieu aux consuls d'Agen<sup>67</sup>. Il s'agit d'une plainte de deux femmes aubergistes, Battifolie et La Guinotte ; selon les informations reçues par le gouverneur, « il paroît que les querelles de ces deux femmes viennent de jalousie de métier, et de l'usage où elles sont d'aller au devant des voyageurs pour les engager à donner leur préférence à leur auberge ». Cette attitude, illustration d'un démarchage agressif de la clientèle, produit des scandales et des disputes

---

<sup>65</sup> AD Gironde, C 3184.

<sup>66</sup> AM Agen, FF 104.

<sup>67</sup> AM Agen, FF 82, lettre du 9 février 1767.



contre lesquelles le gouverneur réclame des mesures. De manière moins violente, de nombreuses tensions existent un peu partout entre les métiers de bouche au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Elles s'expriment principalement dans les villes où dominent les corporations<sup>68</sup>. A Périgueux, par exemple, où tous les métiers sont dits libres, nous n'avons pas trouvé trace d'oppositions particulières entre les professionnels de l'alimentation. *A contrario*, les querelles sont légion à Bordeaux. Celles entre les boulangers de pain béni et les maîtres pâtisseries témoignent de l'ampleur du phénomène, car elles s'étendent tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. En 1732, il est rappelé que les boulangers en pain béni possèdent le monopole des « canaulés<sup>69</sup>, echaudets, échaudés, retortillons, biscuits au sucre, biscuits secs et pains de composition », et les pâtisseries celui des « tourtes, maqueron, biscuits et autres sortes de pâtisserie »<sup>70</sup> ; or, cela n'évite pas des empiètements intolérables pour les deux corporations. Il est donc précisé à plusieurs reprises que seuls les pâtisseries ont le droit de faire des pâtes « mixtionnées », c'est-à-dire des pâtes levées, les boulangers de pain béni ne pouvant réaliser que des pâtes sans levain. Ces clarifications n'empêchent pas la poursuite des conflits autour des biscuits ou des gâteaux pour la fête des Rois. Ces contestations, qui se réfèrent à des préparations culinaires précises, rejaillissent sur les goûts alimentaires régionaux, car elles déterminent les conditions d'accès des consommateurs à tel ou tel produit. Les pâtisseries, par exemple, s'opposent aux hôteliers à qui ils reprochent de préparer des tourtes, des ragoûts et des viandes rôties en violation de leur propre monopole, ce qui conduit à d'innombrables saisies effectuées par les bayles<sup>71</sup> ; à Limoges également, les maîtres pâtisseries et rôtisseurs entrent en conflit avec les cabaretiers et les aubergistes<sup>72</sup>. La défense des monopoles est donc au cœur du fonctionnement des métiers de bouche jurés. Si les conflits entre les corporations

---

<sup>68</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les tensions entre les corporations ont tendance à s'accroître dans toutes les villes du royaume ; voir sur ce sujet S. L. KAPLAN, *La fin des corporations*, Paris, Fayard, 2001.

<sup>69</sup> Il s'agit de canaulés fait à partir d'une pâte simple sans levain avec simplement du lait et du sucre, ancêtres vraisemblablement par la dénomination des cannelés que nous connaissons actuellement, mais différents par la forme et le goût car aucun moule en cuivre cylindrique n'est mentionné dans les sources bordelaises avant la Révolution. Il faut attendre 1792 pour voir apparaître en Langonnais chez Mr de Pontac un « moule à coté de mellons » (Arch. privées de la famille de Pontac, facture du 26 janvier 1792) et en 1815 dans la cuisine du traiteur agenais Nicolas Noleau, « douze moules à pâtisserie de la grandeur et de la forme d'un gobelet » en cuivre (AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274/71, 14 juin 1815), ancêtres peut-être des moules utilisés aujourd'hui à Bordeaux. Sur l'histoire de ces gâteaux bordelais, voir P. MAFFRE, « De l'origine et de l'usage des cannelés de Bordeaux », *Le Festin. Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, numéro 25, février 1998, p. 106-111. Il ne s'agit cependant pas au XVIII<sup>e</sup> siècle d'une « spécialité » locale, puisque des « canoles » figurent également dans une ordonnance de 1735 concernant les pâtisseries de Limoges ; voir L. BONNAUD, « Statuts et privilèges de la communauté des maîtres pâtisseries et rôtisseurs de Limoges (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Bull. de la Soc. Archéol. et Hist. du Limousin*, 2000, p. 247-2, .

<sup>70</sup> AD Gironde, C 1806.

<sup>71</sup> AM Bordeaux, D 34076, *Statuts et règlements de la communauté des maîtres pâtisseries-rôtisseurs de la ville de Bordeaux*, 1754.

<sup>72</sup> L. BONNAUD, *op. cit.*, p. 247.

sont très nombreux dans l'ensemble du royaume<sup>73</sup>, il semble cependant qu'à Bordeaux les années 1730-1750 soient plus profondément marquées par ces affrontements, comme en témoignent les nombreuses saisies et les multiples procédures judiciaires durant cette période, comme elles le sont d'ailleurs à Limoges à la même époque<sup>74</sup>. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les tensions entre les communautés s'estompent, en raison, sans doute, d'un assouplissement de la distinction entre les différentes activités ; les réformes entreprises en 1776 par Turgot aboutissent d'ailleurs à des rapprochements entre les métiers qui ouvrent la voie à un nouveau corporatisme.<sup>75</sup>

Les métiers au service de la table ne sont pas restés immobiles entre 1700 et 1850. Afin de réduire les contestations inutiles, les pâtisseries et les hôteliers bordelais décident, par exemple, de se réunir au sein d'une même communauté en 1772. Les pâtisseries accordent alors la liberté aux hôteliers « de donner à manger chez eux toute sorte de viandes piquées et bardées, de faire chez eux des repas de noces et autres, et d'envoyer aux deux foires de mars et d'octobre à leurs hôtels les plats qui leur seront nécessaires »<sup>76</sup> ; il leur est, par contre, formellement interdit d'entreprendre des repas pour le corps de ville ni aucun autre repas hors de chez eux. Pour contrecarrer cette limitation, les hôteliers vont employer des traiteurs dans les cuisines de leurs établissements, comme en témoigne le cas bordelais. Cette situation montre qu'avant les réformes de Turgot et la Révolution, on note déjà un assouplissement dans la pratique des règles du monopole<sup>77</sup>. Cette période marque toutefois une accélération de la transformation de professions comme celle de pâtisseries. En effet, ceux-ci sont au XVIII<sup>e</sup> siècle spécialisés dans les pâtisseries au sens large, c'est-à-dire tourtes, pâtés, terrines, gâteaux, etc ; l'étude de leurs factures montre qu'ils préparent alors avant tout des plats salés tels que des pâtés de perdrix, des terrines de lièvre, des pâtés d'anguilles, etc. A partir des années 1770-1780, leur production change progressivement de nature ; les plats sucrés supplantent peu à peu les pâtés et les tourtes : en 1778, chez Christophe Salgebert, pâtissier bordelais, le notaire décrit des réserves très importantes de sucre et de nombreux moules à gâteaux et massapains qui montrent sa spécialisation dans les pâtisseries sucrées<sup>78</sup>. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ce mouvement a totalement abouti, puisqu'à la fin des années 1830, par exemple, Leblanc, pâtissier, 17 allées de Tourny à Bordeaux, ne vend plus que des

---

<sup>73</sup> A. POITRINEAU, *Ils travaillaient la France...*, *op. cit.*

<sup>74</sup> L. BONNAUD, *op. cit.*, p. 266.

<sup>75</sup> S. L. KAPLAN, *op. cit.*

<sup>76</sup> AD Gironde, C 1808.

<sup>77</sup> Il ne faut pas oublier que de nombreuses villes du Sud-Ouest aquitain ont toujours eu des métiers libres.

<sup>78</sup> AD Gironde, 3 E 24068, Salgebert, 20 février 1778.

choux à la crème, des tartelettes et des gâteaux d'amandes<sup>79</sup> ; petit à petit, cette profession se rapproche de celle que nous connaissons aujourd'hui. L'essor de nouveaux métiers suit souvent l'évolution des goûts. Ainsi, parallèlement à l'essor de la consommation de chocolat, les chocolatiers se multiplient à Bayonne au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle : selon les rôles de capitation, ils passent de 10 en 1760 à 36 en 1789<sup>80</sup> ; on a donc là une adéquation entre les professionnels et l'attente des consommateurs dans un jeu classique d'offre et de demande.

Le changement le plus manifeste dans ce paysage provient toutefois de l'apparition et du développement de nouveaux établissements : cafés et restaurants en sont les meilleurs exemples. Les cafés existent dès le XVII<sup>e</sup> siècle, depuis le célèbre *café Procope* ouvert en 1686 à Paris<sup>81</sup>, mais leur véritable essor s'opère au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans le Sud-Ouest aquitain, les cafés sont implantés à Bordeaux dès le début du siècle comme l'atteste l'ordonnance municipale de 1703 qui rappelle les horaires de fermeture obligatoires de 9 heures en hiver et 10 heures en été<sup>82</sup>. Ils se multiplient ensuite au cours du siècle ; les enseignes sont alors nombreuses dans la ville : le *café Bourgeois*, le *café des Menus Plaisirs* situé cours Tourny, le *café de la Marine* place de la Comédie, le *café des Etrangers* rue du Chapeau Rouge, etc<sup>83</sup>. A Bordeaux<sup>84</sup>, comme à Bayonne<sup>85</sup>, ces nouveaux lieux sont souvent tenus par des gens venus d'autres métiers comme des traiteurs, mais surtout des limonadiers. Ils y vendent bien évidemment du café et des boissons variées comme de la bière ou du sirop d'orgeat, mais aussi sans doute de quoi se restaurer. La plupart des cafés se distinguent en fait surtout des cabarets et des tavernes par leur aménagement luxueux : Antoine Duteurtre, qualifié de traiteur par le notaire, tient place Tourny à Bordeaux en 1783, un établissement avec une « Chambre appelée la Chambre du café prenant vue sur le cours des allées du Jardin Public »<sup>86</sup> ; dans cette salle ornée de tapisseries, de tableaux, de rideaux et de glaces sont installées sept tables peintes en rouge, dix-huit chaises en bois d'aubier et un comptoir portatif qui forment l'essentiel du mobilier ; dans les armoires à portes vitrées sont rangés deux trics-tracs portatifs, deux damiers et une boîte à jeu avec des jetons. Tous ces objets dénotent une atmosphère plutôt raffinée, représentative des goûts des élites des Lumières<sup>87</sup> pour le confort

---

<sup>79</sup> AD Gironde, 14 J 76, factures du 5 février 1838 et du 12 février 1839.

<sup>80</sup> M. SUBRECHICOT, *op. cit.*, p. 121. La corporation des chocolatiers à Bayonne est établie en 1761.

<sup>81</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, *op. cit.*, p. 170.

<sup>82</sup> AM Bordeaux, FF 72.

<sup>83</sup> AM Bordeaux, HH 132, Registre de la Jurade sur les corporations, 17 octobre 1776-16 novembre 1785. Voir annexe D 1, p. 820-821.

<sup>84</sup> *Ibid.*

<sup>85</sup> M. SUBRECHICOT, *op. cit.*, p. 112. Le terme de cafetier apparaît à Bayonne dans les années 1760.

<sup>86</sup> AD Gironde, 3 E 5618, Antoine Duteurtre, 8 avril 1783.

<sup>87</sup> A Toulouse aussi, les cafés sont essentiellement fréquentés par les élites ; voir M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 244.

et les plaisirs du jeu. Les billards sont aussi souvent présents<sup>88</sup> et l'on sait la passion des Bordelais pour le jeu<sup>89</sup>. Ce confort et cette décoration des cafés se retrouvent à Lyon à la même époque<sup>90</sup>. Mais au XVIII<sup>e</sup> siècle, les établissements dénommés café n'existent guère en Aquitaine en dehors de Bordeaux et dans une moindre mesure de Bayonne. En revanche au XIX<sup>e</sup> siècle, des cafés sont installés dans toutes les grandes villes de la région, mais leur activité se limite alors au service des boissons. Arnaud Cominal, cafetier à Agen en 1824<sup>91</sup>, ne possède pas dans sa cuisine d'ustensiles pour préparer à manger à ses clients ; par contre, le notaire y recense 8 cafetières, 22 tasses à café et 32 cuillères à café. Dans la salle principale, où sont installés 6 tables et 36 tabourets, on trouve essentiellement des verres et 41 bouteilles de liqueurs de différentes espèces auxquelles s'ajoutent 7 bouteilles de sirop d'orgeat. Lorsque Mr Chadois, lieutenant de louveterie, se rend au café à Tonneins dans les années 1810, c'est pour consommer de la bière et du rhum<sup>92</sup>. Cafetier devient alors un métier autonome et clairement identifié.

L'apparition et l'essor des restaurants sont généralement mis en relation avec la Révolution française<sup>93</sup> : l'émigration nobiliaire aurait conduit de nombreux domestiques à s'installer à leur compte pour proposer des repas chauds complets<sup>94</sup>. A Paris, Boulanger est présenté comme le précurseur de ce mouvement qui aboutit à la fin de l'Empire à l'existence de 3000 restaurants dans la capitale<sup>95</sup>. Pour plusieurs auteurs, Bordeaux, et par conséquent le Sud-Ouest aquitain, se seraient placés en marge de cette évolution. L'apparition tardive des restaurants serait due à une absence de besoins véritables<sup>96</sup> ; pour Jean-Robert Pitte<sup>97</sup>, le poids du protestantisme dans la capitale girondine serait à l'origine de ce retard : incompatible avec la gastronomie, cette religion serait l'une des causes de l'absence de ces nouveaux

<sup>88</sup> Billards et cartes se retrouvent également dans les cafés savoyards ; voir J. NICOLAS, *op. cit.*, p. 308.

<sup>89</sup> M. FIGEAC, « Du tripot au Wauxhall : jeux et loisirs dans le port de Bordeaux au temps des Lumières », *Histoire urbaine*, juin 2000, p. 105-121.

<sup>90</sup> F. BAYARD, « Boire à Lyon à l'époque moderne (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », dans J.-L. MAYAUD, (sous dir. de), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, 1998, p. 291.

<sup>91</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274/110, Arnaud Cominal, 27 septembre 1824.

<sup>92</sup> AD Lot-et-Garonne, 10 J 2, livre de comptes de Chadois, lieutenant de louveterie, 1803-1850.

<sup>93</sup> A. HUETZ DE LEMPS et J.-R. PITTE, *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Grenoble, 1990 ; J.-R. PITTE, « Naissance et expansion des restaurants », dans *Histoire de l'alimentation, op. cit.*, p. 774. Une approche plus récente et générale démontre que les restaurants parisiens naissent et se développent essentiellement entre 1760 et la Monarchie de Juillet ; voir R.-L. SPANG, *The Invention of the Restaurant : Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, Harvard University Press, 2000, (compte-rendu dans « La gastronomie », numéro spécial de *Critique. Revue générale de publication française et étrangère*, juin-juillet 2004, p. 520-529).

<sup>94</sup> J.-P. ARON, *Le manger, r...*, *op. cit.*, p. 17.

<sup>95</sup> G. BERNIER, *Antonin Carême 1783-1833. La sensualité gourmande en Europe*, Paris, 1989, p. 135.

<sup>96</sup> D. PETRISSANS, *op. cit.*, p. 32.

<sup>97</sup> J.-R. PITTE, « Les origines de la passion gastronomique des Français », dans J. PELTRE et Cl. THOUVENOT, *Alimentation et région...*, *op. cit.*

établissements à Bordeaux<sup>98</sup>. Ces explications doivent, nous semble-t-il, être revues. Les premiers restaurants sont mentionnés à Bordeaux dès le milieu des années 1780<sup>99</sup> : une annonce du *Journal de Guyenne* du 8 septembre 1784 évoque une « Table de restaurateur, tenue par le sieur Bousquet, à l'ancien *Hôtel des Etrangers*, rue Mautrec. On est servi chez lui avec soins et propreté »<sup>100</sup> ; un an plus tard, une autre annonce confirme le développement de cette activité :

« Mr Fromentin, tenant le Café de la Marine, dans une maison vaste, bien aérée, élégamment meublée, et ayant issue sur les fossés du Chapeau rouge et sur la place Saint Rémi, y tiendra, dès lundi, 26 du courant, des tables de Restaurateur. Il s'est pourvu d'un excellent cuisinier. On trouvera chez lui tous les mets et les fruits de la saison. Il est parfaitement assorti en vins et liqueurs de tous les pays, et s'est particulièrement attaché à avoir du bon vin ordinaire, chose qui devrait être commun et qui est pourtant si rare dans les auberges de Bordeaux. Il loue aussi des appartements meublés. »<sup>101</sup>

Les métiers déjà installés, comme les cafetiers ici, sont donc à l'origine de cette mode nouvelle. Dans un premier temps sans doute, cela prend la forme d'une activité complémentaire. Fromentin précise d'ailleurs dans une annonce ultérieure qu'il « se propose d'y joindre une table d'hôte pour la commodité du public »<sup>102</sup> ; il s'agit de ne pas dérouter sa clientèle en lui offrant un service plus conforme à ses habitudes<sup>103</sup>. L'annonce de Fromentin met toutefois en avant ce qui fait l'originalité des restaurants : servir un repas complet n'est pas en soi novateur, puisque cela est déjà pratiqué par les traiteurs et les hôteliers<sup>104</sup> ; par contre, offrir le choix des aliments et des plats constitue l'innovation majeure des

---

<sup>98</sup> J.-R. PITTE, *Gastronomie française...*, op. cit., p. 85.

<sup>99</sup> Par comparaison, dans une ville actuellement réputée pour sa gastronomie comme Lyon, les restaurants ne semblent pas exister avant la Révolution ; voir F. BAYARD, *Vivre à Lyon sous l'Ancien Régime*, Paris, 1997, p. 249.

<sup>100</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 8 septembre 1784.

<sup>101</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 24 septembre 1785.

<sup>102</sup> *Ibid.*, 15 décembre 1785. Voir pièce justificative 3, p. 677-679.

<sup>103</sup> A une table d'hôte, le menu est le même pour tous.

<sup>104</sup> La table d'hôte préfigure au XVIII<sup>e</sup> siècle l'individualisation des choix qui caractérise le restaurant de la fin du siècle ; voir M. JACOBS et P. SCHOLLIERS, *Eating Out in Europe. Picnics, Gourmet Dining and Snacks since the Late Eighteenth Century*, Oxford, 2003 (compte-rendu *RHMC*, juillet-septembre 2004, p. 222-224).

restaurants<sup>105</sup>. La naissance des restaurants est donc en relation avec le développement de la gourmandise et de la notion de plaisir<sup>106</sup>. La chronologie d'apparition de ces nouveaux établissements correspond à un attrait croissant pour la bonne chère dans le Sud-Ouest aquitain que nous avons déjà relevé. L'aboutissement de ce processus est réalisé au XIX<sup>e</sup> siècle, comme en témoigne en 1805 le « *Restaurat de la Poste* », rue Porte-Dijeaux à Bordeaux, par une annonce pas très éloignée de celle de Fromentin, parue vingt ans auparavant :

« Le sieur Darbon a l'honneur de prévenir le public qu'il continue de servir dans son restaurat tous les mets de saison, avec propreté et célérité, le tout à la carte et à juste prix. Il donne des repas de commande et sert en ville. »<sup>107</sup>

Le *Guide du voyageur à la Teste* évoque aussi la possibilité de prendre des repas à la carte dans les hôtels de la ville<sup>108</sup>. Mais, dans ces deux cas, il faut remarquer que les établissements continuent de proposer des repas à domicile. Du côté de la clientèle, Henrica Von Tets est la seule voyageuse de notre corpus à faire mention d'un dîner « chez un bon restaurateur où nous allions pour l'ordinaire » au cours de son séjour bordelais de 1819<sup>109</sup>. Seuls quelques livres de comptes témoignent de la fréquentation de ces nouveaux établissements par les élites locales : Madame de Rauzan dépense ainsi 2 francs pour un repas pris au restaurant en 1791<sup>110</sup> ; plus tardivement, un livre de comptes bordelais en 1803-1804 évoque aussi plusieurs dîners au restaurant<sup>111</sup>. L'implantation de restaurants à Bordeaux au début du XIX<sup>e</sup> siècle est confirmée par le *Guide ou itinéraire du voyageur en France*<sup>112</sup>. Enfin, dans les années 1830, Henriette Jacqueline de Montesquieu fréquente les restaurateurs de Bagnères<sup>113</sup>, dans une ville thermale où ils se sont rapidement développés : dès 1818 en effet, le *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs* indique que les touristes « se font

---

<sup>105</sup> En 1824, Brillat-Savarin définit ainsi cette activité : « Un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt, et dont les mets se détaillent en portions à prix fixe, sur la demande des consommateurs », *Physiologie du goût...*, *op. cit.*, p. 276.

<sup>106</sup> A. HUETZ DE LEMPS et J.-R. PITTE, *Les restaurants...*, *op. cit.*

<sup>107</sup> AD Gironde, 4 L 1371, *Petites Affiches générales de Bordeaux*, 15 mai 1805.

<sup>108</sup> O.D., *Guide du voyageur à la Teste...*, *op. cit.*, p. 34.

<sup>109</sup> M. GARÇON, *op. cit.*, p. 57.

<sup>110</sup> BM Bordeaux, Ms 1719, livre de dépenses de Madame de Rauzan-Segla, 1791-1801.

<sup>111</sup> Archives privées Pierre Vignial, aimablement communiquées par Mr Pierre Vignial

<sup>112</sup> J.-B. RICHARD, *Guide ou itinéraire du voyageur en France*, Paris, 1823.

<sup>113</sup> BM Bordeaux, fonds Montesquieu, Ms 2998, livre de dépenses, 1832-1833.

apporter à manger par les traiteurs ou vont dîner au restaurant »<sup>114</sup>. Le Sud-Ouest aquitain n'est donc pas en retard dans l'adoption des restaurants, mais leur essor reste très limité. Bordeaux est l'unique ville de la région à posséder plusieurs établissements de ce type au début du XIX<sup>e</sup> siècle ; le seul restaurant célèbre de la ville est *le Chapon Fin*, mais il ne connaît véritablement le succès que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>115</sup>. Cette réticence ne peut être attribuée à la religion ; elle résulte plutôt de l'absence de clientèle. Les élites locales préfèrent sans doute donner des repas dans leurs hôtels particuliers ou dans leurs châteaux que dans ces établissements publics destinés plutôt à une petite bourgeoisie beaucoup plus rare dans cette province qu'à Paris. Le recours au traiteur, très ancré dans les mœurs épulatoires locales, ajouté à la qualité des prestations offertes par certains d'entre eux, justifie aussi pour une bonne part le succès modeste rencontré par les restaurants à Bordeaux et dans l'ensemble du Sud-Ouest aquitain.

Le maintien dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle des repas et des plats à domicile préparés par des professionnels de la table est en effet un trait caractéristique de la culture alimentaire régionale. Cet usage est toujours présent dans les livres de dépenses et les factures : en 1835, par exemple, Madame de Brivazac reçoit une fricassée de poulets et un gigot aux haricots préparés par Leymarie, que la facture désigne comme « restaurateur »<sup>116</sup>, mais dont l'activité en fait se rapproche de celle d'un traiteur. Le négociant bordelais Dupuch préfère toujours en 1841 faire appel à un chef de cuisine<sup>117</sup> pour lui préparer un repas à domicile<sup>118</sup>, plutôt sans doute que de se rendre dans l'un des établissements de la ville. L'exemple des cafés et des restaurants pourrait laisser penser, en définitive, que ces métiers de bouche se contentent de suivre les modes alimentaires<sup>119</sup> plus qu'ils ne les précèdent ; pourtant d'autres indices révèlent qu'ils sont souvent à la pointe des innovations et des nouvelles habitudes alimentaires.

---

<sup>114</sup> *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, publié par J-B. J..., Tarbes, 1818, p. 53.

<sup>115</sup> A. RÈCHE, « Le « Chapon Fin » haut-lieu gastronomique et historique », *Revue archéologique de Bordeaux*, 1992, p. 215-227 ; ce restaurant acquiert une grande renommée lorsque le gouvernement s'installe à Bordeaux en 1871.

<sup>116</sup> AM Bordeaux, fonds Barbe, dossier 26, livre de comptes et factures de la famille de Brivazac, 1828-1837.

<sup>117</sup> Cette dénomination qui remplace celle de traiteur témoigne de la considération nouvelle accordée aux cuisiniers professionnels.

<sup>118</sup> AD Gironde, 24 J 27.

<sup>119</sup> Le commerce alimentaire doit suivre les modes, mais cela s'opère beaucoup moins rapidement que dans le domaine vestimentaire ; sur ce sujet, voir N. COQUERY, *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1998.

## II. Des promoteurs actifs des goûts régionaux

La plupart des habitants du Sud-Ouest aquitain fréquentent les cabarets, les auberges ou les hôtels. Par les services et les plats qu'ils proposent, ces établissements ont une influence importante sur les goûts alimentaires et les manières de table ; ils sont notamment des lieux d'acculturation aux nouvelles habitudes de consommation comme les boissons exotiques. Généralement sensibles aux innovations, les métiers de bouche sont ainsi souvent des *intermédiaires culturels*<sup>120</sup> au contact d'une clientèle variée ; par leur origine géographique ou par leur expérience professionnelle, ils sont à la charnière de la culture alimentaire locale et des modes venues d'ailleurs. Aubergistes, hôteliers et pâtissiers-traiteurs ont un champ d'activité, des méthodes et des productions différentes ; chacun, à leur manière, ils concourent ainsi à l'existence et à l'évolution d'une gastronomie aquitaine aux multiples facettes.

### A) Modes et acculturations alimentaires

#### *A la pointe des innovations*

Les inventaires après décès des métiers de bouche attestent la présence de nombreux objets spécialisés, à la pointe des modes culinaires du temps. Ainsi, Pierre Reynaud<sup>121</sup>, marchand hôtelier à *l'Image Saint Pierre* de Périgueux, possède déjà en 1732 un potager<sup>122</sup>, instrument de cuisson novateur qui demeure à l'époque encore rare, même chez les élites sociales de la région. D'un point de vue technique, les pâtissiers sont habituellement les mieux équipés : dès 1721, Arnaud Laroquère, maître pâtissier, rue des Capérans à Bordeaux<sup>123</sup>, utilise un potager ; le notaire recense en outre chez lui une multitude d'ustensiles de cuisine aux fonctions parfois bien spécifiques comme cinq petites broches « à faire cuire les oiseaux », trois casseroles longues « à mettre le roty » et quatre broches à poulie. L'utilisation de casseroles, mentionnées dans 81 % des inventaires des métiers de bouche<sup>124</sup>, est un trait caractéristique de cette cuisine de professionnels ; chez les particuliers, cet ustensile est en effet beaucoup moins courant, car il sert surtout pour la préparation de sauces et de garnitures élaborées. On a donc là un indice supplémentaire de la modernité et du

<sup>120</sup> Voir M. VOVELLE, « Les intermédiaires culturels », *op. cit.*

<sup>121</sup> AD Dordogne, 3 E 1726, Pierre Reynaud, 12 août 1732.

<sup>122</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>123</sup> AD Gironde, 3 E 12709, Arnaud Laroquère, 11 septembre 1721.

<sup>124</sup> Notre corpus d'inventaires comprend 30 actes concernant des hôteliers, des pâtissiers, des aubergistes, des traiteurs et des cabaretiers. La vaisselle et la batterie de cuisine de base de ces professionnels sont présentées dans l'annexe C 7, p. 808-809.



raffinement de leur travail ; passoires, mortiers et moules de formes diverses, plus fréquents que dans le reste de la population, confirment également toute la technicité de cette activité. L'ameublement symbolise aussi parfois la sensibilité de ce milieu aux nouvelles pratiques. Dans les salles des auberges et des hôtels des premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle sont très souvent installés des vaisseliers ; ce meuble convient parfaitement à leur activité, puisque, placé dans la salle de service ou dans la cuisine, il leur permet de ranger une vaisselle abondante et d'y accéder facilement. En 1732, chez Jean Prévot de Pronsaud, marchand hôtelier à l'enseigne *Les trois Marchands* à Périgueux<sup>125</sup>, on trouve dans la cuisine un vaisselier dans lequel sont rangées les assiettes, les cuillères et les fourchettes.

L'ensemble des professionnels de la table contribue ainsi à la diffusion de nouvelles habitudes dans le reste de la société, car, comme le remarque Daniel Roche à Paris, les hôteliers et les aubergistes sont « de bons médiateurs en matière de culture matérielle »<sup>126</sup>. L'existence de salles à manger dans les hôtels précède ainsi vraisemblablement leur implantation chez les particuliers ; la présence de tables fixes dans ces lieux anticipe également les changements ultérieurs qui affectent le cadre de vie de l'ensemble de la population. La fréquentation de ces établissements fait pénétrer, sans doute petit à petit, dans les intérieurs du Sud-Ouest aquitain, les salles à manger et les vaisseliers. De la même manière, les métiers de bouche utilisent couramment les couverts avant que cet usage ne se généralise : en 1711 déjà, Paul Fregefon, hôte à Villeneuve d'Agenais<sup>127</sup>, possède, parmi des biens modestes, 12 cuillères et 12 fourchettes destinées à ses clients. Les fourchettes, les couteaux et les cuillères à café sont également très nombreux dans les inventaires, puisqu'on les retrouve respectivement dans 87 %, 58 % et 42 % des actes<sup>128</sup> ; on peut aisément supposer que les nombreux clients qui fréquentent ces établissements s'initient à l'utilisation des fourchettes et des couteaux individuels, puis les adoptent dans leur vie quotidienne. Ces différents exemples montrent bien que ces établissements sont des lieux d'apprentissage des manières de table, mais aussi des goûts nouveaux.

Indiscutablement hôtels et cafés ont largement contribué à l'introduction et à l'adoption d'un goût pour le café, le chocolat ou plus tard pour le punch. En 1731 à Bordeaux, Martin Parabin dit Corpus, modeste hôte rue Notre-Dame dans le quartier des Chartrons<sup>129</sup>,

---

<sup>125</sup> AD Dordogne, 3 E 1732, Jean Prévot de Pronsaud, 26 janvier 1732.

<sup>126</sup> D. ROCHE, « Dépenses, consommation et sociabilités », dans *La ville promise... op. cit.*, p. 332.

<sup>127</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 109/13, Paul Fregefon, 10 septembre 1711.

<sup>128</sup> Voir annexe C 7, p. 809.

<sup>129</sup> AD Gironde, 3 E 13028, Martin Parabin, dit Corpus, 2 février 1731

possède une chocolatière et deux théières qui lui permettent de préparer ces breuvages exotiques. Leur présence témoigne de la sensibilité de ces professionnels aux nouvelles modes. On peut aussi penser que Corpus, installé dans un quartier cosmopolite où vivent de nombreux négociants anglais, hollandais et allemands, cherche à satisfaire les goûts de cette clientèle particulière ; cependant près d'un établissement sur deux entre 1700 et 1845 possède au moins une cafetière<sup>130</sup>. Le pâtissier bordelais Jean Lanes conserve en 1778 des réserves de café et de cacao<sup>131</sup>, qui suggèrent que ces produits coloniaux sont couramment proposés, afin de répondre aux attentes de la clientèle, mais aussi pour créer chez elle des besoins nouveaux. Toutes les boissons exotiques sont généralement adoptées rapidement par ces professionnels ; le punch et le rhum, par exemple, apparaissent dans les hôtels et les cafés dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce que confirment les annonces bordelaises qui font régulièrement mention de « liqueurs des Amériques », c'est-à-dire du rhum, dès les années 1760. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, ces boissons à la mode continuent toujours d'attirer la clientèle<sup>132</sup> : dans la cave de l'auberge de Jean Gaillard à Périgueux en 1844, on trouve ainsi à côté du vin rouge et de l'eau-de-vie, des bouteilles de bière, de rhum et de curaçao<sup>133</sup>. La consommation des boissons exotiques s'est élargie au cabaret, puisque Thomas Faure, cabaretier dans la même ville, possède de nombreuses cafetières dont l'une en fer blanc « servant à faire le chocolat »<sup>134</sup>. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'ensemble des établissements a donc adopté ces nouveaux breuvages. Ce rôle indéniable de précurseur confère aux métiers de bouche une influence notable sur les consommations d'une bonne partie de la population.

Celle-ci prend également la forme d'une recherche nouvelle de la qualité et des plaisirs alimentaires raffinés. Dans le domaine des boissons, les tenanciers recourent dès le XVIII<sup>e</sup> siècle à l'utilisation de bouteilles pour le vin ; même si l'essentiel du vin est servi dans des chopines remplies aux tonneaux entreposés dans les caves, on observe en effet la présence de quelques bouteilles de Hollande ou d'Angleterre. Certains grands crus sont parfois même offerts dans quelques-uns un de ces établissements : nous avons ainsi vu que lors du débordement de la Garonne à Agen en 1771, Castaing perd le tonneau de vin de Haut-Brion

<sup>130</sup> Voir annexe C 7, p. 809.

<sup>131</sup> AD Gironde, 3 E 7490, Jean Lanes, 14 septembre 1778.

<sup>132</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, année 1767. En 1786, les frères Dauriac qui tiennent le *Café des Etrangers*, rue du Chapeau Rouge, proposent par exemple à leurs clients « un excellent punch » ; voir, AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 19 décembre 1786. Une annonce du 29 décembre 1802 concerne la vente de rhum de la Jamaïque, voir AD Gironde, 4 L 1371, *Petites Affiches générales de la ville de Bordeaux*.

<sup>133</sup> AD Dordogne, 3 E 10852, Jean Gaillard, 8 septembre 1844.

<sup>134</sup> AD Dordogne, 3 E 10851, Thomas Faure, 30 janvier 1844.

qu'il conservait dans son auberge du *Petit-Saint-Jean*<sup>135</sup>. La qualité de la cave est d'ailleurs de plus en plus souvent mise en avant, comme dans l'annonce du restaurateur Fromentin<sup>136</sup>. Ceux qui recourent au service de professionnels recherchent en fait ce qu'ils ne trouvent pas chez eux, soit parce qu'ils n'en ont pas les moyens financiers, soit parce qu'ils désirent des plats bien particuliers. L'absence de four à pâtisserie dans la plupart des demeures urbaines, par exemple, conduit nécessairement à recourir à un pâtissier, si l'on veut manger un pâté ou une tarte. Ces préparations occupent donc une place majeure dans l'activité des métiers de bouche, ce que leurs inventaires après décès confirment avec une très large diffusion des tourtières dans leur batterie de cuisine ; on peut aussi remarquer la présence récurrente de mortiers et de couteaux à hacher<sup>137</sup>, instruments couramment utilisés pour préparer les farces qui remplissent les pâtés si prisés de leur clientèle. Au fil du temps, auberges, hôtels et tables des traiteurs sont de moins en moins de simples lieux de nécessité pour se nourrir, mais deviennent des lieux de sociabilité<sup>138</sup>, dédiés à la découverte des modes culinaires et d'aliments raffinés, mais aussi propices aux contacts et aux échanges.

#### *Un lieu de sociabilité et d'acculturation*

Pour Alberto Capatti et Massimo Montanari, le cuisinier, comme tous les professionnels de la table, est une sorte de « filtre » entre les différentes cultures : « souvent de basse extraction sociale, il travaille dans la haute société ; il amène avec lui sa propre culture, en la réélaborant selon d'autres exigences ; il la retransmet, ainsi modifiée, au milieu social dont il vient »<sup>139</sup>. Ces échanges s'opèrent aussi entre villes et campagnes. Cette position centrale des métiers de bouche, valable pour la cuisine italienne, l'est sans doute aussi pour celle du Sud-Ouest aquitain.

Les métiers de bouche sont, par définition, des intermédiaires entre un produit alimentaire et un consommateur, même si, dans certains cas, ils se contentent simplement de fournir un service payant. Ainsi, les citadins ont l'habitude de porter chez le pâtissier les tourtes ou les pâtés qu'ils ont confectionnés, simplement pour la cuisson<sup>140</sup> ; c'est le cas des

---

<sup>135</sup> AD Gironde, C 3184.

<sup>136</sup> Voir pièce justificative 3, p. 677

<sup>137</sup> Voir annexe C 7, p. 808.

<sup>138</sup> R. MUCHEMBLED, *L'invention de l'homme moderne. Culture et sensibilité en France du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1988, p. 205 ; l'auteur considère la taverne comme un pivot de la sociabilité dans la France moderne.

<sup>139</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 23.

<sup>140</sup> Les Parisiens de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ont également l'habitude d'utiliser le four des pâtissiers pour la cuisson de la viande selon L.-S. MERCIER, *Tableau de Paris...*, *op. cit.*, p. 180

avocats Dumonteil de Lagrège<sup>141</sup> ou Lalande<sup>142</sup> qui, dans les années 1820, apportent des pâtés et des tourtes chez le boulanger pour profiter de son four. Il arrive même que les clients fournissent au traiteur les aliments de base des préparations qu'ils ont commandées : le chevalier de Cablan donne au pâtissier les perdrix qui vont servir à la confection d'une entrée<sup>143</sup> ; Ganet de Sevin paie « la préparation d'un canard sauvage [qu'il avait] fourni à Casties traiteur pour mettre en compote »<sup>144</sup>. Lors des saisies effectuées par les maîtres pâtissiers-rôtisseurs chez Jean Pelisson, hôtelier-cabaretier à Bordeaux, il est clairement stipulé que la poule-dinde aux truffes, la carbonade de veau et le canard lardé en train de cuire sont chacun fournis par un client qui s'en réserve la consommation<sup>145</sup>. Le rôle de ces professionnels consiste alors à transformer le produit en lui apportant tout leur savoir-faire dans l'art d'accommoder les denrées ou bien simplement à mettre en valeur un aliment de qualité, rare et précieux. Pour son dîner du 21 juin 1719, Mr de Meredieu, par exemple, fournit lui-même le chocolat au traiteur de Périgueux afin qu'il confectionne une crème au chocolat<sup>146</sup> ; en ce début de XVIII<sup>e</sup> siècle, le chocolat est encore une denrée de luxe toute l'attention du consommateur et du préparateur.

Les tenanciers sont aussi des relais indispensables entre les consommateurs. C'est notamment le cas des cabaretiers. Nous avons leurs inventaires après décès qu'ils se fournissaient généralement en vigneron ; Jeanne Petit, cabaretière rue des Caperans à Bordeaux, « quatre barriques de vin rouge du cru de Vézac en Fronsadais achetées de Barbe et onze barriques de vin blanc nouveau du cru de Fronzac de Chicou »<sup>147</sup> ; il s'agit d'un privilège concédé à ce métier. Dans la majorité, consomment des vins blancs qui se boivent jeunes, car ils se conservent très peu d'une auberge landaise du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>148</sup> comme dans celle d'un traiteur de l'Empire<sup>149</sup>, le vin blanc constitue d'ailleurs l'essentiel des réserves. Ce rôle d'intermédiaire confirme que les métiers de bouche occupent une position centrale dans le système alimentaire régional favorisant aussi parfois l'introduction de goûts venus d'ailleurs.

<sup>141</sup> AD Dordogne, 2 J 340, livre de dépenses de maison, 1820-1825.

<sup>142</sup> AD Dordogne, 2 E 1819 (13), 4 septembre 1824, paiement du boulanger pour la cuisson de 9 tourtes.

<sup>143</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37), 7 janvier 1787.

<sup>144</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, 23 janvier 1771.

<sup>145</sup> AM Bordeaux, D 34076, *Statuts et règlements...*, *op. cit.*

<sup>146</sup> AD Dordogne, 2 E 1823 (49).

<sup>147</sup> AD Gironde, 3 E 20579, Jeanne Petit, 10 mai 1773.

<sup>148</sup> AD Landes, 3 E 38/194, François Larouire, 27 juin 1776.

<sup>149</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274/71, Nicolas Noleau, 14-15 juin 1814.

La mobilité et la présence de nombreux étrangers constituent l'une des caractéristiques majeures de ces professions. Plus les métiers sont spécialisés, plus leur origine est lointaine, transportant avec eux leur propre culture alimentaire. Nous avons déjà évoqué combien la présence de chocolatiers juifs portugais à Bayonne avait contribué à l'adoption de ce produit exotique, mais ces phénomènes migratoires concernent l'ensemble du Sud-Ouest aquitain. A Bordeaux, de nombreux professionnels sont originaires de Suisse<sup>150</sup> : des pâtisseries-traiteurs comme Jean Petit Flauch et Jean Robby<sup>151</sup> et de nombreux chocolatiers tels Christophe Salgebert<sup>152</sup> ou Desmarie<sup>153</sup>. Les acteurs de ces processus d'acculturation proviennent aussi de tout le royaume, notamment de Paris. A Bordeaux, par exemple, Jacques Sehocan est un maître pâtissier de Paris comme Casimir Fidelle qui travaille à l'*Hôtel des Américains*<sup>154</sup> ; on peut facilement supposer qu'ils sont des relais des modes alimentaires de la capitale. Jacques Julien, natif d'Avignon, obtient en 1783 la permission d'établir au faubourg Saint-Seurin une fabrique de « vernichely », c'est-à-dire de vermicelle<sup>155</sup> ; par ses origines méditerranéennes, cet individu est sans doute un vecteur privilégié des habitudes alimentaires venues d'Italie. Les enseignes choisies sont un bon indicateur de la diversité régionale des tenanciers dans une ville comme Bordeaux : *A la ville de Montpellier*, *le Caffé de Dunkerque*, *Aux Etats du Languedoc*, etc. Les cuisiniers domestiques recrutés par les particuliers partagent avec ces professionnels installés en ville des origines régionales variées : en Périgord, Mr de Meredieu emploie en 1728 Germain Lacerve, natif de Carcassonne, comme cuisinier<sup>156</sup> ; en 1738, il engage Marie Boyer de Montignac qu'il remplace en 1739 par Louis de Bes originaire de Cognac ; au fil de ces changements, on peut facilement supposer que chaque cuisinier a pu faire découvrir à son maître quelques saveurs venues d'ailleurs ou des goûts nouveaux. L'instabilité de ces domestiques spécialisés, que l'on retrouve parfois dans certains établissements, n'a rien de surprenant, puisqu'à titre de comparaison, les domestiques masculins lyonnais du XVIII<sup>e</sup> siècle ne restent en moyenne que six mois au service de la même personne<sup>157</sup>. Ces cuisiniers viennent de provinces variées, mais souvent méridionales : Bertier, abbé de Saint Sever, a, à son service, un « maître d'hôtel confiseur » natif de Montlouis en Roussillon, et un cuisinier dénommé Bertrand Ferrals, originaire de la région

<sup>150</sup> Ces pâtisseries des Grisons sont également présents dans d'autres villes de la région comme Dax, Mont-de-Marsan et Bagnères-de-Bigorre ; J-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest...*, op. cit., p. 381.

<sup>151</sup> AM Bordeaux, HH 132.

<sup>152</sup> AD Gironde, 3 E 2406J, Christophe Salgebert, 20 février 1778.

<sup>153</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 4 février 1789.

<sup>154</sup> AM Bordeaux, HH 132.

<sup>155</sup> *Ibid.*

<sup>156</sup> AD Dordogne, 2 F 1823 (31), de Meredieu, livre de comptes, 1712-1749.

<sup>157</sup> J.-J. PINOL, op. cit., p. 693.

toulousaine<sup>158</sup> ; après avoir travaillé chez un hôtelier, un dénommé Ferrié, cuisinier de Limoux, est engagé dans une famille agenaïse pour 50 livres de gage par an<sup>159</sup>. Un milieu cosmopolite et mobile comme celui des métiers de bouche et des domestiques spécialisés favorise assurément le développement de goûts originaux et l'ouverture à d'autres saveurs.

D'autres professionnels se déplacent à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain. Les traiteurs et les hôteliers de Bordeaux sont fréquemment d'origine périgourdine<sup>160</sup>. Certains patronymes qui se répètent peuvent d'ailleurs laisser supposer l'existence de dynasties familiales qui pour certaines s'installent dans plusieurs villes de la région : on trouve, par exemple, des traiteurs du nom de Mezin à Agen<sup>161</sup> et à Bayonne<sup>162</sup> préparant tous deux des repas pour les corps de ville à trente cinq ans d'intervalle ; de même, on peut observer la présence à Mont-de-Marsan d'un hôte du nom de Tastet qui prépare les repas du corps de ville dans les années 1730<sup>163</sup>, et d'un homonyme qui a travaillé à Bordeaux comme traiteur pour la Chambre de commerce dans les années 1710<sup>164</sup>. Peut-être s'agit-il d'un professionnel qui a choisi de quitter la capitale de la Guyenne pour s'installer dans les Landes ou de membres d'une même famille ; les sources ne nous permettent pas de répondre. On sait cependant que les traiteurs se succèdent parfois de père en fils ou bien des frères se retrouvent dans ce secteur d'activité : en 1779 à Bordeaux Lanes cadet et Lanes aîné travaillent en même temps dans les hôtels les plus prisés de la ville ; le premier à l'*Hôtel des Princes*<sup>165</sup>, place Puy-Paulin, et le second à l'*Hôtel Richelieu* sur les fossés de l'Intendance. Comme dans tous les métiers de la France d'Ancien Régime, on y retrouve souvent plusieurs membres d'une même famille. Cette situation se maintient au XIX<sup>e</sup> siècle : en 1814, par exemple, Nicolas Noleau est le traiteur du *Café Helvétius* à Agen, alors que son beau-père Marc Lafage tient l'*Hôtel du Lot-et-Garonne* à Bordeaux<sup>166</sup>.

Les métiers de bouche ne sont cependant pas simplement des intermédiaires socio-culturels, mais aussi des créateurs de goûts. Dans des cadres certes différents et avec des moyens très variables, ils proposent à leur clientèle des productions alimentaires et des

---

<sup>158</sup> AD Landes, 1 J 580, livre de raison de Mr l'abbé Bertier, abbé de Saint-sever, 1754-1757.

<sup>159</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 82, livre de raison anonyme, 5 avril 1733.

<sup>160</sup> M. LAMBERT, « Des hôteliers à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Généalogies du Sud-Ouest*, 2001, numéro 43, p. 17-23.

<sup>161</sup> AM Agen, CC 422, facture du 13 septembre 1724.

<sup>162</sup> AM Bayonne, CC 333 (144), facture du 25 septembre 1760.

<sup>163</sup> AD Landes, E dep. 192 (CC 34 et 35).

<sup>164</sup> AD Gironde, C 4419.

<sup>165</sup> C'est-à-dire à l'*Hôtel du Prince des Asturies*.

<sup>166</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274/71, Nicolas Noleau, 14-15 juin 1814.

services particuliers, dans lesquels on décèle parfois quelques facettes significatives de la culture alimentaire régionale.

## B) Une offre variée

Il n'est pas envisageable ici de dresser le panorama complet de tout ce qui est proposé par l'ensemble des métiers de bouche ; limonadiers, charcutiers ou cabaretiers, par exemple, offrent chacun des services et des aliments différents selon leur savoir-faire. Nous avons donc plutôt choisi de nous attarder sur trois métiers essentiels : les aubergistes, les hôteliers et les pâtisseries-traiteurs. Tous trois contribuent pleinement, à travers diverses formes de restauration, au développement de la culture alimentaire et de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain et leurs productions laissent entrevoir toute la variété des goûts régionaux.

### *Des auberges pour les repas du quotidien*

Les auberges sont des établissements modestes qui sont répandus un peu partout, puisqu'on les trouve aussi bien dans les grandes villes comme Bordeaux que dans les petits bourgs ruraux. Mais l'auberge reste avant tout le lieu principal, et souvent unique, où l'on sert à manger dans les campagnes ; le Périgord du XVIII<sup>e</sup> siècle est ainsi parsemé d'auberges : à Ribérac<sup>167</sup>, à Bergerac, à Sarlat, à Périgueux, etc<sup>168</sup> ; d'une localité à l'autre, on retrouve d'ailleurs les mêmes enseignes comme *le Chapeau Rouge* ou *le Cheval Blanc*, également présentes aux quatre coins de la province. La dénomination d'auberge recouvre certainement des réalités différentes entre les villes et les campagnes, mais toutes possèdent un trait commun : un cadre généralement modeste.

Les auberges des petites villes et des campagnes présentent en effet dans la plupart des cas un intérieur plutôt rustique ; le mobilier est sommaire : des tables et quelques bancs dans une pièce centrale. L'auberge de Langon, décrite par Johanna Schopenhauer en 1804, avec ces festons de choux-fleur, d'oignons, d'ail et de jambons fumés suspendus au mur<sup>169</sup>, correspond sans doute au style de bon nombre de ces établissements. Mais la batterie de cuisine et la vaisselle sont souvent abondantes et nettement en avance sur les habitudes

---

<sup>167</sup> E. DUSOLIER, « Les auberges du vieux Ribérac », *BSHA du Périgord*, 1929, p. 202.

<sup>168</sup> F. VILLEPELET ; « Vieilles enseignes d'auberges à Périgueux et en Périgord », *BSHA du Périgord*, 1909.

<sup>169</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 96.

alimentaires rurales. Dans son auberge près d'Aire-sur-l'Adour en 1776<sup>170</sup>, François Laroture est équipé de casseroles, de tourtières, d'écumaires, de poêles à frire, autant d'ustensiles qui lui permettent de réaliser une cuisine de qualité ; il possède aussi des assiettes, des plats, des tasses à café, un sucrier, des salières en faïence et même en cristal qui dénotent un certain raffinement du service. L'abondance du linge de table témoigne également d'une attention évidente à la propreté. Les auberges sont donc loin de l'image d'un confort sommaire dont on peut quelquefois les affubler. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les auberges des petites villes conservent la même physionomie. En 1841, chez Jean Dufau, aubergiste rue des Figuiers à Bazas<sup>171</sup>, une partie du service s'effectue dans la cuisine où sont installés trois tables et quatre bancs ; la batterie de cuisine comprend, entre autres, une tourtière, plusieurs pots à soupe, deux broches et des casseroles ; la vaisselle est abondante, puisque le notaire recense 263 assiettes, 84 verres, 48 cuillères et 48 fourchettes, auxquels on pourrait ajouter les 288 serviettes et les 32 nappes. Cette auberge accueille donc de nombreux convives dans un décor simple mais relativement confortable. Sans prétendre au luxe, la plupart des auberges offrent une restauration de qualité.

Ces établissements accueillent une clientèle très variée. Les voyageurs, quelles que soient leurs conditions sociales, fréquentent les auberges. Dans les petites villes et les campagnes, il ne faut pas oublier que ce sont les seuls lieux de restauration possibles. Sur le trajet entre Bordeaux et la Teste, nous avons déjà indiqué que l'avocat Pierre Bernadeau prend un repas dans une auberge et Arthur Young fait halte dans le même genre d'endroit à Aire-sur-l'Adour<sup>172</sup>. Les élites locales les fréquentent aussi comme Anne Vitrac, femme du négociant bordelais Brizard<sup>173</sup> ou le noble périgourdin de Beaumont qui s'arrête, par exemple, dans une auberge à Périgueux pour se restaurer<sup>174</sup>. Les corps de ville ont parfois également recours au service des aubergistes, lorsqu'il s'agit de faire préparer un repas complet livré à l'hôtel de ville ou bien même de manger dans l'établissement : les consuls d'Aiguillon, par exemple, dépensent 146 l. chez l'aubergiste Lermini lors des opérations de la milice en février 1756<sup>175</sup> ; la communauté de Clairac règle aussi de nombreux mandements

---

<sup>170</sup> AD Landes, 3 E 38/194, François Laroture, 27 juin 1776.

<sup>171</sup> AD Gironde, 3 E 32310, Jean Dufau, 13 avril 1841.

<sup>172</sup> A. YOUNG, *op. cit.*, p. 150.

<sup>173</sup> AD Gironde 2 J 6/ liasse 7.

<sup>174</sup> AD Dordogne, 22 J 83 ; on peut éventuellement supposer, à cause du flou des dénominations, qu'il se soit en fait rendu dans des hôtels de la ville.

<sup>175</sup> AD Lot-et-Garonne, F sup. 790.



aux aubergistes de la ville qui confectionnent les repas éditaires<sup>176</sup>. Ainsi les aubergistes font couramment office de traiteur dans les nombreuses villes où ce métier n'existe pas.

Que trouve-t-on dans l'assiette des clients de ces établissements ? Le plus souvent, les aubergistes servent des repas simples et copieux. Le menu d'Arthur Young à l'*auberge de la Croix Blanche* à Aire-sur-l'Adour le 18 août 1787 comprend les éléments suivants : « de la soupe, des anguilles, du pain blanc, des fèves, pigeon, un poulet, des côtelettes de veau avec un dessert de biscuits, de pêches, d'abricots, de prunes et un verre de liqueur avec une bonne bouteille de vin »<sup>177</sup>. Le parlementaire bordelais Labat de Savignac déjeune le 27 novembre 1710 dans une auberge de Verdélais de trois pigeonneaux en grillade et d'une omelette à la Célestine<sup>178</sup>. On a donc des préparations simples avec de nombreux aliments de saison, les cuissons rôties et grillées sont généralement privilégiées et la viande occupe une place importante ; la présence de cheminée, de tournebroches et de broches en nombre confirme cette tendance. Les goûts qui s'expriment dans les auberges se rapprochent donc de la culture alimentaire locale au quotidien. Ne sert-on pas du confit à Stendhal lorsqu'il fait halte à l'auberge du *Lion d'Or* de Lesparre en 1838 ?<sup>179</sup> Ces établissements servent d'ailleurs souvent, dans les campagnes, de lieu de rencontre entre les voyageurs et la table régionale ; en ville, ce sont généralement les hôteliers qui occupent cette position.

### *Les hôteliers et la table urbaine*

Les hôteliers travaillent habituellement dans des établissements urbains avec une clientèle aisée faite essentiellement de nobles, de marchands et de bourgeois, ce qui permet de les placer, par rapport aux auberges et aux cabarets, à un niveau supérieur dans la hiérarchie des métiers de bouche du Sud-Ouest aquitain. Mais, comme tous les métiers de bouche, ils forment un groupe très hétérogène avec des établissements aux profils variés<sup>180</sup> ; certains ne sont que de petits hôtels dans des petites villes, alors que d'autres sont des hôtels prestigieux comme l'*Hôtel d'Angleterre* à Bordeaux. Il existe en outre des chevauchements entre auberges, cabarets et hôtels ; la dénomination de l'établissement ne laisse pas toujours présager de la qualité et du niveau du service, mais les hôteliers représentent manifestement une autre forme d'expression culinaire par rapport aux auberges rurales.

---

<sup>176</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 2124bis et 2126.

<sup>177</sup> A. YOUNG, *op. cit.*, p. 150.

<sup>178</sup> LABAT de SAVIGNAC, *op. cit.*, 27 novembre 1710. Cette omelette contient des épinards.

<sup>179</sup> STENDHAL, « Journal de mon voyage, Bordeaux, Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 549.

<sup>180</sup> Cette « bigarrure » des établissements est soulignée aussi en Savoie par J. NICOLAS, *op. cit.*, p. 308.

Ils sont en premier lieu beaucoup plus encadrés. A Bordeaux, par exemple, la communauté des maîtres hôteliers veille au respect de certaines règles. Les futurs maîtres doivent se soumettre à plusieurs conditions, dont celle de la réalisation d'un chef-d'œuvre<sup>181</sup> : comme le rappelle un arrêt du Parlement de Bordeaux repris d'une délibération de la communauté des maîtres hôteliers et cabaretiers de Bordeaux du 15 juin 1735<sup>182</sup>, « nul ne pourra dans la suite aspirer à la maîtrise d'hôtelier et cabaretier de cette ville qu'il n'ait trouvé des preuves de la capacité dans l'art de la cuisine en faisant un essay dans la maison d'un maître ». En outre, chaque aspirant devra réaliser « trois pièces dépendantes de l'art de la cuisine pour les fils, gendre de maître, maris de veuve et cinq pour les apprentis de la ville ». Le contrôle est strict, puisqu'en 1771, par exemple, un candidat dénommé Castets doit repasser devant les bayles, car son chef-d'œuvre est jugé trop grossier et ne respecte pas les règles de l'art, selon les délibérations de la communauté.

Grâce au livre des délibérations de la communauté des maîtres hôteliers-cabaretiers de Bordeaux<sup>183</sup>, il est donc possible d'étudier la qualité de la production et les normes d'apprentissage imposées à ces professionnels. En effet, ce document recense tous les chefs-d'œuvre réalisés par les futurs maîtres entre 1760 et 1789, soit un total de 419 plats. Dans cet ensemble, certains aliments sont particulièrement fréquents, comme le montre le graphique suivant :

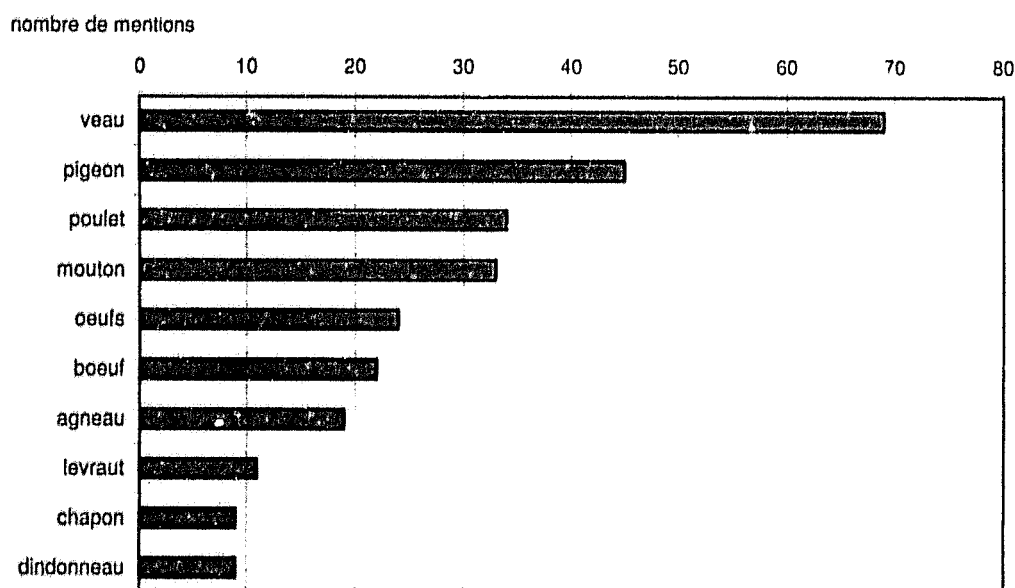
---

<sup>181</sup> Cette règle est valable pour les autres corporations de la ville, voir B. GALLINATO, *Les corporations à Bordeaux à la fin de L'Ancien Régime. Vie et mort d'un mode d'organisation du travail*, Talence, 1992, p. 41 ; elle s'applique aussi dans le reste du royaume, voir A. POITRINEAU, *Ils travaillaient la France...*, *op. cit.*, p. 23.

<sup>182</sup> AD Gironde, 2 B, arrêt du Parlement, 4 août 1735.

<sup>183</sup> AD Gironde, C 1764, livre de délibérations des maîtres hôteliers et cabaretiers de Bordeaux, 1759-1789.

**Graphique 10 :**  
**Les 10 aliments les plus fréquents parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers bordelais (1758-1789)**



On constate tout d'abord que les hôteliers confectionnent en majorité des plats de viande : la viande de boucherie représente près de 35 % de l'ensemble des chefs-d'œuvre ; les viandes communes (mouton, bœuf, poulet) servent de base au plus grand nombre de préparations ; le poisson, le gibier à plumes, les desserts sucrés et les légumes ne font que de rares apparitions. Le plat le plus souvent confectionné dans ces circonstances est la longe de veau à l'estragon ; dans la plupart des cas, les chefs-d'œuvre sont des viandes rôties ou des entrées communes comme des fricandeaux ou des tourtes de pigeons. Ces chefs-d'œuvre, par définition, représentent cependant le sommet de leurs capacités techniques ; au quotidien, dans leurs établissements, c'est plutôt la simplicité de la cuisine qui est suggérée par la composition de leurs batteries de cuisine. Les inventaires d'hôteliers, comme celui de Desfieux à Périgueux par exemple<sup>184</sup>, comprennent couramment des pots et de la vaisselle destinés à la préparation et au service de soupe. L'ensemble de ces indices permet de penser que la cuisine servie par les hôteliers est avant tout une cuisine ordinaire pour les voyageurs de passage et pour les bourgeois des villes qui n'ont pas toujours les moyens matériels de réaliser chez eux la

<sup>184</sup> AD Dordogne, 3 E 1766, Jean Desfieux, 30 janvier 1760. Le notaire recense en particulier trois grands plats en étain pour la soupe et un pot en fonte pour le même usage.

cuisson des viandes et des pâtisseries salées. Le repas pris par Henri-Paulin Panon-Desbassayns en 1784 à l'*Hôtel du Prince des Asturies*<sup>185</sup> témoigne de ce qui est servi tous les jours dans ces établissements :

« J'ai dîné avec un bouilli, un poulet rôti, des côtelettes de veau, des feuilletés, une omelette ; pour dessert : des prunes, des abricots et des cerises. [...] j'ai soupé avec un poulet, des haricots, une salade, des côtelettes, une crème ; dessert : des figues, des abricots, des prunes. »<sup>186</sup>

On peut remarquer que ce repas n'est guère éloigné par son abondance et sa diversité sans prétentions de celui servi à Arthur Young dans l'auberge landaise d'Aire-sur-Adour ; pour autant, cela n'exclut pas une certaine créativité culinaire et quelques connotations locales. Lors des délibérations de la communauté, des mets raffinés sont parfois présentés, comme un pâté chaud de cailles, un chapon aux truffes ou des queues de mouton au coulis de « nantilles » (lentilles)<sup>187</sup> ; on note aussi la réalisation de nombreux pâtés, tourtes, crèmes et compotes, qui réclament un indéniable savoir-faire. Les pâtés et tourtes de pigeons, par exemple, font partie des chefs-d'œuvre les plus courants, signe d'un goût manifeste pour ce volatile. A partir de 1780, on assiste d'ailleurs à une multiplication des pâtisseries, qui résulte sans nul doute de la réunion avec la communauté des maîtres pâtisseries de Bordeaux en 1774 ; les plats présentés alors sont des quenelles de lapereau dans un vol-au-vent, des grenades de veau et des poupetons<sup>188</sup> variés. Cette évolution témoigne de leur attachement à suivre les modes culinaires du temps : la mayonnaise, sauce nouvelle au siècle des Lumières, accompagne ainsi une fricassé de poulets en 1782<sup>189</sup>. D'autres innovations sont plus manifestes : les légumes font leur apparition à la fin des années 1770, avec, en particulier, des

---

<sup>185</sup> Il est intéressant de remarquer que ce voyageur évoque lui-même « l'Auberge des Asturies » en lieu et place de l'*Hôtel du Prince des Asturies*, tenu à l'époque par le traiteur Gachet ; cela confirme que la distinction entre auberge et hôtel n'existe pas vraiment dans les mentalités.

<sup>186</sup> H-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 108 et 111.

<sup>187</sup> AD Gironde, C 1764, délibérations des 4 août 1762, 12 janvier 1770 et 15 janvier 1781.

<sup>188</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>189</sup> AD Gironde, C 1764, 17 mai 1782. Selon C. BRÉCOURT-VILLARS, *Mots de table, mots de bouche... op. cit.*, p. 251-252, la mayonnaise est une sauce froide faite d'une émulsion de jaune d'œuf froid cru, de moutarde et d'huile, mentionnée dans le *Cuisinier impérial* de Viard en 1806, mais déjà connue au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Son origine reste floue : elle aurait été créée selon certains par un officier de bouche du maréchal de Richelieu lors de la prise de Minorque en 1756 ; pour d'autres, elle viendrait de Bayonne et serait une altération du mot bayonnaise ; plus vraisemblablement, il s'agirait d'une déformation populaire de *moyeunaise*, dérivant de *moyeu*, vieux mot hérité du latin *médius*, qui désignait au Moyen-Âge le jaune d'œuf, celui-ci se trouvant au milieu de la coque, comme le moyeu au milieu d'une roue.

légumes verts très appréciés comme les épinards préparés en tourte ou les artichauts en marinade. La croissance des plats sucrés tels que les flans à la Suédoise et les tourtes de frangipane parmi les chefs-d'œuvre des années 1780, confirme que les hôteliers cherchent à suivre l'évolution des goûts en profitant de leur rapprochement avec les pâtisseries. La table des hôteliers est bien une table de son temps ; mais est-elle une table à l'accent aquitain ? Rares sont les chefs-d'œuvre pouvant être considérés comme des « spécialités » régionales ; seuls une garbure de cuisse d'oie<sup>190</sup> ou les deux millas<sup>191</sup> à la façon de Bazas réalisés le 11 juin 1783 et le 22 juillet 1788 pourraient rentrer dans cette catégorie. La présence de nombreuses volailles, l'utilisation d'ingrédients comme les truffes et la confection de chapons aux truffes suggèrent cependant que la cuisine des hôteliers n'est pas totalement déconnectée des goûts régionaux. En tout cas, l'exemple des hôteliers bordelais montre bien qu'il y a une offre diversifiée de plats et qu'une bonne partie de la population a la possibilité d'accéder à une table de qualité et d'exprimer des goûts variés.

### *Traiteurs et pâtisseries*

Les professionnels qualifiés de pâtisseries ou de traiteurs occupent généralement le sommet de la hiérarchie des métiers de bouche dans cette province, comme à Paris<sup>192</sup>. Nous avons constaté précédemment qu'ils sont exclusivement installés dans les plus grandes villes où différents indices témoignent de leur niveau d'aisance. A Bordeaux, par exemple, le précieux livre de maîtrise des pâtisseries-rôtisseurs contient en lettres d'or le nom de tous les membres<sup>193</sup>, ce qui symbolise bien, dans la présentation, le dynamisme, le prestige et la richesse de cette communauté. Jean Lanes, maître pâtisseries, traiteur et rôtisseur possède un bourdieu au Taillan en Médoc<sup>194</sup>, signe évident de sa réussite sociale. Leurs établissements, sans être luxueux, révèlent généralement un certain confort : chez Jean Lanes, le notaire recense des nappes rayées bleues à petites fleurs en fil de Bayonne, quelques couverts d'argent aux armes et des bols en porcelaine « de la fabrique de Mgr le comte d'Artois », autant de signes du raffinement de la table. Comme les hôteliers, les pâtisseries-traiteurs ont l'obligation pour devenir maître de faire un chef-d'œuvre sous la forme de pâtisseries d'une valeur de 400 livres<sup>195</sup> ; par comparaison, les plats réalisés par les futurs maîtres hôteliers ne

<sup>190</sup> AD Gironde, C 1764, 28 décembre 1779.

<sup>191</sup> Voir glossaire, p. 831.

<sup>192</sup> D. ROCHE, *Humeurs vagabondes...*, p. 533.

<sup>193</sup> AM Bordeaux, Ms 561, livre de maîtrise des pâtisseries-rôtisseurs, 1583-1766.

<sup>194</sup> AD Gironde, 3 E 7490, Jean Lanes, 14 septembre 1778.

<sup>195</sup> AD Gironde, C 1810.

s'élèvent qu'à 10 livres, investissement plus modeste qui confirme que ces deux métiers se situent à deux niveaux culinaires et sociaux différents. Le prestige de cette communauté n'empêche pas pour autant les difficultés financières, puisqu'à la veille de la Révolution, l'endettement des pâtisseries-rôtisseurs de Bordeaux s'élève à plus de 8000 livres<sup>196</sup>.

Leur clientèle se compose en majorité des élites sociales de leur temps : noblesse, négoce et bourgeoisie des talents font couramment appel à leurs services ; les corps de ville et toutes les institutions ont aussi besoin d'eux ; même l'intendant Dupré de Saint-Maur fait régulièrement appel au service d'un rôtisseur dénommé Champion<sup>197</sup>. Ce n'est d'ailleurs sans doute pas un hasard si le seul traiteur palois en 1774, Pierre Dulong, est implanté dans le quartier où résident la plupart des parlementaires<sup>198</sup>. Pour certaines périodes, des noms circulent parfois d'une source à l'autre : à Bordeaux dans les années 1760, par exemple, le traiteur Boulin travaille à la fois pour la Jurade et pour la Chambre de commerce ; de même, le traiteur Castets (ou Casties) d'Agen fournit des repas aux consuls de la ville<sup>199</sup> et à la noblesse locale en la personne de Mr Ganet de Sevin<sup>200</sup>. Au cours des années 1740, Jean Charbonnier, qualifié de traiteur et de marchand aubergiste de l'*Hôtellerie des trois Rois*, réalise des préparations pour une clientèle d'élites composée des consuls de Périgueux<sup>201</sup>, du chevalier de Cablan<sup>202</sup> et du marquis d'Arlot de La Roque<sup>203</sup> ; dans une ville comme Périgueux, Charbonnier doit sans doute avoir à l'époque le monopole dans ce secteur des plats cuisinés raffinés servis à domicile. Ainsi, certains professionnels du Sud-Ouest aquitain à la mode, à la réputation mieux établie ou aux talents plus prononcés, devaient être plus particulièrement recherchés par les élites. On peut d'ailleurs penser, à la suite de Paul Sébillot<sup>204</sup>, que les pâtisseries-traiteurs font partie des premiers professionnels de la table à développer une volonté manifeste d'attirer la clientèle<sup>205</sup>. Il n'est donc pas surprenant de constater que Gilbert de Raymond est un client très fidèle du traiteur Montaut installé rue Sainte-Catherine, puisque ce noble de l'Agenais prend tous ses repas dans cet établissement

---

<sup>196</sup> B. GALLINATO, « Le petit peuple », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais*, op. cit. , p. 140.

<sup>197</sup> « Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », op. cit.

<sup>198</sup> AM Pau, CC 55, capitation de 1774.

<sup>199</sup> AM Agen., CC 447, 465, 474.

<sup>200</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 86 ; voir pièce justificative 14, p. 719.

<sup>201</sup> AM Périgueux, E dep. 5029 (CC 128).

<sup>202</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37).

<sup>203</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (98).

<sup>204</sup> P. SÉBILLOT, *Légendes et curiosités des métiers*, Paris, 1894, p. 33.

<sup>205</sup> Ceci expliquerait en partie leur place prépondérante parmi les métiers de bouche dans les journaux d'annonces.

lorsqu'il séjourne à Bordeaux<sup>206</sup> ; Gilbert de Raymond y est sans doute attiré, parce que les traiteurs et les pâtisseries produisent, dans la plupart des cas, des plats cuisinés de qualité<sup>207</sup>. Cela résulte en premier lieu de la maîtrise technique qu'ils acquièrent au cours de leur apprentissage au terme duquel ils « font un chef-d'œuvre en pâtés, tartes, macarons, toutes sortes de biscuits, entrées, rôtis et entremets le tout près de la valeur de 400 livres pour être mangé dans la Compagnie, sauf de quelques pièces dont on fait présent aux Jurats »<sup>208</sup> ; ces conditions d'obtention de la maîtrise montrent l'étendue de leur savoir-faire, puisqu'ils sont capables de préparer tout ce qui compose un menu complet de qualité<sup>209</sup>. Tous les inventaires après décès de ces métiers révèlent un matériel bien particulier : ils sont généralement équipés de fours et de tables à pâtisserie ; les moules notamment sont les ustensiles caractéristiques de leur cuisine. Dans la boutique de Christophe Salgebert en 1778<sup>210</sup>, le notaire recense 100 moules de macarons, 30 moules de petits massepains, 34 moules de gâteaux garnis et des moules à gâteaux d'amandes. Les pâtisseries salées et sucrées sont, par définition, leur spécialité, mais, comme le prouve l'inventaire de ce pâtissier bordelais, leur activité se recentre de plus en plus sur les préparations sucrées ; dans la cave de Salgebert, on trouve en effet des réserves importantes d'amandes, de sucre, de farine et surtout du beurre indispensable à la confection de la plupart des pâtes ; la présence dans sa boutique d'un comptoir, de plusieurs corbeilles pour contenir la marchandise et d'une balance laisse supposer que ce pâtissier d'origine suisse tient un établissement raffiné annonciateur de ceux du XIX<sup>e</sup> siècle, où les clients viennent acheter macarons et massepains.

Ces professionnels sont guidés par un souci de créativité culinaire qui s'exprime, par exemple, à travers l'aspect visuel des plats : Babouot, charcutier bordelais, mais qui pratique une activité de traiteur, précise qu'il « imite le naturel dans tout ce qu'on lui commande [...] des chasses de sanglier, imitant le combat des chiens, des hures de sanglier, d'après nature, des petits cochons en différentes attitudes »<sup>211</sup> ; dans un dessert préparé pour les magistrats bayonnais le 15 septembre 1751, on trouve aussi « six grandes glaces ornées de figure et balustrade avec Diogène et ses attributs et six cupidons en amour le tout en pastillage »<sup>212</sup>.

<sup>206</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2866, livre de raison de Gilbert de Raymond, 1774-1783.

<sup>207</sup> La définition du métier de traiteur par le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1718 suggère le niveau culinaire de leur production : « Traiteur : celui qui appreste, qui donne à manger pour de l'argent. Il se dit ordinairement de ceux qui donnent ainsi de grands repas ».

<sup>208</sup> AD Gironde, C 1810 ; on peut remarquer au passage que ces circonstances sont une occasion pour faire des présents alimentaires aux édiles de la ville.

<sup>209</sup> Les quelques menus préparés par des traiteurs, présentés en annexes, illustrent parfaitement la diversité et la qualité de leurs productions ; voir pièces justificatives 12 à 18, p. 704-728.

<sup>210</sup> AD Gironde, 3 E 24068, Salgebert, 20 février 1778.

<sup>211</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annales, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 17 décembre 1772.

<sup>212</sup> AM Bayonne, CC 328 (126) ; facture du 15 septembre 1751.

Certains traiteurs réalisent même parfois des plats uniques en fonction des circonstances : lors d'un dîner en l'honneur de l'archevêque de Bordeaux donné par le chapitre Saint-André le 19 juin 1772, le traiteur Lacroix sert un gâteau garni représentant les armes du prélat<sup>213</sup>. Le professionnel s'adapte aux consommateurs, à ses besoins, ses habitudes et ses attentes ; on a là l'expression du lien étroit qui unit amateurs et créateurs<sup>214</sup>.

### III. Des métiers réputés

Grâce à des préparations de qualité, certains professionnels acquièrent une réputation dans leur ville, voire à l'échelle du royaume et même au-delà. La table des établissements du Sud-Ouest aquitain fait généralement l'objet de l'éloge des voyageurs et les auberges rurales sont les seules à subir quelques critiques<sup>215</sup>. Les métiers de bouche concourent ainsi à la renommée de la culture alimentaire régionale. Les dindes truffées du traiteur Courtois et les pâtés de Nérac de l'aubergiste Taverne deviennent même les symboles et les ambassadeurs de la gastronomie régionale dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

#### A) Les bonnes tables du Sud-Ouest aquitain

##### *Gages de qualité*

L'apport des métiers de bouche à la culture alimentaire régionale passe d'abord par la qualité de leurs services et de leurs préparations culinaires. Pour y veiller, un contrôle permanent s'exerce sur la plupart de ces professions et de ces établissements, à la fois de la part des corporations, lorsqu'elles existent, mais aussi de la part des autorités publiques. Le Parlement de Bordeaux, par exemple, est en charge d'un certain nombre d'affaires relatives aux privilèges des communautés. Comme nous l'avons vu précédemment, il précise, par exemple, par un arrêt d'août 1735, les conditions d'accès à la maîtrise pour les hôteliers-cabaretiers<sup>216</sup> ; il garantit ainsi que les plats seront cuisinés par des professionnels compétents. Il prononce en outre des jugements qui confirment le monopole des communautés sur

---

<sup>213</sup> AD Gironde, C sup. 3328.

<sup>214</sup> J-F. REVEL, *op. cit.*, p. 174.

<sup>215</sup> Voir pièce justificative 6, p. 687-688.

<sup>216</sup> AD Gironde, 2 B arrêt du Parlement de Bordeaux, 4 août 1735.



certaines préparations comme celle des saucisses, privilège des maîtres pâtissiers<sup>217</sup>, afin que ce produit reste confié à des spécialistes de la cuisine. La jurade de Bordeaux exerce également un contrôle étroit sur les métiers de bouche, en enregistrant l'installation de tout nouvel établissement<sup>218</sup>. Même si cette attitude répond principalement à une volonté de préserver le cadre corporatif, elle n'engendre pas moins une certaine attention sur le niveau technique de ces professionnels et de leurs prestations.

Les corporations sont certes un cadre rigide pour la liberté du commerce, mais qui assure une garantie sur la qualité des productions. Les « bayles » pratiquent des saisies afin de faire respecter les privilèges de leur communauté ; les maîtres pâtissiers-rôtisseurs se rendent ainsi, accompagnés de jurats, chez les cabaretiers et les aubergistes pour constater que ces derniers préparent des plats « interdits » : le 19 décembre 1731, par exemple, ils saisissent chez Dupont, maître tavernier paroisse Sainte-Eulalie à Bordeaux, une dinde piquée à la broche en train de cuire et trois poulets prêts à piquer<sup>219</sup>. La préparation des viandes rôties fait partie du monopole des pâtissiers-rôtisseurs ; le tavernier est donc sanctionné d'une amende, car il n'a pas le droit de cuisiner de tels plats, mais seulement celui de vendre des boissons. Les communautés veillent également à la formation des maîtres : pour devenir hôteliers et cabaretiers il faut avoir travaillé « en qualité de cuisinier chez un maître ou chez quelques personnes de qualité »<sup>220</sup>. L'apprentissage est bien un système qui vise à garantir des productions conformes aux exigences de la corporation, dans lequel la réalisation obligatoire d'un chef-d'œuvre permet de valider les compétences acquises. Si la communauté des maîtres pâtissiers-rôtisseurs-traiteurs décide le 11 mai 1772 de fusionner avec celle des hôteliers-cabaretiers<sup>221</sup>, c'est, en partie peut-être pour éviter la mauvaise formation des hôteliers dans le domaine des pâtisseries et des préparations culinaires complexes<sup>222</sup>.

À partir de la Révolution, les autorités veillent surtout sur les tarifs, afin que, dans ces établissements, les prix pratiqués soient conformes aux principes de l'hospitalité. C'est ainsi que l'administration départementale de la Gironde indique les tarifs que doivent respecter les aubergistes<sup>223</sup> ; de la même manière, le registre de délibération du conseil général du

---

<sup>217</sup> AD Gironde, sac à procès 6347, 14 décembre 1723, monopole des saucisses accordé aux maîtres pâtissiers par le président de la Grande Chambre du Parlement.

<sup>218</sup> AM Bordeaux, HH 130.

<sup>219</sup> AD Gironde, série B, sac à procès 6347, 19 décembre 1731.

<sup>220</sup> AD Gironde, C 1813 ; cette obligation est confirmée par des lettres patentes de 1698 ; voir AM Bordeaux, Ms 565, L. AUGIER, *Recherches sur les corporations et confréries d'arts et métiers de la ville de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, 1884, p. 293.

<sup>221</sup> AD Gironde, C 1808.

<sup>222</sup> Ces fusions entre des communautés aux activités très proches sont fortement encouragées par le gouvernement royal ; S. L. KAPLAN, *op. cit.*

<sup>223</sup> « Le prix et le menu des repas des sans-culottes en frimaire an II », *RHB*, 1915, p. 356.

département des Landes, le 3 frimaire an II<sup>224</sup>, dénonce la « très frégale chère des auberges et le prix excessif », en particulier dans les auberges de Saint-Sever ; par conséquent, au nom de l'hospitalité « droit sacré » et des égards qui sont dus aux voyageurs, les autorités fixent un prix maximum pour les repas.

Les professionnels mettent eux-mêmes en avant des critères pour définir la qualité d'une bonne table. Leurs références sont un argument publicitaire couramment utilisé. Les cuisiniers qui recherchent un emploi à travers les annonces mettent en avant leurs antécédents, lorsqu'ils ont travaillé à Paris<sup>225</sup>. Le service à la cour est un atout supplémentaire, comme le suggère l'annonce de Villion, rue Fondaudège à Bordeaux qui précise qu'il est « maître pâtissier de Paris, élève des chefs de bouche du Roi »<sup>226</sup>. La valeur de cette expérience parisienne se maintient au XIX<sup>e</sup> siècle : une annonce de 1802 concerne ainsi « un bon cuisinier, ayant exercé cet état dans les plus forts restaurants de Paris »<sup>227</sup>, mais la référence à la cour est alors remplacée par celle de ces nouveaux établissements à la mode dans la capitale. Le travail pour des clients prestigieux est présenté également comme un gage de qualité : l'annonce du charcutier Babouaut parue dans les *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux* illustre cette tendance, puisqu'elle met en avant qu'il est « maître charcutier de monseigneur le maréchal duc de Richelieu »<sup>228</sup> ; le service du gouverneur de Guyenne, gastronome reconnu, est un argument adroit pour attirer les élites. En 1761, le maréchal de Richelieu accorde même le privilège au maître pâtissier-rôtisseur Paul Lanes de donner son nom à un hôtel de la ville<sup>229</sup>. Pour les cuisiniers qui s'installent comme traiteurs et hôteliers, ces références sont un point de départ indispensable et il est bon de rappeler aussi que l'on a servi les plus grands. Le passage comme domestique dans une grande maison est d'ailleurs la voie suivie par certains tenanciers : Gaspard Coquet, au *Caffé de Folx*, sur les fossés de l'Hôtel de ville à Bordeaux en 1782, était auparavant chef d'office du premier président du Parlement de Bordeaux<sup>230</sup> ; son collègue Antoine Goux, au *Café du*

---

<sup>224</sup> AD Landes, 2 F 2823.

<sup>225</sup> Voir par exemple, AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 4 mai 1780 ; AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 13 octobre 1785 ou AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 23 janvier 1789.

<sup>226</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 31 décembre 1785.

<sup>227</sup> AD Gironde, 4 L 1371, *Petites Affiches générales de Bordeaux*, 27 juillet 1802.

<sup>228</sup> AM Bordeaux, 178 C 2, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 4 février 1762.

<sup>229</sup> *Affiches, Annonces et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 16 janvier 1761 ; cité par D. PETRISSANS, *op. cit.*

<sup>230</sup> AM Bordeaux, HH 132.

*Gouvernement*, avait quant à lui exercé ses talents comme maître d'hôtel auprès du président de Lavie<sup>231</sup>.

D'une annonce à l'autre, véritable publicité avant l'heure, chaque établissement présente les atouts de sa table<sup>232</sup>, mais on y retrouve souvent les mêmes critères. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, propreté et hygiène sont les principales caractéristiques mises en avant, signe de nouvelles préoccupations chez les élites pour la santé publique et du succès des thèses aéristes ; il s'agit alors de montrer que les hôtels et les tables d'hôte se différencient des établissements populaires comme les cabarets où règnent la promiscuité et la saleté. Pour que les clients choisissent de manger hors de chez eux, il faut qu'ils y retrouvent le même confort que dans leur intérieur. Ce critère de la propreté est partagé par de nombreux voyageurs, ce qui suggère que les inquiétudes sur la salubrité de ces établissements sont parfois fondées. Jean-Baptiste Larrard remarque ainsi la malpropreté de la cuisine de l'*Hôtel des Ambassadeurs*, lors de son passage à Bordeaux en 1764<sup>233</sup> ; *a contrario*, Vaysse de Villiers se félicite d'avoir trouvé dans les Landes « une fort bonne auberge et surtout fort propre »<sup>234</sup>. La rapidité du service est une autre qualité soulignée dans les annonces, car il s'agit pour les clients de ne pas perdre trop de temps dans ces établissements. A compter des années 1780 et surtout du début du XIX<sup>e</sup> siècle, la diversité des mets et la richesse de la cave deviennent des arguments publicitaires décisifs : ce qui fait une bonne table, c'est ce qu'on propose dans l'assiette. Fromentin vante « la délicatesse des mets » et fait remarquer qu'il a « un bon cuisinier et d'excellent vin » ; son collègue Bousquet « fait tous ses efforts pour satisfaire ses hôtes en bonne chère, vin, etc. »<sup>235</sup> L'annonce de Lavignac, traiteur-restaurateur à Bordeaux en 1813, illustre la synthèse de tous les critères qui font une bonne table : « On sera servi dans ce nouvel établissement avec propreté et célérité ; la cuisine est dirigée par un excellent chef<sup>236</sup>, et les vins sont d'excellentes qualités »<sup>237</sup>. Ce changement d'appréciation est assurément la manifestation d'un essor de la gourmandise et de la gastronomie à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que nous avons déjà eu l'occasion d'évoquer.

Certaines compétences techniques mises en avant par les cuisiniers illustrent l'existence de goûts alimentaires marqués, inscrits dans la culture alimentaire de l'époque. On remarque en effet que, très souvent, le savoir-faire en matière de pâtisserie est un argument

---

<sup>231</sup> AM Bordeaux, HH 133.

<sup>232</sup> Voir pièce justificative 3, p. 677-679.

<sup>233</sup> LABADIE-LAGRAVE, *op. cit.*, p. 2.

<sup>234</sup> VAYSSE de VILLIERS, *op. cit.*, p. 16.

<sup>235</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 20 février et 7 mars 1787.

<sup>236</sup> Cette annonce marque une des rares apparitions dans nos sources du terme de chef qui renvoie à une conception nouvelle du rôle du cuisinier professionnel dans ce genre d'établissement.

<sup>237</sup> AM Bordeaux, 183 C 1, *Affiches, annonces et avis divers de la ville de Bordeaux*, 3 janvier 1813.

employé par les cuisiniers ou les cuisinières qui recherchent une place. « une bonne cuisinière, de bonne vie et mœurs, sachant faire toute sorte de pâtisserie » propose ainsi ses services dans une annonce de 1780<sup>238</sup>. Les qualifications des métiers de bouche rejoignent alors la prédilection des habitants du Sud-Ouest aquitain pour les tourtes, pâtés et gâteaux. Clientèle, professionnels et goûts alimentaires forment donc dans ce cas un triptyque indissociable.

### *Une table appréciée*

La qualité de la table des métiers de bouche rejaillit aussi à travers le regard des voyageurs et les appréciations des guides. La plupart des établissements bénéficie d'un jugement positif ; de manière globale<sup>239</sup>, la restauration hors foyer est appréciée par tous. François de Paule Latapie note, par exemple, à Sainte-Foy, que « l'auberge du Lion d'or est excellente, et l'aubergiste fort honnête »<sup>239</sup> ; en 1814 à Langon, Vaysse de Villiers remarque que « cette ville a plusieurs bonnes auberges très fréquentées [...] une surtout, le Cheval Blanc, peut être comptée au nombre des meilleurs de France »<sup>240</sup> ; il vante aussi les établissements de Pau, situés place de la Comédie<sup>241</sup>. La plupart des villes du Sud-Ouest aquitain possèdent donc un équipement de qualité, qui permet de manger dans de bonnes conditions. Des villes de passage comme Langon semblent même avoir des tables particulièrement prisées des voyageurs. Il serait facile de multiplier les témoignages élogieux sur la restauration dans la région.

Les quelques critiques portent en définitive surtout sur les auberges rurales. Les voyageurs dédaignent parfois des établissements qui s'éloignent trop de leurs habitudes alimentaires. Imprégnés de leur préjugés, ils se heurtent aux pratiques alimentaires locales de ces modestes lieux de restauration. Les reproches sont d'ailleurs souvent les mêmes ; les critiques portent notamment sur la propreté et la qualité de la table des auberges landaises. Entre Bordeaux et Bayonne, Marlin note que « les auberges landaises ne causent jamais de ravissement »<sup>242</sup> ; un notable bordelais critique vertement l'accueil qu'il reçoit à Peyrehorade en 1765 :

---

<sup>238</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 30 novembre 1780.

<sup>239</sup> « Journal de tournée de François de Paule Latapie », *Arch. Hist. de la Gironde*, t. 38, p. 480.

<sup>240</sup> VAYSSE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif...*, *op. cit.*, p. 40.

<sup>241</sup> *Ibid.*, p. 141. Voir pièce justificative 6, p. 687.

<sup>242</sup> Cité par F. BARBÉ, « Le voyage de Bayonne au temps des diligences... », *op. cit.*, p. 152.

« Nous étions dans un méchant cabaret, dont l'hôte matelot de profession, avait appris la cuisine sous l'inspection d'un coq de navire. Ainsi, quand l'heure du souper fut venue, on me servit très improprement dans une chambre assez propre, un poulet immangeable (je venois de le voir courir avec sa mère), une fine tranche de jambon, des abricots verts pour le dessert, et, pour faire passer le tout, une bouteille de vin blanc, la seule boisson du pays »<sup>243</sup>.

La table de l'auberge près de La Teste dépeinte dans les années 1820 par Arago ne semble guère plus attirante :

« J'invite ceux qu'y attireront la curiosité et l'amour des promenades solitaires, à bien se munir de provisions de bouche, s'ils ont quelque antipathie pour le pain bis, l'omelette au lard ou le jambon. Demandez à dîner ou à souper, les vieilles femmes qui habitent cette grange ne vous offriront pas d'autres mets ; à moins que vous n'essayez l'holocauste d'un poulet que vos dents et votre couteau parviendront à peine à déchiqeter. »<sup>244</sup>

On est bien loin dans ces descriptions du raffinement d'une table préparée dans un hôtel bordelais par un traiteur formé à Paris. Parcimonie, incompetence et mauvaise chère sont mises en exergue ; les cuissons trop longues des viandes et la présence d'aliments salés comme le jambon et le lard rebutent les voyageurs. La rusticité de la table de ces auberges va sans doute à l'encontre des goûts de ces clients urbains. Pour d'autres, comme Washington Irving, la fréquentation des auberges de la région dissipent au contraire leurs craintes : « les auberges sont meilleures que je ne l'avais espéré »<sup>245</sup>.

L'éloge quasi unanime des métiers de bouche du Sud-Ouest aquitain cache en réalité toute une hiérarchie. Si on se place dans les pas des voyageurs, il est même possible de

---

<sup>243</sup> BM Bordeaux, Ms 722, *Voyage philosophique* et P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais...*, op. cit. , p. 23.

<sup>244</sup> J. ARAGO, *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, Bordeaux, 1829, p. 16.

<sup>245</sup> J-P. YOUNG, op. cit. . p. 30.

dresser une liste des meilleures adresses de la province, une sorte de guide gastronomique avant l'heure basé sur les étapes et les jugements de cette clientèle. Le tableau suivant recense ainsi les principaux établissements fréquentés par les voyageurs célèbres et aisés ; il doit correspondre, par conséquent, à une esquisse de ce qui se fait de mieux dans la région entre 1700 et 1850.

**Tableau 1 :**  
**Les principaux établissements fréquentés par les voyageurs**

VILLES	ÉTABLISSEMENTS	CLIENTS VOYAGEURS
Bordeaux	<i>Hôtel Richelieu</i>	Jefferson (1782), Van Tets (1819), Michelet (1835)
	<i>Hôtel de France</i>	W. Irving (1825), Stendhal (1838), F. Barthe (1845)
	<i>Hôtel des Ambassadeurs</i>	de Larrard (1764), Van der Willingen (1804)
	<i>Hôtel du Prince des Asturies</i>	Panon-Desbassayn (1785), A. Young (1787)
	<i>Hôtel de Fumel</i>	Schopenhauer (1804)
	<i>Hôtel d'Angleterre</i> ( puis <i>Hôtel Franklin</i> au XIX <sup>e</sup> siècle)	A. Young (1787), Mme Cradock (1785), Mme Tallien (1793), Van der Willingen (1804), Andrew Thomas (1811)
	<i>Hôtel de Duras</i>	La Rochefoucauld (1783)
	<i>Hôtel de Hollande</i>	W. Irving (1825)
Bayonne	<i>Hôtel Saint Etienne</i>	Mendez (1766), Van Tets (1819), Michelet (1835)
Agen	<i>Hôtel du Petit Saint Jean</i>	Mme Cradock (1785), Van Tets (1819), Girault de Saint-Fargeau (1842)
	<i>Auberge de l'Ecu de France</i>	Panon-Desbassayns (1785)
Langon	<i>Hôtel des Princes</i>	Mme Cradock (1785)
	<i>Auberge du Cheval Blanc</i>	Vaysse de Villiers (1814)
Pau	<i>Auberge de la Pomme D'or</i>	La Rochefoucauld (1783)

On constate que ce sont souvent les mêmes adresses qui accueillent les voyageurs prestigieux au fil du temps : l'*Hôtel d'Angleterre* à Bordeaux apparaît comme le lieu incontournable pour les voyageurs de prestige et d'ailleurs son succès ne se démentit pas au cours de la période. Lieu de passage obligé, Bordeaux accueille logiquement le plus grand nombre d'établissements renommés. Dans l'itinéraire de ces voyageurs, les tables sont souvent les mêmes. Les étapes choisies par Mme Cradock, voyageuse anglaise qui témoigne d'un grand engouement pour la France<sup>246</sup>, sont le parfait exemple d'un parcours à travers les bonnes tables du Sud-Ouest aquitain à la veille de la Révolution ; l'itinéraire d'Henrica Van Tets, au

<sup>246</sup> P. GERBOD, *Voyage aux pays des mangeurs de grenouilles...*, op. cit., p. 15.

siècle suivant, pose aussi les jalons des bonnes tables de la région, qui sont parfois encore les mêmes<sup>247</sup>.

Les appréciations sur la restauration offertes par un même établissement courent donc d'un récit à l'autre, se rejoignent et se contredisent parfois. L'hôtel ou auberge du *Petit-Saint Jean* à Agen est une adresse unanimement vantée par les voyageurs ; Mme Cradock comme Henrica Van Tets, vingt cinq ans plus tard, qualifient l'établissement et la table d'excellents. Les jugements sur l'*Hôtel Saint-Etienne* à Bayonne sont plus contradictoires : en 1765, un voyageur bordelais anonyme le considère comme « la meilleure auberge de la ville »<sup>248</sup>, ce qui est confirmé en 1766 par Francisco Mendez, religieux de l'ordre de Saint-Augustin, qui écrit que « la meilleure hôtellerie est l'hôtel de Saint-Etienne en lequel je fus, quoiqu'on dise que c'est aussi la plus cher »<sup>249</sup> ; un demi-siècle plus tard, Henrica Van Tets décrit ce lieu, qui a sans doute beaucoup changé, comme le plus mauvais hôtel qu'elle ait rencontré au cours de son voyage en France en 1819<sup>250</sup>. Chaque client possède un point de vue particulier, qui dépend sans doute des circonstances, mais aussi de ses attentes. La qualité des établissements peut aussi évoluer au fil du temps. Mais l'exemple de ces deux lieux de restauration montre que la renommée de la table et de l'accueil distinguent déjà certains professionnels à l'intérieur de ce vaste ensemble.

## B) Des professionnels et des établissements renommés

Au fil des sources, nous avons constaté que des établissements, des métiers de bouche, et même parfois des préparations culinaires bénéficiaient d'une réputation exceptionnelle. A l'échelle d'une ville, ils sont connus par leurs contemporains. Quelques traiteurs incarnent parfois la gastronomie locale, équivalents modernes des chefs étoilés de notre temps. Dans certains cas, on aboutit même à une assimilation très nette entre un produit, un établissement et le nom d'un professionnel.

### *Des renommées bien établies*

Les réputations culinaires se fondent en premier lieu sur des traditions familiales. Nous avons déjà eu l'occasion de constater que plusieurs membres d'une même famille

---

<sup>247</sup> Voir annexe D 2, p. 822-823.

<sup>248</sup> P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais...*, op. cit. , p. 26.

<sup>249</sup> « La ville de Bayonne jugée par les étrangers », *Bull. de la Soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1887, p. 195.

<sup>250</sup> M. GARÇON, op. cit. , p. 75.

exerçaient parfois un métier de bouche et la présence de nombreux homonymes à travers toute la région confirme cette tendance : à l'auberge du Petit Saint-Jean à Agen, le cadet succède au fils aîné, mais l'établissement appartient toujours à la famille Castaing, assurant aussi vraisemblablement la transmission familiale d'un savoir-faire culinaire. Ce type de continuité est clairement mis en avant dans l'annonce suivante :

*« Monsieur Charles Lafon l'aîné, maître pâtissier, à Périgueux, près la Manufacture et vis à vis le Marché, prévient qu'il est seul possesseur du secret du célèbre M. Villereynier son oncle, pour la composition des pâtés de perdrix truffées. »<sup>251</sup>*

L'existence d'une recette unique de ce pâté réputé explique la renommée de cette famille. Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, Villereynier est en effet l'un des fournisseurs attitrés de la ville de Périgueux pour les pâtés de perdrix<sup>252</sup> ; cette préparation assure d'ailleurs la réussite sociale de ce pâtissier qui devient, selon l'auteur d'une étude sur les pâtés de Périgueux<sup>253</sup>, conseiller honoraire au présidial, cour de justice la plus importante de la ville.

A Bordeaux, le traiteur Bardineau illustre aussi les étapes d'une réussite familiale. Périgourdin d'origine, il est d'abord cuisinier chez le conseiller au Parlement Delpy de La Roche ; il installe ensuite une table d'hôte sur une partie des jardins de l'hôtel du Plessy ( à l'enseigne de l'*Hôtel de Bourbon*<sup>254</sup>) dans les années 1770, où il réalise alors de grands dîners, comme le banquet du 12 avril 1776 en l'honneur du duc et de la duchesse de Chartres qui rassemble 300 convives<sup>255</sup>. Lorsqu'il meurt en 1780, il est remplacé par son neveu qui ouvre un restaurant dénommé « *Bardineau* », qui connaît lui aussi le succès, puisqu'en août 1808, il est chargé du buffet pour la réception de Napoléon<sup>256</sup> ; la création de cet établissement éponyme montre clairement que le nom de ce traiteur est alors perçu comme synonyme d'une table de qualité. Le négociant Mernan fait appel à ce traiteur renommé qui lui sert un repas en trois services composé, entre autres, de rougets, de petits pois à la crème et de beignets de

---

<sup>251</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 23 décembre 1784 ; l'annonce complète est reproduite dans la pièce justificative 3, p. 678.

<sup>252</sup> AD Dordogne, E dep. 5029 (CC 120, 121, 122).

<sup>253</sup> F. de LA TOMBELLE, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, 1919.

<sup>254</sup> Voir annexe D 1, p. 820.

<sup>255</sup> Cet épisode est mentionné dans une lettre de Mme Duplessy à sa fille du 13 avril 1776 selon D. PETRISSANS, *op. cit.*, p. 30.

<sup>256</sup> Le parcours de cette dynastie de traiteurs est retracé par A. RÊCHE, *Dix siècles de vie quotidienne à Bordeaux*, Paris, 1983, p. 183-185.



pêche<sup>257</sup>. Ce menu ne révèle toutefois aucune créativité culinaire particulière, ce qui laisse supposer que sa réputation se fonde avant tout sur le prestige social de sa clientèle. Quelques professionnels du Sud-Ouest aquitain se distinguent donc de cette manière par rapport à leurs confrères.

Entretien des liens étroits avec les élites, certains traiteurs ou hôteliers exercent un véritable monopole sur la gastronomie locale, si bien que tous les notables et les pouvoirs recourent à leur service. C'est le cas du traiteur Boulin à Bordeaux dans les années 1760 qui travaille à cette époque à la fois pour la Jurade, pour la Chambre de Commerce et pour l'Intendance. On peut se demander alors, si un professionnel recherché comme Boulin donne une touche personnelle à son travail ou possède du moins quelques spécialités originales. L'étude des repas confectionnés par Duvigneau pour les magistrats libournais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle révèle quelques tendances significatives qui permettent d'esquisser une réponse à cette question. En effet, cet hôtelier a une prédilection pour les garnitures à base d'artichauts, de champignons et de truffes ; dans la plupart des menus préparés par ses soins entre 1700 et 1705, on trouve des « tourtes de pigeons aux artichaux, champignons et ris de veau », des « ragoûts d'anguilles aux artichaux et champignons » ou des « ragoûts de ris aux truffes, champignons et artichaux ».<sup>258</sup> Par la suite, ces plats disparaissent de la table des édiles libournais ; ils ne se rencontrent pas non plus ailleurs dans le Sud-Ouest aquitain. On a donc là la preuve de l'existence d'un véritable style culinaire personnel.

Par leur parcours prestigieux, certains acquièrent aussi une grande renommée. Michelet, traiteur de Périgueux, accède ainsi à la célébrité, car il travaille avec le célèbre cuisinier Carême au service de Talleyrand lors du congrès de Vienne<sup>259</sup>. Il faut toutefois être prudent : ces professionnels possèdent sans doute une réputation parmi les élites de leur temps, mais, ils ne gagnent véritablement leur célébrité que dans la reconstitution d'un passé gastronomique mythifié par les érudits provinciaux contemporains<sup>260</sup>. C'est le cas, par exemple, du « créateur mythique » du foie gras aux truffes ; Nicolas François Doyen, chef cuisinier du président du parlement de Bordeaux, aurait été le premier à avoir l'idée d'ajouter des truffes au foie gras ; pour notre part, nous n'avons trouvé aucune trace documentaire qui permette d'étayer la validité de cette origine transmise par de nombreuses histoires de la

---

<sup>257</sup> AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier 6, facture du 6 août 1807 ; voir pièce justificative 16, p. 723.

<sup>258</sup> AM Libourne, CC 51, 21 juillet 1700 ; CC 52, 21 juillet 1703 ; CC 54, 21 juillet 1704. Voir pièces justificatives 12 et 13, p. 704 et 706.

<sup>259</sup> G. ROCAL et P. BALARD, *Science de gueule en Périgord*, Périgueux, 1971, p. 42.

<sup>260</sup> Voir *supra* chap. 1.

cuisine<sup>261</sup>. Cette reconstitution *a posteriori* intervient aussi autour d'André Noël, présenté comme un cuisinier d'origine périgourdine au service du roi de Prusse vers 1760<sup>262</sup>. La lenteur des communications et des transports ne permet guère à de nombreux professionnels de sortir de l'anonymat ; seules des circonstances bien particulières (clients prestigieux, situation avantageuse, produits emblématiques) permettent de se faire un nom dans le paysage alimentaire du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

#### *Taverne et Courtois : deux célébrités nationales*

Taverne<sup>263</sup>, comme Courtois, ont fait le bonheur depuis le XIX<sup>e</sup> siècle des érudits locaux qui ont multiplié les études sur l'origine, les productions et la célébrité de ceux qui incarnent, à leurs yeux, le prestige passé et bien souvent mythifié de la gastronomie régionale. L'aubergiste Taverne est ainsi connu au XVIII<sup>e</sup> siècle pour sa préparation des terrines de Nérac, c'est-à-dire des pâtés de perdrix. Le nom de ce professionnel sort ainsi de l'anonymat, grâce à cette spécialité vantée jusque dans un almanach bordelais de 1779 :

*« Pâté de perdrix au saindoux et aux truffes, etc. M. Taverne, à Nérac, fabrique de ces pâtés qui se gardent dix ans, ainsi leur a-t-on appliqué le nom de conserves du sieur Taverne »*<sup>264</sup>.

En effet, les terrines de Taverne sont diffusées dans tout le royaume. Lorsque la ville de Nérac accueille le maréchal de Richelieu le 3 décembre 1763, fort logiquement le repas est préparé par le traiteur Taverne, célébrité du lieu<sup>265</sup>. Tous les voyageurs qui traversent la ville ne manquent pas de mentionner les fameuses terrines. En 1778, l'inspecteur des manufactures François de Paule Latapie évoque le travail de ce professionnel :

*« Les conserves du sieur Taverne, aubergiste à Nérac, sont devenues très fameuses. Ce sont des pâtés de perdrix confites dans du saindoux et garni de truffes. Ils se conservent des années entières sans*

---

<sup>261</sup> G. BLOND, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, 1960, p. 414 ; H. PARIENTÉ et G. de FERNANT, *Histoire de la cuisine française*, Paris, 1994, p. 202.

<sup>262</sup> J.-R. PITTE, *Gastronomie française...* *op. cit.*, p. 150.

<sup>263</sup> Malgré sa célébrité, Taverne n'est pas lui non plus à l'abri des déformations, puisque G. CHRISTIAN, dans *La vie quotidienne de la société gourmande au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1971, évoque un dénommé « Tavernier » qui confectionne des « foies gras » à Nérac dans les années 1770.

<sup>264</sup> BM Bordeaux, Mic 956. *Almanach de commerce, d'arts et métiers pour la ville de Bordeaux et de la province*, 1779.

<sup>265</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3091.

*se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord. »*<sup>266</sup>

Taverne, au sommet de sa gloire, est sollicité par les plus grands ; dans des lettres adressées à l'intendant en 1769<sup>267</sup>, le subdélégué de Nérac Mathison s'inquiète même de la pénurie de perdrix dans la région qui ne permet plus d'assurer la production des fameux pâtés : « si le sieur Taverne trouvoit assés de perdrix, il débiteroit plus de 1000 terrines ». On a ici le signe d'un véritable succès. Les terrines de Nérac sont expédiées, par l'intermédiaire de négociants bordelais, au contrôleur général à Paris et jusqu'au Roi du Danemark. Ce client de Taverne est si prestigieux que son nom est évoqué par le *Gazetin du comestible* de 1767<sup>268</sup> ; dans le numéro de janvier, il est noté, à propos des pâtés de perdrix rouges aux truffes vertes de Nérac, que « le marchand est dans l'habitude d'en envoyer très souvent par le chariot de poste au Roi du Danemark » ; dans celui de décembre, il est même ajouté qu' « elles jouissent de la plus grande réputation. Le Roi du Danemark en reçoit toutes les semaines »<sup>269</sup>. On a là un argument publicitaire de premier choix. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, une véritable légende se construit donc autour de ce professionnel et de ce produit.

Les informations manquent par contre sur la vie de Taverne. Nous avons seulement pu trouver, aux hasards des dépouillements des minutes notariales, un inventaire après décès de 1806 concernant les biens d'un dénommé Pierre Taverne, aubergiste au faubourg Saint Antoine à Agen<sup>270</sup>. A travers l'acte, on apprend que ce dernier possède une métairie dans l'arrondissement de Nérac et une inscription hypothécaire au bureau de cette ville. Par la présence de ces indices convergents, on peut vraisemblablement penser qu'il s'agit du fameux préparateur des terrines du XVIII<sup>e</sup> siècle. Peut-être a-t-il choisi de s'installer dans un établissement plus confortable à Agen pour finir ses jours ? Le notaire dépeint en effet une auberge cossue et vaste avec des chambres numérotées jusqu'à onze ; la salle à manger comprend trois petites tables, une fontaine, une cheminée surmontée d'une glace et 18 chaises ; les placards sont remplis d'une abondante vaisselle, signe de la qualité de l'auberge ; dans la cuisine, on découvre une belle collection de 15 casseroles, des marmites, des broches, même un four à pâtisserie usé dans la souillarde, mais point de trace des terrines. S'il s'agit de

<sup>266</sup> « Journal de tournée de François de Paule Latapie », *op. cit.*, p. 339.

<sup>267</sup> AD Gironde C 613, 8 et 19 janvier 1769 ; voir la retranscription complète de ces lettres célèbres, citées par de nombreux érudits, en pièce justificative 2, p. 672-676

<sup>268</sup> *Le Gazetin du Comestible*, année 1767.

<sup>269</sup> Des terrines envoyées aussi régulièrement à Christian VII ne sont vraisemblablement pas expédiées au Danemark, mais plutôt à Paris où ce roi, connu pour ses dépenses de luxe et ses voyages, a l'habitude de séjourner ; A. GEFFROY, *Histoire des Etats scandinaves (Suède, Norvège, Danemark)*, Paris, 1851.

<sup>270</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 158/41, Pierre Taverne, 13 novembre 1806.

la même personne, on peut supposer qu'il a abandonné cette activité de pâtisserie : sa clientèle a peut-être aussi disparu avec l'Ancien Régime.

Avec Taverne, on a tous les ingrédients qui font la renommée d'un artisan de bouche : un lieu, une spécialité, un préparateur unique. Cette situation n'empêche cependant pas les confusions dans l'esprit des contemporains. Lors de son étape à Agen en 1804, Johanna Schopenhauer se restaure à l'auberge de Madame Castain qu'elle présente comme la fille du traiteur Taverne ; elle vante alors ces « terrines enfermant les délicieux pâtés de truffes qui sont expédiés même en Russie et en Amérique sous le nom de ~ pâtés de Périgueux ~ »<sup>271</sup>. De manière abusive, la voyageuse allemande assimile donc les pâtés de Taverne à une autre préparation régionale, mais cette fois du Périgord. Ce produit de Sud-Ouest aquitain, lui aussi célèbre, est l'une des spécialités d'un autre professionnel déjà renommé, Courtois.

La vie de Courtois est beaucoup mieux connue que celle de Taverne. Les érudits périgourdiens ont eu la chance de disposer de documents sur ce traiteur du XVIII<sup>e</sup> siècle. Né en 1727, François Courtois, comme beaucoup d'autres cuisiniers, n'est pas originaire de la région, mais de Vaivre dans la principauté de Montbéliard. Installé comme traiteur à Périgueux, il se serait marié le 11 avril 1763 dans la paroisse Saint-Front. Auparavant, il aurait travaillé comme cuisinier à Saint-André d'Allas pour la famille Boucher de la Tour du Roc<sup>272</sup>. Il est mort le 14 avril 1802 dans sa maison rue Limogeanne<sup>273</sup>. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, il a été le cuisinier le plus célèbre et le plus recherché de la ville, c'est pourquoi les érudits se sont tant attachés à restituer les détails de sa vie. L'établissement qu'il tient fait office d'hôtel où il accueille le sénéchal du Périgord lors de sa venue à Périgueux en 1789 ; dans la correspondance sur les préparatifs de son séjour organisé par le conseiller au présidial Chillaud de La Rigaudie, le marquis de Verteillac reçoit des informations suivantes sur son lieu d'hébergement :

*« Nous avons ici un traiteur excellent qu'on appelle Courtois. Il a un assez beau logement et surtout une belle salle. [...] Vous y trouverez l'essentiel, une salle propre et assez vaste, avec la certitude d'y faire bonne chère. [...] Conformément à ce que vous me mandiez, j'ai tâté le sieur Courtois (toujours sans vous nommer) sur le prix ; il*

---

<sup>271</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 97.

<sup>272</sup> J. SECRET, *Vieilles demeures de Périgueux*, Fanlac, 1988, p. 69.

<sup>273</sup> Toutes ces informations biographiques sont tirées de la notice publiée dans le *BSHA du Périgord*, 1896, p. 403.

*m'a laissé entrevoir que cela irait à 5 l. par tête pour vous faire la meilleure chère et qu'au surplus, cela pourrait aller à plus ou moins, suivant le prix de comestibles à cette époque. »<sup>274</sup>*

La place à part de Courtois dans le paysage alimentaire du Sud-Ouest aquitain naît de sa domination quasi sans partage sur la clientèle des élites. Il est le traiteur attitré du corps de ville de Périgueux dans les années 1770 et 1780<sup>275</sup> : il reçoit les plus grands personnages comme le sénéchal et il travaille pour la plupart des nobles de Périgueux et des environs. La liste de ses clients reconstituée à partir des factures et des comptes est significative de sa renommée : Jay de Beaufort<sup>276</sup>, d'Arlot de la Roque<sup>277</sup>, le marquis de Taillefer<sup>278</sup>, Chantal de Puylimeuil<sup>279</sup>, le chevalier de Cablan<sup>280</sup>, le marquis de Saint-Astier<sup>281</sup> et un acheteur anonyme<sup>282</sup>. Autant dire que presque tous les comptes des plus grands notables de la région mentionnent quelques achats effectués chez Courtois surtout qu'il ne faut pas oublier non plus que la plupart font appel à lui pour effectuer des cadeaux alimentaires un peu partout dans le royaume. Sa réputation est donc transmise et développée par tous ces présents.

Cela explique que son nom soit connu au-delà du Périgord, et même de la Guyenne. Les grands nobles périgourds qui résident à Paris et à la cour, comme le marquis de Taillefer, se font expédier des préparations de Courtois et le font connaître dans la capitale. Il est ainsi évoqué dans une chanson de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle faisant l'éloge du Périgord, conservée dans la collection du Périgord de la Bibliothèque nationale et publiée par Elie de Biran<sup>283</sup>. Les vers sont les suivants :

*« Gloire surtout, gloire éternelle  
A l'artisan de nos festins  
Illustre mort qui nous rappelle  
Un digne héritier de ses mains  
Et dont les chefs-d'œuvre admirables*

<sup>274</sup> G. LAVERGNE, « Les préliminaires de 1789 à Périgueux. Lettres de Chilhaud de la Rigaudie et du marquis de Labrousse-Veteillac », *BSHA du Périgord*, 1955, p. 42-43.

<sup>275</sup> AD Dordogne, E dep. 5029 (CC 129, 130, 132, ...); E dep. 5032 (CC 147).

<sup>276</sup> AD Dordogne, 2 E 1809 (23), facture du 1<sup>er</sup> mars 1764.

<sup>277</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (99), factures du 25 mars 1773 et du 2 février 1776.

<sup>278</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), comptes de Courtois pour le marquis de Taillefer en 1783.

<sup>279</sup> AD Dordogne, 8 J 50, facture du 14 janvier 1785.

<sup>280</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (38); facture du 13 mai 1788 signée « Courtoy aîné ».

<sup>281</sup> AD Dordogne, 2 E 1834 (37), s. d.

<sup>282</sup> AD Dordogne, 2 E 1803 (162), pour un achat en 1791 de deux dindes truffées.

<sup>283</sup> E. de BIRAN, « Le Périgord, chanson », *BSHA du Périgord*, 1881, p. 89.

*Paraissant aux banquets du Nord  
Ont au loin rendu mémorables  
Les largesses du Périgord. »*

En note du manuscrit, il est clairement indiqué que « l'artisan de nos festins » désigne « Courtois, fameux cuisinier de Périgueux, mort il y a quelques années, célèbre dans l'Europe gourmande par ses excellents pâtés dont le grand Frédéric faisait un cas particulier ». Cet artisan de bouche est donc considéré comme l'emblème de la gastronomie locale. On le retrouve même mentionné dans le célèbre poème de Berchoux, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table*<sup>284</sup>.

Sur quels produits se fonde cette réputation exceptionnelle ? Courtois, comme tous les traiteurs, préparent des repas complets. Il confectionne, par exemple, les repas servis au marquis de Taillefer en 1784<sup>285</sup> ; mais sa renommée naît surtout de quelques plats emblématiques : dindes truffées, pâtés de perdrix aux truffes, perdrix, dindons, pâtés de lièvres. L'essentiel des factures concernant Courtois ont trait à ces préparations. Ce pâtissier consacre surtout ses talents aux viandes farcies ou en pâté : perdrix, dindes et truffes sont les trois aliments de base de son travail, dont nous verrons plus loin qu'ils sont aussi les emblèmes de la gastronomie du Périgord du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>286</sup>. Ce savoir-faire ne disparaît pas avec Antoine Courtois en 1802, puisque son fils prend sa succession : Cosson de la Sudrie achète chez lui une dinde aux truffes en 1815<sup>287</sup>. Courtois et ses descendants ont donc su créer dès la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle un véritable style culinaire, illustration raffinée de la culture alimentaire régionale.

## **Conclusion de la deuxième partie**

Hôteliers, aubergistes, pâtissiers et traiteurs, par leur densité et la diversité de leurs productions, illustrent l'omniprésence et la profonde insertion de l'alimentation dans la vie des habitants du Sud-Ouest aquitain. Chacun, à une occasion ou à une autre, entre en contact avec la cuisine pratiquée dans ces établissements, lieux majeurs dans le paysage alimentaire régional. La gastronomie qui s'exprime surtout à l'intérieur des riches demeures ou dans les

---

<sup>284</sup> J. BERCHOUX, *La Gastronomie ou l'Homme des champs à table. Poème didactique en IV chants*, Paris, 1801.

<sup>285</sup> AJJ Dordogne, 2 E 1835/62. Voir pièce justificative 17, p. 726.

<sup>286</sup> Voir chap. 11.

<sup>287</sup> AD Dordogne, 8 J 32.

festins officiels des institutions locales, recourt au service de ces professionnels qui proposent couramment des plats et des repas consommés à domicile, ce qui correspond à une tendance significative des pratiques alimentaires locales. Dans cette seconde partie, à travers ce parcours au cœur des fondements des goûts, nous avons pu voir émerger d'autres traits caractéristiques de la culture alimentaire aquitaine. Insérée dans son environnement naturel, elle s'ouvre aussi très largement aux saveurs venues d'ailleurs et aux modes culinaires de son temps dès le première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle : les boissons exotiques et les influences culinaires méditerranéennes en sont des composantes à part entière au même titre que le gibier des Landes ou les poissons de l'Océan. Dans cette région, les prescriptions de l'Eglise ne sont pas non plus un obstacle à la recherche des plaisirs culinaires et à l'assimilation très nette de la nourriture à la fête. Grâce à un rôle politique et social majeur, illustré par les cadeaux et les banquets, la table est un lieu de convivialité, et parfois de pouvoir, propice à l'expression de goûts complexes et variés : vins, truffes, pâtés, jambons, cuisses d'oie, volailles et gâteaux se distinguent dans les choix alimentaires révélés par ces nombreuses pratiques festives. Ce sont donc des goûts alimentaires aux multiples facettes, expression des structures de la géographie, de l'économie et de la culture de la province, qui sont apparus au gré de l'étude des relations de la table avec son environnement.

Mais, les goûts du Sud-Ouest aquitain sont apparus aussi comme le reflet de la diversité sociale des comportements alimentaires. Les traiteurs et les hôteliers cherchent à satisfaire la demande d'une clientèle qui appartient à des groupes sociaux variés avec des habitudes de consommation différentes et qui évoluent au fil du temps ; les élites urbaines en particulier ont un rôle d'incitation économique fondamentale pour les traiteurs et les pâtisseries<sup>288</sup>. Les repas de fête et les contraintes de la pénurie ne sont bien évidemment pas les mêmes si l'on est un riche parlementaire bordelais ou un modeste paysan landais ; mais, tous deux, chacun à leur manière, possèdent des goûts spécifiques, qui participent à l'identité alimentaire du Sud-Ouest aquitain et à son dynamisme du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>288</sup> J.-L. PINOL, (sous dir. de), *op. cit.*, p. 732.

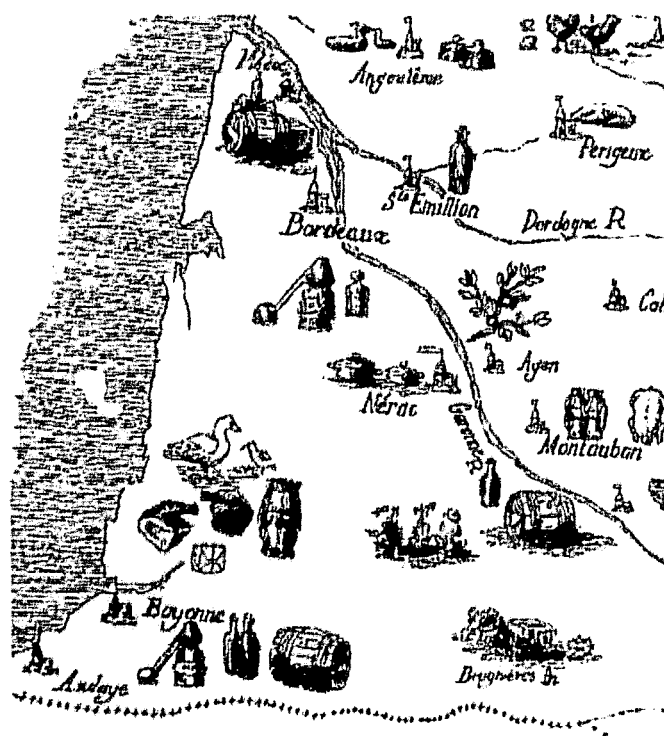
UNIVERSITE BORDEAUX III – MICHEL DE MONTAIGNE

Thèse de doctorat en histoire

Philippe MEYZIE

**Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest  
aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle :  
goûts, manières de table et gastronomie.  
L'émergence d'une identité régionale**

Sous la direction de Mme le professeur JOSETTE PONTET



(Volume II : texte)

31 mai 2005





## Troisième Partie

### Du parlementaire bordelais au paysan landais : diversité sociale et géographique des goûts alimentaires

*« Etablir l'effet conjugué des solidarités géographiques et des distinctions sociales est donc l'un des problèmes importants que pose l'étude des cuisines régionales. On ne devrait d'ailleurs pas se contenter de vérifier que chacune des pratiques qui semblent caractéristiques d'une région, existe aux différents niveaux de la hiérarchie sociale, mais établir si une pratique peut être dite quotidienne ou festive à tous ces niveaux, ou si au contraire ce qui est festif pour les uns serait quotidien pour les autres. Plus généralement, il faudrait montrer comment la distinction sociale se manifeste dans le cadre du système gastronomique de la région considérée. »*

J-L. FLANDRIN, « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Alimentation et régions...*, op. cit., p. 348.

Même si la liberté est l'un des fondements essentiels des goûts, la richesse et le statut social interfèrent, de manière plus ou moins importante, sur les choix individuels. Notre analyse des goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain doit donc nécessairement prendre en compte le poids de la société, de ses dynamiques et de ses évolutions. Lorsque Pierre Bourdieu, à la fin des années 70, s'intéresse aux processus de distinction sociale<sup>1</sup>, son chemin le conduit fort logiquement vers les goûts, notamment alimentaires ; il constate, en effet, que le repas est une véritable « cérémonie sociale », où s'exprime la diversité des habitudes alimentaires de chaque groupe. Etudier cette diversité a un double intérêt dans le cadre de notre recherche. D'une part, cela nous permet d'analyser comment chaque groupe social participe à sa manière à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et à son évolution, entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : s'il existe une identité alimentaire régionale, elle ne peut être qu'une identité plurielle<sup>2</sup>. D'autre part, il nous faut examiner, à travers le prisme des goûts alimentaires, les processus de différenciation, mais aussi d'imitation et

---

<sup>1</sup> P. BOURDIEU, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, 1979. Pour le sociologue, la distinction est une fonction sociale de légitimation des différences sociales.

<sup>2</sup> L'identité n'exclue pas en effet la notion de diversité ; sur ce sujet, voir A. MUCCHIELLI, *L'identité*, Paris, PUF, 1999, p. 10.

d'appropriation qui parcourent cette société. Cet « inventaire des différences »<sup>3</sup> permet en définitive de dégager les goûts qui transcendent les clivages sociaux et qui sont, selon nous, les traits caractéristiques de la culture alimentaire régionale. Souligner les différences pour discerner les points communs est une démarche qui s'applique aussi aux territoires ; nous avons donc choisi d'associer à cette topographie sociale des consommations, l'étude de toutes les nuances locales à l'intérieur de notre région, qui révèlent en fait l'existence d'un espace alimentaire composite, où le centre (Bordeaux), mais aussi les marges, jouent un rôle essentiel.

Les sources disponibles ne permettent pas bien entendu d'accorder la même place à toutes les catégories sociales : les habitudes alimentaires de ceux qui se situent à la marge par leur extrême pauvreté comme les mendiants et les petits paysans, ou au sommet par leur statut ou leur richesse comme les notables et le haut-clergé sont mieux connues<sup>4</sup>, mais tous contribuent, à leur manière, à la définition d'une culture alimentaire régionale complexe, et témoignent du lien étroit entre la place dans la société et les comportements alimentaires. Par leurs modes de consommation, les élites se démarquent ainsi très nettement du peuple<sup>5</sup> : noblesse, négoce et bourgeoisie du Sud-Ouest aquitain, à travers leur goût, expriment toute la richesse de la culture alimentaire régionale et participent activement à son évolution ; ils sont tout au long de notre période les principaux acteurs de la gastronomie locale.

---

<sup>3</sup> P. VEYNE, *L'inventaire des différences...*, *op. cit.*

<sup>4</sup> Sur la place tenue par l'alimentation des marins, des soldats, des seigneurs et des mendiants dans l'historiographie, voir *supra* chap 1.

<sup>5</sup> J. COENEN-HUTHER, *Sociologie des élites*, Paris, A. Colin, 2004, p. 73.

## Chapitre 6. La table des élites, rendez-vous des gastronomes

Les élites forment un ensemble complexe, dans lequel, nous le verrons, les goûts alimentaires contribuent à souligner les clivages, à les transcender parfois, mais permettent surtout de comprendre tout l'importance de l'image sociale. Dans notre propos, la délimitation des élites sociales ne se fonde pas sur la fortune car, dans l'étude d'un fait culturel comme l'alimentation, il nous semble préférable de privilégier le critère de la notabilité ; nous avons donc inclus dans ce groupe tous ceux qui par leurs titres, leur prestige ou leurs activités professionnelles sont considérés et reconnus par leurs contemporains comme des individus au sommet de la hiérarchie sociale : nobles, marchands, bourgeois, officiers, magistrats municipaux<sup>1</sup>, etc. Cette définition ne prétend pas à l'exhaustivité, elle a cependant le mérite de souligner que la distinction par les représentations et les apparences<sup>2</sup> est un enjeu fondamental pour toutes les élites du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup> ; les modes de consommation sont peut-être alors les plus révélateurs de la place des individus dans la hiérarchie sociale. Par leurs goûts et par leur manières de table, les élites doivent constamment affirmer leur rang

---

<sup>1</sup> Les magistrats municipaux appartiennent à la noblesse, au négoce ou à la bourgeoisie dans des proportions variables selon les villes du Sud-Ouest aquitain, mais ils sont tous membres des élites. Par conséquent, les menus des corps de ville s'insèrent dans les sources sur les goûts alimentaires de cette catégorie sociale.

<sup>2</sup> D. ROCHÉ, *La culture des apparences...*, *op. cit.*

<sup>3</sup> « Les élites ne se définissent pas seulement par leur statut, leur fortune ou leurs fonctions. Elles ont besoin, pour être reconnues, de bénéficier d'un prestige dont les supports sont variés et peuvent différer selon les temps, mais, qui, visibles ou mystérieux, agissent avec la même force sur l'imagination des peuples. Ils forment autant de symboles qui assurent le respect et l'admiration, parfois aussi la réprobation. », G. CHAUSSINAND-NOGARET, *Histoire des élites...*, *op. cit.*, p. 302 ; chapitre intitulé « Le pouvoir des signes ».

pour se démarquer du peuple<sup>4</sup> et se distinguer entre elles ; ce processus de différenciation est un élément moteur de la gastronomie durant toute l'époque moderne et dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans ce chapitre, nous nous sommes donc intéressé principalement aux goûts socialement distinctifs et caractéristiques de ces notables, mais nous avons également tenter de souligner les écarts significatifs avec les comportements alimentaires des élites du reste du royaume ; il s'agit avant de tout de voir comment et dans quelle mesure les élites aquitaines participent à la culture alimentaire régionale.

## I. Une table abondante et raffinée

Pour exprimer leur supériorité à travers leurs comportements alimentaires, les notables ont traditionnellement deux moyens en leur possession : l'abondance et le raffinement ; le reste de la société n'a guère la possibilité de rivaliser dans ces deux formes de luxe, quantitatif et qualitatif. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le luxe évolue de la définition de Furetière en 1690 d'une « dépense superflue, somptuosité excessive soit dans les habits, soit dans les meubles, soit dans la table » vers le confortable, la recherche de commodité d'une « existence agréable » définie par Saint-Lambert dans l'*Encyclopédie* en 1759<sup>5</sup>. Les pratiques alimentaires des notables aquitains révèlent la cohabitation, puis le passage d'un luxe fastueux de représentation à un luxe plus raffiné, synonyme de confort. La gastronomie des élites, empreinte de nuances régionales, exprime ce luxe à travers des mets nombreux et prisés servis dans une vaisselle luxueuse à de multiples convives dans les châteaux du Périgord ou dans les hôtels particuliers bordelais. Cet engouement pour la table, particulièrement manifesté au siècle des Lumières, crée un terrain favorable à l'expression de goûts somptueux et originaux.

---

<sup>4</sup> Cette définition empirique du peuple s'appuie sur un corpus d'inventaires après décès qui regroupe les actes concernant les artisans, les boutiquiers et les paysans. Malgré sa grande diversité, cet ensemble fournit un point de comparaison indispensable pour comprendre la distinction des goûts et des manières de table des élites par rapport au reste de la société (voir annexe C 8, p. 810). Nous reviendrons plus en détail sur la définition du « peuple » aquitain et sur ses pratiques alimentaires dans le chapitre 8.

<sup>5</sup> D. MARGAIRAZ, art. « Luxe », dans M. DELON, (sous dir. de), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris, 1997, p. 662-665.

## A) Luxe et opulence

Pour les élites, la table et les repas s'apparentent à un espace public : entourés de plusieurs invités ou simplement de leurs domestiques, les repas sont généralement un moment fort de représentation. Il s'agit donc pour eux, dans ces circonstances, de se conformer à leur rang en affichant des goûts placés sous le signe du luxe, tant dans les manières de table que dans les consommations. Mais, pour que cette distinction fonctionne pleinement, il est nécessaire que les élites à table se donnent à voir.

### *Une table ouverte*

Les élites possèdent généralement dans leurs demeures des capacités d'accueil très importantes, illustrées par le nombre de pièces et l'abondance du mobilier (chaises, table, fauteuils)<sup>6</sup>, mais également par tout ce qui concerne la table et les repas. On rencontre en effet couramment dans leurs inventaires des salles à manger très vastes et bien équipées : réservée à quelques châteaux périgourdens au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, cette pièce s'étend à la plupart des élites à la fin du siècle, pour s'immiscer dans les intérieurs bourgeois au siècle suivant ; les années 1770 marquent une accélération très nette de leur diffusion dans les riches demeures. Comme nous l'avons vu précédemment, les tables installées dans ces salles à manger sont souvent mobiles, posées sur des tréteaux<sup>7</sup>. Pour permettre de dresser une table pour de très nombreux convives en cas de besoin, des tables à manger pliantes sont même parfois rangées à portée de mains dans les placards<sup>8</sup>. Les tables fixes ne se diffusent véritablement qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'image de la table en marbre installée dans la salle à manger du château Suduiraut en 1809<sup>9</sup>. Chez les plus grands, les salles à manger atteignent des proportions importantes qui suggèrent l'ampleur des dîners qu'on pouvait y donner ; la taille des tables en est le meilleur indice, puisqu'on trouve des tables de 10, 20, jusqu'à 30 couverts<sup>10</sup>. Dans l'hôtel mis à la disposition du maréchal de Richelieu par la Jurade<sup>11</sup>, la salle à manger est meublée avec deux grands buffets recouverts de marbre, trois tables à manger et quarante

---

<sup>6</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 120 : par exemple, entre 1760 et 1794, les hôtels du Bordelais comptent en moyenne 43 chaises et 14 tables.

<sup>7</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 175.

<sup>8</sup> AD Dordogne, Q 548, Vaucocourt, 5 août 1793.

<sup>9</sup> AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, SJJ/33, 1809.

<sup>10</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 224, Lavauguyon, 26 juin 1792. L'inventaire de la grande salle du château de Callonges dans le district de Tonneins comporte une « grande table carrée qui peut salonger jusqu'à 30 couverts environ ».

<sup>11</sup> Cette hôtel est situé rue Vital-Carles.

chaises<sup>12</sup> ; au plafond est même suspendu un lustre, signe de luxe indispensable à cette pièce de réception<sup>13</sup>.

La présence d'un office est un autre signe de distinction dans l'organisation de l'espace domestique. Cette pièce, située généralement entre la cuisine et la salle à manger, est destinée à plusieurs usages : tout d'abord elle sert à entreposer la vaisselle et les couverts, mais on y stocke parfois les confitures et quelques denrées comme de la graisse ou du confit<sup>14</sup> ; l'office est également utilisé pour la préparation de différentes boissons comme le chocolat et le café. Celui du château d'Emilie Secondat de Montesquieu illustre, par les objets qu'il contient en 1832, la diversité de ses fonctions : le notaire y inventorie, outre la vaisselle en porcelaine, six cafetières, un moulin à café, douze verres à liqueur, six verres à punch, des tasses et plusieurs rafraîchissoirs<sup>15</sup>. L'office est principalement destiné aux préparations sucrées : boissons, desserts, confitures.<sup>16</sup> Au château de Trigonnant, propriété d'Adrien Blaise de Cugnac, on y trouve « un potager à confitures à deux trous avec ses grilles »<sup>17</sup>. L'existence en 1745 de cette pièce un peu particulière reste cependant réservée, comme durant toute la période, aux plus grandes demeures<sup>18</sup>, illustration d'habitudes alimentaires mondaines rythmées par les réceptions. Il est aussi intéressant de remarquer que, dans certains cas, l'office sert de lieu de repas pour les domestiques<sup>19</sup>.

Le service dans des salles à manger aussi grandes et pour autant de convives, ainsi que les préparatifs de l'office ne pourraient effectivement être assurés sans une domesticité nombreuse et spécialisée. Au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les élites sont donc entourées d'une foule de serviteurs dont une bonne partie œuvre au service de la table des maîtres. C'est le cas chez les parlementaires bordelais comme en témoignent les différentes capitations au cours du siècle : par exemple, le premier président du parlement de Bordeaux en 1702 dispose de 20 domestiques, parmi lesquels un maître d'hôtel, un sommelier, un cuisinier et un garçon de

---

<sup>12</sup> AM Bordeaux, DD 30 c, 22 février 1774, inventaire de l'hôtel du Gouvernement.

<sup>13</sup> On trouve aussi un lustre en cristal au plafond de la salle à manger du duc d'Aiguillon, voir AD Lot-et-Garonne, 1 Q 211, 6 juin 1793. Même à Paris, au XVIII<sup>e</sup> siècle, un lustre demeure un signe particulièrement manifeste de luxe, voir A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 346.

<sup>14</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, Q 905, Brach, 25 janvier 1794, office du château de Malleret à Saint-Loubès.

<sup>15</sup> BM Bordeaux, Fonds de la Brède, Ms 2838, inventaire après décès d'Emilie Secondat de Montesquieu, 14 septembre 1832.

<sup>16</sup> Cet usage est celui qu'on retrouve ailleurs, y compris chez les plus grands personnages du royaume ; voir, par exemple, J. DUMA, *Les Bourbon-Penthhièvre...*, *op. cit.*

<sup>17</sup> AD Dordogne, 24 J 44/1, Adrien Blaise de Cugnac, 3 mai 1745.

<sup>18</sup> C'est sans doute aussi le cas dans les autres régions, puisque l'office apparaît chez des personnages de haut-rang comme les deux nobles d'Angers étudiés par P. HAUDRÈRE, « Le cadre de la vie quotidienne des nobles à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 93-104.

<sup>19</sup> AD Dordogne, 24 J 44, Adrien Blaise de Cugnac, 3 mai 1745. Le notaire précise dans l'acte : « nous sommes montés dans l'office où les domestiques mangent ».

cuisine<sup>20</sup>. Le sommelier n'est d'ailleurs pas uniquement chargé des boissons, car sa fonction consiste aussi à s'occuper de la vaisselle, du linge de table et des ustensiles de l'office. En 1755, le premier président Leberthon emploie 14 serviteurs, dont un maître d'hôtel, un cuisinier et un marmiton<sup>21</sup>. L'intervention de domestiques pour la confection des repas est également attestée parfois par la présence de cuisinières, sorte de couvre-chefs destinés au personnel travaillant en cuisine qu'on ne trouve que dans les inventaires des plus aisés, comme les cinq cuisinières rangées au milieu des nappes et des serviettes chez le négociant bordelais Jean Pelle en 1724<sup>22</sup>. Cette domesticité nombreuse est sans doute indispensable pour mener un train de vie digne de son rang. La présidente de Jaubert à Pau, par exemple, emploie un cuisinier et un maître d'hôtel, et, ponctuellement, fait aussi appel à un rôti-seur<sup>23</sup>. Dans l'ensemble, on trouve régulièrement chez les élites du Sud-Ouest aquitain une cuisinière ou un cuisinier, même si ce dernier est plutôt présent chez les nobles et les négociants les plus huppés. Les cuisiniers font en effet partie des domestiques les plus taxés par la capitation<sup>24</sup>. Quant aux maîtres d'hôtel, ils ne sont mentionnés que chez les plus grands où ce personnage central s'occupe des achats auprès des fournisseurs, mais veille également au travail du personnel de cuisine et au bon déroulement du service<sup>25</sup>. Cependant, le nombre et la spécialisation des domestiques sont en léger recul au cours de la période : dès le début du siècle, on constate l'absence, même chez les plus riches, de domestiques très spécialisés (écuyer de cuisine, chef de fruiterie, sommelier, garçon rôti-seur) semblables à ceux qui oeuvraient au XVII<sup>e</sup> siècle au service d'un très grand seigneur tel le duc de Gramont<sup>26</sup>. Dans l'ensemble, les comportements des élites aquitaines sont finalement conformes dans ce domaine à ceux du reste du royaume : par comparaison, à Aix-en-Provence au XVIII<sup>e</sup> siècle, seulement huit familles parlementaires comptent plus de 10 domestiques<sup>27</sup> ; leurs collègues toulousains en emploient 7 en moyenne<sup>28</sup>. A tout ce personnel au service de la table, on pourrait ajouter les traiteurs et les pâtisseries auxquels les notables font occasionnellement appel lors des grands repas.

---

<sup>20</sup> AD Gironde, C 2697.

<sup>21</sup> AD Gironde, C 2724.

<sup>22</sup> AD Gironde, 3 E 7344, Jean Pelle, 11 janvier 1724.

<sup>23</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41.

<sup>24</sup> AD Gironde, C 2724, tarif pour servir à taxer les domestiques du Parlement à la capitation. Selon cette source, il en coûte 6 livres pour un maître d'hôtel ou un cuisinier et seulement 3 livres pour une cuisinière. Cette supériorité des cuisiniers associés à la créativité culinaire et aux tables prestigieuses, sur des cuisinières assimilées à une cuisine plus simple, est une tendance générale ; voir A. GIRARD, *op. cit.*, p. 511.

<sup>25</sup> J.-P. GUTTON, *op. cit.*, p. 26.

<sup>26</sup> J. ROBERT, « La domesticité de la famille de Gramont au XVII<sup>e</sup> siècle », *Revue de Pau et du Béarn*, 1976, p. 17.

<sup>27</sup> J.-P. GUTTON, *op. cit.*, p. 43.

<sup>28</sup> M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 171.



Ces conditions matérielles autorisent les élites à recevoir de nombreux convives lors des repas. Ces réceptions correspondent aux valeurs de l'hospitalité profondément ancrées dans les mentalités<sup>29</sup>, mais tenir table ouverte est également nécessaire à l'affirmation de son rang social. Les voyageurs ne manquent pas de noter l'enchaînement de ces réceptions et le nombre de convives qui y participent : en 1782, Jefferson évoque à cette occasion un exhibitionnisme des familles patriciennes bordelaises<sup>30</sup> ; Etienne de Jouy est reçu à son tour en 1817 par Mr Desparabès, un négociant bordelais, pour un dîner qui rassemble 20 à 30 personnes<sup>31</sup>. Ces témoignages sont confirmés par les différentes chroniques : le 14 juillet 1760, par exemple, François de Lamontaigne mentionne un souper qui réunit « 104 dames et un nombre infinis d'hommes ; en tout plus de 200 personnes »<sup>32</sup> ; Labat de Savignac avec ses collègues parlementaires se réunissent souvent autour d'une table<sup>33</sup>, affichant ainsi la cohésion d'un groupe social et sa différence par rapport aux autres. Selon l'avocat Pierre Bernardau, « Mr de Pichard tient tous les jours une table de 25 couverts pour ses confrères desquels il feint de se rapprocher »<sup>34</sup>. La table sert à la fois pour de nombreux notables à se distinguer du reste de la société et à s'insérer dans des réseaux de sociabilité mondaine et professionnelle.

On retrouve ici la notion de convivialité, si importante dans la culture de cette région ; mais il s'agit aussi de remarquer que ces moments contribuent à la mise en scène sociale de la notabilité, conduisant parfois à une concurrence entre les élites à travers cette sociabilité épicurienne. En 1729, à Bordeaux, pour fêter la naissance du Dauphin, on assiste à un enchaînement de banquets qui, au delà des préséances et des coutumes, témoigne parfaitement de la compétition qui règne entre la table des différentes élites. Les festivités débutent le 22 septembre avec un festin organisé par la Jurade<sup>35</sup>, suivi le 24 d'un « grand souper » donné par les officiers des troupes bourgeoises pour 140 couverts ; le dimanche 25 septembre, c'est au tour du premier président du Parlement de Bordeaux de réunir à sa table 130 couverts pour un repas où règne « abondance, délicatesse et propreté » ; le lendemain, l'intendant Boucher offre un bal et un feu d'artifice. Enfin, le mardi 27 septembre, les négociants de la ville

<sup>29</sup> Cette hospitalité de la table est pratiquée également au XVI<sup>e</sup> siècle par le sire de Gouberville dans son manoir normand, voir M. FOISIL, *Le sire de Gouberville...* *op. cit.*, p. 184.

<sup>30</sup> B. GINESTET, *Thomas Jefferson à Bordeaux*, Bordeaux, 1996.

<sup>31</sup> E. DE JOUY, *op. cit.*, p. 15.

<sup>32</sup> Fr. de LAMONTAIGNE, *op. cit.*

<sup>33</sup> LABAT de SAVIGNAC, *op. cit.* ; le parlementaire bordelais mange à plusieurs reprises avec les membres de la première chambre des enquêtes du Parlement.

<sup>34</sup> Cité par W. DOYLE, *The Parlement of Bordeaux and the end of the Old Regime*, Londres, 1974, p. 131-132.

<sup>35</sup> Voir pièce justificative I, p. 671.

clôturent les réjouissances par un souper de plusieurs tables<sup>36</sup>. On retrouve aussi cette succession de banquets lors de la naissance du Dauphin en 1781 : un premier festin est organisé par la Jurade, réunissant le commandant de la province, l'intendant et la noblesse ; la Chambre de commerce offre une table de 120 couverts « occupés par les personnes les plus qualifiés de la Ville » ; enfin, chez le comte de Fumel, gouverneur de la province, « le dîné le plus splendide fut servi à une même table à 140 personnes les plus distinguées de la Ville »<sup>37</sup>. Ces repas sont l'illustration d'un goût de la fête, d'une compétition des élites locales à l'égard du pouvoir royal et de l'existence de réseaux de clientèle autour des différents pouvoirs dans la ville. Au sommet de la société, les manières de table et la gastronomie restent donc indissociables de l'art de recevoir et des festins publics.

### *Sous le signe de l'abondance*

L'abondance chez les puissants est guidée par un souci de représentation<sup>38</sup>. Les modèles de consommation sont orientés vers des consommations ostentatoires<sup>39</sup>, qui s'opèrent, entre autre par une accumulation d'objets en relation avec la table, comme la vaisselle indispensable pour assurer la réception de nombreux convives. Les élites sociales ne peuvent pas se contenter de ce qui est simplement utile, mais doivent au contraire choisir le superflu, synonyme souvent de profusion. Ce « faste quantitatif »<sup>40</sup> est traditionnellement associé à la culture alimentaire des élites. Dans les inventaires après décès de la région, on compte en moyenne 113.8 assiettes et près de 29 plats ; les catégories populaires (artisans, boutiquiers, paysans) en revanche ne possèdent en moyenne que 32 assiettes et 7 plats<sup>41</sup>. Cette abondance de vaisselle apparaît de manière encore plus significative, si on évoque quelques exemples comme celui de l'avocat bordelais Saige en 1793 qui possède au total dans ses deux demeures, 993 assiettes, 192 plats, 185 tasses et 24 soupières<sup>42</sup>, de quoi recevoir aisément de nombreux invités. Même si avec Saige, on a sans doute l'un des hommes les plus riches de la province, on rencontre de nombreux inventaires avec plus de 300 assiettes et plus d'une

---

<sup>36</sup> AM Bordeaux, AA 25.

<sup>37</sup> Voir BM Bordeaux, D 64701, *Relation des fêtes données par la ville de Bordeaux à l'occasion de la naissance de Monseigneur le Dauphin*, 1781. On a dans ce cas une véritable communion des élites dans la recherche du faste gastronomique.

<sup>38</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 341-342.

<sup>39</sup> J. COENEN-HUTHER, *op. cit.*, p. 73.

<sup>40</sup> J.-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », *op. cit.*, p. 282.

<sup>41</sup> Il ne faut pas oublier en outre que les catégories populaires les plus pauvres ne laissent guère d'inventaires après décès. Ces chiffres concernent en fait ceux qui possèdent au moins quelques biens. Voir annexe C 8, p. 810.

<sup>42</sup> AD Gironde, Q 938, Saige, 13 décembre 1793. Biens inventoriés dans son hôtel bordelais et dans sa maison de Mérignac.

centaine de plats<sup>43</sup>. L'abondance du linge de table est elle aussi tout à fait significative d'une sociabilité épulaire intense, comme en témoigne la comparaison des moyennes respectives des élites et du peuple :

**Tableau 2 :**  
**Le linge de table des élites**

	<b>Elites</b>	<b>Peuple<sup>44</sup></b>
	Moyenne (à partir de 257 actes)	Moyenne (à partir de 171 actes)
<b>nappes</b>	30,6	10,6
<b>serviettes<sup>45</sup></b>	225,5	42,4

Patrimoine qui peut se transmettre de génération en génération, les serviettes et les nappes s'accumulent, atteignant parfois des chiffres considérables : chez Castaing, juge consul à Bergerac, émigré en 1793, le commissaire inventorie 2431 serviettes et 300 nappes<sup>46</sup> ; en 1842, Antoinette de Calvimont possède au total 2027 serviettes et 378 nappes<sup>47</sup>. Même si une partie des serviettes comptabilisées ne sont pas des serviettes de table, on a tout de même ici des exemples manifestes d'une accumulation de linge de maison, qui ne répond pas uniquement à la nécessité, mais qui est aussi un élément du rang social et de la richesse.

L'état des batteries de cuisine révèle les mêmes considérations. Là encore, nos élites se distinguent par un amoncellement de casseroles, poêles ou chaudrons : leurs inventaires comptent parfois plus d'une dizaine de casseroles, pots, poêlons, marmites, etc. La diversité des objets est elle aussi significative : 27 ustensiles de cuisine sont mentionnés dans plus de 30 % des inventaires des élites, alors qu'on en compte seulement 13 dans ceux du peuple. L'écart quantitatif avec le peuple est cependant moins net que pour la vaisselle, car la batterie de cuisine a avant tout un rôle utilitaire plus qu'une fonction de représentation. Quelques objets significatifs permettent d'identifier la batterie « classique » des notables : outre les broches, les poêles à frire, les marmites et les casseroles généralement très nombreuses, on y

<sup>43</sup> Voir, par exemple, AD Lot-et-Garonne, 3 E 488/3, Louis Laborde, 6 mars 1770 : 369 assiettes et 128 plats ; AD Gironde, 3 E 5578, Louise Marie de Paty, 11 avril 1775 : 398 assiettes et 136 plats ; AD Gironde, Q 905, Lansac, 18 décembre 1796 : 832 assiettes et 104 plats, etc.

<sup>44</sup> Sur les limites de ce groupe, voir la note 4, p. 306.

<sup>45</sup> Le manque de précision des inventaires rend très difficile la distinction entre serviettes de table et serviettes de toilette. Seul leur rangement avec des nappes peut laisser supposer qu'il s'agit de serviettes de table. Dans ces conditions, nous avons choisi de comptabiliser l'ensemble des serviettes, car, dans leur grande majorité, elles sont de toute manière utilisées pour la table.

<sup>46</sup> AD Dordogne, Q 455, Castaing, 15 avril 1793.

<sup>47</sup> AD Gironde, 3 E 35638, Antoinette de Calvimont, 14 avril 1842.

trouve des poissonnières et des tournebroches qui se rencontrent plutôt dans la frange supérieure des élites.

Pour le maréchal de Richelieu dans son hôtel bordelais en 1774, il s'agit de pouvoir assurer la cuisine pour de nombreux convives tout en faisant étalage de sa magnificence : dans la cuisine, pas moins de 121 casseroles, 28 attelets<sup>48</sup>, 9 broches et 5 poissonnières, dans toute la maison 2254 serviettes et 264 nappes de tailles et de qualités différentes<sup>49</sup> ! Jean-Baptiste de Bouilhac, dans son château du Pin en Périgord, possède également tout l'équipement nécessaire à la préparation de repas fastueux : 10 marmites en fonte et 24 casseroles dans la cuisine, 224 assiettes, 135 cuillères et 98 fourchettes pour le service. 268 serviettes rangées dans les armoires et 600 bouteilles pleines de vin entreposées dans la cave<sup>50</sup>. Les cuisines des plus grands personnages de la région ne sont pas en définitive si éloignées de celles des familles illustres du royaume comme les Bourbon-Penthièvre avec leur batterie composée de 105 casseroles, 54 marmites et 39 broches<sup>51</sup>. Tous ces individus, au sommet de la hiérarchie sociale, partagent la même « esthétique de la profusion »<sup>52</sup>, illustration matérielle de leur prestige, qui atteint son apogée à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Certes, notre information qui s'appuie largement sur les inventaires des biens des émigrés surestime sans doute la part des plus riches<sup>53</sup> : parmi les dix totaux d'assiettes les plus importants par inventaires (soit de 993 à 404 assiettes), on dénombre 5 inventaires révolutionnaires ; pour les plats (de 193 à 128), 6 inventaires sur dix, mais on a là l'illustration de l'opulence et du luxe de la table des Lumières<sup>54</sup>. Il est par contre très net qu'au XIX<sup>e</sup> siècle, les batteries de cuisine et les vaisselles pléthoriques sont beaucoup plus rares ; la vaisselle de service en particulier est moins abondante avec des plats, des saladiers et des soupières moins nombreux en moyenne par inventaires. La différenciation sociale autour de la table ne s'opère plus alors sur le mode de la quantité, mais bien plutôt sur celui d'un luxe raffiné, ce qui explique, par exemple, que le nombre moyen d'assiettes est l'un des seuls

---

<sup>48</sup> Voir glossaire, p. 828.

<sup>49</sup> AM Bordeaux, DD 30c, inventaire du 27 février 1774.

<sup>50</sup> AD Dordogne, 2 E 1799, J-B. de Bouilhac, château du Pin, 8 décembre 1783 ; AD Dordogne, 1 Q 581 (dossier 27), Caumont de la Force, 7 mai 1792 : la batterie de cuisine et la vaisselle de Caumont de la Force dans son château du Périgord répondent aux mêmes exigences, puisqu'on y dénombre notamment 48 casseroles, 375 assiettes et 1140 serviettes.

<sup>51</sup> J. DUMA, *op. cit.*, p. 429.

<sup>52</sup> P. PERROT, *Le luxe. Une richesse entre faste et confort XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1995.

<sup>53</sup> Sur les limites méthodologiques de l'utilisation des inventaires des biens des émigrés, voir *supra* chap 2, p. 106.

<sup>54</sup> A travers les inventaires des élites parisiennes, A. Pardailhé-Galabrun remarque aussi que cette tendance à l'accumulation est profondément liée au siècle des Lumières ; voir *La naissance de l'intime, op. cit.*, p. 290.

à augmenter, car les services se diversifient de plus en plus par les matières (porcelaine de Chine, porcelaine du Japon, faïence exotique, etc.).

Les principes de l'abondance et de la prodigalité guident aussi les choix alimentaires. Les dépenses de bouche somptuaires sont une quasi nécessité pour des personnages qui doivent tenir leur rang : ainsi, le 3 janvier 1701 à Bordeaux, lorsque le marquis de Sourdis reçoit le roi d'Espagne et toute sa cour, le connétable de Castille s'étonne que des provisions aient été prévues pour six cents personnes alors qu'il y en a dix fois moins, Sourdis lui répond « que c'était la coutume en France et que, lorsqu'on avait fait bonne chère, il fallait que les domestiques la fissent aussi »<sup>55</sup>. Cette indispensable largesse vise également à montrer que l'on n'est en aucun cas contraint par ses finances ou son avarice. Cette attitude se rencontre toujours au XIX<sup>e</sup> siècle, si l'on en croit *Le guide des voyageurs à Bagnères* qui note que les vins de Jurançon, Bourgogne, Madiran et Bordeaux « coulent à grands flots dans les festins des riches »<sup>56</sup>. Au-delà du stéréotype sur les excès du luxe, on distingue un comportement profondément ancré dans les mœurs épuilées des notables aquitains et confirmé par le montant parfois élevé des sommes consacrées à leurs dépenses de bouche. Lorsque le marquis de Taillefer organise un banquet dans son château du Périgord, il n'hésite pas à dépenser plusieurs centaines de livres<sup>57</sup> ; les élites du commerce ne sont pas en reste, puisque les repas festifs de la Chambre de commerce dépassent souvent les 400 livres<sup>58</sup>. Dans ces moments de représentation, la table doit être synonyme de largesses, mais ce goût de la dépense pour la table et pour assouvir ses plaisirs gustatifs conduit parfois à quelques excès. Le marquis de Lusignan s'étonne ainsi, en 1769, de la dette contractée par son frère chez un aubergiste bayonnais : « il faut qu'il ait eu bien des collations pour une pareille somme car la nourriture ordinaire a toujours été fourni par Mr de Bouillé ou Le Couturier »<sup>59</sup>. On peut simplement penser que, conformément à son statut social, ce jeune noble a dépensé sans compter pour sa table.

Ces consommations somptuaires transparaissent également dans la quantité des mets servis. Dans les menus édilitaires, représentatifs de la table des élites du pouvoir, on compte en moyenne 21 plats. Le dîner de 51 plats différents servi par Courtois au lieutenant général

---

<sup>55</sup> R. CELESTE, *Le Roi d'Espagne à Blaye, Bordeaux et Bazas (1700-1701)*, Bordeaux, 1908, p. 23-24.

<sup>56</sup> *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, publié par J-B. J..., Tarbes, 1818, p. 38.

<sup>57</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62).

<sup>58</sup> AD Gironde, C 4425, 1<sup>er</sup> mai 1784, dîner pour 30 personnes préparé par le traiteur Gachet pour 450 livres ; C 4426, 19 juillet 1786, dîner de 450 livres.

<sup>59</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 2877. Etat des dépenses du comte de Lau à Bayonne en 1769. Les dépenses effectuées chez l'aubergiste s'élèvent à 530 livres, malheureusement nous n'en avons pas le détail.

des armées du Roi, d'Arlet de La Roque, en 1773<sup>60</sup> illustre parfaitement l'abondance qui règne lors des repas et qui répond aux règles du service à la française, en parfaite adéquation avec la prodigalité affichée par les élites. Le pasteur Hallman évoque aussi cette accumulation dans les grandes maisons bordelaises : « 70 à 90 plats sur la table, voilà la chère d'un négociant moyen »<sup>61</sup> ; au-delà de l'ex. génération vraisemblable de ce précepteur protestant suédois, choqué sans doute par cet étalage de richesses, il faut retenir la perception d'une quantité extraordinaire de plats. Mais en réalité, les repas quotidiens des élites négociantes de la ville ne devaient guère dépasser 7 à 9 plats ; dans des circonstances exceptionnelles, ils se multipliaient pour atteindre parfois la cinquantaine<sup>62</sup>. La distinction sociale s'exprime aussi dans la composition des plats. On rencontre en effet très souvent des préparations très riches mélangeant plusieurs viandes accompagnées de sauces, comme des tourtes de pigeonaux garnies de ris de veau, un dindon garni de langues fourrées ou des terrines de perdrix aux choux, très prisées à Bayonne en particulier. L'omelette « à la noaille », fréquente dans les menus du XVIII<sup>e</sup> siècle, illustre ce goût pour les plats consistants, associant aux œufs, des amandes et du bœuf<sup>63</sup> ; association qui en fait assurément un plat particulièrement roboratif. Ces pratiques alimentaires correspondent à une véritable gastronomie de l'opulence, qui s'oppose bien entendu aux contraintes de la pénurie et de la faim rencontrées par les plus pauvres.

L'abondance est également synonyme de diversité. Quotidiennement le marquis de Taillefer, la comtesse de Peyré ou Mme de Galatheau<sup>64</sup> se fournissent en viandes, en fruits et en légumes. Les dépenses de bouche du marquis de Taillefer pour le 13 janvier 1805, par exemple, comprennent du pain, des poulets, des andouilles, des pommes, des cardes et de la salade ; le 15 janvier, il fait acheter du pain, de l'agneau, des épinards, des oignons et de la salade ; le 16 janvier, du pain, des chapons, des perdrix et de la salade, etc. Chaque jour, on retrouve des aliments différents. La liberté de choix est sans aucun doute la principale spécificité des goûts alimentaires des élites, qui les différencient de ceux du reste de la société.

---

<sup>60</sup> AD Dordogne, 2 F 1835 (99), 22 février 1773, voir pièce justificative 14, p. 720.

<sup>61</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny... », *op. cit.*, p. 141.

<sup>62</sup> A l'intérieur de notre corpus, certains menus éditaires comptent près de 70 plats.

<sup>63</sup> Voir la recette dans MENON, *Nouveau traité de cuisine*, Paris, 1734.

<sup>64</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (59), dépenses de bouche de Mr de Taillefer, 1803-1811 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21, dépenses de la comtesse de Peyré ; AD Gironde, 10 J 70, dépenses de Mme de Galatheau.

### *La richesse de la table*

La richesse et la volonté d'afficher sa prééminence sociale conduisent bien souvent les notables à faire le choix des aliments et des objets de table les plus rares et les plus précieux<sup>65</sup>. Les goûts alimentaires des élites sont indissociables de la notion de luxe qui a suscité de nombreux débats dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>66</sup> ; Rousseau ou Quesnay sont de véritables censeurs d'un luxe qu'ils associent au superflu par opposition au nécessaire. Les notables aquitains n'échappent pas non plus aux feux des critiques, puisque nombreux sont les voyageurs à dénoncer, par exemple, l'étalage de richesses qui caractérise les mœurs épulaires des élites bordelaises : François de la Rochefoucauld signale qu'à Bordeaux « le luxe est énorme en tout. Les habitants ne conviennent que de celui de leur table »<sup>67</sup> ; Arthur Young remarque aussi que « de grands dîners [sont] servis dans de la vaisselle plate »<sup>68</sup>, c'est-à-dire en argent. Leurs critiques portent essentiellement sur la table des négociants. Miranda, voyageur reçu dans les maisons de l'élite commerçante des Chartrons en 1789, décrit ainsi les soupers auxquels il participe :

*« nous descendîmes souper à 10 heures et demi et imaginez ici une table de 24 couverts avec tout le faste d'une cour corrompue [...] On m'assure qu'aucun de ces soupers ne coûte moins de 50 louis : et voyez ici pourquoi Rousseau dit que le luxe détruit l'hospitalité et que ces gens se ruinent follement sans être utiles à personne »<sup>69</sup>.*

Pour ce militaire généralement très critique vis à vis de la France<sup>70</sup>, de telles pratiques rompent avec les valeurs traditionnelles de simplicité. Les jugements des voyageurs sur la table des élites rejoignent ceux des philosophes sur les méfaits d'un luxe stérile. Le faste des négociants bordelais est souvent dénoncé, mais la noblesse bordelaise mène elle aussi un grand train de vie à table, comme nous aurons l'occasion de l'observer. Cette appréciation partielle sur les élites bordelaises résulte vraisemblablement du regard porté sur une ville où la

---

<sup>65</sup> Le degré de rareté est en effet un signe fort de distinction sociale selon P. BOURDIEU, *op. cit.*

<sup>66</sup> D. ROCHE, *La France des Lumières*, Paris, 1993, chapitre « Consommation et apparences », p. 508 ; D. MARGAIRAZ, « La querelle du luxe au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans J. MARSEILLE, (sous dir. de), *Le luxe en France du siècle des « Lumières » à nos jours*, Paris, ADHE, 1999, p. 25-37 ; A. PROVOST, *Les usages du luxe : formes et enjeux des publications sur le luxe dans la seconde moitié du dix-huitième (vers 1760-1789)*, thèse Université Paris-IV, 2003.

<sup>67</sup> J. MARCHAND, *op. cit.*, p. 119.

<sup>68</sup> A. YOUNG, *op. cit.*, p. 159.

<sup>69</sup> O. BAULNY, « Miranda et Bordeaux », *RHB*, 1966, p. 125.

<sup>70</sup> L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux...*, *op. cit.*, p. 54.

richesse est perçue au XVIII<sup>e</sup> siècle comme le fruit du commerce, en particulier avec les Isles ; la table des négociants, incarnation aux yeux de contemporains de la réussite de Bordeaux, représente pleinement le luxe et l'opulence qui s'offrent le plus souvent à l'appréciation des voyageurs.

Dans les inventaires, des « indices de hiérarchisation »<sup>71</sup> très explicites permettent de comprendre que la richesse de la table s'exprime en partie à travers les matières. Par son prix, l'argenterie représente ainsi le premier marqueur social<sup>72</sup>. On compte en moyenne 4 à 5 pièces de vaisselle en argent<sup>73</sup> par inventaire pour les élites contre seulement 0.36 pour le peuple. Dans la plupart des cas, l'argenterie se compose seulement de couverts divers tels que cuillères, couteaux, fourchettes et cuillères à café ; Jean Delistafe, marchand bourgeois à Bayonne en 1702, utilise une vaisselle en argent très simple avec un écuelle, une tasse, cinq fourchettes et huit cuillères<sup>74</sup>. Les petits objets en argent permettent d'afficher sa fortune sans dépenser des milliers de livres, ce qui explique que la vaisselle d'argent, la plus couramment présente en dehors des couverts, est composée de salière<sup>75</sup>, de sucrier et d'huilier, c'est-à-dire de petits objets bien en vue dans l'appartement, souvent placés sur les cheminées ou sur les tables<sup>76</sup>. Chez les plus riches, on trouve une argenterie plus complète avec des assiettes, des soupières, des plats, des saladiers, etc<sup>77</sup>. Des parlementaires bordelais comme de Brivazac, Gourgues et Ragueneau possèdent une argenterie estimée à plus de 20 000 livres<sup>78</sup> ; Jean-Baptiste de Bouilhac conserve lui aussi dans son château du Pin en Périgord une argenterie de valeur, puisqu'elle est composée de plats divers, de cafetières, d'assiettes, d'écuelles, pour un total de 468 pièces en argent<sup>79</sup>. Les inventaires mentionnent même quelquefois des petites broches ou attelets<sup>80</sup> en argent qui sont présentés sur les tables lors du service pour des plats

---

<sup>71</sup> J. CORNETTE, « La Révolution des objets... », *op. cit.*, p. 486.

<sup>72</sup> *A contrario*, les élites anglaises ne possèdent guère de vaisselle en argent, comme le suggère le voyageur français Ferri de Saint-Constant en 1804 : « La vaisselle d'argent qui fait partie du luxe de la table dans les autres pays est très rare en Angleterre. On y a très peu d'argenterie quoiqu'on l'étale, avec une puérite ostentation, sur une table de marbre, dans la salle à manger » ; cité par J. GURY, *op. cit.*, p. 805. Cette situation explique sans doute la surprise d'Arthur Young devant l'utilisation quotidienne de vaisselle en argent par les notables bordelais.

<sup>73</sup> Notre décompte exclut les chandeliers, les lampes et toute les pièces de simple décoration.

<sup>74</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 4139, Jean Delistafe, 3 février 1702.

<sup>75</sup> La salière est un élément décoratif essentiel, voir S. GIRARD, *Histoire des objets de cuisine et de gourmandise*, Paris, 1991.

<sup>76</sup> Cet usage semble partagé par les Français et les Anglais.

<sup>77</sup> L'importance des orfèvres dans les villes de la région explique aussi cette diffusion de l'argenterie ; voir J. et J. CLARKE DE DROMANTIN, *Les orfèvres de Bordeaux et la marque du Roy*, Suresnes, 1987.

<sup>78</sup> W. DOYLE, *op. cit.*, p. 128 ; par exemple, Brivazac en 1780 entre 21 000 et 25 000 l. ; Gourgues en 1753 environ 17 000 l. ; Ragueneau en 1778, 28 600 l.

<sup>79</sup> AD Dordogne, 2 E 1799, Jean-Baptiste de Bouilhac, 8 décembre 1783.

<sup>80</sup> Voir glossaire, p. 828.



comme des attelets de ris de veau<sup>81</sup> ou de nombreux petits gibiers tels les muriers ou les ortolans. Il ne faut pas voir dans cette argenterie un simple objet de décoration, mais des objets utilisés couramment, même parfois chez des gens plus modestes comme le montre en 1779 l'inventaire après décès de Jean Lacoudré, ancien gendarme de la Martinique, pour lequel le notaire précise, au sujet des couverts en argent, qu' « il n'a pas été trouvé à propos de mettre sous les scellés à cause de l'usage journalier »<sup>82</sup>.

Ce sont aussi des objets utilitaires pour des services variés et de qualité. Les plats de service, indispensables à l'organisation de festins raffinés, comme les saladiers sont présents dans 57 % des inventaires des élites, les soupières dans 49 % et les sauciers dans 37 %, alors qu'ils sont beaucoup plus rares dans les inventaires après décès populaires (saladiers 26 %, soupières 25 % et sauciers 6 %)<sup>83</sup>. L'originalité des manières de table des élites naît également de la présence beaucoup plus marquée d'une vaisselle de décoration, avec des objets comme des sucriers, des salières, des moutardiers et des compotiers qui ne s'inscrivent pas dans une perspective utilitaire, mais servent avant tout de pièces d'apparat et de signe d'élégance ; leur fréquence significative résume à elle seule la spécificité de mœurs épulaires à la recherche d'un superflu en décalage avec la simplicité des habitudes du reste de la société. La matière de la vaisselle des élites, pour se distinguer du commun, se doit d'évoluer au fil du temps. Entre 1700 et 1749, l'étain domine largement, puisqu'il représente 40 % de la vaisselle identifiée ; la faïence le remplace dans la seconde moitié du siècle au sommet de la hiérarchie des matières et devient prépondérante chez les notables (33 %). Dans la seconde moitié du siècle, le développement de la porcelaine en fait une matière distinctive et très prisée<sup>84</sup>, mais il faut attendre la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, pour que la vaisselle en porcelaine (31 %) dépasse largement la faïence qui chute à 7 %<sup>85</sup>. Comme pour l'argenterie, lorsque les notables ne possèdent que quelques pièces de porcelaine, elles trônent généralement, bien évidence, dans les vaisseliers ou sur les cheminées ; le négociant bordelais, Nicolas Blarre, se plait ainsi à mettre en valeur, sur la corniche de sa cheminée, le sucrier, la théière, la jatte, les quatre gobelets et les six soucoupes de son service de porcelaine peinte à fleurs<sup>86</sup>. La présence de cristal, pour des petits objets comme les salières ou les sucriers, illustre aussi le luxe de la table. Quelques matériaux encore plus rares tels que l'ébène ou l'ivoire apparaissent dans la vaisselle des plus fortunés, notamment dans une ville

---

<sup>81</sup> AM Bayonne, CC 333 (21), 20 septembre 1758.

<sup>82</sup> AD Dordogne, 3 E 8020, Jean Lacoudré, 21 septembre 1779.

<sup>83</sup> Voir annexe C 8, p. 810.

<sup>84</sup> A. ROWLEY, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, 1994, p. 81.

<sup>85</sup> Voir annexe C 9, p. 811.

<sup>86</sup> AD Gironde, 3 E 13029, Nicolas Blarre, 19 octobre 1732.

portuaire comme Bordeaux, même si, là encore, il s'agit essentiellement de petits objets tels que des couteaux ou des fourchettes<sup>87</sup>. La batterie de cuisine des élites se distingue aussi dans sa composition : les ustensiles en cuivre jaune et rouge y sont beaucoup plus nombreux que dans les milieux populaires ; plus chères et plus difficiles à entretenir, les casseroles et les marmites en cuivre rutilantes symbolisent la richesse de la cuisine. Leur achat et leur entretien régulier par des étameurs les placent hors de portée des plus petites bourses, mais, pour ces élites, ils représentent aussi les instruments indispensables à la préparation de mets onéreux et rares. Le prestige du service est indissociable de la qualité de la nourriture, comme le suggère Sophie de La Roche lors d'un dîner bordelais en 1785 : « la table était charmante à l'œil, délicate au palais. »<sup>88</sup>

Le luxe de la nourriture résulte tout d'abord de la consommation des produits les plus chers. La truffe, dont le prix peut s'élever jusqu'à plusieurs livres le kilo, est l'un des aliments le plus souvent acheté par les élites<sup>89</sup> : les truffes que Mr de Lalanne, président à mortier au parlement de Bordeaux, reçoit de l'Angoumois coûtent 3 livres pour le poids d'une livre<sup>90</sup> ; celles achetées en janvier 1755 par la comtesse de Peyré, sont un peu moins chères, puisqu'elles valent 50 sols la livre, soit tout de même l'équivalent de deux journées de travail d'un maçon bordelais. La présence d'un aliment aussi onéreux concourt évidemment au prestige social de la table tout en témoignant du goût pour un ingrédient indispensable à la cuisine. Le luxe et la distinction sociale n'excluent donc pas les produits locaux, contrairement aux lieux communs développés parfois sur l'alimentation des élites<sup>91</sup>. Il est aussi intéressant de noter que ce statut d'aliment distinctif peut varier d'une région à l'autre. En effet, une partie de ces denrées sont particulièrement onéreuses parce qu'elles ne sont pas produites sur place : ainsi la bière, boisson commune et populaire dans le Nord de la France<sup>92</sup>, devient dans le Sud-Ouest aquitain, une boisson réservée aux plus riches ; il s'agit ici de se distinguer du reste de la société en dégustant une boisson différente du breuvage commun de

---

<sup>87</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 3 E 7344, Jean Pelle, 11 janvier 1724 ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/18, Jean de Ratier, 30 avril 1735 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 3827, Margolon de Tauros, 2 juillet 1737 ; Q 938, Saige, 13 décembre 1793.

<sup>88</sup> Sophie de La Roche est reçue à la table de M. de Lisferme qui appartient à la famille de l'armateur bordelais Bonnafé ; E. BONNAFFÉ, *Bordeaux il y a cents. Un armateur bordelais, sa famille et son entourage (1740-1809)*, Paris, 1887, p. 36.

<sup>89</sup> Les truffes sont mentionnées dans 28 % des profils (voir annexe B 4, p. 774). Sur la représentativité sociale de ces profils alimentaires individuels, voir *supra* chap. 2, p. 96.

<sup>90</sup> Lettre du 2 janvier 1759, dans *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 45, p. 458.

<sup>91</sup> Voir *supra* chap. 1.

<sup>92</sup> A Lille, voir P. GUIGNET, *op. cit.*, p. 261 ; comme à Abbeville, voir E. PRAROND, *Abbeville à table...*, *op. cit.*, p. 27 ou en Flandre, voir L. TRENARD, « L'alimentation en Flandre française au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *L'alimentation et ses problèmes...*, *op. cit.*, p. 79.

la région qu'est le vin. On trouve régulièrement de la bière parmi les dépenses des corps de ville<sup>93</sup>, mais elle est aussi présente dans cinq profils alimentaires<sup>94</sup> et dans plusieurs caves<sup>95</sup>. Le marquis d'Arlot de la Roque, représentant de la grande noblesse militaire du Périgord, achète, par exemple, quelques bouteilles de bière<sup>96</sup> ; Mr de Pontac apprécie aussi de déguster cette boisson rafraîchissante en période estivale<sup>97</sup>. Dans l'Europe méridionale, la consommation de bière par les élites peut parfaitement être un moyen d'affirmer sa suprématie sociale, contrairement à une généralisation un peu abusive affirmée par J-L. Flandrin pour qui « en France, en Italie, en Espagne, les élites n'ont jamais tenté avant le XX<sup>e</sup> siècle de se distinguer du peuple en buvant de la bière ». <sup>98</sup> Le décalage avec les produits locaux est dans ce cas là le signe fort de la notabilité des goûts. La consommation significative de produits lointains caractérise généralement les goûts des élites ; ce luxe alimentaire joue alors un rôle moteur dans les processus d'acculturation<sup>99</sup>. Dans chaque catégorie d'aliments, on trouve dans les comptes des notables des produits lointains dont le fromage fournit une bonne illustration. En effet, les fromages « étrangers » clairement identifiés sont particulièrement prisés : les fromages de Roquefort et de Gruyère sont fréquemment mentionnés parmi les achats alimentaires tout au long de la période, appréciés du conseiller à la cour des Aides de Bordeaux Raymond de Navarre au début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>100</sup> comme de Mme de Pontac dans son château des Jaubertes sous la Révolution<sup>101</sup>.

La consommation de produits primeurs et hors-saison est un autre signe de luxe<sup>102</sup>. Les plus riches ont ainsi les moyens dans certains cas de se dégager en partie de l'emprise des saisons et dans d'autres de profiter les premiers des produits frais les plus précoces. Les exemples de ces pratiques socialement distinctives sont nombreux : dès le début du mois de mars, le chevalier de Béla se délecte ainsi de légumes nouveaux comme les asperges ; en mai,

<sup>93</sup> AD Gironde, C 1042, facture d'une collation pour les officiers de la ville du 10 septembre 1752 comprenant 40 bouteilles de bière ; C 1060, 23 juin 1764, 20 bouteilles de bière ; AM Pau, CC 125, deux bouteilles de bière achetées en juillet 1737 ; AM Bayonne, CC 325 (69), 14 pintes de bière pour une collation le 28 juin 1744 ; AM Périgueux CC 143, facture du 19 août 1780.

<sup>94</sup> Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>95</sup> Voir pièce justificative 11, p. 697-703.

<sup>96</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (99).

<sup>97</sup> Archives privées famille de Pontac, factures des 27 juin et 28 août 1761.

<sup>98</sup> J-L. FLANDRIN, *Chronique de Platine...*, *op. cit.*, p. 279.

<sup>99</sup> J. MEYER, *L'Europe et la conquête du monde...*, *op. cit.*, p. 167 ; l'auteur intitule d'ailleurs son chapitre : « Le luxe, moteur d'une civilisation transatlantique ».

<sup>100</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XII, livre de raison, 1727-1735.

<sup>101</sup> Archives privées famille de Pontac.

<sup>102</sup> F. QUELLIER, « Le jardin fruitier-potager... », *op. cit.*, p. 70. Selon L-S. MERCIER, *op. cit.*, p. 314, « les légumes et les fruits, dans leur première saison, sont hors de prix. Les grands ne manquent point d'en décorer leur table, plutôt par air que par goût [...] Il est de la dignité surtout d'avoir des petits pois dans le temps que la nature s'obstine à les refuser. »

il mange des cerises, des fraises, des framboises et déjà les premiers abricots<sup>103</sup> ; François-Léon de Galathea s'offre le luxe de savourer des poires en février et des raisins de Calabre en mars<sup>104</sup>. Les magistrats bayonnais se différencient du commun en proposant sur leur table au mois de janvier des pêches et des abricots<sup>105</sup>. Lors du passage du roi d'Espagne à Bazas, en janvier 1701, les notables locaux présentent également des fruits, signe évident de luxe en plein cœur de l'hiver, comme le remarque *le Mercure Galant* :

*« On lui apporta plusieurs bassins remplis de perdrix, ortolans, faisans et fruits de toutes façons aussi beaux qu'ils auraient pu l'être en automne. Il y avait, entre autres, un de muscats aussi frais que s'ils avaient été cueillis que ce même jour. Ces fruits avaient un goût merveilleux. »*<sup>106</sup>

Il est fort probable que les élites locales ont pu apprécier ces aliments et que cet usage onéreux et rare est aussi inscrit dans leur culture alimentaire. En définitive, le luxe et la distinction sociale ne s'expriment pas simplement dans le choix des catégories d'aliments (viande, légume, fruit), mais tout autant dans le type d'aliment en mélangeant des aliments locaux onéreux et des produits lointains rares. Cette « conquête du superflu »<sup>107</sup> participe pleinement à l'élaboration de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

Comme l'a remarqué Laurent Bourquin, à travers l'étude des inventaires des officiers du Parlement et du Châtelet de Paris au XVI<sup>e</sup> siècle, l'accumulation d'éléments relativement simples et la présence de quelques objets précieux sont les deux mécanismes essentiels de différenciation sociale dans la culture matérielle<sup>108</sup> ; la table des notables aquitains avec sa vaisselle abondante et ses produits onéreux s'inscrit pleinement dans cette double tendance. Vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, un luxe raffiné, lié à une recherche nouvelle de l'intimité et du confort, gagne peu à peu les mœurs des élites : le bon goût est le symbole de ces nouveaux modes de consommation et de distinction qui modèlent les habitudes alimentaires, les manières de table et la gastronomie locale.

---

<sup>103</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 59 (2), livre de raison du chevalier de Béla, 175 -1760.

<sup>104</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XLII.

<sup>105</sup> AM Bayonne, CC 318 (130), 1<sup>er</sup> janvier 1709 ; CC 318 (132), 1<sup>er</sup> janvier 1710 ; CC 722 (59), 1<sup>er</sup> janvier 1770.

<sup>106</sup> *Le Mercure Galant*, janvier 1701, repris par R. CÉLESTE, *Le Roi d'Espagne à Blaye, Bordeaux et Bazas (1700-1701)*, Bordeaux, 1908, p. 29.

<sup>107</sup> P. CHAUNU, *La civilisation de l'Europe classique*, Paris, Arthaud, 1970.

<sup>108</sup> L. BOURQUIN, « Les objets de la vie quotidienne dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle à travers cent inventaires après décès parisiens », *RHMC*, 1989, p. 473.

## B) Le bon goût

Le bon goût est une notion nouvelle, difficilement définissable<sup>109</sup>, qui se forge et se diffuse tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, en donnant aux pratiques alimentaires une valeur culturelle supplémentaire qui renforce leur fonction de distinction sociale. Pour Jean-Louis Flandrin, le bon goût est d'ailleurs l'arme utilisée par l'aristocratie pour défendre sa prééminence symbolique<sup>110</sup> ; c'est un instrument majeur d'affirmation de suprématie sociale pour tous les notables. Dans le Sud-Ouest aquitain, à partir des années 1740-1750, le raffinement, la délicatesse et la modération<sup>111</sup> viennent progressivement s'ajouter à la prodigalité et l'abondance, créant ainsi une nouvelle expression du luxe épulaire. La quantité n'est plus le critère majeur de supériorité sociale, l'alimentation des notables se place de plus en plus sous le signe de la qualité : le choix de la vaisselle, des mets et des vins, ou les manières de les consommer deviennent alors les signes distinctifs de la table des élites.

### *Le raffinement de la table*

L'organisation du service, le choix des objets comme celui des couleurs répondent à un souci d'afficher son rang et de respecter les normes du temps qui correspond à cette recherche permanente du bon goût. La complexité et la spécialisation de la vaisselle en sont le premier indice. En effet, si l'argenterie contribue largement à l'affirmation de la richesse de son propriétaire, on constate aussi que la personnalisation de cette vaisselle lui confère un prestige supplémentaire. Cet usage est courant dans les plus grandes familles de la noblesse où les couverts, les salières et les sucriers sont « aux armes » de la famille : Jean-Antoine de Lachabanne, président en la seconde chambre des enquêtes du Parlement de Bordeaux, a, parmi sa vaisselle en argent armoriée, un réchaud « gravé d'un écusson écartelé avec un lion et des aigles »<sup>112</sup>, parfaite expression d'une recherche de la distinction par des objets uniques. Jean de Ratier, dans sa maison place Saint-Caprais à Agen en 1735, conserve aussi des

---

<sup>109</sup> Selon la définition volontairement englobante adoptée par le sociologue C. FISCHLER, *L'omnivore, op. cit.*, p. 90, le bon goût est « la capacité socialement reconnue de procéder à des choix conformes à une norme implicite elle-même socialement définie ». Cette notion est donc pleinement historique, puisqu'elle varie selon les époques.

<sup>110</sup> J.-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », *op. cit.*, p. 304.

<sup>111</sup> Le bon goût pour les Français du XVIII<sup>e</sup> siècle est un goût classique à la recherche du naturel et d'une simplicité distinguée. Dans l'article « Goût » de son *Dictionnaire philosophique*, Voltaire le présente comme le « don de discerner nos aliments », opposé au mauvais goût « des assaisonnements trop piquants et trop recherchés ». Sur cette notion de bon goût, voir J.-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie », *op. cit.*, p. 700-701.

<sup>112</sup> AD Gironde, 3 E 548, Jean-Antoine de Lachabanne, 23 août 1736.

fourchettes et des cuillères en argent « aux armes du seigneur » selon l'expression du notaire ; il possède en outre un service complet d'assiettes, de plats, de salières et de poivrières en étain « aux armes de la famille »<sup>113</sup>. Ce goût de l'héraldique n'est toutefois pas réservé exclusivement aux nobles, puisqu'il est diffusé aussi chez les autres notables comme Louis Viaud, simple bourgeois de Bordeaux, ancien capitaine de navire, où le notaire inventorie quelques couverts en argent « marqués au chiffre du sieur Viaud »<sup>114</sup>. Cette personnalisation est donc bien un choix personnel, qui n'est pas l'apanage du second ordre, mais plutôt l'expression d'une supériorité sociale. Le raffinement de ces objets peut cependant quelquefois être un inconvénient : le 12 septembre 1793, Madame de Rauzan préfère faire « effacer les armoiries de dessus l'argenterie »<sup>115</sup>, afin sans doute d'éviter d'éventuels ennuis en plein cœur de la Terreur.

La spécialisation des objets est un autre indice de l'élégance de la table et de l'essor d'une consommation de confort. La possession de vaisselle et d'ustensiles destinés à un usage très ponctuel ne se rencontre en effet qu'au sommet de l'échelle sociale. Dans les inventaires, il est courant, par exemple, de trouver toute une multitude de couverts destinés à des fonctions bien précises : des cuillères à café, à olives, à sucre, à thé, à sel ; des couteaux à poisson, à dessert, à beurre ; des ustensiles aussi spécialisés que des tires moelle<sup>116</sup> ou des pinces à asperges<sup>117</sup> se rencontrent très ponctuellement dans les cuisines et les salles à manger des plus fortunés ; l'utilisation de tous ces couverts réclame vraisemblablement un apprentissage qui renforce leur valeur de discrimination sociale<sup>118</sup>. La présence de service, où sont identifiées les assiettes à rôti, à entremets et à entrée, en liaison avec le fonctionnement du service à la française, illustre parfaitement la qualité de la table de leur propriétaires<sup>119</sup>. Lorsqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, les verres commencent à se diffuser lentement dans toute la société, les élites, pour se distinguer, adoptent des verres aux formes différentes selon l'usage : des verres à liqueur, à champagne, à bordeaux, etc. Dans l'office de l'hôtel de la famille des parlementaires bordelais Duroy, le 13 juin 1804, on trouve, par exemple, 8 verres unis, 12 petits verres à

<sup>113</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/18, Jean de Ratier, 30 avril 1735.

<sup>114</sup> AD Gironde, 3 E 26600, Louis Viaud, 2 mai 1777. D'autres inventaires d'élites roturières recensent une argenterie armoriée. AD Gironde, 3 E 20552, Pierre Dutasta (marchand), 24 mai 1757 ; AD Gironde, 3 E 15029, Jean-Baptiste Collar (négociant), 9 janvier 1779.

<sup>115</sup> BM Bordeaux, Ms 1719, livre de dépenses de M<sup>me</sup> de Rauzan-Segla, 1791-1801

<sup>116</sup> AD Gironde, 3 E 13064, Saint-André, 11 janvier 1775 ; AD Dordogne, 2 E 1799, J-B. de Bouilhac, 8 décembre 1783.

<sup>117</sup> AD Landes, 3 E 38/194, Dominique François du Moulin de Labarthète, 20 octobre 1775. La spécialisation de la vaisselle se manifeste même chez les élites d'une zone pauvre et isolée comme les Landes

<sup>118</sup> C. MARENCO, *op. cit.*

<sup>119</sup> AD Dordogne, B 1763, Caumont de La Force, 17 avril 1727 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (17), comte de Taillefer, 25 avril 1742.

liqueurs et 12 verres à vin blanc, le tout en cristal<sup>120</sup>. La tendance se poursuit et s'accroît au XIX<sup>e</sup> siècle, avec, chez Aubin Firmin Bonhomme Montagut, avocat à Périgueux en 1846, l'utilisation de 11 verres à champagne, 11 verres à bordeaux, 11 grands verres à pieds et 6 verres à vins étrangers<sup>121</sup>. Les verres à pieds conquièrent alors largement la table des élites, signe vraisemblablement des nouvelles formes de consommation du vin. Vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on voit également apparaître ponctuellement des objets nouveaux comme les surtouts<sup>122</sup> : de forme recherchée et souvent en argent, placés au milieu de la table, ils servent de reposeur pour les plats les plus grands et les plus raffinés<sup>123</sup> ; ils contribuent à renforcer la magnificence visuelle de la table, mais demeurent réservés au plus riches. La recherche du bon goût à travers les objets est donc un processus dynamique, avec des formes d'expression différentes selon les modes.

Le choix du linge de table sert également à se différencier qualitativement du reste de la société : si la plupart des notables de la région utilise des serviettes et des nappes en toile, en étoupe<sup>124</sup> ou en lin, souvent ouvrées et de première qualité, quelques uns expriment la finesse de leur table avec du linge de fabrications renommées. Les serviettes du Béarn ou de Flandres représentent ainsi le sommet dans l'art de la table : le marquis Rastigny de Taste utilise sans doute dans les grandes occasions les 6 nappes et 92 serviettes de linge de Flandres à œil de perdrix<sup>125</sup> ou bien les 6 nappes et les 61 serviettes en linge d'Agen à œil de perdrix qu'il possède<sup>126</sup> ; en 1771, Jean-Baptiste Laroque affiche la délicatesse de son linge de maison avec des serviettes à café en linge du Béarn rouge et bleu<sup>127</sup>. Le choix de la couleur de ses serviettes est lui aussi significatif du rang de leurs propriétaires, lorsque le notaire prend soin de l'indiquer ; généralement blanches, elles peuvent être aussi rouges ou bleues, symboles de richesse et de pouvoir.

Toutes les couleurs n'ont pas en effet le même prestige social. Nous avons pu constater que le bleu, le gris, le rouge étaient, en dehors du blanc, les couleurs récurrentes pour la vaisselle et pour le linge, même s'il est impossible d'avancer des éléments chiffrés,

<sup>120</sup> AM Bordeaux, Fonds Guillot de Suduiraut, DY/26, note des effets laissés dans l'armoire placée dans l'office, 13 juin 1804.

<sup>121</sup> AD Dordogne, 3 E 10855, Aubin Firmin Bonhomme Montagut, 13 janvier 1846.

<sup>122</sup> AD Dordogne, 1 Q 581, dossier 82, Léonard Paty d'Raye, 1 juin 1794 ; AD Gironde, 1 Q 918, F.-L. de Galathea, 13 avril 1794 ; AD Lot-et-Garonne, 1 Q 211, duc d'Aiguillon, 6 juin 1793 ; AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 8, de Brivazac, 10 septembre 1791. La liste de ces quelques inventaires montre bien que les surtouts ne sont utilisés que sur les tables prestigieuses.

<sup>123</sup> Voir glossaire, p. 833.

<sup>124</sup> Voir glossaire, p. 830.

<sup>125</sup> Il s'agit des motifs présents sur le linge.

<sup>126</sup> AD Gironde, 3 E 13071, Rastigny de Taste, 8 mars 1782.

<sup>127</sup> AD Gironde, 3 E 5566, J.-B. Laroque, 11 novembre 1771

car les indications des notaires sont rarement assez précises. Si le gris qui correspond essentiellement à la faïence grise, n'a pas de connotation particulière, le bleu, par contre, possède une valeur sociale à part entière, puisqu'il symbolise la puissance princière, de même que le rouge représente le prestige de la noblesse<sup>128</sup>. L'amélioration des techniques de fabrication de la faïence et de la porcelaine autorise la production de services de table colorés à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle : Louis Laborde, par exemple, possède dans sa maison, rue Daurée à Agen, un moutardier en faïence blanche et bleue, trois théières des mêmes couleurs, 19 assiettes en faïence bordées en dehors de bleu, un sucrier en porcelaine peinte en rouge, etc<sup>129</sup> ; chez madame de Polias, veuve du noble Claude Sarrau, le notaire dépeint une vaisselle dominée par le bleu, des assiettes en faïence bordées de bleu, une théière en porcelaine peinte en bleu, des saladiers en faïence avec des fleurs bleues, des sauciers peints en faïence jaune et bleue, etc<sup>130</sup>. Ces quelques exemples significatifs montrent bien qu'au yeux des élites, le bleu et le rouge sont bien des couleurs synonymes de bon goût et du raffinement de leur table. Dans cette hiérarchie chromatique, le bleu supplante d'ailleurs le rouge au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>131</sup> ; la vaisselle bleue est alors incontestablement la plus prisée et la plus diffusée dans les inventaires de la région. L'essor des importations d'indigo, notamment par le port de Bordeaux, relayé par les productions des manufactures locales comme celle de Hustin, ont sans doute favorisé ce goût du bleu dans les arts de la table<sup>132</sup>. Le camaïeu bleu est d'ailleurs au XVIII<sup>e</sup> siècle l'une des spécialités de la faïencerie du Sud-Ouest<sup>133</sup> qui fournit vraisemblablement une grande partie de la vaisselle des notables locaux.

La recherche permanente du bon goût à table transparaît dans le même temps à travers quelques usages particuliers, privilèges des élites sociales. Nous avons vu précédemment que la consommation d'aliments hors-saison ou en primeurs était réservée aux plus riches. Pour leur conservation, ils peuvent recourir parfois à des glaciers dans une période où le froid artificiel n'existe bien évidemment pas et dans une province où les conditions naturelles ne facilitent pas la conservation du froid, le goût des élites pour les boissons fraîches et la glace est une illustration très nette de leur pouvoir, de leur richesse et donc de leur position sociale. Les glaciers sont très rares, car leur fonctionnement réclame des moyens énormes que

<sup>128</sup> A ROWLEY, (sous dir. de), *Les Français à table...*, op. cit., p. 16.

<sup>129</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 488/3, Louis Laborde, 6 mars 1770.

<sup>130</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 155/13, Louise de Polias, 17 mars 1772.

<sup>131</sup> M. PASTOUREAU, *Bleu. Histoire d'une couleur*, Le Seuil, Paris, 2000, p. 123.

<sup>132</sup> Différentes pièces de vaisselle bordelaise sont représentées en pièce justificative 22, p. 732.

<sup>133</sup> D. GUILLEMÉ BRULON, *Histoire de la faïencerie française. Bordeaux-La Rochelle. Sources et rayonnement*, Paris, éd. Charles Massin, 1998, p. 72.



possèdent simplement quelques grands nobles<sup>134</sup> et des groupes comme les corps de ville. En décembre 1779, pour approvisionner les glaciers de la ville de Bordeaux, il faut payer des manœuvres pour le levage de la glace dans les fossés, une charretée de paille pour mettre devant les portes et dessus la glacière, des sarments au fond et du sel par dessus pour la conservation<sup>135</sup>. Pour confectionner le dessert du banquet donné par les magistrats bayonnais le 15 septembre 1751<sup>136</sup>, il est nécessaire d'acheter 60 livres de glace auxquels s'ajoutent 45 gobelets de glace destinés sans doute à rafraîchir les boissons. Cet attrait pour les produits frais est attesté en outre par la présence dans les inventaires de quelques rafraîchissoirs ou pots à rafraîchir qui servent notamment à conserver les verres au frais pour boire du vin : Sophie de La Roche, dans sa description des repas des élites bordelaises au milieu des années 1780, évoque l'utilisation de cet objet, dénommé également solitaire :

*« Une habitude que je trouve très agréable consiste à placer devant chaque convive un petit vase de faïence contenant de l'eau et dans lequel est couché le verre. Dès qu'on a soif, on demande à boire aux serviteurs, - M. de Bethmann en a plusieurs ; - aussitôt, on vide son verre et on le remet dans le vase. »<sup>137</sup>*

Les solitaires<sup>138</sup> sont mentionnés dans 21 % des actes, alors qu'il sont absents dans les inventaires populaires<sup>139</sup>. L'indispensable recours au service d'un domestique renforce le raffinement de cette habitude propre aux plus grandes maisons, car boire « à la neige » demeure un signe de luxe au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>140</sup>. Le 21 janvier 1739, les magistrats de Bayonne se font ainsi servir deux bouteilles de vin de Rancio à la glace et, le 3 septembre 1755, ils achètent 110 livres de glace « tant pour les glaces que pour le vin »<sup>141</sup>. On note aussi l'achat par les édiles de boissons fraîches et de glace en plein cœur de l'été : les magistrats de Bordeaux, de Bayonne ou d'Agen apprécient de boire de l'orgeat, de la limonade ou de la bière fraîches lors des chaleurs parfois étouffantes de l'été. La présence de glace au dessert est

<sup>134</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières... op. cit.*, p. 164.

<sup>135</sup> AM Bordeaux, DD 58, Glacières ; parmi les glaciers de la ville de Bordeaux en 1718, l'une est destinée à Mr de Courson, intendant de la province et l'autre au duc de Berwick, gouverneur de Guyenne.

<sup>136</sup> AM Bayonne, CC 328 (126), compte pour un dessert donné le 15 septembre 1751.

<sup>137</sup> M. MÉAUDRE DE LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *op. cit.*, p. 269.

<sup>138</sup> Voir glossaire, p. 853.

<sup>139</sup> Voir annexe C 8, p. 810.

<sup>140</sup> X. DE PLANHOL, *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1999, p. 264.

<sup>141</sup> AM Bayonne, CC 323 (54), facture du 21 janvier 1739 ; AM Bayonne, CC 331 (50), comptes du 3 septembre 1755.

sans aucun doute également un signe fort du raffinement des hôtes et du prestige des convives ; seuls quelques exemples sont présents dans nos menus, illustration de la délicatesse et de la rareté de ces préparations. Les magistrats bayonnais font ainsi preuve de bon goût lors du repas servi au comte d'Artois et au duc de Bourbon en juillet 1782 en proposant des glaces à l'abricot, à la fraise et au chocolat<sup>142</sup> ; en août 1785, Mr de Taillefer affiche de la même manière le raffinement de sa table en offrant à ses convives de la glace au citron en plein cœur de l'été<sup>143</sup>. L'usage estival de glace par les corps de ville du Sud-Ouest aquitain consiste souvent à présenter des confitures sèches sur des structures en glace<sup>144</sup>, illustration de la rencontre entre deux signes majeurs de goûts distingués que sont le froid et le sucré.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le bon goût, qui s'oppose à la brutalité et à la grossièreté, trouve également dans les produits sucrés, synonymes de douceur<sup>145</sup>, un terrain d'expression privilégié. Leur consommation est très répandue parmi les élites ; les bonbons et toutes les sucreries en général acquièrent une place nouvelle dans leurs habitudes alimentaires. Régulièrement, François-Léon de Galathea s'accorde quelques douceurs sucrées comme des sucres d'orge, des pralines, des macarons et presque chaque jour des échaudés<sup>146</sup> ; Labat de Savignac apprécie notamment les cannelats, petit morceau de canelle enrobé de sucre, et les céleris confits<sup>147</sup>. A ces factures de confiseries, fréquentes tant pour les particuliers que pour les corps de ville, s'ajoutent des dépenses récurrentes pour du sucre ou de la cassonade<sup>148</sup> dont certains notables achètent parfois des quantités considérables : Pierre de Cazenave dépense ainsi environ 114 livres pour 147 livres de sucre le 21 mars 1768<sup>149</sup>. On a là sans doute des réserves pour une grande partie de l'année, mais qui témoignent de l'importance de ce produit dans la culture alimentaire des notables. La préparation et le goût des confitures répondent aussi à cet attrait des plaisirs sucrés ; dans les bibliothèques sont conservés parfois des livres sur la confection des confitures, comme dans celle de Jean Lamarque, receveur des consignateurs d'Agen et Condom, où l'on trouve, par exemple, *La Nouvelle instruction pour les confitures*<sup>150</sup>. Les pots à confiture mentionnés au gré des inventaires<sup>151</sup> et les nombreuses recettes de confiture présentes dans les papiers de famille montrent que les notables n'hésitent

<sup>142</sup> AM Bayonne, CC 765 (73, 80), 13 juillet 1782.

<sup>143</sup> AD Dordogne, 2 E 1836 (62), 12 août 1785.

<sup>144</sup> Par exemple, AD Gironde, C 1043 ; AM Bayonne, CC 329 (78), 13 septembre 1752, compte de Lelevin limonadier.

<sup>145</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 297.

<sup>146</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XLII, comptes divers 1765-1790.

<sup>147</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 163.

<sup>148</sup> Des achats de sucre sont effectués dans près de la moitié des profils alimentaires. Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>149</sup> H. BOUET, *op. cit.*

<sup>150</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 155/18, Jean Lamarque, 11 mars 1777.

<sup>151</sup> Voir annexe C 8, p. 810.

pas à se consacrer à leurs préparations pour avoir le plaisir de déguster ces sucreries. On pourrait ajouter à cette liste les vins liquoreux dont leurs caves regorgent<sup>152</sup> : les vins étrangers comme ceux de Malaga ou les différents muscats comme le Rivesaltes ou le vin de Frontignan correspondent à un goût pour les vins sucrés partagé par toutes les élites du royaume, tout particulièrement au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>153</sup>, qui contraste avec la consommation populaire de vins locaux plus âpres. La recherche permanente du bon goût et du raffinement dans les manières de table s'accompagne donc de goûts distinctifs, de choix alimentaires propres aux élites qui concourent à l'élaboration d'une gastronomie spécifique.

### *La gastronomie des élites : goûts alimentaires et distinction sociale*

Au-delà des conditions économiques, naturelles et culturelles, les goûts des élites répondent à des motivations sociales. Si le goût est reconnu depuis longtemps comme « un indicateur social »<sup>154</sup>, il nous faut voir ici ce qui différencie la culture alimentaire des élites de celle du reste de la société. Celle-ci se distingue en premier lieu par la place tenue par les différentes catégories d'aliments : de manière classique, l'alimentation des notables est considérée comme une alimentation très carnée ; la viande reste un symbole de pouvoir et de supériorité sociale<sup>155</sup>. Dans une certaine mesure, les élites du Sud-Ouest aquitain n'échappent pas à la règle, car, que ce soit dans les comptes ou dans les menus, la viande occupe toujours une place primordiale : elle représente 45 % des plats servis dans les 354 menus retenus<sup>156</sup> ; 82 % de ces repas<sup>157</sup> comprennent au moins un plat de viande ; parmi les dix aliments les plus fréquents, on dénombre huit viandes différentes, avec en tête le veau (53 % des menus), le porc (49 %) et le poulet (45 %) <sup>158</sup>. Mais, ce qui différencie avant tout les élites, c'est la diversité des animaux consommés ; bœuf, mouton et porc sont présents dans plus de la moitié des profils alimentaires<sup>159</sup> ; Marie-Joséphine de Galathea se procure ainsi chaque jour deux ou trois viandes différentes : du veau, du bœuf, du mouton, de la volaille, du gibier.

---

<sup>152</sup> Voir pièce justificative 11, p. 697-703.

<sup>153</sup> N. LEMAÎTRE, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *La France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, 1984, p. 385 ; la cave d'un noble chartrain en 1784 contient également de nombreux vins espagnols sucrés, voir B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit...*, op. cit., p. 62 ; les vins liquoreux (Malaga, Malvoisie) occupent aussi une place importante chez les élites de la région de Coutances, voir R. LICK, op. cit., p. 304.

<sup>154</sup> J.-V. PFIRSCH, *La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, 1997, p. 12.

<sup>155</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance*, op. cit., p. 30.

<sup>156</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>157</sup> Cet ensemble englobe aussi les repas maigres, où nous avons vu que la viande pouvait être présente.

<sup>158</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>159</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

Dans ces consommations variées, les fruits, et notamment les agrumes, occupent une place particulièrement significative. Sans doute sous l'influence ibérique, les élites aquitaines consomment régulièrement des oranges et des citrons qui sont les deux fruits les plus mentionnés dans les profils alimentaires du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>160</sup> ; les agrumes représentent également 30 % des fruits servis lors des repas. Les oranges sont généralement associées à la fête, comme chez la comtesse de Peyré qui achète 200 oranges à l'occasion d'un bal qu'elle organise chez elle<sup>161</sup>, alors que les citrons interviennent plutôt dans la cuisine en tant que condiment. De nombreuses recettes sont assaisonnées de citron et leur utilisation dans divers gâteaux est très courante : le gâteau confectionné chaque année par le boulanger, lors de l'élection des consuls d'Agen, est ainsi à base de farine, d'œufs et de citrons<sup>162</sup>. Le prix, l'exotisme et la rareté de ces fruits en font des marqueurs forts de l'identité sociale.

D'autres aliments appréciés possèdent une valeur symbolique à part comme le gibier à plumes, entouré d'une image de légèreté et de délicatesse, qui apparaît dans 44 % des menus<sup>163</sup>. La consommation d'animaux de lait auxquels, à travers la blancheur, sont associées la pureté et la finesse, constitue un autre trait distinctif : levraut, agneau, lapereau et veau sont ainsi couramment servis<sup>164</sup>, habitude alimentaire commune aux diverses élites et que l'on observe tout au long de notre période<sup>165</sup>. Leur goût pour les poissons répond aussi à une symbolique de puissance, lorsqu'il concerne des grosses pièces, cuites en entier à la broche ou dans des poissonnières, telles les aloses, les esturgeons, les soles et les turbots particulièrement appréciés ; pour la préparation des turbots, quelques notables bordelais possèdent même des ustensiles spécifiques, les turbotières<sup>166</sup>, qui permettent au poisson de rester entier et de conserver sa forme au cours de la cuisson.

Dans les modes de préparation, les cuissons grillées et rôties sont privilégiées. Depuis les travaux de Claude Lévi-Strauss sur *le Cru et le Cuit*<sup>167</sup>, on connaît très bien l'opposition dans le triangle culinaire entre bouilli et rôti : dans une perspective sociale, la cuisson bouillie

---

<sup>160</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>161</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21.

<sup>162</sup> AM Agen, CC 449, 451, 460. Pour sa préparation en 1771, le boulanger utilise 900 œufs, 10 livres de beurre, de la farine, 58 livres trois-quart de sucre auxquels il ajoute des citrons frais et confits.

<sup>163</sup> Voir annexe A 11, p. 758.

<sup>164</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>165</sup> Cette prédilection pour le gibier à plumes et pour les animaux de lait se rencontre déjà, par exemple, à la table des élites de Bourgogne du XIV<sup>e</sup> siècle ; voir F. PIPONNIER, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bourgogne*, 1974, p. 80 et 85.

<sup>166</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 3 E 5578, Louise-Marie de Paty, 11 avril 1775 ; Q 924, Raymond Lalande, 13 juillet 1794 ; 3 E 35638, Antoinette de Calvimont, 14 avril 1842.

<sup>167</sup> C. LÉVI-STRAUSS, *Le Cru et le Cuit*, Paris, 1964.

est généralement rejetée par les élites qui préfèrent les cuissons directement à la flamme<sup>168</sup>, car elles entraînent une perte de graisse et de matière plus importante qui rejoint en fait la prodigalité indissociable des groupes au sommet de la hiérarchie sociale. La cuisson rôtie des viandes est une habitude partagée par tous les notables du royaume<sup>169</sup>. Dans les inventaires des élites aquitaines, cette prédilection est attestée par une forte proportion de broches (83 % des actes), parfois en nombre très important : en 1783, chez Dauphin Révolte du Grand Champ, avocat à la cour et noble citoyen de Périgueux, de nombreux ustensiles confirment ce goût pour les cuissons rôties, puisqu'on y trouve notamment une petite broche pour enfiler les oiseaux, deux petites broches pour « tenir les pièces assujetties à la grande broche », un ustensile « appelé moine pour barder la volaille » et un autre instrument « pour faire griller les rôties »<sup>170</sup>. La cuisson à la broche et au gril concerne tout les menus, car l'essentiel des viandes comme des poissons grillés présentés en rôt sont confectionnés de la sorte ; les attelets ou petites broches pour les oiseaux rangés dans les cuisines confirment cette tendance. Au contraire, les préparations bouillies, en particulier pour la viande, n'occupent qu'une place minimale dans les repas : seul le bœuf<sup>171</sup>, les jarrets de veau ou les volailles bouillis, cuits dans les potages proposés au premier service, apparaissent fréquemment dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Les habitudes alimentaires des élites sont également caractérisées par l'usage mesuré mais varié d'épices et de condiments : girofle, oignon, poivre, ail, câpre et oseille sont présents dans au moins un quart des profils<sup>172</sup>. Parmi eux, les câpres occupent une place à part, car, contrairement à la girofle et à la muscade, nous n'en avons pas trouvé trace dans les sources sur les pratiques alimentaires du peuple alors que chez les élites, elles sont relativement fréquentes et considérées comme un mets distingué<sup>173</sup>. Dans les profils alimentaires, elles sont mentionnées dans 28 % des cas<sup>174</sup> et on en trouve également parfois quelques réserves dans les cuisines, comme dans celle de Marthe de Raymond en Agenais en 1736 où le notaire inventorie « un petit pot de câpres d'environ une livre »<sup>175</sup>. Dans le Sud-

<sup>168</sup> Idée reprise, par exemple, par S. MENNEL, *op. cit.*, p. 23.

<sup>169</sup> B. GARNOT, *La culture matérielle en France...*, *op. cit.*, p. 19.

<sup>170</sup> AD Dordogne, 3 E 1821 (106), du Grand Champ, 31 mars 1783. Sur ce groupe social de bourgeois privilégiés de Périgueux, voir G. du MAS DE PAYSAC, « Les « nobles citoyens » de Périgueux au XVIII<sup>e</sup> siècle », *BSHA du Périgord*, 1993.

<sup>171</sup> Contrairement à ce qu'affirme G. CARANTINO, « Voyage en pot-au-feu », dans J. CSERGO, (sous dir. de), *Pot-au-feu. Convivial familial : histoires d'un mythe* Paris, 1999, qui considère que le bœuf bouilli n'apparaît sur les tables aristocratiques qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>172</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>173</sup> J.-L. FLANDRIN, *Chronique de Platine...*, *op. cit.*, p. 317.

<sup>174</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>175</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/19, Marthe de Raymond, 15 janvier 1736.

Ouest aquitain, ce condiment est très souvent associé au poisson, puisque des achats concomitants et récurrents de câpres et de poisson sont relevés à plusieurs reprises dans les livres de comptes : Mme de Galathea associe très souvent dans ses dépenses journalières du saumon et des câpres<sup>176</sup> ; Mme de Rauzan achète couramment le même jour de la raie et des câpres, qu'elle réunit vraisemblablement dans une même recette<sup>177</sup>. Des poissons aux câpres sont également servis à la Jurade de Bordeaux ou de Libourne : des raies aux câpres, mais aussi du brochet ou du merlan<sup>178</sup>. Ce goût pour les câpres rejoint sans doute les modes de l'époque<sup>179</sup>, mais cette culture alimentaire faite de goûts relevés, sans être uniquement réservée aux notables, lui confère tout de même une note d'originalité.

La principale spécificité de ces notables est leur possibilité d'exprimer leurs goûts à travers une cuisine élaborée, raffinée et complexe. La meilleure preuve en est, sans nulle doute, la batterie de cuisine très complète, signe d'une cuisine de qualité, présente dans la plupart des inventaires. Les casseroles, par exemple, sont très usitées<sup>180</sup> et permettent notamment la confection de sauces et de ragoûts ; les objets qui servent à préparer des pâtisseries sont eux aussi courants dans les inventaires : tourtières, moules de toutes sortes, etc. On trouve parfois un matériel comparable à celui que nous avons déjà rencontré chez les métiers de bouche. Dans la cuisine et dans la chambre de la pâtisserie de l'hôtel du maréchal de Richelieu à Bordeaux sont rangés, entre autres, 6 coupes-pâte, 12 moules de pâtés à l'allemande, 3 poupetonnières<sup>181</sup>, un moule de gâteau « à la turque », un arrosoir pour le rôti, 8 broches à poulie, 38 attelets, plusieurs tamis, 4 moules à fromage<sup>182</sup> ; la spécialisation de ces ustensiles révèle assurément la qualité gastronomique de la table d'un gourmet comme le gouverneur de Guyenne, vecteur privilégié des modes culinaires parisiennes. Dans son château de Mayac<sup>183</sup>, le marquis d'Abzac bénéficie lui aussi d'une cuisine fine et élaborée qui distingue l'alimentation des plus riches : le notaire inventorie dans la cuisine « à côté de la cheminée [...] un petit four pour la pâtisserie » avec quatre feuilles en fer blanc utilisées pour y mettre les pâtés et les tourtes ; à proximité, il note aussi la présence d'un immense potager à 10 trous ; les nombreuses passoires, tourtières et casseroles complètent cet équipement digne

---

<sup>176</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>177</sup> BM Bordeaux, Ms 1719.

<sup>178</sup> AD Gironde, C 1042, 30 mars 1747 et C 1048, 28 octobre 1757 ; AM Libourne, CC 124, 4 septembre 1756 ; AD Gironde, C 1042 21 mars 1754.

<sup>179</sup> E. PRAROND, *op. cit.* . Dans le repas servi aux magistrats d'Abbeville le 29 juin 1762 se trouvent une sauce aux câpres et deux poulets à la tartare au câpres.

<sup>180</sup> Elles sont presque aussi fréquentes chez les notables (77 %) que chez les métiers de bouche (81 %) et beaucoup plus que dans le peuple (38%).

<sup>181</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>182</sup> AM Bordeaux, DD 30b, inventaire de l'hôtel du Maréchal de Richelieu en 1766.

<sup>183</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 E 1806 (28), François d'Abzac, marquis de Mayac, 18 février 1777.

d'un professionnel. Les menus illustrent parfaitement la mise en oeuvre de cette créativité culinaire, puisqu'on y trouve parfois des préparations particulièrement complexes, qui, même si elles sont confectionnées par des professionnels, se rapprochent sans doute de celles servies par les cuisiniers domestiques. La plupart des factures des traiteurs sont de toute manière destinées à des notables (nobles, magistrats municipaux, membres de la chambre de commerce) : terrine de soles aux petits pois garnie d'andouillettes, pâté chaud de pigeons au ris de veau, perche garnie d'anguilles et de truffes ou grenade de filets de poularde aux écrevisses<sup>184</sup> illustrent parfaitement le niveau de la gastronomie régionale.

La table des élites du Sud-Ouest aquitain est donc comparable à celles des élites de la capitale, dont les pratiques alimentaires inspirent les normes culinaires du temps. Dans les provinces aussi, les notables se situent au sommet de la hiérarchie gastronomique ; le gibier, les pâtisseries, l'argenterie et la vaisselle fine y sont, comme à Paris, les indicateurs de la notabilité des consommations. Le goût du paraître et la recherche du bon goût créent des dynamiques fondamentales dans la culture alimentaire régionale avec des choix plus spécifiques comme l'alose, les volailles grasses ou les truffes. L'abondance, la richesse, le choix d'aliments rares et délicats, associés à des manières de tables raffinées placées sous le signe de la distinction sociale placent les élites à la pointe de la gastronomie, mais aussi des modes et des innovations.

## **II. Une douceur de vivre entre tradition et modernité**

Pour conserver leur position centrale au cœur de la gastronomie locale, les élites sociales doivent en permanence adopter de nouveaux goûts et de nouvelles manières de table : être à la pointe des modes, ou les susciter, sont des impératifs pour tous les notables. La sensibilité accrue à l'innovation de ces acteurs majeurs de la culture alimentaire régionale contribue fortement à sa modernisation, même si leurs consommations ne s'orientent pas toutes dans la même direction. Le maintien de pratiques anciennes et l'inscription profonde dans leur environnement local font des goûts des élites du Sud-Ouest aquitain un ensemble complexe, qui par certains aspects partagent quelques traits communs avec les habitudes alimentaires populaires. Cette oscillation entre rusticité et modernité donne à la table des élites locales une indéniable touche d'originalité.

---

<sup>184</sup> AM Bayonne, CC 323 (25), 12 juin 1738 ; AM Libourne, CC 129, 21 juillet 1761 ; AM Agen, CC 435, 21 février 1741 ; AM Bayonne, CC 333 (140, 146), 25 septembre 1760.

## A) Une table de son temps

### *L'influence des modes*

Contrairement à certaines idées reçues<sup>185</sup> et aux préjugés des élites parisiennes et versaillaises, les nobles, les négociants et les bourgeois provinciaux n'ont pas forcément une vie terne et monotone totalement déconnectée des modes de la capitale, semblable à celle d'un Mr de Pourceaugnac à Limoges caricaturée par Molière<sup>186</sup>. Dans le domaine de l'alimentation, comme dans celui du vêtement<sup>187</sup>, les élites de la province s'inscrivent souvent dans le sillage des modes de leur temps. Ainsi, dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, de multiples indices témoignent d'une individualisation des manières de table dans le Sud-Ouest aquitain<sup>188</sup>, semblable à celle qui a pu être observée à Paris<sup>189</sup>.

Tout d'abord, les couverts individuels se multiplient de manière significative dans les inventaires : le terme même de couvert, encore très rare au début du siècle (seulement présent dans 4 % des inventaires), se répand largement par la suite ; le recul concomitant de la fréquence des cuillères et des fourchettes n'est alors en réalité qu'une image faussée par l'apparition de ce terme générique. On remarque également une généralisation des verres au cours de la période : présents dans 20 % des inventaires entre 1700 et 1749, ils passent à 49 % entre 1750 et 1799, puis 84 % entre 1800 et 1850. A partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les verres restent sur les tables<sup>190</sup> ; cette transformation évite de recourir systématiquement aux domestiques, car, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle encore, les verres partagés par plusieurs convives étaient placés derrière eux sur des dessertes et il fallait appeler un domestique à chaque fois que l'on voulait boire. Cet usage ancien devait sans doute perdurer lors des dîners servis au château de La Force en 1727, puisque le notaire inventorie dans la salle à manger, à côté de deux tables sur des tréteaux, « un petit banq pour les verres »<sup>191</sup>. A quelques exceptions près, le recul du nombre de domestiques confirme ce goût pour des soupers plus intimes, mis en exergue sous la Régence<sup>192</sup>. La comparaison des capitations des domestiques des membres du

---

<sup>185</sup> Cette différenciation entre Paris et la province est reprise, par exemple, par N. COQUERY, *op. cit.*, p. 17-18.

<sup>186</sup> A. CORBIN, « Paris-province », dans P. NORA, (sous dir. de), *Les lieux de mémoire...*, *op. cit.*, p. 780-781.

<sup>187</sup> D. ROCHE, *La culture des apparences. Une histoire du vêtement (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Paris, 1989.

<sup>188</sup> Pour saisir les évolutions des manières de table des élites du Sud-Ouest aquitain, nous avons regroupé leurs inventaires selon trois tranches chronologiques : 1700-1749 avec 79 actes, 1750-1799 avec 135 actes et 1800-1850 avec 43 actes. Comme partout ailleurs, les résultats chiffrés, présentés dans l'annexe C 10, p. 812, sont avant tout des ordres de grandeur.

<sup>189</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*

<sup>190</sup> Les élites du Sud-Ouest aquitain ne sont pas en retard sur les innovations de leur temps, puisque ce changement s'opère à partir de 1760 selon A. FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois : les repas*, Paris, 1889.

<sup>191</sup> AD Dordogne, B 1763, Caumont de la Force, 17 avril 1727.

<sup>192</sup> B.-K. WHEATON, *op. cit.*, p. 241.



Parlement de Bordeaux<sup>193</sup> montre que le premier président de Gasq en 1772<sup>194</sup> n'emploie plus la même foule de domestiques que son homologue du début du siècle, qui avait 20 personnes pour le servir en 1702<sup>195</sup>. Les serviteurs spécialisés comme le sommelier ont totalement disparu ; pour le service de sa table, le président de Gasq se « contente » d'un maître d'hôtel, d'un cuisinier et d'un marmiton parmi un total de 11 domestiques. La généralisation des plateaux de service, observée dans les inventaires, symbolise cette évolution : leur plus grande utilisation suggère en effet que les domestiques sont moins présents, qu'ils se contentent d'apporter les plats et de desservir la table, d'intervenir essentiellement quand on fait appel à eux et non plus dans une mise en scène d'ensemble d'un repas d'apparat. Ces changements confirment une recherche nouvelle de l'intimité dans le cadre privé partagée par toutes les élites du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Ces transformations sont à relier à un souci nouveau de l'hygiène à table, bien illustré par le service du potage<sup>196</sup>. Jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle en effet, chaque convive partage la même cuillère avec son voisin et chacun se sert dans le plat commun. La diffusion des soupières, des assiettes creuses et des cuillères à soupe ou à potage révèle un changement manifeste des habitudes. L'adoption rapide et massive des soupières est particulièrement nette, puisque, présentes dans seulement deux inventaires dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, auxquelles on pourrait ajouter quelques plats dits « à potage »<sup>197</sup>, on les retrouve dans 62 % des actes entre 1750 et 1799, puis dans 91 % entre 1800 et 1850<sup>198</sup>. Les assiettes creuses, apparues seulement à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>199</sup>, sont déjà présentes dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle dans 28 % des inventaires. La multiplication des fontaines dans les salles à manger pourrait aussi confirmer la pénétration des règles de l'hygiène dans les manières de table des notables de la région ; cependant, cet objet ne fait que remplacer l'aiguière, bassin présenté à chaque convive avant le repas et utilisé pour se laver les mains, très courante au début du XVIII<sup>e</sup> siècle (48 % des inventaires) et qui disparaît par la suite<sup>200</sup>. Résultat d'améliorations techniques et d'un goût pour la décoration, leur remplacement progressif par

---

<sup>193</sup> Dans cette comparaison, il faut tout de même tenir compte des risques de sous-estimations inhérents à cette source fiscale.

<sup>194</sup> AD Gironde, C 2735, rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement de Bordeaux (1772).

<sup>195</sup> AD Gironde, C 2697, rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement de Bordeaux (1702).

<sup>196</sup> La multiplication significative des seaux de table est aussi un bon exemple.

<sup>197</sup> AD Gironde, 3 E 6803, de Gombeault, 23 juillet 1721 ; 3 E 5254, veuve Pontoise, 15 mai 1722. L'absence du terme de soupière suggère que son usage spécifique n'est pas encore clairement perçu au début du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>198</sup> Sur les évolutions de la vaisselle des élites, voir annexe C 10, p. 812.

<sup>199</sup> S. GIRARD, *op. cit.*

<sup>200</sup> Annexe C 10, p. 812.

des fontaines permet surtout de se passer des services des domestiques, ce qui correspond à ce besoin nouveau d'intimité à table à la mode.

L'innovation matérielle l'accompagne quelquefois l'évolution des goûts alimentaires, ce qui est particulièrement vrai pour les élites sociales. Au cours de la période apparaît un nouveau mode de cuisson, le potager, qui est présent dans les châteaux des seigneurs périgourdens et bordelais<sup>201</sup> dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, avant de gagner les villes et les hôtels des élites, restant cependant cantonné aux milieux les plus aisés même au XIX<sup>e</sup> siècle ; le potager est donc une nouveauté propre à la culture alimentaire des élites aquitaines<sup>202</sup> : façonné en briques, il se compose de plusieurs trous permettant de cuisiner plusieurs préparations simultanément<sup>203</sup>. Ce nouvel instrument autorise aussi des cuissons plus lentes et mieux contrôlées qu'une simple cheminée. Il marque une véritable révolution dans l'art culinaire<sup>204</sup>, car il permet de développer un goût nouveau pour les sauces, qui ont le temps de mijoter lentement et de manière homogène ; c'est pourquoi, on note parallèlement un essor des sauces servies à part, illustré par les menus et par la multiplication des saucières dans les inventaires<sup>205</sup>. Le 25 juillet 1761 dans un repas maigre proposé aux édiles de Libourne, à côté de six soles frites est présentée « une sauce douce » et, à côté de deux plats de royans<sup>206</sup>, on trouve « une sauce aux câpres »<sup>207</sup> ; dans le repas servi au marquis d'Arlet de la Roque en 1773, on remarque la présence d'une pièce de bœuf sauce aux câpres<sup>208</sup>. Les sauces servies à part sont une habitude alimentaire adoptée définitivement au XIX<sup>e</sup> siècle, comme en témoignent en 1833 les dîners servis à Mr de Cazenave, propriétaire à Ribérac, qui comprennent un « bouly de bœufs avec sa sauce piquante aux truffes » et un « lièvre piqué avec sa sauce »<sup>209</sup>.

Les goûts des notables aquitains s'inscrivent largement dans le sillage des évolutions initiées par la « nouvelle cuisine » du XVIII<sup>e</sup> siècle, puis poursuivies par l'art culinaire de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans nos sources, seules quelques traces de pratiques plus anciennes héritées de la cuisine médiévale subsistent. Le repas servi au marquis de la Tresne

---

<sup>201</sup> En 1722, le marquis François Dessernaut possède un potager à six trous dans son château de Castelnau en Médoc ; AD Gironde, 3 E 12709, Fr. Dessernaut, 27 septembre 1722.

<sup>202</sup> Le potager reste inconnu à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle, même semble-t-il chez les élites ; voir A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 292.

<sup>203</sup> J. REVEL, *op. cit.*, p. 208.

<sup>204</sup> J.-R. PITTE, *Gastronomie française...*, *op. cit.*

<sup>205</sup> Voir annexe C 10, p. 812.

<sup>206</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>207</sup> AM Libourne, CC 129, 25 juillet 1761.

<sup>208</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (99). Voir pièce justificative 14, p. 720.

<sup>209</sup> AD Dordogne, 2 J 171. Voir pièce justificative 16, p. 724.

en 1703<sup>210</sup> représente bien les derniers soubresauts d'une époque alimentaire révolue. En effet, la soupe et le ragoût de tortue dégustés à la table de ce parlementaire bordelais, sont la dernière trace dans nos sources de la consommation de gros animaux, largement appréciés des élites jusqu'alors<sup>211</sup>. L'utilisation massive d'épices d'origine orientale, symbole de la cuisine médiévale<sup>212</sup>, a également disparu de leur culture alimentaire : gingembre et vanille sont très rarement évoqués<sup>213</sup> ; le safran n'est plus acheté qu'en très faibles quantités, signe évident de son recul dans l'alimentation<sup>214</sup>. En 1776, François-Léon de Galathea, par exemple, se contente d'une seule once de safran oriental<sup>215</sup> ; cette épice n'est plus alors qu'un simple médicament qui trouve sa place, comme chez Mme Ducourneau de Pébarthe, entre les yeux d'écrevisses et le sirop d'absinthe<sup>216</sup>. Le souci majeur de la cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle est de préserver la saveur des aliments ; l'usage abusif d'épices est donc proscrit. Cette attitude nouvelle, parfaitement adoptée par les notables de la région, se matérialise à travers l'importance et la hausse constante des préparations nature sans aucun apprêt ou avec des condiments locaux.

Les aromates indigènes bénéficient très largement de ce renversement des pratiques alimentaires. Les espèces locales, jugées jusqu'alors trop rustiques, sont progressivement intégrées dans la cuisine raffinée des riches : oignons, ail et oseille connaissent une progression significative dans les dépenses relevées dans les profils alimentaires<sup>217</sup> ; l'oseille notamment passe de 20 % entre 1700 et 1800 à plus de 40 % dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Les comptes de l'avocat périgourdin Dumonteil de Lagrège illustrent l'intégration profonde des herbes et des bulbes indigènes dans la consommation des élites, puisqu'il note régulièrement l'achat d'ail, d'oseille et d'oignons<sup>218</sup>. Dans les menus, les plats assaisonnés d'herbes indigènes se multiplient. Cet essor apparaît à la table des édiles bayonnais dès les premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle : en 1724, on rencontre déjà des pigeons au basilic, un dindon farci aux fines herbes ou bien encore des queues de mouton au basilic<sup>219</sup>.

<sup>210</sup> « Menu d'un dîner offert par M. le Président de La Tresne », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 45, p. 462-464.

<sup>211</sup> J.-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », *op. cit.*, p. 285.

<sup>212</sup> B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge...*, *op. cit.*, p. 19.

<sup>213</sup> On ne les trouve chacun que dans un seul profil alimentaire.

<sup>214</sup> Si la production de safran se développe en France au XVIII<sup>e</sup> siècle, c'est essentiellement pour les besoins de la teinture.

<sup>215</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XLII, F.-L. de Galathea.

<sup>216</sup> AD Landes, 49 J 38, facture du 12 juin 1779.

<sup>217</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>218</sup> AD Dordogne, 2 J 340.

<sup>219</sup> AM Bayonne, CC 302 (71), 16 avril 1724, 13 septembre 1724 ; CC 321(15), 25 juillet 1727.

Un goût croissant pour la viande de boucherie fournit un indice supplémentaire de l'influence du changement des modes<sup>220</sup>. La viande de boucherie conserve la même fréquence d'apparition tout au long de la période dans les menus (aux alentours de 65 % des repas), mais, en revanche, on note une nette augmentation de sa part parmi les plats de viandes. Son rapport avec la volaille, viande dominante, diminue au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle : les plats de volaille, 40 % plus nombreux que ceux de viande de boucherie entre 1700-1749, ne le sont plus que de 28 % entre 1750-1789, puis la différence se réduit encore plus nettement au XIX<sup>e</sup> siècle avec une différence de 8 % entre 1790 et 1850. Pendant longtemps la viande de boucherie, jugée grossière, était réservée au peuple ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle acquiert un nouveau statut social, y compris chez les élites du Sud-Ouest aquitain, sous l'influence des nouvelles règles de la diététique<sup>221</sup>. Ce mouvement s'accompagne d'une distinction dans le choix des morceaux<sup>222</sup> qui ne sont pas tous du goût des élites, certains restant affublés d'une connotation populaire. François-Léon de Galathea apprécie particulièrement les bons morceaux que sont le carré, la longe, les côtelettes de mouton ou les côtelettes de veau<sup>223</sup>. Dans les menus aussi, la précision sur le choix des morceaux s'accroît : dès les années 1720-1730, le gigot de mouton, par exemple, a les faveurs des magistrats agenais qui se font servir des gigots à la royale, à la chicorée ou à la suisse<sup>224</sup> ; chez leurs homologues bayonnais du « rôts de bif » de mouton et des gigots à la dauphine sont également présents.<sup>225</sup>

Le beurre gagne également peu à peu ses lettres de noblesse au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>226</sup>. Les élites aquitaines adhèrent complètement à cette évolution, puisque le beurre arrive en tête des graisses les plus souvent achetées<sup>227</sup>. Les recettes conservées dans les papiers de famille des notables, où de nombreuses sauces et préparations sont à base de beurre, confirment cet engouement : la préparation de la tourte de pigeonneau, retranscrite dans le journal de Gratien de Raymond, comporte une livre entière de beurre<sup>228</sup> ; n'oublions pas que le beurre est un produit indispensable à la confection de pâtisseries (tourtes, pâtés, etc.) très appréciées des élites. Symbole de la cuisine distinguée du XVIII<sup>e</sup> siècle, le beurre est-il courant dans les

<sup>220</sup> J.-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires et art culinaire », *op. cit.*, p. 661.

<sup>221</sup> J.-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie », *op. cit.*, p. 686. Le préjugé des théories humorales, hérité de l'époque médiévale, qui faisait du bœuf une viande réputée indigeste adaptée aux estomacs populaires, s'estompe peu à peu au cours du siècle.

<sup>222</sup> J.-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », *op. cit.*, p. 275.

<sup>223</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XLII, F.-L. de Galathea.

<sup>224</sup> AM Agen, CC 422, 14 septembre 1726 ; CC 430, 14 septembre 1735 ; CC 429, 27 septembre 1735.

<sup>225</sup> AM Bayonne, CC 321 (61), 2 octobre 1729.

<sup>226</sup> J.-L. FLANDRIN, « La distinction par le goût », *op. cit.*, p. 307.

<sup>227</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>228</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2853/3, journal de Gratien de Raymond, 1703-1709 ; pièce justificative 8, p. 692.

repas du Sud-Ouest aquitain ? Sans connaître la composition exacte des plats, il est difficile de répondre directement à cette question. Cependant, on remarque que le beurre est parfois mentionné à part, lorsqu'il est présenté sur les tables pour accompagner du poisson<sup>229</sup>. La diffusion des beurriers atteste d'une autre manière de cette tendance : inconnus dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, ils sont mentionnés dans 9 % des inventaires entre 1750 et 1799, pour atteindre 30 % au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>230</sup>. Longtemps jugé rustique et réservé aux paysans de pays d'élevage, le beurre frais devient une matière grasse appréciée des notables<sup>231</sup> ; le statut gastronomique et social de certains aliments n'est donc pas immuable et le beurre illustre une forme originale de diffusion sociale ascendante<sup>232</sup>.

Cette nouvelle gastronomie accorde aussi une place croissante aux légumes. Les artichauts, les asperges, les épinards et les petits pois sont les légumes à la mode dans la littérature culinaire du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>233</sup> et sont parmi les plus appréciés de nos élites. Madame de Savin est particulièrement friande d'artichauts qu'elle achète régulièrement au cours de l'année<sup>234</sup>. Dans l'ensemble des profils alimentaires, les légumes verts occupent une place importante<sup>235</sup> et sont en tête des légumes les plus présents dans les menus<sup>236</sup>, connaissant même une diffusion élargie au fil des décennies comme les épinards qui connaissent une forte progression, puisque, s'ils ne sont présents que dans 2 % des repas entre 1700 et 1749, ils sont servis dans 23 % des cas entre 1750 et 1789<sup>237</sup>. Tous ces légumes se retrouvent au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle à la table du marquis de Ladouze sous la forme de « marinade d'artichaux », d'asperges nature et de « petits pois à la crème »<sup>238</sup>. Ils sont également très présents chez des notables plus modestes comme les magistrats de la ville de Libourne : dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, des laitues, des artichauts et des concombres sont servis lors des banquets du corps de ville ; les salades accompagnent couramment les rôts ; les artichauts sont préparés

<sup>229</sup> AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703, « deux tourtes de beurre frais » ; AM Agen, CC 421, 2 septembre 1721, « deux assiettes de beurre frais » pour accompagner un plat de morue » ; AD Gironde, C 1042, 12 septembre 1745, « beurre frais » dans un repas maigre.

<sup>230</sup> Voir annexe C 10, p. 812.

<sup>231</sup> J-L. FLANDRIN, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Annales ESC*, mars-avril 1983, p. 369-401.

<sup>232</sup> J-L. FLANDRIN, « L'innovation alimentaire du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les livres de cuisine », dans *Voyage en alimentation, op. cit.*, p. 31.

<sup>233</sup> J-L. FLANDRIN, « Les fruits et les légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. MEILLER et P. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 157-162.

<sup>234</sup> AD Gironde, 2 J 6/36a, comptes du cuisinier de Mme de Saint-Savin, année 1755.

<sup>235</sup> Voir annexe B 4, p. 774.

<sup>236</sup> Après la salade, l'artichaut est le légume le plus courant dans les menus (29 % des repas) suivi par l'asperge (14%). Voir annexe A 12, p. 760.

<sup>237</sup> Voir annexe A 13, p. 761.

<sup>238</sup> AD Dordogne, 12 J 73, menu s.d.

régulièrement sous forme de ragoût et les concombres farcis<sup>239</sup>. Cette importance manifeste montre bien que l'image d'une alimentation uniquement carnée d'où les produits frais comme les légumes et les fruits seraient absents, peut être un leurre<sup>240</sup>. De manière générale, les légumes connaissent une nette progression dans la culture alimentaire des élites (du moins dans leurs dépenses) : au XIX<sup>e</sup> siècle, 11 légumes sont présents dans plus d'un quart des profils alimentaires pour seulement quatre au XVIII<sup>e</sup> siècle ; potiron, salsifis et poireaux gagnent ainsi peu à peu leur place dans leur alimentation. La gamme des légumes consommés s'est donc manifestement élargie suivant ainsi les évolutions du temps.

Les élites sont des modèles sociaux pour le reste de la société ; leur sensibilité aux modes en fait des acteurs centraux de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, véritables intermédiaires entre les nouveaux comportements alimentaires venus d'ailleurs et les goûts du peuple : l'essor des légumes, l'utilisation croissante des aromates indigènes et la spécialisation des couverts sont des évolutions qui se retrouvent dans le reste de la société, mais selon une chronologie et des rythmes différents. L'exemple du beurre frais montre pourtant que les changements des goûts peuvent s'opérer parfois du bas vers le haut de la société. Mais, il est vrai que le plus souvent les notables de la région sont situés à la pointe des innovations, voire même à leur origine comme pour les boissons exotiques et les vins vieux de qualité.

#### *A la pointe des innovations*

Le luxe joue un rôle essentiel dans l'adoption des produits exotiques venus du Nouveau Monde. Le lien entre l'orfèvrerie et les boissons exotiques est là pour le confirmer<sup>241</sup> ; il suffit de remarquer que les cafetières, les chocolatières et les théières sont fréquemment en argent. Les élites du Sud-Ouest aquitain ont su profiter des avantages offerts par l'intensité du commerce colonial pour développer un goût précoce et massif pour les boissons nouvelles, contribuant ainsi à se distinguer des habitudes du reste de la société. Situés dans ce domaine à la pointe des modes, les notables entraînent derrière eux l'ensemble de la culture alimentaire régionale. Dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les cafetières sont installées chez les élites, puisqu'elles sont présentes dans 32 % des inventaires<sup>242</sup> ; en 1701, le

---

<sup>239</sup> AM Libourne, CC 51, 20 juillet 1700 ; AM Libourne, CC 124, 21 juillet 1756.

<sup>240</sup> Cette idée est mise en avant, par exemple, dans B. BENNASSAR et J. GOY, « Consommation alimentaire XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 407.

<sup>241</sup> *Orfèvrerie : catalogue des collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Musée des Arts décoratifs, Bordeaux, 1987, p. 17.

<sup>242</sup> Voir annexe C 10, p. 812.

marquis de Gassion, président à mortier du Parlement de Navarre achète quelques livres de café<sup>243</sup>. Dans la seconde moitié du siècle, l'usage des cafetières est généralisé, puisqu'on les retrouve dans 70 % des actes ; les dépenses de café sont alors plus massives : Dumas de Fombrauge achète ainsi 12 livres de café de la Martinique<sup>244</sup>. Le café connaît un tel succès qu'il s'immisce même parfois jusque dans les bibliothèques des notables comme chez le parlementaire bordelais de Lachabanne où le notaire inventorie en 1736 « un petit fourneau de fer avec une petite roue de fer au dedans pour faire griller le café »<sup>245</sup>. L'habitude de boire du café à la fin des repas éditaires, répandue dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, et sa présence récurrente dans les profils alimentaires<sup>246</sup> attestent d'une large diffusion qui place le Sud-Ouest aquitain à la pointe des zones où le café devient une boisson courante pour les élites et même au-delà.

Les femmes jouent assurément un rôle décisif dans ce processus. Que ce soit pour le chocolat, le café ou le thé, les femmes de la noblesse, du négoce ou de la bourgeoisie ont un goût précoce et affirmé. On remarque, en effet, grâce aux livres de comptes et aux factures, que les achats de ces produits sont couramment réalisés à l'intention de femmes : la marquise de Gassion, par exemple, achète 6 livres de chocolat en 1748 ; or, on remarque que c'est la seule facture à son nom<sup>247</sup>. Le même constat peut être dressé ailleurs : dans le livre de raison de Pierre de Cazenave en 1770, on trouve ainsi « une livre de chocolat pour Madame »<sup>248</sup> ; la baronne Bratz de Trenquelleon note couramment dans son livre de raison des achats de chocolat destinés à sa seule personne<sup>249</sup>. Leur rôle primordial est à relier au développement de nouvelles formes de sociabilité ; recevoir dans son salon autour d'une tasse de café ou de thé est une mode à laquelle les femmes au sommet de la société s'adonnent avec plaisir. L'influence des épouses des notables aquitains sur l'introduction et la diffusion des boissons exotiques confirme le rôle des femmes comme intermédiaire culturel privilégié des nouveaux modes de consommation<sup>250</sup>.

Mais les élites de cette province se distinguent avant tout du peuple et de leurs homologues au cours de cette période par un goût précoce et prononcé pour le thé. 51 % de leurs inventaires contiennent une théière pour seulement 33 % dans l'ensemble du corpus et

---

<sup>243</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 31, factures et quittance diverses.

<sup>244</sup> AD Gironde, 3 E 23308, registre de dépenses de Dumas de Fombrauge.

<sup>245</sup> AD Gironde, 3 E 548, Jean Antoine de Lachabanne, 23 août 1736.

<sup>246</sup> Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>247</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 31.

<sup>248</sup> H. BOUET, *op. cit.*, 23 mars 1770.

<sup>249</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 40 (R2), livre de raison de la baronne Bratz de Trenquelleon, 1787-1815.

<sup>250</sup> D. ROCHE, « Consommation et catégories sociales à l'époque moderne », *op. cit.*, p. 332.

10 % pour le peuple<sup>251</sup>. Cette prédilection pour le thé est manifeste dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle : en 1700, des factures de thé sont déjà présentes chez des notables agenais, au cœur du Sud-Ouest aquitain<sup>252</sup> ; les théières sont alors mentionnées dans 15 % des inventaires, mais dans la seconde moitié du siècle elles passent à 64 %<sup>253</sup>, signe du succès de cette boisson dans la culture alimentaire des notables. Des achats de thé sont effectués dans 42 % des profils alimentaires<sup>254</sup>, alors que cette boisson demeure encore très rare, à la même époque, chez les élites des autres provinces du royaume ; dans ce domaine, celles du Sud-Ouest aquitain seraient donc plutôt proches du modèle anglais<sup>255</sup>. La consommation de thé s'étend à une frange assez large des élites, si bien que cette boisson apparaît dès le XVIII<sup>e</sup> siècle chez des petits notables comme Charon de Sensenac en 1739 ou l'avocat en parlement nontronnais Mazerat en 1770<sup>256</sup>. En 1773, parmi des biens très modestes, François Pennard Ducerf, bourgeois de Marmande, possède tout de même une théière en faïence grise rangée dans un buffet<sup>257</sup>. Grâce notamment à leurs relations privilégiées avec l'Europe du Nord, les notables aquitains ont sûrement participé à la diffusion du thé en France et dans une partie de la société régionale.

Pour le chocolat aussi, les notables de la région font vraisemblablement partie des premiers à s'initier à cette nouvelle boisson, mais son exemple reflète surtout les va-et-vient des habitudes alimentaires des élites au gré des modes. Ils adoptent en effet très rapidement le chocolat ; au cours de la première moitié de ce siècle, et notamment à la suite de la Régence, le chocolat devient une boisson à la mode, comme le confirme la présence de chocolatières dans 16 % des inventaires<sup>258</sup> ; Raymond de Navarre, par exemple, en achète à plusieurs reprises dans les années 1730<sup>259</sup>. Durant cette période, le goût du chocolat est vraisemblablement beaucoup plus présent dans le Sud-Ouest aquitain que dans le reste du royaume. Par contre, à compter du milieu du siècle, cette boisson connaît une certaine désaffection, particulièrement manifeste et précoce chez les notables aquitains ; le chocolat est

<sup>251</sup> Voir annexe C 8, p. 810.

<sup>252</sup> AD Lot-et-Garonne, 97 J 6, mémoires des fournisseurs de la famille Delard de Rigoulière, facture du 1<sup>er</sup> octobre 1700.

<sup>253</sup> Voir annexe C 10, p. 812.

<sup>254</sup> Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>255</sup> A. HUETZ DE LEMPS, « Boissons coloniales et essor du sucre », *op. cit.*, p. 639.

<sup>256</sup> AD Dordogne, 6 J 74, mémoires des dépenses de maison de Charon de Sensenac ; AD Dordogne, 19 J 25, mémoires des fournisseurs de Mazerat.

<sup>257</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 885/17, François Pennard Ducerf, 24 novembre 1773.

<sup>258</sup> Voir annexe C 10, p. 812. Ces chiffres, apparemment faibles, ne doivent pas laisser penser que la consommation de chocolat soit minime. Il est en effet tout à fait possible de préparer cette boisson sans recourir à cet ustensile. On peut ainsi utiliser comme Thomas Faure, cabaretier à Périgueux, une cafetière « servant à faire le chocolat » ; voir AD Dordogne, 3 E 10851, Thomas Faure, 30 janvier 1844.

<sup>259</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XII (716), livre de raison de Raymond de Navarre, 1727-1735.



alors plus rare dans les comptes et les chocolatières un peu moins fréquentes (4 % des inventaires). La baisse des importations de cacao résultant de l'ouragan et du tremblement de terre qui dévastent les plantations antillaises de cacao en 1727<sup>260</sup> ne peut à elle seule expliquer ce revirement ; ce mouvement correspond peut-être également à une phase de « sous-consommation de la déception » succédant à une « surconsommation initiale »<sup>261</sup> ; très apprécié au départ pour sa nouveauté, le chocolat est peu à peu délaissé car il perd cette première aura distinctive. En définitive, même si les goûts des plus riches habitants de la région se situent à la pointe des innovations, celles-ci sont donc loin d'être linéaires ; les modes alimentaires peuvent aussi parfois se répéter. Finalement, le chocolat redevient à la mode au début du XIX<sup>e</sup> siècle, au point de devenir la première boisson exotique mentionnée dans les profils alimentaires (78 % d'entre eux)<sup>262</sup> et les chocolatières retrouvent alors une fréquence proche de celle de la période 1700-1750 (12 % des inventaires). Le chocolat est à nouveau très apprécié des élites, sous l'effet peut-être des progrès dans sa fabrication industrielle<sup>263</sup>.

Depuis longtemps, le rôle initiateur des notables du Sud-Ouest aquitain dans le domaine du vin a été souligné par les historiens<sup>264</sup>. La hiérarchie des crus présentée par l'ambassadeur américain Thomas Jefferson à la veille de la Révolution correspond d'ailleurs avant tout à une hiérarchie sociale des propriétaires au sommet de laquelle on retrouve les plus grands noms des élites bordelaises<sup>265</sup>. La naissance des grands crus décrite par Henri Enjalbert<sup>266</sup> est en étroite relation avec la demande de ces élites ; c'est donc à leur consommation de vin que nous nous sommes intéressé. Il ne faut pas oublier que le vin est un marqueur d'identité sociale majeur<sup>267</sup> ; comme le souligne Michel Figeac à propos de la noblesse bordelaise, « expression du luxe, la cave est un excellent indicateur, non seulement du train de vie et de la richesse de son propriétaire, mais encore plus de ses préférences, de ses goûts »<sup>268</sup> ; il suffit de remarquer dans les caves la différenciation faite par les notaires entre

<sup>260</sup> F.-G. PARISSET, *op. cit.*, p. 230.

<sup>261</sup> Cette théorie qui permet d'expliquer les variations des modes alimentaires est exposée par J. MEYER, *L'Europe et la conquête du monde.... op. cit.*, p. 174.

<sup>262</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>263</sup> A. HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 633.

<sup>264</sup> P. BUTEL, « Grands propriétaires et production des vins du Médoc au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1963 ; R. PIJASSOU, « Comment le Bordeaux est devenu un grand cru ? », *L'Histoire*, 1986.

<sup>265</sup> G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin, op. cit.*, p. 151.

<sup>266</sup> H. ENJALBERT, « Comment naissent les grands crus ? », *Annales ESC*, 1953, p. 315-328 et p. 457-474.

<sup>267</sup> G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin, op. cit.*

<sup>268</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise.... op. cit.*, p. 181.

« vins pour les domestiques » et vins « de maître »<sup>269</sup>. Pour se démarquer du peuple dans une province où le vin est une boisson commune, ils ont du adopter, de manière précoce, un goût pour des vins vieux de qualité, qui est devenu par la suite l'apanage de tous les buveurs distingués.

Dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'impulsion naît des réflexions théoriques entamées par les élites de la région. Ce souci du vieillissement constitue alors une nouveauté, même si, au départ, cette pratique résulte sans doute d'observations empiriques. Le mémoire présenté à l'académie de Bordeaux, à la fin des années 1710, par Barrelier de Bitry<sup>270</sup>, installé depuis plusieurs années à Bordeaux en tant qu'ingénieur en chef du château Trompette et de la tour de Cordouan<sup>271</sup>, illustre parfaitement les mentalités des notables aquitains sur le problème de la conservation des vins. Dans ce manuscrit, il évoque l'amélioration des vins au gré des longs voyages maritimes, à travers l'anecdote de bouteilles de vin de l'archevêque de Bordeaux que « l'air de la mer [...] avois rendu de cette bonté » ; il cite également la découverte fortuite de bouteilles de vin oubliées dans des caves qui ont gagné en qualité. A travers ces exemples, on a une vision, certes empirique, mais novatrice des vertus du vieillissement. Pour pouvoir garder le vin dans de bonnes conditions, cet ingénieur préconise même la création, dans les fossés de la ville de Bordeaux, de caves qui doivent avant tout être aérées et protégées de la lumière pour garantir la qualité du vin, « profondes » et couvertes avec « beaucoup de terres » pour préserver le vin des chaleurs excessives. On a donc à travers ce mémoire les signes d'une préoccupation précoce pour un vieillissement bénéfique des vins de qualité.

De multiples indices matériels viennent corroborer cette idée novatrice pour la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. On discerne dans les comptes des élites l'apparition précoce d'indirations précises sur la nature et l'origine des vins. Raymond de Navarre, en mars 1730, prend soin de noter, dans son livre de raison, la dépense de deux tierçons de vin de Saint-Emilion de la récolte de 1728<sup>272</sup>. Les notables locaux font partie des premiers à prendre

---

<sup>269</sup> Ces deux expressions sont employées dans l'inventaire de Jean-Baptiste Laroque, AD Gironde, 3 E 5566, J-B. Laroque, 11 novembre 1771. La formule de « vins pour les domestiques » se retrouve dans beaucoup d'autres actes.

<sup>270</sup> BM Bordeaux, Ms 828 (VII), B. de BITRY, *Mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder*, 4 pages, 1718. Cette date doit être prise avec précaution : pour P. BARRIÈRE, dans *L'académie de Bordeaux, centre de culture internationale au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1951, p. 285, ce mémoire aurait été rédigé dans les années 1730 ; L'entrée de Bitry à l'académie en 1715 et l'existence d'autres mémoires en 1716 et 1717, nous laissent penser que ce mémoire sur le vin correspond bien à la fin des années 1710. Sur ce document, voir notre étude complémentaire au TER, *Naissance de la qualité : deux écrits sur le vin au XVIII<sup>e</sup> siècle*, 1999.

<sup>271</sup> E. FERET, *Statistique générale du département de la Gironde*, T. 3, *Biographies*, Bordeaux, 1889, p. 70.

<sup>272</sup> AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XII (716), livre de raison de Raymond de Navarre, conseiller à la cour des Aides de Bordeaux, 1727-1735.

conscience de la qualité de certains vins en les identifiant clairement, comme le banquier bordelais Gabriel da Silva qui achète, dès 1713, pour 300 livres un tonneau de vin de Haut-Brion, et deux de vin blanc de Sauternes en 1714 pour la somme de 200 livres<sup>273</sup> ; le vin de Champagne apprécié par les élites de la région<sup>274</sup> peut également s'inscrire dans cette catégorie. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la consommation des premiers grands vins de qualité est d'usage chez les élites : les vins de Haut-Brion apparaissent dans la cave du marchand-imprimeur Lacornée en 1772<sup>275</sup> ; ce goût des vins vieux est développé chez les magistrats bayonnais à partir des années 1770<sup>276</sup> ; leurs homologues agenais boivent du vin de Haut-Brion dès le milieu du siècle<sup>277</sup>. Mais le terme de grand cru n'apparaît que beaucoup plus tardivement : il faut en effet attendre 1807 pour voir dans nos sources « un tonneau de vin de Lafite grand cru de 1803 »<sup>278</sup> ; en 1812, on trouve aussi « une barrique de vin rouge du cru de Saint-Julien de l'année 1808 »<sup>279</sup>. Ces notations se rapprochent alors des critères d'identification du classement de 1855<sup>280</sup>.

Ce goût pour les grands vins est à mettre en relation avec l'apparition et la diffusion précoce des bouteilles en verre, indispensables à leur bonne conservation. L'invention de la bouteille est une véritable révolution, car elle permet le vieillissement du vin en réglant le problème du contact avec l'air<sup>281</sup>. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les vins en bouteilles avec des bouchons en liège<sup>282</sup> sont ainsi présents, comme l'atteste la mention de tire-bouchon dans les inventaires ou dans les comptes : en 1737, Labat de Savignac possède déjà un tel instrument<sup>283</sup> ; dans les années 1750, Gilbert de Raymond, noble de l'Agenais, en achète également un<sup>284</sup>. Les sources sont beaucoup plus lacunaires sur les conditions exactes de conservation de ces bouteilles de vin. Dans la cave du sénéchal de Guyenne<sup>285</sup>, le notaire indique que les bouteilles sont installées dans du sable ; chez la veuve La Chapelle, rue

<sup>273</sup> AD Gironde, 7 B 2166, factures éparses de Gabriel da Silva. Avec les châteaux Latour, Lafitte et Margaux, Haut-Brion fait partie des premiers grands vins renommés du Bordelais.

<sup>274</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 24 janvier 1784, facture du marquis de Taillefer pour 6 bouteilles de vin de Champagne.

<sup>275</sup> AD Gironde, 3 E 15022, Lacornée, 13 avril 1772.

<sup>276</sup> M. SUBRECHICOT, *op. cit.*, p. 76.

<sup>277</sup> AM Agen, CC 444, deux bouteilles pour le souper du 4 mai 1753.

<sup>278</sup> AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier 6, factures diverses.

<sup>279</sup> BM Bordeaux, Ms 2028 II, comptes de Mr Roulet, premier président près la cour royale de Bordeaux.

<sup>280</sup> Jr. DEWEY MARKHAM, 1855. *Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*. Bordeaux, 1997.

<sup>281</sup> H. JOHNSON, *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1989, p. 191.

<sup>282</sup> Le liège offre l'avantage d'être étanche pour le liquide et perméable à l'air, favorisant ainsi le vieillissement du vin ; voir J.-R. PITTE, « Origine et géographie des formes des bouteilles de vin en France », dans *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, 1998, p. 793.

<sup>283</sup> AD Gironde, 3 E 18549, Jean-François Ignace de Labat de Savignac, 9 juillet 1737.

<sup>284</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2865.

<sup>285</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 147, veuve d'Armand de Monferrant, 18 septembre 1761.

Huguerie à Bordeaux, 40 bouteilles de vin de Barsac sont également rangées dans du sable<sup>286</sup> ; dans le château de Lamolère à Floirac, le notaire décrit « plusieurs cases séparées par des planches remplies de sable servant à ensabler les bouteilles de vin »<sup>287</sup>. Cette méthode permet de protéger le vin de la lumière et de l'humidité, tout en assurant sans doute aussi son maintien à une température constante. Grâce à cette amélioration du vieillissement, le vin, chez les élites, commence à être perçu à travers son millésime. Cette tendance naît dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle avant de s'étendre peu à peu ; généralement, les vins alors considérés comme vieux ont entre deux et cinq ans et il faut attendre la fin du siècle pour voir les durées de conservation s'allonger.

Collectionner de bonnes bouteilles devient même un plaisir à la fin de l'Ancien Régime<sup>288</sup>. Quelques caves de la région suggèrent que les élites se sont montrées particulièrement actives dans ce domaine, comme celle duc d'Aiguillon qui comprend 2222 bouteilles en 1782 ; des notables plus modestes comme l'ingénieur du roi Saint-André possède aussi des vins nombreux et variés<sup>289</sup>. La possession de telles caves place les notables aquitains à la pointe des innovations de leur temps. La présence de quelques goûtes-vins (ou taste-vin) suggère qu'ils s'intéressent à la qualité du vin ; cette attitude est naturelle pour les négociants en vin<sup>290</sup> et les propriétaires viticoles, mais cet instrument souvent en argent apparaît aussi dans les chambres<sup>291</sup> ou les salons<sup>292</sup> de quelques riches citadins ; le goûte-vin n'est plus alors un outil professionnel, mais vraisemblablement un accessoire de dégustation et de plaisir<sup>293</sup>. Les élites du Sud-Ouest aquitain font partie sans doute des premiers à mettre sur le même pied les vins de liqueur, souvent étrangers, très appréciés partout<sup>294</sup>, et les vins rouge vieux.

Ce goût nouveau pour les vins de qualité aboutit à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à l'esquisse d'une attention nouvelle portée à l'accord des mets et des vins. Pour Gilbert Garrier, cette préoccupation ne saurait exister avec le service à la française et ne naîtrait donc qu'au XIX<sup>e</sup>

---

<sup>286</sup> AD Gironde, Q 923, veuve La Chapelle, 12 mars 1794.

<sup>287</sup> AD Gironde, Q 925, Lamolère, 3 décembre 1793.

<sup>288</sup> N. LEMAÎTRE, *op. cit.*, p. 383.

<sup>289</sup> Voir pièce justificative 11, p. 697-703.

<sup>290</sup> Comme pour le marchand de vin bordelais Jean-Jacques Chapou : AD Gironde, 3 E 386, Chapou, 6 avril 1723.

<sup>291</sup> La veuve du banquier bordelais Antoine Pontoise conserve « une tasse pour goûter le vin » dans sa chambre avec le reste de l'argenterie ; voir AD Gironde, 3 E 5254, Marie Crozilhac, veuve Pontoise, 17 mai 1722.

<sup>292</sup> Par exemple, AD Gironde, 3 E 21581, Pierre Charles Dumoulin, 31 août 1771. Cet inventaire fait également mention d'un tire-bouchon.

<sup>293</sup> Différentes formes de goûte-vins bordelais sont présentées dans la pièce justificative 21, p. 731.

<sup>294</sup> Dans les caves de la fin de l'Ancien Régime, étudiées par N. Lemaître, les vins de liqueur représentent une bouteille sur quatre. Dans les caves du Sud-Ouest aquitain (voir pièce justificative 11, p. 697-703), ils sont un peu moins présents : chez l'ingénieur du roi bordelais Saint-André comme chez le marchand bayonnais Caupenne, ils constituent moins de 10 % de l'ensemble des bouteilles de vins conservées.

siècle<sup>295</sup>, mais cette affirmation peut être nuancée dans le cadre du Sud-Ouest aquitain. La précision des relevés effectués pour la consommation de vin à la table du duc d'Aiguillon au cours de l'année 1782<sup>296</sup> suggère nettement que le choix des vins n'est pas innocent et correspond peut-être aux plats qui sont proposés : quatre à cinq vins différents en moyenne sont dégustés chaque jour dans le château d'Aiguillon ; le 15 avril, par exemple, il s'agit d'une bouteille de vin de Langon, une de Tavel, une de Cahors, une de rouge muscat et une autre d'un mauvais Pacares ; le lendemain sont bues une bouteille de Carbonnieux, deux de Capbreton, une de Pacares et une de muscat d'Aiguillon. Une telle diversité quotidienne et la minutie d'un recensement effectué peut-être par un maître d'hôtel montrent bien qu'à la fin de l'Ancien Régime, les élites locales apprécient la singularité des vins et se plaisent sans doute à les déguster. Dès les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle en tout cas, cette attention semble avoir pénétré les habitudes de consommation. Le Hollandais Adrisan van der Willigen, à Bordeaux en 1804, accompagne les huîtres vertes de son déjeuner avec du vin de Graves ou du Sauternes<sup>297</sup> ; en 1811, Andrew Thomas, lord Blayne of Monaghan, qui séjourne à Bordeaux pendant près d'un mois, note à son tour, lorsqu'il déguste des huîtres avec un Sauternes, que c'est le « seul vin que l'on puisse boire avec ces fruits de mer et qui est digne de sa renommée »<sup>298</sup>. Le choix de cet accord leur a vraisemblablement été suggéré par les notables locaux ou par la fréquentation de leur table ; peut-être ne s'agit-il en fait que d'une volonté individuelle de marier deux produits prestigieux sans se soucier d'une quelconque harmonie des saveurs ?<sup>299</sup> Le silence des sources ne permet pas de trancher définitivement cette question et montre bien que l'œnologie reste très difficile à écrire<sup>300</sup>.

Par la modernité de ses goûts et de ses manières de table, et plus encore par sa participation active à la diffusion des boissons exotiques dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et des vins vieux de qualité à partir de 1750, le monde des élites du Sud-Ouest aquitain se place un peu en marge de la culture alimentaire du reste de la société. Mais, ces notables exercent aussi une influence sur les goûts alimentaires régionaux en tant que modèles à suivre ; en outre, la culture alimentaire de ces élites n'est pas dans sa globalité inscrite dans la distinction et l'innovation ; marquée par certaines traditions et profondément insérée dans son

<sup>295</sup> G. GARRIER, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, 1995, p. 122.

<sup>296</sup> AM Agen, II 13

<sup>297</sup> T. AMTMANN, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *RHB*, 1913, p. 264.

<sup>298</sup> R. COUSTET, « Un Anglais à Bordeaux sous l'Empire », *Bull. de la Soc. Archéo. de Bordeaux*, 1986, p. 129.

<sup>299</sup> La pertinence de cet accord entre huîtres et Sauternes apparaît également chez le gastronome BRILLAT-SAVARIN, *op. cit.* . p. 176.

<sup>300</sup> G. GARRIER, « Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ? », revue *Papilles*, 2000, p. 41-47.

environnement local, elle est parfois à contre-courant des normes et des pratiques de son temps.

## B) Traditions et rusticité des goûts

### *La stabilité des goûts*

Le recul très lent des habitudes anciennes, dans certains domaines, caractérise la culture alimentaire des élites du Sud-Ouest aquitain et ouvre la voie à des spécificités régionales. Le goût de l'ostentation à travers la table, par exemple, demeure très ancré dans les mœurs y compris au XIX<sup>e</sup> siècle. Malgré un allègement certain du service, on constate en effet que le nombre moyen d'assiettes et de plats par inventaire reste particulièrement élevé<sup>301</sup>.

**Tableau 3 :**  
**Evolution du nombre moyen de plats et d'assiettes chez les élites**  
**entre 1700 et 1850**

	Moyennes		
	1700-1749	1750-1799	1800-1850
assiettes	65	135	142
plats	16	36,5	22,5

La légère augmentation du nombre d'assiettes résulte de la multiplication des services en porcelaine et en faïence, mais le recul des plats semble suggérer que les élites préfèrent des repas moins copieux. Les menus conservés pour le XIX<sup>e</sup> siècle montrent cependant un attachement à une alimentation de représentation fastueuse marquée par la profusion qui ne disparaît pas avec l'Ancien Régime ; une partie d'entre eux se démarque d'une table « bourgeoise » où régnerait la mesure et un luxe confortable loin de l'ostentation. Les deux services du repas du 21 février 1814<sup>302</sup> organisé par le marquis de Taillefer conservent par la qualité, la diversité et le nombre des plats, toute la magnificence des tables du siècle précédent, puisqu'on y dénombre 29 plats différents, parmi lesquels des pièces de choix comme un turbot, des huîtres ou une poularde au blanc. La lenteur dans l'adoption du service

<sup>301</sup> Ces résultats doivent être interprétés avec prudence car notre échantillon pour le XIX<sup>e</sup> siècle ne comporte que 43 actes.

<sup>302</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62) ; voir pièce justificative 17, p. 726.

à la russe et le maintien tardif du service à la française<sup>303</sup> témoignent de ce goût du faste, en léger décalage avec les mœurs épulaires du temps. L'intensité de la vie gourmande de certains notables de la région se maintient, puisqu'ils continuent de recevoir de nombreux convives, comme le confirment des factures de traiteurs acquittées au XIX<sup>e</sup> siècle.

Cette continuité transparait également dans les modes de cuisson. En effet, même si nous avons souligné le succès rapide des potagers dans une partie de la noblesse, la majorité des notables aquitains conserve une prédilection pour la cuisson à la flamme. La présence de fourneaux et de potagers n'implique en aucun cas la disparition des cheminées : on a là l'exemple d'une cohabitation possible entre tradition et innovation. L'indispensable broche n'est que légèrement en recul dans les inventaires : présente dans 86 % des cuisines au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle l'est encore dans 70 % de celles-ci entre 1800 et 1850 ; mieux, son maintien est accompagné d'améliorations techniques puisque les tournebroches sont largement diffusés et se retrouvent dans 79 % des inventaires ; le notaire précisant quelquefois que ceux-ci fonctionnent avec une poulie<sup>304</sup>. Les descriptions sommaires des notaires ne permettent guère de reconstituer la taille et la forme des cheminées des cuisines des hôtels particuliers des grands notables urbains ; seule la longueur des broches et la taille des quelques grilles qui comptent jusqu'à 6 ou 7 branches suggèrent des âtres suffisamment grands pour permettre la cuisson de belles pièces de gibier.

La permanence de certains goûts révèle également que la culture alimentaire des élites régionales ne suit pas toujours totalement le droit fil des modes et des innovations. En premier lieu, on note la persistance d'une prédilection pour les saveurs acides et âcres, directement héritées des principes de la cuisine du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>305</sup>. Les élites recourent, par exemple, couramment au verjus ; ce suc acide extrait du raisin cueilli vert, fréquemment mentionné dans les profils alimentaires<sup>306</sup>, intervient en particulier dans la confection de sauces. Le vinaigre, le condiment symbole des saveurs aigres<sup>307</sup>, est également très présent dans les comptes et dans les caves. L'usage du citron correspond aussi à ce goût des saveurs acides, habituellement en recul dans la cuisine des élites françaises du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il est ici un condiment majeur où il sert dans de nombreuses recettes manuscrites conservées dans les papiers des familles. Le marquis d'Abzac de Ladouze fait ainsi acheter des écorces de citron

---

<sup>303</sup> Voir *supra* chap 4, p. 184.

<sup>304</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 3 E 13060, Madelaine Dorgis, 8 août 1771 ; AD Gironde, 3 E 15022, J-B. Lacornée, 13 avril 1772 ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 89 (17), Faure de Lagarde, 18 mars 1773.

<sup>305</sup> J-L. FLANDRIN, « Le goût a son histoire », dans *Le Mangeur, op. cit.*

<sup>306</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>307</sup> M. GODARD, *Le goût de l'aigre. Essai de gastronomie historique*, Paris, 1991.

pour accompagner des rôties<sup>308</sup>. L'orange apporte aussi parfois dans certaines préparations cette pointe d'acidité tant appréciée : les pieds de porc à la Saint-Ménéhou, si courants dans les menus, sont ainsi agrémentés d'un jus de citron ou bien d'orange. Dans la cuisine des élites du Sud-Ouest aquitain, les assaisonnements de « haut goût » ne cèdent donc pas totalement leur place aux assaisonnements gras et sucrés mis à l'honneur par la nouvelle cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>309</sup>.

Le maintien d'habitudes anciennes d'un style « baroque » est aussi manifeste dans leur manière d'accommoder les poissons et tous les produits des eaux avec la viande. A travers l'étude des menus, on distingue ainsi plusieurs associations récurrentes entre volailles et poissons, volailles et crustacés : à plusieurs reprises, apparaissent dans les factures des traiteurs, des poulardes et des chapons aux huîtres, ou bien, plus ponctuellement des « tranches de veau aux huîtres vertes », « des terrines de perdrix aux huîtres », une « terrine de solles aux petits pois garnie d'andouillettes » ou un « filet de bœuf sauce aux câpres et aux anchois »<sup>310</sup>.

Les notables s'écartent en outre des normes culinaires du temps par une consommation toujours significative de légumineuses, abandonnées par la nouvelle cuisine et les élites parisiennes du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>311</sup>. Les légumes secs figurent dans 22 % des repas : les pois apparaissent dans 7 % d'entre eux<sup>312</sup>. Marie-Joséphine de Galathea achète des pois et des haricots à plusieurs reprises au cours de l'année 1762<sup>313</sup> ; ces légumineuses sont également présentes dans les plats que lui livrent les traiteurs en 1761, avec des queues de mouton en terrine avec du petit salé aux lentilles, des plats de haricots et de pois. Le goût pour les pois et les haricots, notamment, reste constant tout au long de la période, sans aucun déclin apparent : 30 % des profils alimentaires font ainsi mention de haricots<sup>314</sup>. Ces préférences alimentaires perdurent au début du XIX<sup>e</sup> siècle, même si les légumes secs sont délaissés par la grande cuisine qui les associe à la cuisine paysanne<sup>315</sup>.

La persistance d'un goût très marqué pour les abats est un autre indice révélateur de cette imprégnation des habitudes alimentaires anciennes. Les abats sont omniprésents et très

---

<sup>308</sup> AD Dordogne, 12 J 72.

<sup>309</sup> J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 563.

<sup>310</sup> AM Libourne, CC 126, 22 octobre 1760 ; AM Bayonne, CC 328 (63), 7 octobre 1749 ; AM Bayonne, CC 323 (25), 12 juin 1738 ; AM Libourne, CC 114, 6 décembre 1753.

<sup>311</sup> J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires et art culinaire », *op. cit.*, p. 660 et « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. MEILLER et E. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 158.

<sup>312</sup> Voir annexe A 12, p. 760.

<sup>313</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>314</sup> Voir annexe B 4, p. 774.

<sup>315</sup> J-P. ARON, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle...*, *op. cit.*, p. 135.



variés dans les livres de dépenses et les menus<sup>316</sup>. La comtesse de Peyré les apprécie particulièrement, puisque sont mentionnés à plusieurs reprises dans ses comptes des oreilles, de la cervelle, de la tête de veau, des pieds de porc, des ris d'agneau et des langues de mouton<sup>317</sup>. Un repas sur deux à l'intérieur de notre corpus comprend au moins un plat d'abats : queues, pieds, ventre, oreilles sont les plus courants, appréciés par les élites notamment sous forme de ragoût. Tous les morceaux ou presque du veau apparaissent dans les menus : oreilles, ventre, tripes, cervelles, tête. Les abats représentent 36 % des plats de veau servis dans les menus, avec en tête les ris de veau. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, la famille de Taillefer continue d'acheter régulièrement des pieds de cochon, de la cervelle, du foie et de la langue de mouton<sup>318</sup> ; dans les années 1830 encore, Mr de Léonard, notable de l'Agenais, se régale d'oreilles de veau, de ris de veau, de gras double et de pieds de porc truffés<sup>319</sup>.

L'abandon très tardif des tourtes montre enfin que la table des élites du Sud-Ouest aquitain délaisse difficilement des goûts anciens, qui ne reculent que lorsqu'ils sont remplacés par un goût nouveau situé dans la même lignée. Les tourtes, attributs caractéristiques d'une cuisine médiévale relayée en France jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>320</sup>, sont toujours les pièces de pâtisserie les plus communes dans les menus aquitains de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle : on compte alors 121 tourtes pour 105 pâtés parmi l'ensemble des plats. On peut donc considérer que les notables de la région sont en retard dans ce domaine par rapport aux modes nouvelles, puisqu'à la même époque, les tourtes ont quasiment disparu d'une littérature culinaire représentative des goûts des élites de la capitale. Dans le Sud-Ouest aquitain, il faut attendre la seconde moitié du siècle pour voir les pâtés et les terrines supplanter nettement les tourtes ; entre 1750 et 1789, nous avons dénombré en effet 136 pâtés, 103 terrines, pour seulement 71 tourtes, ce qui confirme manifestement que le changement a lieu tardivement ; les élites rejoignent alors lentement les modes culinaires de leur temps.

Le maintien de goûts et d'habitudes de table abandonnés ailleurs est sans doute un moyen supplémentaire de se distinguer du reste de la société. Il confère aussi à la gastronomie du Sud-Ouest aquitain une note évidente d'originalité par rapport à la capitale et à ses modes, mais également sans doute par rapport à d'autres provinces<sup>321</sup>, signe d'une empreinte régionale forte et de la persistance de goûts enracinés. La place relativement modeste des

---

<sup>316</sup> Présents dans 49 % des menus, les abats représentent 13 % des plats de viande; voir annexe A 11, p. 758.

<sup>317</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21.

<sup>318</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (59).

<sup>319</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 925 (R1), livre de comptes 1832-1833.

<sup>320</sup> M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...*, *op. cit.*, p. 94. Les tourtes sont des farces diverses recouvertes d'une pâte ; voir glossaire, p. 833.

<sup>321</sup> Selon P. et M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », *op. cit.*, p. 72, certains traits caractéristiques des cuisines régionales naissent du maintien de pratiques délaissées ailleurs.

livres de cuisine dans les bibliothèques<sup>322</sup> pourrait suggérer que ces décalages sont le fruit de l'isolement de la province. Une partie des notables de la région est bien loin du faste et des innovations de l'aristocratie ; cette touche d'archaïsme est à rattacher sans doute en partie à leur profonde immersion dans l'environnement rural.

*Le notable aquitain : un mangeur « pluriel »*

Si les goûts des élites du Sud-Ouest aquitain sont souvent synonymes de modernité et de recherche du raffinement, ces tendances ne doivent pas cacher une culture alimentaire beaucoup plus complexe, où les pratiques du quotidien rejoignent parfois les habitudes alimentaires du peuple. Les notables sont des « mangeurs pluriels »<sup>323</sup> qui expriment leurs goûts alimentaires des grands festins à la table de tous les jours. Selon Jean-Pierre Poulain, « dire que les mangeurs sont pluriels, cela veut dire tout d'abord qu'ils sont socialement diversifiés [...] cela veut dire aussi que cohabitent une pluralité de logiques et une pluralité d'attitudes chez un même individu au fil du temps ». Chaque notable a en fait des comportements alimentaires variables selon les situations, qu'il convient de mettre en évidence pour percevoir toute la complexité de la culture alimentaire régionale<sup>324</sup>. Les potages illustrent parfaitement la large palette de ces attitudes alimentaires, du quotidien à la fête : de la simple « soupe de santé avec son bouilly » et du modeste « potage aux nantilles » jusqu'aux « bisque de pigeons », « potage vert aux pointes d'asperge » et autres « soupe de poulets farcis aux choux et aux artichauts »<sup>325</sup>, la gamme de ce plat, en apparence simple, est au contraire très variée à l'intérieur même d'un groupe de notables comme les magistrats urbains. Les potages et les soupes servis lors des festins représentent en effet, à travers leur raffinement, la distinction de la table des élites, mais, ils ne sont que des moments rares et particuliers dans leurs rythmes alimentaires. Comme en témoignent d'autres menus moins fastueux, les magistrats urbains se contentent d'une simple soupe à base de viande ou d'un bouillon. Dans leur consommation quotidienne, la soupe occupe d'ailleurs une place majeure, ce qui doit conduire à nuancer l'image trop péjorative que les privilégiés auraient de cette préparation<sup>326</sup> : les pots à soupe, les assiettes à potages et les cuillères à potage qui peuplent

---

<sup>322</sup> Voir *supra* chap. 2, p. 74.

<sup>323</sup> J.-P. POULAIN, *Penser l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 192.

<sup>324</sup> Cette approche permet également de se dégager d'une opposition schématique binaire entre culture élitaire et culture populaire pour essayer de saisir dans le domaine des pratiques alimentaires une culture partagée, déjà mise en évidence dans le champ du livre, voir R. CHARTIER, *Au bord de la falaise...*, *op. cit.*

<sup>325</sup> AM Agen, CC 433, 30 janvier 1740 ; AD Gironde, C 1048, 28 octobre 1757 ; AM Bayonne, CC 319, 10 mars 1717 ; AD Gironde, C 4421, 25 avril 1754 ; AM Libourne, CC 57, 22 juillet 1709.

<sup>326</sup> C. THOUVENOT, « La soupe dans l'histoire », dans *Cultures, nourriture*, Paris, 1997, p. 155.

leurs cuisines le confirment. L'exemple de la soupe montre bien que les goûts des élites évoluent à trois niveaux différents : celui d'une alimentation de représentation lors des banquets publics, celui d'une alimentation de qualité dans le cadre privé et familial, et enfin celui d'une alimentation du quotidien, qui partage des traits de la culture alimentaire populaire. Les résultats obtenus à partir de la comparaison des menus et des profils alimentaires montrent que le notable aquitain possède toutes les caractéristiques d'un « mangeur pluriel ».

Les légumes les plus fréquents dans les menus sont la salade et les artichauts<sup>327</sup>, c'est-à-dire essentiellement des légumes verts, dont nous avons noté qu'ils représentaient les attributs d'une cuisine distinguée à la mode ; ils sont par contre beaucoup plus discrets dans les dépenses de bouche du quotidien. Ce sont les carottes qui arrivent en tête des légumes les plus courants dans les profils individuels (34 % des cas)<sup>328</sup>, alors qu'elles n'apparaissent pas dans les menus, du moins en tant qu'aliment de base d'un plat, simplement parce qu'elles sont en fait indispensables à la préparation de la soupe quotidienne des élites. De manière globale aussi, les légumes tiennent une place modeste parmi les plats servis lors des menus (environ 10 % des plats)<sup>329</sup>, alors qu'on constate leur importance dans la plupart des comptes alimentaires ; la gamme des légumes mentionnés dans les dépenses est en outre beaucoup plus large<sup>330</sup> que celle de ceux servis lors des menus. La comparaison des fruits révèle les mêmes différences : dans les menus, les agrumes sont les fruits les plus fréquents, ce qui confère à la table une touche d'exotisme, synonyme de luxe et de raffinement des goûts ; dans les comptes, ce sont les fruits rouges que l'on rencontre le plus souvent. Si les cerises, les fraises et les mûres possèdent une connotation plus populaire qui réduit leur place lors des banquets, les élites expriment au quotidien un goût beaucoup plus manifeste pour ces fruits produits sur place. Pour comprendre la culture alimentaire des élites, il ne faut donc pas se laisser enfermer dans l'image d'une alimentation festive, qui n'est finalement révélatrice que d'une partie de leurs habitudes alimentaires.

La comparaison de différents menus permet de confirmer que les goûts des élites s'expriment à des niveaux différents selon les situations. L'analyse des menus du marquis et de la marquise de Taillefer conservés pour le début du XIX<sup>e</sup> siècle est parfaitement représentative des différentes facettes de ce « mangeur pluriel ». La facture du repas pris par le marquis de Taillefer le 5 mai 1810 illustre ainsi plutôt ces goûts du quotidien.

---

<sup>327</sup> Voir annexe A 12, p. 760.

<sup>328</sup> Voir annexe B 4, p. 774.

<sup>329</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>330</sup> 9 légumes sont mentionnés dans au moins 20 % des profils : voir annexe B 4, p. 774

**Menu 2 :**  
**Comptes de Lazare pour un repas servi le 5 mai 1810<sup>331</sup>**

deux perches  
un « levreau »  
une paire de poulets  
asperges  
une crème  
24 macarons

Ce menu, qui ne comporte que quelques plats peut-être présentés tous en même temps sur la table, ne possède pas tout le décorum d'un repas en plusieurs services avec de multiples plats, mais les aliments sont variés, puisqu'on a des viandes, du poisson, des légumes et des desserts. Il s'agit à chaque fois de produits courants pour les élites : le levraut, jeune lièvre, est un gibier commun, consommé régulièrement<sup>332</sup> ; le poulet n'est pas non plus une volaille de luxe autant prisée que les chapons, les dindes ou les poulardes. Pour l'ensemble des plats, on remarque aussi la simplicité des apprêts, puisque même les deux desserts sont des préparations relativement communes à la table des notables. Tous les repas du marquis de Taillefer ne s'apparentent pas à celui-ci, puisqu'il est confectionné par un traiteur ; mais par sa simplicité, il se rapproche sans doute de ce que ses domestiques lui préparent chaque jour : finalement, à travers ce menu, on a une image assez représentative de la table de tous les jours des riches Aquitains<sup>333</sup>. On est bien loin cependant du raffinement de cet autre repas servi à la famille de Taillefer quelques années plus tard.

---

<sup>331</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 5 mai 1810.

<sup>332</sup> Voir annexes A 12 et B 4, p. 759 et 772.

<sup>333</sup> D'autres menus « quotidiens » de notables sont présentés dans la pièce justificative 15, p. 722.

**Menu 3 :**  
**Dîner servi à la marquise de Taillefer le 1<sup>er</sup> mars 1813<sup>334</sup>**

**Premier service**

un fricandeau de veau  
deux poulets  
deux pigeons sauce aux truffes  
deux perdrix à la purée de lentilles  
un pâté chaud de quenelles  
une chartreuse  
un gratin de pieds de cochon  
côtelettes de mouton

**Second service**

un brochet au bleu  
une dinde truffée  
deux perdrix  
une tourte d'amandes  
une tourte à la crème  
un gâteau d'œufs au café  
une douzaine de tasses de gelée d'oranges  
beignets de pommes  
un plat de « cercifis »<sup>335</sup> marinés  
épinards au sucre  
œufs au jus

On est en présence ici sans doute d'un festin servi lors d'une occasion exceptionnelle à plusieurs convives par la famille Taillefer. Le menu est tout d'abord beaucoup plus complexe avec une organisation en deux services et des plats plus nombreux. Dans cette gastronomie festive, les goûts de ces nobles périgourdiens s'expriment à travers des préparations raffinées comme des pâtés chauds de quenelles et des aliments de luxe comme les truffes. Si le poisson proposé lors du repas du 5 mai 1810 était une simple perche, il est ici remplacé par un brochet, illustration d'une table de qualité. Selon les circonstances, chaque notable adopte un comportement alimentaire différent. Les goûts des élites du Sud-Ouest aquitain oscillent donc en permanence entre gastronomie festive et alimentation du quotidien. Plusieurs repas

---

<sup>334</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 1<sup>er</sup> mars 1813.

<sup>335</sup> Il s'agit vraisemblablement de salsifis.

confectionnés par des traiteurs pour les corps de ville correspondent aussi aux consommations d'une bonne partie sans doute des élites urbaines : le 4 juin 1711, par exemple, le menu servi aux consuls d'Agen est composé d'une longe de veau, d'une fricassée de poulet, d'un ragoût de pois, de trois poulets et de fraises ; le 22 février 1751, les échevins de Bayonne, qui traitent une affaire concernant l'amirauté, font un repas avec un poulet, du pain, du vin et un dessert ; le 26, ils se contentent d'un brochet frit et d'un dessert accompagné de pain et de vin. Ces menus possèdent toutes les caractéristiques d'une alimentation proche du quotidien des gens aisés, puisqu'on y retrouve de la viande de boucherie, des fruits rouges, des légumineuses, du pain, du vin, un nombre réduit de plats, le tout apprêté simplement<sup>336</sup>.

Dans ces conditions, la nourriture de tous les jours des élites est certes éloignée du faste et du raffinement gastronomique des repas d'apparat, mais elle n'en conserve pas moins les traits d'une consommation élitaine. On remarque, par exemple, que la viande, quelle que soit sa nature, occupe toujours une place prépondérante et que même les repas les plus simples offrent des aliments variés. Cette consommation diversifiée est aussi visible dans les achats, mais, comme le confirme la plupart des livres de dépenses, chacun de ces aliments resurgit de manière récurrente ; certains d'entre eux apparaissent presque tous les jours ; la culture alimentaire quotidienne des élites du Sud-Ouest aquitain s'organise selon une « monotonie dans la variété » que J. Smets repère lui aussi dans l'alimentation d'un seigneur languedocien du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>337</sup>. Les notables ont en effet la possibilité de manger chaque jour plusieurs aliments différents, mais on constate que la gamme des produits est souvent la même au gré des rythmes saisonniers, sans jamais véritablement s'élargir ou se modifier en profondeur. D'un repas à l'autre, on remarque, par exemple, que les plats consommés par Ganet de Sevin sont les mêmes à plusieurs années d'intervalle : le 16 juillet 1760, le 10 août 1762 comme le 17 septembre 1769, il mange un ragoût de haricots, un pain aux mousserons et un jambon au chingara<sup>338</sup> préparés par un traiteur d'Agen<sup>339</sup> ; ce noble agenais a sans doute des préférences alimentaires, mais on peut aussi penser que, dans cette alimentation quotidienne et familiale, la recherche de la variété n'est pas une absolue nécessité.

Par certains aspects, ces habitudes alimentaires du quotidien sont parfois proches de celles du peuple. Si la sole est le poisson le plus prisé lors des repas publics, la morue, aliment populaire par excellence dans la région<sup>340</sup>, est la plus fréquente dans les comptes (58 % des

---

<sup>336</sup> AM Agen, CC 406, 4 juin 1711 ; AM Bayonne, CC 328, 22 et 26 février 1751.

<sup>337</sup> J. SMETS, *op. cit.*, p. 48.

<sup>338</sup> Voir glossaire, p. 828.

<sup>339</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 86.

<sup>340</sup> Contrairement à Paris où elle est une denrée rare et chère selon R. ABAD, *op. cit.*, p. 515.

profils), mais elle n'est pas non plus complètement exclue des menus, puisqu'on en recense dans 13 % des cas<sup>341</sup>. Morues et sardine restent toutefois les poissons les plus consommés par les notables dans leur alimentation quotidienne, mais la distinction est parfois minime : les sardines n'apparaissent dans les menus que s'il s'agit de royans, c'est-à-dire de grosses sardines ; les petites pièces, trop communes, sont exclues de ces goûts festifs. L'utilisation des graisses confirme cette proximité avec des habitudes alimentaires jugées souvent uniquement populaires, puisque les notables aquitains achètent de l'huile de noix (20 % des profils<sup>342</sup>). Le bœuf, considéré à l'époque moderne comme la viande du peuple, occupe une place considérable dans leurs achats alimentaires. Même si on peut penser qu'une partie de cette viande est destinée à la domesticité et que seuls les meilleurs morceaux, comme nous avons pu le voir, sont réservés aux élites, la fréquence et les quantités ne peuvent être le résultat que d'un goût pour le bœuf. Cette viande est de toute manière couramment utilisée pour la soupe dont nous avons déjà remarqué l'importance dans le quotidien des notables. Comme le reste de la société, les grands personnages consomment couramment du bœuf<sup>343</sup> : d'Abzac de Ladouze mentionne dans son livre de comptes des achats de bœuf pour le « bouilli », le « ragoût » et le « jus »<sup>344</sup> et l'inventaire de Jean Laran, marchand à Agen, comprend « un pot de cuivre rouge avec son couvercle servant à faire cuire du bœuf à la mode »<sup>345</sup>. Mais le bœuf est également parfois présent sur la table des magistrats municipaux : à Bayonne, par exemple, sont servies, au premier service dans plusieurs repas, des pièces de bœuf nature ou garnies de petits pâtés<sup>346</sup>. On pourrait multiplier les indices qui montrent que la culture alimentaire des élites se place donc aussi, selon les situations, sous le signe de la simplicité.

Cette tendance est encore plus nettement affirmée dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle où le remplacement de la truffe par la pomme de la terre, à la tête des « légumes » les plus couramment achetés par les élites, semble être un indice probant de ce phénomène. Comme nous l'avons vu précédemment, la truffe est en effet un produit très cher qui représente le luxe et la distinction sociale ; *a contrario*, une image populaire et rustique est plutôt attachée à la pomme de terre. Les élites du Sud-Ouest aquitain adoptent pourtant

<sup>341</sup> Voir annexes A 12 et B 4, p. 759 et 773.

<sup>342</sup> Voir annexe B 4, p. 776. Ce chiffre peut sembler faible, mais il ne faut pas oublier qu'une grande partie de cette huile de noix est fournie par autoapprovisionnement.

<sup>343</sup> Le bœuf est présent dans 29 % des menus de notre corpus. Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>344</sup> AD Dordogne, 12 J 72, comptes des années 1739-1740.

<sup>345</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/20, Jean Laran, 15 octobre 1737.

<sup>346</sup> AM Bayonne, CC 318 (132), compte de 1710 ; CC 319 (30), 26 juin 1713 ; CC 320 (71), 16 avril 1724, etc.

largement et rapidement<sup>347</sup> le nouveau tubercule, peut-être plus facilement que le peuple, sans doute parce qu'il se rapproche, dans sa forme et sa façon de le préparer, des truffes familières des notables. Contrairement aux affirmations de M. Toussaint-Samat, la pomme de terre est donc loin d'être réservée « aux classes laborieuses »<sup>348</sup>. En 1791, madame de Rauzan fait mention de « patates » parmi ses dépenses alimentaires<sup>349</sup>. Les notables de la région devançant ici la grande cuisine qui ne s'y intéresse que très lentement. La pomme de terre est mentionnée dans plus de la moitié des profils alimentaires du XIX<sup>e</sup> siècle (61%)<sup>350</sup> : Bayle, juge de paix à Marmande dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, conserve dans ces papiers une recette de soufflé à base de farine de pomme de terre<sup>351</sup>, ce qui montre que ce féculent a acquis une légitimité culinaire à la table des notables aquitains. Un accroissement de la rusticité de leurs goûts se dessine également à travers la consommation des fruits, puisque les châtaignes et les raisins, produits locaux bien loin d'une image de luxe, supplantent citrons et oranges dans les profils alimentaires<sup>352</sup>. L'éventuel appauvrissement des élites régionales au lendemain de la Révolution pourrait expliquer ces transformations qui, selon nous, sont dues en grande partie au rétrécissement de leur horizon alimentaire, résultat à la fois d'une réduction de leurs moyens, de l'évolution des structures économiques et de l'adoption d'un mode de vie campagnard.

Les châtaignes donnent une parfaite illustration de la rusticité des mœurs alimentaires des élites du Sud-Ouest aquitain. L'emploi du mot marron correspond peut-être parfois à une volonté de dénoter un usage plus civilisé ; en tout cas, les châtaignes (premier fruit mentionné dans 33 % des profils individuels) et les marrons (16%) sont omniprésents dans l'alimentation des notables<sup>353</sup>. Des poêles à châtaignes ou à marrons sont mentionnées dans leurs inventaires : en 1735, Jean de Ratier, par exemple, possède une poêle à marrons<sup>354</sup>. Les châtaignes apparaissent même quelquefois lors de repas de grande envergure servis aux élites, comme, en 1738 à Mr de Fargues en Agenais, en 1757 au corps de ville de Bayonne ou lors du dîner d'apparat servi par Courtois au marquis d'Arnot de la Roque et à ses convives en

<sup>347</sup> La pomme de terre ne se serait diffusée que lentement chez les élites à partir de la période révolutionnaire : voir J-L. FLANDRIN. « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », dans F. PIAULT, *Nourritures*, revue *Autrement*, Paris, 1989, p. 69.

<sup>348</sup> M. TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire de la cuisine bourgeoise...*, op. cit., p. 92.

<sup>349</sup> BM Bordeaux, Ms 1719, livre de dépenses de Mme Rauzan-Segla, 1791-1801.

<sup>350</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>351</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 J 204.

<sup>352</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>353</sup> Voir annexe B 4, p. 775. Même si une partie des achats de châtaignes concerne la domesticité, une telle fréquence ne peut être due qu'à une consommation de ce fruit par les élites.

<sup>354</sup> AD Lot-et-Garonne, Jean de Ratier, 30 avril 1735.



février 1773<sup>355</sup>. Avec les châtaignes, on a un représentant des nombreux aliments du terroir qui peuplent la table des élites locales, mais également la preuve d'une proximité parfois manifeste avec des consommations jugées populaires<sup>356</sup>. Contrairement, aux affirmations sans nuances qui pèsent souvent sur la perception « classique » des comportements alimentaires des élites, leurs goûts ne sont pas totalement détachés de leur environnement local ; à travers l'exemple du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il est difficile de penser comme Jean-Pierre Poulain, que les élites sont obligatoirement dégagées de « la niche écologique » dans laquelle elles évoluent et que la gastronomie aristocratique d'Ancien Régime se caractérise avant tout par une « faible localisation »<sup>357</sup>. Pour preuve, on voit apparaître en tête des consommations des produits de la province tels les châtaignes, les figues ou les truffes<sup>358</sup> ce qui démontre que la distinction sociale à travers les goûts ne s'opère pas seulement par l'exotisme des produits lointains.

Le goût pour le porc frais témoigne à la fois du poids de la tradition et de l'immersion de la culture alimentaire des élites aquitaines dans leur environnement rural. Partout ailleurs en effet, le porc frais est en net recul à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>359</sup> ; jugée trop grossière, cette viande est délaissée par la littérature culinaire et par les notables du royaume<sup>360</sup>. Ce goût correspond à une profonde originalité du Sud-Ouest aquitain. Cette prédilection, manifeste dans quelques comptes de notables béarnais<sup>361</sup>, est confirmée par l'ensemble des profils alimentaires, puisque le porc est présent dans 25 % des cas<sup>362</sup>. Il est aussi courant dans les menus, puisqu'il apparaît dans 49 % d'entre eux<sup>363</sup> : même si la charcuterie et les abats constituent la plus grosse part de cette présence, il y a aussi des plats de porc frais sous la forme de jarret de porc placé dans les potages. La consommation de porc n'est pas du tout en recul chez les élites aquitaines, contrairement à ce qui s'observe ailleurs dans le royaume, en

<sup>355</sup> AD Lot-et-Garonne, 33 J 19, 8 janvier 1738 ; AM Bayonne, CC 332 (75, 77), 14 septembre 1757 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773 (voir pièce justificative 14, p. 720).

<sup>356</sup> A. BRUNETON-GOVERNATORI, « Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne », *Annales ESC*, 1984, p. 1172.

<sup>357</sup> J-P. POULAIN, *Manger aujourd'hui...*, *op. cit.*, p. 31.

<sup>358</sup> Voir annexe B 4, p. 775. Parmi les fruits, les figues produites dans la région, sont également très appréciées des élites.

<sup>359</sup> J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires et art culinaire », *op. cit.*, p. 665.

<sup>360</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, le porc frais est très rare dans les comptes des Bourbon-Penthèvre ; voir J. DUMA, *op. cit.*, p. 457 ; il est aussi quasiment absent des comptes du seigneur languedocien étudiés par J. SMETS, *op. cit.*, p. 46.

<sup>361</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, p. 733 ; A. BRUNETON-GOVERNATORI confirme ce goût pour le porc frais chez les notables béarnais dans « Quand les notables apprécient l'alimentation béarnaise », *Alimentation et cuisine en Béarn de la préhistoire à nos jours*, Pau, 1984, p. 59.

<sup>362</sup> Sans comptabiliser les jambons mentionnés dans 30 % des profils ; voir annexe B 4, p. 772.

<sup>363</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

particulier chez les élites urbaines<sup>364</sup>. Dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, Marie-Louise Le Tellier, représentante de la noblesse parlementaire bordelaise, achète régulièrement des saucisses et des boudins, mais aussi des côtelettes, des pieds et des têtes de porc<sup>365</sup>. L'habitude d'engraisser les porcs favorise assurément cette consommation.

La rusticité des mœurs épulaires résulte également de leur prédilection pour les produits de longue conservation. Le confit, le lard et la viande salée, habituellement associés à l'alimentation des campagnes, sont couramment présents dans les sources concernant les élites. La noblesse landaise possède de nombreuses réserves alimentaires tels que porc salé, jambons et confits<sup>366</sup> ; à Nérac également, Claude François Armand de Durfort, parfait représentant d'une noblesse d'épée aux mœurs rustiques, conserve dans sa demeure des quartiers de lard, des épaules de cochon, une chaudière pour faire cuire les oies (c'est-à-dire pour les confire) et un saloir rempli de lard<sup>367</sup>. Ces produits sont également présents chez les grands seigneurs périgourdins et dans les hôtels particuliers bordelais : Jay de Beaufort note dans ses comptes de maison à la date du 23 février 1764 la dépense pour avoir fait confire des quartiers et des cous d'oies<sup>368</sup> ; Mr de Miremont, seigneur de Teyssières, conserve dans sa demeure des pots remplis de « morceaux de salé confit avec de la graisse » et près de 40 livres de lard<sup>369</sup> ; Jean-Baptiste de Pontual, rue Bouffard à Bordeaux, possède même des plats spéciaux pour le confit<sup>370</sup>. Ce souci de la conservation apparaît également à travers des recettes de salage rangées dans les papiers de famille : dans les archives de Marie de Vic Bachoué, veuve de Joseph de Casamoyor de Gestas, membre de la noblesse béarnaise, est retranscrit « un procédé pour conserver le lard, les jambons et autres pièces de salé, qui a constamment réussi »<sup>371</sup>. Dans les villes, le goût pour ces aliments est peut-être même un signe de luxe ; il montre en tout cas la profonde immersion des élites dans la ruralité. Ancrée dans son environnement immédiat, la table des élites reste en partie tributaire du rythme des saisons. Le goût pour les lamproies et les aloses, très prisées des notables, s'exprime ainsi dans un cadre saisonnier restreint ; ces deux espèces sont servies uniquement dans des repas qui se déroulent entre mars et juillet et les achats s'effectuent évidemment durant la même

---

<sup>364</sup> J. VERROUST et M. PASTOUREAU, *Le cochon. Histoire, symbolique et cuisine du porc*, Paris, 1987, p. 29.

<sup>365</sup> AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, LT 11 à LT 25.

<sup>366</sup> G. DUNIE-MERIGOT, *op. cit.*, p. 85-86.

<sup>367</sup> AD Lot-et-Garonne, 4 J 30, Claude François Armand de Durfort, 1<sup>er</sup> octobre 1718.

<sup>368</sup> AD Dordogne, 2 E 1809 (23).

<sup>369</sup> AD Dordogne, 2 J 787, Miremont, seigneur de Teyssières, 23 juillet 1772.

<sup>370</sup> AD Gironde, 3 E 25005, J-B. de Pontual, 10 juin 1788.

<sup>371</sup> J. STAES, « Les « provisions » en Béarn au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Documents pour servir à l'histoire du département des Pyrénées-Atlantiques*, 1995, p. 122.

période. La consommation d'aloses et de lamproles montre que la distinction sociale n'exclut pas les goûts pour ce genre de produits, y compris en ville.

En effet, même si on parle d'élites urbaines, leur lien avec les campagnes environnantes reste très fort<sup>372</sup>. La double résidence, très répandue dans la région, est un fondement commun de la culture alimentaire des élites, car la possession de biens à la campagne favorise largement une autoconsommation qui est ici un choix culturel bien plus qu'une nécessité<sup>373</sup> ; l'importance des fournitures de ces domaines ruraux est identique, par exemple, pour la noblesse bretonne qui profite des fruits et des légumes de ses « folies »<sup>374</sup>. Ces possessions rurales servent aussi de terrain d'expression à des consommations parfois légèrement différentes de celles de la ville. Dans une lettre du 7 octobre 1795, le futur mari de Julie de Lusignan invite l'un de ses amis toulousains dans la demeure familiale près de Nérac, en lui précisant ainsi les conditions de son accueil :

*« Si vous venez à Xaintrailles avec votre épouse et votre beau-frère, vous y trouverez du pain, du bon vin, du bois, des volailles, du café, point de sucre, vous y trouverez de l'argenterie, une batterie de cuisine suffisante [...] vous ne trouverez pas de thé [...] et si vous avez un bon chasseur vous aurés beaucoup de perdreaux . »*<sup>375</sup>

La vie des élites à la campagne une partie de l'année présente des avantages et des inconvénients particuliers : on n'a pas obligatoirement la reproduction exacte des habitudes alimentaires urbaines ; certains produits exotiques comme le thé n'y sont pas disponibles, ce qui témoigne des limites de leur diffusion dans l'arrière-pays<sup>376</sup> ; par contre, cette situation permet un accès plus facile au gibier et aux animaux de basse-cour. De nombreux inventaires après décès de notables aquitains comportent la description à la fois de leur résidence urbaine et de leur(s) domaine(s) à la campagne. Leur comparaison révèle quelques différences qui ne sont pas quantifiables, mais tout de même significatives. Il semble, en premier lieu, que la vaisselle soit moins abondante et surtout plus usée dans les manoirs seigneuriaux ou les

---

<sup>372</sup> L'importance de cette relation entre la ville et les campagnes est particulièrement manifeste pour la culture alimentaire de la noblesse ; voir M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale... », *op. cit.*, p. 649.

<sup>373</sup> Sur les différents circuits d'autoconsommation, voir *supra* chap. 3, p. 150-154. Pour les élites, « l'autoconsommation peut être aussi un choix raisonné d'un mode d'approvisionnement censé garantir, pour certains aliments, quantité et qualité », selon F. QUELLIER, « Le jardin fruitier-potager... », *op. cit.*, p. 78.

<sup>374</sup> J. MEYER, *La noblesse bretonne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, *op. cit.*, p. 1181.

<sup>375</sup> AD Lot-et-Garonne, lettre de Mr Bereté adressée à Alphonse Luppé le 15 vendémiaire An 4.

<sup>376</sup> En revanche, l'absence de sucre est vraisemblablement due à des difficultés conjoncturelles d'approvisionnement provoquées par les troubles et la crise de la production à Saint-Domingue.

chartreuses que dans les hôtels urbains. L'art de recevoir à table est une activité qui se déroule en ville et plus rarement à la campagne ; on n'a donc pas besoin de service d'apparat et d'une vaisselle particulièrement abondante et raffinée. La vaisselle qui y est utilisée vient probablement d'ailleurs de la ville, ce qui explique, par exemple, que le bourdieu du marchand bordelais Garrucheau à Cénac contienne de la vaisselle en terre et des objets tels que des fourchettes, des salières ou des assiettes usés, presque hors d'usage<sup>377</sup> ; la cohérence du système provient ici de ce recyclage à la campagne de la vaisselle usée et démodée. Par contre, les batteries de cuisine sont sensiblement identiques dans les deux cas. L'installation des élites à la campagne durant une partie de l'année ne les empêche pas de développer des goûts raffinés, mais qui s'expriment sans doute essentiellement dans un cadre familial, un peu éloigné du faste des grandes réceptions urbaines. Cette immersion profonde dans le monde rural et les signes de rusticité qui transparaissent dans la culture alimentaire des élites n'ont pas obligatoirement besoin de ce système de la double résidence. On constate en effet, dans les résidences urbaines, des pratiques directement inspirées des campagnes telles que l'élevage d'animaux de basse-cour : le notaire décrit ainsi, chez Jean-Joseph de Ragueneau, place Dauphine, en plein cœur de Bordeaux, un abreuvoir pour la volaille<sup>378</sup>. On note cependant que la rusticité des habitudes de table des élites s'accroît dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Aux lendemains de la Révolution, on assiste à un repli des grandes familles urbaines sur les domaines à la campagne, ce qui n'est pas sans conséquence sur leur consommation. La légère réduction des horizons alimentaires favorise l'essor d'une gastronomie « plus régionale » tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, même si, pour la majorité des élites composée de notables ruraux, le poids du mode de vie rural est bien présent tout au long de la période<sup>379</sup>.

Le notable aquitain est donc bien ce « mangeur pluriel » aux goûts variés. Le faste des banquets officiels tout aussi bien que la rusticité de ses mœurs épulaires quotidiennes expriment l'originalité de sa culture alimentaire. Sa sensibilité aux boissons nouvelles comme le thé et le café, la permanence de sa prédilection pour le porc et son goût rustique pour les châtaignes et les salaisons montrent toute la complexité des goûts à l'intérieur d'un même

---

<sup>377</sup> AD Gironde, 3 E 20579, veuve Garrucheau, 26 mars 1773. Des couverts, des serviettes et des ustensiles de cuisine vieux et usés sont également inventoriés au Bouscat dans le bourdieu du négociant bordelais Pierre Heberare en 1732 ; AD Gironde, 3 E 13029, Pierre Heberare, 5 mai 1732.

<sup>378</sup> AD Gironde, 3 E 17592, Jean-Jacques de Ragueneau, 30 mai 1772.

<sup>379</sup> M. FIGEAC, « Vivre en notable dans les petites villes du Bordelais sous la Monarchie de Juillet », *Annales du Midi*, 1986, p. 503 ; l'auteur remarque très bien que le cadre de vie de cette population, proche du mode de vie campagnard et des formes de consommations rurales, n'évolue guère entre la fin de l'Ancien Régime et les années 1830.

ensemble social. Ces décalages, ces retards ou ces avances des goûts des élites du Sud-Ouest aquitain sur les normes alimentaires de leur temps constituent une contribution majeure à l'originalité de la culture alimentaire régionale. Si les élites sont des mangeurs pluriels, c'est aussi parce que chacune de leurs composantes, comme la noblesse ou le négoce, développe des pratiques alimentaires parfois légèrement différentes les unes des autres, donnant ainsi à la gastronomie locale toute sa richesse et son dynamisme.

### **III. Diversité des élites, richesse des goûts alimentaires régionaux**

La diversification sociale des consommations à l'intérieur même des élites du Sud-Ouest aquitain est un processus au cœur de l'émergence de la gastronomie régionale. Loin d'être un bloc monolithique, les notables forment un ensemble varié avec des sensibilités épulaires différentes. D'un groupe à l'autre, chacun cherche à afficher sa suprématie et son originalité, tout en s'inspirant en permanence des habitudes alimentaires des autres. La compétition sociale participe à l'évolution des goûts<sup>380</sup>, au même titre que le mimétisme entre les notables ; pour Alain Corbin, imitation et distinction sont des moteurs importants dans les processus de civilisation<sup>381</sup>. La culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain se construit aussi à travers la diversité de ses élites et l'influence des changements sociaux qui surviennent au cours de la période. Même si la noblesse reste à la pointe de la gastronomie, l'émergence de nouvelles élites modifie légèrement les habitudes alimentaires et entraîne le développement de nouveaux signes de notabilité en relation avec la table.

#### A) Compétition et mimétisme entre noblesse et nouvelles élites comme moteur de la gastronomie

##### *Les élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle*

Pour appréhender les liens entre les goûts alimentaires et les rapports sociaux à l'intérieur des élites, Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle offre un terrain particulièrement propice. En

---

<sup>380</sup> S. MENNEL, *op. cit.*, p. 32.

<sup>381</sup> A. CORBIN, « Le vertige des foisonnements ». Esquisse panoramique d'une histoire sans nom », *RHMC*, 1992, p. 115.

effet, deux groupes en apparence<sup>382</sup> bien distincts que sont les élites nobiliaires et les élites marchandes cohabitent dans cette ville au sommet de la hiérarchie sociale. Au siècle des Lumières, profitant de l'essor économique de la ville, ils développent tout deux un train de vie somptuaire qui se retrouve dans leurs manières de table<sup>383</sup>. Grâce à cette concentration exceptionnelle de notables<sup>384</sup>, Bordeaux est un laboratoire heuristique pour comprendre comment, à l'échelle d'une ville, les processus d'imitation et de différenciation sociales sont à l'origine d'une gastronomie dynamique et de l'évolution des goûts.

L'étude des dépenses de bouche et des menus relatifs à ces deux groupes révèle de nombreux goûts similaires, qui s'expriment, en premier lieu, par un attachement commun à une table ouverte de qualité. Les voyageurs de passage à Bordeaux sont nombreux à souligner que les notables s'adonnent couramment au plaisir de la table. Johan Gergard Feddersen lors de son séjour dans la ville en 1734-1735 remarque les nombreuses festivités qui se déroulent chez les négociants. Johann Albrecht Metzler vante lui aussi, à la même époque, la bonne table des négociants bordelais dans leurs maisons de campagne<sup>385</sup>. L'Espagnol Antoine Ponz, reçu dans le bourdieu du négociant bordelais d'origine portugaise Peixotto en 1783, fait l'éloge du « dîner dans cette maison des champs où sont traités magnifiquement les convives »<sup>386</sup>. La table « à la fois copieuse et élégante » du négociant Jean Ferrieres-Clock, évoquée en 1825 par l'Américain Washington Irving, n'est sans doute pas très éloignée de celle des négociants de la fin de l'Ancien Régime<sup>387</sup>. En 1804, Johanna Schopenhauer décrit la journée type d'un marchand bordelais au tournant du siècle :

*« Il travaille toute la matinée et la chaleur de climat le force à commencer sa journée de bonne heure. Mais la soirée, il la consacre aux plaisirs de la table et de la vie de société. »*<sup>388</sup>

---

<sup>382</sup> A travers leurs comportements démographiques, et notamment leurs alliances matrimoniales, Stéphane Minvielle a bien montré tous les liens qui unissent ces deux groupes dans sa thèse sur *Les comportements démographiques des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les apports d'une reconstitution des familles à l'histoire de Bordeaux de la Révocation de l'édit de Nantes à la laïcisation de l'Etat civil*, Université Michel de Montaigne- Bordeaux III, 2003.

<sup>383</sup> F. CADILHON et M. FIGEAC, « Les plaisirs des jours », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais*, op. cit., p. 147.

<sup>384</sup> Dans cette ville, la proximité entre noblesse et négoce est aussi un atout pour notre étude, car, comme le rappelle le sociologue J. COENEN-HUTHER, dans *Sociologie des élites*, Paris, 2004, p. 84, « une certaine distance confère la respectabilité qui assure l'influence mais une distance trop grande découragerait l'imitation ».

<sup>385</sup> Les descriptions de ces deux voyageurs sont évoquées par M. ESPAGNE, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, 1991, p. 15 et 53.

<sup>386</sup> R. MESURET, « Antoine Ponz à Bordeaux en 1783 », *RHB*, 1959, p. 91-102.

<sup>387</sup> J-P. YOUNG, op. cit., p. 50.

<sup>388</sup> A. RUIZ, op. cit., p. 61.

Sans suivre totalement cette vision classique de la vie des élites du commerce fondée sur l'opposition entre labeur et mondanités, on peut tout de même constater, à la suite de tous ces témoignages, que les négociants bordelais ont l'habitude de tenir table ouverte, usage partagé par la noblesse<sup>389</sup> comme en témoignent les nombreux repas évoqués par les chroniqueurs Labat de Savignac et Lamontaigne. La fusion des élites urbaines à travers les goûts alimentaires est sans doute une réalité dans le Bordeaux de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Fort logiquement, on retrouve la même qualité et le même raffinement dans les mets de fête consommés par ces deux groupes sociaux. Les menus de la Chambre de commerce de Bordeaux correspondent aux goûts du monde du négoce ; ceux de la Jurade, même si tous ses membres n'appartiennent pas à la noblesse, se rapprochent, dans une certaine mesure, des mœurs des élites nobiliaires de la ville. Leur comparaison révèle une prédilection commune pour la viande largement présente dans tous les repas<sup>390</sup> ; par le prix, le nombre et la délicatesse des plats proposés, les élites marchandes rejoignent également les goûts du second ordre. Les négociants apprécient notamment le gibier : perdreaux, levrauts et autres petits gibiers sont présentés à plusieurs reprises sur la table de la Chambre de commerce<sup>391</sup>. La diversité est sensiblement la même, avec des proportions identiques pour les légumes (environ 13 % des plats identifiés) et les fruits (3%)<sup>392</sup>. Le potage vert aux pointes d'asperges, les terrines de filets de lapereau et les plats de choux à la crème des repas des négociants<sup>393</sup> correspondent pleinement à la gastronomie bordelaise du siècle. Panon-Desbassayns savoure sans aucun doute le dîner, tout à fait digne des tables nobiliaires, proposé chez les négociants les frères Lys en 1785 :

*« J'ai dîné aujourd'hui à deux heures et demie chez MM. Lys frères. Très bien servis en poisson, légume et viande, des soles et turbots excellents, des petites tourterelles que j'ai trouvées excellentes. La morue qui arrivait de Terre Neuve, rien de meilleur. »*<sup>394</sup>

---

<sup>389</sup> Même si l'historiographie récente minimise parfois le luxe de la table nobiliaire bordelaise. Voir N. COQUERY, *op. cit.*, p. 17-18, citée par M. FIGEAC, *La douceur des Lumières... op. cit.*, p. 143.

<sup>390</sup> 42 % des plats identifiés pour la Jurade et 65 % pour la Chambre de commerce.

<sup>391</sup> AD Gironde, C 4421.

<sup>392</sup> La seule différence notable concerne le poisson beaucoup plus consommé à la Jurade (23 % des plats) qu'à la Chambre de commerce (2%). Même si les repas de la Chambre de commerce, moins nombreux, rendent les interprétations délicates, cet écart s'explique peut-être par la présence dans cette institution de nombreux négociants protestants qui ne pratiquent pas le maigre.

<sup>393</sup> AD Gironde, C 4421 ; voir, par exemple, le repas du 25 avril 1754 pour la reddition des comptes.

<sup>394</sup> H.-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 113.

Le petits gibier à plumes, la présence de produits frais, la prédilection pour les gros poissons, et même un attrait pour la morue dont nous avons entrevu l'importance dans la région, confirment que les négociants bordelais partagent en grande partie les goûts des élites et de la noblesse.

A travers ces goûts communs apparaissent clairement des phénomènes d'appropriations réciproques<sup>395</sup>. Les élites du commerce sont guidées par une volonté de copier les mœurs de la noblesse qui demeure un modèle dans cette société d'ordres. Les riches négociants investissent leur argent dans des terres, des seigneuries et cherchent à acquérir des charges anoblissantes ; l'imitation des modèles culturels aristocratiques constitue également une étape dans leur processus d'ascension sociale<sup>396</sup> ; leurs comportements alimentaires correspondent logiquement à cet attrait pour l'idéal nobiliaire. Différences et points communs apparaissent clairement dans la mise en parallèle de leur vaisselle et de leur batterie de cuisine réciproques, ainsi que dans celle de leurs évolutions au cours du siècle<sup>397</sup>. La vaisselle de base (assiettes, plats, fourchettes, cuillères) est diffusée pareillement dans les deux groupes ; les boissons nouvelles sont largement adoptées comme en témoigne la fréquence des cafetières et des chocolatières. Cependant, quelques traits distinctifs surgissent de cette comparaison : les objets sont en moyenne beaucoup plus nombreux dans le milieu nobiliaire, ce qui laisse supposer que l'abondance autour de la table est une caractéristique plus spécifique au second ordre.

A Bordeaux, le luxe de la table contribue à l'affirmation de la supériorité sociale des nobles. Cette noblesse bordelaise possède un goût plus marqué encore de l'ostentation qui la différencie un peu des négociants. La domesticité et les capacités de réception suggèrent tout l'apparat des festins donnés par les nobles. Les tarifs de capitation nous ont déjà montré que les grands parlementaires bordelais étaient entourés d'une foule de domestiques aux fonctions spécifiques comme celle de maître d'hôtel et de sommelier ; les nobles de robe emploient également plus fréquemment un cuisinier que les négociants qui se contentent généralement d'une simple cuisinière. L'accumulation de vaisselle montre effectivement que la noblesse s'adonne très largement à l'art de recevoir : les inventaires nobiliaires bordelais comptent en

---

<sup>395</sup> A travers l'étude du luxe, P. Perrot note également des phénomènes d'acculturation entre la noblesse et le sommet du Tiers-Etat au XVIII<sup>e</sup> siècle qui rend les limites souvent floues entre ces deux ensembles ; voir P. PERROT, *op. cit.*, p. 76.

<sup>396</sup> S. MARZAGALLI, « Crédit et considération sociale dans le monde du négoce au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans J. PONTET, (sous dir. de), *A la recherche de la considération sociale*, Bordeaux, 1999, p. 222.

<sup>397</sup> Voir annexe C II, p. 813-814.



moyenne près de 176 assiettes et 53 plats<sup>398</sup> ; pour ce groupe, c'est assurément une nécessité sociale, comme le rappelle Stephen Mennel : « les nobles ne pouvaient échapper à leur coûteux mode de vie parce que celui-ci était intrinsèquement lié à leur rang social »<sup>399</sup>. La spécialisation des objets est plus manifeste chez les nobles que chez les négociants : la vaisselle de prestige comme les moutardiers, les beurriers ou les cuillères à ragoûts est plus courante et plus abondante chez les nobles, où elle sert principalement lors des réceptions, sans doute plus fréquentes dans le second ordre bordelais. L'affirmation du bon goût est un autre moyen pour l'aristocratie de prendre à contre-pied les nouvelles élites en pleine ascension. Dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, par exemple, la noblesse abandonne très rapidement et massivement les mazarines, assiettes creuses à larges bords typiques du XVII<sup>e</sup> siècle (13 % des inventaires entre 1700-1749, puis aucune par la suite)<sup>400</sup> ; les élites de commerce suivent cette tendance mais avec un certain retard, puisque les mazarines sont mentionnées dans 19 % des actes de la première moitié du siècle et sont encore présentes dans quelques inventaires après 1750. De même, les beurriers, illustration d'un goût à la mode pour cette graisse, sont inconnus des nobles et des négociants bordelais dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle ; entre 1750 et 1799, ils sont par contre déjà diffusés dans 22 % des intérieurs nobiliaires pour seulement 8 % dans ceux du négoce. Ces décalages chronologiques révèlent que ces nouveaux notables copient les habitudes des élites traditionnelles, mais avec un décalage chronologique.

La noblesse développe également des goûts particuliers qui la différencient des élites du commerce. Les câpres, les truffes et les figues sont trois aliments très courants dans les milieux nobiliaires que l'on ne retrouve guère dans ceux du commerce ; cette situation valable pour tout le Sud-Ouest aquitain est également manifeste à Bordeaux. La noblesse se démarque des négociants par des goûts un peu plus rustiques, même à Bordeaux ; les aliments locaux achetés ou fournis par leur propriétés rurales assurent à la noblesse bordelaise une large gamme de fournitures, dans laquelle les produits frais sont très présents. On peut remarquer, par exemple, la très grande diversité de poissons frais mentionnés dans les comptes de Marie-Joséphine de Galathea ou de Mme de Saint-Savin. Le gibier à plumes est très présent chez les élites du second ordre, puisqu'il occupe une place importante parmi les plats servis à la Jurade, alors que les négociants se contentent eux plutôt de petits gibiers à poils lors des repas de la Chambre de commerce. Manifestement, la noblesse bordelaise possède des goûts

---

<sup>398</sup> Voir annexe C 11, p. 813.

<sup>399</sup> S. MENNEL, *op. cit.*, p. 165.

<sup>400</sup> Pour la mise en parallèle de quelques évolutions significatives, voir annexe C 11, p. 814.

alimentaires très ancrés dans le terroir, une note de rusticité, qui la différencie des négociants enracinés dans la ville et de certaines autres noblesses urbaines. Cette noblesse est également très sensible aux modes et aux innovations : dans la consommation des vins vieux de qualité, par exemple, les élites nobiliaires bordelaises ont joué un rôle particulièrement actif maintes fois souligné<sup>401</sup>. Les élites du commerce seraient quant à elles plutôt sensibles à l'adoption des nouveaux usages venus d'ailleurs.

On remarque en effet que l'adoption et la diffusion des boissons exotiques sont plus précoces et généralisées chez les élites marchandes que chez les nobles. En 1724, Jean Pelle, marchand bordelais range dans son cabinet des boîtes en fer blanc qui contiennent du café, du thé et du chocolat ; il ajoute à cela plusieurs cafetières, une chocolatière, des cuillères et un moulin à café<sup>402</sup>. La réunion de tous ces objets témoigne de l'imprégnation des boissons exotiques dans son quotidien. Les théières sont mentionnées dans 31 % des inventaires des négociants de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle pour seulement 20 % dans la noblesse<sup>403</sup>. L'activité professionnelle de ces élites du commerce et leur liens privilégiés avec l'étranger favorisent assurément l'introduction des produits exotiques dans leurs modes de consommation.

La table des élites marchandes bordelaises est caractérisée, de manière générale, par un goût modéré de l'ostentation. Il semble que malgré leur richesse, ces notables préfèrent un luxe plus sobre, loin de la magnificence de la table nobiliaire. Ils ne possèdent en moyenne que 85 assiettes et à peu près 22 plats. Les dépenses somptuaires sont plus rares dans ce milieu social et la vaisselle de qualité n'occupe souvent qu'une place modeste dans les inventaires<sup>404</sup>. Les dépenses du négociant Höpffner<sup>405</sup> symbolisent cette culture alimentaire marquée par un luxe pondéré ; par leur minutie, ces comptes permettent de saisir au jour le jour les habitudes alimentaires d'un représentant de ce monde du négoce bordelais cosmopolite : il n'emploie qu'une simple cuisinière ; d'un jour à l'autre, les achats sont souvent les mêmes ; bœuf et herbes sont mentionnés quotidiennement, ce qui suggère que la soupe constitue l'ordinaire de ce négociant. Cette « monotonie dans la variété » que nous avons déjà observée ailleurs dans l'alimentation quotidienne des élites, prend ici une signification nouvelle puisqu'elle ne semble pas être interrompue par quelques dépenses festives.

---

<sup>401</sup> H. ENJALBERT, *op. cit.* ; M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise... op. cit.*

<sup>402</sup> AD Gironde, 3 E 7344, Jean Pelle, 11 janvier 1724.

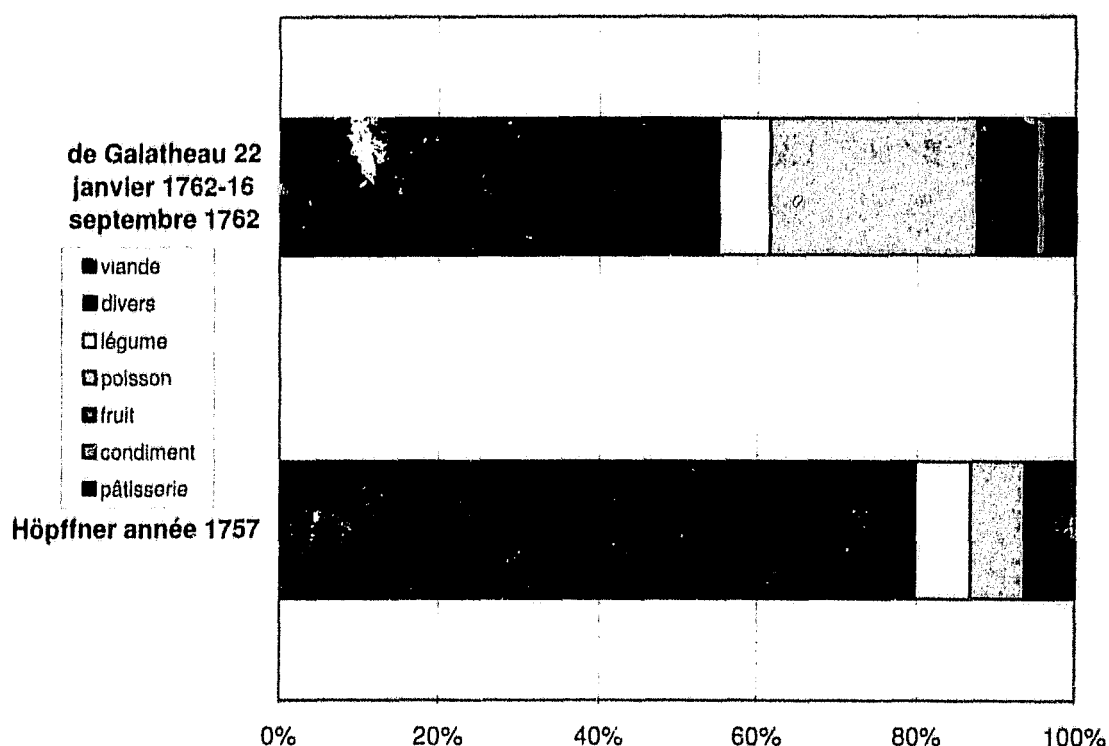
<sup>403</sup> Voir annexe C 11, p. 814.

<sup>404</sup> C. SAHAGUN, *Le décor de la vie des marchands et des négociants bordelais dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1995.

<sup>405</sup> AD Gironde, 7 B 1149.

La comparaison avec les dépenses de Marie-Joséphine de Galathea<sup>406</sup>, représentante du monde de la noblesse parlementaire bordelaise, suggère à la fois les écarts et les similitudes entre ces deux groupes au sommet de la hiérarchie sociale bordelaise. Le choix de ces deux cas est guidé à la fois par la précision des dépenses de bouche, par leur proximité chronologique au cœur du XVIII<sup>e</sup> siècle et par le reflet qu'ils offrent d'une notabilité contrastée.

**Graphique 11 :**  
**Comparaison des dépenses de Galathea/Höppfner (en %)**



La viande occupe chez chacun d'eux une place importante, surtout chez le négociant qui y consacre plus de la moitié de son budget ; la rareté du poisson frais dans les achats de Höppfner, qui se contente généralement de morue séchée ou salée, explique cette différence. La place importante du poisson dans les dépenses de Mme de Galathea résulte, au delà d'un signe de supériorité sociale, du respect des interdits religieux. Höppfner, originaire de Hambourg, de religion protestante, ne subit pas les mêmes contraintes dans ce domaine. Le

<sup>406</sup> AD Gironde, 10 J 70.

négociant bordelais n'accorde pas non plus une grande place aux douceurs alimentaires, contrairement à Mme de Galatheau qui achète de nombreuses pâtisseries sucrées (massepains, macarons). La variété des aliments est en outre beaucoup plus évidente dans les dépenses de Marie-Joséphine de Galatheau : poisson, légumes et condiments sont consommés plus régulièrement. La mise en parallèle des 25 aliments les plus souvent achetés par l'un et par l'autre révèle des goûts légèrement différents<sup>407</sup> : Mme de Galatheau privilégie les produits frais tels que les soles, les oeufs, la morue blanche ou les pêches ; pour Höpffner, l'essentiel des achats quotidiens est fait de viande de boucherie (surtout du bœuf) et d'herbes utilisées pour la confection de potage, il ne consomme par contre que très rarement du gibier et des fruits. Ces aliments, signes en général de l'ostentation de la table, ne correspondent sans doute guère aux mœurs épulaires de ce négociant, inscrites entre luxe et austérité ; son origine allemande justifie peut-être aussi une partie de ces différences de goûts.

Malgré des nuances, cette analyse des goûts des élites bordelaises révèle que la noblesse et le monde du négoce partagent la même culture alimentaire. Même si la table reste un enjeu social<sup>408</sup>, elle est surtout à Bordeaux le terrain de fusion entre les élites traditionnelles et les nouvelles élites. Cependant, ce rapprochement concerne avant tout la frange supérieure de chacun de ces groupes, et notamment des élites du commerce. Dans cet ensemble disparate, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce sont les négociants qui, à travers leurs pratiques alimentaires, s'agrègent à la noblesse bordelaise<sup>409</sup>. L'ascension sociale des négociants bordelais au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, avec des réussites retentissantes comme celles de Gradis ou de Saige, ouvre la voie à l'émergence de nouveaux groupes parmi les élites de la région. L'essor de ces notables entraîne-t-il également le développement de nouvelles tendances à l'intérieur de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ?

#### *Emergence de nouveaux goûts à la table des élites aux lendemains de la Révolution ?*

Même si l'histoire des goûts correspond rarement au temps de l'événement, il est indispensable de s'interroger sur l'influence que la Révolution française et les bouleversements sociaux qu'elle a engendrés, ont pu avoir sur les pratiques alimentaires des

---

<sup>407</sup> Voir annexe B 7, p. 780.

<sup>408</sup> Pour C. FISCHLER, *op. cit.*, p. 176, l'alimentation est un terrain de « compétition entre la fraction dominante et la fraction ascendante de la société ».

<sup>409</sup> P. GARDEY, *Les négociants et les marchands bordelais au temps du Directoire. An II-An VIII*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1985, p. 125.

élites du Sud-Ouest aquitain<sup>410</sup>. Le développement de nouvelles valeurs et l'ascension de certains notables, que l'on pourrait regrouper sous le terme générique de bourgeois<sup>411</sup>, créent assurément des dynamiques dans l'évolution des goûts. Leurs habitudes alimentaires restent cependant largement identiques à celles du XVIII<sup>e</sup> siècle, même si des manières de table et de goûts légèrement différents commencent à apparaître dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La culture alimentaire de ces notables pourrait se définir, à des degrés variables, par un luxe moins ostentatoire, une simplification et une uniformisation des pratiques, mais également par un certain repli sur les produits locaux.

Au lendemain de la Révolution et tout au long de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la simplification du service, esquissée au XVIII<sup>e</sup> siècle, se poursuit ; l'apparat ne semble plus être le critère majeur de la notabilité de la table. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les élites se contentent au mieux d'une cuisinière, voire de domestiques sans véritable spécialisation telle une servante. La domesticité en cuisine se réduit donc souvent au minimum et les cuisinières ont largement supplanté les cuisiniers<sup>412</sup>, y compris chez les plus huppés, illustration du processus de féminisation ancillaire en cours<sup>413</sup>. Ainsi, dans les années 1830-1840, parmi le personnel de maison pourtant nombreux (11 domestiques) du négociant bordelais Pierre-François Guetier, on compte simplement une cuisinière et une fille de cuisine<sup>414</sup>. Le moindre recours aux métiers de bouche confirme cette tendance; seuls les plus riches font régulièrement appel à un traiteur ou à un pâtissier. Les dérives d'un luxe ostentatoire dénoncées par les voyageurs séjournant à Bordeaux dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle ont disparu ; Johanna Schopenhauer en 1804 peut alors écrire à propos de la table de notables bordelais : « on ne pense pas à l'ostentation : on choisit ce qu'il y a de meilleur et non ce qu'il y a de plus cher. Dans les services de table, on ne fait pas non plus étalage de luxe »<sup>415</sup>. La qualité de la table d'un grand personnage au XIX<sup>e</sup> siècle ne se fonde plus sur les largesses et la profusion, mais

---

<sup>410</sup> Au lendemain de la Révolution, par exemple, Lorenz Meyer, de retour à Bordeaux, rend bien compte des changements survenus dans le monde des élites depuis son séjour de 1783 : « le malheur commun et la leçon des événements ont fait se rapprocher et s'unir les maisons de la cité et celles des Chartrons. Maintenant, on ne festoie plus là-bas, et ici on ne joue plus gros jeu ». Cité par L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux... op. cit.*, p. 110.

<sup>411</sup> Ce groupe très hétérogène rassemble au XIX<sup>e</sup> siècle des individus qui se distinguent du reste de la population par un minimum d'aisance, une profession honorable et une culture propre, guidée souvent par une recherche d'équilibre entre les principes d'économie et le besoin de paraître ; sur cette délimitation, voir A. PLESSIS, « Une France bourgeoise », dans *Histoire de la France. Héritages*, volume dirigé par A. BURGUIÈRE, Paris, 2000, p. 287-397.

<sup>412</sup> Les annonces bordelaises parues dans le *Journal de Guyenne* en 1789-1790 montrent que de nombreux cuisiniers recherchent pourtant un emploi, à la suite, sans doute, de l'émigration de leur maître ; mais, dans de nombreux cas, ces professionnels se sont réorientés vers des métiers de bouche tels que traiteurs ou hôteliers. L'impact de la Révolution a été assurément manifeste dans ce secteur d'activité.

<sup>413</sup> J.-L. PINOL, *op. cit.*, p. 692.

<sup>414</sup> P. BUTEL, *Les dynasties bordelaises... op. cit.*, p. 318.

<sup>415</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 74.

sur la mesure et la délicatesse ; il s'agit peut-être alors de s'adapter aussi à des revenus moins importants.

Cette évolution manifeste transparait à travers la simplification des manières de table. La vaisselle, toujours de qualité, est avant tout placée sous le signe de l'utilité. Le nombre moyen d'objets aux fonctions décoratives, comme les salières, se réduit. On observe, dans le même temps, le développement de nouveaux usages illustré par la présence d'ustensiles jusqu'alors inconnus : les manches à gigot font leur apparition dans les cuisines et les salles à manger, indice d'un goût croissant pour cette viande, mais également de la mise en place de nouvelles manières de table. Les fourchettes et les couteaux à découper sont diffusés aussi largement parmi les élites du XIX<sup>e</sup> siècle : souvent en argent, le maître de maison les utilise à table pour découper les viandes devant les convives, tâche qui incombait auparavant au personnel de l'office ou de la cuisine<sup>416</sup>. Cette simplification s'accompagne sans doute d'une uniformisation des pratiques au sommet de la société.

Le goût pour la viande de boucherie, initié avant la Révolution, continue de croître, alors que le gibier et la volaille sont en très net recul sous l'effet notamment de la disparition des droits seigneuriaux. Les aliments valorisés ne sont alors plus tout à fait les mêmes : pommes de terre, macaroni, céleri font partie des aliments adoptés par les notables périgourdiens sous la Monarchie de Juillet, à l'irnage des menus préparés dans les années 1830-1840 par un traiteur périgourdin anonyme<sup>417</sup> ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, ces mets n'auraient pas eu le droit de cité lors d'un repas festif. Les comptes révèlent également que les élites du XIX<sup>e</sup> siècle évoluent vers d'autres boissons : les eaux-de-vie acquièrent en effet une place de plus en plus grande ; sous l'Ancien Régime, les eaux-de-vie étaient généralement un breuvage grossier réservé au peuple alors que les notables appréciaient plutôt les liqueurs à base de fruits, mais le progrès des techniques de production qui assure une amélioration de la qualité, fait que, petit à petit, le cognac et le rhum<sup>418</sup>, en particulier, gagnent la faveur des élites. Dumonteil de Lagrèze, avocat à Périgueux, se procure, à plusieurs reprises, de l'eau de vie de Cognac au milieu des années 1820<sup>419</sup> ; en 1835, Combescot, propriétaire en Périgord, achète également deux bouteilles de cognac<sup>420</sup>. Les négociants Dupuch et Fourcade<sup>421</sup> préfèrent quant à eux le rhum. Le goût pour ces deux boissons montre bien d'ailleurs qu'au XIX<sup>e</sup> siècle

---

<sup>416</sup> *Convivialité et politesse. Du gigot, des mots et autres savoir-vivre*, Etudes rassemblées et présentées par A. MONTANDON, Clermont-Ferrand, 1993, p. 7.

<sup>417</sup> Voir pièce justificative 16, p. 725.

<sup>418</sup> Par exemple, AD Gironde, 24 J 27, fonds Dupuch, facture du 14 mai 1844.

<sup>419</sup> AD Dordogne, 2 J 339-340.

<sup>420</sup> AD Dordogne, 20 J 5, comptes de maison de la famille Combescot 1844-1849.

<sup>421</sup> AD Gironde, 24 J 27-28 et AD Pyrénées-Atlantiques, 18 J 25 et 27.

la culture alimentaire des élites évolue toujours entre l'attrait de l'exotisme, les modes du temps et l'enracinement dans le terroir.

Pour comprendre pleinement ces évolutions, il faut voir quels en sont les principaux acteurs. Les grands propriétaires représentent parfaitement ces nouveaux modes de consommation, mais aussi la permanence de certaines habitudes. Cette catégorie, aux contours souvent bien flous<sup>422</sup>, fonde sa fortune et son prestige sur la possession de nombreuses terres qui la placent au sommet de la hiérarchie sociale des campagnes aquitaines. Comme avant la Révolution, les plaisirs de la table sont appréciés par ces notables, à l'image des propriétaires landais du début du XIX<sup>e</sup> siècle décrits par Jean Thore :

*« Celui-ci [le jeu] et la bonne chère qui est habituelle chez eux, sont leurs uniques délassements, c'est ce qui fait que, quoique éloignés de plusieurs lieues les uns des autres, ils se conviennent mutuellement à des époques très rapprochées : mais si la multiplicité et la délicatesse des nets président à leurs banquets, la sobriété n'en est pas, dit-on, toujours la compagne inséparable »<sup>423</sup>.*

Les valeurs d'hospitalité, la convivialité et la sociabilité épulaire continuent d'imprégner leurs comportements. Les menus servis à M<sup>r</sup> de Cazenave, propriétaire à Ribérac dans les années 1830, illustrent les tendances de la table de ces notables aquitains<sup>424</sup> : les truffes et la volaille y sont toujours à l'honneur, mais la place modeste du gibier et la multiplication des desserts représentent des légères évolutions par rapport aux repas du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les pâtisseries supplantent les fruits qui ne sont plus des mets assez distinctifs ; la qualité de la table au XIX<sup>e</sup> siècle s'affirme beaucoup plus à travers les desserts qu'au siècle précédent. Le repli sur les campagnes marque aussi en profondeur leurs consommations. L'inventaire de Combescot, riche propriétaire terrien dans le Périgord en 1844<sup>425</sup>, révèle la double tendance qui guide les comportements alimentaires de ces notables ruraux : la présence de pots de graisse, de pots à confire ou de pots à saler aux côtés de tasses à thé, de verres en cristal, de pains de sucre et de réserves de café suggère bien, nous semble-t-il, que leurs goûts se situent entre rusticité et

---

<sup>422</sup> C. CHARLE, (sous dir. de), *Histoire sociale, histoire globale ?*, Maison des Sciences de l'Homme, Paris, 1993, p. 54.

<sup>423</sup> J. THORE, *Promenade sur les côtes du golfe de Gascogne...*, *op. cit.*, p. 192.

<sup>424</sup> AD Dordogne 2 J 171, 27 septembre 1833 ; voir pièce justificative 16, p. 725.

<sup>425</sup> AD Dordogne, 20 J 5, 1<sup>er</sup> novembre 1844, inventaire de la batterie de cuisine et de la vaisselle.

raffinement, deux traits fondamentaux de la culture alimentaire des élites aquitaines tout au long de la période.

Dans les villes commerçantes, négociants et financiers occupent le devant de la scène gastronomique, à l'image de Mernan ou Dupuch à Bordeaux, qui développent de nouvelles habitudes alimentaires tout en assurant une certaine continuité avec le faste de la table du siècle précédent. Dans les années 1830-1840, Dupuch apprécie ainsi toujours le gibier à plumes, attitude qui distingue ces élites aquitaines de la bourgeoisie parisienne du XIX<sup>e</sup> siècle qui fait preuve d'une grande timidité vis-à-vis du gibier<sup>426</sup>. Les achats du riche courtier Mernan, qui réside rue Saint-André aux Chartrons, témoignent de la place conquise par les financiers au sommet de la hiérarchie gastronomique régionale au début du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans un facture du 18 juillet 1809<sup>427</sup>, relative sans doute à la préparation d'un repas de fête, on retrouve tous les attributs d'une table raffinée avec du gibier (cailles, ortolans, tourterelles, levrauts), des poissons prisés (turbot, soles), des abats recherchés (ris de veau, crêtes de poulet) et une palette variée de fruits de saisons (framboises, groseilles, abricots, poires). La profusion des mets renvoie à la magnificence des festins aristocratiques du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cet exemple pourrait correspondre au transfert de la haute cuisine de l'aristocratie vers la bourgeoisie évoqué par les historiens<sup>428</sup>, mais cette gastronomie n'est pas exactement la même ; elle prend de nouvelles orientations. Les viandes autrefois jugées grossières ont largement conquis les goûts de ces notables : bœuf, agneau et mouton sont souvent mentionnés dans les comptes du courtier Mernan<sup>429</sup> : même pour des repas de fête, il achète du bœuf, des filets mignons, des carrés de veau. Les légumes se sont aussi installés durablement, si bien que carottes et navets, autrefois cantonnés à l'alimentation quotidienne, entrent dans la composition de jardinières dans ce genre de repas. Les desserts ont conquis également une place grandissante au détriment des viandes : dans le menu servi au négociant bordelais Dupuch sous la Monarchie de Juillet, on compte 8 desserts différents pour seulement 4 plats de viande sur un total de 16 préparations<sup>430</sup> ; la présence de pièces montées dans les comptes de Mernan<sup>431</sup> est le parfait symbole de l'entrée de ces élites dans une nouvelle ère gastronomique et dans de nouveaux modes de distinction. Dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, les plats, qui vont symboliser par la suite la « cuisine bourgeoise », gagnent progressivement leur place sur la table des notables aquitains, comme les paupiettes

<sup>426</sup> J.-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire...*, op. cit., p. 82.

<sup>427</sup> AM Bordeaux, fonds Mernan, dossier V, comptes du 18 juillet 1809.

<sup>428</sup> J.-R. PITTE, « Naissance et expansion des restaurants », dans *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 774.

<sup>429</sup> AM Bordeaux, fonds Mernan, dossier IV et VI.

<sup>430</sup> AD Gironde, fonds Dupuch, 24 J 27, menu sans date.

<sup>431</sup> AM Bordeaux, fonds Mernan, dossier V, comptes début XIX<sup>e</sup> siècle, s.d.



de veau<sup>432</sup>, les têtes de veau<sup>433</sup>, les macaronis ou les charlottes, prémices d'une nouvelle ère pour la gastronomie provinciale.

A travers cette galerie de notables de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, on constate finalement que la gastronomie du Sud-Ouest aquitain est loin de disparaître avec l'Ancien Régime. A partir des années 1830, les goûts et les manières de table des élites connaissent certes quelques transformations : l'étalage du luxe, les dépenses somptuaires et les goûts d'apparat sont en léger recul, remplacés par des comportements alimentaires plus modestes et rustiques, placés sous le signe de la modération et du raffinement, même si quelques riches familles bordelaises continuent d'afficher une table somptueuse. Malgré le repli sur les campagnes et la baisse des investissements de prestige, nés en partie des difficultés économiques de la période révolutionnaire et du Blocus continental pour la région, la culture alimentaire des notables aquitains, au-delà de la variété des situations individuelles<sup>434</sup>, conserve largement le même visage, mais avec quelques nuances. Propriétaires terriens, financiers et négociants, comme au siècle précédent, ont contribué à l'évolution et au dynamisme de la gastronomie par leur volonté de copier<sup>435</sup>, mais aussi de se démarquer d'une noblesse aux multiples facettes qui continue, au XIX<sup>e</sup> siècle comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, de peser en profondeur sur la culture alimentaire des élites.

#### B) Contrastes de l'alimentation dans la noblesse aquitaine

Par l'abondance des sources et par sa diversité, la noblesse aquitaine offre un champ d'étude privilégié pour comprendre que les goûts alimentaires et les manières de table établissent des distinctions à l'intérieur d'un même ordre. Les processus de mimétisme et de différenciation, observés parmi les élites bordelaises des Lumières, fonctionnent aussi à l'intérieur de cet ensemble social restreint qu'est la noblesse. Cette démarche permet en outre de voir, dans la noblesse, quels sont les groupes qui ouvrent le plus à l'originalité de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. La variété des cadre de vie a été bien mise en évidence par Michel Figeac dans son étude sur *La douceur des Lumières*<sup>436</sup> ; cette noblesse

---

<sup>432</sup> AD Dordogne, 8 J 32, facture du 27 décembre 1820 pour Mr Cosson de la Suaie.

<sup>433</sup> AD Dordogne, 2 E 1835/62 (257), menu du 21 janvier 1814 pour Mr de Taillefer.

<sup>434</sup> L'étroitesse de notre corpus sur les goûts alimentaires des notables de cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, à cause notamment des lacunes sur l'origine sociale précise de certains d'entre eux, ne permet pas de donner des conclusions de plus grande ampleur sur les changements survenus depuis 1789.

<sup>435</sup> Cette aspiration à égaler la noblesse perdure donc bien au-delà de la Révolution : A. PLESSIS, « Une France bourgeoise », *op. cit.*, p. 318.

<sup>436</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*

aquitaine est assurément une noblesse plurielle<sup>437</sup>. A travers une série de portraits alimentaires, nous pouvons observer comment cette diversité de situation participe directement à la richesse des goûts régionaux.

#### *La table des parlementaires et des grands seigneurs à la pointe de la gastronomie*

A travers les inventaires de leur biens et leurs dépenses de bouche, les membres de la noblesse parlementaire révèlent une vie gastronomique particulièrement intense. Leur domesticité à Bordeaux, et dans une moindre mesure à Pau, permet aisément d'organiser des banquets privés : les présidents du parlement de Bordeaux sont entourés d'une foule de domestiques parmi lesquels on trouve des cuisiniers, des maîtres d'hôtel ou des sommeliers ; de très nombreux conseillers emploient un cuisinier, ce qui les distinguent, par exemple, des simples procureurs qui n'ont les moyens de s'offrir que les services d'une cuisinière. Cette position des parlementaires bordelais au sommet de la hiérarchie domestique se retrouve chez leurs homologues palois, même si la plupart des officiers du Parlement de Navarre n'ont pas bien entendu les mêmes fortunes que leurs collègues bordelais<sup>438</sup> : en 1774, l'hôtel du premier président du Parlement de Navarre comprend simplement un cuisinier, un marmiton et un garçon d'office ; plusieurs parlementaires comme le président de Montaut ou Mr de Courèges emploient un cuisinier<sup>439</sup>. Ils ont un train de vie certes plus modeste, mais qui les placent tout de même au sommet de la société nobiliaire béarnaise<sup>440</sup>.

Les parlementaires ont en leur possession une vaisselle, une batterie de cuisine et de linge de table qui, par leur qualité et leur abondance, les différencient assez nettement du reste de la noblesse, puisqu'ils comptent en moyenne 156 assiettes et 46 plats<sup>441</sup>. L'inventaire des biens de Jean-Baptiste Guillaume de Brivazac, ancien conseiller au parlement de Bordeaux, en 1791<sup>442</sup>, montre bien que le luxe, le faste et le confort régnaient autour de la table de ces nobles : dans son hôtel rue des Trois Conils, on trouve une argenterie très complète de fourchettes, cuillères, assiettes, plats à rôtis et à entrées, estimée à 14 775 livres ; dans la

<sup>437</sup> M. FIGEAC, *L'automne des gentilshommes...*, op. cit. , p. 49. Cette diversité de la noblesse française du XVIII<sup>e</sup> siècle est soulignée par de nombreux auteurs : M. DELON, *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris, 1997, p. 778, évoque, par exemple, des « variétés presque infinies de nobles ». Sur ce sujet, voir L. BOURQUIN, *La noblesse dans la France moderne...*, op. cit.

<sup>438</sup> Cette situation révèle bien que même à l'intérieur d'un groupe nobiliaire numériquement restreint, partageant la même noblesse de robe, les différences de cadre de vie et de consommations sont patentées.

<sup>439</sup> AM Pau, CC 55, capitation de 1774.

<sup>440</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, op. cit. , T. I, p. 465.

<sup>441</sup> Le conseiller au parlement de Bordeaux Luc D'Arche, par exemple, possède 490 assiettes et 172 plats ; AD Gironde, Q 900, Luc d'Arche, 6 juin 1792.

<sup>442</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 8, inventaire du 10 septembre 1791 (hôtel rue des Trois Conils et biens de campagne à Pessac).

chambre de Mme de Brivazac sont rangés un déjeuner complet en porcelaine de Limoges, des écuelles en porcelaine du Japon et un beurrier en porcelaine de Saxe. La richesse et la modernité des matières témoignent de l'opulence de cette famille. L'hôtel est équipé de deux salles à manger, dont une d'été, et d'un office ; même la résidence campagnarde de Pessac possède un salon à manger et un petit office. Au total, sur les deux demeures, on recense 109 assiettes, 58 plats, 24 casseroles et 71 nappes ; de quoi recevoir aisément quelques convives ! L'inventaire comprend en outre de nombreux indices de la modernité des goûts de ce milieu nobiliaire, puisque sont présents des surtouts, des bouteilles de rhum, des sauciers ou bien encore de nombreux verres. Ce goût de l'opulence est courant chez la noblesse de robe<sup>443</sup>, puisque leur collègues toulousains possèdent également une vaisselle particulièrement abondante<sup>444</sup>.

Les parlementaires palois ne se placent pas tout à fait au même niveau de richesse. L'inventaire révolutionnaire du conseiller au parlement de Navarre, Dupoey, recense certes une vaisselle de qualité en porcelaine, en cristal ou en faïence, mais qui, par sa quantité, moins d'une cinquantaine d'assiettes et seulement une dizaine de plats, est difficilement comparable avec celle de ses homologues bordelais<sup>445</sup>, mais on y retrouve par contre tous les signes du luxe avec une salle à manger et un office, des sauciers en argent, des verres à liqueur en cristal et une cave bien garnie de 280 bouteilles de vin rouge.

Le raffinement des goûts est également attesté par la diversité des aliments, à l'image de ceux consommés par le conseiller au parlement de Bordeaux François-Léon de Galathea<sup>446</sup> ; les légumes de saison ( artichauts, asperges, épinards) notamment révèlent la variété de son alimentation quotidienne. De manière générale, les parlementaires accordent une place aux produits frais légèrement supérieure au reste de la noblesse. Les poissons frais mentionnés parmi les dépenses de Marie-Joséphine de Galathea témoignent de la large gamme de produits frais auxquels la noblesse parlementaire bordelaise a accès ; on dénombre en effet 12 espèces différentes tant de poisson de mer que d'eau douce<sup>447</sup>. A Toulouse, les

---

<sup>443</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, op. cit. , p. 127.

<sup>444</sup> C. DOUSSET, « Entre tradition et modernité : les intérieurs toulousains au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, janv-mars 2003, p. 31.

<sup>445</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Q 533, Dupoey, 14 mars 1792.

<sup>446</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XLII. Labat de Savignac, conseiller au Parlement au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, fournit également une parfaite illustration de la diversité et de la qualité des mets consommés par cette noblesse ; sur ce personnage et son alimentation, voir C. LE MAO, « A la table du Parlement de Bordeaux : alimentation et auto-alimentation chez les parlementaires bordelais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre*, op. cit. , p. 149-161.

<sup>447</sup> AD Gironde, 10 J 70. Parmi ces espèces, elle apprécie tout autant les poissons de mer (barbeaux, grondins) que les poissons d'eau douce ( brochet, tanche).

comptes du président d'Olive évoquent également une table de qualité<sup>448</sup> ; toutefois, son goût pour la viande bovine ou le chou, la place plus réduite des produits exotiques et des produits frais comme les fruits, le situe un peu en retrait par rapport au luxe et à l'ostentation de ses collègues bordelais. Pour la noblesse parlementaire, la qualité de sa table répond à l'affirmation de son rang social et à la justification, par son mode de vie, de son appartenance au second ordre.

Aux côtés de la noblesse parlementaire, à la pointe de la gastronomie régionale et des innovations, sont situées les grandes familles seigneuriales. Cette noblesse possessionnée, qui vit une partie de l'année à Paris et à la cour, développe également une table somptuaire où s'expriment des goûts raffinés et variés. Les grands seigneurs périgourdiens tels que les Caumont de la Force, les Taillefer ou les d'Arlot de la Roque représentent bien cette noblesse puissante, ancrée dans les campagnes aquitaines, mais également sensible aux modes parisiennes. Chez ces personnages, on retrouve le même luxe affiché que chez les parlementaires. Le marquis de Beaumont-Beynac, par exemple, mange des mets préparés par un cuisinier et servis par un maître d'hôtel dans son château du Périgord<sup>449</sup>. Dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, des salles à manger bien équipées sont déjà présentes dans leurs châteaux et leurs manoirs : en 1727, Caumont de la Force fait sans doute servir par son maître d'hôtel dans la salle à manger de son château des banquets raffinés pour de nombreux convives<sup>450</sup> ; la présence de plats à rôtis, à entrées et à entremets atteste que ces repas d'apparat sont organisés avec toute la magnificence du service à la française. Les menus du marquis de Taillefer, confectionnés par des traiteurs<sup>451</sup>, révèlent une vie gastronomique intense et la vitalité de la sociabilité nobiliaire de groupe autour de la table, même si les repas somptuaires organisés par ces grands seigneurs lors de leur séjour dans leurs demeures provinciales se retrouvent ailleurs ; en juin 1763, par exemple, le duc François-Emmanuel, seigneur d'Uzès, donne un banquet « six heures de temps, trois tables de deux cents couverts chacune dressées dans la cour du duché »<sup>452</sup>. Ces festins sont l'occasion de reproduire les fastes de la cour, d'affirmer ainsi sa puissance politique et de renforcer les liens avec sa clientèle locale. Ces conditions

---

<sup>448</sup> J. VEDEL, « La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc... », *op. cit.*, p. 483-484.

<sup>449</sup> AD Dordogne, 22 J 83.

<sup>450</sup> AD Dordogne, B 1763, Henri Jacques Caumont de la Force, 17 avril 1727. L'inventaire fait mention d'une salle à manger avec deux tables sur des tréteaux et un petit banc pour les verres, décorée de tableaux représentant les différentes saisons. Dans le château existe en outre une chambre pour le maître d'hôtel.

<sup>451</sup> Voir pièce justificative 17, p. 726.

<sup>452</sup> R. BAURY, « Les réceptions des grands seigneurs ubiquistes dans leurs fiefs (fin XVI<sup>e</sup>-fin XVIII<sup>e</sup> siècle) », dans *Château et divertissement*, textes réunis par A-M. CÔCULA et M. COMBET, Bordeaux, Ausonius, 2003, p. 117.

favorisent l'introduction rapide des innovations du temps. La possession précoce de potagers, de taille parfois très importante, le confirme : en 1742, la cuisine du château de Barrière, propriété du comte de Taillefer dans la paroisse de Villaubland, est équipée d'un potager à cinq fourneaux<sup>453</sup> ; dès la première moitié du siècle, des potagers sont installés dans les cuisines des grands seigneurs périgourdiens alors que leur essor ne débute ailleurs véritablement qu'à partir de 1750<sup>454</sup>. L'innovation chez les élites nobiliaires peut donc naître tout aussi bien dans les campagnes que dans les villes, mais provient avant tout des grands.

Les pratiques alimentaires du marquis d'Arlot de la Roque, lieutenant général des armées du Roi, sont représentatives de celles de cette grande noblesse d'épée qui tient une place centrale dans la gastronomie du Sud-Ouest aquitain. Ce seigneur « ubiquiste » se fait ainsi envoyer des pâtés de Périgueux lors de ses déplacements militaires ou lors de ses séjours à Paris ou à Versailles<sup>455</sup> ; il emploie un cuisinier et recourt très régulièrement au service d'un traiteur. Le dîner qu'il fait servir par Courtois le 22 février 1773 confirme son train de vie<sup>456</sup>. Avec 50 plats différents, on a là l'expression du luxe de la table de ce grand seigneur : gibier à plumes et volaille, aliments emblématiques de la noblesse, y occupent une place essentielle ; les préparations les plus fines sont proposées aux convives, comme des ris d'agneau en crépine, une entrée de cervelles en fricandeau ou l'inévitable dinde farcie de truffes, spécialité de Courtois. Ce dîner est le manifeste de la puissance de ce seigneur, qui réunit autour de sa table, intégrés dans ses réseaux de sociabilité, bien des petits nobles périgourdiens. Ses comptes font apparaître aussi la modernité des manières de table et des goûts de ce groupe nobiliaire : dès les années 1770, il a l'habitude de consommer des sauces servies à part pour accompagner les viandes telle une pièce de bœuf sauce aux câpres ; la viande de boucherie (bœuf, mouton) est également omniprésente dans ses dépenses quotidiennes, signe de sa consommation même chez les plus grands personnages. La table d'Arlot de La Roque conjugue le luxe de la cour et les goûts régionaux comme les volailles truffées ; intermédiaire privilégié entre la cour et la province<sup>457</sup>, ce type de noble participe, à n'en pas douter, à l'introduction et à la diffusion de nouvelles pratiques dans les modes alimentaires du reste de la noblesse et de l'ensemble des élites du Sud-Ouest aquitain.

---

<sup>453</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (17), comte de Taillefer, 25 avril 1742.

<sup>454</sup> A. ROWLEY, *Le livre de la cuisine. Une pièce à vivre*. Paris, 1999. Dans cet ouvrage, on trouve la photographie de la cuisine très bien équipée du château des Bories en Périgord, assez représentative de celles des grandes demeures seigneuriales du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>455</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (98), cahiers de dépenses, 1752-1762. Jacques d'Arlot de la Roque (1715-1795) est lieutenant général des armées du Roi. Ce marquis, membre de la noblesse d'épée, est allié à la puissante famille périgourdine des Taillefer.

<sup>456</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773. Voir pièce justificative 14, p. 720.

<sup>457</sup> M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, op. cit., p. 204.

### *L'alimentation plus modeste des gentilshommes aquitains*

La grande majorité de la noblesse aquitaine n'a pas toujours les moyens de s'adonner à un luxe et un raffinement de la table équivalents à ceux des parlementaires bordelais ou des grands seigneurs du Périgord. Ces gentilshommes ruraux, dans un cadre de vie plus modeste, développent des goûts parfois singuliers, généralement bien loin de ceux de la noblesse urbaine fortunée. Mais cette petite noblesse rurale, omniprésente dans le Sud-Ouest aquitain, notamment dans les Landes, en Agenais et en Périgord ou installée dans les petites villes<sup>458</sup>, participe elle aussi indiscutablement, à sa manière, à l'originalité de la culture alimentaire régionale.

Ses manières de table sont bien éloignées du faste et du confort qui prévalent dans les hôtels urbains, avec notamment une vaisselle beaucoup moins abondante ; dans les gentilhommières, point de kyrielles d'assiettes ni de linge de table pléthorique. Jean-Joseph Guiron de Gardes, premier avocat au présidial, sénéchal d'Agen se contente en 1737, par exemple, d'une vaisselle en étain<sup>459</sup>, de nappes en chanvre et en brin et d'une argenterie sommaire composée de six cuillères, six fourchettes et une cuillère potagère<sup>460</sup>. Les nobles landais ne possèdent en moyenne que 76 assiettes<sup>461</sup>, soit près de deux fois moins que l'ensemble des élites de la région. La domesticité se résume généralement à une servante ou un valet. Les capacités de réception, par conséquent, sont relativement réduites : dans ce milieu nobiliaire, la table est essentiellement le lieu où l'on mange, et non un moment de représentation sociale, de mise en scène des hiérarchies et de sociabilité intense ; on est loin du faste de la noblesse parlementaire. L'organisation de banquets est sans doute exceptionnelle et les indices de modernité sont également beaucoup plus rares : les théières, les saladiers, les bols et les couverts, dont nous avons vu qu'ils étaient les signes de nouvelles habitudes, ne font qu'une apparition timide dans les inventaires de la noblesse landaise<sup>462</sup>. Les batteries de cuisine restent par contre d'une bonne qualité par rapport à la haute-noblesse ; même si le nombre d'ustensiles est bien entendu nettement inférieur, on y retrouve cependant casseroles, broches, lèchefrites, poêlons. Le souci de la table n'est donc pas absent, mais s'exprime essentiellement dans un cadre familial modeste.

---

<sup>458</sup> *Ibid.*, p. 25-27.

<sup>459</sup> 62 assiettes et simplement quatre plats.

<sup>460</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/20. Jean Joseph Guiron de Gardes, 13 mai 1737.

<sup>461</sup> G. DUNIE-MERIGOT, *op. cit.*, p. 76.

<sup>462</sup> *Ibid.*, p. 76. Nos propres recherches confirment les tendances soulignées par l'auteur.

Les goûts de ces gentilshommes aquitains sont surtout profondément marqués par leur inscription dans le milieu rural. La simplicité des pratiques alimentaires caractérise, par exemple, la petite noblesse rurale agenaise<sup>463</sup>, marquée par l'autoconsommation. Les produits des métairies, des vergers et des potagers constituent une grande partie de leur nourriture quotidienne, comme les confits, les viandes salées et les produits séchés. Une vocation à « l'autonomie culinaire » qui consiste à tout cuisiner à domicile avec le maximum de produits locaux, imprègne fortement leurs mentalités. C'est pourquoi les fours à pain ou à pâtisserie sont mentionnés à plusieurs reprises dans les inventaires de ce groupe nobiliaire : Pomiès, seigneur de Pujo dans les Landes fait construire en 1786 un four à pâtisserie par un maçon<sup>464</sup> ; dans le fournil de la maison noble de Brouval en Agenais, on trouve même trois fours : un pour le pain bis, un pour le pain blanc et un pour la pâtisserie<sup>465</sup>. Pour ces gentilshommes, à cause de leur isolement dans les campagnes, cette capacité à produire des aliments et à les conserver est une nécessité tout autant qu'un choix de vie.

Il ne faudrait pourtant pas enfermer cette catégorie de nobles dans une image de pauvreté, d'une alimentation populaire ni dans celle de notables totalement isolés au fond de leur campagne<sup>466</sup>. En effet, malgré la rusticité de leur table ils conservent les traits distinctifs des comportements alimentaires des élites sociales : des salles à manger sont ainsi mentionnées dans la résidence de nobles landais<sup>467</sup> ; dès le début du siècle, les fourchettes sont largement diffusées dans cette petite noblesse rurale, puisqu'en 1710, Elie Charraud de Lestang possède déjà plusieurs fourchettes, même si l'ensemble de ses biens reste très modeste<sup>468</sup>. Ils sont également sensibles aux modes : le café est largement adopté par la noblesse landaise, mais d'autres produits exotiques sont aussi présents chez ces petits nobles ruraux du XVIII<sup>e</sup> siècle : Charon de Sensenac, un modeste hobereau périgourdin, exprime, dès les années 1730-1740<sup>469</sup>, un goût manifeste pour le thé qui est alors une boisson encore confidentielle dans les provinces françaises.

Le chevalier de Cablan, petit gentilhomme périgourdin vivant dans la paroisse de Brantôme dans les années 1780, est très représentatif des consommations de cette petite

---

<sup>463</sup> A.-J. KUBEC, *op. cit.*

<sup>464</sup> AD Landes, 3 F 223, livre de raison de Pomiès, 1785-1812.

<sup>465</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 498, Marguerite de Bomani, 20 novembre 1771.

<sup>466</sup> La simplicité un peu idéalisée des mœurs rustiques de cette noblesse est illustrée par exemple dans P. de VAISSIÈRE, *Gentilshommes campagnards de l'Ancienne France. Etude sur les conditions, l'état social et les mœurs de la noblesse de province du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1903.

<sup>467</sup> AD Landes, 3 E 38/194, Dumoulin de Labarthète, 20 octobre 1775.

<sup>468</sup> AD Dordogne, 3 E 7858, Elie Charraud de Lestang, 15 juillet 1710.

<sup>469</sup> AD Dordogne, 6 J 73-74. Il effectue environ un achat par mois de thé.

noblesse rurale, profondément immergée dans son environnement local, mais tout autant sensible aux modes et aux innovations que le reste de la noblesse, malgré des revenus modestes. Ses comptes laissent transparaître des goûts rustiques, parfois très proches de ceux des paysans qui l'entourent : les châtaignes font ainsi partie prenante de son alimentation quotidienne ; la viande de boucherie rythme son ordinaire, puisque bœuf, mouton et veau font partie des dépenses les plus courantes. Les poissons salés comme la morue verte, les harengs et les sardines sont également présents à sa table et le poisson frais est essentiellement du poisson d'eau douce, comme tanches, barbeaux, aloses, anguilles et goujeons. Leur diversité montre bien que le chevalier de Cablan sait parfaitement profiter des potentialités de son environnement<sup>470</sup>. L'autoconsommation joue un rôle fondamental pour ce hobereau. Les métairies lui fournissent des produits très variés, comme des marrons, des châtaignes vertes, des fèves, des pois, des oignons, du seigle et des lentilles qui ne sont pas seulement destinés à la vente mais aussi à son alimentation quotidienne, même si les châtaignes et le blé d'Espagne servent surtout à la nourriture de cochons et de volailles. L'achat répété de « vin blanc pour faire des saucisses » montre d'ailleurs que la charcuterie est préparée à domicile. A travers tout cela, on discerne un mode de vie modeste qui se retrouve chez de nombreux gentilshommes provinciaux du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>471</sup>. Mais, parallèlement, ses comptes, bien détaillés, révèlent aussi une alimentation caractéristique du second ordre et des élites sociales de son siècle<sup>472</sup>. Bécasses, beurre, câpres, perdrix et des achats fréquents de viande le relient au monde des élites, comme la consommation courante de truffes : le 2 janvier 1788, les truffes achetées sont d'ailleurs destinées à farcir une dinde<sup>473</sup>, plat qui se rencontre couramment sur la table des notables. Le chevalier de Cablan, même au cœur de la campagne périgourdine, reste également sensible aux modes de son temps : le thé impérial, le café de la Martinique et le sucre agrémentent son quotidien. Son horizon alimentaire est donc loin de se limiter à son environnement local ; car, outre la consommation de boissons exotiques, on remarque la présence de produits lointains comme des bouteilles de vin de Malaga, du beurre de Dublin ou du riz du Levant. Il apprécie aussi les vins réputés de son temps, puisqu'en 1790, il se procure trois bouteilles de vin de Haut-Brion à quatre sols chacune. Ces petites dépenses de luxe sont généralement effectuées à Périgueux ou à Bergerac, lors de ses

---

<sup>470</sup> On peut éventuellement penser que ces poissons proviennent des étangs locaux, mais également de la rivière, la Dronne, qui parcourt la région.

<sup>471</sup> On peut citer, par exemple, le cas de Louis de Maussabré en Touraine qui se contente d'une alimentation faite de viande de boucherie ou de morue agrémentée par quelques emplettes de café et de sucre ; voir B. MAILLARD, « En Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Vie et mort d'un gentilhomme campagnard », dans *Vivre en Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes, 2003, p. 113-120.

<sup>472</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37), comptes divers, 1779-1790.

<sup>473</sup> On note également le 15 novembre 1780 des achats concomitants d'une perdrix et de deux livres de truffes.



déplacements. On n'est plus tout à fait avec ces gentilshommes ruraux aquitains du XVIII<sup>e</sup> siècle dans la même situation d'isolement relatif que le sire de Gouberville dans son manoir normand deux siècles auparavant<sup>474</sup>.

### *Une noblesse toujours au cœur de la gastronomie régionale au XIX<sup>e</sup> siècle*

Etudier les goûts alimentaires et les manières de table de la noblesse du Sud-Ouest aquitain au XIX<sup>e</sup> siècle conduit obligatoirement à s'interroger sur la rupture que constituerait la Révolution française et sur ses conséquences<sup>475</sup>. Plusieurs tendances émergent assez nettement de la comparaison entre les pratiques de la noblesse d'Ancien Régime et celles du XIX<sup>e</sup> siècle. On note tout d'abord un repli manifeste sur les campagnes<sup>476</sup> et un enracinement encore plus profond dans le terroir, identique à ce que nous avons pu observer auparavant pour l'ensemble des élites aquitaines. Les produits locaux occupent une place croissante parmi les achats ; légumes et fruits de la région sont davantage consommés qu'au siècle précédent. Parallèlement, les dépenses de bouche témoignent d'un léger recul des produits exotiques et étrangers ; si les boissons exotiques continuent d'être largement appréciées, les vins, les fruits et même les fromages sont issus de l'environnement local ou régional. Seule l'analyse de portraits alimentaires permet de rendre compte du visage plus rustique d'une bonne partie de la noblesse dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Pierre Anne Théodore de Léonard, noble de l'Agenais, chevalier de l'ordre royal de Saint Louis représente, par ses comptes des années 1832-1833<sup>477</sup>, les tendances alimentaires de ce groupe. Des légumes locaux variés occupent, selon les saisons, une place majeure dans ses dépenses ; on recense 17 légumes différents dont navets, poireaux, pommes de terre, brocolis et même tomates, produits rarement mentionnés dans les milieux nobiliaires avant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ; volaille et viande de boucherie dominent largement son alimentation carnée, alors que le gibier ne subsiste plus que de manière épisodique avec la mention de quelques cailles et perdreaux. Tous ces aliments sont généralement accompagnés de condiments et de bulbes indigènes comme l'oignon, l'ail et l'échalote. A cette rusticité des produits s'ajoute le recul du faste et l'allégement du service qui donnent également de nouvelles tonalités, peut-être plus « bourgeoise » à la table de la noblesse, notamment en ville ; l'accumulation de vaisselle et de

---

<sup>474</sup> M. FOISIL, *op. cit.*

<sup>475</sup> Pour une mise au point sur le problème de l'impact de l'événement sur l'évolution des mentalités, voir M. VOVELLE, « Y-a-t-il des révolutions culturelles ? », dans *Idéologies et mentalités...* *op. cit.*, p. 275-350.

<sup>476</sup> Cette évolution de la table confirme l'évolution d'ensemble de la culture matérielle de la noblesse bordelaise mise en évidence par M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise...*, *op. cit.*

<sup>477</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 925 (R1), livre de comptes, 1832-1833

linge de table n'est plus forcément de mise dans certains inventaires. Les factures payées au traiteur par Mr de Brivazac dans les années 1830 confirment cet embourgeoisement des mœurs alimentaires nobiliaires, puisqu'on y retrouve des épaules de mouton aux haricots, des simples poulets rôtis ou de la morue<sup>478</sup>. Le recours très fréquent aux services de ce professionnel montre cependant que l'intensité de la vie gourmande de la noblesse se maintient.

Ces transformations n'entament pas en effet sa position toujours centrale au cœur de la gastronomie régionale. Le second ordre reste à la pointe des modes et des innovations de son temps : les nouveaux objets comme les paniers à salade, les pincés à sucre, les bols à punch font généralement leur apparition dans les demeures nobiliaires. Les grandes familles nobles conservent également une table raffinée placée sous le signe du luxe et de la prodigalité. La vaisselle et la batterie de cuisine d'Antoinette de Calvimont n'ont rien à envier à celles de la noblesse des Lumières, puisqu'elles comportent notamment 698 assiettes, 143 plats, 185 tasses, 241 verres, 17 sucriers, 37 casseroles, 7 marmites et 12 réchauds<sup>479</sup>. Les dépenses de bouche de Marie-Louise Le Tellier, descendante de la famille du parlementaire bordelais de Suduiraut, montrent également que les goûts de la noblesse n'ont rien perdu de leur splendeur au début du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>480</sup>. La volaille et le gibier à plumes continuent d'être appréciés ; tourterelles, grives, bécasses et cailles sont servies à plusieurs reprises ; le poisson frais, privilège des plus aisés, est particulièrement fréquent et varié avec en particulier des soles, des merlus, des rougets ou des carpes. Les huîtres font aussi partie de l'ordinaire de cette maison qui conserve ainsi tous les traits caractéristiques de la culture alimentaire aristocratique du XVIII<sup>e</sup> siècle. Parallèlement, la viande de boucherie et la charcuterie ont gagné une place grandissante parmi les achats, donnant quelques nouvelles nuances à la table de cette noblesse urbaine. Toutefois, ces quelques grands noms de la noblesse bordelaise ne doivent pas cacher la réalité des habitudes alimentaires de la plus grande partie du second ordre pour qui les lendemains de la Révolution sont synonymes de goûts plus rustiques et beaucoup moins fastueux.

La mise en parallèle de comptes et de menus relatifs à une même famille nobiliaire entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est riche d'enseignements. L'abondance des fonds privés concernant la famille Taillefer de Barrière en Périgord autorise une telle approche. Le croisement entre le menu du dîner servi au marquis de Taillefer le 12

---

<sup>478</sup> AM Bordeaux, fonds Barbe, dossier 26, factures diverses de la famille de Brivazac.

<sup>479</sup> AD Gironde, 3 E 35638, Antoinette de Calvimont, 14 avril 1842.

<sup>480</sup> AM Bordeaux, fonds Suduiraut, LT 11 à LT 25, livre de cuisine de Marguerite (il s'agit sans doute de la cuisinière), 1800-1814.

août 1784 et celui qui lui est proposé le 21 février 1814<sup>481</sup> révèle les permanences et les évolutions de la culture alimentaire de la noblesse aquitaine, illustration des goûts de la plupart des élites. L'abondance et le raffinement de mets restent les clefs de voûte de leur table, puisqu'on compte 33 plats différents en 1784 pour 29 en 1814. Les pâtisseries comme les tourtes et les pâtés constituent les plus belles pièces des deux repas, avec en 1784 une tourte de pigeonneaux et en 1814 un pâté chaud de quenelles. L'omniprésence de la viande demeure le signe de leur supériorité sociale, le goût pour les abats, prégnant dans les deux menus, montre bien que la rusticité est une tendance forte et permanente de la table de la noblesse du Sud-Ouest aquitain. Mais, en ce début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'ostentation n'est plus tout à fait la même ; le service à la russe a remplacé le service à la française réduisant un peu le faste de la mise en scène du repas. Surtout, la disparition des fruits frais et la place grandissante des préparations sucrées au dessert telles que les crèmes au caramel, les gelées d'orange ou les tartelettes aux fruits témoignent de l'entrée de la noblesse dans une nouvelle ère gastronomique ; les produits frais sont remplacés dans la hiérarchie sociale des mets par les pâtisseries, symbole du renouveau de l'art culinaire. Au-delà de ces quelques différences, dues en partie aux décalages saisonniers de ces deux repas, on constate aisément que la continuité des goûts de ce grand seigneur périgourdin l'emporte sur les changements. La « douceur de vivre » à la table de cette noblesse semble avoir survécu aux aléas de la Révolution. Les archives de la famille de Beaumont permettent également de comparer les comportements alimentaires d'élites nobiliaires à deux époques différentes. Les dépenses de cette famille dans sa maison de Beynac dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>482</sup> témoignent d'une consommation abondante de volailles au quotidien, mais également de gibier et d'une place importante accordée au poisson frais comme les anguilles ; par contre, les légumes sont très rarement évoqués et seuls les épinards font quelques apparitions. Dans les années 1840<sup>483</sup>, le relevé de leurs achats alimentaires signale de nouvelles orientations qui corroborent celles entrevues dans la comparaison des menus. La gamme des légumes consommés s'est fortement élargie ; aux épinards se sont ajoutés des petits pois, des poireaux, des choux-fleurs et des brocolis ; le poisson a quasiment disparu de même que le gibier ; seuls les légumes rompent un peu la monotonie de cette alimentation. La viande a conquis une place grandissante puisqu'elle représente près des trois-quarts des achats. La volaille est toujours appréciée, mais la viande de boucherie est largement consommée. La table quotidienne de

---

<sup>481</sup> AD Dordogne, 2 E 1835/62 (136, 257), 12 août 1784 et 21 février 1814. Voir pièce justificative 17, p. 726.

<sup>482</sup> AD Dordogne, 22 J 83, dépenses diverses 1761-1782.

<sup>483</sup> AD Dordogne, 22 J 82, comptes de ménage, 1841-1851.

cette famille noble du XIX<sup>e</sup> siècle est plutôt placée sous le signe de la tempérance et de la monotonie, se rapprochant ainsi sans doute de celle des autres notables périgourains. Par contre, les dépenses de bouche somptuaires perdurent d'une époque à l'autre : sous l'Ancien Régime, comme en plein cœur du XIX<sup>e</sup> siècle, les dons de dindes aux truffes, geste de sociabilité inhérent à la culture alimentaire de la noblesse périgourdine, continuent d'être pratiqués<sup>484</sup> ; certaines valeurs sociales que la noblesse attache à l'alimentation traversent donc la Révolution, même si les pratiques du quotidien ne sont plus tout à fait les mêmes.

Au-delà des distinctions sociales à l'intérieur des élites qui transparaissent à travers l'étude des goûts alimentaires et des manières de table, un certain nombre de traits communs et de permanences sont visibles, y compris au lendemain de la Révolution et de l'Empire. L'omniprésence de la viande, la prédilection pour les cuissons rôties et grillées et l'intense sociabilité autour de la table constituent quelques fondements majeurs de la culture alimentaire des notables du Sud-Ouest aquitain. Celle-ci est organisée et évolue en fait autour de deux dialectiques fondamentales. La première est que leurs goûts sont situés entre ouverture et enracinement dans l'environnement local : la large diffusion des boissons exotiques, et en particulier du thé, ou la prédilection croissante pour les aromates indigènes comme l'oseille, l'oignon et l'ail représentent bien cette double tendance<sup>485</sup>. La seconde dialectique naît de pratiques alimentaires qui oscillent entre distinction sociale à travers des consommations de luxe et la recherche du bon goût, et des usages quotidiens souvent rustiques parfois proches de ceux du reste de la société : un même notable peut participer à des banquets servis dans une abondante vaisselle en argent où il déguste des truffes, du gibier à plumes et des agrumes, mais consommer également, dans la cuisine de son château, des châtaignes et de la soupe agrémentée de bouilli de bœuf dans des assiettes en étain. De manière générale, les élites restent cependant des modèles sociaux et des précurseurs. La noblesse de robe bordelaise comme la haute noblesse du Périgord sont à la pointe de la culture alimentaire régionale et de ses évolutions. La modernisation et les innovations des goûts et des manières de table observées chez les notables s'opèrent dans une grande partie de la société, avec un certain décalage chronologique et de façon moins marquée. Les goûts et leurs évolutions transcendent parfois les clivages entre les groupes sociaux et entre les ordres,

---

<sup>484</sup> AD Dordogne. 8 J 32, facture du 17 mars 1815 pour une dinde farcie de truffes envoyée par Mr de la Sudrie à Mr le baron de Segonville à Fontenay-le-Comte.

<sup>485</sup> La rencontre entre « l'enracinement dans une tradition gastronomique locale » et « l'engouement pour l'Orient » avec des produits onéreux est déjà visible dans les comptes des élites bordelaises du XVII<sup>e</sup> siècle ; voir C. JOUHAUD, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*. 1980, p. 635.

créant ainsi une culture alimentaire partagée et originale par rapport à Paris et aux autres provinces. Le léger rétrécissement des horizons alimentaires, l'individualisation croissante des manières de table ou l'introduction progressive de nouvelles normes culinaires montrent bien que les goûts du Sud-Ouest aquitain sont loin d'être immobiles ; l'étude des consommations alimentaires des élites entre 1700 et 1850 confirme que les dynamiques sociales participent nettement à ces transformations.

## **Chapitre 7.**

### **Les goûts du clergé, entre délices du monde et modèle ascétique**

A l'image des élites, le clergé forme un ensemble complexe dans lequel on retrouve une multitude de comportements alimentaires. En théorie, les clercs sont pourtant soumis à un certain nombre d'usages et de normes alimentaires plus contraignants que le reste de la société ; si cela est particulièrement vrai pour le clergé régulier, les séculiers doivent aussi adopter des mœurs épulaires dans un idéal de tempérance conforme aux convenances ecclésiastiques. Or, l'étude des dépenses, des inventaires et des menus révèle qu'une partie du clergé du Sud-Ouest aquitain développe une gastronomie originale souvent à la pointe des innovations et des modes alimentaires de son temps ; les goûts des chanoines ou de certains curés sont parfois même identiques à ceux des laïcs. Dans une certaine mesure, de telles pratiques conduisent à s'interroger sur le relâchement des mœurs des religieux au XVIII<sup>e</sup> siècle mis en évidence par les historiens<sup>1</sup>, mais surtout à prendre en compte le poids de l'origine sociale sur les choix alimentaires et les manières de table des clercs. Loin d'être à l'écart de la culture alimentaire régionale, ils sont des acteurs, des intermédiaires et parfois des conservateurs à part entière des goûts régionaux. Tout en faisant la part entre le stéréotype du clerc gourmand<sup>2</sup> et la réalité des habitudes alimentaires du clergé aquitain, notre propos consiste avant tout à voir comment l'appartenance au premier ordre de la France d'Ancien Régime, des évêques aux simples curés de paroisse, engendre des goûts et des manières de tables spécifiques. Dans ce processus, les élites de l'Eglise et les clercs à la vie culinaire la

---

<sup>1</sup> Sur les modes de vie des clercs en général, voir B. PLONGERON, *La vie quotidienne du clergé au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1974 ; F. LEBRUN, *Etre chrétien en France sous l'Ancien Régime, 1516-1790*, Paris, Seuil, 1996 et pour des études de cas, voir D. DINET, *Religion et société : les Réguliers et la vie régionale dans les diocèses d'Auxerre, Langres et Dijon (fin XVI<sup>e</sup>-fin XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, PU de la Sorbonne, 1999 et I. BRIAN, *Messieurs de Sainte Geneviève : religieux et curés de la Contre-Réforme à la Révolution*, Paris, Cerf, 2001.

<sup>2</sup> Les critiques les plus virulentes sur les excès de bonne chère concernent avant tout le clergé régulier ; voir B. PLONGERON, *op. cit.*, p. 154.

plus intense sont bien entendu mis en avant, mais il nous semble également opportun de montrer que l'ascétisme et la rigueur monastique ne sont pas complètement dissociés de la gastronomie régionale.

## I. Respect des règles et gourmandise

Plus que le reste de la population peut-être, les clercs attachent une valeur morale à ce qu'ils mangent. L'ascétisme fait généralement partie du modèle de sainteté de l'Ancien Régime<sup>3</sup>. Selon les principes de l'Eglise, l'alimentation ne saurait être un plaisir. Les pratiques alimentaires du clergé sont donc soumises à des règles qui produisent des goûts originaux dans un espace de liberté restreinte, mais où l'adaptation et parfois les écarts ouvrent le chemin de la gastronomie. Ainsi, tout en respectant le maigre à travers la consommation particulièrement importante de poisson et d'œufs, les clercs du Sud-Ouest aquitain profitent fréquemment des fêtes religieuses pour déguster quelques pièces de gibier et de bonnes bouteilles de vin. Les goûts ecclésiastiques évoluent donc entre ces deux pôles extrêmes que sont l'ascétisme et la gourmandise.

### A) Le poids des règles et des usages

#### *Abstinence et repas de fêtes*

Leur régime alimentaire est soumis aux rythmes du calendrier liturgique. Les règles du maigre et du Carême, évoquées déjà à propos des laïcs, prennent ici un relief supplémentaire. Les clercs doivent faire maigre environ 150 jours par an, soit près d'un jour sur trois<sup>4</sup>, ce qui fait alterner constamment des périodes de gras, de maigre et même parfois de jeûne total. Dans l'ensemble, le clergé aquitain semble respecter ces usages. Lorsque Labat de Savignac reçoit à souper le curé de la paroisse de Savignac le 10 octobre 1709, il prend soin de noter dans son *Mémorial* que ce dernier « jeusne les vendredis et samedis et que sa collation n'est qu'un morceau de pain et trois coups à boire, les trois quart d'eau »<sup>5</sup>. Cet exemple met en évidence le respect des principes de l'Eglise et l'ascétisme alimentaire d'un membre du clergé, qui prend soin de mélanger de l'eau avec son vin pour qu'il ne devienne pas une

---

<sup>3</sup> E. SUIRE, « Les pratiques ascétiques liées à l'alimentation dans la littérature édifiante de l'Ancien Régime », dans *Du bien manger et du bien vivre...*, *op. cit.*, p. 163-174.

<sup>4</sup> Au vendredi, au samedi et au carême s'ajoutent, par rapport aux laïcs, l'obligation de faire maigre lors de l'Avent, du mercredi, des vigiles de fêtes et pour les Quatre-Temps.

<sup>5</sup> LABAT de SAVIGNAC, *op. cit.*, jeudi 10 octobre 1709.

source de plaisir<sup>6</sup>. La plupart des dépenses des établissements religieux et des clercs séculiers confirment la mise en oeuvre des prescriptions de l'Eglise. Au temps du carême, la suppression de la viande est généralisée et les seuls achats sont réservés aux malades ; les Dames de la Foi de Nérac se contentent de manger, durant cette période liturgique essentielle, du poisson, des œufs, des prunes et des noix<sup>7</sup>. La morue, mentionnée dans 88 % des comptes des établissements religieux<sup>8</sup>, est généralement l'aliment emblématique de ces temps de pénitence ; les fournitures en sont particulièrement importantes au mois de novembre pour l'Avent, puis à partir de février pour les quarante jours de Carême ; les Carmes de Bayonne achètent ainsi le lundi 24 décembre 1770 pour la veille de Noël de la morue blanche pour dîner, des œufs en entrée, du beurre, des châtaignes et des pommes pour la collation, preuve du respect du maigre de l'Avent<sup>9</sup>. Même si, à la fin de l'Ancien Régime, certains clercs puristes s'inquiètent d'éventuelles dérives par rapport à l'abstinence perpétuelle de viande même en Carême<sup>10</sup>, il semble que les clercs soient restés ici, dans ce domaine, en conformité avec leur état.

Ces obligations propres aux religieux ne sont pas cependant toujours synonymes de restrictions alimentaires. Les nombreuses fêtes du calendrier liturgique sont des moments de célébration et de prières, mais également de plaisirs alimentaires. Les grandes dates comme Pâques<sup>11</sup> sont l'occasion de repas « améliorés » pour les laïcs comme pour les clercs. Les Dames de la Foi de Nérac en profitent pour acheter quelques volailles<sup>12</sup>. Le jour de Pâques, les Carmes de Bayonne dégustent des fraises d'agneau ; pour le souper du jour de Pentecôte, ils agrémentent leur ordinaire avec un levraut et un agneau<sup>13</sup>. Dans le rythme annuel des établissements religieux, la période de Carnaval occupe une place aussi importante que chez les laïcs : on observe alors un relâchement des contraintes, illustré par une multiplication des volailles et du vin dans les comptes pour profiter des derniers jours gras avant le Carême. Les communautés religieuses accordent enfin une place primordiale à la fête

---

<sup>6</sup> Cette précision laisse d'ailleurs supposer que, selon les habitudes de Savignac, le vin se consomme le plus souvent pur.

<sup>7</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup 3155bis, livre de raison des Dames de la Foi de Nérac. 1759-1785.

<sup>8</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>9</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, fournitures du couvent des Carmes de Bayonne.

<sup>10</sup> B. PLONGERON, *op. cit.*, p. 162. Les cordeliers de Limoges suivent aussi scrupuleusement au XVIII<sup>e</sup> siècle le rythme obligatoire du maigre, voir M. TOULET, « Les cordeliers de Limoges de 1773 à 1787 à travers leur registre de compte », *Bull. de la Soc. Archéol. et Hist. du Limousin*, 2002, p. 168-169.

<sup>11</sup> Cet usage est répandu dans de nombreuses communautés religieuses, puisque Pâques est aussi l'occasion de bons repas chez les clercs de Tours et de Blois. Voir P. SOUTY, « Le Carême dans les établissements religieux tourangeaux et blésois au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *L'Alimentation et ses problèmes*, Actes du 93<sup>ème</sup> congrès des sociétés savantes, Paris, 1971, p. 121.

<sup>12</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155bis.

<sup>13</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.



de leur saint protecteur, occasion souvent d'importants festins. Les religieuses de Sainte-Claire à Bayonne marquent le jour de la sainte Claire par un repas de fête composé de poulets, de poulardes, de tartelettes, de cailles et de vins de liqueurs ; ces religieuses, membres des ordres mendiants, célèbrent également au cours de l'année 1762 la saint Dominique avec 4 livres de chocolat et la saint François avec un poulet et des pieds de veau<sup>14</sup>. Le jour de la saint Dominique est également l'occasion d'un repas de fête chez les Jacobins de Bayonne<sup>15</sup>. Pour les religieux, les aliments de fête sont souvent les mêmes : volaille, gibier, pâtisserie, vins fins ; c'est le cas des établissements de Bergerac<sup>16</sup> comme de la plupart de ceux de la région. Il ne faut pas oublier en outre que les clercs séculiers participent aussi souvent aux fêtes édilitaires, comme à Périgueux, où les banquets du corps de ville pour la sainte Anne accueillent chaque année les députés du clergé et les membres de l'officialité<sup>17</sup>. L'appartenance au clergé entraîne finalement des obligations festives favorables aux plaisirs de la table qui font que la culture alimentaire des clercs du Sud-Ouest aquitain est couramment caractérisée par cette alternance entre abstinence et abondance<sup>18</sup>.

#### *Des modèles ascétiques*

Au quotidien, les aliments de « pénitence » occupent cependant une place centrale dans les comptes de la plupart de ces communautés, reflet d'une conception morale de l'acte de manger. Outre la morue et les œufs que nous venons d'évoquer, le riz et les amandes sont plus courants chez les clercs que dans le reste de la société. Le riz, consommé dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, est sans doute destiné pour une part aux malades accueillis dans les établissements religieux, mais il fait aussi pleinement partie des consommations ordinaires du clergé. Aliment sans grande saveur et assimilé à la pauvreté<sup>19</sup>, il correspond parfaitement au modèle apostolique de l'Eglise. Les fruits secs, et en particulier les amandes, présentes dans près de la moitié des comptes<sup>20</sup>, sont un autre produit de base de ce régime alimentaire placé certes sous le signe de l'austérité, mais qui doit dans le même temps assuré un apport

---

<sup>14</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 178-179, dépenses des religieuses de Sainte-Claire de Bayonne, 1761-1770.

<sup>15</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 121.

<sup>16</sup> J.-C. IGNACE et Y. LABORIE, « Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre...*, *op. cit.*, p. 263-299.

<sup>17</sup> AM Périgueux, CC 144.

<sup>18</sup> Ce comportement alimentaire se retrouve, par exemple, dans les comptes des Jacobins de Bayonne étudiés par C. DESPLAT, « Abstinence et abondance : modèles et régimes alimentaires dans les Pyrénées occidentales françaises (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1987, p. 384.

<sup>19</sup> Nous verrons, dans le chapitre suivant, que le riz est également très présent dans les dépôts de mendicité et les hôpitaux du Sud-Ouest aquitain.

<sup>20</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

calorique suffisant pour des longues journées de travail et de prière. Les usages de l'Église aboutissent parfois à la définition de normes extrêmement strictes. En 1778, par exemple, est dressé « l'Etat de ce qui est nécessaire à un frère des écoles Chrétiennes entièrement occupé à l'instruction de la jeunesse »<sup>21</sup> : sa ration individuelle quotidienne doit être composée d'une livre et demie de pain, d'un quart et demi de viande et d'une bouteille de vin, soit à l'année 83 livres 8 sols et 3 deniers de pain, 136 livres 3 sols et 6 deniers de viande et 136 livres 3 sols et 6 deniers de vin. La précision des chiffres dénote une volonté très nette de contrôle des dépenses de bouche et de mise en œuvre d'une alimentation frugale auquel leur fondateur Jean Baptiste de La Salle, ancien chanoine, avait lui-même eu beaucoup de difficulté à s'habituer. La viande indiquée est vraisemblablement de la viande de bœuf ; on a donc là tous les ingrédients de base d'un régime alimentaire plutôt austère où la soupe constitue le plat central. Mais plus qu'une réalité des pratiques alimentaires<sup>22</sup>, on a peut être ici avant tout l'expression d'un modèle à suivre.

Les comptes et les factures de certains établissements de la région révèlent une alimentation extrêmement frugale, qui ne correspond pas seulement à des revenus plus faibles, mais aussi à un choix spirituel. Les achats alimentaires y sont plus rares et se limitent à l'indispensable, même si bien entendu le laconisme des comptes conduit à omettre une partie des aliments consommés. Les dépenses des Ursulines de Bordeaux<sup>23</sup> s'inscrivent pleinement dans cette perspective ascétique, puisque le pain et la viande constituent les bases de leur régime alimentaire. En 1790, les sommes payées au boulanger et au boucher représentent environ 70 % du total des dépenses ; à cela s'ajoute la consommation de 6 tonneaux et demi de vin pour l'année et l'achat d'un quintal de morue en février, en prévision sans doute du Carême. Par contre, aucune mention n'est faite de pâtisseries, de boissons exotiques, de préparations de traiteurs ou de mets élaborés. Ces religieuses conservent au XVIII<sup>e</sup> siècle la rigueur de l'idéal monastique et leur vocation contemplative<sup>24</sup>. Les Ursulines lyonnaises ont un comportement similaire, puisque leurs dépenses révèlent la fréquence du riz et des fruits secs<sup>25</sup>, symbole d'une nourriture simple et monotone, limitée au nécessaire.

Les Carmélites du couvent de l'Assomption à Bordeaux ont la même volonté de respecter à la lettre les principes de leur ordre ; leur austérité s'exprime dans des achats

---

<sup>21</sup> AD Gironde, C 298, 24 janvier 1778.

<sup>22</sup> D'autres ressources d'appoints comme des légumes et des fruits devaient assurément s'ajouter à ce régime de base destiné à des frères issus de milieux humbles.

<sup>23</sup> AD Gironde, H 2094, état de la dépense de l'année 1790 : au boulanger 341 livres, au boucher 318 livres pour un total de 919 livres.

<sup>24</sup> E. SUIRE, « Les sensibilités religieuses », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais...*, op. cit., p. 202.

<sup>25</sup> F. BAYARD, op. cit., p. 249 et 252.

essentiellement de morue, de hareng, d'amandes, de riz et d'huile de noix<sup>26</sup>. Des repas frugaux constituent aussi l'ordinaire des Clarisses de Bayonne<sup>27</sup> : bœuf, porc, morue, sardine, fromage de Hollande et œufs fournissent leur nourriture de base. Le superflu et le luxe sont exclus de leurs dépenses de bouche, seul le nécessaire a le droit de cité<sup>28</sup>. Les comptes des Jacobins de Bordeaux montrent également la mesure qui doit régner dans les comportements alimentaires des membres du clergé, et plus encore pour les membres des ordres mendiants : soupe, viande bouillie préparée au pot et poisson constituent l'ordinaire de ce couvent entre le 28 mars et le 6 avril 1731, au cœur du Carême<sup>29</sup> ; mais, la présence de poissons frais de qualité tels que soles et turbillons<sup>30</sup> et de volaille comme un chapon suggère que leur alimentation reste tout de même celle de privilégiés. L'affirmation de ces règles strictes exprime une volonté de réprimer les dérives éventuelles de certains clercs. Par rapport à l'idéal de tempérance préconisé par l'Église, une bonne partie vraisemblablement des ecclésiastiques du Sud-Ouest aquitain s'autorise cependant quelques écarts plus ou moins tacitement tolérés.

#### B) Quelques écarts et abus

L'image du clerc gourmand conditionne souvent la perception que l'histoire a des comportements alimentaires des clercs du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les critiques des chroniqueurs et des voyageurs sur leur gourmandise portent souvent sur les mêmes cibles : les chanoines rondouillards, les grands prélats vivant dans le luxe ou les curés campagnards profitant des douceurs de leur cure. Ces diatribes ne sont pas propres à notre région, car les cahiers de doléances de la sénéchaussée de Rennes dénoncent aussi ces moines « qui s'engraissent et traînent leur embonpoint », à qui le peuple reproche leur consommation de café, de sucre, de pigeons ou de lapins<sup>31</sup>. Il faut dire que de nombreux indices, tout particulièrement dans le Sud-Ouest aquitain, viennent accréditer cette thèse. Il ne s'agit en réalité souvent que de petits accrocs à la règle, pratiqués par quelques ecclésiastiques fortunés ou peu « consciencieux »,

---

<sup>26</sup> AD Gironde, H 2739, factures diverses, 1760-1791.

<sup>27</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 178-179 ; P. LOUPÈS, « Les Clarisses de Bayonne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans *Bayonne et sa région*, Actes du XXXIII<sup>e</sup> congrès de la FHSO, Bayonne, 1983, p. 201.

<sup>28</sup> L'étude des habitudes alimentaires des ordres féminins tendrait à confirmer leur meilleure résistance face au déclin que les ordres masculins au XVIII<sup>e</sup> siècle. Il faut cependant noter que les couvents féminins sont généralement très mal dotés et beaucoup moins riches que ceux des hommes.

<sup>29</sup> AD Gironde, H 2652, comptes des Jacobins.

<sup>30</sup> Il s'agit de petits turbots.

<sup>31</sup> P. GRATEAU, « « Nécessité réelle et nécessité factice » : doléances et culture matérielle dans la sénéchaussée de Rennes en 1789 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1993, p. 303.

qui témoignent surtout de l'imprégnation de leurs goûts par des habitudes sociales et régionales.

### *Le non-respect des règles de l'état ecclésiastique*

La dérive la plus manifeste et la plus généralisée, du moins à travers nos sources, est la pratique de la chasse qui s'accompagne communément d'un goût affirmé pour le gibier. Les filets ou les fusils de chasse sont en effet bien présents chez les clercs : le chanoine landais Jean-Baptiste de Mirson, par exemple, est équipé d'un filet de chasse<sup>32</sup> ; Lapoze, archiprêtre de la paroisse de Fronsac, possède lui aussi l'attirail du parfait chasseur : une gibecière et deux fusils<sup>33</sup> ; cette habitude est attestée également chez les curés périgourdins et béarnais<sup>34</sup>. Le goût des clercs pour la chasse, notamment du petit gibier, conduit parfois les autorités locales à rappeler les restrictions particulières auxquelles ils sont normalement soumis : dans une ordonnance du 28 juin 1700, Nicolas Bastard, chevalier, Grand Maître, Enquêteur, Général Réformateur des Eaux et Forêts de France au département de Guyenne, Béarn, Basse-Navarre, Bigorre, Labour et Pays de Soule précise qu'il est interdit « aux Gens d'Eglise l'usage des armes, d'avoir en leurs maison engins de chasse, oiseaux de proie et lévriers »<sup>35</sup>. Une telle mesure suppose des abus répétés de la part des clercs de la région dans une activité réprouvée par les convenances ecclésiastiques<sup>36</sup>. Le gibier qu'ils consomment n'est cependant pas toujours le fruit de leurs loisirs cynégétiques, mais provient également de leurs métairies : dans son livre de raison<sup>37</sup>, un curé anonyme de l'Agenais comptabilise parmi les apports de ses métairies des lapins, des lièvres, des perdrix, des levrauts, des palombes, des perdreaux et des tourterelles, soit une gamme très élargie de gibier qui doit améliorer grandement son ordinaire. Fort logiquement, on retrouve dans les inventaires du clergé de nombreuses cages et broches à oiseaux, notamment dans les campagnes et les petits bourgs landais où les curés et les chanoines possèdent fréquemment des cages pour engraisser les ortolans<sup>38</sup>. Le gibier fait également l'objet d'achats à l'intérieur des établissements, puisque palombe, levraut, grive ou

---

<sup>32</sup> AD Landes, 3 E 38/194, J-B. de Mirson, 21 février 1776. Si l'Eglise condamne vigoureusement la possession de fusils par les clercs, elle tolère depuis le pape Benoît XIV l'usage des filets pour la chasse ; voir B. PLONGERON, *op. cit.*, p. 88.

<sup>33</sup> AD Gironde, G 2975, état des meubles et effets de La Poze archiprêtre, 14 mai 1790.

<sup>34</sup> G. MANDON, *Les curés en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle. Contribution à l'étude du clergé paroissial sous l'Ancien Régime*, Thèse Université Bordeaux III, 1979, p. 414 ; C. DESPLAT, *Pau et le Béarn au XVIII<sup>e</sup> siècle...*, *op. cit.*, p. 622.

<sup>35</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 1520, ville d'Agné, ordonnance du 28 juin 1700.

<sup>36</sup> F. LEBRUN, (sous dir. de), *Histoire des catholiques en France du XV<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, Hachette, 1980, p. 174. Cette pratique est dénoncée par l'Eglise au nom d'une proximité inadmissible avec les paroissiens pour les prêtres et à cause des risques d'excès de table.

<sup>37</sup> AD Lot-et-Garonne, 12 J 132, livre de raison d'un curé anonyme, 1775-1777.

<sup>38</sup> AD Landes, 3 E 11/43, Bernard de Segas, 25 avril 1735 ; AD Landes, 1 Q 147, Basquiat, 31 mars 1794.

alouette sont mentionnés à plusieurs reprises dans les profils des communautés<sup>39</sup> ; dans les menus, il est aussi en bonne place, à l'image des perdreaux et des bécasses dégustés en 1771 par le chanoine de Cadillac Barberet<sup>40</sup>. Ce goût manifeste du clergé aquitain pour le gibier correspond à une recherche des plaisirs alimentaires en contradiction avec l'ascétisme prôné par l'Église, mais il montre aussi que les clercs n'évoluent pas complètement en dehors d'une culture alimentaire régionale caractérisée par un goût marqué pour le gibier à plumes.

D'autres écarts plus ponctuels sont observables à l'intérieur des établissements religieux. Selon les différentes règles monastiques, les repas doivent être tous pris en commun pour pratiquer la prière et la méditation. Pourtant, dans les comptes de certains d'entre eux, de nombreuses factures de traiteurs ou de pâtisseries destinées à des consommations individuelles sont conservées. Les pères du couvent des Augustins de Bordeaux commettent fréquemment ce genre d'entorse à la règle<sup>41</sup> : en 1761, l'un des révérends pères s'acquitte d'un mémoire concernant l'achat d'huîtres, d'une lamproie, de cassemuseaux<sup>42</sup>, d'une anguille, de beurre, d'amandes et de goujons, de quoi constituer plusieurs menus individuels ; d'autres factures font mention de pâtés, de saucisses, de tranches de jambon, de poulets ou de pigeons dans des proportions réduites qui ne peuvent pas correspondre à des dépenses de bouche pour l'ensemble du couvent. Les Feuillants bordelais<sup>43</sup> ont un comportement similaire qui invite à s'interroger sur le relâchement de ces ordres à la fin de l'Ancien Régime<sup>44</sup>. La participation récurrente des Cordeliers aquitains à des banquets laïcs représente également un écart avec les principes de leur ordre : s'ils respectent bien leur vœu de pauvreté, lorsqu'ils reçoivent des dons alimentaires de la part des corps de ville, la consommation de dindon, de poularde, de carbonade de veau en ragoût ou de limonade<sup>45</sup> est sans doute un peu éloignée de l'idéal de Saint François. Ces achats personnels ou ces dons servent à assouvir un goût de la bonne chère que les rations quotidiennes des repas en commun dans le réfectoire ne parviennent pas toujours à satisfaire.

---

<sup>39</sup> Voir annexe B 9, p. 782.

<sup>40</sup> AD Gironde, G 2410. Pièce justificative 18, p. 727-728.

<sup>41</sup> AD Gironde, H 2300 et 2301, couvent des Augustins de Bordeaux, comptes divers, 1716-1783.

<sup>42</sup> Voir glossaire, p. 829.

<sup>43</sup> AD Gironde, H 2052, 2053, 2072.

<sup>44</sup> E. SUIRE, « Un déclin monastique au XVIII<sup>e</sup> siècle ? L'exemple des réguliers bordelais », *Annales du Midi*, 1999, p. 442.

<sup>45</sup> AM Agen, CC 419, 15 septembre 1722 ; AM Agen, CC 423, 15 septembre 1727 ; AM Libourne, CC 52, 22 juillet 1703 ; AM Libourne, CC 128, 22 juillet 1761.

### *La recherche des plaisirs de la chère*

L'image du clerc gourmand est généralement relayée par les chroniqueurs et les voyageurs qui se plaisent à souligner la recherche des plaisirs de la table qui semble guider la vie de certains ecclésiastiques. François de Lamontaigne se fait parfaitement l'écho de ces représentations, lorsqu'il évoque la mort en 1767 de l'abbé de Montchenu, prieur-curé de Cantenac en Médoc en ces termes : « Il est mort d'une indigestion ; c'était un gourmand de réputation »<sup>46</sup>. En 1778, François de Paule Latapie dépeint ainsi la vie dans l'abbaye bénédictine de Sainte-Livrade où il est reçu au cours de sa tournée d'inspection : « ils ne sont que six moines, tous joyeux, gras et frais. Ils font gras toute l'année, excepté les deux mois où ils peuvent avoir du poisson en abondance. »<sup>47</sup> Ce goût de la bonne chère souvent décrié chez ces clercs d'Ancien Régime est toujours l'objet de railleries au XIX<sup>e</sup> siècle : lorsqu'en 1843, Victor Hugo visite l'église Saint-Seurin à Bordeaux, il évoque « Saint-Seurin dont les chanoines gourmands vendirent la ville de Langon pour douze lamproies par an »<sup>48</sup>. Différents indices recueillis dans les comptes et les inventaires suggèrent que ce genre d'attitude, même si elle reste minoritaire, concerne tout de même quelques clercs dont les mœurs épulaires semblent bien éloignées de la rigueur apostolique ; le haut-clergé aquitain, composé des évêques, des chanoines et des grands abbés, se distingue particulièrement par l'intensité de ses pratiques gastronomiques.

Les sommes consacrées aux dépenses de bouche en sont une parfaite illustration. Au sommet de la hiérarchie ecclésiastique, on atteint des sommes très élevées, tout à fait comparables à celles des plus grands seigneurs laïcs de la région. En 1783, l'archevêque de Bordeaux, Champion de Cicé, alloue ainsi 4000 livres à ses « dépenses de cuisine » de mai et juin ; plusieurs autres mandements d'environ 4000 livres pour ses frais de bouche sont conservés dans ses comptes<sup>49</sup>. Mais en deçà, les dépenses sont aussi importantes ; Jean-Baptiste Barberet consacre en 1785 près de 1500 livres pour son alimentation, soit un tiers de ces revenus<sup>50</sup>, comme Martial Peyrou, curé de Breuil en Périgord, mais beaucoup plus modestement avec seulement 240 livres par an<sup>51</sup>. Le poids financiers des achats alimentaires

---

<sup>46</sup> Fr de LAMONTAIGNE, *op. cit.*, p. 117.

<sup>47</sup> « Journal de tournée de Fr. de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 38, p. 364.

<sup>48</sup> V. HUGO, *Voyage vers les Pyrénées*, présentation de F. CLAUDON, Paris, 2001, p. 54.

<sup>49</sup> AD Gironde, G sup. 3201, comptes de l'archevêché. Des sommes aussi importantes doivent sûrement comprendre la nourriture de ses différents serviteurs et d'une partie de sa maison ; elles n'en reflètent pas moins les délices de la chère qui doivent régner à la table de l'un des plus riches personnages de la province ; voir F. CADHON, *L'Honneur perdu de Monseigneur Champion de Cicé*, Bordeaux, 1996.

<sup>50</sup> P. LOUPÈS, *L'apogée du catholicisme.... op. cit.*, p. 83.

<sup>51</sup> G. MANDON, *op. cit.*, p. 426.

correspond à ce que l'on peut retrouver dans le reste du royaume ; dans le monastère féminin de Notre-Dame-du-Puy, les frais de nourriture représentent jusqu'à la moitié des dépenses totales avec des montants très élevés, ce qui semble en contradiction avec le vœu de pauvreté de ces religieuses<sup>52</sup>.

On voit donc bien que, dans certains cas, les sommes déboursées pour la nourriture dépassent la simple nécessité et correspondent à une recherche des plaisirs alimentaires. Les chanoines réguliers de l'ordre de Prémontré de l'abbaye landaise de Divielle, à proximité de Dax, doivent ainsi faire face aux critiques de la Commission des réguliers qui dénonce le laisser-aller de cette communauté de simplement trois membres et réclame, en 1770, la fermeture de l'établissement qui survivra pourtant jusqu'en 1790<sup>53</sup>. Les quelques pièces de dépenses conservées pour les années 1743-1758 révèlent une alimentation plutôt agréable avec des achats de sucre, de vins d'Espagne, d'oranges, de massepains, de café, de dindons, etc<sup>54</sup>. De même, la présence de broches à rôtir les viandes, de râpe à sucre, de solitaires et de tasses à café, dans l'inventaire des biens du couvent des Cordeliers de Casteljaloux<sup>55</sup>, témoigne d'un goût pour le gibier, les boissons exotiques et les vins fins qui montre l'écart entre la réalité de leurs habitudes alimentaires et les principes de leur ordre. Cette communauté est bien fidèle à sa réputation de gourmandise confirmée par les comptes des Cordeliers de Limoges à la même époque<sup>56</sup>. Il faut cependant tenir compte de l'effet déformant des sources ; les maisons religieuses qui consacrent le plus d'argent aux dépenses de bouche laissent logiquement le plus de traces archivistiques et se retrouvent donc plus couramment sous l'œil de l'historien. Au-delà de cette limite impondérable, de nombreux indices confirment tout de même l'existence d'une gastronomie cléricale, en décalage avec les règles de leur état, mais bien au cœur de la culture alimentaire régionale.

L'intensité des pratiques de sociabilité en relation avec la nourriture confirme d'une autre façon la gastronomie des clercs. Ils ont l'habitude, par exemple, d'offrir et de recevoir des cadeaux alimentaires. Entre 1704 et 1720, Pierre de Meredieu, vicaire général et official du diocèse de Périgueux, est chargé de l'expédition à Paris de pâtés de perdrix destinés au trésorier général de France, et de vins de Canaries et de jambon pour le banquier de la cour de Rome qui réside à Bordeaux; il reçoit lui-même à plusieurs reprises du café et du thé, peut-

---

<sup>52</sup> F. ANDRÉ, « Les religieuses à table », dans *Vocations d'Ancien Régime. Les gens d'Eglise en Auvergne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Revue d'Auvergne, 1999, p. 177.

<sup>53</sup> A. BAUDRILLART, *op. cit.*

<sup>54</sup> AD Landes, H 148, abbaye de Divielle, 1743-1758.

<sup>55</sup> AD Lot-et-Garonne, I Q 108, inventaires des biens des Cordeliers de Casteljaloux, 30 novembre 1791.

<sup>56</sup> M. TOULET, *op. cit.*

être offerts par d'autres ecclésiastiques<sup>57</sup>. L'archevêque de Bordeaux, Champion de Cicé, bénéficie aussi couramment d'envois de dindes accompagnées de truffes au moment des étrennes<sup>58</sup>. Ces cadeaux se pratiquent également à l'intérieur des ordres pour renforcer peut-être les réseaux de solidarité : le révérend père des Grands Augustins de Bordeaux fait ainsi expédier en avril 1764 deux gros jambons au révérend père Lafite à Paris<sup>59</sup>. Pour le clergé, les dons alimentaires ont un rôle de sociabilité et de pouvoir identique à ce que l'on retrouve dans le reste de la société. Le choix des aliments (charcuterie, vins fins, volailles truffées, produits exotiques) est sans aucun doute aussi le reflet des goûts et des plaisirs de bouche partagés par les clercs qui s'expriment également dans la participation et l'organisation parfois de banquets. En 1771, le chanoine Barberet réunit ainsi autour de sa table les curés bordelais<sup>60</sup> pour déguster un repas confectionné par un traiteur ; ce dîner de 15 à 18 couverts est servi selon les règles du service à la française, puisqu'on y retrouve, en trois services, des potages, des hors-d'œuvre, des entrées, des relevés, des rôts et des entremets<sup>61</sup>. La majorité des séculiers que nous pouvons appréhender à travers les inventaires ont coutume de partager leur table avec quelques convives, puisqu'on y trouve en moyenne 67 assiettes et 21 plats<sup>62</sup>. Un curé aisé comme Jean Charles Fournese, curé de Luppé dans les Landes<sup>63</sup>, utilise 42 plats, 66 assiettes, 15 tasses à café, 30 cuillères et 28 fourchettes, équipement adapté pour réunir de nombreux invités autour de sa table. Les curés sont également reçus par certains de leurs paroissiens, du moins dans la bonne société urbaine comme l'illustre le décor de cette assiette bordelaise de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>57</sup> AD Dordogne, 2 E 1823 (20), livre-journal de Méredieu.

<sup>58</sup> AD Gironde, G 3202, état des dindes envoyées à Mr l'archevêque de Bordeaux en 1789. Le total des envois s'élève à 226 livres 4 sols.

<sup>59</sup> AD Gironde, H 2301, compte du 8 avril 1764.

<sup>60</sup> P. LOUPÈS, *L'apogée du catholicisme bordelais...* op. cit., p. 83. Ce repas s'inscrit peut-être dans le cadre des conférences ecclésiastiques rendues obligatoires au XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>61</sup> AD Gironde, G 2410 et pièce justificative 18, p. 727.

<sup>62</sup> Voir annexe C 12, p. 815. Notre corpus d'inventaires sur le clergé aquitain est composé de 30 actes concernant exclusivement le haut-clergé avec des évêques et des chanoines, ainsi que quelques prêtres de paroisse, souvent aisés.

<sup>63</sup> AD Landes, 3 B 54/164, Jean Charles Fournese, 26 octobre 1783.



**Photo 1 :**  
**Assiette bordelaise en faïence de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle**



Cette pièce en faïence, fabriquée vraisemblablement dans une manufacture bordelaise, représente une scène de convives aux accents libertins dans un jardin de Bordeaux<sup>64</sup> ; entouré de quelques notables urbains, un prêtre goûte le raffinement et la modernité de cette table où apparaissent des fourchettes et des verres à vin. Malgré l'image classique du clerc libertin, cette représentation picturale montre bien que certains prêtres, dans une grande ville comme Bordeaux, vivent au contact des élites locales dont ils sont issus, partageant avec elles les plaisirs de la bonne chère et du luxe de la table. L'art de recevoir fait clairement partie de la culture alimentaire cléricale au XVIII<sup>e</sup> siècle ; de la même manière, dans d'autres régions

---

<sup>64</sup> B. de BOYSSON, « Déjeuner sur l'herbe », dans la revue *Le Festin. Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, septembre 2002, p. 172-173.

comme le Perche<sup>65</sup>, les curés aiment accueillir quelques convives pour déguster de bons repas ; ce comportement est également observé chez les curés du Haut-Maine ou chez les recteurs de Bretagne<sup>66</sup>.

Au cours de ces festins s'exprime tout le raffinement des mœurs épulaires des membres de l'Eglise, illustré par différents objets mentionnés dans leurs inventaires. Les solitaires, par exemple, sont présents dans un tiers des inventaires, soit une diffusion proche de celle rencontrée chez les laïcs<sup>67</sup> ; même dans l'intérieur modeste de Jean Canet, prêtre et chapelain dans la paroisse Saint-Etienne d'Agen, le notaire inventorie six solitaires en faïence blanche à fleurs<sup>68</sup>. La possession de nombreuses tasses<sup>69</sup> permet aussi de supposer que les clercs reçoivent de temps en temps quelques invités autour d'une tasse de café ou de chocolat. Le luxe de la table transparait également à travers la présence de matière précieuse comme le cristal ou l'argenterie ; Louis de Froidefond, curé du Périgord, porte même plainte pour s'être fait voler ses couverts en argent gravés à ses armes<sup>70</sup>. L'inventaire en 1793 des biens de Mirandol<sup>71</sup>, prêtre du Sarladais, révèle des habitudes alimentaires d'un véritable notable, bien éloignées de la misère supposée du bas-clergé : sa demeure compte deux cuisines, un caveau, un salon à manger et un salon de compagnie ; ces mœurs sont loin d'être austères, puisqu'on trouve dans ce salon une table de jeu, une boîte de loto ainsi que quatre raquettes et deux volants, ancêtre peut-être du badminton, et même une baignoire dans le corridor. Le plaisir de recevoir rythme sans doute la vie de ce prêtre : 11 chaises sont installées dans la salle à manger ; il possède en outre 11 tasses à café, 48 assiettes en porcelaine, un service entier en faïence, 24 verres à liqueurs, 6 rafraîchissoirs, un déjeuner complet en porcelaine de Lorient. Sa cave est remplie de 100 bouteilles de vin et de deux barriques d'eau-de-vie qu'il confectionne lui-même avec une chaudière. Tous ces éléments dénotent des manières de table raffinées et une alimentation de qualité<sup>72</sup>. Les inventaires révolutionnaires concernant les biens des prêtres émigrés font partie des plus luxueux et des mieux fournis de notre corpus, ce

---

<sup>65</sup> B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit...*, *op. cit.*, p. 60. L'auteur évoque un dîner de 11 personnes en 3 services donné par un curé le 11 décembre 1786 où il propose notamment des langues de veau aux câpres, des poulets rôtis, des compotes de pommes et du ratafia, soit un menu tout de même assez différent par sa qualité de ceux servis aux chanoines aquitains (voir pièce justificative 18, p. 727).

<sup>66</sup> J. QUÉNIART, *La Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle...*, *op. cit.*, p. 239.

<sup>67</sup> Voir annexe C 12, p. 815.

<sup>68</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 89/17, Jean Canet, 13 août 1776.

<sup>69</sup> Elles sont présentes dans 40 % des actes et on en compte en moyenne 3,5 par inventaire.

<sup>70</sup> AD Dordogne, B 1290, cité par G. MANDON, *op. cit.*, p. 413. Ce curé est d'origine nobiliaire, comme un cinquième des curés du Périgord.

<sup>71</sup> AD Dordogne, Q 1126, Mirandol, 8 février 1793.

<sup>72</sup> Sa batterie de cuisine comprend notamment une tourtière, deux broches, un tournebroche, une poissonnière, un moulin à café et une grande cafetière.

qui laisse supposer que ceux qui ont fait le choix de l'émigration font partie des plus riches prêtres de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, cas sans doute un peu à part dans la masse de ce bas-clergé.

L'austérité des manières de table et celle des goûts ne sont donc pas forcément de mise dans la culture alimentaire des ecclésiastiques aquitains, qui partagent vraisemblablement cette tendance avec la plupart des membres de leur ordre, même s'ils ont peut-être dans cette région, un peu plus qu'ailleurs, une prédilection « coupable » pour le gibier à plumes si présents dans les forêts et au bord des rivières. Le luxe de la table et la sociabilité épulaire intense de certains prêtres ou chanoines rejoignent les habitudes de la noblesse ou du monde des officiers dont ils sont issus. Mais ces quelques écarts ne doivent pas cacher que la spécificité de leurs goûts naît avant tout d'une adaptation permanente aux principes de l'Eglise.

## **II. Des goûts alimentaires variés, adaptés aux règles de l'Eglise**

Les contraintes de l'état ecclésiastique ne sont pas un obstacle à la liberté des goûts alimentaires. En effet, même si la consommation de viande est proscrite les jours maigres ou si les préparations culinaires raffinées sont contraires aux convenances de l'Eglise, chaque clerc a la possibilité de choisir les poissons, les légumes et leurs modes de préparation selon ses propres envies. Seule la vie dans une maison religieuse restreint en théorie le champ de ces choix alimentaires, mais les achats individuels dans les couvents que nous avons déjà remarqués et la taille relativement réduite des communautés de notre corpus conduisent à une réalité quotidienne beaucoup moins restrictive. Finalement en fonction de son origine sociale et de sa fortune, la plupart des membres du premier ordre parvient à atteindre un certain équilibre alimentaire à travers des consommations variées<sup>73</sup>.

### **A) Des goûts spécifiques**

#### *De nombreux produits frais*

Les goûts des clercs se démarquent légèrement de ceux du peuple par leur diversité. Leur culture alimentaire s'organise en effet généralement autour d'un équilibre entre des catégories variées d'aliments, où finalement très peu de denrées sont exclues. Les différents

---

<sup>73</sup> Ce trait caractéristique est également relevé en Bourgogne par D. DINET, *op. cit.*, p. 328-330.

postes de dépenses de certains établissements religieux rendent bien compte de cette tendance. Les comptes détaillés de l'abbaye de Flaran entre le 1<sup>er</sup> septembre 1780 et le 1<sup>er</sup> septembre 1781 en fournissent une bonne illustration<sup>74</sup>.

Tableau 4 :

Dépenses de bouche de l'abbaye de Flaran du 1 <sup>er</sup> septembre 1780 au 1 <sup>er</sup> septembre 1781		
boucherie	256 l.	35%
lard	56 l.	8%
jambon	20 l. 4 s.	3%
volaille	127 l.	17%
2166 œufs	41 l. 10 s. 3 d.	6%
huile d'olive	50 l. 4 s. 6 d.	7%
beurre	33 l. 15 s. 9 d.	5%
laitage et fromage	40 l. 15 s. 9 d.	6%
poisson	46 l. 2 s.	6%
morue et hareng	30 l. 1 s. 6 d.	4%
olives et câpres	8 l. 2 s.	1%
épiceries	11 l. 6 s.	2%
fruits de Carême	7 l. 6 s.	1%
riz	4 l.	1%
batterie de cuisine, poterie, charbon, etc.	7 l. 16 s.	1%

Le nombre de rubriques révèle par lui-même la variété à la table de cette communauté qui ne compte que trois moines à la veille de la Révolution<sup>75</sup>. Il faut noter que les aliments fournis par l'autoconsommation n'apparaissent pas dans ces comptes, ce qui explique en particulier l'absence totale de légumes ; les boissons, et notamment le vin<sup>76</sup>, ne sont pas non plus mentionnées. A la lumière de ces chiffres, la viande tient une place prépondérante dans les achats (63 % des dépenses annuelles<sup>77</sup>), ce qui rapproche un peu l'alimentation des moines de celle des élites laïques : volaille et viande de boucherie sont bien représentées. Mais les produits maigres (poissons, laitages, fruits et œufs<sup>78</sup>) constituent un second poste fondamental des dépenses (23 % du total), ce qui démontre que les prescriptions alimentaires de l'Eglise concourent ici très nettement à diversifier les produits au quotidien ; l'alternance du poisson

<sup>74</sup> AD Gers, H 1, abbaye de Flaran, recettes et dépenses, 1778-1790.

<sup>75</sup> A. BAUDRILLART, *Dictionnaire d'histoire et de géographie ecclésiastiques*, Paris, 1934.

<sup>76</sup> On peut supposer que le vin est fourni aux moines soit par leurs propriétés agricoles, soit par des achats massifs sans doute comptabilisés à part.

<sup>77</sup> La part de la viande dans les dépenses ne correspond pas obligatoirement à une consommation fréquente et massive car la viande est un produit cher.

<sup>78</sup> Les œufs sont exclus du maigre seulement durant le carême.

frais (6 % des dépenses) et le poisson séché (hareng et morue) rompt la monotonie alimentaire y compris en maigre. Huile d'olive, lard et beurre sont présents, utilisés chacun selon les périodes et selon les besoins de la cuisine. La présence d'épiceries (sans doute de la muscade et de la girofle), d'olives et de câpres suggèrent également l'existence de saveurs relevées et variées dans les repas de ces moines, loin de l'insipidité d'une simple bouillie. Leurs dépenses de bouche au cours des années 1780 témoignent également de la consommation ponctuelle d'autres produits tels que du gibier à poil, des sardines, des châtaignes ou du café<sup>79</sup>, qui viennent renforcer la diversité des achats. Des postes de dépenses similaires sont mentionnés dans les comptes du couvent des Carmes de Bayonne<sup>80</sup> : oeufs, viande, poisson, volaille, lard et beurre auxquels viennent s'ajouter le pain et le vin qui représentent chacun environ 20 % des dépenses de bouche en 1763, constituent les achats ordinaires de ces religieux urbains. A travers ces deux exemples, on voit donc bien que la variété est l'une des caractéristiques majeures de la culture alimentaire du clergé régional.

Si on reprend l'ensemble des comptes des établissements ainsi que ceux de quelques clercs séculiers, on constate que certaines catégories d'aliments sont cependant privilégiées. La volaille, en premier lieu, apparaît fortement goûtée par les ecclésiastiques : à Flaran, 17 % des dépenses lui sont consacrées. Le poulet est mentionné dans près de trois quarts des établissements religieux ; les chapons et les dindons dans presque la moitié<sup>81</sup>. Le poulet arrive d'ailleurs en tête des viandes les plus fréquentes, ce qui peut être mis en relation avec la présence éventuelle de malades ; mais cette consommation régulière de volaille résulte aussi d'un goût pour une viande blanche placée, dans la hiérarchie alimentaire de l'époque, juste derrière le gibier et que l'Eglise tolère sans doute plus facilement que les venaisons jugées échauffantes et peu compatibles avec l'état monastique. Les légumes verts, lorsqu'ils sont mentionnés dans les comptes<sup>82</sup>, occupent également une grande place dans l'alimentation : salades, asperges et artichauts sont présents dans environ un tiers des profils des communautés religieuses<sup>83</sup> ; ces légumes, prisés par les élites du XVIII<sup>e</sup> siècle (artichauts, épinards), sont également présents dans les achats du chanoine Barberet pour son repas du 8 septembre 1787<sup>84</sup> où ils accompagnent des cailles, des perdrix, des pigeons, des poulardes,

---

<sup>79</sup> AD Gers, H 2. En décembre 1782, la communauté achète 25 livres de café.

<sup>80</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, fournitures du couvent des Carmes de Bayonne.

<sup>81</sup> Voir annexe B 9, p. 782.

<sup>82</sup> Fournis en grande partie par l'autoconsommation, les légumes ne sont pas toujours inclus dans les dépenses de bouche, ce qui explique des pourcentages relativement modestes par rapport à d'autres aliments.

<sup>83</sup> Voir annexe B 9, p. 784.

<sup>84</sup> AD Gironde, G 2410. Voir pièce justificative 18, p. 727.

des figues, des pieds de veau et d'autres victuailles semblables à celles qui peuplent les tables des nobles et des bourgeois.

Dans la nourriture du clergé du Sud-Ouest aquitain, comme pour tous les religieux, le poisson constitue une base essentielle. Rappelons que pour les clercs, encore plus que pour les laïcs, le poisson est un aliment indispensable au respect des règles du maigre édictées par l'Église. Si la consommation de morue, de harengs, voire de sardines, séchés, fumés ou salés, est un trait commun partagé par tous les religieux de France, le goût des clercs aquitains pour le poisson frais tout au long de l'année est une caractéristique particulièrement manifeste. Si on examine les profils alimentaires des communautés religieuses, on constate que la morue et les sardines arrivent largement en tête des poissons les plus fréquents (morue 88 % et sardine 59 %)<sup>85</sup>, mais, dans certains cas, il s'agit de poisson frais, puisque les Carmes de Bayonne, par exemple, consomment régulièrement de la morue blanche<sup>86</sup>. La plupart des produits frais des eaux sont également consommés car les huîtres, les anguilles, les tanches et les soles apparaissent dans les comptes tout au long de l'année. Dans les dépenses de bouche de l'abbaye de Flaran, pourtant éloignée de la mer, le poisson frais représente tout de même 6 % du total des dépenses, soit plus que les poissons de longue conservation<sup>87</sup>. La présence de poissonnières dans 20 % des inventaires<sup>88</sup> confirme l'importance du poisson chez les séculiers ; ce goût, plus affirmé que dans le reste de la société, se retrouve aussi, même dans une moindre mesure, au couvent des Cordeliers de Limoges<sup>89</sup> ou dans celui des Bernardines de Marseille<sup>90</sup>. On a donc là, avant tout, une spécificité de la consommation cléricale.

Ce qui frappe surtout, c'est la diversité des poissons consommés. Dans les comptes des établissements bordelais, par exemple, on ne recense pas moins de 13 espèces différentes, liées à la proximité de l'Océan, à la présence du fleuve et aux facilités d'approvisionnement bien conjuguées. Le chanoine Barberet fait servir au cours d'un dîner gras du merlan, du turbot, de la sole et des écrevisses<sup>91</sup>, signe d'une véritable préférence au-delà des contraintes du maigre. Parmi les poissons frais, l'anguille semble être tout particulièrement prisée des religieux ; depuis le Moyen-Âge, cet invertébré fait traditionnellement partie de la

---

<sup>85</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>86</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

<sup>87</sup> Il faut tout de même penser que le poisson frais est généralement plus cher que le poisson séché ou salé.

<sup>88</sup> Voir annexe C 12, p. 816.

<sup>89</sup> M. TOULET, « Les cordeliers de Limoges de 1773 à 1787... », *op. cit.*, p. 168. Les achats sont constitués de saumon, de sole, de morue, de sardines, d'écrevisses, etc.

<sup>90</sup> M. ESPIE-CLAUDE, « La vie quotidienne d'un couvent marseillais au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Provence Historique*, Fascicule 176, 1994, p. 243.

<sup>91</sup> AD Gironde, G 2410. Pièce justificative 18, p. 727.

gastronomie des monastères<sup>92</sup>. Les Feuillants de Bordeaux en sont très friands ; régulièrement, ils se font préparer des tourtes et des pâtés chauds d'anguilles par les traiteurs et les pâtisseries de la ville<sup>93</sup>. Les poissons les plus prisés apparaissent sur les tables des clercs les plus aisés, comme le turbot, les soles et les carpes servis à Bacon, chanoine de Condom, en mars 1737<sup>94</sup>. Les huîtres sont également très appréciées dans les couvents et les monastères, puisqu'elles arrivent en troisième position (35 % des collectivités religieuses) derrière la morue et les sardines<sup>95</sup>. Grâce à ces produits, la gastronomie cléricale parvient à s'adapter assez facilement aux principes du maigre.

Les produits laitiers sont la seconde catégorie de produits frais à occuper une position centrale et originale parmi les goûts du clergé aquitain, en léger décalage avec ceux du reste de la société. Comme nous l'avons vu précédemment, le lait est une boisson préconisée pour les faibles (enfants et malades)<sup>96</sup> ; pour les religieux aussi, elle est sans doute perçue comme une boisson régénératrice, symbole de pureté, à l'image des « lactations » de Saint Bernard. Le lait est ainsi mentionné à plusieurs reprises dans les comptes des communautés religieuses (environ 30 %)<sup>97</sup> ; pour les Carmes de Dax, par exemple, il s'agit même d'un achat régulier, synonyme d'un goût bien ancré dans les habitudes quotidiennes<sup>98</sup>. L'abbé Clemens, prédicateur de l'église Saint-Michel à Bordeaux achète chaque jour du lait entre le 19 février et le 19 avril 1754, c'est-à-dire durant toute la période de Carême<sup>99</sup> ; le lait fait également partie des dépenses journalières du curé de Breuilh en Périgord au cours du mois de septembre 1761<sup>100</sup>. On peut penser que ce lait est consommé en général simplement chaud au moment des repas ou au cours de la journée, mais il peut aussi servir chez les clercs les plus aisés à accompagner du café ou du thé, comme l'attestent les pots à lait mentionnés quelquefois à côté des cafetières, des théières et des sucriers dans les inventaires<sup>101</sup>. Plus modestement, le lait intervient aussi dans la confection de soupe ou de bouillie, comme chez

---

<sup>92</sup> A. MENEAU et A. CAEN, *La cuisine des monastères*, Paris, 1999, p. 91.

<sup>93</sup> AD Gironde, H 2053, facture du 5 janvier 1738 ; H 2072, compte du 3 juillet 1744, H 2068, facture du 25 août 1765, etc.

<sup>94</sup> AD Gers, 2 F 12, dîner du 17 mars 1737. Pièce justificative 18, p. 727.

<sup>95</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>96</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 232.

<sup>97</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>98</sup> AD Landes, H 163, livre de recettes et dépenses du couvent des Carmes de Dax, 1771-1790.

<sup>99</sup> AD Gironde, G 2346.

<sup>100</sup> AD Dordogne, I J 869.

<sup>101</sup> AD Gironde, Q 925, Lapouze, 10 avril 1793 ; AD Gironde, Q 924, Lajaunie, 2 septembre 1793 ; AD Dordogne, Q 1126, Mirandol, 8 février 1793.

les Jacobins de Bayonne qui utilisent le 15 février 1725 « sept tasses de lait pour faire une soupe » et le 25 février 1731 « une pinte de lait pour cuire du riz »<sup>102</sup>.

De grandes quantités de fromage se rencontrent également dans près de 60 % des établissements<sup>103</sup>. Le fromage est un parfait aliment de maigre qui convient aux rythmes alimentaires des religieux<sup>104</sup>, de telle sorte qu'il devient, en période de Carême, un poste de dépense très important. Si les fromages de longue conservation (Hollande) sont les plus courants, il faut noter que les religieux savourent parfois des fromages frais : les religieuses de Sainte-Claire de Bayonne achètent ainsi à plusieurs reprises du fromage blanc<sup>105</sup> ; les jésuites de Bordeaux consomment du caillé<sup>106</sup>. La diversité des fromages dans certains établissements est très significative de la position originale de ce produit dans la culture alimentaire des religieux, comme les jésuites de Bordeaux qui dépensent régulièrement quelques livres pour du fromage de Chester, d'Auvergne, de Hollande et de Roquefort<sup>107</sup>. Le fromage intervient aussi couramment dans les repas du clergé séculier : ainsi, dans ceux servis durant soixante jours au prédicateur de l'église Saint-Michel de Bordeaux en 1754, le fromage de Roquefort fait des apparitions récurrentes ; le souper du 19 février, par exemple, se compose simplement d'un filet de bœuf et du fromage de Roquefort accompagnés de pain<sup>108</sup>. Laitages et poissons frais distinguent un peu les goûts des clercs de ceux du reste de la société, tout en leur assurant un régime alimentaire varié et relativement équilibré.

### *L'attrait des douceurs sucrées*

Le goût du sucré caractérise fortement les comportements alimentaires du clergé aquitain. Comme le poisson et les produits laitiers, les aliments sucrés sont entourés d'une image positive, plus conforme aux mœurs cléricales et plus acceptable en tout cas que la viande et notamment le gibier. L'Eglise adopte au XVIII<sup>e</sup> siècle une indulgence nouvelle vis à vis des friandises<sup>109</sup>. Cette prédilection pour les saveurs sucrées, représentée par les pâtisseries et les bonbons, accompagne les repas de fête et les nombreuses collations qui rythment la vie des curés, des prédicateurs et des moines. Lors de la réception du révérend père principal par

<sup>102</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120-121.

<sup>103</sup> Voir annexe B 9, p. 784.

<sup>104</sup> La consommation importante de fromage est une habitude dans la plupart des abbayes ; voir A. MENEAU et A. CAEN, *op. cit.*, p. 79.

<sup>105</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 178.

<sup>106</sup> AD Gironde, H 2565. Dans les établissements installés à la campagne, on peut penser qu'une bonne partie de ces fromages frais provient d'ailleurs des métairies et des circuits d'autoconsommation.

<sup>107</sup> AD Gironde, H 2564.

<sup>108</sup> AD Gironde, G 2346.

<sup>109</sup> J.-L. FLANDRIN, *Chronique de Platine...* *op. cit.*, p. 96.



les Carmes de Bayonne le 19 septembre 1763, outre les tourterelles, les poulardes et le café, ce sont des échaudés, des massepains, des oranges, des pêches et un pain de sucre entier qui viennent agrémenter le repas ordinaire<sup>110</sup> ; le festin pour la sainte Claire des religieuses bayonnaises évoqué plus haut, fait aussi la part belle aux douceurs sucrées que sont les vins de liqueur, les tartelettes et la cassonade<sup>111</sup>. Les collations, très répandues dans les milieux cléricaux, contribuent aussi à la consommation de produits sucrés ; la fabrique de la paroisse Saint-Projet de Bordeaux, par exemple, offre régulièrement aux prédicateurs de Carême des collations à base de confiture, de massepains, de macarons et de sucre<sup>112</sup>.

Fort logiquement, le sucre et la cassonade sont omniprésents dans les comptes. La cassonade, à cause d'un coût moins élevé, est mentionnée dans 71 % des communautés religieuses<sup>113</sup> ; la présence d'au moins un sucrier dans la moitié des inventaires est un autre indice probant de ce goût pour le sucre chez les séculiers<sup>114</sup>. Il est peu surprenant de trouver six pains de sucre dans un coffre fermant à clef installé dans la chambre de Mgr Mascaron, évêque d'Agen en 1703<sup>115</sup> ; par contre, il est intéressant de remarquer que des clercs plus modestes ont également des réserves de sucre : Buche, simple curé de paroisse, achète régulièrement de la cassonade et des pains de sucre au cours de l'année 1740, comme nombre de ses confrères agenais<sup>116</sup> ; l'inventaire révolutionnaire des biens du curé Lapouze, installé rue de la Trésorerie à Bordeaux en 1793, contient trois pains de sucre<sup>117</sup>. Les quantités achetées par les établissements religieux confirment la place centrale du sucre dans l'alimentation quotidienne de leurs membres ; le 12 septembre 1715, les Visitandines de Bordeaux reçoivent ainsi 50 livres de cassonade<sup>118</sup>. L'originalité de ces achats massifs de sucre résulte vraisemblablement ici de l'intensité des relations commerciales de Bordeaux avec les Antilles.

Les goûts sucrés ont parfois d'autres voies d'expression. L'attrait des bonbons et d'autres sucreries est une tendance qui paraît plus marquée chez les clercs. Plusieurs factures de sucre candy, de sucre d'orge et de confitures sont ainsi conservées également dans les comptes des Visitandines bordelaises dans les années 1720<sup>119</sup>. De son côté, l'archiprêtre de

---

<sup>110</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

<sup>111</sup> Ad Pyrénées-Atlantiques, H 179.

<sup>112</sup> AD Gironde, G 2836, G 2839, G 2841.

<sup>113</sup> Le sucre est tout de même présent dans 59 % des cas. Voir annexe B 9, p. 784

<sup>114</sup> Voir annexe C 12, p. 815.

<sup>115</sup> AD Lot-et-Garonne, B 1513, Mgr Mascaron, 17 novembre 1703.

<sup>116</sup> AD Lot-et-Garonne, 5 J 204, livre de comptes de la famille Fournier, 1739-1755.

<sup>117</sup> AD Gironde, Q 925, Lapouze, 10 avril 1793.

<sup>118</sup> AD Gironde, H 2106.

<sup>119</sup> *Ibid.*

Fronsac achète deux bonbonnières qui lui servent sans doute à ranger les bonbons que lui fournit Grandet, distillateur à Libourne<sup>120</sup>. On ne saurait oublier enfin les pâtisseries sucrées, emblèmes de la gastronomie cléricale. Les factures des pâtisseries ont bien souvent trait à des macarons, des échaudés ou de massapains ; le 4 juillet 1769, Lagardère, chanoine du chapitre Saint-Seurin de Bordeaux, règle une facture au pâtissier Americ pour la fourniture de biscuits d'amandes, de tartelettes, de feuillantines, de gâteaux au beurre, de macarons, d'échaudés et de brioches<sup>121</sup> ; à l'intérieur des couvents de Bergerac, toutes ces pâtisseries sont également très appréciées<sup>122</sup>. Les confitures sont aussi largement consommées par les membres du clergé séculier : près d'un quart des inventaires contiennent des pots à confiture<sup>123</sup>. L'évêque d'Agen est incontestablement friand de confitures sèches, puisqu'il en conserve même une boîte dans son bureau<sup>124</sup>, peut-être pour les offrir à ses visiteurs.

Dans les établissements féminins, les pâtisseries et les denrées sucrées en général occupent une place souvent très importante. Ce goût des saveurs sucrées renvoie à une tendance féminine pour « les douceurs » que nous avons déjà pu observer parmi les élites laïques. Les religieuses de la communauté du Chapelet à Agen confectionnent ainsi en février 1791, sans doute pour la chandeleur, des crêpes avec du sucre, du vin blanc et du citron<sup>125</sup>. Malgré la sobriété de leur alimentation quotidienne, les Clarisses de Bayonne apprécient de temps en temps des tartelettes ou des gâteaux qu'elles partagent peut-être avec leurs pensionnaires<sup>126</sup>. Mais les traits caractéristiques des consommations de certains ordres féminins proviennent également de l'origine sociale de leurs membres. Les comptes des Visitandines de Bordeaux<sup>127</sup> sont l'illustration d'une alimentation raffinée à la pointe des modes : le chocolat, le thé et le café sont des achats récurrents, les quantités de cassonade et de sucre sont particulièrement importantes ; raisins de Calabre, oranges, dragées, sucre candy et figues viennent également agrémenter l'ordinaire du couvent<sup>128</sup>. Ces goûts ne sont en fait que le reflet de la culture alimentaire de la noblesse à laquelle la plupart des religieuses

<sup>120</sup> AD Gironde, G 2974 (20, 28), factures diverses.

<sup>121</sup> AD Gironde, G sup. 3358.

<sup>122</sup> J.-C. IGNACE et Y. LABORIE, *op. cit.*, p. 280-282 : échaudés, massapains, tortillons, gaufres, etc.

<sup>123</sup> Voir annexe C 12, p. 815.

<sup>124</sup> AD Lot-et-Garonne, B 1513.

<sup>125</sup> AM Agen, GG 197, livre de dépenses, 1785-1791.

<sup>126</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 178-179.

<sup>127</sup> AD Gironde, H 2106 et 2116.

<sup>128</sup> Ces denrées constituent peut-être aussi la nourriture des leurs pensionnaires issues des élites locales. Cette nourriture féminine de qualité, où le sucre, les sucreries et les différentes douceurs sont bien représentés, se retrouve dans la maison royale de Saint-Cyr ; voir D. ROCHE, « Education et société dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'exemple de la maison royale de Saint-Cyr », dans *Les Républicains des lettres, gens de culture et Lumières au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Fayard, 1988, p. 357 et D. PICCO, « Vivre et mourir à Saint-Cyr entre 1686 et 1793 », dans J.-P. BARDET, (sous dir. de), *Lorsque l'enfant grandit. Entre dépendance et autonomie*, Paris, PU de la Sorbonne, 2003, p. 140-141.

appartiennent par leur naissance, reproduisant à l'intérieur de la communauté l'alimentation d'élite de leur milieu social<sup>129</sup>. Cette nourriture riche et variée est aussi celle que l'on retrouve chez les religieuses auvergnates du monastère Notre-Dame du Puy issues pour une bonne part des familles nobles de la région<sup>130</sup>. A l'intérieur du clergé, on retrouve donc cette distinction par genre, mais aussi par statut social, des habitudes alimentaires quotidiennes.

La place des pâtisseries dans l'alimentation du clergé est, dans certains cas, liée à un véritable savoir-faire en la matière aussi bien dans les établissements féminins que masculins. Les clercs n'expriment ainsi pas seulement des goûts originaux comme ceux pour les laitages et les sucreries, mais ils oeuvrent aussi activement à l'évolution et à la conservation de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

## B) De nombreux savoir-faire alimentaires

### *Equipement et compétence*

La plupart des établissements religieux ne vivent pas coupés du monde extérieur car ils sont aussi, bien souvent, des lieux d'accueil où se côtoient des mangeurs différents (moines, convers, pensionnaires, domestiques, religieux de passage, malades, hôtes laïcs). L'hospitalité est une tradition ancienne et essentielle dans de nombreux établissements<sup>131</sup> ; Paul Gerbod indique qu'à l'époque médiévale, il existe une « véritable restauration monachique » sur la route de Saint-Jacques de Compostelle<sup>132</sup>. Les clercs au XVIII<sup>e</sup> siècle continuent ainsi de se déplacer d'abbaye en abbaye : Don Edmond Martène et Léopold Durand, religieux bénédictins de la congrégation de Saint-Maur, lors de leur voyage à travers la Guyenne au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, prennent leurs repas dans des abbayes comme celles de Bazas et Saint-Emilion, et sont même reçus à dîner par l'évêque de Bayonne<sup>133</sup>. Certaines collectivités religieuses se rapprochent ainsi de véritables formes d'hôtellerie<sup>134</sup>. L'auteur anonyme du *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*, vraisemblablement un laïc,

---

<sup>129</sup> Malgré la clôture de cet ordre contemplatif, la règle relativement douce des Visitandines permet la mise en œuvre de ces pratiques alimentaires. F. LEBRUN, *Être chrétien en France...* op. cit. , p. 94.

<sup>130</sup> F. ANDRÉ, op. cit. , p. 185.

<sup>131</sup> M. MENEAU, op. cit.

<sup>132</sup> P. GERBOD, *La Restauration hors-foyer...* op. cit. , p. 11.

<sup>133</sup> *Voyage littéraire de deux religieux bénédictins de la Congrégation de Saint-Maur*. Paris, 1717, p. 7-11.

<sup>134</sup> L'hébergement des religieux est une coutume présente aussi dans le couvent des cordeliers de Limoges ; M. TOULET, op. cit. , p. 182.

a ainsi la possibilité de souper à l'abbaye de Vauclaire le 16 septembre 1761<sup>135</sup>. Pour faire face à la réception d'éventuelles visiteurs et pour préparer les repas de l'ensemble de la communauté, la plupart des établissements emploient des cuisiniers professionnels ou bien certains religieux se spécialisent dans cette activité. Les livres de dépenses font régulièrement mention du paiement des gages d'un cuisinier, comme chez les mineurs conventuels de Vic-Fezensac en 1778<sup>136</sup>, à l'abbaye de Flaran<sup>137</sup> et chez les Carmes de Dax<sup>138</sup> ; celui des moines de l'abbaye d'Arthous reçoit ainsi 200 livres de gages annuels en 1789<sup>139</sup>. En 1724, les Jacobins de Bayonne emploient même un marmiton en plus de leur cuisinier<sup>140</sup>. Certains clercs séculiers se contentent d'une servante<sup>141</sup>, mais les prêtres les plus aisés emploient un cuisinier ou une cuisinière : l'inventaire révolutionnaire des biens du curé bordelais Lapouze précise ainsi qu'il a à son service la même cuisinière depuis 18 ans<sup>142</sup>.

La cuisine quasi professionnelle opérée dans les maisons religieuses nécessite un bon équipement. Les ustensiles énumérés dans les inventaires au moment de la Révolution sont donc nombreux et variés. Dans le couvent des Cordeliers de Casteljaloux en novembre 1791<sup>143</sup>, on trouve plusieurs casseroles, des tourtières, un lèche-frite, des broches, un tournebroche et différentes poêles qui permettent de confectionner des repas de qualité pour de nombreux convives. Evêques, chanoines et curés ne sont pas en reste, car leurs inventaires comprennent généralement une batterie de cuisine très complète<sup>144</sup> : passoires, poissonnières, lèche-frites et râpes sont régulièrement mentionnés. Dans l'ensemble, le clergé paroissial a également une cuisine plutôt bien équipée, illustration matérielle de son niveau alimentaire. Les broches, les tournebroches et les marmites placent les prêtres au niveau de la frange inférieure des élites laïques de la région, mais largement au-dessus des classes populaires : le curé landais de Luppé utilise ainsi un four de campagne, un moulin à poivre, plusieurs casseroles, deux trépieds, deux broches et un tournebroche<sup>145</sup> ; Bernard de Segos, dans la banlieue de Mont-de-Marsan en 1735, conserve dans sa cuisine des tourtières, des casseroles,

---

<sup>135</sup> BM Bordeaux, Ms 721. *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*, 1761.

<sup>136</sup> AD Gers, H 71, journal de dépenses des mineurs conventuels de Vic-Fezensac, 1772-1790.

<sup>137</sup> AD Gers, H 2.

<sup>138</sup> AD Landes, H 163.

<sup>139</sup> AD Landes, H 149.

<sup>140</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120.

<sup>141</sup> C'est le cas du curé périgourdin Devaine selon son livre-journal. AD Dordogne, 51 G 1, livre-journal du curé Devaine, 1787-1798.

<sup>142</sup> AD Gironde, Q 925, Lapouze, 10 avril 1793.

<sup>143</sup> AD Lot-et-Garonne, I Q 108, inventaire du couvent des Cordeliers de Casteljaloux, 30 novembre 1791.

<sup>144</sup> Voir annexe C 12, p. 816.

<sup>145</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Jean Charles Fournese, 26 octobre 1763.

des marmites et « deux petites brochettes pour faire cuire les oiseaux »<sup>146</sup>. Les casseroles, indice révélateur de préparations raffinées et complexes, sont ainsi présentes dans 77 % des inventaires, soit un pourcentage comparable à celui des élites laïques<sup>147</sup> ; les broches (80 % des inventaires), les tournebroches et les grils témoignent d'un goût marqué pour les viandes et surtout pour les cuissons rôties.

Certaines sources permettent de supposer la maîtrise des techniques culinaires les plus complexes et l'existence de compétences exceptionnelles des religieux de certains établissements. Johanna Schopenhauer, lorsqu'elle évoque en 1804 la Chartreuse de Bordeaux désaffectée et occupée par des colons réfugiés de Saint-Domingue, rappelle les mérites culinaires passés des religieux du lieu :

*« A cet endroit, les vénérables pères habitaient en d'autres temps une construction semblable à un palais, ils vivaient dans l'éclat et les plaisirs, ouvraient leurs portes avec hospitalité aux visites de leurs amis auxquels se joignaient les fins gourmets de Bordeaux. [...] Les vénérables pères cuisiniers s'y entendaient pour apprêter fort excellemment tous ces dons de Dieu [il s'agit de poissons, de moules, d'huîtres], car les archives du couvent renfermaient des secrets culinaires rares hérités des temps anciens et qui restaient éternellement fermés aux yeux du monde profane. »<sup>148</sup>*

Même si cette description fait la part belle à l'image fantasmée du clerc gourmand, on constate que la Chartreuse, comme d'autres établissements, reçoit à sa table des convives extérieurs<sup>149</sup>. « Les vénérables pères cuisiniers » apparaissent ici comme des professionnels avertis de la cuisine, capables de régaler les gourmets de leur temps<sup>150</sup> et la voyageuse

---

<sup>146</sup> AD Landes, 3 E 11/43, Bernard de Segos, 25 avril 1735.

<sup>147</sup> Voir annexe C 12, p. 820.

<sup>148</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 56. Le passage complet est reproduit dans la pièce justificative 4, p. 680.

<sup>149</sup> En 1669, Claude Perrault avait déjà pu apprécier la table des pères chartreux bordelais : « Nous étions aux Chartreux où nous avons dîné et où nous fîmes magnifiquement traités. Entre autres poissons, on nous servit de deux sortes qui sont les plus estimés de ceux qui sont dans la province, qui sont des barbeaux et des maigres » ; cité par L. DESGRAVES, *op. cit.*, p. 44. La cuisine du poisson semble être la « spécialité » de cette communauté religieuse.

<sup>150</sup> La table des Chartreux est aussi l'une des plus réputées de Paris, voir D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, *op. cit.*, p. 261.

allemande suggère que les Chartreux possèdent un savoir-faire propre transmis à l'intérieur de l'ordre. Son témoignage fait écho à celui du pasteur Hallman en 1755 :

*« Parmi les frères, il y a de très bons cuisiniers, confiseurs, apothicaires, etc..., et qui sont utiles au couvent. Nous y avons très bien déjeuné et devons avouer que le frère qui était au fourneau excellait dans son métier. »*<sup>151</sup>

La spécialisation dans certaines tâches culinaires est donc clairement établie chez les Chartreux. Ces religieux tiennent ici table ouverte en accueillant le pasteur Hallman et ses compagnons<sup>152</sup>. Grâce à la maîtrise de techniques parfois complexes comme la confiserie<sup>153</sup>, les communautés religieuses font parfois office de conservatoire culinaire de productions originales, dont certaines tiennent une place importante dans la culture alimentaire régionale.

Les pâtisseries représentent la contribution la plus originale des clercs à la gastronomie du Sud-Ouest aquitain ; l'importance du beurre dans les achats est d'ailleurs sans doute liée à leur confection<sup>154</sup>. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, certaines religieuses ont l'habitude de confectionner des gâteaux pour la vente : Mr Ganet de Sevin note ainsi à plusieurs reprises dans son livre de raison des dépenses pour des gâteaux et des confitures préparés par une religieuse au Chapelet<sup>155</sup> ; en octobre 1771, par exemple, il lui fournit des coings pour qu'elle confectionne quatre petits pots de coing au sucre ; en juin 1774, il reçoit quatre douzaines de pains de fleur d'oranger réalisés par sa sœur religieuse au Tiers-Ordre dont il paie la fabrication. Lors de son passage à Bordeaux, en 1785, Panon-Desbassayns en profite pour acheter 12 livres de chocolat au couvent des religieuses de Notre-Dame-de-La-Merci<sup>156</sup>.

Les recettes de ces confiseries et de ces gâteaux sont vraisemblablement transmises de génération en génération à l'intérieur des couvents et des abbayes, ce qui suggère les

---

<sup>151</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny... », *op. cit.*, p. 143.

<sup>152</sup> Cette communauté avait également accueilli en janvier 1701 le roi d'Espagne et sa suite pour une magnifique collation composée de fruits et de confitures ; voir R. CELLESTE, *le Roi d'Espagne à Blaye, Bordeaux et Bazas (1700-1701)*, Bordeaux, 1908, p. 22. La qualité de la table des Chartreux de Bordeaux et leur maîtrise de l'art de recevoir sont aussi bien mis en évidence par leur magnifique service en faïence du XVIII<sup>e</sup> siècle très complet aux armes de François de Sourdis et de la famille Gascq, conservé actuellement au musée des arts décoratifs de Bordeaux. Voir J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais : mobilier et objets domestiques, 1714-1895*, Paris, 1991. Pièce justificative 22, p. 737.

<sup>153</sup> Labat de Savignac profite pleinement de ce savoir-faire lorsqu'il reçoit des cannelés, du céleri confit et des « gorges d'ange » (cœurs de laitue confits dans du sucre) de la part de sa tante religieuse ; voir M. FIGEAC, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 163.

<sup>154</sup> Le beurre est la matière grasse la plus fréquente dans les dépenses des collectivités religieuses (88 % des profils), même si les quantités achetées sont généralement inférieures à celle de l'huile.

<sup>155</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

<sup>156</sup> H.-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 114.

permanences qui dominent dans les comportements alimentaires des clercs. Cette stabilité relative de leurs goûts les différencie un peu du reste de la société, même si la faible quantité des sources et l'absence de documents sur le clergé du XIX<sup>e</sup> siècle ne permettent guère d'apporter des conclusions complètes et définitives à ce sujet : seuls quelques indices ponctuels peuvent être mis en évidence. La comparaison des inventaires et des comptes à l'intérieur du XVIII<sup>e</sup> siècle ne révèle pas de transformations profondes de leurs habitudes alimentaires, en particulier dans les maisons religieuses ; les batteries de cuisine et la vaisselle sont sensiblement les mêmes, les consommations sont également très stables : le poisson, par exemple, demeure toujours aussi présent à la veille de la Révolution comme dans les premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les couvents et les abbayes jouent ainsi un rôle de « conservatoire culinaire », en contribuant au maintien de pratiques alimentaires anciennes et de savoir-faire culinaire (pâtisserie, charcuterie, vinification).

#### *Autoproductions alimentaires et traditions culinaires*

L'auto-provisionnement est une donnée fondamentale dans les pratiques alimentaires du clergé aquitain, comme dans les autres provinces. Les propriétés agricoles notamment pourvoient largement à la consommation des religieux et des ecclésiastiques de manière générale. Les baux à métairie conclus par les curés témoignent de la diversité des denrées qui transitent par ces circuits<sup>157</sup>. Les baux de métayage consignent l'apport pour les curés ruraux de céréales de pays, auxquelles s'ajoutent des volailles, des oeufs et même parfois quelques pièces de gibier qui viennent améliorer leur ordinaire<sup>158</sup>. Les Ursulines de Port Sainte-Marie tirent aussi de leurs métairies de l'Agenais, une gamme très étendue d'aliments : de la volaille (oies, chapons, poulets), des céréales (maïs, froment), des légumes (carottes, choux, lentilles, haricots verts), des fruits (poires, raisins), des condiments (ail, oignon) et du vin<sup>159</sup>. Une diversité similaire se retrouve à l'abbaye de Flaran où les métairies fournissent agneaux, poisson, oies, poulets, chapons, œufs, mais aussi du sucre, des clous de girofle et du poivre, ce qui témoigne au passage de la très large diffusion de ces produits commerciaux dans les campagnes de la région<sup>160</sup>. L'ensemble des communautés religieuses landaises sait parfaitement profiter de leur environnement naturel, comme l'illustre la

---

<sup>157</sup> Ces clercs rejoignent ici des usages communs au reste de la société ; sur le rôle des métairies dans l'autoconsommation, voir *supra* chap. 3, p. 150.

<sup>158</sup> P. BEAUDRY, *Subsistances et population en Périgord*, *op. cit.*, p. 26.

<sup>159</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 93, comptes des Ursulines de Port Sainte-Marie, 1777-1790.

<sup>160</sup> AD Gers, H 1.

fréquence des gibiers dans leurs comptes<sup>161</sup> ; dans une contrée particulièrement favorable à la chasse, les religieux consomment des palombes, des ortolans et des lièvres, fournis sans doute par des chasseurs professionnels. L'un des plaisirs alimentaires de ces religieux est sans nul doute la consommation de petits gibiers à plumes et à poils. Au-delà de l'importance de la chasse dans cette partie du Sud-Ouest aquitain, cette particularité correspond à une différence assez nette entre les grands monastères et les petites maisons moins respectueuses des règles, entre les établissements des villes et ceux des campagnes, mais aussi entre le clergé urbain et le clergé rural.

La production domestique fait partie du quotidien des membres du premier ordre. Le vin provient ainsi couramment de leurs propriétés agricoles et les tonneaux sont en général nombreux dans la plupart des établissements. Nombre de prêtres de paroisses réalisent aussi du pain domestique, comme l'atteste la présence d'« une grande table à faire le pain », de balances et de coupe-pâte dans la boulangerie de la maison presbytérale de Guillaume Darfeuille à Périgueux<sup>162</sup>. L'élevage et l'abattage de porcs sont également des pratiques répandues dans la plupart des maisons religieuses, permettant la réalisation de charcuterie et de viande salée. Toutes les techniques de préparation semblent parfaitement maîtrisées par les clercs aquitains : durant l'hiver 1730-1731, par exemple, les Jacobins de Bayonne utilisent une « grande terrine pour mettre le sang des cochons » et achètent du sel pour saler quatre cochons<sup>163</sup> ; à d'autres reprises, ils se procurent des clous de girofle et de la cannelle pour faire des saucisses et des boudins<sup>164</sup> ; les religieux savent ainsi parfaitement préparer eux-mêmes la charcuterie. Dans de nombreux établissements, ils assurent l'élevage de la volaille, qu'ils conservent alors sous forme de confit : les Cordeliers de Vic-Fezensac en avril 1781, élèvent douze oies pour les engraisser<sup>165</sup>, comme il est sans doute d'usage dans de nombreuses autres communautés de la région. Les Dames de la Foi de Nérac combinent l'élevage de volaille et de porc, puisqu'elles font régulièrement confire des oies dans de la graisse, mais préparent également des boudins et du confit de porc<sup>166</sup>.

Les ressources d'appoint sont aussi l'une des explications possibles de la qualité de la table des curés de paroisse, comme celle de nombreux religieux. Ils bénéficient tout d'abord des cadeaux alimentaires de leurs paroissiens à l'occasion des mariages, comme le curé

---

<sup>161</sup> Sur 6 établissements landais et gersois, 4 achètent au moins une fois du gibier.

<sup>162</sup> AD Dordogne, 3 E 1542, G. Darfeuille, 30 juillet 1737.

<sup>163</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 121.

<sup>164</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120.

<sup>165</sup> AD Gers, H 71.

<sup>166</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155bis. Dans les dépenses du 1<sup>er</sup> janvier 1780, par exemple, elles notent « pour faire tuer le cochon 20 sols pour faire les boudins 10 sols, pour le faire confire 12 sols ».



d'Escoussans au nord de Cadillac qui reçoit une paire de chapons en 1760 dans le cadre du casuel<sup>167</sup>. Ils profitent également d'une partie des revenus en nature de la dîme, à l'image du curé périgourdin Devaine qui obtient ainsi de l'orge, du froment, du vin et des fèves<sup>168</sup>. Ils bénéficient enfin des produits de leurs propriétés agricoles en particulier sous forme de contrat de métayage ou directement de l'exploitation de leur jardin et de leur basse-cour<sup>169</sup> : Rovère, curé de Notre-Dame de Condonnet obtient de plusieurs propriétés agricoles du blé, du millet, de l'agneau et du cochon<sup>170</sup>. Ces différents circuits d'approvisionnement assurent à ces prêtres une sécurité alimentaire bien supérieure à celle d'une bonne partie du peuple.

### III. Un rôle moteur dans la gastronomie

Une alimentation relativement équilibrée, des facilités d'approvisionnement, un équipement culinaire souvent complet, tout semble concourir à placer les clercs aquitains en dehors de la culture alimentaire régionale partagée par le reste de la population. Pourtant la consommation de gibiers à plumes, la sociabilité épulaire intense des prêtres et des chanoines ou le goût des sucreries dans les établissements féminins suggèrent que les habitudes alimentaires des religieux et des clercs séculiers ne sont pas totalement séparées du monde, qu'elles peuvent être le reflet d'une origine sociale, du contact avec le monde des élites ou bien avec les pratiques alimentaires populaires. A travers sa diversité de statut et de richesse, le clergé aquitain participe pleinement à la culture alimentaire régionale et à son évolution, donnant lieu à l'existence d'une véritable gastronomie cléricale.

#### A) A la pointe des modes et des innovations

Les clercs du Sud-Ouest aquitain sont loin d'être insensibles aux saveurs nouvelles et aux nouveaux usages de la table. Avec des ressources financières dans la plupart des cas beaucoup plus modestes que celles des notables, ils parviennent, comme eux, à s'inscrire dans le sillage des modes, voire à initier de nouvelles consommations. Par leur position centrale au cœur de la vie culturelle et sociale, les ecclésiastiques sont incontestablement des

---

<sup>167</sup> P. LOUPÈS, « Le casuel dans le diocèse de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Revue d'histoire de l'Église de France*, janv-juin 1972, p. 31. Le curé participe même parfois au repas de noces.

<sup>168</sup> AD Dordogne, 51 G 1.

<sup>169</sup> Le curé landais de Luppé, par exemple, élève 8 dindons, 8 poules, 12 poulets, 5 chapons et 17 canards mulets ; voir AD Landes, 3 E 54/164.

<sup>170</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 203 (R1), livre de raison de Rovère, curé de Notre-Dame-de Condonnet, 1739-1790.

intermédiaires privilégiés dans l'introduction des habitudes nouvelles : l'essor des saveurs sucrées, le développement de l'hygiène à table, le goût pour les légumes verts ou l'utilisation d'aromates indigènes, par exemple, sont rapidement adoptés par les religieux selon une chronologie comparable à celle des élites laïques ; leur consommation de vin vieux de qualité et leur prédilection pour les boissons exotiques restent cependant les meilleures illustrations de leur rôle novateur.

### *Consommation de vins fins et de boissons exotiques*

Le vin occupe une place centrale dans l'alimentation des religieux qui savent parfaitement tirer profit de leurs propriétés viticoles. Dans les rites de l'Eglise et notamment la communion, le vin possède un rôle liturgique majeur ; mais les comptes et les factures témoignent que le vin est aussi souvent une source de plaisir terrestre. Dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les clercs aquitains consomment des vins vieux bouchés conservés en bouteille. La présence de tire-bouchon confirme cette innovation rencontrée chez les notables : les Dames de la Foi de Nérac achètent ainsi un tire-bouchon en décembre 1763, puis à nouveau en 1783<sup>171</sup> ; les chanoines réguliers de l'ordre de Prémontré, installés dans l'abbaye landaise d'Arthous, près de Peyrehorade, sont également équipés de cet ustensile<sup>172</sup> ; dans cet établissement, réputé pour le relâchement de ses mœurs et qui ne compte que cinq chanoines résidents en 1766<sup>173</sup>, on peut penser que le goût du vin vieux s'apparente bien à la recherche de plaisirs gustatifs. Les inventaires de curés comprennent également des tire-bouchons, comme, en 1786, ce « couteau à tire-bouchon » décrit par le notaire chez Joseph Duvère, curé de Terrasson<sup>174</sup>. Les bouteilles de vin sont parfois nombreuses, comme chez François Barrière, prêtre prébendé de l'église métropolitaine Saint-André qui conserve dans le chai de sa maison de la paroisse Sainte Eulalie 150 bouteilles de vin dont 40 pleines<sup>175</sup>. En 1790, une facture des Bénédictines de Sainte-Croix à Bordeaux concerne l'achat de 14 bouteilles de vin blanc « vieux » et de 9 barriques de vin rouge « vieux »<sup>176</sup>, signe de l'inscription définitive de la consommation des vins vieux dans les mœurs du clergé.

---

<sup>171</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 3155blv.

<sup>172</sup> AD Landes, H 149.

<sup>173</sup> A. BAUDRILLART, *op. cit.*

<sup>174</sup> AD Dordogne, 2 B 735, Joseph Duvère, 23 septembre 1786.

<sup>175</sup> AD Gironde, 3 E 21706, François Barrière, 2 mai 1777. Jean Canet, prêtre à Agen en 1776, conserve 180 bouteilles en verre de Hollande, voir AD Lot-et-Garonne, 3 E 89/17, Jean Canet, 13 août 1776.

<sup>176</sup> AD Gironde, H 2723, facture du 1<sup>er</sup> septembre 1790.

Ce goût des vins vieux a pour corollaire le choix de vins fins de qualité. Les clercs les plus aisés partagent avec les notables une prédilection pour les vins de liqueur venus du bassin méditerranéen : les Carmes de Dax achètent à plusieurs reprises des bouteilles de vin de Malaga<sup>177</sup> ; les comptes de l'abbaye landaise de Divielle font mention de bouteilles de Malaga et de Rancio<sup>178</sup>. A titre de comparaison, dans le couvent des Cordeliers de Limoges, la consommation de vin concerne essentiellement les productions de proximité avec des quantités importantes de vin de Périgord<sup>179</sup> ; les religieuses du monastère Notre-Dame du Puy n'accordent qu'une place très modeste au vin parmi des dépenses alimentaires pourtant importantes<sup>180</sup>. Au sommet de la hiérarchie de l'Eglise locale, la cave de l'évêque de Bayonne possède tous les attributs d'une cave de notable fortuné<sup>181</sup> : on y retrouve de nombreux vins de liqueur dont la saveur sucrée fait les délices des élites du royaume, comme le vin de Rancio, d'Alicante et de Muscat ; mais elle comprend également quelques vins locaux, en l'occurrence ceux de Capbreton et de Jurançon. Cette cave reflète la sensibilité du prélat à l'essor des vins de qualité comme le champagne et le vin de Côte Rôtie évalué à 2 livres 10 sols la bouteille. Ce goût pour les vins sucrés est courant à l'intérieur du haut-clergé, puisqu'en 1774 la cave de Mgr de Langle, évêque de Saint-Papoul en Languedoc, contient 280 bouteilles de vin de Malvoisie, 4 de Canaries, 17 d'Alicante et 11 de Saragosse sur un total de 331 bouteilles<sup>182</sup> ; cette prédilection est cependant plus accentuée dans le Sud-Ouest aquitain.

Mais, le rôle novateur des clercs de la région se manifeste surtout par la présence précoce de bouteilles de vin clairement identifiées. Les grands crus du Bordelais qui émergent au cours de la période sont rapidement adoptés. Dans le couvent des Feuillants de Bordeaux, des factures concernent la fourniture de vins de Léognan, de Saint-Estèphe, de Carbonnieux et de Médoc ; le vin de Carbonnieux, propriété des moines bénédictins de Sainte-Croix depuis 1741<sup>183</sup>, est également servi lors du repas offert par le chapitre Saint-André à l'archevêque de Bordeaux, Ferdinand-Maximilien Méritadek de Rohan, le 19 juin 1772<sup>184</sup>. Son successeur, Champion de Cicé, est un amateur de grands vins, puisqu'il fait acheter en 1783 du vin blanc

<sup>177</sup> AD Landes, H 163, livre de recettes et dépenses du couvent des Carmes de Dax, 1771-1790.

<sup>178</sup> AD Landes, H 148.

<sup>179</sup> M. TOULET, *op. cit.*, p. 167.

<sup>180</sup> F. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 182.

<sup>181</sup> AD Gironde, G 924. Voir pièce justificative 11, p. 697.

<sup>182</sup> J. VEDEL, « La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *op. cit.*, p. 484.

<sup>183</sup> Le savoir-faire des religieux, évoqué plus haut, concerne aussi la production de vin de qualité. P. ROUDIÉ, *Château Carbonnieux : sept siècles dans les Graves*, Paris, Stock, 1999.

<sup>184</sup> AD Gironde, G sup. 3328, compte du 19 juin 1772 par le traiteur Lacroix: quatre bouteilles de vin de Carbonnieux pour la somme de 8 livres.

de Sauternes « pris chez Mr de Filhiot », en 1785 six tonneaux de Pape Clément<sup>185</sup> et, en 1786, 150 bouteilles de vin de Ségur Lafitte<sup>186</sup>. D'autres vins qui ne connaîtront qu'une renommée plus tardive, sont déjà appréciés des clercs comme ceux de Saint-Emilion dont Lapose, archiprêtre de Fronsac, achète 8 bouteilles en 1789<sup>187</sup>. Cette place primordiale et précoce des vins vieux de qualité et des grands crus constitue un trait caractéristique des goûts des clercs aquitains, fort logique dans une région de vignobles en cours d'évolution. La présence de nombreux solitaires dans la plupart des inventaires de chanoines, d'abbés et d'évêques confirment en outre que leurs habitudes de dégustation du vin sont en harmonie avec les usages distingués de l'époque.

Les boissons exotiques sont un second fondement de la culture alimentaire de ces clercs, particulièrement révélateur de leur sensibilité aux nouveautés du XVIII<sup>e</sup> siècle. Très rapidement en effet, les religieux ont développé un goût pour les boissons nouvelles ; chanoines, évêques et abbés se positionnent dans ce domaine à la pointe des modes. De façon précoce, on note la présence de thé et de chocolat dès 1709 dans la demeure de Mgr de Mascaron, évêque d'Agen<sup>188</sup> ; à la fin des années 1730, Gardés, chanoine d'Agen, achète au moins une fois par mois du café de Moka, le plus prisé par les élites de l'époque, mais il apprécie aussi le chocolat et le thé comme le confirme la mention d'une théière<sup>189</sup>. Le chocolat est adopté plus largement par ces élites cléricales que par le reste des notables ; les chanoines en sont très friands, à l'image du périgourdin Eyriaud de Mancy qui en achète 2 livres en avril 1779 ou du chanoine agenais Guillaume de Monforton qui conserve dans sa chambre 18 livres de chocolat<sup>190</sup>. Avec la noblesse et le monde du négoce, ils sont donc les premiers à adopter largement ces nouveaux usages. Le café, le chocolat et même le thé sont en outre présents à partir du milieu du siècle dans les comptes et les inventaires du reste du clergé : du thé est acheté par les Carmes de Pavie en avril 1748<sup>191</sup> ; même le curé de Pomarès dans les Landes consomme un peu de thé en 1755<sup>192</sup>. Le livre de raison d'un curé anonyme de

---

<sup>185</sup> AD Gironde, G sup. 3201, factures du 14 mai 1783 et du 25 février 1785.

<sup>186</sup> AD Gironde, G sup. 3202, facture du 12 avril 1786.

<sup>187</sup> AD Gironde, G 2974, facture du 21 avril 1789 : huit bouteilles de Saint-Emilion à 25 sols la bouteille. La proximité géographique du vignoble de Saint-Emilion explique aussi sans doute la consommation de ce vin.

<sup>188</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, 4 mai 1709.

<sup>189</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 147.

<sup>190</sup> AD Dordogne, 2 E 1845 (13), livre de dépenses de Eyriaud de Mancy, 1777-1779 ; AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, Guillaume de Monforton, 30 septembre 1778. Ce goût pour le chocolat différencie les chanoines de Guyenne de leur homologues bretons ; voir O. CHARLES, *Chanoines de Bretagne. Carrières et cultures d'une élite cléricale au siècle des Lumières*, Rennes, PU de Rennes, 2004, p. 256.

<sup>191</sup> AD Gers, H 52, comptes divers du couvent des Carmes de Pavie.

<sup>192</sup> AD Landes, 1 Mi 54 (4), famille Borda, factures diverses.

l'Agenais dans les années 1775-1777<sup>193</sup> confirme que le thé et le chocolat font partie de l'alimentation du bas-clergé. Cette présence du thé correspond sans doute à une particularité régionale, car il reste en général très rare chez les clercs dans le reste du royaume comme, par exemple, en Bretagne<sup>194</sup>. L'intensité des échanges commerciaux de Bordeaux avec les colonies et l'Amérique ne peut justifier à lui seul cette diffusion précoce chez les clercs et à l'intérieur de nombreuses communautés religieuses ; en effet, les Bernardines de Marseille, elles aussi installées dans un port au trafic commercial relativement intense et aux relations privilégiés avec l'Orient, ne consomment ni café ni thé selon leurs registres de comptes<sup>195</sup> ; cette introduction précoce de la consommation de thé dans les habitudes des clercs aquitains est donc peut-être avant tout l'expression d'un goût ou d'une attirance pour la nouveauté. Le café couramment offert aux prédicateurs de Carême<sup>196</sup> dans la paroisse Saint-Projet tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle confirme combien cette denrée exotique est profondément ancrée dans la consommation quotidienne du clergé comme dans celle du reste de la population bordelaise.

Dans les établissements du Sud-Ouest aquitain, ces nouveaux produits sont consommés à des degrés divers. Le café est présent dans 71 % des cas, alors que le chocolat et le thé ont une fréquence d'apparition un peu plus modeste<sup>197</sup>, car il reste essentiellement la boisson des élites d'origine nobiliaire. Le chocolat est apprécié avant tout par les chanoines et le clergé séculier, même si d'autres livres de compte font mention d'achats de chocolat. Les vertus curatives attribuées à cette boisson expliquent sans doute son succès. Lorsque les Carmes de Dax, par exemple, achètent du chocolat en 1776, c'est pour le père syndic malade<sup>198</sup> ; mais pour certains clercs, comme Gardès, chanoine et official d'Agen, qui en achète régulièrement au milieu des années 1740<sup>199</sup>, le chocolat est une boisson courante. Malgré les nombreux débats à ce sujet, le chocolat offre en outre l'avantage de ne pas rompre le jeûne<sup>200</sup>, comme l'atteste sa présence parmi les fruits du Carême de l'année 1740 dans le

<sup>193</sup> AD Lot-et-Garonne, 12 J 132.

<sup>194</sup> A. CROIX, « Le clergé paroissial, médiateur du changement domestique ? Quelques remarques méthodologiques, quelques résultats », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, 1987, p. 467.

<sup>195</sup> M. ESPIE-CLAUDE, *op. cit.*, p. 248-249.

<sup>196</sup> AD Gironde, G 2836, 2837 et 2839. Les cadeaux aux prédicateurs durant le Carême sont une tradition partagée dans tous le royaume dès le XVI<sup>e</sup> siècle. Voir N. ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, 2003, p. 42.

<sup>197</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

<sup>198</sup> AD Landes, H 163.

<sup>199</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 147.

<sup>200</sup> A. HUETZ DE LEMPS, *op. cit.*, p. 632 et P. CAMPORI SI, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, 1992, p. 194.

couvent des Feuillants de Bordeaux<sup>201</sup>. Tous les objets relatifs à la préparation de ces boissons nouvelles se rencontrent dans les inventaires avec des fréquences variables : cafetières (47 %), théières (33 %), chocolatières (17%), moulins à café (50 %), poêles à café (27%)<sup>202</sup>. Ce goût prononcé des boissons exotiques, partagé par toute la hiérarchie de l'Eglise, malgré son aspect toujours novateur, est en partie hérité de la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, où, à l'image de Jean-Gaspard de Grasse, chanoine de Cavaillon, grand amateur de café<sup>203</sup>, les clercs ont découvert et apprécié ces nouveaux usages. La consommation de café et de boissons exotiques en général est à relier pour les religieux à leur attrait des saveurs sucrées car, comme le confirme une facture du chapitre Saint-André de Bordeaux en 1772, le café de moka est dégusté accompagné de sucre<sup>204</sup>, pratique vraisemblablement très courante. A travers la consommation de vins fins et de boissons exotiques, le clergé aquitain du siècle des Lumières profite pleinement des douceurs et des innovations de son temps.

#### *L'adoption des nouvelles manières de table*

La diffusion des boissons exotiques est aussi l'occasion de développer des nouveaux moments de sociabilité. La fréquence (40 %) et le nombre moyen de tasses (3.4 par inventaire)<sup>205</sup> suggèrent que certains religieux, comme les curés de paroisse, reçoivent des invités pour partager ces saveurs dépaysantes. Les tasses destinées au café sont mentionnées dans près d'un tiers des actes, ce qui confirme l'implantation de cette boisson. La présence de verres à liqueurs montre qu'ils partagent parfois avec les laïcs les mêmes formes de sociabilité à la mode : les 10 solitaires et 13 verres à liqueurs de l'archiprêtre de Fronsac, Lapose, ne servent pas seulement à son usage personnel, mais aussi sans doute à ses hôtes<sup>206</sup> ; Jean Charles Fournese, curé landais de Luppé<sup>207</sup>, possède 4 cafetières, un moulin à café et surtout 15 tasses à café en faïence, indice d'une vie sociale intense. Ces éléments permettent de penser que les prêtres et les chanoines de la région ont, à travers leurs habitudes alimentaires, une sociabilité de proximité comparable à celle observée chez les chanoines de Bretagne ou

---

<sup>201</sup> AD Gironde, H 2072, compte de 16 mars 1740.

<sup>202</sup> Voir annexe C 12, p. 815-816.

<sup>203</sup> *Un chanoine de Cavaillon au Grand Siècle...*, op. cit., p. X.

<sup>204</sup> AD Gironde, G sup. 3328, chapitre Saint-André, compte du 18 juin 1772.

<sup>205</sup> Voir annexe C 12, p. 815.

<sup>206</sup> AD Gironde, G 2975.

<sup>207</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Jean Charles Fournese, 26 octobre 1783.

les curés du Haut-Maine<sup>208</sup>. Ces relations sont l'illustration de l'ouverture de certains clercs aux usages du monde.

Les objets symboles de l'évolution des manières de table et de l'hygiène sont un second champ de mise en évidence de la sensibilité des clercs aux innovations. Les couverts sont ainsi relativement courants dans leurs inventaires : les fourchettes notamment sont fréquentes (63 % des inventaires) et nombreuses (8.8 en moyenne)<sup>209</sup>. Par l'utilisation de ces couverts dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, le clergé se démarque du peuple qui se contente souvent de cuillères. L'usage des verres est un autre signe de modernité et d'une hygiène de la table bien ancrée dans les manières de table : un tiers des inventaires comprend des verres, soit une présence comparable à celle que l'on observe chez les élites ; soupières, saladiers, sauciers et moutardiers sont également inventoriés dans les intérieurs des prêtres et des chanoines, illustration matérielle de leurs pratiques de sociabilité, mais aussi de leur sensibilité au changement et de leur rôle de diffuseur des nouveaux usages. A cause de règles de fonctionnement spécifiques comme la prise des repas en commun, les communautés religieuses, de leur côté, ont depuis longtemps des manières de table qui annoncent, dans une certaine mesure, celles qui se diffusent dans l'ensemble de la société à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, comme la spécialisation des pièces. Les cuisines, par exemple, existent dans la majorité des établissements et les réfectoires ou les salles à manger destinés aux repas sont courants ; leur équipement préfigure ce que nous avons décrit dans les salles à manger des notables : dans la salle du couvent des Cordeliers de Penne en Agenais, on trouve ainsi « une table à huit couverts avec sa banquette » et une petite fontaine ; à côté sont installés une cuisine avec une cheminée et un tournebroche à roue, et un office où sont rangés les couverts, la vaisselle et l'essentiel de la batterie de cuisine<sup>210</sup>. Une grande partie de ces innovations reste cependant cantonnée au haut-clergé et à quelques établissements où les plaisirs alimentaires sont bien présents. Les goûts du clergé aquitain que nous parvenons à entrevoir à travers les comptes, les inventaires et le regard des contemporains sont principalement ceux des plus favorisés et sans doute aussi ceux des plus intéressés par ce qu'ils mangent. Du chanoine gourmand bordelais au modeste curé isolé dans la campagne, le clergé est un ensemble très disparate avec des goûts variés, voire parfois totalement opposés. Dans l'étude de la vie matérielle, les

---

<sup>208</sup> O. CHARLES, *op. cit.*, p. 255 ; R. PLESSIX, « Les inventaires après décès : une piste d'approche de la culture matérielle des curés du Haut-Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1988, p. 411.

<sup>209</sup> Voir annexe C 12, p. 815.

<sup>210</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 251, inventaire du couvent des Cordeliers de Penne, 19 juin 1790. La salle à manger du couvent des Jacobins de Bergerac à un agencement similaire, voir J-C. IGNACE et Y. LABORIE, *op. cit.*, p. 286.

différences sociales entre les ecclésiastiques doivent nécessairement être prises en compte<sup>211</sup> ; l'analyse de leurs pratiques alimentaires confirme les nombreux clivages qui parcourent le premier ordre du royaume et leurs liens avec les habitudes héritées de leur milieu d'origine ou partagées avec le monde des laïcs.

## B) Des goûts proches du monde

*Dans le haut-clergé (évêques, chanoines, abbés)*

Comme les notables, les élites cléricales se démarquent de la masse des religieux par leur participation à de nombreux banquets, une maîtrise de l'art de recevoir et des consommations de luxe. Labat de Savignac, invité à dîner par l'archevêque de Bordeaux, Armand Bazin de Bezons, le 8 août 1709, traduit avec justesse les habitudes épulatoires de ce grand prélat naturellement assez proches de celles des tables nobiliaires, par son origine sociale et ses relations :

*« J'ay dîné chez Mr l'Archevêque ou estoient Mrs l'évêque d'Aire, le président Volusan, de Primet, d'Arche, doyen de Saint André, de Salles ancien conseiller, de Calvimont, l'abbé Léger et Péclavé. Nota : que tout estoit en faïence, buffet et services, mesme les manches des couteaux estoient de porcelaine, et il n'y avait d'argent que les cuillères, les fourchettes, un sucrier et quatre salières »<sup>212</sup>.*

Bazin de Bezons réunit autour d'une table luxueusement garnie les dignitaires ecclésiastiques locaux, mais aussi des parlementaires comme de Calvimont et Labat de Savignac<sup>213</sup>. Ces élites partagent, dans une certaine mesure, la même culture alimentaire, même si Savignac s'étonne un peu de l'omniprésence de la faïence et de la porcelaine, nouvelles matières à la pointe de la mode en ce début de siècle, signe d'une table qui, par son luxe, dépasse sans doute celle des nobles et des négociants de la ville<sup>214</sup>. L'archevêque de Bordeaux est familier

---

<sup>211</sup> F. CADILHON, « L'intime et le sacré chez les ecclésiastiques bordelais de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les perquisitions révolutionnaires », *Annales du Midi*, avril-juin 1997, p. 219.

<sup>212</sup> LABAT de SAVIGNAC, *op. cit.*

<sup>213</sup> Les évêques ont l'habitude de tenir table ouverte, à l'image de Fénelon, archevêque de Cambrai, qui reçoit couramment une quarantaine de convives ; voir B. PLONGERON, *op. cit.*, p. 109.

<sup>214</sup> En 1709, l'étain et secondairement l'argent restent les matières de base de la vaisselle des élites locales, voir *supra* chap. 6, p. 318.



des réceptions : lorsqu'il est accueilli par le corps de ville de Bordeaux<sup>215</sup>, par les jésuites de Bordeaux<sup>216</sup> ou le chapitre de Saint-André<sup>217</sup>, c'est à chaque fois l'occasion de déguster des festins préparés par les traiteurs les plus réputés. Les repas de ce grand dignitaire ecclésiastique sont des moments de représentation et de mise en scène des pouvoirs, guidés par la nécessité de tenir son rang, par la volonté d'être le premier, à l'image des grands seigneurs locaux tels le gouverneur ou l'intendant.

Pour organiser ces repas d'apparat, mais aussi pour leur alimentation de tous les jours, les évêques sont entourés de nombreux domestiques<sup>218</sup> comme les nobles ou les riches négociants. En 1761, par exemple, l'évêque de Lescar, Hardouin de Châlons, est servi par un maître d'hôtel, un rôtiisseur, un chef de cuisine et un aide de cuisine<sup>219</sup> ; celui de Bayonne en 1745 par un cuisinier et un maître d'hôtel<sup>220</sup>. Quant à l'abbé de Saint-Sever en 1754, dont nous avons déjà pu remarquer l'importance des dépenses de bouche<sup>221</sup>, il recourt au service d'un maître d'hôtel-confiseur, d'un cuisinier et d'un marmiton<sup>222</sup>. Ces domesticités se rapprochent de celles des parlementaires bordelais évoquées précédemment ; elles les dépassent même parfois, puisque dans les années 1780, Champion de Cicé fait encore appel au service d'un sommelier pour l'achat du vin<sup>223</sup>, alors que cette fonction a disparu dans les hôtels des parlementaires de la ville<sup>224</sup>. Le train de vie et les pratiques alimentaires de ces évêques correspondent bien à ceux décrits par Marc Favreau à travers le cas de l'archevêque bordelais Henri de Béthune au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>225</sup>.

La vaisselle et la batterie de la cuisine sont également à la hauteur de ces habitudes de table et s'inscrivent dans la même logique. L'abondance et un luxe délicat sont les traits distinctifs de la table des chanoines et des évêques qui ont parfaitement les moyens de dresser une table raffinée pour de nombreux convives, comme le montre la description précédente de Labat de Savignac. Les biens inventoriés dans la résidence d'été de l'évêque de Bayonne, Pavée de Villeveille en mars 1792 s'apparentent très nettement à ceux d'un grand seigneur

---

<sup>215</sup> AD Gironde, C 1042, dîner à Blaye le samedi 20 novembre 1745.

<sup>216</sup> AD Gironde, H 2569, mémoire du 7 octobre 1703.

<sup>217</sup> AD Gironde, G sup. 3328, comptes du 19 juin 1772.

<sup>218</sup> B. PLONGERON, *op. cit.*, p. 99.

<sup>219</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, G 277, évêché de Lescar, recettes et dépenses de l'année 1761.

<sup>220</sup> AD Gironde, G 924.

<sup>221</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 189.

<sup>222</sup> AD Landes, I J 380, livre de raison de Mr l'abbé Bertier, abbé de Saint-Sever, année 1754.

<sup>223</sup> AD Gironde, G sup. 3202.

<sup>224</sup> Voir *supra* chap. 6, p. 309.

<sup>225</sup> M. FAVREAU, « Le palais de Monseigneur : approche de la gastronomie et de l'art de la table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV », *Annales du Midi*, janv.-mars 2003, p. 51-68.

laïc<sup>226</sup> ; dans cette maison Saint-Michel, située dans le quartier Saint-Léon, on dénombre tout d'abord plusieurs grandes tables à manger, utilisées par la domesticité du prélat et sans doute aussi par ses invités ; l'abondance de la vaisselle et sa qualité correspondent à un train de vie fastueux, puisqu'on dénombre 184 assiettes, 114 plats, 24 carafes et 45 verres<sup>227</sup> ; les pièces de qualité sont bien évidemment présentes comme des seaux de table en cristal ou des verres à liqueur<sup>228</sup>. Sa batterie de cuisine comporte les indices significatifs d'habitudes alimentaires distinguées avec plusieurs casseroles, deux poissonnières et des terrines. L'évêque de Bayonne apprécie en outre les vins étrangers comme ceux de Pacaret (4 bouteilles) et ceux de Rota (2 bouteilles). La vaisselle de l'abbé de Saint-Sever est elle aussi composée des matières les plus fines (argent, porcelaine, cristal) avec des objets précieux comme deux grandes salières « à façon de gondolle avec une figure à chacune » et sa batterie de cuisine comprend des ustensiles spécialisés dignes de professionnels comme un poêlon de cuivre pour la confiture, des moules de fer blanc pour la glace et dix casseroles neuves<sup>229</sup> ; dans sa maison se trouve en outre une grande salle à manger avec une fontaine et seize chaises, nécessaires à l'organisation de banquets. L'inventaire après décès de Jean-Baptiste Mirson, chanoine du chapitre d'Aire, pourrait être celui d'un parfait gentilhomme rural de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. On y trouve en effet les instruments indispensables à la cuisson des viandes rôties (broches, tournebroche), des indices sur la consommation de produits exotiques (râpe à sucre, boîte à thé, cinq cafetières) et des ressources locales (basse-cour, réserves de vin rouge, filets pour la chasse, cages, jambon, lard). Le raffinement de sa table est suggéré par la présence de salières en cristal et de solitaires<sup>230</sup>. Au cœur du Sud-Ouest aquitain, les chanoines savent parfaitement tirer profit des ressources locales et développer un comportement alimentaire bien éloigné de l'ascétisme apostolique et plus près des goûts nobiliaires de leur milieu d'origine. A l'intérieur du clergé, ces derniers, plus par goût peut-être que par obligation de représentation comme les évêques, ont donc tous les attributs d'amateurs de bonne chère et d'acteurs dynamiques de la gastronomie. Cette partie du clergé partage avec les élites laïques le goût des bonnes choses, comme en témoignent leurs repas<sup>231</sup> et leurs caves. Les produits de luxe consommés correspondent à ceux qui sont servis, de 1764

<sup>226</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Q 531, Pavée de Villeveille, 16 mars 1792.

<sup>227</sup> On peut remarquer que ces chiffres sont nettement au dessus des moyennes enregistrées chez les élites laïques ; voir annexe C 8, p. 810.

<sup>228</sup> Les objets les plus précieux comme l'argenterie ne figurent pas dans l'inventaire.

<sup>229</sup> AD Landes, 1 J 580. L'emploi d'un maître d'hôtel confiseur explique la présence de tels objets.

<sup>230</sup> AD Landes, 3 E 38/194, Jean-Baptiste de Mirson, 21 février 1776. Le luxe et l'abondance des objets en relation avec la table sont identiques dans l'inventaire après décès de Guillaume de Monforton, chanoine du chapitre collégial de Saint-Caprais à Agen ; AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, 30 septembre 1778.

<sup>231</sup> Pièce justificative 18, p. 727.

à 1778, à la table de l'archevêque de Toulouse, Brienne, ou truffes, huîtres, vins de Bourgogne et du Bordelais, poulardes, citrons, café, chocolat et vin de Madère sont les composantes de cette gastronomie cléricale aux accents régionaux et exotiques<sup>232</sup>. Les manières de table de tous ces personnages confirment en tout cas leur position au sommet de la hiérarchie ecclésiastique. Comme le souligne avec justesse François Lebrun, « de nombreux évêques ont un train de vie plus mondain qu'apostolique »<sup>233</sup>, cette remarque est également valable pour les mœurs épulaires de certains chanoines et abbés.

La présence de gibier, la participation à de nombreux banquets et le luxe raffiné de leur table montrent que les élites du clergé régional ont sensiblement les mêmes goûts et les mêmes manières de table que les élites nobiliaires ou roturières. Cette situation est le reflet des nombreux contacts qui existent entre ces différents groupes dans la France d'Ancien Régime, mais elle est surtout le produit des apprentissages primitifs, car une grande partie de ces clercs issus de la noblesse et de la bourgeoisie, et que l'on retrouve parfois dans les couvents et les monastères, ne font que conserver et reproduire la culture alimentaire de leur milieu d'origine<sup>234</sup>.

#### *Dans les couvents*

Les contrastes qui caractérisent les goûts du clergé se manifestent aussi à l'intérieur du clergé régulier entre les différents ordres et entre les établissements du Sud-Ouest aquitain. Les Feuillants de Bordeaux représentent parfaitement le modèle d'une communauté « gourmande » urbaine, à travers les très nombreuses factures alimentaires qui montrent la richesse et la diversité de leurs consommations. Dans ce couvent bordelais, le recours au traiteur est une habitude bien ancrée tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle : les pères de cet établissement achètent quelquefois des plats pour la collectivité, comme « deux grandes tourtes pour la communauté » le 20 août 1738<sup>235</sup>, mais, en général, les préparations de ces traiteurs sont uniquement destinées à l'un d'entre eux à titre individuel. Il s'agit le plus souvent de langues fourrées, de tourtes d'anguille, de massepains, de macarons et de gâteaux d'amandes ; quelquefois, les plats sont particulièrement raffinés à l'image de ce grand pâté

<sup>232</sup> M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 175.

<sup>233</sup> F. LEBRUN, *op. cit.*, p. 100.

<sup>234</sup> « En quelque sorte les chanoines transposent dans l'univers cléricale les goûts et les comportements du monde dont ils sont issus » selon C. PETITFRÈRE, « Vie de chanoines à Tours de Louis XIV à Louis XVI », dans *Foi, fidélité, amitié en Europe à la période moderne. Mélanges offerts à Robert Sauzet*, T. I, *Du Languedoc à la Touraine. Les clercs, spiritualité et vie matérielle*, textes réunis par B. MAILLARD, Tours, PU de Tours, 1995, p. 102. Cette remarque s'applique parfaitement aux habitudes alimentaires d'une grande partie du clergé aquitain.

<sup>235</sup> AD Gironde, H 2053, facture du 20 août 1738.

composé à partir d'un lièvre, de trois perdrix, de cochon et de jambon préparé le 1<sup>er</sup> mai 1731 pour la somme de 16 livres<sup>236</sup>. Ce genre d'usage transgresse totalement les règles théoriquement en vigueur dans cet ordre cistercien réformé<sup>237</sup>. On peut même s'interroger sur le respect scrupuleux des périodes de maigre à l'intérieur du couvent, puisque des achats répétés de viande aux mois de mars et avril pourraient laisser supposer que les Feuillants prennent quelques libertés avec cette règle fondamentale<sup>238</sup>. Les boissons exotiques accompagnées de sucre occupent aussi une place importante dans ce couvent : dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, la consommation de café est largement implantée<sup>239</sup> ; le thé apparaît lui en 1736. Les Feuillants possèdent toute la vaisselle nécessaire pour servir ces boissons ainsi que pour déguster des repas raffinés, puisque des factures de 1780 concernent l'achat de théières, de sauciers, de poivrières, de terrines, de saladiers, de gobelets et d'une douzaine de cafetières<sup>240</sup>. Le menu servi aux révérends pères, le dimanche 13 mai 1754<sup>241</sup>, illustre parfaitement la gastronomie qui règne dans cette communauté.

#### Menu 4 :

##### Repas servi aux Feuillants le dimanche 13 mai 1754

Deux canards  
 Huit poulets  
 Six pigeons  
 Un gigot  
 Créac<sup>242</sup> deux tails  
 Douze langues de mouton  
 Un jarret de jambon et autre jambon pour coulis et sosses  
 Un chapon aux petits pois  
 Un agneau  
 Salades et citrons herbes ou autres  
 Un levreaut  
 Un pâté

<sup>236</sup> *Ibid*, facture du 1<sup>er</sup> mai 1731.

<sup>237</sup> La règle de cet ordre, très dure à l'origine en 1586, a été toutefois adoucie à plusieurs reprises par la suite ; F. LEBRUN, *op. cit.*, p. 85.

<sup>238</sup> Comme pour les laïcs, les factures de viande sont couramment réglées au boucher au moment de la période d'inactivité du Carême, ce qui ne signifie donc pas automatiquement une consommation de viande en maigre.

<sup>239</sup> Les premières factures de café que nous avons identifiées dans les comptes des Feuillants remontent au 23 mai 1713 ; elles sont accompagnées d'achats de cassonade blanche et de pains de sucre, illustration du lien entre l'essor du sucre et celui des boissons exotiques. Voir AD Gironde : H 2052.

<sup>240</sup> AD Gironde, H 2071, factures du 1<sup>er</sup> mai 1780 et du 2 novembre 1781.

<sup>241</sup> AD Gironde, H 2070.

<sup>242</sup> Appellation locale de l'esturgeon, voir glossaire, p. 829.

Un jambon  
 Une croquante  
 Une omelette à la noaille  
 Ecrevisses  
 Articheaux  
 Asperges  
 Poix  
 Mousserons et champignons  
 Palais de boeuf  
 Crettes  
 Choux farcis  
 Une tourte de gelée de groseille  
 Trois douzaines de ris d'agneau  
 Lard  
 Graisse  
 Beurre sallé  
 Beurre fres  
 18 oranges douces  
 Fruit à l'eau de vie et boites de confitures  
 Une alose  
 Un livre de macarons  
 18 massepains  
 24 échaudés  
 Fromage frais

Le montant total de ce repas est de 197 livres 11 sols, ce qui le place au niveau des festins de la jurade bordelaise. La diversité des plats est représentative d'une table de qualité : gibier (levraut), volaille, pâtisseries, abats, charcuterie, grosses pièces de poisson frais et agrumes sont des produits appréciés par ces clercs que ne dédaigneraient pas les nobles et les négociants bordelais. Des plats à la mode comme l'omelette « à la noaille » et des préparations raffinées comme les tourtes et le chapon aux petits pois confirment que nous avons ici des gastronomes, même si les sucreries et la présence de nombreux poissons rappellent qu'il s'agit bien d'une table de clercs. Cette nourriture de qualité est arrosée de vins fins tels du Frontignan, du Malaga, du Xérès ; les meilleurs vins de la région comme ceux de Saint-Estèphe, de Léognan, du Médoc ou de Carbonnieux sont aussi mentionnés à plusieurs reprises dans les comptes. Ce couvent illustre bien l'existence confortable de certains ordres religieux et la gastronomie cléricale mise en oeuvre à l'intérieur de certaines communautés.

L'enrichissement des Feuillants bordelais, à partir du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>243</sup>, explique beaucoup plus peut-être l'évolution de leurs habitudes alimentaires par rapport à l'austérité initiale de l'ordre que la simple décadence des vocations.

Malgré des sources beaucoup moins nombreuses, les Carmes de Bayonne laissent également apparaître les signes d'une alimentation de qualité, proche de celle des élites laïques et en décalage avec les principes de leur ordre. L'abondance et la diversité du poisson frais, la consommation de gibier à plumes (tourterelles, cailles), le goût des vins fins (Malaga), l'adoption des boissons exotiques et les factures d'aubergiste<sup>244</sup> témoignent de la douceur de vivre de cet ordre mendiant. De nombreuses autres maisons religieuses bayonnaises développent une alimentation raffinée où les plaisirs de la table sont bien présents. Bayonne est peut-être une ville gourmande et la présence de la reine douairière entre 1701 et 1731 stimule sans doute la gastronomie locale, y compris celle du clergé ; ne fait-elle pas offrir à plusieurs reprises agneaux et chapons aux Jacobins de la cité ?<sup>245</sup> Cette cuisine raffinée, mise en valeur par les Feuillants de Bordeaux et les Carmes de Bayonne se retrouvent dans d'autres couvents mendiants à travers le royaume ; les Dominicains lyonnais, par exemple, sont eux aussi sensibles aux plaisirs de la chère comme l'attestent leur consommation récurrente de sucre, de café, de volaille, de gibier, de vins d'Espagne, et le recours aux traiteurs qui leur préparent des pois en beignets ou des fritures d'artichauts<sup>246</sup>.

*Le prêtre dans sa paroisse : un intermédiaire culturel au cœur du système alimentaire régional*

Les prêtres et les pasteurs n'ont pas les mêmes contraintes que les moines dans leurs choix alimentaires ; ils n'ont cependant pas les mêmes revenus que les membres du haut-clergé pour laisser libre cours à leurs goûts et à leurs manières de table. Ces clercs, en contact étroit avec les fidèles, occupent une position intéressante à l'intérieur du système alimentaire régional. Plus que les religieux peut-être, chaque prêtre possède ses propres habitudes de table ; la plupart des informations que l'on peut obtenir à partir de leurs inventaires et de leurs comptes suggère en tout cas une alimentation privilégiée par rapport à la majorité de leurs paroissiens, ce qui conduit à s'interroger sur la position sociale et culturelle du curé dans la

---

<sup>243</sup> E. SUIRE, « Un déclin monastique au XVIII<sup>e</sup> siècle... », *op. cit.*, p. 445.

<sup>244</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, fournitures des Carmes de Bayonne, 1759-1772. Une facture de l'aubergiste Mezin le 1<sup>er</sup> octobre 1769 porte sur la fourniture d'une paire de canards en daube et d'un dindonneau.

<sup>245</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120-121.

<sup>246</sup> F. BAYARD, *Vivre à Lyon...*, *op. cit.*, p. 251.

société du XVIII<sup>e</sup> siècle, « être séparé » selon le modèle développé par l'Église<sup>247</sup> ou intermédiaire social et culturel profondément ancré dans son environnement ?

L'alimentation des prêtres reste généralement plutôt modeste, même si les voyageurs ont surtout tendance à s'intéresser à la table des curés les plus gourmands et sans doute aussi les plus riches, contribuant ainsi à la diffusion du stéréotype du prêtre dodu et amateur de bonne chère. Le marquis de Candau reçu en 1815 par le curé de Sasous sur les marges pyrénéennes du Sud-Ouest aquitain nous dépeint ainsi une table bien garnie qui, par son abondance, n'a rien à envier à celle des prélats de la province :

*« Je n'ai jamais vu une telle surabondance. Nous étions six, les deux dames, le curé, un avocat nommé Duffau et moi. Je veux noter le menu de ce repas, auquel se trouvait un convive de plus que ceux qu'on avait invité : un grand potage, un grand bouilli, un énorme fricandeau<sup>248</sup> à la bourgeoise garni de champignons, une grosse poule au gros sel, une fricassée d'au moins quatre poulets formant pyramide dans un grand plat, une paire de superbes poulardes, douze cailles, quarante muriers<sup>249</sup>, une longe de veau, quatre pigeons, douze truites, des espèces de crêpes au beurre frais très bien faits et très bons, des légumes de plusieurs espèces, des beignets, de la salade et du dessert. Ce cher curé s'est excusé de ne pas donner davantage. »<sup>250</sup>*

La quantité de victuailles est particulièrement surprenante chez ce clerc installé dans une petite paroisse pyrénéenne. Le gibier avec des cailles et des muriers est bien représenté, confirmant le goût des prêtres pour cette viande et pour la pratique même de la chasse. Ces descriptions élogieuses ne se limitent toutefois pas à des laïcs, chez qui on pourrait supposer une volonté de dénoncer le luxe et le relâchement des mœurs cléricales ; des religieux eux-mêmes font parfois l'éloge de la table des curés. C'est le cas de dom Jacques Boyer, bénédictin de la congrégation de Saint-Maur, lors d'une halte près de Salignac en Périgord le 25 février 1713 :

---

<sup>247</sup> B. PLONGÉRON, *op. cit.*, p. 73.

<sup>248</sup> Voir glossaire, p. 830.

<sup>249</sup> Voir glossaire, p. 831.

<sup>250</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 136, manuscrit du *Voyage à Saint Sauveur en 1815* du marquis de Candau, p. 20.

*« Mr le curé de Borrèze, qui est riche et généreux, nous régala splendidement et de bon cœur. Le dessert était magnifique, le vin excellent, et les liqueurs charmantes. »*<sup>251</sup>

L'hospitalité de la table est une valeur essentielle dans la culture des clercs, mais l'accueil s'accompagne ici d'une halte gourmande, à laquelle le représentant d'une congrégation réputée pour sa gourmandise<sup>252</sup> a dû être particulièrement sensible. La qualité du repas semble avoir marqué ce voyageur bénédictin qui avait déjà pu profiter, lors de son séjour à Sarlat, de la table d'un hôte pourtant plus illustre : « Mr l'évêque me donna très bien à souper ». Chez le curé de Borrèze sont présentes toutes les composantes d'un repas et des compagnons indispensables dans la bonne société que sont les vins et les liqueurs. Ces repas copieux et raffinés sont semblables à ceux des curés de la Beauce et du Perche où le gibier et les volailles côtoient les légumes verts et les pâtisseries<sup>253</sup>. On est ici, encore une fois, bien loin de l'image du pauvre curé de paroisse vivant chichement de sa portion congrue avec des consommations proches de celles de ses ouailles ; à travers de tels comportements alimentaires, le curé aquitain du XVIII<sup>e</sup> siècle est bien le notable décrit par Nicole Lemaître<sup>254</sup> et que l'on rencontre dans d'autres provinces.

Même isolés dans leurs paroisses urbaines ou au fond de leurs campagnes, les prêtres aquitains, comme la plupart des curés de la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, sont sensibles aux modes de leur temps. Très rapidement, malgré des ressources parfois modestes, ils adoptent ainsi les boissons exotiques nouvelles : chez les plus humbles curés de la région, on trouve au moins une cafetière. Le curé se démarque par ce type d'habitude alimentaire des pratiques du peuple qui l'entoure pour qui ces breuvages demeurent le plus souvent un luxe inaccessible. La batterie de cuisine, même chez un curé modeste comme celui d'Ascain, conserve également des attributs distinctifs avec des tourtières, des casseroles, de broches et des tournebroches<sup>255</sup> ; l'utilisation de couverts est un autre indice significatif de la modernité des manières de table de ce clergé paroissial, surtout lorsque les fourchettes et les cuillères sont en argent et armoriées comme chez Joseph Duvère, curé de Terrasson en 1786<sup>256</sup>. On peut penser que les curés, qui par leur fonction ont des contacts étroits avec la population, participent à la

---

<sup>251</sup> *Journal de voyage de Dom Jacques Boyer (1710-1714)*, éd. A. VERNIERE, Clermond-Ferrand, 1886, p. 275.

<sup>252</sup> Le relâchement des Mauristes est clairement établi au XVIII<sup>e</sup> siècle ; F. LEBRUN, *Être chrétien...*, op. cit., p. 96.

<sup>253</sup> B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit de la Renaissance à la Révolution en Beauce et en Perche*, Chartres, 1989, p. 60.

<sup>254</sup> N. LEMAÎTRE, (sous dir. de), *Histoire des curés*, Paris, Fayard, 2002, p. 242.

<sup>255</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Q 533, Rivière, curé d'Ascain, 21 novembre 1793.

<sup>256</sup> AD Dordogne, 2 B 735, Joseph Duvère, 23 septembre 1786.



diffusion de ces nouveaux usages vers la base de la société. Modèle moral dans les campagnes, le prêtre peut également contribuer à familiariser et à populariser ces nouvelles formes de civilités. Il joue assurément un rôle médiateur dans l'évolution de la culture matérielle, même si celui-ci reste ponctuel et limité<sup>257</sup>. Les sources de notre corpus ne permettent guère de vérifier ces hypothèses ; ces éventuels processus d'acculturation dépendent de toute manière, en très grande partie, de l'attitude de chaque pasteur et du rapport qu'il entretient avec ses paroissiens.

A travers leurs consommations alimentaires, certains curés campagnards semblent particulièrement bien immergés dans leur environnement géographique et social, à l'image de leurs homologues bretons<sup>258</sup>. L'inventaire de leurs biens témoigne de pratiques rustiques, empruntées aux mœurs des paysans aquitains. Ainsi Bernard de Segos, prêtre à Lamoulère dans la banlieue de Mont-de-Marsan<sup>259</sup>, possède des ruches à miel dans son jardin qui lui permettent d'avoir des réserves de miel ; ils conservent également du lard, de la graisse de cochon et des morceaux d'oiseaux confits ; la présence d'une volière pour les ortolans et de brochettes pour faire cuire les oiseaux suggère en outre son goût pour le gibier à plumes. Les bouteilles d'eau de coing et surtout celles de cerises dans de l'eau-de-vie, inventoriées dans la cave de Clermont Tarcheboeuf, prêtre à Belvès en l'an II<sup>260</sup>, correspondent à des usages plutôt populaires. Tous ces éléments montrent bien l'intégration de ce prêtre par la culture locale que l'on pourrait retrouver, par exemple, chez l'un de ses homologues agenais, curé de campagne dans la paroisse de Casseneuil<sup>261</sup> ; l'inventaire de ce dernier fait en effet mention de « pots à tenir à la graisse », de saloir et d'une volière ; mais on y trouve aussi un solitaire, une soupière, deux saladiers et des fourchettes qui montrent bien que, malgré quelques usages communs, les habitudes alimentaires placent les curés toujours un peu en décalage face à la masse de leurs paroissiens<sup>262</sup>.

Pour saisir entièrement la complexité et l'évolution des conditions de vie de ce clergé paroissial, il faudrait s'interroger sur la situation des prêtres de paroisse aux lendemains de la Révolution et dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Malheureusement, nous n'avons aucun inventaire après décès ni aucun livre de dépenses à notre disposition dans notre corpus. Peut-

---

<sup>257</sup> A. CROIX, « Le clergé paroissial, médiateur du changement domestique... », *op. cit.*, p. 459-471.

<sup>258</sup> J. QUÉNIART, *op. cit.*, p. 238.

<sup>259</sup> AD Landes, 3 E 11/43, Bernard de Segos, 25 avril 1735.

<sup>260</sup> AD Dordogne, Q 469, Etats des vins, eaux-de-vie et liqueurs trouvés chez les émigrés.

<sup>261</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 245, Rambeau, 2 avril 1794.

<sup>262</sup> Pour G. MANDON, *La société périgorde au siècle des Lumières. Le clergé paroissial*, Périgueux, 1982, p. 204, « la nourriture conduit une nouvelle fois à situer le curé dans un monde à part. à l'intérieur de sa paroisse ».

on y voit une dégradation de leur situation matérielle au XIX<sup>e</sup> siècle ?<sup>263</sup> Même si la fin de l'Ancien Régime, avec la suppression de la dîme, modifie un peu la situation des prêtres, on peut penser qu'ils continuent d'occuper, par leurs habitudes alimentaires, une place un peu à part dans leur paroisse, au contact des notables et du peuple, intermédiaires privilégiés dans l'introduction de nouveaux modes de consommation.

L'appartenance au monde des clercs n'est pas forcément le critère déterminant des goûts alimentaires. L'origine sociale, l'inscription dans son environnement local, les contacts et les échanges avec le reste de la société fondent une culture alimentaire cléricale du Sud-Ouest aquitain à la fois originale et pleinement insérée dans les habitudes de la région. La consommation régulière de laitage et de poisson, le luxe de la table des chanoines proche de celle des élites laïques et un goût prononcé pour les breuvages exotiques sont les indices d'une gastronomie religieuse en décalage par rapport à l'alimentation de la majorité de la population. Cependant, la prédilection pour le gibier et l'intense sociabilité épulaire placent incontestablement les clercs au cœur de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. L'attrait de la bonne chère mis en évidence chez les chanoines, les Feuillants ou les prêtres ruraux n'est peut être pas le signe d'une décadence des mœurs cléricales, mais plutôt celui d'une évolution du statut moral de la gourmandise et d'une sensibilité plus accrue des clercs aux transformations sociales et culturelles. L'étude des pratiques alimentaires de ce clergé, un peu aux marges de la société, révèle que les règles de l'état ecclésiastique n'empêchent pas la gastronomie et l'expression de goûts originaux et dynamiques. La vie des paysans, des mendiants et de la grande majorité de la population, elle aussi soumise à un certain nombre de contraintes, pose également la question du rapport entre la nécessité et la liberté dans les choix alimentaires, ainsi que du rôle du peuple dans la constitution d'habitudes régionales originales.

---

<sup>263</sup> Les prêtres français du XIX<sup>e</sup> siècle continuent d'être entourés d'une image de gourmandise. Dans leurs pratiques alimentaires, ils profitent des ressources de leur jardin et restent sensibles à la diffusion des nouveautés tout en demeurant ancrés dans leur environnement local. Voir P. PIERRARD, *La vie quotidienne du prêtre français au XIX<sup>e</sup> siècle. 1801-1905*, Paris, Hachette, 1986. La description de la table d'un curé pyrénéen par le marquis de Candau en 1815 (*supra* p. 428) laisse supposer que les curés conservent une table de qualité.



## **Chapitre 8.**

### **L'impossible analyse des goûts alimentaires du peuple ?**

Poser le titre de ce chapitre sous la forme d'une question laisse déjà entrevoir les obstacles documentaires et méthodologiques engendrés par l'étude des pratiques alimentaires populaires<sup>1</sup>. La définition des goûts suppose en effet une liberté de choix ; or, les contraintes de prix, d'approvisionnement et les aléas conjoncturels, qui pèsent généralement sur l'alimentation d'un petit peuple souvent à la limite de la pauvreté, réduisent cette liberté au minimum. Il s'agit avant tout d'une alimentation de nécessité, mais des capacités d'innovations et d'adaptations particulièrement manifestes dans la région suggèrent qu'il existe bien des choix alimentaires populaires avec des implications sociales, culturelles et psychologiques dépassant le simple déterminisme économique<sup>2</sup>. Toute tentative d'étude des habitudes alimentaires populaires est en outre confrontée au niveau des sources à un problème paradoxal : l'alimentation des catégories populaires est sans doute la plus observée par les autorités et les contemporains, mais en définitive très peu de documents concernent directement leurs consommations ; seules celles des plus pauvres et des malades accueillis dans les hôpitaux et les dépôts de mendicité peuvent être étudiées à travers les dépenses de ces établissements. Les comportements de l'immense majorité de la population restent dans l'ombre, éclairés seulement par des inventaires après décès souvent lacunaires. Ce chapitre, par conséquent plus bref que les autres, consacré à la recherche des goûts alimentaires populaires, et en particulier ceux des paysans et des assistés placés au centre de notre propos,

---

<sup>1</sup> Ces difficultés ont été maintes fois soulignées par les historiens, comme H. NEVEUX, « L'alimentation du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Essai de mise au point », *Revue d'histoire économique et sociale*, 1973, p. 336-379.

<sup>2</sup> A travers l'exemple des objets déposés au mont-de-piété d'Avignon, Madeleine Ferrières a bien montré que le peuple pouvait lui aussi être guidé par un véritable désir de consommation : voir M. FERRIÈRES, *Le bien des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600-1800)*, Paris, 2004.

permet cependant d'entrevoir, à travers le croisement des sources les plus variées, que les habitudes du peuple du Sud-Ouest aquitain sont sensibles aux changements, à la diffusion de nouveaux usages et ne sont pas totalement séparées des pratiques des élites et du clergé. Les échanges et les processus d'appropriation<sup>3</sup>, notamment avec les habitudes des notables, montrent que la culture alimentaire populaire participe pleinement à la culture alimentaire régionale.

## I. De nombreux obstacles

Notre analyse ne peut faire l'économie d'une réflexion sur les sources utilisables et les limites de notre champ d'investigation. L'utilisation de méthodes indirectes comme l'étude des prix des denrées disponibles sur les marchés ou celle des consommations de quelques groupes restreints comme les pauvres ou les malades sont des voies possibles<sup>4</sup>, qui donnent forcément une vision partielle des consommations populaires, mais qui restent les plus efficaces, en particulier dans les villes où les pratiques des catégories intermédiaires restent très difficiles à saisir.

### A) Des consommations populaires méconnues malgré une alimentation sous surveillance

#### *Des habitudes populaires dans l'ombre*

Les catégories sociales inférieures, malgré leur poids numérique, ne laissent finalement que très peu de traces quant à leurs pratiques alimentaires. Le concept ambigu<sup>5</sup> de peuple correspond à la base de la société par opposition aux élites nobles, cléricales et roturières. Malgré des réalités sociales très différentes, le peuple des villes se distingue, selon Philippe Guignet, par des critères de « dépossession » et « d'extériorité par rapport aux pouvoirs »<sup>6</sup> ; il s'étend donc des mendiants jusqu'au monde de l'échoppe et de la boutique<sup>7</sup>,

---

<sup>3</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, op. cit., p. 9.

<sup>4</sup> Indissociable des sources, l'historiographie s'est principalement intéressée aux marins, aux soldats et aux malades pour essayer de déterminer les comportements alimentaires populaires (voir *supra* chap. 1).

<sup>5</sup> A. JOUANNA, art. « Peuple », dans L. BELY, (sous dir. de), *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, op. cit., p. 985-987.

<sup>6</sup> Pour une mise au point récente sur la difficile définition du peuple, voir P. GUIGNET, « "Le peuple des villes existe, nous l'avons rencontré". Bilan d'un premier temps fort de réflexions collectives », dans P. GUIGNET, *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin Moyen-Âge-1945)*, Centre de Recherche sur l'Histoire de l'Europe du Nord-Ouest, Villeneuve-d'Ascq, 2004, vol. II, p. 5-14.

même s'il ne s'agit que de marges aux contours flous. Cette définition s'applique globalement au Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850, si on y ajoute la masse hétérogène de la paysannerie<sup>8</sup> faite de journaliers, de métayers et de vigneron qui peuplent les campagnes et en partie les petites villes de la province. Cette délimitation empirique des catégories populaires ne prétend pas résoudre la délicate question des hiérarchies sociales dans la France d'Ancien Régime, mais vise seulement à permettre l'observation des habitudes alimentaires communes à la base de la société régionale<sup>9</sup>. Dans cette approche, l'inventaire après décès est le principal document à ouvrir la voie vers l'alimentation et les manières de table de ces groupes sociaux ; nous avons donc recensé, à l'intérieur de l'ensemble de notre corpus, les actes représentatifs des pratiques populaires (171 inventaires), c'est-à-dire des inventaires concernant la paysannerie, les artisans, les métiers de bouche et les boutiquiers. Cette image n'est pas bien entendu complète et exhaustive, puisque des groupes comme les marins, les métiers du port ou les domestiques ne sont pas présents. Le petit peuple du Sud-Ouest aquitain est en outre parcouru par de nombreux clivages, qui, à nos yeux, comme nous aurons l'occasion de le voir, ont une influence, sur les comportements alimentaires, beaucoup plus nette vraisemblablement que les niveaux de fortune : l'opposition entre villes et campagnes, la vie dans une ville portuaire ou dans une ville de l'intérieur sont autant de conditions décisives pour la culture alimentaire populaire. Essayons néanmoins de dégager le lien entre place dans la hiérarchie sociale et choix alimentaires, même si les sources rendent cette démarche périlleuse et souvent insatisfaisante

Le principal obstacle réside dans le silence des sources sur les classes moyennes de la société d'Ancien Régime et les franges supérieures du peuple. Situées entre peuple et élites, ces catégories intermédiaires sont vraisemblablement très hétéroclites dans leurs modes de vie et leur revenus<sup>10</sup>, mais ce monde des petits bourgeois, des artisans et des paysans aisés demeure la plupart du temps dans l'ombre. Les menus ou les récits des voyageurs ne concernent pas ces couches anonymes de la population : les livres de comptes de ces catégories sont très rares<sup>11</sup> ; seuls les inventaires après décès permettent d'entrevoir leurs

---

<sup>7</sup> Nous avons choisi d'adopter une définition du « peuple » plus étendue vers le « haut » et vers le « bas » que celle de D. ROCHE, dans *Le peuple de Paris...*, *op. cit.*, p. 78, qui est limitée aux « classes laborieuses salariées » et donc exclut les maîtres artisans, les boutiquiers ainsi que les mendiants.

<sup>8</sup> Sur la hiérarchie paysanne en France, voir P-Y JEAUREPAIRE et C. GIRY-DELOISON, *La terre et les paysans. France-Grande-Bretagne XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Atlande, 1999, p. 180-194.

<sup>9</sup> Elle correspond à la définition du peuple que nous avons utilisée au chapitre 6 dans une démarche comparative avec les élites.

<sup>10</sup> P. GUIGNET, *op. cit.*, p. 7.

<sup>11</sup> Au cours de nos recherches, nous avons rencontré des bribes de dépenses de bouche de notaires de la région, mais la nature des achats contenus dans ces sources lacunaires correspondait plus aux habitudes de table des élites roturières qu'à celles du peuple.

pratiques grâce à la batterie de cuisine, à la vaisselle et à quelques réserves alimentaires. Conditionnée en grande partie par les sources, notre recherche a donc été contrainte de privilégier des groupes restreints comme les mendiants et à l'inverse la masse de la paysannerie, plutôt que le petit peuple des villes et les classes moyennes.

Comme pour les élites, existe-t-il des menus susceptibles d'éclairer les habitudes populaires de la région ? Les menus des auberges, présentés par les voyageurs, correspondent surtout à l'alimentation du monde des officiers et des marchands, mais sans doute aussi un peu à celle de la frange supérieure du peuple. Par contre, les repas offerts aux pompiers par la municipalité de Bordeaux en 1789-1790 s'apparentent très nettement à une alimentation festive populaire dont on peut saisir les caractéristiques à travers des menus détaillés<sup>12</sup>. Les banquets organisés par les corporations bordelaises comme celle des serruriers<sup>13</sup> présentent aussi des comportements alimentaires festifs du monde des métiers. Dans tous les cas, ces quelques menus correspondent à une alimentation dégagée de la nécessité ; il s'agit d'une image certes partielle et exceptionnelle, mais du moins fiable, des pratiques alimentaires populaires urbaines du XVIII<sup>e</sup> siècle.

#### *Un contrôle permanent des autorités*

L'alimentation populaire dans les villes est une alimentation sous surveillance du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, quels que soient les régimes politiques et les conjonctures économiques. L'approvisionnement en grains, base de la nourriture populaire, est le souci principal, notamment dans les villes. La crainte des disettes et des crises de subsistances conduit les autorités à s'intéresser en permanence aux céréales disponibles dans le Sud-Ouest aquitain : froment, seigle, épeautre, méteil ( mélange de froment et de seigle) et maïs sont celles qui apparaissent le plus fréquemment dans les mercuriales et les comptes d'octroi tout au long de la période. Sous la Révolution, par exemple, la fourniture de céréales à Bordeaux est une préoccupation majeure, si bien que les autorités municipales exercent un contrôle étroit sur le marché des grains et plus particulièrement sur le froment qui constitue la base du pain blanc consommé dans cette ville par le peuple<sup>14</sup>. Une mercuriale du 3 mars 1815, rédigée sous l'égide du préfet<sup>15</sup>, permet de saisir les aires d'approvisionnement de ce froment si important pour les habitants de la capitale girondine : en ce début de XIX<sup>e</sup> siècle, il provient

---

<sup>12</sup> AM Bordeaux, L 42.

<sup>13</sup> AD Gironde, 6 E 112, comptes de la corporation des serruriers (2 menus).

<sup>14</sup> J-J. LE PENNEC et B. ALLEMANDOU, « La question des subsistances à Bordeaux sous la Révolution », *Institut Aquitain d'Etudes sociales*, mars 1996, p. 29-43.

<sup>15</sup> AD Gironde, 6 M 1012, prix courant des grains et farines sur la place de Bordeaux. 3 mars 1815.

essentiellement du Périgord, du Haut-Pays (c'est-à-dire de la vallée de la Garonne), du Médoc, de Noirmoutier et de Saint-Gilles. Une telle aire d'approvisionnement pour le marché bordelais suggère que la consommation de froment n'y est pas réservée aux notables et concerne une grande majorité de la population. Il est donc possible à travers ce type de documents de distinguer les denrées disponibles pour le peuple, même s'ils ne permettent pas d'étudier véritablement les consommations alimentaires.

Le contrôle des prix par les autorités sert principalement à assurer la subsistance des plus pauvres. L'attention portée aux prix sur les marchés est une constante aussi bien sous l'Ancien Régime avec les mercuriales<sup>16</sup>, que sous la Révolution avec le tarif du Maximum de 1793<sup>17</sup>, puis au XIX<sup>e</sup> siècle avec les enquêtes de l'Empire sur les subsistances<sup>18</sup>. Toutes les denrées disponibles sont concernées par ces mesures : les grains, le poisson, les légumes, la volaille et le gibier. Ces sources permettent donc de repérer les aliments les moins chers disponibles sur le marché et que le peuple, en principe, a les moyens d'acheter. Quelques gibiers, mentionnés dans les ordonnances de la jurade bordelaise comme le lapin vieux ou les alouettes sont ainsi accessibles aux bourses les plus modestes, car ils ne coûtent pas plus de 15 sols pièce pour l'un et 18 sols la douzaine pour les autres en 1764, soit moins d'une journée de travail pour un simple manœuvre bordelais<sup>19</sup>. En établissant une hiérarchie à partir des prix fixés par les autorités, on remarque par exemple qu'à Bordeaux la sardine est le poisson le moins cher et donc le plus abordable pour le peuple, ou que les huîtres de gravettes (ce sont des huîtres plates) dites « médiocres » valent 4 sols le cent<sup>20</sup>, ce qui ouvre leur consommation à une large partie de la population locale. Les taxes de la ville de Périgueux sur le gibier, en octobre 1721, permettent de voir que le lapin à 10 sols la pièce est là aussi l'un des seuls gibiers que les catégories populaires peuvent acheter<sup>21</sup>. De la même manière, on remarque que le bœuf est partout la viande la moins chère : à Bordeaux, en avril 1722, une ordonnance de la Jurade pour « lutter contre la cherté » taxe la livre de bœuf à 13 sols et celles

---

<sup>16</sup> Voir, par exemple, AD Lot-et-Garonne, E sup 2214bis, mercuriales de Clairac, 1755-1785.

<sup>17</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 1 L 422, tableaux du Maximum des districts de Belvès, Bergerac et Périgueux.

<sup>18</sup> AD Gir. nde, 6 M 1063, 1012, 1014, 1015, 1018, 1019.

<sup>19</sup> AM Bordeaux, HH 49, 4 février 1764, ordonnance de la Jurade portant taxe pour la vente de la volaille et du gibier. Un levraut, par exemple, est vendu à 2 livres pièce et les perdrix rouges à 2 livres 5 sols la paire. A titre de comparaison, en 1776 un manœuvre de maçon bordelais gagne 22 sous par jour selon J-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest...op. cit.*, p. 326 ; un apprenti-tonnelier 10 sous par jour à la fin de l'Ancien Régime selon J. PONTET, « Un même nom pour les désigner, des réalités sociales diverses : les tonneliers bordelais au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans P. GUIGNET, *op. cit.*, p. 24.

<sup>20</sup> AM Bordeaux, HH 49. Par comparaison, les huîtres les plus « belles » coûtent 14 sols le cent.

<sup>21</sup> AD Dordogne, E dep. 5012 (BB 22), 21 octobre 1721.



de mouton et de veau à 15 sols<sup>22</sup> ; à Bayonne, en 1745, le bœuf et le mouton sont à 10 sols la livre contre 12 sols pour le veau<sup>23</sup>. Au-delà des variations locales et saisonnières, le bœuf est généralement la viande populaire par excellence à cause de son bas prix<sup>24</sup>. Cette hiérarchie se maintient au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'en janvier 1815 à Agen, le prix de la viande au kilo relevé par les autorités publiques est de 75 centimes pour le bœuf contre 80 centimes pour le cochon et un franc pour le mouton<sup>25</sup>. Parmi tous ces aliments sous contrôle, les céréales restent très nettement les plus observées, illustration de leur place primordiale dans les habitudes de table populaires. Les sources sur les marchés et les produits à la vente n'offrent cependant qu'une approche indirecte et partielle des pratiques alimentaires du peuple. Pour en dégager les principaux traits caractéristiques, il nous semble donc nécessaire dans un premier temps de nous attarder sur les consommations d'un groupe restreint, celui des pauvres et des malades accueillis dans les hôpitaux.

#### B) Hôpitaux et dépôts de mendicité : régime de survie ou goûts populaires régionaux ?

Les hôpitaux et les dépôts de mendicité accueillent sous l'Ancien Régime un certain nombre d'assistés, volontaires ou pas : enfants abandonnés, malades, vieillards et mendiants fournissent l'essentiel des « mangeurs » mentionnés dans les comptes à Bordeaux, Agen ou Bayonne ; l'hôpital Saint-Eutrope de Dax, par exemple, accueille au début du XVIII<sup>e</sup> siècle une population variée de pèlerins, de soldats, de malades et de blessés<sup>26</sup>. Il convient cependant d'établir une distinction entre ces différents établissements hospitaliers : ainsi, les hôtels-Dieu ont plutôt en charge des malades et les hôpitaux généraux des mendiants, des vieillards, des vagabonds et des invalides, même si on constate souvent que les hôtels Dieu s'occupent aussi parfois des pauvres et que les hôpitaux généraux proposent des soins à leurs pensionnaires<sup>27</sup> ; les dépôts de mendicité, quant à eux, sont de véritables structures d'enfermement et de

---

<sup>22</sup> AM Bordeaux, HH 23, ordonnance du 2 avril 1722. Deux autres ordonnances de 1703 et 1753 reproduisent la même hiérarchie de prix. Voir également A. RÊCHE, *Dix siècles de vie quotidienne à Bordeaux*, Paris, 1983, p. 62.

<sup>23</sup> J. PONTET, *Histoire de Bayonne...*, *op. cit.*, p. 121.

<sup>24</sup> C'est le cas dans la plupart des provinces du royaume sous l'Ancien Régime ; voir M. FERRIÈRES, « De la viande pour les pauvres ! », *L'Histoire*, décembre 2004, p. 64-69.

<sup>25</sup> AD Lot-et-Garonne, 6 M 768, Etat des quantités et prix moyens des viandes vendues sur le marché, janvier 1815.

<sup>26</sup> AD Landes, H dépôt 1, E 2.

<sup>27</sup> J. IMBERT, art. « Hôpitaux, hôpitaux généraux », dans L. BELY, (sous dir. de) *Dictionnaire de l'Ancien Régime...*, *op. cit.*, p. 642-644. Sur les hôpitaux, leur origine et leurs fonctions, voir J. IMBERT, (sous dir. de), *Histoire des hôpitaux en France*, Toulouse, 1982.

répression pour les vagabonds et les mendiants<sup>28</sup>. Cette population hospitalière, malgré son hétérogénéité, constitue, dans son ensemble, un monde d'assistés qui nous permet d'analyser de véritables seuils alimentaires<sup>29</sup> dans la frange inférieure du petit peuple des villes<sup>30</sup>. Les hôpitaux présentent un cadre plus ou moins contraignant, régis par de nombreuses règles, dans lequel on peut se demander s'il existe des pratiques représentatives d'une forme de culture alimentaire populaire régionale ou si l'on est simplement en présence d'un régime alimentaire « formaté » et monotone destiné seulement à assurer la survie des pensionnaires.

### *Une alimentation monotone*

Les pensionnaires des établissements hospitaliers ont des pratiques alimentaires très encadrées. Les heures des repas, par exemple, y sont pour tous très strictes. A l'hôpital Sainte-Marthe de Périgueux, on compte ainsi quatre repas par jour<sup>31</sup>. Le règlement de l'hôpital de la Manufacture de Bayonne en 1759 définit avec rigueur un rythme quotidien avec, après un lever à 5 heures, un déjeuner à 8 heures, un dîner à 12 heures, une collation à 4 heures et un souper à 7 heures en hiver et 8 heures en été<sup>32</sup>. Le dépôt de mendicité de la ville possède sensiblement les mêmes horaires de repas, définis par une directive de l'intendant :

*« Le dîner des renfermés sera fixé à 11 heures en hiver, à 12 heures en été, le souper à 5 heures en hiver, et à 7 heures en été. Une distribution de pain se fera le matin à 7 heures en été et à 8 heures en hiver. »*<sup>33</sup>

Le régime de survie imposé dans les dépôts de mendicité ne laisse donc aucune part à la liberté de choix pour les pensionnaires. Au-delà d'un contenu totalement différent, nous pouvons remarquer cependant que les horaires très stricts de ces repas correspondent à ceux

---

<sup>28</sup> Les dépôts de mendicité sont rendus obligatoires en 1767. Placés sous le contrôle du pouvoir royal par l'intermédiaire des intendants, ils correspondent au « grand renfermement » de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Voir J-P. GUTTON, art. « Assistance », dans L. BELY, *op. cit.*, p. 99-104 et J. IMBERT, art. « Dépôts de mendicité », *Ibid.*, p. 396-397.

<sup>29</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, p. 718.

<sup>30</sup> Les maladies accueillies, par exemple, à l'hôpital Saint-André de Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, appartiennent essentiellement aux couches populaires selon P. LOUPÈS. « L'hôpital Saint-André de Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1972, p. 88.

<sup>31</sup> AD Dordogne, 94 H 24.

<sup>32</sup> J. PONTET, « La lutte contre la pauvreté et la mendicité à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 208.

<sup>33</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 426, dépôt de mendicité de Bayonne (règlement), s.d. ; voir pièce justificative 9, p. 694-695.

que nous avons pu observer dans le reste de la société<sup>34</sup> ; seul le souper des mendiants a parfois lieu un peu plus tôt.

Des régimes alimentaires extrêmement précis sont aussi préconisés pour les pensionnaires. Le règlement bayonnais précédent précise, sans doute par souci d'économie, que « la marmite où l'on fera la cuisson de la viande pour les malades sera de fonte, il y aura toujours deux tiers de bœuf avec un tiers de mouton ou de veau, et on mettra de l'eau, deux onces de légumes et trois de gros de sel par livre de viande »<sup>35</sup>. Le 1<sup>er</sup> mars 1730, l'intendant Boucher, dans une adjudication adressée à Laverne, bourgeois de Périgueux à propos de l'hôpital de Bergerac, indique quelles doivent être les fournitures de vivres aux pauvres et que l'on retrouve dans tous les hôpitaux de sa généralité. Il présente un relevé pour tous les jours de la semaine des aliments nécessaires pour chaque pauvre, avec, par exemple, pour le mardi cinq quarterons de pain, un quarteron<sup>36</sup> de viande et une chopine de bouillon gras, ou pour le samedi cinq quarterons de pain, une once de beurre salé et une chopine de bouillon au beurre<sup>37</sup>. Les « conditions pour l'entretien du dépôt de mendicité de Pau » en 1787 stipulent que la ration ordinaire doit comprendre 24 onces<sup>38</sup> de pain composé d'un tiers de froment, un de seigle et un d'orge, et 4 onces de légumes (pois, fèves, lentilles ou pommes de terre) en alternance avec du riz<sup>39</sup>. La définition rigoureuse de ces rations laisse entrevoir une alimentation monotone, conforme à une institution à vocation avant tout répressive, mais qui n'est pas pour autant dénuée de connotations régionales, puisque ces directives générales, recopiées d'une intendance à l'autre, laissent, par exemple, le choix des boissons comme dans le règlement imposé au dépôt de mendicité de Bayonne qui précise qu'il faut donner aux convalescents « qu'un 1/18<sup>ème</sup> de pinte de vin à chacun des deux repas dans les pays où cette boisson est en usage et ¼ de pinte de bière ou de cidre dans les autres »<sup>40</sup>.

Les normes définies par l'Etat et les intendants ne reflètent cependant pas entièrement les habitudes alimentaires à l'intérieur des hôpitaux et doivent être complétées par l'étude des dépenses de nourriture. Là encore, la monotonie des repas semble prévaloir. Le pain et les céréales constituent la base de ce régime alimentaire : le pain représente 60 % des dépenses

---

<sup>34</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 178 : les soupers des élites ont lieu entre 19 heures et 21 heures.

<sup>35</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, C 426.

<sup>36</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>37</sup> AD Dordogne, 83 H 48, hôpital de Bergerac. Pour le relevé complet de ce régime hebdomadaire, voir pièce justificative 10, p. 696.

<sup>38</sup> Mesure qui équivaut environ à 40 grammes.

<sup>39</sup> AD Gers, C 339, dépôt de mendicité de Pau, 1787. Ces documents sont conservés dans le fonds de l'intendance d'Auch à laquelle le Béarn est rattaché de 1787 à 1790.

<sup>40</sup> Pièce justificative 9, p. 694-695.

du dépôt de mendicité de Bayonne<sup>41</sup>, un peu plus de 50 % dans l'hôpital de Port-Sainte-Marie en Agenais<sup>42</sup>. S'il s'agit dans la plupart des cas de pain bis avec un mélange de froment, de seigle ou d'orge, on constate que l'hôpital des Incurables de Bordeaux fournit entre 1765 et 1767 du pain blanc à ses pensionnaires<sup>43</sup>. Le pain blanc est également le plus fréquent dans les comptes de l'hospice du Mas d'Agenais en 1772 qui accueille des malades<sup>44</sup>, signe de sa consommation dans la région bien au-delà du cercle étroit des élites. Malgré cette prépondérance des céréales, la viande est, elle aussi, bien présente, avec notamment du bœuf pour la soupe et le bouilli. Cette alimentation carnée donne assurément aux pensionnaires un régime privilégié par rapport à une bonne partie de la population, en particulier dans les hôtels-Dieu. Le bœuf est la viande la plus répandue, mentionné dans 67 % des cas ; à l'hôpital de Pau en 1758-1759, des achats de bœuf sont effectués chaque jour<sup>45</sup>. Ces exemples confirment que le bœuf est bien la viande destinée au peuple des villes. La monotonie de la nourriture est également manifeste dans les modes de préparation. La soupe est le plat principal de nombreux repas, généralement faite à partir d'un bouillon de bœuf, elle peut être agrémentée d'un morceau de viande bouillie, de lard ou encore bien encore de beurre<sup>46</sup>. Les indications sur l'alimentation du dépôt de mendicité d'Auch en 1776 précisent que la soupe sera donnée matin et soir<sup>47</sup>. Ces tendances générales, fondées en partie sur des sources souvent normalisées et partielles, ne doivent pas cacher des situations très différentes les unes des autres. Ainsi, les dépenses de l'hôpital général d'Agen dans les années 1750 révèlent au contraire une alimentation plus diversifiée, où chapons, huîtres, melons, oranges et raisins viennent agrémenter l'ordinaire des maîtres, mais aussi parfois le régime de base des pensionnaires<sup>48</sup>.

Les produits de longue conservation constituent dans tous ces établissements la composante la plus caractéristique de l'alimentation comme dans la culture alimentaire populaire en général. La morue, les sardines et secondairement les harengs sont les poissons les plus couramment consommés sous forme salée, séchée ou fumée ; du saumon salé est

---

<sup>41</sup> J. PONTET, *op. cit.*, p. 215.

<sup>42</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 H 60.

<sup>43</sup> AD Gironde, III E 2, pièces de comptabilité de l'hôpital des Incurables, 1765-1767.

<sup>44</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 1854*bis*, hospice du Mas d'Agenais, comptes divers, 1763-1788.

<sup>45</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hop. de Pau, E 28, pièces de dépenses.

<sup>46</sup> A l'hôpital de Bergerac en 1730, un jour sur deux le bouillon est agrémenté de beurre, sans doute salé. Voir AD Dordogne, 83 H 48 et pièce justificative 10, p. 701.

<sup>47</sup> AD Gers, C 339.

<sup>48</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 4, comptes de l'hôpital général de la ville d'Agen, 1752-1760.

même servi aux pensionnaires de l'hôpital d'Agen en 1757<sup>49</sup>. Des achats massifs de sel suggèrent que certains établissements salent eux-mêmes leurs aliments : le dépôt de mendicité de la Manufacture de Bayonne achète en septembre 1766 « du sel fin pour saler le lard »<sup>50</sup> ; le registre des dépenses de l'hôpital Saint-Eutrope de Dax mentionne en décembre 1825 l'achat d'un « hectolitre de sel blanc pour la salaison du cochon »<sup>51</sup>. Les légumes secs sont aussi très présents : haricots, pois et fèves arrivent logiquement en tête des légumes les plus fréquemment mentionnés dans les comptes alors que les légumes verts ne sont guère achetés<sup>52</sup> ; les fèves sont également le légume de base dans l'alimentation des pensionnaires du dépôt de mendicité d'Auch à la veille de la Révolution<sup>53</sup>. Cette tendance s'accompagne logiquement d'une place réduite des produits frais<sup>54</sup> : parmi les fruits, si les châtaignes sont très courantes (67 % des cas), agrumes et fruits jaunes que nous avons pu rencontrer chez les élites et dans le clergé le plus modeste sont ici absents<sup>55</sup> ; pour les pauvres, châtaignes, prunes et pommes sont les principaux fruits, car ils présentent notamment l'avantage de se conserver presque toute l'année.

Quelques produits spécifiques contribuent aussi à définir l'alimentation dans ces collectivités. Les eaux-de-vie, le lait<sup>56</sup> et les tisanes sont des boissons que l'on rencontre plus souvent dans les hôpitaux qu'ailleurs. Le lait et la tisane sont classiquement préconisés pour les malades soignés dans ces établissements. Les tisanes, composées d'orge ou de camomille comme à l'hôpital Saint-Eutrope de Dax au début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>57</sup>, contribuent à la singularité de cette alimentation. La réglisse, qui est également très courante, alors qu'on ne la retrouve guère dans d'autres milieux, sert peut-être aussi à préparer des tisanes destinées sans doute principalement aux malades. L'eau-de-vie, par contre, semble être une boisson presque exclusivement bue par le peuple : à l'hôpital de Bayonne entre 1722 et 1726, elle constitue l'un des achats les plus réguliers<sup>58</sup> ; plus de la moitié des établissements de la région (58 %)

---

<sup>49</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 4. Le livre de police de l'hôtel de ville d'Agen fait mention en 1758 le saumon salé, voir AM Agen, FF 59. Une annonce bordelaise de 1786 mentionne aussi du saumon sale en provenance d'Irlande, voir AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 12 juillet 1786.

<sup>50</sup> AM Bayonne, GG 259, La Manufacture, dépôt de mendicité de Bayonne, factures diverses, 1762-1766.

<sup>51</sup> AD Landes, H, dépôt 1, E 18.

<sup>52</sup> Voir annexe B 11, p. 786. : haricots 58 %, pois 50 %, fève 33 %.

<sup>53</sup> AD Gers, C 351, dépôt de mendicité d'Auch, 1788.

<sup>54</sup> Il faut tout de même noter que certains hôpitaux bénéficient de l'approvisionnement de jardins et de propriétés agricoles.

<sup>55</sup> Voir annexe B 11, p. 786.

<sup>56</sup> On les rencontre tous les deux dans 58 % des établissements ; voir annexe B 11, p. 787.

<sup>57</sup> AD Landes, H dépôt 1, E 2, fourniture d'aliments aux maladies en 1702.

<sup>58</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Bayonne, E 63, livre de dépenses de l'hospitalière, 1722-1726.

fournissent de l'eau-de-vie à leurs pensionnaires<sup>59</sup>. L'usage de blanc de baleine est une autre spécificité de l'alimentation hospitalière : utilisé vraisemblablement comme graisse, on le retrouve dans les comptes de l'hôpital de Bayonne, ville baleinière<sup>60</sup>, mais il est intéressant de remarquer que ce blanc de baleine est également présent dans les comptes de l'hôpital d'Agen, de Dax et dans ceux de l'hôpital Saint-André de Bordeaux<sup>61</sup>.

Si le pain est la base du régime alimentaire hospitalier, il faut remarquer que d'autres denrées comme la viande, les légumes secs, le poisson séché ou salé et l'eau-de-vie en sont également des éléments caractéristiques. Les nombreux exemples viennent ainsi démontrer que cette alimentation n'est pas toujours aussi monotone que celle définie par les administrateurs. L'assurance de manger, même ces aliments peu variés, est un avantage plutôt rare qui fait que l'alimentation des hôpitaux est dans une certaine mesure celle de privilégiés. Comme à l'hôpital de Caen où pain, viande et cidre sont les trois aliments de base<sup>62</sup>, l'étude des dépenses de certains établissements aquitains témoigne d'un régime simple organisé autour de quelques denrées de base, sans doute un peu plus nombreuses qu'ailleurs, qui assure une alimentation plutôt satisfaisante<sup>63</sup>. Qu'en est-il au lendemain de la Révolution ? La rareté des exemples pour le XIX<sup>e</sup> siècle<sup>65</sup> n'autorise que des hypothèses sur les évolutions de ce régime un peu à part. La répartition des grands postes de dépenses alimentaires reste plutôt stable, comme le montrent les comptes de l'hospice de Port-Sainte-Marie en l'an XIII<sup>66</sup>, finalement assez représentatif de ce que nous avons pu observer pour le XVIII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>59</sup> Les comptes de l'hôpital Saint-André en 1744 mentionnent même un tierçon de « vin d'absinthe ». AD Gironde, VII E 126, 1<sup>er</sup> octobre 1744.

<sup>60</sup> La pêche à la baleine est une activité importante sur la côte basque au XVIII<sup>e</sup> siècle ; voir D. ROBIN, « Les pêches maritimes en Labourd au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après le rapport de Lemasson du Parc (1727) », *Annales du Midi*, avril-juin 1994, p. 197.

<sup>61</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 H 81, journal des fournitures achetées par l'hôpital, mai 1780 ; AD Landes, H dépôt 1, E 2 ; AD Gironde, VII E 126, facture du 1<sup>er</sup> octobre 1744.

<sup>62</sup> L'alimentation, fournie dans les dépôts de mendicité de la région, est par contre frugale et peu variée, offrant une part très réduite à la viande, ce qui correspond à la vocation essentiellement répressive de cette institution.

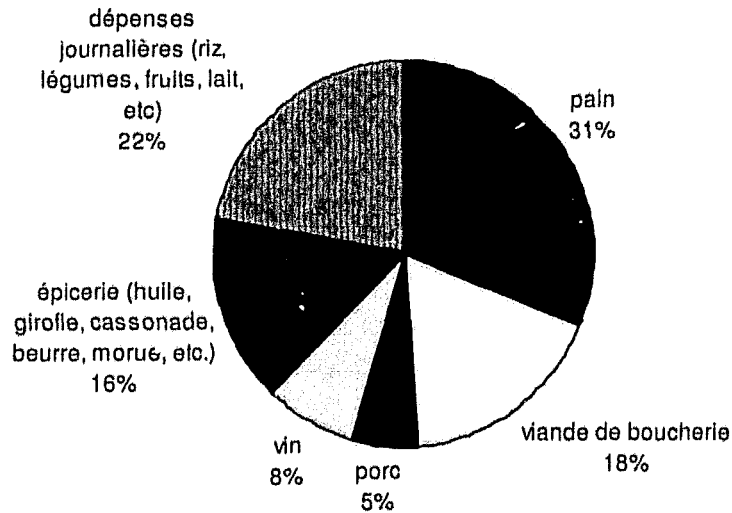
<sup>63</sup> M.-J. VILLEMONT, « L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Normandie*, 1971, p. 236-260.

<sup>64</sup> Cette situation renvoie au constat d'un prieur de Niort qui écrivait en 1698 que « les gens des campagnes et même des familles d'honnêtes gens vivraient tout le jour de ce que [les hospitalisés] ont un repas » ; cité par J. IMBERT, art. « Hôpitaux, hôpitaux généraux », dans L. BÉLY, (sous dir. de), *Dictionnaire de l'Ancien Régime*, *op. cit.*, p. 644.

<sup>65</sup> Dans notre corpus, nous ne comptons en effet que deux profils d'hôpitaux postérieurs à 1800 : l'hospice de Port-Sainte-Marie (AD Lot-et-Garonne, 3 H 61, 1804-1806) et l'hôpital Saint-Eutrope de Dax (AD Landes, H, dépôt, 1 E 18, 1825-1855).

<sup>66</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 H 61.

**Graphique 12 :**  
**Les dépenses alimentaires de l'hospice de Port-Sainte-Marie en l'An XIII**



Le pain continue d'être la base de ce régime, mais on voit bien aussi que d'autres aliments l'accompagnent comme la viande, les graisses et les épices. A travers le détail des achats, on peut toutefois observer un léger recul de la variété déjà mince des produits proposés. En 1812, la farine représente 34,5 % des dépenses alimentaires de l'hôpital Saint-André, signe de la place prépondérante du pain dans le régime des malades ; en 1822, le règlement de cet établissement impose à 6 heures du matin, une première distribution de nourriture ou de bouillon, à 9 heures de la soupe et de la viande, et à 4 heures de l'après-midi une soupe<sup>67</sup> ; cette nourriture est finalement assez proche de celle du siècle précédent, voir même plus frugale et monotone encore. Cette uniformisation éventuelle au cours du XIX<sup>e</sup> siècle est peut-être le reflet des difficultés financières qui apparaissent dans certains établissements à la veille de la Révolution<sup>68</sup>, mais aussi de la disparition progressive de quelques particularismes locaux.

<sup>67</sup> P. GUILLAUME, *Les Hospices de Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle, [1796-1855]*, Bordeaux, Les Etudes Hospitalières Editions, 2004, p. 66 et 183.

<sup>68</sup> J. IMBERT, art « Hôpitaux, hôpitaux généraux », *op. cit.*, p. 644.

### *Quelques consommations originales*

L'alimentation proposée aux pauvres et aux malades exprime quelquefois une véritable originalité par rapport à l'évolution générale des consommations, qui laisse entrevoir l'existence possible de véritables goûts à l'intérieur d'un régime en apparence immuable. Les dépenses des hôpitaux, tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, continuent, par exemple, à faire mention d'achats d'épices, alors qu'elles sont délaissées par les élites et les normes culinaires du temps au profit des aromates indigènes. Si l'oignon est bien le condiment le plus mentionné dans les comptes des hôpitaux, la cannelle est tout de même présente dans près de la moitié d'entre eux<sup>69</sup>. Ponctuellement, on trouve dans ces établissements des épices exotiques comme le gingembre ou le cumin<sup>70</sup> qui ne sont guère utilisés depuis la fin du XVII<sup>e</sup> siècle dans la cuisine des notables. La forte présence du poivre (42 % des établissements) confirme que l'alimentation des assistés se caractérise par des saveurs relevées et épicées. Le goût des saveurs âpres, âpres et acides, illustré par ces condiments, mais également par la consommation courante de vinaigre (50 % des établissements)<sup>71</sup>, distingue cette culture alimentaire populaire de l'évolution de la cuisine et des modes alimentaires du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>72</sup>.

L'originalité des hôpitaux aquitains provient aussi d'une consommation courante de sucre et un peu plus ponctuelle de chocolat. A la cassonade, présente dans plus de la moitié des comptes, s'ajoute parfois du sucre, plus rare car plus cher. Les quantités achetées sont parfois tout à fait surprenantes, mais indiquent nettement que les saveurs sucrées sont largement implantées dans les habitudes populaires locales<sup>73</sup>. En 1745, l'hôpital Saint-André conserve ainsi 260 livres de cassonade<sup>74</sup> et achète chaque année une barrique de sucre<sup>75</sup> ; celui d'Agen dépense 120 livres en 1783 pour deux quintaux de cassonade<sup>76</sup>. Son usage n'est pas

---

<sup>69</sup> Voir annexe B 11, p. 787.

<sup>70</sup> AD Gironde, VII E 127, comptes de l'hôpital Saint-André.

<sup>71</sup> Le vinaigre sert aussi vraisemblablement à la conservation des aliments.

<sup>72</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, ce genre d'épices est rejeté par la cuisine française. Voir J-L. FLANDRIN, « Le goût et la nécessité... », *op. cit.*, p. 387.

<sup>73</sup> Selon S. MINTZ, *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*, Paris, 1991, p. 37, on observe un déclin du sucre sur le plan symbolique à partir du XVII<sup>e</sup> siècle : il perdrait peu à peu son pouvoir discriminatoire. Même si cette chronologie nous semble trop précoce pour le Sud-Ouest aquitain, les comptes des hôpitaux confirment cependant que le processus est largement engagé au XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>74</sup> AD Gironde, VII E 127, « Inventaire des effets laissés en reprise par les sieurs trésoriers de l'hôpital Saint-André sortant d'exercice », 30 septembre 1745. Les réserves alimentaires sont d'ailleurs représentatives du régime hospitalier, puisqu'on y trouve 77 boisseaux de farine, 4 boisseaux de son, une mine et demi de sel, 650 livres d'huile d'olive, 16 tonneaux de vin rouge, 2 tonneaux de vin blanc, une barrique de vinaigre, une pièce d'eau-de-vie, 260 livres de cassonade, 35 livres de graisse, 3 quintaux de miel, 2 quintaux de réglisse, du safran fin, de la cannelle et du poivre blanc.

<sup>75</sup> AD Gironde, VII E 123, facture du 7 juin 1741 ; VII E 132, comptes de l'année 1751-1752.

<sup>76</sup> AD Lot-et-Garonne, I H 81, journal des fournitures achetées par l'hôpital, 1774-1813.



précisé dans les comptes, mais on peut supposer qu'il sert à la préparation de pâtisseries comme les massepains et à celle des confitures, ainsi qu'à l'accompagnement parfois des boissons exotiques. Le chocolat, quant à lui, apparaît dans un quart des hôpitaux<sup>77</sup> ; recommandé pour les malades, sa consommation y est sans doute due à ses vertus prophylactiques. Les autres boissons exotiques comme le thé et le café ne sont, par contre, pas mentionnées dans les achats, ce qui ne saurait suffire à conclure à leur totale absence du régime alimentaire des pensionnaires ; en effet, l'inventaire des biens de l'hôpital de la Manufacture d'Agen effectué le 6 septembre 1760, par exemple, contient une cafetière en cuivre dans la cuisine<sup>78</sup>, permettant la préparation de ce breuvage. Les habitudes alimentaires hospitalières sont donc également sensibles aux nouveaux produits et possèdent des capacités importantes d'appropriation qui témoignent d'une culture alimentaire dynamique.

Le régime alimentaire hospitalier est lui aussi soumis à des variations locales et temporelles. Comme dans le reste de la société, on constate, à l'intérieur de ces établissements, l'existence de plusieurs repas festifs au cours de l'année : Noël, Carnaval ou les fêtes des saints sont ainsi l'occasion d'améliorer la nourriture ordinaire avec quelques douceurs. A l'hôpital Saint-Augustin d'Auch, les comptes des années 1766-1767 comprennent, par exemple, une paire de dindes pour la sainte Catherine, « dix dindes pour régaler les pauvres pour les fêtes de Noël et du jour de l'An », 14 livres de veau pour les pauvres le jour de Pâques » ou des cerises pour la saint Jean<sup>79</sup>. Des agapes exceptionnelles ont également lieu à l'hôpital Saint-André dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, à l'occasion notamment de la naissance du duc de Bourbon en 1820<sup>80</sup>. Ces habitudes ne révèlent aucune originalité des hôpitaux dans ce domaine, puisqu'il s'agit généralement de volailles et de pâtisseries, qui sont aussi pour les pauvres des aliments de fête. Leur présence confirme en outre que l'attrait de la bonne chère est une constante dans l'ensemble de la société.

La diversité des pratiques alimentaires provient également de la variété des pensionnaires. A l'intérieur des hôpitaux, malades, pauvres et enfants ont des régimes différents qui contribuent à la diversité des achats. On constate ainsi que les volailles sont fréquemment destinées aux malades comme les chapons achetés dans les années 1740 à l'hôpital Saint-André de Bordeaux<sup>81</sup>. La plupart des règlements édictés par les autorités font

---

<sup>77</sup> Voir annexe B 11, p. 787.

<sup>78</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, Inventaire de l'hôpital général de la Manufacture à Agen, 6 septembre 1760.

<sup>79</sup> AD Gers, H 140, Registre pour la dépense et la recette pour l'hôpital Saint-Augustin, 1766-1791.

<sup>80</sup> P. GUILLAUME, *op. cit.*, p. 182.

<sup>81</sup> AD Gironde, VII E 124-128.

d'ailleurs la différence entre les rations des malades, des enfants et celles des autres. Les lieux pour manger ne sont d'ailleurs pas toujours les mêmes pour chaque groupe, puisque, à l'hôpital de la Manufacture d'Agen, sont inventoriés un réfectoire pour les enfants et un pour les « dames »<sup>82</sup> ; des marmites y sont aussi réservées au bouillon des enfants et les 21 assiettes à petites portions conservées dans la cuisine servent vraisemblablement pour leurs repas. Dans l'hôpital de Bergerac, la portion journalière est également différenciée selon les pensionnaires, puisque « les pauvres renfermés par correction » n'ont pas droit au vin et « les enfants en dessous de 7 ans » bénéficient les jours gras d'un léger supplément de viande et de pain<sup>83</sup>. On pourrait ajouter à cette liste de mangeurs dans les hôpitaux, les trésoriers comme ceux de l'hôpital Saint-André de Bordeaux<sup>84</sup> qui participent, lors de leurs visites dans l'établissement en 1752, à des banquets de qualité qui devaient sans doute faire envie aux malades et aux pauvres<sup>85</sup>. Il existe donc bien dans la région, comme dans les autres lieux d'assistance du royaume, une hiérarchie alimentaire entre les bénéficiaires<sup>86</sup>.

Les variations locales viennent enfin s'ajouter à cette diversité. Si le vin est la boisson de base de la plupart des établissements de la province, le cidre fait partie des achats réguliers de l'hôpital de Bayonne dans les années 1720<sup>87</sup> ; à la même époque, cette boisson est aussi très importante dans l'alimentation de l'hôpital de Caen, situé également au cœur d'une autre région productrice de pommes qu'est la Normandie<sup>88</sup>. On remarque aussi que les laitages, comme le lait, le beurre et le fromage, sont plus courants dans l'alimentation de l'hôpital de Pau<sup>89</sup>, proche de la montagne pyrénéenne, que dans les autres établissements du Sud-Ouest aquitain. La consommation récurrente d'oie à l'hôpital Saint-Augustin d'Auch<sup>90</sup> constitue également l'un des particularismes alimentaires locaux révélés par les dépenses.

Les habitudes alimentaires des pauvres et des malades, par leur originalité et leurs dynamiques internes, sont donc partie prenante de la culture alimentaire régionale. Malgré de nombreuses contraintes, il existe parmi le petit peuple des villes du Sud-Ouest aquitain, des comportements alimentaires originaux, même au niveau de ces seuils alimentaires, avec notamment une consommation courante d'épices, de cassonade, de prunes et de châtaignes.

---

<sup>82</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 6.

<sup>83</sup> AD Dordogne, 83 H 48.

<sup>84</sup> Ces trésoriers sont douze marchands et négociants désignés par les jurats ; P. LOUPÈS, *op. cit.*, p. 107.

<sup>85</sup> AD Gironde, VII E 132. Des plats d'écrevisses, des artichauts en sauce, des terrines de lamproie et des turbots sont notamment servis lors des repas du 25 mars et du 29 septembre 1752.

<sup>86</sup> B. BENNASSAR et J. GOY, « Consommation alimentaire XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, mars-juin 1975, p. 409.

<sup>87</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Bayonne, E 63, 1722-1726.

<sup>88</sup> M-J. VILLEMONT, *op. cit.*

<sup>89</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Pau, livre de dépenses journalières pour l'année 1773.

<sup>90</sup> AD Gers, H 140.

Observés sur les marges inférieures de la société urbaine, ces « goûts » se retrouvent en partie dans la masse de la paysannerie des campagnes aquitaines.

## **II. La culture alimentaire du peuple des campagnes entre réalité et stéréotypes**

L'alimentation paysanne est traditionnellement considérée, sans doute avec excès, comme l'origine et la base des cuisines régionales françaises ; « seules les cuisines paysannes, pour le sociologue Jean-Pierre Poulain, parce que plus dépendantes du rapport à la nécessité, ont une signature régionale. »<sup>91</sup> La place des denrées commerciales et l'ouverture de leurs habitudes aux produits venus d'ailleurs conduisent à nuancer très fortement cette opinion dans le cas de l'alimentation des paysans aquitains. Loin d'être immobiles, leurs pratiques alimentaires, perçues à travers les inventaires après décès<sup>92</sup> et les regards des voyageurs ou des administrateurs, témoignent en effet des capacités de changement et d'appropriation de ce groupe social très hétérogène. Entre contraintes et adaptations, malgré parfois la misère mise en avant par les observateurs, la table paysanne apporte aussi largement sa contribution à la culture alimentaire régionale.

### A) De nombreuses descriptions stéréotypées sur la nourriture des paysans

Les descriptions des administrateurs, des médecins et des divers enquêteurs donnent une vision souvent globale du comportement alimentaire du peuple. A travers leurs observations, il est possible de dresser un portrait du mangeur populaire, mais qui témoigne tout autant des *a priori* et des stéréotypes de ces élites que de la réalité de la nourriture quotidienne du paysan.

Des administrateurs comme les intendants et les subdélégués, s'intéressent à l'alimentation du peuple dans des mémoires consacrés à leur circonscription et réclamés par le

---

<sup>91</sup> J.-P. POULAIN, *Sociologie de l'alimentation...*, *op. cit.*, p. 24.

<sup>92</sup> A. CONTIS, « Aspects de la vie matérielle dans les campagnes du littoral girondin au milieu du dix-huitième siècle », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, 2003, p. 43-58. Des études ont été entreprises dans d'autres provinces ; voir, par exemple, M. BAULANT, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales ESC*, mars-juin 1975 ; J. JACQUART, « L'utilisation des inventaires après décès villageois : grille de dépouillement et apport. », dans *Les Actes notariés : source de l'histoire sociale XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Strasbourg, 1979, p. 187-196 ; D. HILER et L. WIEDNER, « Le rat de ville et le rat des champs. Une approche comparative des intérieurs ruraux et urbains à Genève dans la seconde partie du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans M. BAULANT et A.J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles, Apports à une histoire économique et quotidienne XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Louvain, 1988, p. 131-151 et L. MARQUET, « L'intérieur des maisons rurales dans le pays de Redon au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 2002, p. 69. Pour notre part, nous avons pu réunir un corpus de 62 inventaires après décès de paysans sur toute la région (voir annexe C 13, p. 817).

pouvoir central<sup>93</sup>. L'intendant de Guyenne, de Courson, précise ainsi au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, à propos du Périgord, que « la subsistance ordinaire des paysans est avec des châtaignes, des raves, du bled d'Espagne et du lard »<sup>94</sup>. Les mémoires des subdélégués pour le Périgord présentent eux-aussi un tableau misérabiliste de l'alimentation populaire des campagnes, voir apocalyptique selon Pierre Beaudry<sup>95</sup>, afin sans doute de susciter de la pitié et donc de l'aide de la part du pouvoir sous forme, par exemple, d'allègements fiscaux. L'inquiétude à propos des céréales et des éventuelles disettes resurgit couramment dans ces descriptions. La médiocrité de la nourriture y est présentée comme un frein au développement intellectuel des populations : la qualité des individus serait le fruit de leur alimentation frugale et déséquilibrée. Un mémoire sur l'élection de Périgueux dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle illustre le point de vue classique des autorités sur l'alimentation du peuple :

*« On peut juger de la misère du peuple du Périgord par son régime. Son pain est meslé de toutes sortes de grains un peu d'huile de noix donne l'apparence du bouillon à l'eau chaude dont il trempe sa soupe. Des châtaignes dans la saison, de la bouillie de bled d'Espagne cuite à l'eau dans le temps des grands travaux, voilà ses mets. Très peu de paysans mettent dans leur pot du lard au lieu de l'huile ; et bien moins encore connaissent l'usage de la viande. »<sup>96</sup>*

Pour l'auteur de ce mémoire, cette nourriture frugale et grossière où dominant un pain rustique, les châtaignes, le maïs, accompagnés d'un peu d'huile de noix, empêche le développement de l'intelligence. D'autres mémoires de subdélégués de la région véhiculent la même image souvent stéréotypée. Le tableau dressé en 1775 par le subdélégué sur la nourriture des paysans de la Petite Lande dans les environs de Casteljaloux est ainsi proche de celui de son collègue périgourdin, mettant en outre en évidence le poids des « mauvaises » habitudes dans la cuisine populaire :

---

<sup>93</sup> On peut penser, par exemple, à la grande série d'enquêtes destinées à l'éducation du duc de Bourgogne, petit-fils de Louis XIV, publiées en 1727, qui ouvrent la voie à de nombreux autres rapports sur les institutions locales, les conditions naturelles et l'état de la population. Sur ce besoin du pouvoir monarchique de mieux connaître le royaume, voir M. FOGEL, *L'État dans la France moderne de la fin du XV<sup>e</sup> siècle au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1992, p. 33-34.

<sup>94</sup> BM Bordeaux, Ms 734, extrait du mémoire de Mgr de Courson sur la généralité de Guyenne.

<sup>95</sup> P. BEAUDRY, « Alimentation et population rurale... », *op. cit.*, p. 41.

<sup>96</sup> AD Dordogne, 3 C 3, mémoire sur l'élection de Périgueux, s. d.

« Leur nourriture est il ne se peut plus mauvaise : leur pain est fait avec de la farine de pur seigle passée par un gros tamis ; ils observent de faire leur pâte la veille, pour ne la faire cuire que le lendemain, ce qui rend leur pain excessivement aigre [...]. Ils n'ont pour toute boisson que de l'eau qui se rassemble dans des trous ou petites mares qu'ils font à cet effet, et qui est presque toujours corrompue par les vers qui s'y engendrent ». <sup>97</sup>

Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ce type d'observation est maintenu par les préfets et les différents enquêteurs qui restent attachés à ce schéma hippocratique<sup>98</sup> de l'influence des sols et du climat sur la nourriture et donc sur les caractéristiques des populations. Alexandre du Mège s'inscrit dans cette perspective lorsqu'il note en 1828 que « les Landais ne parviennent presque jamais à un âge avancé : une nourriture mal saine, l'excès des liqueurs spiritueuses lorsqu'ils trouvent l'occasion de s'y livrer » en sont la cause<sup>99</sup>.

L'attention des médecins porte aussi fréquemment sur les consommations populaires, tout particulièrement dans les campagnes. Les enquêtes lancées par la Société Royale de Médecine, fondée en 1767<sup>100</sup>, qui visent à mettre en avant le lien entre l'alimentation et les « structures », ouvrent la voie à de nombreuses topographies médicales qui s'étendent jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>101</sup>. De Laservolle, médecin de Montignac, correspondant en Périgord de la Société Royale de Médecine, dresse ainsi en 1770 un tableau de l'alimentation des femmes enceintes et des mères, distinguant les comportements des paysannes propriétaires d'un petit bien de celles vivant aux limites de l'indigence<sup>102</sup> ; sa description tente d'établir une relation étroite entre la médiocrité de la nourriture et le développement physique et intellectuel des individus. Dans les topographies médicales, on retrouve ce regard néo-hippocratique sur

---

<sup>97</sup> AD Lot-et-Garonne, C 26-5, cité par L. COSTE, « La population bordelaise de 1715 à 1815 », dans M. FIGBAC, (sous dir. de), *Histoire des Bordelais*, op. cit., p. 328. Cette misère est l'une des principales motivations de l'émigration vers Bordeaux.

<sup>98</sup> M.-N. BOURGUET, *Déchiffrer la France. La statistique départementale à l'époque napoléonienne*, Paris, 1988.

<sup>99</sup> A. du MÈGE, *Statistique générale des départements pyrénéens ou des provinces de Guyenne et de Languedoc*, Paris, 1828, T. 2, p. 350. D'autres descriptions de l'alimentation populaire par les élites sont reproduites dans la pièce justificative 5, p. 683.

<sup>100</sup> Sur le rôle de la Société Royale de Médecine, voir J.-P. DESAIVE et J.-P. GOUBERT, *Médecins, climat et épidémies à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1972 et J.-P. DESAIVE, « L'alimentation populaire d'après les archives de l'académie de médecine (1774-1794) », dans *L'alimentation et ses problèmes...*, op. cit., p. 39.

<sup>101</sup> En Touraine, par exemple, voir B. MAILLARD, « La Topographie médicale de Pierre-François Linacier, médecin des Lumières », dans B. MAILLARD, *Vivre en Touraine...*, op. cit., p. 91-104. Ce médecin évoque notamment la consommation de pommes de terre et de racines de betteraves rouges, la place modeste du lait ou la rareté de la viande.

<sup>102</sup> AD Gironde, C 475. « Mémoire sur la conservation des enfants », 1770. Voir pièce justificative 5, p. 683.

l'alimentation populaire, à l'image de cette description du cas bayonnais par un médecin de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle :

*« Viandes, poissons, laitages, pain de froment et vins de Navarre destinés aux gens aisés leur procurent une nourriture très saine, il n'en est pas de même de celle du peuple et des paysans qui se nourrissent d'un pain fait avec de la farine de maïs auquel ils joignent le lard, la viande de cochon salée ou fumée, la morue, la sardine, des fruits peu mûrs et mauvais et des légumes forts indigestes. »*<sup>103</sup>

L'enquête de Cyprien Brard sur le Périgord en 1835 et son regard sur les pratiques alimentaires du peuple représente assez bien la synthèse des préoccupations des médecins et des administrateurs. Ce travail, confié à l'ingénieur par le préfet de la Dordogne, dans la lignée des statistiques des préfets de l'an XI, prend la forme d'un questionnaire de 127 questions envoyé aux maires des communes du département<sup>104</sup>. Mue par des objectifs sanitaires, cette entreprise originale fournit des informations précieuses sur le régime populaire des campagnes périgourdines des années 1830 qui n'ont guère changé depuis la fin de l'Ancien Régime. Dans la synthèse de son enquête, Cyprien Brard souligne la frugalité et la monotonie de l'alimentation locale<sup>105</sup>. Les maires qui répondent à son questionnaire, font parfois preuve d'un souci du détail qui peut aller, comme pour le maire de Carlux en Sarladais, jusqu'à la présentation des repas quotidiens populaires :

*« D'abord la soupe grasse et des châtaignes trois mois de l'année, voilà le dîné ordinaire du paysan ; à deux heures de l'après midi du pain avec des pommes de terre ou du fromage, le soir encore de la soupe grasse, de farine de froment ou maïs et souvent de la viande avec, voilà son souper, ajouter à chaque repas de la bonne piquette, et souvent du vin ».*<sup>106</sup>

---

<sup>103</sup> E. LABORDE, *Topographie médicale ou description de la situation de l'air, des eaux de Bayonne et de la nourriture de ses habitants*, 1782, cité par P-L. THILLAUD, *Les maladies et les médecins en Pays Basque Nord à la fin de l'Ancien Régime (1690-1789)*, Genève, 1983, p. 52.

<sup>104</sup> M. COMBET et A-S. MORETTI, *La Dordogne de Cyprien Brard*, Périgueux, 1995, 2 vol. , p. 5.

<sup>105</sup> *Ibid.*, p. 81.

<sup>106</sup> AD Dordogne, 6 M 547.

La prédominance des céréales et de la soupe, le rôle majeur des châtaignes et du maïs ou bien encore la consommation journalière de vin apparaissent comme les bases d'un régime alimentaire paysan tel qu'il est perçu là encore par les élites et les autorités publiques.

Pour combler partiellement cette lacune et accéder à la réalité des pratiques alimentaires populaires, nous avons pu recueillir, au gré des sources disponibles, quelques informations éparses sur les consommations de groupes bien délimités. L'alimentation des vendangeurs est ainsi détaillée à plusieurs reprises dans les comptes des propriétaires ou des collectivités religieuses, notamment du Bordelais, qui font appel à leur service en leur fournissant logement et nourriture<sup>107</sup> : fromage, en particulier du croûte rouge le plus répandu, morue sèche, sardines, pain et vin constituent l'ordinaire de ces travailleurs agricoles. Le livre de raison de Pierre Duluyou, propriétaire viticole du Bordelais, comprend dans les années 1730, par exemple, des achats de pain, de vin, de viande, de morue et de sardines pour ses vendangeurs<sup>108</sup>. La nourriture des bouviers est également détaillée dans les livres de comptes de certains propriétaires agricoles, comme ceux du noble agenais Chateaurenard et du notaire landais François de Léon<sup>109</sup>. Les comptes des fournitures pour les ouvriers des forges de la famille de Lambertie dans la région de Nontron entre 1772 et 1782 fournissent également l'exemple intéressant d'un régime populaire rural à base ici de vin, de veau salé, de seigle, de blé noir, d'huile et de châtaignes<sup>110</sup>. Tous ces documents n'autorisent que des études de cas, mais ils sont tout de même forts utiles pour cerner l'alimentation de ces travailleurs imposée par leurs patrons. Grâce à ces pièces de dépenses et aussi aux inventaires après décès, il est ainsi possible de dépasser le regard forcément un peu réducteur des élites.

---

<sup>107</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 87, livre de raison, 8 vendémiaire 1796 (achats de morue sèche et de fromage de Hollande) ; AD Gironde, 17 J 82, livre de comptes de F-L. de Galathéou (achat de morue sèche commune) ; AD Gironde, H 3024, livre de comptes des Feuillants de Bordeaux, 1759-1789 (dépenses pour de la viande, de la morue, de l'huile, du beurre, du sel, du poivre, des oignons, des pois, de la farine, du fromage, des sardines et de l'ail) ; AD Gironde, H 2565, Jésuites de Bordeaux, facture du 15 septembre 1758 à propos de la fourniture de viande de mouton et de bœuf pour les vendangeurs.

<sup>108</sup> AD Gironde, 3 JE 116, livre de raison de Pierre Duluyou, 1727-1794.

<sup>109</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 371, famille Chateaurenard et AD Landes, 26 J 6, « livre particulier pour servir à Mr François de Léon notaire, 1762-1763.

<sup>110</sup> AD Dordogne, 2 J 976, de Lambertie, fournitures alimentaires des ouvriers de forge, 1772-1782.

## B) Des pratiques alimentaires à part, fondements de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ?

Les descriptions de l'alimentation des paysans par les contemporains doivent conduire l'historien à la plus grande prudence, mais n'empêchent pas leur utilisation pour comprendre les spécificités des habitudes populaires dans les campagnes, si on les associe aux sources de la pratique. Le tableau dressé par le maire de la commune de Carlux en Périgord dans sa réponse au questionnaire de Cyprien Brard<sup>111</sup> correspond aux informations éparses fournies par d'autres observateurs et de rares inventaires paysans, en mettant en évidence le rôle des céréales, des poissons séchés et de la graisse. La description du maire de Laroche Beaucou insiste sur d'autres aspects comme l'importance des légumes secs, le rôle majeur de la soupe et l'adoption de nouvelles denrées comme le maïs ou la pomme de terre ; leur repas se compose selon lui « d'un peu de viande, beaucoup de légumes, tels que haricots, gesses, pois, fèves, pommes de terre et les paysans font un usage fréquent de miloques, bouillies, miques, le tout en farine de blé d'Espagne ou maïs. Ils mangent surtout beaucoup de soupe »<sup>112</sup>. Ces deux témoignages illustrent la frugalité de la culture alimentaire paysanne du Sud-Ouest aquitain, mais ils invitent aussi à s'interroger sur ses spécificités par rapport aux habitudes du reste de la société et d'une partie de la paysannerie française.

La prédominance des céréales, observée dans les hôpitaux, concerne également la table du peuple des campagnes avec le pain, les galettes et les bouillies. Lorsqu'en 1787 Arthur Young observe le repas d'un paysan un jour de marché à Hasparren, il remarque et s'étonne de la « montagne de pain en tranches » qui l'accompagne<sup>113</sup>. Dans la plupart des cas, il ne s'agit pas de pain blanc, mais d'un mélange de céréales ou bien parfois de maïs. En 1783, François de la Rochefoucauld remarque ainsi que « les paysans du Béarn ne mangent presque point de pain de blé ; ils en font avec de la farine de blé de Turquie »<sup>114</sup>, c'est-à-dire du maïs qui, selon Christian Desplat, s'est largement diffusé en Béarn dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>115</sup>. Dans les années 1830, les maires du Périgord présentent des compositions très variées du pain populaire dans les campagnes : un tiers de froment, un tiers de seigle, un tiers de maïs dans l'arrondissement de Bergerac ; trois-quarts de froment et un quart de fèves noires dans celui de Ribérac ; une partie des paysans mangent du pain de seigle pur dans le

---

<sup>111</sup> AD Dordogne, 6 M 547. Voir *supra* p. 451.

<sup>112</sup> AD Dordogne, 6 M 538. Cette commune est située dans le district de Nontron, au nord-est de la Dordogne.

<sup>113</sup> A. YOUNG, *Voyages en France...*, *op. cit.*, p. 148.

<sup>114</sup> J. MARCHAND, *Voyages en France de François de la Rochefoucauld...*, *op. cit.*, p. 100.

<sup>115</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*



Sarladais<sup>116</sup> ; ces exemples laissent d'ailleurs supposer des variations régionales à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain.

Plusieurs aliments permettent de définir et de distinguer le régime alimentaire du paysan aquitain. Les champignons et les châtaignes<sup>117</sup>, même s'ils sont consommés par les élites, restent des aliments de base pour le peuple des campagnes, fournis par des forêts nourricières. Un mémoire de 1776 sur le Périgord note que la châtaigne « est l'unique et la plus délicieuse nourriture du peuple pendant l'hiver »<sup>118</sup>, oubliant peut-être que cet aliment est parfois le seul gage de survie pour les plus pauvres durant cette période difficile. En 1790, *le Voyageur François* confirme que « les noyers et les châtaignes pourvoient à la subsistance du peuple »<sup>119</sup>. Avec imagination, les paysans périgourdiens développent des façons très variées d'accommoder ce fruit providentiel séché, cuit sous la cendre, grillé dans une poêle ou simplement bouilli<sup>120</sup>. L'abondance des champignons dans cette même région conduit les observateurs à remarquer que « le peuple en fait une partie de sa nourriture »<sup>121</sup>, idée reprise par Mme de Flesselles en 1822 : « les champignons [...] sont si communs en Périgord, que le peuple en fait une partie de sa nourriture malgré le danger qui en résulte souvent... »<sup>122</sup>. La gamme des champignons concernés est sans doute très élargie, au-delà assurément des cèpes et des mousserons qui sont servis, eux, à la table des élites. Le poisson n'est pas totalement absent de ce régime, puisque morues et sardines sont consommées par de nombreux paysans aquitains. Lorsque les voyageurs décrivent le repas du paysan landais, ils ne manquent pas de souligner la présence de sardines salées, en provenance de Galice ou de Bretagne<sup>123</sup>. Dans la portion annuelle promise par François de Léon, notaire royal dans les Landes, à l'un de ses bouviers en 1763, on trouve à nouveau des sardines<sup>124</sup>. La morue sert aussi fréquemment à nourrir les vendangeurs employés par les propriétaires viticoles du Bordelais.

Les habitudes alimentaires des paysans se distinguent également par les modes de préparation adoptés. On constate, en effet, qu'ils consomment une cuisine particulièrement

---

<sup>116</sup> AD Dordogne, 6 M 532.

<sup>117</sup> A titre de comparaison, on peut souligner, par exemple, que les paysans du Gévaudan ne consomment guère de châtaignes selon R.-J. BERNARD, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, novembre-décembre 1969, p. 1464.

<sup>118</sup> AD Dordogne, 3 C 3, mémoire descriptif de 1776.

<sup>119</sup> *Le voyageur François ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, Paris, 1790, T. 34, p. 110.

<sup>120</sup> R. BEAUDRY, « Alimentation et population rurale en Périgord », *op. cit.*, p. 45.

<sup>121</sup> J. PEUCHET et P.-G. CHAMLORRE, *Description topographique et statistique de la France. Département de la Dordogne*, 1809, p. 15.

<sup>122</sup> Mme de FLESSELLES, *Les jeunes voyageurs en France*, Paris, 1822, citée par D. AUDRERIE, « Un voyage en Périgord au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *BSHA du Périgord*, Tome CXVIII, année 1991, p. 723.

<sup>123</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>124</sup> AD Landes, 26 J 6, « Livre particulier pour servir à Mr François de Léon notaire », 8 août 1763. La ration complète comprend 32 mesures de grains, 20 de seigle, 6 de millet et 6 de panis, 1 mesure de sel, 50 livres de viande de porc, un pot de vinaigre, 2 livres d'huile, 100 ardoines.

relevée qui recourt aux épices tels le poivre ou les piments. Les paysans aquitains se démarquent, par exemple, de l'alimentation dominée par la fadeur de leurs homologues alsaciens<sup>125</sup>, confirmant ainsi toute l'importance des assaisonnements dans la diversité régionale des cuisines paysannes<sup>126</sup>. L'analyse des inventaires après décès révèle en outre la présence courante de poêles à frire (90 % des actes), de poêlons (52 %), de grils (55 %) et de broches (47 %)<sup>127</sup>, ustensiles représentatifs de cuissons sous forme de friture, de ragoût et de rôtis, qui témoignent d'un attrait original pour ce type de préparation. De nombreux voyageurs décrivent, par exemple, l'utilisation courante d'un poêlon par les paysans landais pour faire frire le morceau de lard qui agrémenté parfois les galettes de maïs<sup>128</sup> ; selon Grasset de Saint Sauveur en 1796, « leurs ustensiles de cuisine consistent dans un ou deux poêlons, qui leur sert à frire leur lard, et à faire des cruchades, pâte frite avec de la farine de blé d'Inde ou de millet »<sup>129</sup>. La présence ponctuelle de broches suggère même la consommation de viandes rôties, telles des volailles ou des petites pièces de gibier. Les tourtières, mentionnées dans un quart des inventaires, supposent enfin la confection de pâtisseries diverses. La cuisson bouillie ne domine donc pas de manière exclusive dans les habitudes paysannes à la différence de ce que l'on peut observer ailleurs<sup>130</sup>, mais elle est tout de même pratiquée comme l'atteste la présence de chaudrons (60 %) et de marmites (21%) dans les inventaires<sup>131</sup>. La diversité des modes de préparation, illustrée par les batteries de cuisine, montre bien que les consommations alimentaires du peuple des campagnes peuvent être complexes et variées.

### C) Dynamiques et évolutions

Les pratiques alimentaires de la paysannerie sont généralement présentées comme le fruit immuable dans le temps de l'autarcie des campagnes<sup>132</sup> ; or, comme l'a montré récemment Jean-Marc Moriceau, les campagnes d'Ancien Régime ne sont pas immobiles et

<sup>125</sup> J.-M. BOEHLER, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, 1994, p. 1738.

<sup>126</sup> J.-L. FLANDRIN, « L'alimentation paysanne... », *op. cit.*, p. 624

<sup>127</sup> Voir annexe C 13 p. 827 : batterie de cuisine de base de la paysannerie.

<sup>128</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>129</sup> GRASSET DE SAINT SAUVEUR, « Habitants des Landes de Bordeaux », dans *l'Encyclopédie des Voyages*, Paris, 1796, p. 57.

<sup>130</sup> J.-L. FLANDRIN, *op. cit.*, p. 627.

<sup>131</sup> L'écart significatif entre chaudron et marmite distingue le Sud-Ouest aquitain de la Bourgogne où les marmites restent prépondérantes dans les campagnes ; voir B. GARNOT, *Vivre en Bourgogne... op. cit.* . Par contre, la domination des chaudrons et la rareté des marmites caractérisent également l'alimentation du paysan gâtinais ; voir J. PERET, *Les paysans de Gâtine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, La Crèche, 1998, p. 210.

<sup>132</sup> Cette idée est développée, par exemple, par G. et G. BLOND, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, 1960, p. 247.

sont au contraire capables d'ouverture et de transformations<sup>133</sup>. L'alimentation de la paysannerie du Sud-Ouest aquitain, à travers toute sa diversité, s'inscrit parfaitement dans cette perspective. Les paysans intègrent en effet couramment dans leur alimentation des produits commerciaux d'origine plus ou moins lointaine. Ainsi, les sardines, aliments de base des repas des paysans landais décrits par les voyageurs<sup>134</sup>, proviennent de Galice ou de Bretagne. La morue, elle aussi consommée dans les campagnes, est la parfaite illustration de l'importance des denrées commerciales dans les habitudes populaires locales. Les techniques de salages utilisées abaissent le coût de ces produits et les rendent finalement plus accessibles aux paysans que les aliments frais locaux. Le beurre qui sert de nourriture au paysan landais n'est donc pas du beurre frais, mais du beurre salé venu d'Irlande. Le peuple des campagnes ne vit donc pas dans l'isolement, mais bénéficie au contraire dans son alimentation d'un approvisionnement à l'échelle du monde.

Les pratiques alimentaires de la paysannerie connaissent en outre des évolutions et des transformations bien réelles, même si elles sont parfois difficiles à saisir à travers les sources disponibles. Nous avons ainsi pu remarquer que les fourchettes, présentes dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, étaient mentionnées dans 42 % inventaires<sup>135</sup>, soit plus communément que dans d'autres régions, comme la Gâtine ou l'Alsace où les fourchettes demeurent encore très rares au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>136</sup>; en Bretagne, par exemple, elles ne sont diffusées que dans 10 % des inventaires après décès paysans<sup>137</sup>. En 1730, Landreau, modeste journalier du Blayais, possède déjà plusieurs fourchettes<sup>138</sup>, que l'on voit se multiplier dans les inventaires à partir des années 1770 avant de se généraliser dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. L'utilisation de trépieds dans près d'un tiers des intérieurs (31 %) confirme que les paysans sont sensibles aux changements dans les modes de préparation des repas en passant de la position assise à la position debout. La principale évolution, soulignée généralement à propos de l'alimentation paysanne, est le recul de la consommation de viande au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>139</sup>. Les sources disponibles permettent difficilement de vérifier cette affirmation. L'enquête de Cyprien Brard

---

<sup>133</sup> J-M. MORICEAU, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation: essai historique*, Paris, Fayard, 2002.

<sup>134</sup> Voir, par exemple, A-L. MILLIN, *op. cit.*, p. 601 ; J. THORE, *op. cit.*, p. 184 ; A. REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à La Teste, 8-10 août 1822 », *RHB*, 1985, p. 109 et pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>135</sup> Voir annexe C 13, p. 817.

<sup>136</sup> J. PERET, *op. cit.*, p. 225 et J-M. BOEHLER, *op. cit.*, p. 1684.

<sup>137</sup> J. QUÉNIART, *La Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle, op. cit.*, p. 246.

<sup>138</sup> AD Gironde, 3 E 28817, Landreau, 30 avril 1730.

<sup>139</sup> Voir, par exemple, J. VEDEL, « La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », *Annales ESC*, mars-juin 1975, p. 420 ; J-N. BIRABEN, « Alimentation et démographie historique », *Annales de démographie historique*, 1976, p. 23, et M. PROST, « Données trophiques en Haut-Dauphiné (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) : panorama de l'alimentation carnée en Briançonnais et Embrunais », dans *De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne, op. cit.*, p. 199.

en Périgord dans les années 1830 nuance en tout cas cette évolution, car, si dans certaines communes rurales la viande est présentée comme un aliment exceptionnel pour les jours de fête, elle est dans d'autres un aliment courant du régime quotidien des paysans, signe révélateur de la variété des situations.

L'alimentation des paysans du Sud-Ouest aquitain est une alimentation complexe, avec finalement des situations très variées du simple berger au riche laboureur. Il ne s'agit pas ici de revenir sur la diversité de la paysannerie<sup>140</sup>, mais on peut tout de même remarquer à travers quelques portraits dessinés au gré des sources que les consommations alimentaires mettent parfaitement en lumière les différences de richesse et de modes de vie à l'intérieur de la paysannerie aquitaine.

La grande masse du monde paysan est constituée de journaliers qui vivent généralement aux limites de la pauvreté. Il est donc rare de les rencontrer à travers les inventaires après décès, mais les quelques actes que nous avons pu étudier et qui ne dépassent généralement pas une petite centaine de livres de biens, permettent de déceler une alimentation frugale et monotone. Leur vaisselle est composée d'une ou deux assiettes ou écuelles, généralement en terre ; les couverts sont absents dans la plupart des cas ce qui laisse penser à l'usage unique d'un couteau. La batterie de cuisine, guère mieux fournie, se résume à une marmite ou une poêle. Joseph Cachon, brassier landais, parmi des biens évalués à 120 livres en 1770, possède pour tout ustensile de cuisine, deux poêles à frire à demi-usées, un chaudron et deux pots en terre, auxquels s'ajoutent simplement des assiettes et des cruches en terre<sup>141</sup> ; Mathieu Puyroveau dit Argoulet, journalier au village des Eyssards dans la paroisse périgourdine de Sensenac en 1777 correspond lui aussi à ce modèle, puisque, dans son inventaire après décès d'une valeur de 49 livres<sup>142</sup>, le notaire dénombre seulement cinq assiettes et un plat en étain pour toute vaisselle, aucune fourchette ni couteaux, mais huit cuillères pour manger la soupe, deux marmites et une poêle à frire à moitié usée comme principaux instruments de cuisine avec en outre une salière en bois en forme de chaise<sup>143</sup>, illustration du rôle fondamental du sel dans l'alimentation paysanne. A l'autre bout de la hiérarchie du monde paysan aquitain, les laboureurs ont des habitudes alimentaires et des

---

<sup>140</sup> Sur les hiérarchies sociales à l'intérieur du monde paysan sous l'Ancien Régime, voir P. GOUBERT, *La vie quotidienne des paysans français au XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1982 et J-P. POUSSOU, *La terre et les paysans en France et en Grande-Bretagne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, SEDES, 1999.

<sup>141</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Joseph Cachon, 30 janvier 1770.

<sup>142</sup> AD Dordogne, 3 E 19912, Mathieu Puyroveau, 13 septembre 1777.

<sup>143</sup> Ces salières, en forme de chaise, sont très courantes dans les intérieurs paysans. Installées généralement dans l'âtre de la cheminée près de la marmite, elles permettent de conserver le sel à l'abri de l'humidité et de s'asseoir dessus pour profiter de la chaleur du feu.

manières de table, représentatives d'un niveau de vie plus élevé, avec parfois des biens estimés à plusieurs centaines de livres. Chez Etienne Duten, installé à Seignosse en 1724, riche laboureur landais au patrimoine de 1200 livres, on trouve une vaisselle en étain, du linge de maison en lin et une batterie de cuisine fournie avec des poêles, des broches, un poêlon et un lèche-frite ; cet équipement témoigne d'une consommation de viande, confirmée par la présence d'un cochon<sup>144</sup>. Les vigneron occupent également à travers leurs mœurs alimentaires une place un peu à part ; malgré des revenus généralement modestes, ils sont en effet plus sensibles aux innovations, comme nous le suggère la présence de 12 fourchettes en acier et d'un trépied dans l'inventaire après décès en 1778 de Braquaire, vigneron du Blayais<sup>145</sup> ; le sucre fourni à un vigneron de Villeneuve d'Agenais en 1785 confirme cette tendance<sup>146</sup>.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la paysannerie la plus modeste ne recourt plus au service du notaire au moment du décès. Les inventaires des « cultivateurs » et petits « propriétaires cultivateurs » du Périgord, des Landes ou de l'Agenais représentent alors une nouvelle forme de paysannerie qui vit dans une certaine aisance matérielle signalée par une vaisselle un peu plus abondante et diversifiée. Un confort sommaire transparait même à travers certains objets de table comme les fourchettes, les verres ou de la vaisselle en porcelaine. Chez Marie Bonnefond, veuve en 1843 d'un cultivateur au patrimoine mobilier de 2769 francs, le notaire inventorie, par exemple, 16 fourchettes, une cuillère à ragoût, 24 assiettes en faïence, des soupières, un plat et un saladier en porcelaine, ainsi que 26 nappes en bon état<sup>147</sup>. La plupart des inventaires regorgent de réserves alimentaires (châtaignes, miel, céréales, confits, viandes salées, pomme de terre), beaucoup plus rares dans les actes du XVIII<sup>e</sup> siècle, indice peut-être d'une amélioration de leurs conditions de vie dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>148</sup> ; les pommes de terre particulièrement fréquentes suggèrent que ce légume fait alors largement partie des habitudes alimentaires de cette paysannerie aisée, signe de son adoption définitive dans la région.

La paysannerie et le monde des assistés ont permis d'entrevoir la culture alimentaire populaire aquitaine grâce à des sources un peu plus prolixes que celles sur les comportements

---

<sup>144</sup> AD Landes, 3 E 5/3, Etienne Duten, 24 novembre 1724.

<sup>145</sup> AD Gironde, 3 E 28917, Braquaire, 26 octobre 1778. Sur les comportements sociaux et culturels originaux de ce groupe social, voir M. LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, 1988.

<sup>146</sup> AD Dordogne, 1 J 266, livre de comptes de Desmond, propriétaire terrien à Villeneuve-sur-Lot, 1784-1814.

<sup>147</sup> AD Dordogne, 3 E 9066, Marie Bonnefond, 15 novembre 1843.

<sup>148</sup> L'Empire, notamment, correspond à une période d'amélioration de la condition de vie des paysans français selon A. MOULIN, *Les paysans dans la société française de la Révolution à nos jours*, Paris, Seuil, 1988, p. 60.

du reste du peuple. Malgré leurs spécificités, l'étude des habitudes de ces deux groupes montre que des produits comme le maïs, le porc salé, l'eau-de-vie et les châtaignes contribuent à définir des tendances régionales. Leurs pratiques alimentaires témoignent également des mêmes capacités à se transformer et à s'adapter. La consommation précoce de sucre laisse même supposer l'existence de goûts populaires, c'est-à-dire de l'affirmation de préférence au-delà de la simple nécessité. Si cette liberté reste sans doute très rare, la culture alimentaire populaire n'en est pas moins parcourue de dynamiques internes tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'inscrivant même parfois dans le sillage des habitudes de consommation des élites.

### **III. Subsistances et transformations des comportements alimentaires**

Afin d'observer dans son ensemble la participation du peuple à la culture alimentaire régionale, il convient de mettre en avant les produits et les modes de préparation qui fondent l'alimentation populaire dans le Sud-Ouest aquitain et oeuvrent à son évolution. Loin d'être isolée, la culture alimentaire populaire de cette région est au contact des produits étrangers, des nouvelles habitudes de consommation et surtout de la culture alimentaire des élites. Comprendre le fonctionnement de la table du peuple, c'est donc s'intéresser tout particulièrement aux intermédiaires et aux processus qui permettent les échanges à l'intérieur de la société, contribuant ainsi à la mise en place de goûts partagés.

#### **A) Goûts et nécessité, une culture alimentaire spécifique**

##### *Les aliments de longue conservation*

Pour faire face aux aléas conjoncturels comme la maladie ou les crises de subsistances, les produits de longue conservation, qui permettent de constituer des réserves pour toute l'année, sont l'une des solutions utilisées par le peuple en ville comme à la campagne. Viandes et poissons, salés ou fumés, en sont les formes les plus caractéristiques dans la région. Le bœuf salé représente la viande commune pour une grande partie de la population, du moins en ville, mais le bœuf salé de Hambourg fait également partie du repas des gardiens du phare de Cordouan décrit par le voyageur anglais Hastings au début des années 1830<sup>149</sup>.

---

<sup>149</sup> F. JOUANNET, *Excursion de deux Anglais...*, op. cit., p. 16. Ce bœuf salé ou fumé de Hambourg apparaît également dans les annonces des journaux bordelais ; voir, par exemple, AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 20 novembre 1786 ; 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 30 juin 1789.

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, comme nous avons pu le constater, le bœuf est la viande la plus fréquente et la moins chère sur les marchés et il sert généralement de base à la préparation de la soupe quotidienne ce qui explique sa place en tête des viandes consommées dans les hôpitaux (67 % des établissements)<sup>150</sup>. Dans les Landes, le bœuf est aussi la viande distribuée par les édiles de Mont-de-Marsan aux soldats prisonniers venant du Portugal en 1704 et fournie par les propriétaires terriens à leurs métayers et brassiers<sup>151</sup>. Le porc salé conservé dans les saloirs est la seconde viande dont le peuple constitue des réserves importantes, tout spécialement dans les campagnes. A travers l'étude des pensions viagères, Christian Desplat souligne l'importance du cochon salé dans l'alimentation du peuple béarnais<sup>152</sup>. L'essor de la culture du maïs dans la région justifie sans doute d'ailleurs le maintien, voir les progrès de l'élevage du porc au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>153</sup>. On remarque enfin que les oies, rarement mentionnées dans les menus et dans les comptes des élites, sont consommées par le peuple, ce qui en fait une volaille « populaire »<sup>154</sup>, servie à l'hôpital Saint-Sébastien d'Auch<sup>155</sup>, à celui d'Agen<sup>156</sup> et que l'on trouve également confite dans certains inventaires populaires<sup>157</sup>. De manière générale, la volaille est une composante essentielle de l'alimentation du paysan aquitain, dont les inventaires des biens comprennent souvent quelques animaux de basse-cour, ce qui les différencie, par exemple, de ceux des paysans du Gévaudan où les produits de l'aviculture occupent une place très réduite<sup>158</sup>. La viande n'est donc pas totalement absente du régime alimentaire populaire<sup>159</sup>, même si la viande fraîche demeure évidemment la plus rare et si la viande de conserve reste la plus commune<sup>160</sup>.

<sup>150</sup> Voir annexe B 11, p. 786.

<sup>151</sup> AD Landes, E dep. 192 (CC 10), mandement du 26 juillet 1704 ; AD Landes, 1 Mi 116 (R 2), livre de comptes de la famille de Mesmes et Lacroix, 1786-1799.

<sup>152</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 725.

<sup>153</sup> J.-J. HERMANDIQUER, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales ESC*, 1970, p. 1756.

<sup>154</sup> Les oies apparaissent seulement dans 5 % des repas et 11 % des profils alimentaires. Jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, l'oie était une volaille appréciée par les élites du royaume, mais elle a été progressivement remplacée à leur table par la dinde plus « exotique ».

<sup>155</sup> AD Gers, H 140.

<sup>156</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 4, hôpital général de la ville d'Agen, 1752-1760.

<sup>157</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 109/33, Etienne Sabatie (couvreur), 12 février 1731 ; AD Landes, 4/91, Etienne Dupeyron (forgeron), 3 novembre 1734 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 3825, Jean Lalanne (artisan), 28 septembre 1736 ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 813/14, Bernard Lacombe (propriétaire-cultivateur), 9 mai 1843.

<sup>158</sup> R.-J. BERNARD, *op. cit.*, p. 1456.

<sup>159</sup> Le Sud-Ouest aquitain se distinguerait alors du Midi Toulousain où la viande serait réservée à une minorité selon le témoignage d'un subdélégué qui constate à Castelnaudary en 1734 (dans une ville de 5000 à 6000 habitants) que « moins de 50 familles mangent régulièrement de la viande », cité par G. FRÈCHE, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières (vers 1670-1789)*, Paris, 1974. Mais, le subdélégué souligne sans doute ici avant tout l'absence de viande fraîche.

<sup>160</sup> M. FERRIÈRES, « De la viande pour les pauvres ! », *op. cit.*

Les poissons les plus courants à la table du peuple aquitain sont également des produits de longue conservation, puisqu'il s'agit de morue séchée ou salée, de sardines généralement salées et parfois de harengs. Chez Pierre Manet, fils de tisserand à Bergerac en 1733, le notaire décrit dans un inventaire modeste de 80 livres, « un tierçon ayant servy à renfermer des sardines »<sup>161</sup>, signe de leur consommation dans les milieux populaires des villes même éloignées du littoral. Une annonce bordelaise de septembre 1780, en plein moment des vendanges, évoque, par exemple, « une excellente morue sèche pour les vendangeurs »<sup>162</sup> ; les Jésuites en fournissent à leurs vendangeurs de Saint-Macaire en octobre 1743<sup>163</sup>. Les malades, les pauvres et les paysans sont tous des consommateurs réguliers de ces denrées facilement transportables, ce qui les distingue du peuple de Paris pour qui la morue demeure une denrée rare et chère<sup>164</sup>. Les moules appartiennent aussi pleinement au régime alimentaire populaire du Sud-Ouest aquitain, car elles sont très peu consommées à la table des élites ; moins chères que les huîtres et avec des capacités de conservation plus importantes, les moules ont tous les attributs d'un aliment pour le peuple, du moins dans les zones pas trop éloignées de la mer. En 1787, Sophie de La Roche, lorsqu'elle visite la maison de l'architecte bordelais Laclotte, observe avec attention le dîner que la jardinière est en train de préparer :

*« je lui demandai ce qu'elle cuisinait pour son mari, parce qu'il y avait qu'un seul pot au feu. Elle me montra pour deux sous de moules qu'elle mangeait cuites avec du persil et du sel, en compagnie de son mari et de sa fille ; en y ajoutant un morceau de pain et un peu de vin. La simplicité de la population est extraordinaire, aussi bien pour le logement et la toilette que pour la nourriture. »*<sup>165</sup>

Ce tableau montre que les moules agrémentées d'herbes, préparation courante à Bordeaux, font partie des quelques produits de la mer consommés par les Bordelais les plus humbles alors qu'elles ne sont guère appréciées, semble-t-il, par les notables de la ville<sup>166</sup>.

Certains légumes et certains fruits sont eux-aussi des indices significatifs d'habitudes alimentaires originales. Les pommes, présentes dans la moitié des hôpitaux<sup>167</sup>, n'apparaissent

<sup>161</sup> AD Dordogne, 3 E 6043, Pierre Manet, 22 mai 1733.

<sup>162</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers...*, 14 septembre 1780.

<sup>163</sup> AD Gironde, H 2570, facture du 3 octobre 1743.

<sup>164</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 515.

<sup>165</sup> Cité par E. BONNAFFÉ, *Bordeaux il y a cent ans. Un armateur bordelais, sa famille et son entourage (1740-1809)*, Paris, 1887, p. 34.

<sup>166</sup> Les moules, en effet, n'apparaissent pas dans les repas de la Jurade ni dans ceux de la Chambre de commerce.

<sup>167</sup> Voir annexe B 11, p. 786.



ainsi que dans les sources concernant le peuple et presque jamais dans les dépenses et les menus des élites<sup>168</sup>. De même les prunes, plutôt rares chez les élites, sont couramment consommées par le peuple (50 % des hôpitaux) : peu fragiles et se conservant longtemps séchées, confites ou dans l'eau-de-vie, ces fruits correspondent parfaitement aux besoins d'une grande partie de la population. Dans le domaine des légumes, fèves, lentilles et haricots constituent les bases de l'alimentation populaire régionale. Les raves, mentionnées dans 42 % des hôpitaux, symbolisent parfaitement la nourriture rustique du peuple. Là encore, les critères de conservation sont privilégiés, justifiant ainsi en partie la place très modeste des légumes verts et des légumes frais au bénéfice des légumineuses. L'omniprésence des fèves dans les mercuriales girondines du début du XIX<sup>e</sup> siècle suggère que leur consommation se maintient durant toute la période<sup>169</sup>. Il est intéressant de remarquer que la plupart de ces denrées sont celles que l'on retrouve à bord des navires qui appareillent à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans la longue liste des victuailles embarquées à bord de la frégate *le Maréchal de Thonand* en juillet 1759, par exemple, on trouve les aliments « populaires » de la région comme des prunes, des fèves, du fromage de Hollande, du poivre, des œufs, du bœuf salé d'Irlande, de l'ail et des sardines en quantités importantes<sup>170</sup>. Le régime alimentaire des marins correspond bien à la culture alimentaire du peuple aquitain.

Comme partout, le pain revêt une importance particulière pour les catégories populaires qui en consomment de grandes quantités à chaque repas. Lors du déjeuner servi par la municipalité de Bordeaux à six pompiers le 16 mars 1790, douze livres de pain ont été mangées pour accompagner de la morue, des œufs et du fromage<sup>171</sup>. Dans la plupart des cas, comme nous avons pu le noter pour les pensionnaires des hôpitaux et les paysans, le pain du petit peuple est confectionné à partir d'un mélange de céréales, afin de réduire la place du froment, céréale la plus chère. Mais l'utilisation de seigle, d'épeautre ou de sarrasin, si elle permet d'avoir un pain à moindre prix, favorise également sa conservation. Dans les campagnes, ces pratiques évitent donc de multiplier les cuissons et permettent de manger le pain pendant plusieurs semaines, voir plusieurs mois. Ce choix répond donc à la fois à une volonté d'adapter sa nourriture à ses conditions de vie et à la nécessité de réduire le plus possible ses dépenses. La manière de confectionner et d'accommoder les aliments répond aussi à ces besoins, tout en laissant une part au goût de chacun.

---

<sup>168</sup> Les pommes sont mentionnées seulement dans 7 % des repas et dans 16 % des profils alimentaires.

<sup>169</sup> AD Gironde, 6 M 1008, 1012, 1019.

<sup>170</sup> AD Gironde, C 4433.

<sup>171</sup> AM Bordeaux, L 42 (209), 16 mars 1790.

### *Modes de préparation*

Le petit peuple n'a certes ni domestiques ni beaucoup de temps pour préparer ses repas, mais cela n'empêche pas l'existence de façons de faire originales que nous pouvons saisir, de manière indirecte, à travers les dépenses et les descriptions des contemporains. L'identité de la cuisine populaire naît en premier lieu de l'utilisation des graisses comme condiment<sup>172</sup> : l'huile, le lard et plus occasionnellement le beurre donnent de la saveur à de nombreux plats, ce qui remet en cause l'idée d'une cuisine populaire très fade, sans goûts relevés. De nombreux voyageurs décrivent ainsi le « jus de lard » qui assaisonne les galettes de maïs ou de millet des paysans landais<sup>173</sup>. En 1722, décrivant l'alimentation populaire en Bordelais, l'ingénieur du roi Claude Masse rend bien compte du rôle des graisses dans la construction d'une culture alimentaire locale.

*« Ils [les peuples de la région] mangent généralement tout à l'huile qui est la plus puante et la meilleure à leur goût et ils disent communément à quest holi ne vaut rien, ne san pas, c'est à dire cette huile ne vaut rien parce qu'elle ne sent pas mauvais, ce qui est un très mauvais ragoût pour les étrangers. »<sup>174</sup>*

Les graisses sont couramment utilisées pour parfumer les soupes et les bouillies, et varier ainsi un peu le goût des ces plats récurrents ; en 1730, à l'hôpital de Bergerac, comme dans tous les hôpitaux de la généralité, on ajoute ainsi dans la soupe du beurre, utilisé en quelque sorte comme un condiment<sup>175</sup>. L'auteur d'un mémoire sur la situation de l'élection de Périgueux en 1770 indique que le paysan périgourdin « se contente d'une nourriture grossière assaisonnée d'huile de noix »<sup>176</sup>. Dans sa réponse au questionnaire de Brard, un maire du Sarladais évoque, par exemple, « un potage composé des légumes de la saison avec très peu

---

<sup>172</sup> Les graisses agissent comme des puissants capteurs de goût selon J-P. POULAIN, *Manger aujourd'hui...* op. cit., p. 18.

<sup>173</sup> Comte ORLOFF, *Voyage dans une partie de la France ou lettres descriptives et historiques adressées à Mme la comtesse Sophie de Strogonoff*, Paris, 1824, p. 298 ; A-L. MILLIN, *Voyages dans les départements du Midi de la France...*, op. cit., p. 479. Voir pièce justificative 5, p. 685.

<sup>174</sup> « Mémoire sur Bordeaux et quelques autres villes de la basse Guyenne et le Médoc, accompagné de remarques sur ces pays, Claude Masse, ingénieur du roi, 1722 », dans *Bulletin de la société historique et archéologique d'Arcachon et du Pays de Buch*, numéro 78, 1993, p. 71.

<sup>175</sup> AD Dordogne, 83 H 48, 1<sup>er</sup> mars 1730 ; plusieurs fois par semaine du bouillon au beurre doit être servi aux pauvres. Pièce justificative 10, p. 696.

<sup>176</sup> AD Gironde, C 3095.

de graisse ou lard les jours gras et de l'huile de noix les jours maigres »<sup>177</sup> ; le respect des prescriptions de l'Église conduit même ici à diversifier l'alimentation populaire. Toutes les graisses sont consommées par le peuple, mais certaines d'entre elles sont plus spécifiques des usages populaires. C'est le cas de l'huile de rave ou « de navette » qui ne se rencontre généralement pas chez les élites, mais que l'on trouve, par exemple, à l'hôpital Saint-André de Bordeaux<sup>178</sup>. Le beurre salé est la seconde graisse consommée presque exclusivement par les catégories populaires, qui accompagne par exemple la cruchade des paysans landais. L'usage populaire de graisses variées apparaît parfaitement à travers la liste des denrées alimentaires fournies par Mr de Chateaurenard, propriétaire noble en Agenais, à ses différents bouviers, où sont mentionnés de l'huile, du lard et de la graisse<sup>179</sup>.

Dans la monotonie de l'alimentation populaire, certains plats, comme la soupe, occupent une place centrale. Les potages populaires ont des compositions très variées du simple bouillon clair sans viande jusqu'à la soupe grasse avec un morceau de confit et de nombreux légumes. La soupe du paysan landais des environs de Miélan au début du XIX<sup>e</sup> siècle est « une décoction de choux, de raves, de légumes verts ou secs, sans graisse, ni huile et seulement aiguisée avec du sel »<sup>180</sup> ; celle du bouvier landais décrite par Jean Thore en 1810 est presque identique « préparée avec des choux, des raves ou les semences de *labines* (lin) ou d'autres légumes assaisonnés avec le lard rance, beaucoup de poivre ou du piment. »<sup>181</sup> Grâce à un coût réduit, une cuisson sans surveillance, la possibilité d'y associer de nombreux ingrédients, la soupe correspond aux besoins habituels de l'alimentation populaire. Il semble, par contre, que les soupes végétales, très courantes en Avignon<sup>182</sup>, ne soient guère fréquentes dans notre région, où le lard permet généralement, même aux plus pauvres, d'agrémenter un peu leur bouillon.

Le peuple consomme aussi régulièrement des galettes et des bouillies qui se substituent au pain selon les régions et les catégories sociales. Le paysan landais, d'après les indications des voyageurs<sup>183</sup>, mange ainsi couramment une pâte de maïs et de millet appelée cruchade ou escanton préparée dans un poêlon qu'il trempe ensuite dans de la graisse fondue. Cette habitude n'est pas une particularité locale, puisque des préparations similaires entrent

---

<sup>177</sup> AD Dordogne, 6 M 547.

<sup>178</sup> AD Gironde, VII E 126.

<sup>179</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 371.

<sup>180</sup> A-L. MILLIN, *op. cit.*, p. 479.

<sup>181</sup> J. THORE, *Promenades sur les côtes du golfe de Gascogne...*, *op. cit.*, p. 186.

<sup>182</sup> M. FERRIÈRES, *Le bien des pauvres...*, *op. cit.*, p. 132.

<sup>183</sup> Sur les nombreuses descriptions par les voyageurs de l'alimentation du paysan landais, voir pièce justificative 5, p. 683-686.

également dans l'alimentation du peuple en Périgord, en Médoc ou dans le piémont pyrénéen<sup>184</sup>. La diffusion de cette pratique, du moins dans les campagnes, n'est sans doute pas non plus un trait caractéristique de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ; en Limousin, par exemple, les paysans confectionnent avec du blé noir une galette appelée *tourtou* qui constitue souvent leur pain ordinaire<sup>185</sup>. Seule l'utilisation courante du maïs correspond à une tendance régionale significative.

Les catégories populaires ne délaissent pas pour autant d'autres modes de préparation. Le maintien de broches dans les intérieurs tout au long de la période confirme avec netteté la permanence des cuissons rôties, et par conséquent de la consommation de viande, ce qui distingue le peuple aquitain du peuple parisien chez qui on constate une croissance des bouillons, des bouillis et des fricassées au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>186</sup>. Poêles à frire, grills et broches sont les plus fréquents dans les inventaires populaires entre 1700 et 1850 ; tous ces instruments, liés à la consommation de viande, forment avec les pots et les chaudrons la batterie de cuisine-type du peuple telle qu'elle apparaît au travers les inventaires après décès

**Tableau 5 :**  
**La batterie de cuisine de base du peuple**

<b>Objets</b>	<b>nbre d'inventaires</b>	<b>fréquence</b>
<b>Poêle à frire</b>	151	88%
<b>Grill</b>	112	65%
<b>Broche</b>	108	63%
<b>Pot</b>	106	62%
<b>Poêlon</b>	105	61%
<b>Chaudron</b>	100	58%
<b>Casserole</b>	65	38%
<b>Cuillère</b>	63	37%
<b>Tourtière</b>	63	37%
<b>Trépied</b>	62	36%
<b>Bassinoire</b>	60	35%
<b>Cuillère à pot</b>	58	34%
<b>Lêchefrite</b>	48	28%
<b>Passeoire</b>	43	25%
<b>Marmite</b>	43	25%

<sup>184</sup> J.-P. PICQUET, *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, 1789, p. 8

<sup>185</sup> R. FAGE, *La vie à Tulle...*, op. cit. , p. 227.

<sup>186</sup> D. ROCHE, *Le peuple de Paris...*, op. cit. , p. 198.

L'identité des usages populaires de cette province provient surtout des saveurs relevées de la plupart des préparations. Les bulbes constituent en effet les principaux condiments de l'alimentation du peuple. Oignons et ails, même s'ils ne sont pas uniquement consommés par les pauvres, sont particulièrement bien représentés dans les hôpitaux (75 % pour oignons et 42 % pour l'ail)<sup>187</sup>. Le repas de midi du travailleur bordelais décrit en 1785 par Sophie de La Roche se compose ainsi d'oignons au court-bouillon avec du pain<sup>188</sup>. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, lorsque Saint-Amans visite une foire à « Lubbon » (sans doute Ludon en Médoc), il remarque non sans ironie que « l'on ne trouve que de l'ail ce qui doit donner un aperçu de la délicatesse et du goût que les Médoquins apportent à leur cuisine »<sup>189</sup>. La frottée, évoquée par un médecin de Montignac ou plus tard par l'enquête de Cyprien Brard à propos de la nourriture des pauvres<sup>190</sup>, est une habitude répandue qui consiste à manger du pain simplement frotté avec de l'ail ou de l'oignon crus. Les consommations populaires du Sud-Ouest aquitain se distinguent ainsi d'une région comme l'Alsace où les bulbes n'entrent pas dans la nourriture des paysans<sup>191</sup>. Selon Cyprien Brard en 1835 en Périgord, « l'ail et l'oignon ne se cultivent guère que pour la nourriture des ouvriers et des habitants de la campagne »<sup>192</sup>. Les connotations acides et acres dominent assurément dans une cuisine qui recourt souvent aux épices : muscade, girofle et cannelle sont mentionnés à plusieurs reprises dans les comptes des hôpitaux<sup>193</sup> ; les voyageurs soulignent également la présence de piments et de poivre dans les repas et les collations des paysans landais<sup>194</sup>. Le poivre est une épice populaire qui se rencontre dans des milieux modestes, alors que son usage reste limité chez les élites<sup>195</sup> : Charles Pousseau, garçon charpentier à Périgueux en 1737, possède une poivrière en fer blanc parmi des biens d'une valeur totale de 60 livres<sup>196</sup> ; en 1770, on trouve un moulin à poivre dans l'inventaire d'Anne Dubedat, fille d'un brasier de Nérac<sup>197</sup>, et en 1775 dans celui du « tissier de lin » landais Jean Danieux une « boîte en fer blanc pour tenir le poivre »<sup>198</sup>. Lorsqu'en septembre 1748 à cause des mauvaises récoltes, les consuls d'Aiguillon font

<sup>187</sup> Voir annexe B 11, p. 787.

<sup>188</sup> J.-H. WOLF, « Bordeaux de... quelques récits de voyage allemands », dans G. MERLIO et N. PELLETIER, (sous dir. de), *Bordeaux au temps de Hölderlin*, op. cit., p. 187.

<sup>189</sup> M. de SAINT-AMANS, *Voyage agricole, botanique et pittoresque dans une partie des Landes de Lot-et-Garonne et celles de Gironde*, Paris, 1818, p. 173.

<sup>190</sup> AD Gironde, C 475 et AD Dordogne, 6 M 541.

<sup>191</sup> J.-M. BOEHLER, op. cit.

<sup>192</sup> AD Dordogne, 6 M 531.

<sup>193</sup> Voir annexe B 11, p. 787.

<sup>194</sup> V.-A. MALTE-BRUN, *Les jeunes voyageurs en France...*, op. cit., p. 133. Voir pièce justificative 5, p. 685.

<sup>195</sup> Le poivre n'apparaît que rarement dans les profils alimentaires des élites, alors qu'on le retrouve dans 42 % des hôpitaux.

<sup>196</sup> AD Dordogne, 3 E 1542, Charles Rousseau, 22 octobre 1737.

<sup>197</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 179/5, Anne Dubedat, 18 septembre 1770.

<sup>198</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Jean Danieux, 29 novembre 1775.

préparer pour les pauvres des fèves dans un grand pot, on constate qu'ils font ajouter une once de poivre<sup>199</sup>. Les dépenses des Feuillants en 1759 et du négociant Nairac en 1784 pour leurs vendangeurs comprennent aussi du poivre<sup>200</sup>, qui est également l'épice du peuple dans d'autres régions, puisqu'en Gévaudan, les paysans ajoutent régulièrement du poivre à leur salaison<sup>201</sup>.

L'usage du poivre témoigne de l'existence de véritables goûts populaires au-delà de la simple nécessité, car ce produit, issu du commerce, est un ingrédient superflu qui ne sert qu'à donner une saveur aux aliments ; sa présence, même si elle est imposée dans la plupart des cas, correspond malgré tout aux préférences des paysans et des pauvres. La culture alimentaire populaire du Sud-Ouest aquitain n'est donc pas repliée sur elle-même, mais au contraire ouverte aux nouveaux produits, aux changements des manières de table et aux habitudes de consommation du reste de la société.

## B) Une alimentation en mouvement

### *Adoption de nouveaux produits et capacités d'innovations*

Les catégories populaires développent parfois dans le domaine alimentaire des capacités d'innovations et d'appropriations tout à fait remarquables. La diffusion plus ou moins rapide de nouveaux aliments en est la meilleure illustration. Les pommes de terre, comme nous avons déjà pu le voir, appartiennent souvent au régime alimentaire du peuple. Cette intégration s'est opérée lentement dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle avant d'aboutir définitivement au début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec des variations locales à l'intérieur de l'espace aquitain. Mais, dans ce processus, le peuple a accompagné les élites, considérées souvent comme un peu plus réticentes<sup>202</sup>. Les journaux d'annonces bordelais proposent des « patates » à partir des années 1770<sup>203</sup> et leurs ventes se multiplient à la fin des années 1780 à cause des mauvaises récoltes de céréales. L'annonce du 26 novembre 1772 précise même comment la pomme de terre peut être intégrée au régime alimentaire populaire :

---

<sup>199</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 783, facture du 29 septembre 1748.

<sup>200</sup> AD Gironde, H 3024 et AM Bordeaux, Fonds Nairac, dossier 9, frais de vendange en 1784.

<sup>201</sup> R-J. BERNARD, *op. cit.*, p. 1455.

<sup>202</sup> La pomme de terre serait même en France un exemple de diffusion d'aliments nouveaux du bas vers le haut de la société selon M. BLOCH, « Les aliments de l'ancienne France », dans J-J. HERMANDIER, (sous dir. de), *Pour une histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 234. En ce qui concerne le Sud-Ouest aquitain, les élites et le peuple adoptent très lentement, à peu près simultanément à la veille de la Révolution, ce nouveau tubercule.

<sup>203</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, années 1771-1772.

*« Patates excellentes pour le goût et la production, très analogues aux terres des graves de Bordeaux, et éprouvées avec succès pour faire du pain, ou pour manger de toutes espèces de manière, seules, en salade, en friture, avec de la morue, sous le rôti, etc, pour l'engrais de la volaille, du bétail et surtout des cochons, pour cet usage bouillies »<sup>204</sup>.*

Cette annonce fait référence à la production de pommes de terre dites de Graves à proximité de Bordeaux ; celles-ci sont destinées à l'alimentation humaine, mais aussi toujours à celle des animaux. L'utilisation de pommes de terre pour accompagner la morue représente ici la rencontre entre deux aliments importants dans les habitudes alimentaires locales. Dans le tableau du Maximum pour les districts de Belvès, Périgueux et Bergerac en 1793, la pomme de terre est le légume le moins cher après la rave, puisqu'elle ne coûte que 9 deniers la livre contre deux sous pour les carottes ou un sou pour les choux<sup>205</sup> ; elle concerne donc prioritairement l'alimentation populaire. Les mercuriales girondines entre 1815 et 1818<sup>206</sup> confirment cette assimilation, puisqu'on retrouve des pommes de terre sur les marchés de Bordeaux, Créon, Sainte-Foy-la-Grande ou Libourne : la troisième semaine de janvier 1817 à Sainte-Foy, par exemple, 35 hectolitres de pommes de terre sont vendus pour 28 hectolitres de froment, 40 de seigle et 9 de haricots<sup>207</sup>. L'enquête de Cyprien Brard montre bien comment le peuple est parvenu en Périgord à intégrer la pomme de terre dans son régime alimentaire à travers des modes de préparation variés : séchées au four, râpées, en bouillie, en galette, en ragoût<sup>208</sup>. Dans certains cas, on tente ainsi de confectionner du pain à partir de la farine de pomme de terre<sup>209</sup> ce qui confirme l'importance du pain et révèle que, dans un premier temps, les nouveaux produits se diffusent souvent en s'insérant dans des manières de faire existantes. Cet exemple démontre enfin que l'innovation n'appartient pas toujours exclusivement aux élites et que le peuple participe parfois simultanément aux transformations des comportements alimentaires.

Ces capacités d'adaptations et de changements révèlent encore nettement plus dans le succès du maïs, d'autant plus que sa consommation reste cantonnée aux catégories populaires

---

<sup>204</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches...*, 3 septembre 1772.

<sup>205</sup> AD Dordogne, 1 L 422.

<sup>206</sup> AD Gironde, 6 M 1012, 1014, 1015, 1018. Les pommes de terre sont surtout consommées en période hivernale.

<sup>207</sup> AD Gironde, 6 M 1015.

<sup>208</sup> AD Dordogne, 6 M 538, 541, 544, 547.

<sup>209</sup> Selon le maire de la commune de Beaussac, les paysans, pour confectionner du pain, « font de la pâte de pomme de terre qu'ils mêlent avec une partie de pâte de froment ou de métire » ; AD Dordogne, 6 M 538.

tout au long de la période. Cette plante américaine dénommée blé d'Inde, de Turquie ou d'Espagne, fait sa première apparition dans la région de Bayonne à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle<sup>210</sup>. Mais sa diffusion à l'échelle du Sud-Ouest aquitain ne se fait qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'il s'agit notamment de trouver un substitut au blé exporté massivement vers les colonies antillaises. Grâce à des rendements particulièrement élevés, le maïs, réservé dans un premier temps à la nourriture des animaux comme les poules de l'hôpital de Bayonne en 1725<sup>211</sup>, gagne rapidement sa place dans le régime alimentaire populaire et devient même essentiel dans certaines parties de la région. La description de l'alimentation du paysan landais par l'intendant de Courson au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle mentionne de la farine de seigle ou de millet pour la préparation de la cruchade<sup>212</sup> ; dans la seconde moitié du siècle et au XIX<sup>e</sup> siècle, selon les voyageurs<sup>213</sup>, c'est le maïs qui entre au côté parfois du millet dans la composition de cette galette, signe de la diffusion et de l'appropriation de ce nouvel aliment. Le préfet du Gers, Balguerie, note ainsi qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, « le maïs fait la principale nourriture du peuple des campagnes »<sup>214</sup>. Les mercuriales girondines confirment également la place prise alors par le maïs dans l'alimentation populaire locale<sup>215</sup>. Différents modes de préparation, comme les galettes et les bouillies, ont permis là encore à cette nouvelle denrée de s'installer dans la culture alimentaire régionale, de manière plutôt rapide, puisqu'en un siècle environ le maïs est devenu un aliment essentiel pour une partie de la population. Même si l'adoption du maïs est le résultat de contraintes économiques et représente un recul qualitatif de l'alimentation populaire<sup>216</sup>, cette faculté d'innovation du peuple au niveau de ses habitudes alimentaires, a sans doute évité certaines disettes.

Des signes de modernité sont également présents dans les manières de table populaires. L'usage des couverts, en particulier des fourchettes, apparaît dans les catégories populaires dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle avant de se répandre à partir des années 1770<sup>217</sup>. Les fourchettes sont présentes dans un peu plus de la moitié des inventaires

<sup>210</sup> J-M MORICEAU, art. « Céréales », dans L. BÉLY, (sous dir. de), *Dictionnaire de l'Ancien Régime...*, *op. cit.*, p. 220.

<sup>211</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Bayonne, F 63.

<sup>212</sup> BM Bordeaux, Ms 734, extrait du mémoire de M. de Courson sur la généralité de Guyenne, s. d., p. 9.

<sup>213</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>214</sup> BALGUERIE, *Tableau statistique du département du Gers*, Paris, An X, p. 22.

<sup>215</sup> AD Gironde, 6 M 1008, 1012 et 1015.

<sup>216</sup> Nous partageons le point de vue de C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, p. 1321, qui considère que l'essor du maïs en Béarn au XVIII<sup>e</sup> siècle est significatif d'une régression qualitative de l'alimentation populaire.

<sup>217</sup> La diffusion des fourchettes ne se fait qu'au XIX<sup>e</sup> siècle en Mâconnais, par exemple, selon S. TARDIEU, *op. cit.*



populaires (52 %) <sup>218</sup> et on en retrouve même en 1745 à l'hôpital Saint André de Bordeaux pour l'usage des pensionnaires <sup>219</sup>, signe de la diffusion de cet instrument à la base de la société. L'adoption des fourchettes est sans doute plus précoce que dans d'autres provinces, même si, par exemple, en Avignon, elles sont déjà mentionnées dans les milieux populaires à partir des années 1670 et deviennent familières des Avignonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle <sup>220</sup>. Chez Jean Saupied, serrurier dans la paroisse Saint-Seurin de Bordeaux en 1721 <sup>221</sup>, on trouve d'autres objets significatifs des changements domestiques de l'époque des Lumières comme deux saladiers, un trépied et un vaisselier. L'appartenance aux catégories populaires n'exclut pas non plus un certain confort, comme l'atteste l'importance du linge de table dont on connaît aussi la valeur patrimoniale. Le peuple aquitain possède en moyenne 10 nappes et 42 serviettes ; leur diffusion correspond aux observations d'Arthur Young selon lesquelles « un compagnon charpentier en France a sa nappe aussi ordinairement que sa fourchette » <sup>222</sup>. En 1738, François Darricarere, modeste jardinier bayonnais, mange, dans des assiettes de terre, une nourriture préparée avec simplement un grill et une poêle, mais il possède 44 serviettes et 6 nappes <sup>223</sup> ; Faussegrive, tonnelier à Saint-Christophe-de-Biaye possède 10 nappes à demi-neuves pour seulement 12 serviettes <sup>224</sup>. Les produits exotiques, symboles des nouvelles consommations du XVIII<sup>e</sup> siècle, ne sont pas non plus totalement ignorés. Dans le Sud-Ouest aquitain, le café s'est installé progressivement entre 1750 et 1830 dans les habitudes populaires, comme le confirme la présence de cafetières dans 20 % des inventaires <sup>225</sup>. Cyprien Brard peut ainsi constater à travers son enquête que les Périgourdins ont adopté cette boisson, devenue celle de leur collation matinale, au-delà du cercle étroit des notables <sup>226</sup>. Des tasses à café et un sucrier peuvent alors se rencontrer dans des intérieurs modestes comme celui de Guillaume Bonimond, conducteur postillon de Périgueux en 1845 <sup>227</sup>. Le sucre et la cassonade

<sup>218</sup> Au XVII<sup>e</sup> siècle, les couverts étaient encore inconnus dans les milieux populaires bordelais selon M. DINGES, « Culture matérielle des classes sociales inférieures à Bordeaux aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles », *Bull. de la Société Archéologique de Bordeaux*, 1986, p. 90.

<sup>219</sup> AD Gironde, VII E 126.

<sup>220</sup> M. FERRIÈRES, *Le bien des pauvres...*, *op. cit.*, p. 112.

<sup>221</sup> AD Gironde, 3 E 11905, Jean Saupied, 3 septembre 1721.

<sup>222</sup> Cité par R. LICK, « Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès de Coutances », *Annales de Normandie*, 1970, p. 306.

<sup>223</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 3828, François Darricarere, 15 novembre 1738.

<sup>224</sup> AD Gironde, 3 E 28933, Faussegrive, 7 mai 1771. Cette abondance du linge de table dans la paysannerie est confirmée par A. CONTIS, « Aspects de la vie matérielle dans les campagnes du littoral girondin... », *op. cit.*

<sup>225</sup> Voir annexe C 8, p. 810.

<sup>226</sup> AD Dordogne, 6 M 532.

<sup>227</sup> AD Dordogne, 3 E 10854, Guillaume Bonimond, 20 octobre 1845.

sont en effet intégrés dans les habitudes populaires bien avant le XIX<sup>e</sup> siècle<sup>228</sup>, comme en témoignent les dépenses des hôpitaux. La culture alimentaire populaire ne se situe donc pas totalement en dehors des changements de son temps ; les modes et les évolutions des consommations remettent en cause l'image d'une culture populaire figée<sup>229</sup>. Les contacts et les échanges avec le monde et les élites participent aussi pleinement à ce processus.

### *Une culture alimentaire ouverte*

L'autonomie absolue des pratiques alimentaires populaires face aux réseaux commerciaux et au reste de la société est une opinion qui doit être revue, du moins en ce qui concerne le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Les habitudes alimentaires du peuple ne s'y construisent pas en effet dans l'isolement, mais au contraire dans l'ouverture et les échanges ; leur horizon alimentaire, à la ville comme à la campagne, ne se cantonne pas aux ressources du terroir, mais s'étend aux denrées commerciales. Le principal poisson populaire consommé n'est-il pas la morue, pêchée sur les bancs de Terre-Neuve et acheminée par navires et mers ? Le beurre que l'on retrouve à la table des plus humbles n'est pas du beurre frais confectionné dans les fermes des environs, mais du beurre salé en provenance d'Irlande, vendu couramment dans les journaux d'annonces bordelais<sup>230</sup>. De la même manière, le fromage de Hollande représente une bonne partie de celui mangé par le peuple (à l'exception sans doute du piémont pyrénéen). Les journaux bordelais regorgent de ces produits commerciaux, destinés en partie à l'approvisionnement des colonies et des navires, mais qui sont aussi parfaitement intégrés dans l'alimentation populaire locale, puisque le beurre salé et le fromage de Hollande, par exemple, se retrouvent dans les repas des paysans landais décrits par les voyageurs, comme dans ceux des vendangeurs et dans les comptes des hôpitaux.

L'évolution des habitudes du peuple s'opère aussi parfois au contact des élites. Divers intermédiaires participent à ce processus essentiel de diffusion verticale des modes de consommation<sup>231</sup>. A Paris, le système du regrat permettait ainsi aux catégories populaires

---

<sup>228</sup> Contrairement à l'ensemble du pays où le sucre ne se diffuserait dans la nourriture populaire qu'au XIX<sup>e</sup> siècle selon H-J. TEUTEBERG et J-L. FLANDRIN, « Transformations de la consommation alimentaire », dans *Histoire de l'alimentation*, op. cit. , p. 732.

<sup>229</sup> Le même constat est dressé par B. GARNOT, « La culture matérielle du peuple de Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle : méthodes de recherche et résultats », *Les dynamismes culturels en France et au Québec, Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1988, p. 401.

<sup>230</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 10 février 1780 ; 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 9 avril 1787.

<sup>231</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales...*, op. cit. , p. 212.

d'acheter les surplus de la table des notables et de s'approvisionner en bas morceaux<sup>232</sup> ; cependant, aucune source, dans notre région, ne confirme un tel rôle des regrattiers dans la revente des restes des élites. Il semble plutôt que les regratières bordelaises vendent simplement sur le marché des produits d'une qualité moindre à des prix inférieurs, comme du merlu<sup>233</sup> ; elles ne se procurent en fait leur marchandise que lorsque tous les autres acheteurs se sont déjà servis, c'est-à-dire pas avant 10 heures en hiver et 9 heures en été<sup>234</sup>. Le regrat est donc un système de vente parallèle destiné aux plus pauvres que nous n'avons rencontré que dans la capitale de la Guyenne. Les domestiques sont par contre de véritables intermédiaires culturels dont l'importance a été nettement soulignée<sup>235</sup>. Dans le domaine de l'alimentation, il est bien entendu très difficile de saisir ce rôle de passerelle entre les habitudes des élites et les pratiques populaires ; très peu d'indices permettent d'entrevoir l'importance de ces intermédiaires par fonction<sup>236</sup>. Dans l'inventaire après décès de l'appartement de Bernard Cluzeau à Brantôme en 1777, le notaire dénombre une théière en faïence installée sur la cheminée, qui laisse supposer que le goût surprenant pour cette boisson habituellement réservée aux élites, s'est développé chez lui grâce à sa fonction d'homme de chambre du château de Vaugoubert situé dans la paroisse de Quinsac<sup>237</sup>. Les domestiques<sup>238</sup> les conduit sans doute très souvent à copier les modes qui suscite parfois les critiques du reste de la société. En fait, comme ailleurs, les domestiques participent à la diffusion de ce genre de micro-progès<sup>240</sup>. Un moment particulier, comme la vente des biens des émigrés, a également pu servir à cette diffusion des modes de consommation du haut vers le bas de la société. Le 17 juin 1794, lors de la vente des biens de Massonneau, prêtre aisé de Castillonès, une théière est acquise par un métayer dénommé Bonnefin qui découvre peut-être ainsi le goût de cette boisson exotique habituellement réservée aux élites<sup>241</sup>.

<sup>232</sup> D. ROCHE, *op. cit.*, p. 253 et R. ABAD, *op. cit.*, p. 389.

<sup>233</sup> AM Bordeaux, HH 49, Subsistances.

<sup>234</sup> Ce système ne sous-entend pas forcément une mauvaise qualité des produits, puisqu'on constate que les traiteurs et les hôteliers de la ville sont soumis aux mêmes contraintes horaires.

<sup>235</sup> J-P. GUTTON, *Domestiques et serviteurs dans la France d'Ancien Régime*, Paris, 1981, p. 77 et D. ROCHE, « Les domestiques comme intermédiaires culturels », dans *Les intermédiaires culturels...*, *op. cit.*, p. 189-202 ; pour cet auteur, l'étude des intermédiaires portent sur « le rôle des groupes frontières porteurs de valeurs acculturantes et introducteurs dans leur milieu d'origine de comportements novateurs ».

<sup>236</sup> M. VOVELLE, « Les intermédiaires culturels », dans *Idéologies et mentalités...*, *op. cit.*, p. 178.

<sup>237</sup> AD Dordogne, 3 E 19912, Bernard Cluzeau, 20 août 1777.

<sup>238</sup> J-P. GUTTON, *op. cit.*

<sup>239</sup> P. GRATEAU, *op. cit.*, p. 308.

<sup>240</sup> D. ROCHE, *op. cit.*, p. 196.

<sup>241</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 124. Massonneau, 17 juin 1794.

Les échanges ne se font d'ailleurs pas toujours dans un seul sens. Certains plats comme la garbure connaissent une évolution de leur statut social qui les fait passer de l'alimentation paysanne à celle des élites dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle avant de revenir à une image populaire et d'être abandonnée par les grands au début du XIX<sup>e</sup> siècle selon R. Bonnain-Dulong<sup>242</sup>. Dans le Sud-Ouest aquitain, ce plat emblématique, préparé avec des cuisses d'oie, est servi à huit reprises à la table des édiles bayonnais, en 1739 pour le dîner d'élection ou en 1765 pour la même occasion<sup>243</sup>. L'absence de cette soupe dans d'autres menus aquitains et la fréquence des garburiers<sup>244</sup> dans les inventaires paysans landais de la région de Barcelonne dans les années 1770<sup>245</sup> témoignent cependant du caractère populaire de cette soupe. Sa présence à la table de ces magistrats urbains du XVIII<sup>e</sup> siècle suggère simplement que les élites sont aussi capables parfois d'emprunter et d'adopter des plats du peuple qui deviennent ensuite des symboles de la gastronomie régionale<sup>246</sup>. Dans le domaine des pratiques alimentaires, il est donc parfois possible de dépasser l'opposition binaire et stérilisante entre culture d'élite et culture populaire<sup>247</sup>.

De nombreux attributs de la culture alimentaire sont ainsi partagés entre peuple et notables. L'alimentation festive, par exemple, a sa place dans les habitudes du peuple, comme l'illustre le menu du banquet organisé par la corporation des serruriers de Bordeaux en 1781<sup>248</sup>.

<sup>242</sup> R. BONNAIN-DULONG, « La garbure », dans J. CSEERGO, (sous dir. de), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Paris, 1999, p. 121-122.

<sup>243</sup> AM Bayonne, CC 323 (30), 7 octobre 1739 ; CC 334 (56), 15 septembre 1765.

<sup>244</sup> Ce sont des pots en terre utilisés spécialement pour la préparation de cette soupe.

<sup>245</sup> Voir, par exemple, AD Landes, 3 E 54/164, Joseph Lanusse, 1<sup>er</sup> juillet 1775 ; 3 E 54/164, Jean Ducos, 22 février 1773 ; 3 E 54/164, Jean Daste, 24 avril 1779. Une telle concentration géographique, unique dans notre corpus, pourrait provenir d'un particularisme local lié à une position à la limite de notre espace régional, mais nous pensons plutôt qu'elle résulte de la capacité exceptionnelle du notaire à identifier avec précision cet objet.

<sup>246</sup> La garbure gagne ses lettres de noblesse en Béarn à partir du XIX<sup>e</sup> siècle selon A. BRUNETON-GOVERNATORI, « Quand les notables apprécient l'alimentation béarnaise », *op. cit.*, p. 58. Cette tendance locale irait donc à l'encontre de l'évolution générale signalée par R. Bonnain-Dulong.

<sup>247</sup> M. VOVELLE, *op. cit.*, p. 175.

<sup>248</sup> AD Gironde, 6 E 112, comptes des serruriers de 1760 à 1785.

**Menu 5 :**  
**Dîner pour la corporation des serruriers de Bordeaux (1781)**

1 pièce de veau  
2 pièces de boeuf  
6 potages  
2 pâtés chauds de poulets et ?  
2 terrines de pigeons garnies  
2 terrines de fricandeaux  
2 terrines de salmy de bécasses  
2 terrines de caneton  
    beurre frals et « rady »  
8 plats de boudins et saucisses  
8 plats de petits pâtés  
1 filet de bœuf  
3 chapons farcis  
16 bécasses  
3 levrauts  
12 bécassines  
6 plats de choux-fleurs  
6 salades  
3 grands gâteaux  
4 tourtes  
6 crèmes  
18 plats de fruits  
6 assiettes de fromage  
18 plats de petites pâtisseries  
85 bouteilles de vin  
pain

Ce dîner, qui rassemble vraisemblablement une trentaine de convives parmi les maîtres serruriers de la ville, représente l'alimentation festive de la frange supérieure du peuple des villes, car les membres de ce métier juré se situent au sommet du monde de l'artisanat bordelais<sup>249</sup>. Comme chez les élites, on retrouve à cette table quelques pièces de gibier rôties, des pâtisseries et un légume à la mode comme le chou-fleur. Par contre, la forte présence de viande de bœuf, la consommation de radis et la simplicité de la plupart des apprêts rappellent que nous sommes toujours dans le cadre d'une alimentation populaire. C'est dans ce genre de

---

<sup>249</sup> J-P. POUSSOU, *op. cit.*, p. 316. A titre indicatif, par exemple, l'auteur signale, entre 1782 et 1784, le contrat de mariage d'un serrurier bordelais supérieur à 25 600 livres.

situation et à l'intérieur de ces groupes sociaux que l'on peut observer les passerelles possibles entre les goûts des élites et ceux du peuple. Des habitudes en apparence populaires comme le chabrol ne sont pas non plus réservées exclusivement aux catégories populaires et semblent même connaître une diffusion sociale ascendante, si l'on en croit le maire de Romain en Périgord au milieu des années 1830 : « Quasi tous les paysans sont dans cet usage [le chabrol] et quelques bourgeois commencent à s'y habituer »<sup>250</sup>. Les liens qui unissent la culture alimentaire populaire à celle des élites passent également par des variations autour d'un même aliment. Le vin est consommé par tous ; mais le peuple se contente généralement d'une piquette ou d'un peu de vinaigre pour agrémenter son eau, alors que les élites dégustent des grands crus et des vins lointains. De même, si les notables utilisent du sucre blanc, le petit peuple se sert de cassonade grise, mais tous deux consomment ce produit exotique. Cette distinction dans la nuance, et les échanges que nous avons pu constater entre peuple et élites, sont la parfaite confirmation de l'existence d'un fonds alimentaire commun dans l'ensemble du Sud-Ouest aquitain.

Grâce à l'utilisation de sources variées, nous sommes donc parvenu à discerner quelques pratiques alimentaires caractéristiques des catégories populaires du Sud-Ouest aquitain. La consommation de légumes secs comme les haricots et les pois, celle de sardines et de morue, l'utilisation du poivre et des bulbes, la place du bœuf et du porc, notamment séché et salé, les châtaignes, les pommes et l'eau-de-vie ne peuvent être considérés, à proprement parler, comme des goûts alimentaires, car le manque de moyens financiers ne permet pas en effet au peuple de toujours choisir véritablement ce qu'il mange. Cependant, les différences avec les autres régions et des tendances partagées avec les élites, comme les capacités d'innovations et d'appropriations illustrées par la diffusion du maïs et du café, sont des indices probants de l'existence d'une culture alimentaire commune à l'ensemble de la société aquitaine. Celle-ci ne gomme assurément pas les clivages, mais elle les transcende autour de quelques habitudes et goûts partagés selon des modalités variables<sup>251</sup>. Dans le cadre de ce chapitre, nous avons pu voir également que l'alimentation des paysans n'était pas tout à fait la même que celle du petit peuple urbain ; ce clivage ne provient pas tant de la différence sociale que de la différence spatiale. Les écarts entre la ville et la campagne, mais aussi entre Bordeaux et le reste de la province sont, selon nous, des clefs essentielles pour comprendre la

---

<sup>250</sup> AD Dordogne, 6 M 538.

<sup>251</sup> Comme pour la cuisine italienne, il existe dans le Sud-Ouest aquitain une « transversalité sociale » des pratiques et des usages, base commune de la culture alimentaire régionale. Sur le cas italien, voir A. CAPATTI et M. MONTANARI, *La cuisine italienne...*, op. cit., p. 70.

variété des comportements alimentaires. Comme dans la société, la diversité des pratiques à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain assure la richesse de la culture alimentaire régionale et n'empêche en aucun cas son existence à travers des goûts communs et des tendances partagées.

## **Chapitre 9.**

### **Diversité géographique des goûts alimentaires à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain**

Les différences entre les habitudes alimentaires de la noblesse parlementaire bordelaise et des hobereaux du Périgord, entre celles des couvents urbains palois et des monastères landais ou bien entre celles des hôpitaux agenais et ceux de Bayonne montrent que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain connaît de nombreuses nuances locales. L'étude des relations des goûts avec le milieu naturel a déjà permis de souligner les contrastes entre le littoral, les pays de la vallée de la Garonne, le piémont pyrénéen ou les marais landais<sup>1</sup>. Il s'agit plutôt de voir dans ce chapitre si les consommations permettent de distinguer entre eux les différentes provinces et « pays »<sup>2</sup> qui forment l'espace alimentaire régional et s'il existe du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle des tendances plus affirmées ou des particularismes alimentaires selon les lieux où l'on vit. Dans « l'inventaire des différences » que nous avons entrepris depuis le début de cette troisième partie, la mise en évidence des variations locales et leurs fondements doit nous permettre de dégager les traits communs qui constituent le noyau central de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain tout en confirmant le lien qui unit les habitudes de table et leur environnement. Les sources disponibles et les limites matérielles de notre recherche n'autorisent cependant pas la mise en œuvre d'une étude détaillée et complète des goûts dans chaque petit pays ; nous avons donc privilégié, dans notre approche, les villes, et notamment Bordeaux, pôle influent autour duquel s'organise en auréoles l'espace alimentaire de cette province. Dans cet essai d'analyse spatiale, l'étude des goûts, au-delà des différences sociales, doit nécessairement prendre en

---

<sup>1</sup> Voir *supra* chap. 3.

<sup>2</sup> « Espace géographique dont l'identité gît dans l'existence de liens préférentiels de type administratifs et commerciaux avec une ville marché, que cette dernière soit petite ou moyenne. Le nom du centre urbain sert ainsi à nommer le pays » selon G. SAUPIN, *Les villes en France...*, *op. cit.*, p. 9. Dans la région, ces pays sont donc le Blayais, le Sarladais, le Ribéraçois, etc.



compte, dans un premier temps, la distinction fondamentale entre les villes et les campagnes ; néanmoins, dans notre région, ce clivage peut être nuancé en mettant en avant le rôle des échanges<sup>3</sup> dans les consommations locales. Ensuite, l'étude plus précise des habitudes de zones en marge comme le Béarn ou le nord du Périgord conduit à esquisser les limites et les contours de l'aire d'implantation de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

## **I. Villes et campagnes du Sud-Ouest aquitain, une même culture alimentaire ?**

La distinction entre la ville et la campagne est une perspective d'analyse pertinente pour la France d'Ancien Régime et dans l'étude de la culture matérielle<sup>4</sup>, mais qu'il convient d'utiliser avec prudence. Dans le Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, il est en effet intéressant de voir, qu'au-delà de certaines caractéristiques propres, de nombreuses habitudes alimentaires sont partagées entre la ville et la campagne. Les sources sur l'alimentation dans les campagnes sont bien peu nombreuses comme nous l'avons déjà souligné. Afin d'analyser sur une base documentaire solide, notamment à partir des inventaires après décès, les différences et les décalages entre villes et campagnes, nous avons donc choisi de rassembler d'une part les sources sur les plus « grandes villes »<sup>5</sup> de la région, soit Bordeaux, Agen, Bayonne, Pau, Périgueux et Bergerac<sup>6</sup>, et d'autre part les inventaires proprement ruraux et tous les documents concernant les petites villes et les bourgs ruraux qui forment un ensemble cohérent<sup>7</sup>. La comparaison de ces deux corpus révèle finalement une dichotomie réelle mais nuancée, qui laisse supposer des pratiques alimentaires communes entre la ville et la campagne.

---

<sup>3</sup> Pour J-P. Poussou, il n'existe pas, dans la région, de coupures nettes entre villes et campagnes, mais un brassage humain et des échanges permanents ; *Bordeaux et le Sud-Ouest...*, *op. cit.*, p. 404-405.

<sup>4</sup> M. BAULANT, « Nécessité de vivre et besoin de paraître. Les inventaires et la vie quotidienne », dans M. BAULANT et A-J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles...*, *op. cit.*, p. 12.

<sup>5</sup> Sur les hiérarchies urbaines dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, voir G. SAUPIN, *Les villes en France...*, *op. cit.*, p. 12. Les petites villes peuvent se définir par une population comprise entre 2 000 et 5 000 habitants ; en dessous on peut parler de bourgs ruraux.

<sup>6</sup> Il s'agit ici de villes de plus de 6 000 habitants à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>7</sup> 275 inventaires concernent les « grandes villes » et 296 les campagnes et les petites villes du Sud-Ouest aquitain. Pour les élites urbaines, les inventaires concernent fréquemment à la fois des résidences en ville et à la campagne, mais l'essentiel de la vaisselle et de la batterie de cuisine, comme nous avons pu le constater au chapitre 6, est conservé dans la principale résidence urbaine, ce qui ne modifie donc pas en profondeur la portée de notre comparaison.

## A) Goûts des villes, goûts des champs

### *Des goûts alimentaires urbains ?*

L'historiographie souligne traditionnellement la supériorité de l'alimentation urbaine<sup>8</sup>, même si aujourd'hui l'alimentation de nos ancêtres ruraux est parfois idéalisée ; selon M. Aymard, par exemple, les villes françaises des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles seraient beaucoup mieux nourries que les campagnes<sup>9</sup>. Plusieurs indices confirment que les grandes villes du Sud-Ouest aquitain bénéficient en effet d'une meilleure alimentation grâce à la régularité des circuits d'approvisionnement et au contrôle des autorités ; certaines sources révèlent aussi l'existence de goûts plus spécifiquement urbains.

Le pain blanc est souvent présenté comme le principal privilège de l'alimentation urbaine ; sous l'Ancien Régime, les citadins ne toléreraient pas le pain noir du peuple des campagnes. L'étude des octrois, des mercuriales et des comptes privés confirme cette tendance, tout particulièrement à Bordeaux où la consommation quotidienne par habitant est évaluée à une livre de pain de froment en 1773<sup>10</sup>, domination du pain blanc observée d'ailleurs à Bordeaux depuis le Moyen-Âge<sup>11</sup>. Nous avons déjà pu voir, par exemple, que du pain blanc était couramment consommé dans les hôpitaux bordelais du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>12</sup>. Les dépenses de bouche des particuliers confirment que le pain « choine », c'est-à-dire composé avec la fine fleur du froment, était particulièrement prisé de la population urbaine<sup>13</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, la farine de froment continue de servir à la composition du pain des villes, puisqu'en janvier 1815 à Agen, on propose essentiellement sur le marché du froment et un peu de méteil pour confectionner du pain blanc vendu à 40 centimes la livre et un peu de pain bis à 32 centimes<sup>14</sup>. Cette prépondérance du pain blanc à base de pur froment dans l'alimentation urbaine ne serait toutefois pas propre à notre région, mais commune à toute la France méridionale depuis le XVI<sup>e</sup> siècle<sup>15</sup>.

---

<sup>8</sup> B. BENNASSAR et J. GOY, « Consommation alimentaire XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles », *Annales ESC*, mars-juin 1975, p. 417.

<sup>9</sup> M. AYMARD, « Autoconsommation et marchés... », *op. cit.*, p. 1404.

<sup>10</sup> J. BENZACAR, *Le pain à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1905, p. 13.

<sup>11</sup> F. MOUTHON, « Le pain en Bordelais médiéval (XIII<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles) », dans *Usages et goûts culinaires au Moyen-Âge en Languedoc et en Aquitaine. Archéologie du Midi médiéval*, 1997-1998, p. 205.

<sup>12</sup> Voir *supra* chap. 8, p. 441.

<sup>13</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, G 2410, comptes du chanoine Barberet, 1783-1787 ; AD Gironde, 2 J 6/lasse 7, cahiers de comptes de la famille Brizard, 1837-1847.

<sup>14</sup> AD Lot-et-Garonne, 6 M 768, Etats des quantités et prix moyens des grains, légumes secs, farines, pain et viande vendus sur les différents marchés.

<sup>15</sup> G. AUDISIO, *Les Français d'hier...*, *op. cit.*, p. 90. Cette affirmation reste tout de même très optimiste en ce qui concerne les campagnes.

L'ensemble des documents révèle également une plus grande disponibilité des produits frais que dans les campagnes, même si assurément l'autoconsommation rurale, notamment de fruits et légumes, compense en partie ce décalage. Le poisson frais, par exemple, occupe une place importante dans la plupart des villes : les poissonnières déjà peu nombreuses en ville (28 % des inventaires) sont encore plus rares dans les campagnes (15 %). Si on observe les profils alimentaires individuels ou ceux des collectivités (communautés religieuses et hôpitaux), on remarque la très grande diversité des poissons frais consommés à Bayonne, Bordeaux, Agen et même à Pau : sole, turbot, raie sont ainsi proposés sur les marchés de Bordeaux<sup>16</sup> et Agen<sup>17</sup>, alors qu'ils sont certainement plus rares dans les campagnes et les petites villes.

La consommation généralisée de viande reste cependant ce qui distingue le mieux l'alimentation des villes de celle des campagnes<sup>18</sup>. La part de la viande y est plus importante, au détriment notamment des céréales. La viande bovine est sans conteste dans la province, comme dans le reste du royaume, la plus consommée en ville par une large partie de la population, y compris par les pauvres accueillis dans les hôpitaux. Les octrois et les mercuriales éclairent particulièrement ce point : le registre des octrois de Bordeaux mentionne ainsi tous les bestiaux entrés dans la ville au cours de l'année 1743 ; on recense 4210 bœufs, 4277 veaux, 25 418 moutons, 207 brebis, 999 agneaux et seulement 19 cochons<sup>19</sup>. La viande bovine et ovine occupe une place prépondérante alors que le porc est très peu présent, même si le maintien de pratiques d'abatage sauvage et d'auto-production minimise sans doute sa place dans ce genre de source fiscale. Les « taxes sur les chairs » dans la même ville en mars 1761, qui portent uniquement sur le bœuf, le veau et le mouton, le confirment<sup>20</sup> ; la plupart des ordonnances de la Jurade sur le bétail concernent d'ailleurs presque exclusivement les bœufs vendus au XVIII<sup>e</sup> siècle sur le marché des Capucins. Dans les années 1839-1842, le bœuf représente 53 % des animaux de boucherie consommés à Bordeaux<sup>21</sup>. Le cas du Périgord est parfaitement représentatif de l'importance de la viande, de cette prépondérance

---

<sup>16</sup> AM Bordeaux, HH 49.

<sup>17</sup> AM Agen, FF 60.

<sup>18</sup> M. AYMARD, « Les pratiques de l'alimentation carnée en France », dans *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation de viande*, dirigé par M. PAILLAT, Ed. Autrement, Paris, 1997, p. 91. La consommation de viande de boucherie est un phénomène très largement urbain selon S. WATTS, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, juill-sept. 2004, p. 83.

<sup>19</sup> AD Gironde, C 2391.

<sup>20</sup> AM Bordeaux, HH 22, 20 mars 1761. L'absence du porc est manifeste dans d'autres ordonnances quelle que soit la période de l'année. Elle témoigne surtout de l'auto-production encore très présente dans les villes de la région.

<sup>21</sup> C. SCHOULL, « La consommation de viande à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle (1839-1903) », *Annales du Midi*, 1976, p. 53.

de la viande bovine et de la place plus modeste du porc dans les grandes villes aquitaines. Selon une enquête préfectorale de 1848 sur la consommation de viande dans le département de la Dordogne<sup>22</sup>, la consommation annuelle par habitant est de 41,22 kg pour Périgueux et décline ensuite progressivement avec la taille des villes pour n'être plus que de 21,73 kg pour une ville plus modeste comme Sarlat. Parallèlement, si le bœuf est la viande la plus consommée à Périgueux, on constate que le porc occupe une place grandissante au fur et à mesure que l'on descend dans la hiérarchie urbaine. Ces chiffres attestent bien de l'existence d'une corrélation entre le fait urbain et une consommation importante de viande<sup>23</sup>, en particulier de bœuf.

La diversité des produits disponibles et la part significative de la viande font du régime urbain une alimentation favorisée<sup>24</sup>. Dans les périodes de crises frumentaires, tous les soins des autorités portent sur l'approvisionnement des villes ; c'est dans ces circonstances exceptionnelles au XVIII<sup>e</sup> et au XIX<sup>e</sup> siècle que la supériorité de l'alimentation urbaine sur celle des campagnes est sans doute la plus manifeste.

#### *Quelques spécificités des campagnes*

Dégager les pratiques alimentaires caractéristiques des campagnes aquitaines est une entreprise confrontée à de nombreux obstacles documentaires, car, contrairement aux villes, il n'existe guère de statistiques globales sur les consommations ou de listes des produits disponibles sur les marchés des bourgs ruraux. Les sources sur les villes petites et moyennes, proches des campagnes, permettent cependant d'avoir une idée un peu plus précise des modes de consommation dans un Sud-Ouest aquitain majoritairement rural.

La viande, plutôt rare dans les campagnes<sup>25</sup>, y est généralement du porc<sup>26</sup>. Les statistiques de 1848 pour les villes de Dordogne ont montré que si la consommation de porc

---

<sup>22</sup> AD Dordogne, 6 M 500, Enquêtes sur la consommation en viande en 1848.

<sup>23</sup> S. WATTS, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, 2004, p. 83.

<sup>24</sup> Cette nourriture plus variée en ville qu'à la campagne est également attestée en Bourgogne à la même époque selon B. GARNOT, *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle...*, *op. cit.*, p. 217.

<sup>25</sup> Cette tendance est partagée par la plupart des campagnes françaises ; voir, par exemple, L. TRENARD, « La viande en Bugey au temps de Brillat-Savarin », dans *De l'herbe à la table...*, *op. cit.*, p. 230.

<sup>26</sup> La viande de boucherie (bœuf, mouton, veau) est peu répandue dans les campagnes aquitaines. Pour l'Agenais, voir J. TONNADRE, « L'alimentation dans les campagnes de l'Agenais du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours », *Revue de l'Agenais*, 1976, p. 416. Ceci est particulièrement manifeste pour le bœuf, ce qui confirme les conclusions générales sur les campagnes françaises ; B. GARNOT, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1995, p. 16.

était très modeste dans les grandes villes<sup>27</sup>, elle avait tendance à s'accroître dans les villes plus petites, et donc vraisemblablement, par extension, dans le milieu rural environnant. Les statistiques sur la consommation de viande dans les campagnes de l'arrondissement d'Agen en 1810 révèlent le même phénomène.

**Tableau 6 :**  
**Consommation de viande dans les campagnes de l'arrondissement d'Agen en 1810<sup>28</sup>**

	nombre de bêtes	poids moyen en kg	poids total en kg	en %
<b>bœufs</b>	38	300	11400	6%
<b>vaches</b>	33	250	8750	5%
<b>génisses</b>	7	140	980	1%
<b>veaux</b>	827	40	33080	18%
<b>moutons</b>	1029	12	12348	7%
<b>brebis</b>	642	10	6420	3%
<b>agneaux</b>	2322	8	18576	10%
<b>porcs gras</b>	1622	60	97320	52%

Le porc représente plus de la moitié (en poids) de la viande consommée dans ces campagnes, loin devant la viande bovine (30 %) ; par comparaison, dans la ville d'Agen même en 1836, 121 170 kg de porc pour 92 050 kg de bœuf sont recensés (pour une population de 13 400 habitants)<sup>29</sup>, soit un écart nettement plus réduit qui démontre que, dans cette province, le porc est généralement la viande des campagnes<sup>30</sup> et le bœuf celle des villes. De la même manière, l'enquête de Cyprien Brard pour la Dordogne des années 1830 révèle que la viande de cochon salée est la plus courante dans les arrondissements ruraux de Sarlat, Nontron et Bergerac, et le bœuf un peu plus fréquent dans la ville de Périgueux<sup>31</sup>. Les inventaires après décès ruraux, à travers la présence de nombreux saloirs, confirment ce goût pour le porc, conservé le plus souvent salé : 44 % d'entre eux mentionnent l'élevage d'un porc, la présence d'un saloir ou de réserves de viande de porc. La viande fraîche reste une denrée rare, mais ce mode de conservation très répandu permet de manger de la viande tout au long de l'année.

<sup>27</sup> C'est le cas à Périgueux, mais aussi à Bordeaux et à Pau (AM Pau, HH 2) ce qui correspond à un recul général de la consommation populaire de viande porcine dans les villes françaises au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle ; voir J. VERROUST et M. PASTOUREAU, *Le cochon. Histoire, symbolique et cuisine du porc*, Paris, 1987, p. 29.

<sup>28</sup> AD Lot-et-Garonne, 6 M 809, consommation de viande faite dans les campagnes de l'arrondissement d'Agen en 1810. Les proportions sont les mêmes dans l'arrondissement de Villeneuve.

<sup>29</sup> AD Lot-et-Garonne, consommation de viande dans la ville d'Agen en 1836.

<sup>30</sup> C'est aussi le cas dans la campagne bourguignonne de Rétif de la Bretonne selon J-P. MOREAU, « le régime alimentaire du paysan de Basse-Bourgogne d'après Rétif de la Bretonne », dans J. PELTRE et C. THOUVENOT, *Alimentation et régions...*, op. cit., p. 104.

<sup>31</sup> AD Dordogne, 6 M 532.

La culture alimentaire rurale est caractérisée en outre par des objets spécifiques, beaucoup plus rares dans les inventaires urbains<sup>32</sup>. Les pots, utilisés notamment pour la conservation des viandes salées ou confites, sont un élément de base dans les campagnes (70% des inventaires ruraux contre 51 % en ville) ; cet objet, généralement en terre, possède de multiples usages, parmi lesquels celui de servir de récipient de cuisson pour des soupes ou des ragoûts. L'essentiel du matériel de cuisine et de la vaisselle possède avant tout une fonction utilitaire, un peu éloignée de la culture des apparences qui prévaut en ville, ce qui explique que les matières plus fines comme le cuivre soient moins fréquentes dans les cuisines rurales. La cuillère, présente dans 75 % des inventaires, est un autre objet représentatif de la table des campagnes où elle sert à la fois à préparer les repas et à manger à table. Les couteaux, par contre, sont extrêmement rares (18 % des actes pour 54 % en ville), car, dans le monde rural, le couteau de poche, utilisé pour les travaux de tous les jours, sert aussi à table. L'absence de spécialisation de la vaisselle caractérise assez nettement les habitudes épulaires des campagnes.

Malgré une diversité nettement plus réduite de la batterie de cuisine, de la vaisselle et sans doute aussi de la nourriture quotidienne, les habitudes alimentaires rurales dans le Sud-Ouest aquitain sont aussi capables d'innovations. On peut rappeler ici que les potagers, à l'intérieur de notre région, apparaissent d'abord dans les cuisines des châteaux nobiliaires au cœur du Périgord lors de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>33</sup>. L'insertion de nouveaux légumes dans les consommations s'opère aussi parfois en premier lieu dans les campagnes : les pommes de terre s'installent ainsi dans le régime alimentaire des campagnes bordelaises et périgourdines à partir des années 1770-1780 avant d'être diffusées en ville ; l'une des premières traces de leur consommation dans nos profils alimentaires apparaît ainsi en 1786 dans les dépenses de Pipaud des Granges, avocat installé à Thiviers<sup>34</sup>. De la même manière, les premières mentions de tomates, à l'intérieur de l'ensemble de notre corpus documentaire, ont lieu en 1820 dans les comptes du périgourdin Dumonteil de Lagrège, avocat installé dans la commune rurale de Vergt<sup>35</sup>, puis en 1832 dans ceux de Pierre Anne Théodore de Léonard, noble de Saint-Martin de Beauville en Agenais<sup>36</sup> ; on retrouve ensuite ce fruit, originaire d'Amérique, en 1841 chez un négociant dénommé Laurent Fourcade, installé à Oloron-

---

<sup>32</sup> Voir le graphique comparatif de la vaisselle et de la batterie de cuisine entre les inventaires urbains et ruraux, annexe C 14, p. 818.

<sup>33</sup> Sur l'apparition des potagers, voir *supra* chap. 6, p. 335.

<sup>34</sup> AD Dordogne, 2 E 1415.

<sup>35</sup> AD Dordogne, 2 J 340.

<sup>36</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 925 (R1), livre de comptes 1832-1833.

Sainte-Marie au cœur du Béarn<sup>37</sup>. Même si ces innovations émanent de notables, ces pratiques alimentaires permettent un peu de nuancer le retard et l'immobilisme trop souvent attribués aux campagnes du XVIII<sup>e</sup> et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>38</sup>. L'imbrication entre la ville et la campagne favorise assurément ces évolutions dans les habitudes alimentaires rurales.

### B) Un continuum ville-campagne au niveau des consommations alimentaires

Loïn de constituer deux entités totalement séparées, villes et campagnes du Sud-Ouest aquitain développent des échanges commerciaux et culturels qui contribuent à l'existence d'une culture alimentaire régionale. Les villes, placées souvent à la pointe des nouveautés, comme l'illustre l'adoption des boissons exotiques, oeuvrent à leur diffusion dans les campagnes. Mais, parallèlement, les habitudes urbaines conservent quelques traits rustiques comme l'élevage et la consommation d'animaux de basse-cour ou bien encore une tendance forte à l'autoconsommation.

#### *Le rôle moteur des villes*

Les villes sont communément présentées comme des pôles d'innovations économiques et culturels<sup>39</sup> ; l'étude des goûts et des manières de table tout au long de la période confirme ce schéma d'analyse. L'influence urbaine sur les comportements alimentaires ruraux s'avère toutefois un peu plus forte dans un XVIII<sup>e</sup> siècle marqué par l'élargissement des horizons alimentaires et le développement de nouveaux usages épulatoires.

L'individualisation des manières de table est un phénomène qui apparaît ainsi de manière plus précoce et plus nette dans les inventaires urbains. Les fourchettes, par exemple, sont mentionnées dans 68 % des cas en ville contre 48 % à la campagne<sup>40</sup> ; l'écart étant plus important dans la première moitié du siècle, puisque 81 % des inventaires urbains contiennent au moins une fourchette alors qu'on n'en retrouve que dans 32.5 % des actes à la campagne, signe d'un retard certain dans ce domaine. La diversification de la vaisselle est également plus manifeste en milieu urbain : saladiers, soupières, sauciers et verres sont les symboles d'une

---

<sup>37</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 18 J 27, factures diverses,

<sup>38</sup> Sur cette remise en cause plutôt récente dans l'historiographie française, voir J-M. MORICEAU, *Terres mouvantes : les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation: essai historique*, Paris, Fayard, 2002.

<sup>39</sup> Sur ce sujet, voir *La ville et l'innovation. Relais et réseaux de diffusion en Europe 14<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles*, Études publiées sous la dir. de B. LEPETIT et J. HOOCK, Paris, EHESS, 1987.

<sup>40</sup> Pour ces chiffres et les suivants, voir annexe C 14, p. 818.

hygiène naissante et de nouvelles manières de table mieux diffusées en ville : les saladiers recensés dans 53 % des actes urbains ne le sont que dans 34 % des cas à la campagne. Les modes de cuisson révèlent également que la table urbaine est plus sensible aux modes du temps : l'utilisation de casseroles s'avère ainsi plus courante, signe de préparations raffinées et complexes.

L'adoption de nouveaux goûts s'opère aussi de manière plus précoce dans les grandes villes. Les légumes au goût du jour à la table des élites du XVIII<sup>e</sup> siècle, comme les artichauts et les asperges, sont ainsi plus couramment mentionnés dans les profils alimentaires urbains<sup>41</sup>. Le sucre, le café, le thé et le chocolat s'installent aussi plus rapidement et largement dans les consommations urbaines, comme en témoigne la fréquence des objets suivants dans les inventaires :

**Tableau 7 :**  
**Fréquence d'apparition dans les inventaires des ustensiles liés à la consommation de boissons exotiques**

	Villes	Campagnes
<b>cafetières</b>	53%	30%
<b>théières</b>	46%	20%
<b>sucriers</b>	46%	23%
<b>moulins à café</b>	43%	25%
<b>chocolatières</b>	10,9%	2%

Les écarts observés avec les pratiques alimentaires des campagnes laissent supposer que le thé est l'un des goûts les plus spécifiquement urbain. La fréquence des tasses (52 % des actes) permet en outre de penser que les formes nouvelles de sociabilité en relation avec ces boissons exotiques se sont déjà largement implantées dans les habitudes urbaines. Les villes portuaires importantes de la région que sont Bordeaux et Bayonne se placent d'ailleurs à la pointe de ces processus d'acculturation aux goûts nouveaux et lointains<sup>42</sup>.

Mais pour autant, les pourcentages le montrent, ces nouvelles consommations ne sont pas totalement ignorées des campagnes aquitaines au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle : timide dans la

<sup>41</sup> La nécessité en ville de recourir aux circuits commerciaux, et non à l'autoconsommation, ainsi que la présence d'élites riches et plus nombreuses, consommatrices de ce genre de produits, expliquent aussi une partie de ce décalage.

<sup>42</sup> La position des villes portuaires à la pointe des innovations alimentaires est soulignée notamment par A. ROWLEY, *Les Français à table...*, op. cit., p. 60.



première moitié du siècle cette diffusion sous l'influence des villes s'accélère à partir des années 1770 avant de s'étendre dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Les verres, par exemple, apparaissent dans les campagnes au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle avant de se diffuser dans près de 30 % des inventaires entre 1750 et 1799, alors qu'ils sont absents à la même époque dans les campagnes genevoises<sup>43</sup>. Les goûts des villes et des campagnes suivent donc les mêmes évolutions, mais avec des décalages chronologiques et des différences d'intensité. Entre 1700 et 1749, les cafetières sont présentes dans 24 % des intérieurs urbains et seulement dans 7.5 % en milieu rural ; la diffusion du café s'opère dans la seconde moitié du siècle, puisqu'on les retrouve alors dans 38 % des inventaires, même si leur utilisation demeure plus courante en ville où elles sont présentes dans 65.5 % des actes. Il est intéressant de noter que dans les années 1830, la consommation de café est plus courante dans les communes situées autour de Périgueux que dans d'autres, comme en témoignent l'enquête de Brard<sup>44</sup>. Les consommations des campagnes aquitaines évoluent donc bien sous l'impulsion des villes. La spécialisation de la vaisselle, déjà amorcée en ville dans les années 1720-1740, se manifeste à partir de 1750 dans les demeures rurales : les saladiers, évoqués dans 6 % des inventaires après décès entre 1700 et 1749, sont recensés dans près de 43 % des actes entre 1750 et 1799 ; les soupières absentes dans la première tranche chronologique sont présentes dans 41 % des actes de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. A la fin du siècle, de nombreux produits exotiques (café<sup>45</sup>, sucre, thé<sup>46</sup>) sont donc bien courants dans les campagnes, essentiellement chez les élites, mais également plus ponctuellement dans le reste de la société ; le lien entre les pratiques alimentaires urbaines et rurales est alors très étroit. On constate qu'il se relâche dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, puisque ces denrées commerciales sont alors un peu moins présentes dans les campagnes ; la diffusion des cafetières stagne et les sucriers ou les théières sont même en net recul<sup>47</sup>. Dans le Périgord, si la pénétration du café n'est pas encore totalement achevée, elle n'en suscite pas moins parfois les critiques de notables locaux

<sup>43</sup> D. HILER et L. WIEDNER, « Le rat des villes et le rat des champs. Une approche comparative des intérieurs ruraux et urbains à Genève dans la seconde partie du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans M. BAULANT et A-J. SCHUURMAN, *op. cit.*, p. 140.

<sup>44</sup> AD Dordogne, 6 M 541.

<sup>45</sup> Les cafetières sont présentes dans 38 % des inventaires ruraux aquitains de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, alors qu'elles ne sont recensées que dans 5 % des inventaires des campagnes genevoises selon D. HILER et L. WIEDNER, *op. cit.*, p. 141.

<sup>46</sup> La diffusion, même modeste, du thé dans les campagnes est une particularité régionale qui rapproche un peu le Sud-Ouest aquitain du modèle des régions septentrionales comme les campagnes du pays de Herve entre Liège et Aix-La-Chapelle où les théières sont présentes dans 78.5 % des inventaires à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ; voir P. SERVAIS, « Ustensiles de cuisine et vaisselle dans les campagnes du pays de Herve aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans M. BAULANT et A-J. SCHUURMAN, *op. cit.*, p. 333-346.

<sup>47</sup> Les sucriers reculent de 32.5 % à 24.5 % et les théières de 30 à 18.8 % entre la période 1750-1799 et 1800-1850.

comme le maire de Mialet, qui, dans sa réponse au questionnaire de Brard, s'inquiète de l'usage de cette boisson jugée néfaste pour les habitants : « Oui, [son usage est répandu] que trop malheureusement pour l'agriculture et pour les mœurs ».<sup>48</sup>

Quels sont les relais de l'influence des villes sur les campagnes en matière de consommation alimentaire ? Le réseau de transport du Sud-Ouest aquitain par sa densité et son organisation facilite assurément les échanges<sup>49</sup>, et notamment le commerce des produits urbains. Les villes moyennes et petites, nombreuses dans la région<sup>50</sup>, constituent ensuite très souvent d'excellents relais de l'influence urbaine sur les pratiques alimentaires rurales. Les repas des consuls de Clairac témoignent de l'existence dans ces petites villes, proches des campagnes, d'une table de qualité et d'une véritable gastronomie. Le dîner du 18 mars 1733 représente bien l'immixtion des goûts urbains dans le Sud-Ouest aquitain rural dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

#### **Menu 6 :**

#### **Dîner servi aux consuls de Clairac le 18 mars 1733<sup>51</sup>**

Un plat de saumon en ragoût  
Deux plats de morue  
Deux plats d'oeufs  
Un gigot d'agneau  
Une poularde  
Un levreau  
Une salade  
Dessert  
6 bouteilles de vin

La variété des plats, la consommation de viande de boucherie, la précision des morceaux (gigot) et la présence de gibier ou de morue sont semblables aux tables des grandes villes. Dans ces petites bourgades, relais des consommations urbaines, de nombreux achats alimentaires sont effectués par les habitants des campagnes. Lorsque au cours des années 1770, par exemple, François Léon de Galathea est installé dans sa demeure campagnarde

---

<sup>48</sup> AD Dordogne, 6 M 538.

<sup>49</sup> J-P. POUSSOU, « Sur le rôle des transports terrestres dans l'économie du Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1978, p. 389-412.

<sup>50</sup> Pour une mise au point sur les petites villes et leur influence sur les campagnes, voir J-P. POUSSOU et P. LOUPÈS, (sous dir. de), *Les petites villes du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, éd. CNRS, 1987.

<sup>51</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup. 2123.

près de Bordeaux, il effectue ses achats de viande de boucherie et de pain chez un boucher et un boulanger de Léognan et de Gradignan<sup>52</sup> ; de même Mme de Pontac, qui vit dans son château des Jaubertes au cœur du Langonnais au tout début du XIX<sup>e</sup> siècle, s'approvisionne en œufs, viande de boucherie et morue chez des marchands de Langon ou de Saint-Macaire<sup>53</sup>. Les colporteurs, qui parcourent les campagnes, sont aussi parfois à l'origine de la diffusion de nouveaux goûts, à l'image du thé vendu en 1732 par le colporteur Albaret en Agenais<sup>54</sup>. Les systèmes de double résidence, évoqués à propos des élites, favorisent aussi l'introduction de nouvelles habitudes et de nouveaux produits dans les campagnes. Mme de Brivazac emporte avec elle, lorsqu'elle se rend dans son domaine près de Marmande, du café, du sucre, du poivre ou du chocolat, ce qui suggère que tous ces produits ne sont pas encore répandus ou disponibles dans les campagnes, mais qu'elle contribue peut-être ainsi à les faire connaître<sup>55</sup> ; en sens inverse, son époux se fait expédier, dans son hôtel particulier de Bordeaux, des ortolans et des oies confites tirés de ses propriétés rurales, engendrant ainsi des échanges réciproques et constants entre villes et campagnes<sup>56</sup>. Il faudrait enfin rappeler le rôle fondamental des domestiques, souvent d'origine rurale<sup>57</sup>, dans ces phénomènes d'acculturation entre pratiques alimentaires urbaines et rurales. Aucune source ne nous a permis de le vérifier dans le cadre de notre recherche, mais G. Rocal, auteur d'une étude sur le Périgord, affirme que les domestiques, au contact des seigneurs périgourdins fréquentant Paris et la Cour, ont participé à la diffusion de la gastronomie dans les milieux ruraux<sup>58</sup>. Grâce à ces différents relais, les campagnes profitent en partie des transformations alimentaires initiées dans les milieux urbains en adoptant de nouveaux goûts<sup>59</sup>.

---

<sup>52</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XLII.

<sup>53</sup> Archives privées Pontac, livre de comptes de Mme de Pontac, 1797-1812.

<sup>54</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 82. L'auteur anonyme de ce livre de comptes lui achète pour 4 livres et 6 sols de thé le 6 avril 1732.

<sup>55</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 87, livre de raison, dépenses du vendredi 21 mai 1802.

<sup>56</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 133, comptes divers, 1786-1789.

<sup>57</sup> J-P. GUTTON, *Domestiques et serviteurs...*, *op. cit.*, p. 77 et D. ROCHE, « Les domestiques comme intermédiaires culturels », *op. cit.*, p. 192.

<sup>58</sup> G. ROCAL, « Origines seigneuriales de la gastronomie en Périgord », dans G. ROCAL et P. BALARD, *Science de gueule en Périgord*, Périgueux, 1971, p. 21.

<sup>59</sup> L'apparition de nouveaux goûts dans les campagnes à l'époque moderne est également observée dans d'autres provinces ; voir, par exemple, l'étude d' A. RADEFF, *Du café dans le chaudron. Economie globale d'Ancien Régime (Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie)*, Lausanne, 1996, p. 18. L'auteur souligne l'importance du commerce local dans ce processus.

### *Des habitudes alimentaires urbaines indissociables des campagnes*

Tous ces éléments conduisent à relativiser, au niveau des comportements alimentaires, l'autonomie supposée entre la ville et la campagne, du moins pour les élites<sup>60</sup>. L'alimentation urbaine ne pourrait bien évidemment pas fonctionner sans l'approvisionnement permanent des campagnes. Les citadins, par leur origine familiale ou par la proximité géographique avec la campagne, restent de toute manière très imprégnés par des usages considérés comme caractéristiques du monde rural. L'autoconsommation est ainsi une pratique courante dans la culture alimentaire urbaine ; la présence de jardins en ville comme dans le faubourg Saint-Seurin à Bordeaux, les liens familiaux et les échanges permanents avec des campagnes environnantes souvent très proches font que les produits des campagnes pénètrent au cœur des villes. Les pensionnaires de l'hôpital de Pau, par exemple, entretiennent un jardin qui leur fournit des légumes et des fruits<sup>61</sup>. Ces habitudes se rapprochent à celles du monde rural s'accompagnent de nombreuses productions domestiques. Comme nous avons pu le constater à maintes reprises, des fours à pain et des maies à pétrir<sup>62</sup> sont utilisés dans les maisons urbaines, signe du maintien d'une tendance à l'autonomie ; de même, la présence de salaisons dans les inventaires urbains<sup>63</sup> confirme le maintien d'usages campagnards.

L'indice le plus probant de la prolongation des mœurs rurales dans les villes reste cependant l'élevage d'animaux de basse-cour. Des hôpitaux jusqu'aux demeures des notables, de nombreux inventaires après décès, à travers la présence de cages et de volières, confirment la diffusion de cette pratique<sup>64</sup>. François-Léon de Galathea, en plein cœur de Bordeaux,

---

<sup>60</sup> Un extrait du *Messenger Boiteux*, almanach pour l'année 1772, exprime clairement cette opposition ancrée dans les mentalités : « Au village, le pain le plus grossier, le potage le plus maigre, le lait écrémé, le petit lait, le fromage frais ou maigre, les légumes les moins savoureux, rarement de la viande de boucherie, quelquefois du lard ; voilà les aliments ordinaires ; la boisson commune c'est de l'eau ; à la ville la table de plusieurs riches ne connaît presque aucun de ces mets, mais les viandes les plus succulentes, le gibier du plus haut goût, les poissons les plus délicats, les aromates, la volaille, les œufs, les légumes les plus savoureux, les confitures, les sucreries, les pâtisseries, les fritures les plus agréables, le café, le thé, le chocolat... », cité par A. GIRARD, « Le triomphe de La Cuisinière bourgeoise... », *op. cit.*, p. 509. Cette idée de séparation totale entre les pratiques alimentaires urbaines et rurales sous-entend, par exemple, par R. BONNAIN, « Les campagnes françaises à table » dans J.-L. FLANDRIN et J. COBBI, (sous dir. de), *Tables d'hier, tables d'ailleurs...*, *op. cit.*, p. 275, ne nous semble pas correspondre entièrement à la réalité du Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>61</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Pau, E 11, dépenses hebdomadaires, 1705-1724.

<sup>62</sup> Des maies sont également présentes dans des maisons de Moulins à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, C. COQUARD-DURAND, « Vivre à Moulins... », *op. cit.*, p. 76.

<sup>63</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/20, Jean Laran à Agen, 15 octobre 1737, « un saloir à cochons » ; AD Gironde, Q 917, Fonbourgade, rue des Carmélites à Bordeaux, 2 août 1794, « deux saloirs en bois » ; AD Gironde, Q 923, veuve La Chapelle, rue Huguerie à Bordeaux, 12 mars 1793, « un saloir ayant un peu de salé pour la consommation de la maison ».

<sup>64</sup> Voir, par exemple, AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 3825, Pierre Casaubon, rue des Basques à Bayonne, 8 octobre 1736, « une cage à poulet » ; AD Gironde, 3 E 26600, Louis Viaud, rue Sainte-Thérèse à Bordeaux, 2 mai 1777, « une cage à poulet » ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 1274/71, Nicolas Noleau, faubourg Saint-Antoine à Agen, 14 juin 1814, « une volière à poulets ».

nourrit ainsi des poulets et des poules dans la cour de sa maison rue Porte-Dijeaux comme le suggère l'achat d'une mangeoire<sup>65</sup>. Dans les années 1780, l'archevêque Champion de Cicé fait même édifier une volière en bois dans le palais épiscopal pour l'approvisionner en poulets et chapons gras<sup>66</sup>. En 1847, on trouve encore quatre canards dans la cour de la maison de Jean Charrière, tisserand à Périgueux<sup>67</sup>. L'élevage domestique de porc est vraisemblablement pratiqué lui aussi à l'intérieur des villes. Une annonce parue le 17 septembre 1785 dans le *Journal de Guyenne* évoque ainsi un cochon qui a été retrouvé divaguant à l'*Hôtel d'Angleterre* et que son propriétaire peut venir réclamer : « Mardi, 14 du courant, il s'est réfugié un cochon, dans l'hôtel d'Angleterre, près le Jardin Royal ; on le rendra à ceux qui fourniront les renseignements nécessaires »<sup>68</sup>. Cette situation, sans doute cocasse dans l'un des hôtels les plus réputés de la ville et fréquenté par des voyageurs illustres, démontre qu'une ville de la taille de Bordeaux reste encore empreinte de ruralité ; cet incident résulte peut-être de l'échec d'une tentative d'abattage « sauvage » du porc, toujours pratiquée au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>69</sup>. Une autre annonce de 1813 du sieur Caudran qui « s'offre à aller chez les particuliers qui auraient des cochons à tuer ou à découper » permet de voir que cet usage perdure à Bordeaux<sup>70</sup>. L'hôpital de Pau entretient également dans ses murs des cochons pour la nourriture des pensionnaires, alors que celui de Dax dépense plusieurs sols par an pour le « glandage » de ses porcs<sup>71</sup>. Parmi ces consommations assez proches des habitudes des campagnes, on pourrait également rappeler ici le rôle fondamental de la chasse, pratiquée par certains citadins qui possèdent filets et fusils, et dont les produits, en particulier le gibier à plumes, occupent une place essentielle sur les tables urbaines<sup>72</sup>.

Les modes de préparation des aliments fournissent un dernier indice probant de la pénétration des habitudes rustiques dans les comportements alimentaires urbains. L'usage des broches, en recul dans une ville comme Chartres<sup>73</sup>, demeure ainsi très ancré dans les villes aquitaines. Si les broches ne sont présentes que dans un tiers des inventaires après décès chartrains à la veille de la Révolution, on les retrouve dans 78 % des inventaires urbains de la

<sup>65</sup> AD Gironde, 17 J 82, factures diverses de F-L. de Galatheau.

<sup>66</sup> F. CADILHON, *L'honneur perdu de Monseigneur Champion de Cicé*, op. cit., p. 112.

<sup>67</sup> AD Dordogne, 3 E 10858, Jean Charrière, 1<sup>er</sup> juillet 1847.

<sup>68</sup> AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 17 septembre 1785.

<sup>69</sup> C. SCHOULL, op. cit., p. 41. Tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, des ordonnances de police tentent de résoudre le problème de la divagation des animaux dans les rues des villes et de l'abattage sauvage des porcs.

<sup>70</sup> AM Bordeaux, 183 C 1, *Affiches, annonces et avis divers de la ville de Bordeaux*, 9 janvier 1813. La date de cette annonce correspond d'ailleurs à la période habituelle d'abattage des porcs.

<sup>71</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Pau, E 28, pièces de dépenses, 16 avril 1756, achat de 6 jeunes cochons ; AD Landes, E 14, comptes de l'hôpital de Dax.

<sup>72</sup> Sur l'importance de la chasse dans le Sud-Ouest aquitain, voir *supra* chap. 3, p. 138.

<sup>73</sup> B. GARNOT, *Un déclin : Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1991, p. 207.

région, soit même légèrement plus que dans les campagnes (66 %). Cette pratique a pour corollaire le maintien des cheminées dans les cuisines, signe d'une consommation de grosses pièces de viande dont on aurait pu penser qu'elle était réservée aux demeures rurales. Broches et lèchefrites disparaissent même des inventaires chartrains à partir de 1790 ; dans le Sud-Ouest aquitain de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, malgré un léger recul, ces ustensiles restent des pièces maîtresses des cuisines urbaines : en ville, les broches sont mentionnées dans 64 % des inventaires, les lèchefrites dans 58 % et les tournebroches dans 60 %, indices de la pérennité d'un goût pour les viandes rôties.

Les interactions entre les goûts des villes et ceux des campagnes sont donc nombreuses ; l'influence des pratiques urbaines sur le monde rural est sans doute la plus manifeste à travers la consommation des produits exotiques, mais nous avons vu aussi que le poids des campagnes sur les habitudes urbaines contribue pleinement à définir la culture alimentaire régionale et confirme la solidarité toujours vivace entre la ville et la campagne dans la France des Lumières<sup>74</sup>. Entre distinction et acculturation, les rapports villes-campagnes sont au cœur du fonctionnement cohérent d'un espace alimentaire régional, dans lequel Bordeaux, port colonial et capitale provinciale, est un point nodal essentiel.

## II. Bordeaux, creuset de la gastronomie régionale

Pour Bordeaux, le XVIII<sup>e</sup> siècle est la période d'un essor spectaculaire dont nous avons déjà pu mesurer l'impact sur les goûts des élites. L'enrichissement de la cité, l'ouverture vers des horizons lointains et les échanges avec le reste de la province façonnent en profondeur la culture alimentaire bordelaise, sorte de creuset où se rencontrent le mariage des terroirs aquitains<sup>75</sup> et les saveurs venues d'ailleurs. Métropole régionale, Bordeaux exerce aussi une influence importante sur un vaste arrière-pays qui peut servir de dénominateur commun à la définition de l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Elle reçoit et expédie en outre tous les produits alimentaires que l'on rencontre dans la région, se trouvant ainsi au cœur d'un ensemble à l'intérieur duquel elle se différencie parfois par des goûts plus variés, des consommations à la pointe des modes et des manières de table novatrices<sup>76</sup>.

---

<sup>74</sup> Sur les liens qui unissent villes et campagnes dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, voir D. ROCHE, *La France des Lumières*, *op. cit.*, p. 178.

<sup>75</sup> Les villes servent souvent de creuset aux « mariages des terroir » selon A. ROWLEY, *op. cit.*, p. 140. C'est aussi le cas en Italie où les villes sont le « lieu de la construction et de la transmission d'une culture gastronomique "locale" » ; A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 18.

<sup>76</sup> Dans cette seconde partie, nous avons notamment fondé notre analyse sur la comparaison entre les 168 inventaires bordelais et les 403 autres qui concernent tout le reste du Sud-Ouest aquitain.

## A) Une culture alimentaire métissée, ouverte et raffinée

### *Une capitale gastronomique provinciale*

Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, Bordeaux possède une excellente réputation gastronomique auprès des voyageurs et des amateurs des plaisirs culinaires<sup>77</sup>. Dans la littérature de voyage, l'éloge est unanime pour la table de cette ville qui accueille les richesses alimentaires d'un vaste arrière-pays<sup>78</sup> : le père Labat, en 1706, s'émerveille ainsi devant l'accueil des Bordelais qui, selon lui, « aiment la bonne chère, le País y convie, je ne crois pas, dit-il, qu'il y en ait au monde, où l'on trouve plus abondamment et plus aisément tout ce qui fait le plaisir de la table. »<sup>79</sup> La plupart des hôtes de la capitale de la Guyenne soulignent la diversité des mets présentés et leurs liens avec les terroirs environnants. En 1816, l'auteur américain des *Letters from Paris and others cities of France* place Bordeaux en bonne place dans la hiérarchie gastronomique française :

*« Toulouse et Bordeaux sont les séjours favoris des gourmets,  
mais ici la gastronomie est une véritable science, et Bordeaux est tout  
à fait sa terre classique »<sup>80</sup>.*

Cette appréciation est relayée par la littérature gastronomique de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce n'est sans doute pas un hasard si Charles Louis Cadet de Gassicourt choisit en 1809 de faire de son « professeur de gastronomie » Victor Fage, un personnage qui a séjourné à Bordeaux chez un oncle avocat dont la cuisinière conserve dans sa cuisine un volume *Des Dons de Comus*<sup>81</sup> et qui participe à des réunions de gastronomes auxquelles assistent

---

<sup>77</sup> Cette réputation de la gastronomie bordelaise est à cette époque déjà très ancienne, puisqu'en 463 le poète Sidoine Apollinaire invitait son ami Trygetius de Bazas à partager les mérites de cette table prête à accueillir toutes les ressources de la région : « Viens pour te régaler et pour régaler les autres... : viens avec les provisions de la province de l'intérieur soumettre et subjuguier ces fins gourmets des produits du Médoc. Qu'ici, le poisson de l'Adour défie les mulets de la Garonne, qu'ici la foule obscure des crabes à bon marché s'efface devant les rangs serrés des langoustes de Bayonne. » Cité par P. GURBOD, *La restauration hors foyer...*, op. cit., p. 10.

<sup>78</sup> A propos du regard des voyageurs sur la table bordelaise, voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>79</sup> P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, T. 2, Amsterdam, 1731, p. 6. L'intégralité de la citation est reproduite dans la pièce justificative 4, p. 680.

<sup>80</sup> Cité par G. de BERTIER DE SAUVIGNY, *La France et les Français vus par les voyageurs américains. 1814-1848*, Paris, 1982, p. 315.

<sup>81</sup> Ce livre de cuisine, publié anonymement en 1739, est attribué à François Marin, maître d'hôtel de Charles de Rohan-Soubise et représente la cuisine des élites parisiennes de la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle.

notamment le chevalier de Versac et un « ex-bénédictin »<sup>82</sup>. Le choix d'un tel décor montre bien que la capitale girondine est très nettement associée dans l'imaginaire du temps avec les plaisirs de la chère. L'*Almanach des Gourmands* confirme que la table bordelaise est bien perçue comme un haut-lieu de la gastronomie, puisqu'on lui prête la création du « coup de milieu » qui consiste à prendre un verre de liqueur ou d'eau-de-vie au milieu du repas, très apprécié apparemment des contemporains :

« C'est à la ville de Bordeaux, si chère sous tant de rapport  
aux Gourmands et aux vinographes, que nous devons cette admirable  
invention »<sup>83</sup>.

Grimod de la Réynière, principal rédacteur de cet almanach, ajoute le rhum de la Jamaïque, le Vermouth et le vin d'Absinthe, aux bienfaits apportés dans ce domaine par Bordeaux. La renommée culinaire attestée par ces regards extérieurs est corroborée par la présence dans la ville d'acteurs majeurs de la gastronomie.

Bordeaux est une capitale gastronomique provinciale, grâce aux institutions, aux élites sociales et aux métiers de bouche réunis dans la cité. La Jurade et la Chambre de commerce organisent de nombreux banquets qui entretiennent l'intensité de la vie culinaire locale. En 1721, le duc de Simon reconnaît les mérites de la table de Boucher : « Il n'est pas possible de faire une plus magnifique chère ni plus délicate que celle que l'intendant nous fit soir et matin »<sup>84</sup>. La Chambre de commerce offre également des banquets de plus de 400 livres où s'étalent volailles, gibiers, truffes et vins fins<sup>85</sup>. Comme nous avons pu le noter précédemment, ces repas sont l'occasion de présenter une table luxueuse avec de nombreux mets raffinés. Dans les hôtels des parlementaires du cours du Chapeau Rouge et des fossés de l'Intendance ou dans ceux des négociants fortunés du quartier des Chartrons et des allées de Tourny, la gastronomie trouve également des terrains d'expression propices ; la concentration des élites est assurément à Bordeaux l'un des piliers majeurs de la qualité et de la réputation de la table locale. La variété des produits consommés, la finesse des préparations et l'abondance n'ont guère d'équivalent dans le reste de la région<sup>86</sup>. La batterie de cuisine hors-

---

<sup>82</sup> CADET-GASSICOURT, *Cours gastronomique...*, op. cit., p.36.

<sup>83</sup> *Almanach des Gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, 1804, p. 178.

<sup>84</sup> SAINT-SIMON, op. cit., p. 6.

<sup>85</sup> AD Gironde, C 4419 et C 4424 : la Chambre de commerce de Bordeaux organise, par exemple, en septembre 1770 un banquet de 30 couverts pour la somme de 500 livres en l'honneur de Mr de Valère, gouverneur général de la Martinique.

<sup>86</sup> A l'exception peut-être de la table des échevins de Bayonne sur laquelle nous aurons l'occasion de revenir.



normes du gouverneur le maréchal-duc de Richelieu avec ses 24 marmites, ses 121 casseroles et ses multiples moules à pâtisserie<sup>87</sup>, témoigne d'une recherche des plaisirs culinaires chez les élites de la cité. Les professionnels de la table comme les hôteliers, les pâtisseries et les traiteurs si nombreux dans la ville, forment le dernier pôle essentiel à l'émergence de la qualité d'une table bordelaise<sup>88</sup>. Dans les hôtels ou au domicile des particuliers, ils développent une cuisine souvent recherchée, à la pointe de la gastronomie du temps. Il n'est donc pas surprenant de constater, au vu de cette forte densité de métiers de bouche, que les pâtisseries soient souvent en bonne place dans les menus bordelais, comme ceux de la Jurade où les pâtisseries sont présentes dans 23 % des cas<sup>89</sup>. On peut d'ailleurs remarquer que les premiers établissements dénommés restaurants font leur apparition dans la capitale de Guyenne, signe de sa sensibilité aux innovations et de ses liens privilégiés avec Paris. Grâce à cette concentration d'élites et de professionnels, la table bordelaise est dans une perpétuelle dynamique de recherche de la nouveauté et de saveurs différentes.

### *Influences étrangères*

On a à Bordeaux une large ouverture sur le monde, plus accentuée certainement que dans le reste du Sud-Ouest aquitain. Les influences les plus nettes proviennent de l'Europe du Nord, générées par des relations étroites avec les nations anglo-saxonnes entretenues depuis longtemps en particulier par le commerce du vin. La présence de colonies étrangères nombreuses et influentes dans la ville<sup>90</sup>, le séjour à l'étranger des jeunes négociants bordelais<sup>91</sup> ou le brassage cosmopolite des marins et des travailleurs du port de la Lune assurent la diffusion d'habitudes de consommation originales. C'est le cas pour le thé, largement installé dans les mœurs des élites locales, et même au-delà dans une grande partie de la société<sup>92</sup>, ce qui différencie très nettement Bordeaux du reste de la province. Les théières sont ainsi mentionnées dans 60 % des inventaires pour seulement 21 % dans le reste du Sud-

<sup>87</sup> AM Bordeaux, DD 30c, inventaire de l'hôtel du Gouvernement, 27 février 1774. AD Gironde, C 3633, 5 juin 1756, ce mémoire de ferblantier concerne 72 mazarines pour les pâtés et 18 moules à pâtisserie.

<sup>88</sup> Cette densité des métiers de bouche bordelais a déjà été évoquée au chapitre 5, p. 251-256.

<sup>89</sup> Ce pourcentage est supérieur à ceux que nous avons pu observer pour les repas des corps de ville de Bayonne, Libourne et Agen.

<sup>90</sup> Bordeaux est une ville cosmopolite dans laquelle la colonie allemande notamment est très influente, ce qui provoque des phénomènes de transferts culturels selon M. ESPAGNE, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, 1991, p. 3-4.

<sup>91</sup> P. BUTEL, « Espaces européens et antillais du négociant. L'apprentissage par les voyages : le cas bordelais », dans F. ANGIOLINI et D. ROCHE, (sous dir. de), *Cultures et formations négociantes dans l'Europe moderne*, Paris, EHESS, 1995, p. 349-361.

<sup>92</sup> On rencontre ainsi des théières chez des tonneliers bordelais à la fin des années 1770 : AD Gironde, 3 E 26600, Jean Graves, 10 mars 1777 ; AD Gironde, 3 E 24068, Pierre Charlot, 24 mars 1778.

Ouest aquitain ; cet écart est l'un des plus significatifs entre les deux ensembles<sup>93</sup>. Les profils alimentaires bordelais révèlent aussi que le thé est acheté dans 70 % des cas, aussi fréquemment que le café, alors que le thé est présent dans seulement 37 % des profils du reste de la région, soit près de deux fois moins souvent que le café (62 %). Les voyageurs étrangers ne manquent pas de souligner l'habitude de prendre le thé qui s'est installée dans les salons bordelais des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles<sup>94</sup>, servi dans des théières en argent fabriquées par les orfèvres bordelais<sup>95</sup>.

Photo 2 :  
Théière bordelaise de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle en argent<sup>96</sup>



<sup>93</sup> Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>94</sup> A. RUIZ, *Johanna et Arthur Schopenhauer...*, op. cit. , p. 72 ; la voyageuse allemande évoque en 1804 l'habitude des élites bordelaises de réunir plusieurs invités pour déguster du thé vers huit ou neuf heures du soir.

<sup>95</sup> *Orfèvrerie : catalogue des collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, op. cit. , p. 11.

<sup>96</sup> La théière présentée ici date de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (1781-1782). Produite par Gabriel de Mestre, elle illustre par l'absence totale de décor, une sobriété caractéristique du goût bordelais selon J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais...*, op. cit. , p. 45.

L'anglomanie des Bordelais fait que le thé est un goût très ancré dans les habitudes locales, sans équivalent dans les autres villes du royaume comme Toulouse<sup>97</sup>, Marseille<sup>98</sup> et même Paris<sup>99</sup> ; seule une ville de la France septentrionale comme Lille connaît aussi une diffusion semblable de cette boisson exotique à la fin de l'Ancien Régime<sup>100</sup>. Dans le reste du Sud-Ouest aquitain, le thé est moins présent, ce qui justifie pleinement la remarque de Mme Cradock lors de son arrivée à Bordeaux le jeudi 9 juin 1785 à l'*Hôtel d'Angleterre* après avoir traversé Toulouse, Agen et Langon :

« Nous nous rendîmes à l'hôtel où nous pûmes enfin avoir du thé, chose dont nous avons été privés tout le temps de notre voyage. »<sup>101</sup>

L'assimilation du thé à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle est en outre facilitée par l'intensité du commerce colonial, dont profite, nous l'avons vu, une grande partie de la région. Les relations avec l'Amérique façonnent à leur manière les habitudes bordelaises en les plaçant à la pointe de la consommation des produits exotiques. La comparaison des inventaires de Bordeaux et du reste de la province s'avère particulièrement éclairante sur ce point : les cafetières sont mentionnées dans 61 % des actes bordelais et les sucriers dans 57 % , pour seulement 33 % et 24 % dans le reste du Sud-Ouest aquitain<sup>102</sup>. De tels écarts suggèrent que le sucre et le café sont déjà bien ancrés dans les mœurs alimentaires bordelaises, grâce à une apparition plus précoce et une diffusion plus large. Ce goût pour le sucre et ses dérivés semble même d'ailleurs être une caractéristique majeure. Il est surtout intéressant de remarquer que cette influence perdure au XIX<sup>e</sup> siècle, malgré le ralentissement de l'activité commerciale de la ville. Les épices, le rhum, le café et le sucre font toujours pleinement partie des consommations locales. Entre 1843 et 1845, Jay Delile, notable bordelais installé rue Baudet, consomme toujours des denrées venues du monde entier<sup>103</sup> ; on trouve dans ses comptes du riz de Caroline, du fromage de Hollande, du sucre (de l'île) Bourbon, du café de Java ou de la

---

<sup>97</sup> C. DOUSSET, « Entre tradition et modernité: les intérieurs toulousains au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.* , p. 40.

<sup>98</sup> Même dans un port commercial comme Marseille, le thé n'apparaît que tardivement avec la première mention d'une théière dans un inventaire après décès de 1787 ; F-X, EMMANUELLI, *Vivre à Marseille sous l'Ancien Régime*, *op. cit.* , p. 143.

<sup>99</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.* , p. 301. Le thé reste à Paris un produit de luxe.

<sup>100</sup> P. GUIGNET, *op. cit.* , p. 259.

<sup>101</sup> O. DELPHIN-BALLEYCUÏER, *Journal de Madame Cradock...*, *op. cit.* , p. 201.

<sup>102</sup> Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>103</sup> AD Gironde, 14 J 77, factures diverses, septembre 1842-septembre 1845.

cannelle de Ceylan, achetés pour la plupart dans des magasins de denrées coloniales, encore très dynamiques. A l'image du café, les provenances s'élargissent et se diversifient. Les marchandises conservées en 1846 chez Jean François Emile Lavit, négociant en denrées exotiques, montrent que l'approvisionnement reste très cosmopolite à travers du café de Santiago, de Manille ou de Java, du cacao de Caraïbe ou d'Indes, du riz de l'Inde ou du piment de la Jamaïque<sup>104</sup>. Les capacités d'imprégnation des goûts bordelais représentent sans doute l'expression la plus poussée de l'ouverture de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain aux produits et aux usages venus d'ailleurs.

#### *A la pointe des modes alimentaires*

La comparaison entre Bordeaux et le reste du Sud-Ouest aquitain des fréquences d'apparition d'objets, pris comme indices des mutations des manières de table et des consommations, met bien en exergue le rôle souvent précurseur de la métropole aquitaine.

**Tableau 8 :**  
**Comparaison entre Bordeaux et le reste du Sud-Ouest aquitain à travers la vaisselle et la batterie de cuisine**

<b>objets</b>	<b>Bordeaux</b>	<b>reste du Sud-Ouest aquitain</b>
<b>couteaux</b>	68%	22%
<b>fourchettes</b>	67	54
<b>cafetières</b>	61	33
<b>théières</b>	60	21
<b>sucriers</b>	57	24
<b>sauciers</b>	41	15
<b>bols</b>	35	10
<b>verres</b>	48	31
<b>poêlons</b>	91	60
<b>poêles à frire</b>	86	58
<b>casseroles</b>	80	49
<b>trépieds</b>	60	37

Le confort de la table s'installe à Bordeaux à travers la diffusion des saladiers, des couverts individuels, des verres et des fourchettes, alors encore peu présents dans le reste de la région.

<sup>104</sup> AD Gironde, 3 E 25095, veuve de Jean François Emile Lavit, 23 février 1846.

Ce processus, entamé à Bordeaux dès les années 1750-1770, ne se manifeste ailleurs que lentement à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans les cuisines bordelaises, l'implantation des trépieds et des casseroles correspond à l'adoption des nouveaux usages tels celui de cuisiner debout et non plus accroupi ou celui des cuissons plus lentes et plus douces. Cette sensibilité bordelaise aux innovations est attestée clairement par l'apparition précoce de produits mis à la mode au cours de la période : dans une annonce du 19 octobre 1780<sup>105</sup>, par exemple, Henri Poles propose la vente d' « excellentes moutardes du sieur Maille » aux anchois, aux fines herbes, à l'estragon, à l'ail, au jus de citron, aux câpres et à la ravigote qui connaîtront un grand succès national, notamment au XIX<sup>e</sup> siècle. Ces divers indices laissent finalement penser que la table bordelaise, du moins chez les élites, est plus moderne, plus luxueuse et plus raffinée que dans le reste du Sud-Ouest aquitain.

Quelles sont les principales caractéristiques de cette table bordelaise au cours de la période ? Le goût prononcé pour le sucre et ses dérivés distingue sans doute la culture alimentaire locale : on constate en effet que tous les profils alimentaires contiennent du sucre ou de la cassonade et que les sucriers sont présents dans 57 % des inventaires, y compris dans des milieux sociaux intermédiaires, comme en 1757, par exemple, chez Pierre Geoffrion, maître cloutier, qui possède un sucrier en faïence<sup>106</sup>. Le second signe du raffinement de la table bordelaise et de son inscription dans les modes de son temps est la prédilection de la population pour les huîtres. Ce goût, très marqué dans l'ensemble de la société comme le souligne très justement l'abbé Baurein<sup>107</sup>, est confirmé par les menus où les huîtres sont consommées dans 53 % des cas, en tête des aliments les plus fréquents<sup>108</sup>. Aucun repas de qualité ne semble pouvoir se dérouler sans quelques huîtres, vertes de préférence : les banquets de la Jurade et de la Chambre de commerce, les repas des pères Augustins et des Jacobins commandés au traiteur ou ceux des officiers de la municipalité sous la Révolution comprennent très souvent un plat d'huîtres<sup>109</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les voyageurs de passage dans la cité continuent de mettre en avant le goût des Bordelais pour ce mollusque<sup>110</sup>. L'omniprésence des huîtres fraîches démontre en même temps que l'alimentation bordelaise

<sup>105</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux*, 19 octobre 1780.

<sup>106</sup> AD Gironde, 3 E 20552, Pierre Geoffrion, 9 juillet 1757.

<sup>107</sup> Abbé BAUREIN, *Variétés bordelaises...*, *op. cit.*, p. 50 et chap. 3, p. 134

<sup>108</sup> La liste des aliments les plus fréquents dans les menus bordelais est reproduite dans l'annexe A 17, p. 767.

<sup>109</sup> AD Gironde, H 2301, quittances des Augustins de Bordeaux, 1745-1783 ; AD Gironde, H 2652, comptes des Jacobins, mars-avril 1731 ; AM Bordeaux, L 47, factures de 1790 et 1791 pour les repas servis aux officiers municipaux.

<sup>110</sup> A. RUIZ, *Johanna et Arthur Schopenhauer...*, *op. cit.*, p. 73 ; R. COUSTET, « Un Anglais à Bordeaux sous l'Empire », *op. cit.*, p. 129 ; M. de JOUY, *L'Hermite en province...*, *op. cit.*, p. 18. Voir pièce justificative 4, p. 680-682.

profite parfaitement des ressources offertes par son environnement local et régional, drainant vers elle ce qui se fait de mieux dans le reste du Sud-Ouest aquitain.

### B) Une table au cœur des goûts régionaux

Bordeaux est un port colonial en plein essor, mais aussi une capitale provinciale qui entretient des liens plus ou moins étroits avec l'ensemble du Sud-Ouest aquitain. Définir l'aire d'influence bordelaise est une question difficile à laquelle nous ne prétendons pas répondre ici<sup>111</sup> ; cependant, nous avons pu constater que, dans le domaine de l'alimentation, Bordeaux était une métropole dynamique et en pleine croissance qui attire vers elle tous les produits de la région et représente pour une partie de la population un lieu d'approvisionnement de luxe. Le système alimentaire aquitain fonctionne ainsi largement autour de l'attraction et de l'influence du pôle bordelais.

#### *Une influence indéniable sur l'ensemble du Sud-Ouest aquitain*

Bordeaux propose des produits qui ne sont pas toujours disponibles ailleurs ; c'est pourquoi des quatre coins de l'Aquitaine, des acheteurs viennent chercher des denrées et des objets rares et luxueux. De cette manière, la culture alimentaire et les manières de tables de la capitale de Guyenne règnent sur un vaste arrière-pays. Les arts de la table bordelais, par exemple, sont particulièrement attractifs<sup>112</sup>, puisque les élites de la province s'y procurent leur argenterie et leur vaisselle de prestige : Mme de Sevin fait ainsi acheter en 1828 chez Cazauran, place de la Comédie, un huilier, un moutardier, des cuillères à café et à ragoût en argent pour sa demeure agenaise<sup>113</sup>. Cette ville rend aussi disponible toutes les modes venues de Paris. La double résidence entre la capitale et la province des grands du XVIII<sup>e</sup> siècle comme le maréchal de Richelieu<sup>114</sup> ou le marquis de Ségur<sup>115</sup> facilite l'introduction et la diffusion de ces nouvelles pratiques dans la ville, puis dans le reste de la région. Sous le Directoire en 1796, Heyman Salomon Pappenheimer, voyageur allemand en visite à

---

<sup>111</sup> Sur la difficile définition de l'aire d'influence commerciale de Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, voir S. MARZAGALLI, « Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, métropole économique aquitaine », dans *A la recherche de l'Aquitaine*, op. cit., p. 109.

<sup>112</sup> Voir *Orfèvrerie : catalogue des collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Musée des Arts Décoratifs, Bordeaux, 1982 ; J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais... op. cit. : Faïences de Bordeaux et du Sud-Ouest*, collection du Musée des Arts décoratifs, Bordeaux, sans date.

<sup>113</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 165, factures des 3 juin et 10 juillet 1828.

<sup>114</sup> M. FIGEAC, « La place du gouverneur dans la ville... », op. cit., p. 158.

<sup>115</sup> S. SCHMITT-LANSALOT, *Nicolas Alexandre de Ségur (1697-1755) ou la noblesse bordelaise à la recherche de l'art de vivre parisien au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998.

Bordeaux, décrit, sans concession, la proximité entre les comportements des élites bordelaises et celles de la capitale, y compris dans leurs manières de table, signe à ses yeux d'une décadence morale :

*« Les mœurs des habitants de Bordeaux ont beaucoup de ressemblances avec celles des Parisiens. Luxe vestimentaire et à table, frivolité du comportement en public, goût des plaisirs et de la volupté, médisance, manie de la promenade et des spectacles : telles sont les composantes essentielles du caractère des Bordelais. »*<sup>116</sup>

L'origine parisienne de nombreux professionnels de la table assure aussi l'introduction des modes alimentaires de la cour et des établissements de la capitale du royaume : parmi les hôteliers, on constate en effet que nombre d'entre eux ont exercé des fonctions de cuisinier ou de pâtissier-traiteur à Paris<sup>117</sup> ; les annonces de cuisiniers domestiques, originaires de Paris, à la recherche d'un emploi dans la capitale de la Guyenne sont également courantes<sup>118</sup>. La capitale de la Guyenne sert enfin de relais à la vente des produits parisiens à la mode ; le 31 décembre 1789, par exemple, Bejamme, propriétaire du *Café Patriotique* situé allées de Tourny, propose un assortiment de pistaches de Verdun, de bonbons d'Italie et de diverses confiseries qu'il vient de recevoir de Paris<sup>119</sup>. Bordeaux représente surtout un centre fondamental dans la vente des produits coloniaux. Ganet de Sevin, noble de l'Agenais et aïeul de Mme de Sevin, s'y fournit régulièrement en pains de sucre et en chocolat<sup>120</sup> ; Gilbert de Raymond, installé lui aussi en Agenais, illustre parfaitement, à travers ses dépenses de luxe, toute l'importance du marché bordelais pour la consommation des élites aquitaines : dans les années 1750-1760, il y achète des assiettes, des compotiers, des sauciers en porcelaine et des bouteilles de liqueurs, sans doute de la Martinique ; en août 1772, il fait même refaire toute son argenterie chez le sieur Joret, marchand orfèvre rue des Argentiers<sup>121</sup>.

Bordeaux est donc un pôle essentiel de diffusion des saveurs venues d'ailleurs et des modes nouvelles. La métropole aquitaine est aussi une sorte de relais, d'interface pour les

---

<sup>116</sup> Cité par A. RUIZ, « Heyman Salamon Pappenheimer, un voyageur hanséate à Bordeaux sous le Directoire », dans A. RUIZ, (sous dir. de) *Présence de l'Allemagne à Bordeaux...*, op. cit. , p. 378.

<sup>117</sup> AM Bordeaux, HH 132.

<sup>118</sup> Par exemple, AM Bordeaux, 184 C 2, *Journal de Guyenne*, 13 octobre 1785, « un jeune cuisinier, qui a travaillé 3 ans à Paris, sachant faire la pâtisserie et la rôtisserie, désireroit être placé en ville ou être cuisinier de navire ».

<sup>119</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 31 décembre 1789.

<sup>120</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150.

<sup>121</sup> BM Bordeaux, fonds Montesquieu, Ms 2865-2866, livre de raison de Gilbert de Raymond, 1753-1783.

denrées coloniales et tous les produits de la mer. Le poisson pêché dans l'Océan, le bassin d'Arcachon et la Garonne y est redistribué dans toute la région<sup>122</sup>. Lorsqu'en 1833, Mr de Cazenave, propriétaire dans le Bergeracois, désire servir au cours du dîner des huîtres et un turbot, il les fait acheter directement à Bordeaux<sup>123</sup>. La plupart des huîtres consommées dans l'hinterland proviennent d'ailleurs du marché bordelais et elles approvisionnent également la table des élites de Toulouse<sup>124</sup>. Le rôle de la métropole bordelaise dans la redistribution de produits exotiques se fait ressentir sur une grande échelle, puisque le café et le sucre disponibles dans une ville pourtant très éloignée comme Auch proviennent de Bordeaux<sup>125</sup>. Les comptes d'un notable de Mirande dans les années 1820 révèlent aussi que des achats de café de Bourbon ou de liqueurs sont effectués à Bordeaux<sup>126</sup>. On peut finalement considérer que l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain se construit au moins en partie sous l'influence de la métropole bordelaise à travers la diffusion des denrées exotiques, des produits de la mer et des aliments issus d'un commerce parfois lointain qui façonnent en profondeur les goûts alimentaires locaux. Ce rôle de diffuseur s'accompagne d'une capacité à absorber les produits d'un vaste arrière-pays, fondement essentiel d'une gastronomie régionale que la capitale de la Guyenne contribue pleinement à mettre en valeur.

#### *La place des produits régionaux*

Bordeaux draine vers elle les produits alimentaires d'un large arrière-pays pour assurer sa subsistance ; les blés de la Moyenne-Garonne ou la viande des confins du Périgord, par exemple, sont indispensables à la nourriture d'une ville qui passe de 45 000 habitants en 1700 à près de 110 000 en 1790, soit une croissance spectaculaire de 144 %<sup>127</sup>. Mais, les produits les plus renommés de la région comme les pâtés de Périgueux ou le gibier des Landes y sont aussi disponibles, faisant de la gastronomie bordelaise, mise en œuvre par les élites, une parfaite vitrine de la culture alimentaire et de la gastronomie régionales<sup>128</sup>.

Plusieurs indices montrent que la culture alimentaire bordelaise réalise une synthèse des goûts régionaux à travers la grande diversité des produits qui y sont consommés. Cette

---

<sup>122</sup> C. HUETZ DE LEMPS, *Géographie du commerce de Bordeaux...*, *op. cit.*, p. 388.

<sup>123</sup> AD Dordogne, 2 J 271.

<sup>124</sup> M. TAILLEFER, *op. cit.*, p. 180.

<sup>125</sup> M. BORDES, (sous dir. de), *Histoire d'Auch et du pays d'Auch*, Roanne, 1980.

<sup>126</sup> F. L. LUBET, *En Armagnac, il y a cent ans. La vie d'un dieul 1761-1849*, Paris, 1928, p. 186.

<sup>127</sup> G. SAUPIN, *op. cit.*, p. 18. Bordeaux devient un marché de consommation de plus en plus important au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle ; voir S. MARZAGALLI, *op. cit.*, p. 108.

<sup>128</sup> Pour une étude de cette problématique à partir des menus de la Jurade, voir notre article, « La table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans le cadre du colloque « Rencontre autour de la gastronomie bordelaise et des villes portuaires », Bordeaux, 7 et 8 octobre 2004, à paraître.



position privilégiée de Bordeaux est parfaitement résumée par le voyageur anglais Depping en 1824 :

*« Un gastronome doit trouver bien des charmes aux bords de la Gironde, qui lui offrent des aloses, des lamproies, des ortolans, des perdrix rouges, des chapons de Barbezieux, des dindes aux truffes, des terrines d'huîtres vertes, avec des vins de Lafitte, de Sauterne, de Château-Margot et d'Haut-Brion, enfin de l'anisette de Bordeaux .»*<sup>129</sup>

L'arrière-pays de Bordeaux, qui s'étend ici jusqu'aux Charentes, offre à la ville une large gamme de produits, base de la richesse de la gastronomie locale. Les ressources des eaux occupent une place fondamentale dans les habitudes bordelaises : l'étude des profils alimentaires, par exemple, montre que c'est à Bordeaux que l'on mange le plus grand nombre d'espèces différentes (environ une trentaine si on regroupe poissons, coquillages et crustacés). Les dépenses de bouche de Marie-Joséphine de Galathea sont parfaitement révélatrices du rôle majeur du poisson : le poisson y représente en effet 26 % des achats avec, parmi les plus fréquents, la sole et la morue blanche<sup>130</sup>. Certaines de ces espèces ne sont d'ailleurs mentionnées que dans les comptes et les menus bordelais, telles les « brignes », nom donné au bar, très prisées des élites locales. Mais les soles et les huîtres restent tout de même les signes les plus probants de l'importance de l'Océan et du bassin d'Arcachon dans la gastronomie bordelaise. La prédilection des Bordelais pour la sole est particulièrement marquée ; on la retrouve dans 32 % des menus bordelais<sup>131</sup>, poisson le plus fréquemment servi en maigre comme en gras ; dans les profils alimentaires, elle est aussi très présente, parvenant en tête des poissons les plus souvent achetés<sup>132</sup>. Ce goût est constant tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle et se maintient au siècle suivant, puisque la sole est toujours en bonne place dans les repas : une sole est ainsi servie le 25 septembre 1699 lors d'un menu préparé par Pierre Pomiès, pâtissier

---

<sup>129</sup> M-G-B. DEPPING, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Tome V, Paris, 1824, p. 87-88.

<sup>130</sup> AD Gironde, 10 J 70 ; voir annexe B 7, p. 780. Cette variété des espèces apparaît aussi dans les comptes de Mme de Saint-Savin en 1756-1757 (AD Gironde, 2 J/6 36 b) : sole, morue, saumon, brochet, raie, créac, royan, lamproie, alose, brigne, mulot, grondin, mulot, carpe, tanche, hareng, turbillons, etc.

<sup>131</sup> Voir annexe A 17, p. 767.

<sup>132</sup> La sole est présente dans 6 profils alimentaires sur 8. A l'exception de mentions ponctuelles en Bordelais et en Périgord, on ne la rencontre pas dans les comptes du reste du Sud-Ouest aquitain.

bordelais pour Jean Boché, sieur de Gavnez<sup>133</sup> et l'on retrouve deux paires de soles dans les années 1840 à la table du négociant Dupuch<sup>134</sup>. La diversité des graisses utilisées dans la cuisine bordelaise est une seconde habitude qui rend bien compte de la capacité de la population locale à assimiler les différentes tendances régionales. Contrairement à certaines contrées en effet, on constate qu'aucune graisse ne domine outrageusement dans les consommations bordelaises : huile d'olive, graisse de porc ou d'oie, beurre frais ou salé, huiles diverses apparaissent dans les sources ; seule l'huile de noix n'est pas explicitement mentionnée dans nos profils alimentaires individuels et ne se retrouve que dans ceux des collectivités<sup>135</sup>, signe sans doute que le goût pour cette graisse est l'un des rares à ne pas être bien implanté dans les mœurs alimentaires bordelaises. Cette grande variété permet de répondre aux impératifs religieux, en remplaçant le saindoux par l'huile en maigre par exemple, mais elle correspond aussi à une réelle diversité des choix dans ce domaine chez les Bordelais.

Tous les emblèmes de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain sont bien présents à la table bordelaise. Les truffes, par exemple, sont régulièrement servies chez les élites, puisqu'on les retrouve dans 20 % des menus bordelais en tant que plats à part entière, auxquels on pourrait ajouter les nombreuses préparations de pâtés et de viande à base de truffes. Les cuisses d'oie de Mont-de-Marsan ou du Béarn, sont couramment mises en vente dans les journaux d'annonces bordelais<sup>136</sup> ; des jambons de Bayonne sont eux aussi disponibles : selon l'*Almanach* de 1779, on compte à Bordeaux six marchands de jambons de Bayonne<sup>137</sup>. La zone d'approvisionnement bordelaise en produits alimentaires régionaux de l'époque s'étend jusqu'à l'Angoumois avec les chapons de Barbezieux et les volailles truffées expédiées par des marchands d'Angoulême<sup>138</sup>. De véritables réseaux de distribution sont même organisés à Bordeaux pour faciliter l'accès à ces produits ; celui des pâtés de Périgueux et des volailles truffées du Périgord représente sans doute le mode d'organisation le plus

<sup>133</sup> AD Gironde, B sac à procès 3925. Plusieurs repas pris par Jean Boché n'ont pas été payés, ce qui entraîne cette procédure judiciaire dans laquelle est conservé le détail des menus entre 1697 et 1699.

<sup>134</sup> AD Gironde, 24 J 27, dépenses domestiques de Dupuch, 1838-1849, souper préparé par Michelet Duymond de Bardineau, s.d.

<sup>135</sup> AD Gironde, H 2106, factures pour les religieuses de la Visitation, 27 avril 1701 ; AD Gironde, H 2739, comptes des Carmélites du couvent de l'Assomption, 11 octobre 1763.

<sup>136</sup> Voir, par exemple, AM Bordeaux, 178 C 2, *Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux*, 20 mai 1762, vente de barils de cuisses d'oie « fraîches et bien conditionnées, venant du Béarn » ; AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 8 décembre 1786, vente d'« excellentes cuisses d'oye de Mont-de-Marsan ».

<sup>137</sup> BM Bordeaux, Mic 956, *Almanach de commerce, d'arts et métiers pour la ville de Bordeaux et pour la province*, 1779.

<sup>138</sup> AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, 8 janvier 1790. L'annonce de Pinasseau-Moulin, traiteur-pâtissier à l'*Hôtel des Princes* à Angoulême concerne l'envoi à Bordeaux de dindes, chapons fins farcis de truffes, galantines, pâtés, perdrix rouges et truffes en ballots.

abouti. Des relations étroites sont en place dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle entre des marchands de Périgueux et des hôteliers de Bordeaux qui ont en dépôt les volailles truffées et les pâtés élaborés en Périgord : en témoigne l'annonce suivante du 24 novembre 1784 :

*« M. Grangé, Traiteur, Hôtel de Mr l'Intendant, gran'place Saint André<sup>139</sup> [...] est déjà pourvu et le sera pendant le carnaval, de poules d'inde et de chapons aux truffes, qu'il reçoit tous les Jeudis matin, par le Courrier du Périgord, qui loge dans sa maison ; en le prévenant le Samedi ; il sera à même de remplir l'objet de toutes les demandes qu'on pourra lui faire, en dindes, fromages et truffes. »<sup>140</sup>*

En 1813, Grangé continue de faire office de dépôt-vente pour « les pâtés truffés en perdrix, chapons, foies de canards..., poules dindes et chapons truffés »<sup>141</sup>. D'autres hôteliers, comme Lacroix à l'*Hôtel de Lyon* en 1780<sup>142</sup>, se chargent aussi de distribuer à Bordeaux ces produits réputés du Périgord. S'il s'agit de réseaux organisés et permanents tout au long de la période, il semble cependant que les envois les plus réguliers aient lieu entre novembre et mars, en raison des conditions de transport plus favorables de l'hiver, mais aussi parce que ces mets raffinés sont des cadeaux appréciés par les élites bordelaises au moment des étrennes et du carnaval ainsi que sur leurs tables de fête<sup>143</sup>. Certaines préparations régionales font par ailleurs partie des chefs-d'œuvre réalisés par les maîtres hôteliers bordelais<sup>144</sup>, comme la confection de millas, pâtisserie d'origine landaise à base d'arnandes, ou de gart .ze garnie de cuisses d'oie qui illustre cette pénétration des productions régionales dans l'alimentation bordelaise. Les gourmets bordelais ont ainsi la possibilité de déguster la plupart des « spécialités » de la province.

La culture bordelaise en matière d'alimentation est à la rencontre de ces produits, emblèmes de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain, des ressources variées tirées de la mer et des denrées d'un commerce lointain représenté par le sucre. De cette alchimie représentative d'une ville à la fois port colonial et métropole provinciale dans une région naturellement riche, naît la personnalité des goûts bordelais. Bordeaux ne forme pas un îlot totalement à part

---

<sup>139</sup> Comme de nombreux traiteurs bordelais, Grangé travaille dans un hôtel.

<sup>140</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 24 novembre 1784.

<sup>141</sup> AM Bordeaux, 183 C 1, *Affiches, annonces et avis divers de la ville de Bordeaux*, 19 janvier 1813.

<sup>142</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Affiches, annonces...*, 13 janvier 1780. Pour d'autres exemples d'annonces, voir pièce justificative 3, p. 677-679.

<sup>143</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 202.

<sup>144</sup> AD Gironde, C 1764.

à l'intérieur de cette province, mais plutôt un creuset, qui par son dynamisme et ses capacités d'absorption est bien le point central d'un espace alimentaire régional. Pour Olivier Assouly, « l'espace urbain désigne le carrefour stratégique de transmission d'une culture locale à l'échelle nationale. La ville *-a fortiori* la capitale-rassemble les biens et les potentiels du territoire : elle en assure l'acquisition, la promotion, le succès et la renommée »<sup>145</sup>. Cette analyse nous semble correspondre au cas de Bordeaux et de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850.

## II. Un espace alimentaire régional découpé en auréoles

Le Sud-Ouest aquitain ne se présente pas comme une mosaïque anarchique de composantes autonomes avec des goûts uniques et totalement différenciés les uns des autres ; on parvient en effet à distinguer plusieurs ensembles « intra-régionaux » cohérents avec des caractéristiques communes, fruits pour une bonne part de l'influence bordelaise, et qui forgent la complexité et la richesse de la culture alimentaire régionale. Le rattachement au modèle bordelais, moteur de la gastronomie à l'intérieur de cet espace, s'avère plus ou moins net ; si le Bordelais, l'Entre-deux-mers, l'Agenais et les vallées de la Dordogne et de l'Isle ont des habitudes alimentaires relativement proches, les confins du Périgord, de la Gascogne ou du Béarn semblent fortement marqués par d'autres modèles alimentaires limitrophes. Les spécificités de Bayonne, du Pays basque et du désert landais suggèrent même l'existence d'espaces autonomes, bien loin en apparence des goûts bordelais. Par des voies d'expression différentes, chacune de ces zones fait cependant partie de la culture alimentaire d'un Sud-Ouest aquitain qui se construit et se distingue ainsi au contact des aires culinaires les plus proches.

### A) Bordelais, Périgord, Entre-Deux-Mers, Agenais

#### *Des caractéristiques communes*

Dans ce premier vaste espace, aux frontières volontairement floues<sup>146</sup>, mais qui correspond au Bordelais, à l'Entre-Deux-Mers, au Périgord et à l'Agenais, l'unité se construit

---

<sup>145</sup> O. ASSOULY, *Les nourritures nostalgiques...*, op. cit., p. 37.

<sup>146</sup> Sur la notion d'espace géographique flou, voir C. ROLLAND-MAY, « Comportements alimentaires et organisation spatiale floue. Application au Nord-Est de la France », dans J. PELTRE et C. THOUVENOT, *Alimentation et région...*, op. cit., p. 325 et chap. I, p. 32.

notamment à travers la force de l'influence bordelaise sur les habitudes alimentaires. Celle-ci se manifeste tout d'abord directement par des achats effectués lors de déplacements dans la capitale de Guyenne. Gratien de Raymond, noble de l'Agenais, se procure à Bordeaux, comme nous l'avons vu, les produits alimentaires de luxe (café, vins de liqueur) et la vaisselle d'apparat (argenterie, porcelaine) dont il a besoin. Dans les sources, les exemples d'aliments en provenance de Bordeaux, introduits dans la consommation locale, sont nombreux : entre 1709 et 1715, la famille de la noblesse agenaise Delard de Rigoulière s'y fournit régulièrement en chocolat, café et sucre<sup>147</sup> ; Dumonteil de Gombaud, bourgeois et marchand de Périgueux s'y procure, en octobre 1760, un moulin à poivre, deux livres de café et un quart de livre de thé<sup>148</sup> ; Cosson de la Sudrie achète à Périgueux en 1767 un baril de café en provenance de Bordeaux<sup>149</sup>. La présence de fleuves et de rivières navigables comme la Garonne, la Dordogne ou l'Isle, favorise assurément la pénétration d'une économie d'échanges dans cette première auréole<sup>150</sup>.

La sensibilité aux innovations est une deuxième caractéristique de ce premier ensemble, qui le rapproche du modèle bordelais. Les boissons exotiques sont bien implantées dans cet espace ouvert aux influences parfois lointaines. Les inventaires agenais, par exemple, contiennent couramment des cafetières (33 % des cas)<sup>151</sup>, des moulins, des poêles à café et même des réserves de café. Chez Jeanne Françoise Lescignere, rue Bourdeille à Agen en 1777, le notaire recense 120 livres de sucre « pulvérisé », 25 livres de café, 7 cafetières et 2 théières<sup>152</sup> ; chez le chanoine agenais Guillaume de Monforton, on trouve en 1778 un pain de sucre, plusieurs paquets de chocolat et 180 livres de café<sup>153</sup>. Café, sucre, chocolat et même thé se rencontrent couramment dans les comptes des notables locaux, ce qui confirme le rôle des fleuves dans la diffusion des boissons exotiques<sup>154</sup>. L'influence bordelaise se fait notamment sentir à travers la présence de théières dans 28 % des inventaires de l'Agenais. A un autre niveau, on constate que la pomme de terre est bien implantée dans cette zone au début du XIX<sup>e</sup> siècle, puisque, dès les années 1780-1800, on rencontre ce tubercule dans les comptes

<sup>147</sup> AD Lot-et-Garonne, 97 J 6 et 8, factures diverses de la famille Delard de Rigoulière, 1700-1715.

<sup>148</sup> AD Dordogne, 2 E 1807 (11), mémoire des fournisseurs, 9 octobre 1760.

<sup>149</sup> AD Dordogne, 8 J 32, facture du 28 juillet 1767.

<sup>150</sup> L. PAPY, *Atlas et géographie du Midi atlantique*, *op. cit.*, p. 58.

<sup>151</sup> Le tableau comparatif du contenu des inventaires entre les différentes portions du Sud-Ouest aquitain éclaire la position avancée du Bordelais, de l'Agenais et du Périgord. Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>152</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 155/18, Jeanne Françoise Lescignere, 11 décembre 1777.

<sup>153</sup> AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, Guillaume de Monforton, 30 septembre 1778.

<sup>154</sup> D. ROCHE, *La France des Lumières*, *op. cit.*, p. 49 ; le fleuve « relie l'océan et ses horizons exotiques aux pays d'amont ».

de quelques notables du Bordelais, puis de l'Agenais<sup>155</sup> ; dans les années 1810, la pomme de terre est couramment vendue sur les marchés des petites villes du Bordelais telles Créon, Blaye ou Libourne comme en témoignent les différentes mercuriales<sup>156</sup>. Les pommes de terre apparaissent dans les profils alimentaires individuels du Bordelais, de l'Agenais et du Périgord, alors qu'on n'en trouve aucune mention dans les Landes, signe des différences locales de son implantation à travers le Sud-Ouest aquitain.

La domination de la polyculture, le rôle nourricier et commercial des fleuves et des rivières, l'élevage d'animaux de basse-cour, signalé par la présence récurrente de volailles dans les comptes et les menus, offrent une diversité d'aliments assez similaire à celle que nous avons pu observer à Bordeaux. De la même manière, en Bordelais, dans l'Entre-deux-Mers et en Agenais, on n'observe pas la domination d'une graisse unique : graisse de porc et d'oise, beurre et huile cohabitent dans la cuisine locale selon les circonstances. Les fruits et légumes offrent également une gamme très élargie, comparable au cas bordelais. La place plutôt réduite du lait et du fromage constitue un autre point commun. L'ingénieur du roi Claude Masse indique ainsi en 1722 à propos des habitants de la Basse-Guyenne et du Médoc qu'ils font partie « de ces peuples qui n'ont jamais mangé ni beurre, ni fromage, ne sachant point le faire surtout celui de vache qu'un peu avec du lait de chèvre ou de brebis qui est très mauvais »<sup>157</sup> ; cette remarque pourrait s'appliquer à une bonne partie du Bordelais, de l'Agenais et de l'Entre-deux-Mers où le lait et le fromage frais ne sont pas très fréquents dans les comptes. Les particularités de ce premier ensemble sont finalement assez réduites, car il constitue le centre de l'espace alimentaire régional comme en témoignent plusieurs « aliments-témoins » qui assurent sa cohésion et le distinguent des marges et des modèles limitrophes.

#### *« Aliments-témoins » et particularismes locaux*

Plusieurs critères permettent de définir ce qui fait le modèle alimentaire de cette première auréole autour du pôle bordelais. Le premier est assurément l'omniprésence du vin. Les inventaires après décès comprennent très souvent des réserves de vin : de plusieurs dizaines de barriques dans les châteaux du Bordelais aux réserves plus modestes des paysans de l'Agenais. Les outils de la vigne et du vin témoignent eux-aussi de l'appartenance à une

---

<sup>155</sup> BM Bordeaux, Ms 1719, livre de dépenses de Madame de Rauzan, 1791-1801 ; AD Lot-et-Garonne, 1 Mi 40 (R 2), livre de raison de la baronne Bratz de Trenquellion, 1787-1815.

<sup>156</sup> AD Gironde, 6 M 1015 et 1019.

<sup>157</sup> « Mémoire sur Bordeaux et quelques autres villes de la Basse-Guyenne et le Médoc, accompagné de Remarques sur ces pays », *Bull. de la Soc. Hist. et Arch. D'Arcachon et du Pays de Buch*, 1993, p. 71.

civilisation de la vigne et du vin qui marque en profondeur les habitudes locales. Même en Périgord, pourtant peu réputé actuellement pour son vignoble (à l'exception du Bergeracois), on trouve couramment dans les caves des émigrés sous la Révolution des réserves de vin de pays, rouge et blanc, la plupart du temps plutôt jeunes<sup>158</sup>.

La consommation de produits de la mer constitue la deuxième caractéristique significative de cet espace. La présence des fleuves et des rivières qui facilitent les communications est la principale cause de ce goût alimentaire qui le différencie du reste du Sud-Ouest aquitain, comme en témoigne la fréquence des poissonnières en Bordelais, en Périgord et en Agenais qui dépasse largement celle des Landes ou du Béarn<sup>159</sup>. Le poisson est accessible à une bonne partie de la population, comme à Blaye, où selon un voyageur picard du début du XVIII<sup>e</sup> siècle, « le poisson y est bon marché »<sup>160</sup>. Les menus de l'Agenais, par exemple, accordent une bonne place à la morue (31 % des repas)<sup>161</sup>, la plupart du temps sans doute séchée ou salée, mais on y retrouve aussi couramment des huîtres (15 %), de l'alose (10 %), du saumon (10 %) et de la sole (7 %). La consommation d'huîtres dans cette région est confirmée par leur présence dans 55 % des profils individuels. L'ouverture océanique est bien l'une des caractéristiques importantes de la ville d'Agen au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>162</sup>. Mr de Léonard l'illustre parfaitement par ses achats réguliers de sardines fraîches, morue blanche et saumon au moins une fois par semaine en 1832 et 1833.<sup>163</sup> Dans l'Entre-Deux-Mers, Pierre de Cazenave, dans sa demeure de Baurech, consomme aussi régulièrement des huîtres à la fin des années 1760<sup>164</sup>. Quant aux menus périgourds, où des huîtres sont servies dans 30 % des cas, des soles dans 15 % et des raies dans 13 %, ils nous montrent que la consommation des produits frais de la mer est l'une des bases de l'unité de ce premier vaste ensemble étendu au Bordelais, à l'Agenais et au Périgord.

Chaque pays conserve cependant quelques petites spécificités qui montrent que la variation des échelles d'observation permet toujours de déceler des différences, au-delà même des points communs largement dominants ; Abel Poitrineau l'a bien mis en évidence entre la limagne et la montagne en Basse-Auvergne<sup>165</sup>, c'est aussi le cas dans notre région. L'Agenais,

---

<sup>158</sup> AD Dordogne, Q 469. Etats des vins, eaux-de-vie et liqueurs trouvés chez les émigrés.

<sup>159</sup> Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>160</sup> G. MANIER, *Pèlerinage d'un paysan picard à Saint-Jacques de Compostelle au commencement du XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1890, p. 31.

<sup>161</sup> Voir annexe A 17, p. 766.

<sup>162</sup> S. BAUMONT, (sous dir. de), *Histoire d'Agen*, Toulouse, Privat, 1991, p. 173.

<sup>163</sup> AD Lot-et-Garonne. I Mi 925 (R 1).

<sup>164</sup> H. BOUET, *op. cit.*

<sup>165</sup> A. POITRINEAU, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans J.-J. HÉMARDINQUER, (sous dir. de), *Pour un histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 146.

mieux éclairé par les sources, possède ainsi des particularités ou des tendances plus affirmées. L'ail, par exemple, y occupe une place très importante tout au long de la période. L'Agenais est la seule portion du Sud-Ouest aquitain où celui-ci arrive en tête de tous les condiments mentionnés dans les comptes, dans 44 % des cas chez les particuliers et 100 % dans les collectivités ; la présence de réserves d'ail dans l'inventaire après décès de l'agenais Louis Laborde en 1770 confirme ce trait caractéristique<sup>166</sup>. La gastronomie agenaise, illustrée par les repas édilitaires et ceux préparés par l'aubergiste Tastet pour Ganet de Sevin, se situe à un niveau nettement inférieur de celui observé à Bordeaux : les petits gibiers à plumes les plus fins, les pâtisseries les plus raffinées et les légumes à la mode n'occupent ici qu'une place marginale ; salade, veau, morue, poulet, pigeon, œufs et lapereaux représentent l'ordinaire d'une table certes de qualité<sup>167</sup>, mais un peu en retrait par rapport aux modes culinaires du XVIII<sup>e</sup> siècle et aux fastes des banquets bordelais. En Libournais, autre pays mieux éclairé par les sources, les menus laissent également apparaître quelques caractéristiques propres à la culture alimentaire locale avec, par exemple, un goût plus marqué pour la volaille que dans le reste de la région : pigeons, poulets, canards et « chaponneau », c'est-à-dire des petits chapons, sont servis dans plus de 40 % des repas et font partie des six aliments les plus fréquents avec la salade et le veau<sup>168</sup>. Le fait que Libourne soit un marché important pour la vente des volailles de l'Angoumois et des environs est sans doute la principale raison cette tendance locale<sup>169</sup>.

Dans le sillage de Bordeaux, dans une sorte de continuité teintée de quelques nuances locales minimales, les habitudes de table du Bordelais, de l'Entre-deux-Mers et de l'Agenais forment un ensemble cohérent, aux limites certes approximatives, mais qui a en commun un goût pour le vin, les produits de la mer, les boissons exotiques et la volaille. Il s'agit surtout d'une culture alimentaire ouverte sur l'extérieur, sensible aux innovations où domine finalement la variété des goûts. La situation du Périgord est plus contrastée, c.r. si le Bergeracois, le Sarladais, Périgueux, la vallée de la Dordogne et celle de l'Isle semblent appartenir à ce premier ensemble, la partie nord-est du Périgord serait plutôt à cheval entre la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et celle du Limousin.

---

<sup>166</sup> Voir, par exemple, AD Lot-et-Garonne, 3 E 488/3, Louis Laborde, 6 mars 1770.

<sup>167</sup> Les aliments les plus fréquents dans les menus de l'Agenais sont énumérés dans l'annexe A 17, p. 766.

<sup>168</sup> Voir annexe A 17, p. 766.

<sup>169</sup> En effet, « Libourne est aussi le rendez-vous de la volaille qui vient de l'Angoumois et du Fronsadais » selon l'auteur du *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord* en 1761, p. 74.



## B) Périgord blanc, Béarn, Navarre, Gascogne

### *Des traits moins nets*

Les confins du Périgord, le Béarn, la Navarre et la Gascogne forment une deuxième auréole plus éloignée du pôle bordelais où l'influence de la mer et la présence des produits alimentaires d'un commerce lointain se font beaucoup moins ressentir. Il est bien entendu très difficile de distinguer les habitudes alimentaires de chacun de ces ensembles, car, en fonction des lieux, on observe une continuité avec l'un ou l'autre des modèles dominants les plus proches, à laquelle s'ajoutent pour chacun d'entre eux des tendances originales. Nous avons donc choisi de nous intéresser en priorité, à l'intérieur de cet ensemble très disparate, aux zones les plus en marge géographiquement du Sud-Ouest aquitain tel que nous l'avons défini, afin d'observer le fonctionnement de la culture alimentaire régionale dans ces espaces de transition.

L'affaiblissement de l'influence océanique y est l'une des caractéristiques les plus sensibles, illustré par le recul très net des ressources marines au profit des espèces d'eau douce. Les produits de la mer tels les huîtres ne sont certes pas totalement absents, mais leur consommation est beaucoup plus ponctuelle, réservée presque exclusivement aux élites locales. Les espèces de rivières ou d'étangs comme les truites, les anguilles, les tanches, les carpes, les barbeaux et les brochets, constituent l'essentiel du poisson frais servi sur les tables. Les fréquences modestes des poissonnières<sup>170</sup> suggèrent que les gros poissons de mer n'apparaissent guère, même à la table des notables. La pénétration des produits exotiques est, elle aussi, plus mesurée, puisque les cafetières, les théières ou les sucriers y sont généralement moins courants que dans le reste de la région.

Bordeaux n'est pas non plus forcément dans cette seconde auréole le point central dominant. Peu d'achats sont effectués directement à Bordeaux selon les livres de dépenses étudiés. Les élites de ces régions semblent moins se déplacer à Bordeaux et n'en profitent donc pas pour en rapporter quelques objets de table ou produits alimentaires de luxe. Les relations commerciales sont sans doute aussi moins importantes et régulières. Le café, et surtout le thé, y connaissent une diffusion plus tardive et beaucoup plus limitée socialement. La raison de ces décalages provient en fait de la superposition, dans ces zones, de l'influence de la culture alimentaire de provinces limitrophes comme le Limousin ou le Languedoc

---

<sup>170</sup> Voir annexe C 15, p. 819. C'est le cas tout particulièrement en Béarn et en Navarre.

toulousain. Nous entrons ici dans des « franges d'indétermination »<sup>171</sup> inhérentes à tous les espaces alimentaires régionaux, mais qui participent pleinement à la construction de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain tout en fournissant des repères utiles à la détermination de son aire d'influence.

### *Des micro-régions au contact d'autres modèles alimentaires*

En bordure du Bassin aquitain, le nord-est du Périgord représente l'une de ces zones de contact particulièrement intéressantes. On y remarque en effet des habitudes alimentaires qui se rapprochent du modèle limousin-auvergnat, celui des pays de moyenne montagne sur les premiers contreforts du Massif Central. Selon un mémoire de 1766, la région de Nontron recourt d'ailleurs couramment aux provisions du Limousin, dont on peut penser qu'il s'agit de viande bovine et de sarrasin<sup>172</sup>. La consommation de viande, et notamment de porc et de bœuf, y est plus importante que dans le reste de la région. Entre 1772 et 1782, le viande fournie par Lambertie aux ouvriers de ses forges nontronnaises est la plupart du temps du veau salé<sup>173</sup>, alors que la viande bovine est très rare dans l'alimentation populaire des campagnes du reste du Sud-Ouest aquitain. Les statistiques sur la vente du bétail dans l'arrondissement de Nontron en 1800 le confirment, puisqu'on y consomme annuellement 33, 46 kg de viande<sup>174</sup>, soit une quantité relativement importante pour une zone à dominante rurale. Un goût prononcé pour l'huile de noix caractérise également ce pays, puisqu'elle apparaît dans près de la moitié des profils alimentaires individuels périgourdiens, soit beaucoup plus que dans n'importe quelle autre partie du Sud-Ouest aquitain ; l'usage de multiples graisses n'est plus alors la tendance la plus courante. Les châtaignes jouent également un rôle fondamental, généralement bien perçu par les observateurs extérieurs<sup>175</sup> auquel s'ajoute la consommation de raves<sup>176</sup> qui atteste de l'influence du Limousin où ce légume tient une place essentielle dans le régime alimentaire populaire<sup>177</sup>. Le Grand d'Aussy en 1782 réunit d'ailleurs le Limousin et le Périgord autour de ces deux aliments emblématiques que sont les châtaignes et les raves<sup>178</sup>. Leur consommation ne décroît pas au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'en 1844, par exemple, chez Guillaume Cubertafond à Angoisse, le notaire

<sup>171</sup> Expression empruntée à C. ROLLAND-MAY, *op. cit.*, p. 339.

<sup>172</sup> AD Dordogne, 1 C 2, mémoires divers de subdélégués pour le Périgord.

<sup>173</sup> AD Dordogne, 2 J 976, fournitures alimentaires, 1772-1782.

<sup>174</sup> AD Dordogne, 6 M 500.

<sup>175</sup> Voir, par exemple, les divers mémoires des subdélégués, AD Dordogne, 3 C 3 et 2 C 26.

<sup>176</sup> R. BEAUDRY, « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 46.

<sup>177</sup> Voir, par exemple, R. FAGE, *La vie à Tulle aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, *op. cit.*, p. 229.

<sup>178</sup> P.-J.-B. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, p. 14.

inventorie 5 hectolitres de châtaignes sèches<sup>179</sup>. De la même manière, la présence récurrente de sarrasin et de blé noir dans les sources de cette partie du Périgord confirme la pénétration des habitudes alimentaires du Limousin où le pain noir constitue la nourriture ordinaire d'une partie de la population. Le blé noir fait ainsi également partie des achats effectués par Lambertie pour les ouvriers de ses forges<sup>180</sup>. Entre Limousin et Périgord, Mr de Lapanouze note en 1825, à propos des paysans isolés de ces campagnes, que « les maîtres de ces chétives cabanes ne se nourrissent que de mauvais gâteaux de Sarrasin très lourds »<sup>181</sup>. L'enquête de Cyprien Brad confirme que le sarrasin et le blé noir continuent dans les années 1830 d'entrer dans la composition de pain et de galettes, base de la nourriture des habitants des communes comme Angoisse ou Jumilhac, situées à proximité du Limousin<sup>182</sup>. Plusieurs inventaires après décès des environs de Paysac dans les années 1840 mentionnent également des réserves de blé noir<sup>183</sup>. Contrairement au reste de la région, le vin occupe ici une place secondaire ; selon l'enquête de Brard en 1835, par exemple, il n'existe guère de vignes, et encore moins de crus renommés, dans les arrondissements de Nontron et Ribérac situés au nord du Périgord ; par conséquent le chabrol y est moins souvent pratiqué qu'en Bergeracois ou en Sarladais.<sup>184</sup> Le Périgord blanc correspond donc bien à la zone de transition entre la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et celle des contreforts limousins du Massif Central.

Dans la Gascogne, représentée dans notre étude par le Condomois et les environs d'Auch, on retrouve d'autres particularités, issues des liens à la fois avec le modèle languedocien du Midi toulousain, le modèle pyrénéen et les habitudes landaises. Le poisson de mer frais, par exemple, y est très rare, puisqu'on ne compte dans tout le département du Gers en l'An XII que deux marchands de poisson, sans doute de poisson séché d'ailleurs<sup>185</sup>. Les achats des élites en produits de luxe pour la table ne sont pas toujours effectués à Bordeaux, mais aussi quelquefois à Toulouse. Si le marquis de Poyanne achète un quintal de sucre à Bordeaux en 1722<sup>186</sup>, le marquis de Gensac fait lui venir en 1769 des oies de Toulouse où il a l'habitude de se rendre<sup>187</sup>. Même si les circuits d'approvisionnement peuvent varier selon les produits et les lieux de résidence des acheteurs, on peut constater que cette partie de

<sup>179</sup> AD Dordogne, 3 E 9067, Guillaume Cubertafond, 18 mai 1844.

<sup>180</sup> AD Dordogne, 2 J 976.

<sup>181</sup> AD Dordogne, Ms 24, *Voyage fait dans le Périgord et le Quercy l'année 1825 par Mr et Mme de Lapanouze*, p. 13.

<sup>182</sup> AD Dordogne, 6 M 532 et 6 M 538.

<sup>183</sup> AD Dordogne, 3 E 9066, Antoinette Caramigeas, 15 avril 1843 ; Charles Trarieux, 14 décembre 1843.

<sup>184</sup> AD Dordogne, 6 M 531-532.

<sup>185</sup> *Annuaire pour l'An XII contenant des notices pour la description et la statistique du département du Gers*, Auch, An XII.

<sup>186</sup> AD Gers, 9 J 57.

<sup>187</sup> AD Gers, 9 J 90.

la Gascogne correspond bien à une aire de chevauchement entre l'influence bordelaise et toulousaine, du moins pour les élites locales. Seuls Condom et ses environs, selon le *Tableau statistique du département du Gers* en l'An X, entretiennent des relations commerciales importantes avec Bordeaux<sup>188</sup>. D'autres circuits d'approvisionnement, notamment à Auch, concernent le piémont pyrénéen, facilitant ainsi la consommation de beurre frais et de fromage : en décembre 1768, le livre de raison de Carrière de Mongaillard mentionne ainsi l'achat d'une « pièce de fromage de montagne »<sup>189</sup> ; les Cordeliers de Vic-Fezensac se procurent en mars 1785 « trois boules de beurre frais » et du « fromage frais » à plusieurs reprises<sup>190</sup>. Tous ces éléments révèlent que nous sommes ici dans un espace où s'effacent progressivement une partie des traits caractéristiques de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

En pénétrant en Béarn et en Navarre, nous entrons certainement dans les marges de l'espace alimentaire régional. La proximité des Pyrénées et de l'Espagne marquent en profondeur les consommations locales. Les produits laitiers, par exemple, sont très bien implantés dans le régime alimentaire, différence majeure avec le reste de la province ; les comptes des particuliers et des collectivités y mentionnent plus souvent qu'ailleurs le lait, le beurre frais et les fromages issus d'un commerce de proximité. Catherine de Lautigarant, dans sa maison de Gan en 1772, conserve « une pièce de fromage de mauvaise qualité », mais qui témoigne d'une consommation quotidienne ; en 1773, le même notaire décrit chez Jean-Joseph de Claverie deux pots de beurre cuit<sup>191</sup>. Le Béarn est aussi sans doute la contrée où le poisson de mer est le moins bien représenté, comme nous avons déjà eu l'occasion de le montrer<sup>192</sup> ; cela n'empêche pas la consommation de poissons frais, puisque le goût pour la truite est l'un des traits les plus caractéristiques de la table béarnaise<sup>193</sup>. La plupart des voyageurs évoquent ce poisson pêché dans les eaux des gaves ; les repas proposés par les aubergistes et les hôteliers locaux comprennent généralement quelques truites très appréciées des étrangers<sup>194</sup>. Les truites, comme d'autres poissons d'eau douce tels les goujons, les

<sup>188</sup> BALGUERIE, *Tableau statistique du département du Gers*, Paris, An X.

<sup>189</sup> AD Gers, E 433, livre de raison de Carrière de Mongaillard, 1734-1770.

<sup>190</sup> AD Gers, H 71, journal de dépenses des mineurs conventuels de Vic-Fezensac, 1772-1790.

<sup>191</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 2759, Catherine de Lautigarant, 3 août 1772 ; 3 E 2759, Jean-Joseph de Claverie, 6 août 1773.

<sup>192</sup> Cette faible consommation de poisson de mer, notamment due aux difficultés d'approvisionnement, est confirmée par les travaux de C. DESPLAT, *Pau et le Béarn... op. cit.*, p. 257.

<sup>193</sup> 3 profils alimentaires béarnais sur 4 mentionnent la consommation de truites.

<sup>194</sup> Voir, par exemple, VAYSSIE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif... op. cit.*, p. 141. Ce voyageur qui se restaure en 1823 dans l'auberge de Mr Etcheverry, place de la Comédie à Pau, note qu'« on ne mange pas des truites plus délicates au Faucon de Berne et à l'épée de Zurich » (la citation complète est reproduite dans la pièce justificative 6, p. 687).

brochets et les anguilles, sont également très présents dans les comptes de particuliers, comme chez la comtesse de Peyré installée à Pau en 1754-1755<sup>195</sup>. L'alimentation béarnaise profite en outre de liens étroits avec l'Espagne qui fournit de l'huile d'olive, des vins de liqueurs<sup>196</sup> ou bien encore des piments<sup>197</sup>, donnant sans doute un goût relevé à la cuisine locale.

Si, comme nous l'avons précisé au début de cette recherche, nous avons exclu du champ de notre étude le cœur de la montagne pyrénéenne, qui correspond à un espace géographique un peu à part, il convient tout de même de s'intéresser au cas de Bagnères de Bigorre, ville thermale très liée au Sud-Ouest aquitain, ainsi qu'aux vallées pyrénéennes qui l'entourent. En effet, les curistes et les voyageurs accueillis dans cette ville proviennent pour une bonne part de Bordeaux et de toute la Guyenne<sup>198</sup>. Le marquis de Gombaut quitte ainsi son château du Périgord quelques semaines par an pour profiter du climat pyrénéen<sup>199</sup> ; ses dépenses de bouche au cours de son séjour du 13 juillet au 29 septembre 1777 révèlent une alimentation variée et de qualité avec des cailles, des perdrix, des poulardes, des figues, des haricots verts, du chocolat, du café, etc. Ce noble périgourdin déguste même des produits plus « locaux » comme des truites, « un petit pain de seigle » et du beurre très régulièrement. On y retrouve donc le raffinement et les produits à la mode de la table des élites bordelaises ou périgourdines. Les voyageurs étrangers remarquent d'ailleurs le goût de la bonne chère qui règne dans ce lieu à la mode des années 1770 à la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, bien mise en exergue, par exemple, par le *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs* publié en 1818 : « Bagnères abonde en ressources pour la bonne chère... Des cuisiniers habiles y arrivent de plusieurs grandes villes »<sup>200</sup>. Dans les années 1830, des factures de l'*Hôtel du Grand Soleil* et de l'*Hôtel de France* de Bagnères ont trait à des dîners où sont servis des huîtres et du vin de Champagne, symboles de la gastronomie en vogue alors chez les élites urbaines<sup>201</sup>. De manière générale, les curistes pyrénéens mangent beaucoup et se réunissent fréquemment autour d'une bonne table pour occuper des journées parfois

---

<sup>195</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21.

<sup>196</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 41, 1746-1751 ; la présidente de Jaubert achète ainsi de l'huile d'Espagne, sans doute d'olive, et plusieurs bouteilles de vin de Rancio.

<sup>197</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 740.

<sup>198</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2998, livre de dépenses d'Henriette Jacqueline de Montesquieu, 1832-1833. Selon ses comptes, elle se rend plusieurs fois dans l'année à Bagnères où elle fréquente les restaurants. AD Landes, 3 F 179, livre de comptes du chevalier de Beyries. Ce noble de la région d'Aire sur l'Adour se déplace à Bagnères en 1790.

<sup>199</sup> AD Dordogne, 13 J 41, cahier pour la dépense faite à Bagnères à commencer du 13 juillet 1777.

<sup>200</sup> *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, publié par J-B. J..., Tarbes, 1818, p. 38.

<sup>201</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 103 J 10, factures des 24 janvier 1835 et 16 février 1836.

longues<sup>202</sup>. Comme en Béarn, la truite des gaves, servie à plusieurs reprises au marquis de Gombaut à l'été 1777, est aussi très appréciée, puisqu'on la retrouve en 1815 au cours du dîner offert par le curé de Sasos près de Saint-Sauveur<sup>203</sup>, mais également louée par de nombreux voyageurs<sup>204</sup>. Bagnères et ces autres lieux de villégiature pyrénéens sont donc des espaces un peu à part qui représentent la rencontre et le mélange entre les habitudes alimentaires locales et les goûts des élites parisiennes ou bordelaises<sup>205</sup>.

Si nous avons réuni des pays aussi différents que le Béarn, le nord du Périgord et le Condomois, c'est qu'ils se distinguent tous partiellement du modèle bordelais par la superposition d'autres influences, issues des habitudes alimentaires des provinces limitrophes. Ces phénomènes d'acculturation enrichissent la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, contribuent à sa diversité et témoignent des dynamiques qui participent à son évolution. Malgré quelques particularismes, nés de ces situations originales de marges et de zones de transition qui engendrent une sorte de culture alimentaire « dégradée », ces différents pays appartiennent à l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain ; pour Bayonne et les Landes par contre, l'autonomie des habitudes locales semblent tout autant prévaloir que les traits communs partagés avec le reste de la région.

### C) Bayonne, le Pays basque et les Landes, des espaces alimentaires un peu à part

#### *Autonomie des goûts basques et bayonnais*

L'étude des pratiques alimentaires au XVIII<sup>e</sup> et dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle montre que Bayonne et les provinces basques du Labourd et de la Soule possèdent des goûts et des habitudes uniques qui ne se retrouvent pas dans le reste du Sud-Ouest aquitain auquel cet espace appartient pourtant par une base de culture alimentaire commune. La table basque,

---

<sup>202</sup> J-F SOULET, *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'Ancien Régime du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1974, p. 189.

<sup>203</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 4 J 136, manuscrit du *Voyage à Saint-Sauveur en 1815* par le marquis de Candau (voir la reproduction complète de ce menu dans le chapitre 7, p. 428).

<sup>204</sup> J-P. PICQUET, *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, 1789, p. 164 ; l'auteur évoque les « excellentes truites » des lacs de montagne. M. GARCON, *Voyage d'une Hollandaise en France en 1819*, Paris, 1966, p. 76. AM Pau, Ms 124, Armand Gustave HOUBIGANT, *Journal d'un voyage de Paris aux Eaux Bonnes fait en 1841* ; dans cette station thermale proche de Bagnères, les truites sont présentées par ce voyageurs comme les seuls poissons du pays.

<sup>205</sup> Par contre, la nourriture populaire des habitants des vallées pyrénéennes, très spécifique, n'appartient pas véritablement à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain à cause de la place très réduite du vin et surtout d'une consommation importante de produits laitiers. Ce régime original est décrit par les voyageurs comme J. DUSAULX, *Voyage à Barèges et dans les Hautes-Pyrénées, fait en 1788*, Paris, 1796, p. 66-67 : « Les légumes, le lait et le fromage, avec une sorte de pain composé des diverses farines de seigle, d'orge et de pois mêlés ensemble, formaient toute leur nourriture. Point de vignes ; par conséquent point de vin. »

et surtout bayonnaise<sup>206</sup>, mieux connue par les sources, semblent parfois se développer en dehors du système régional, profitant sans doute de circuits commerciaux et de liens culturels spécifiques.

L'influence ibérique, et plus largement méditerranéenne, sur les goûts est ici particulièrement manifeste. L'analyse des menus du corps de ville de Bayonne, par exemple, révèle très nettement que les olives, présentes dans 33 % d'entre d'eux et les agrumes (oranges 28 %, citrons 12 %) sont couramment consommés par les élites locales<sup>207</sup>. Les olives, symboles du régime alimentaire méditerranéen, sont un produit de base de la culture alimentaire bayonnaise, servies généralement nature ou en salade avec les entremets ; sur une facture réglée par les échevins le 26 novembre 1711 figure d'ailleurs la provenance d'Espagne de deux livres d'olives<sup>208</sup>. Dans les caves, on constate aussi que dominant très largement les vins de liqueurs espagnols : Malaga, Xérès, Rancio, Pascaret<sup>209</sup>. On les retrouve couramment dans les dépenses des échevins tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. Seul les vins de régions avoisinantes comme le Madiran, le Jurançon ou le vin de Chalosse parviennent à soutenir la comparaison numérique dans les caves avec ces vins étrangers. La proximité de l'Espagne se fait également ressentir à travers une cuisine sans doute épicée ; les sources permettent difficilement de le vérifier avec certitude, mais quelques indices le laissent supposer. Ainsi, Viollet-Le-Duc, de passage à Itxassou le 25 juin 1833, souligne le goût particulier des habitants pour les saveurs très épicées qui incommode ce voyageur venu du Nord de la France habitué à des mets plus doux :

*« toute la cuisine basque des paysans (qui se borne à très peu de choses) est poivrée de manière à emporter la bouche ; leur vin même semble avoir un goût de poivre ou de piment. »*<sup>210</sup>

Les dépenses du dépôt de mendicité de la Manufacture suggèrent eux-aussi une alimentation populaire relevée, puisqu'on y trouve à plusieurs reprises entre 1762 et 1766 de l'ail

---

<sup>206</sup> Des informations nombreuses et précieuses sur les habitudes alimentaires bayonnaises se trouvent dans M. SUBRECHICOT, *Les habitudes alimentaires des Bayonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle*. TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, juin 1999.

<sup>207</sup> A titre de comparaison, les olives ne sont présentes que dans 7 % des menus à Bordeaux, 2 % à Libourne et 6 % à Agen.

<sup>208</sup> AM Bayonne, CC 318 (142), 26 novembre 1711.

<sup>209</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Q 467, états des vins et des liqueurs du district d'Ustaritz, 19 messidor An 2.

<sup>210</sup> Cité dans *Voyage au Pays Basque*, Pimientos, Urrugne, 1999, p. 19. Les observations de Viollet-Le-Duc confirment par ailleurs que l'alimentation populaire du Sud-Ouest aquitain est souvent caractérisée par des saveurs relevées.

d'Espagne, du poivre vert, du poivre rouge, des oignons et des échalotes<sup>211</sup>. Cette influence ibérique sur les habitudes bayonnaises, parfois un peu exagérée par les observateurs, est résumée en 1835 par Prosper de Lagarde qui voit dans Bayonne un « avant-goût de l'Espagne »<sup>212</sup>.

Bayonne, au même titre que Bordeaux, peut prétendre au titre de place forte de la gastronomie au siècle des Lumières. Qu'est-ce qui la différencie dans ce domaine de villes comme Agen ou Pau de taille pourtant à peu près équivalente ?<sup>213</sup> Les banquets organisés par les échevins bayonnais témoignent en effet d'une magnificence tout à fait exceptionnelle pour une ville de cette importance. Le prix des repas, l'abondance des victuailles, la qualité des plats et le raffinement des préparations correspondent à une gastronomie de haute volée ; les 382 plats du repas du 2 octobre 1729 pour fêter la naissance du dauphin<sup>214</sup> ou le dîner du 12 septembre 1731 préparé par Barthélémy Jean avec ses six potages, ses vingt entrées, ses seize hors-d'œuvre et ses nombreux rôts<sup>215</sup> en sont de parfaites illustrations. Cette table est sensible aux nouveaux produits et aux modes ; on remarque, par exemple, que le dindon figure parmi les aliments les plus courants<sup>216</sup>. D'autres préparations comme les perdrix aux choux et les nombreux plats à la « chingara », c'est-à-dire accompagnés de jambon, suggèrent l'existence d'une gastronomie bayonnaise originale où les jambons, notamment, sont proposés dans près de trois-quarts des repas. Le passage de nombreux hôtes de marque en route vers l'Espagne explique en partie l'intensité de la vie culinaire locale. La présence de la reine douairière à partir de 1706 pendant 32 ans donne également à la table bayonnaise un retentissement et un lustre particuliers. Cette qualité gastronomique est soulignée dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle par le marquis de Saint Simon qui, accueilli par le commandant d'Adoncourt en 1721, note dans ses mémoires : « chère soir et matin, propre, grande, excellente »<sup>217</sup> ; de retour à Bayonne en avril 1722 après son séjour en Espagne, il est reçu à dîner par la reine douairière le jour de Pâques ce qui lui permet de savourer des poissons de qualité : « comme on savait que j'étais affamé de poisson, on y servit en quantité et d'admirable que je préférerais à la viande »<sup>218</sup>. La reine douairière emploie de nombreux professionnels de la table qui œuvrent dans la ville à la

---

<sup>211</sup> AM Bayonne, GG 259.

<sup>212</sup> P. de LAGARDE, *Voyage dans le pays basque*, Paris, 1835, p. 72.

<sup>213</sup> Sur la place et le rôle de cette ville moyenne, voir J. PONTET, *Bayonne. Un destin de ville moyenne à l'époque moderne*, Paris, 1990.

<sup>214</sup> AM Bayonne, CC 321 et M. SUBRECHICOT, *op. cit.*, p. 51.

<sup>215</sup> AM Bayonne, CC 322 (16), 12 septembre 1731 ; voir pièce justificative 13, p. 707.

<sup>216</sup> Voir annexe A 17, p. 767.

<sup>217</sup> SAINT-SIMON, *op. cit.*, p. 9.

<sup>218</sup> *Ibid.*, p. 443.



préparation de mets raffinés. Selon le recensement de 1730<sup>219</sup>, on trouve installés à Bayonne plusieurs cuisiniers de la Reine comme Guillaume Tierce, Etienne Doureillan, Bertrand de Cabas et un dénommé Maritel, « chef de cuisine de sa majesté la reine douairière » ; leur présence crée vraisemblablement une émulation dans l'art culinaire local qui se prolonge après son départ. La Révolution et le début du XIX<sup>e</sup> siècle, avec un nouveau contexte politique et économique, marquent assurément la fin de cette période faste et originale pour la gastronomie bayonnaise dont le centre se situe entre la fin de la Guerre de Succession d'Espagne et les années 1780. A partir du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, l'installation de la tomate et des piments correspondent à une nouvelle ère, celle de « l'américanisation » de la cuisine basque<sup>220</sup>.

Dans le contexte bien particulier du XVIII<sup>e</sup> siècle, quelques goûts alimentaires distinguent Bayonne et le Pays basque du reste du Sud-Ouest aquitain. Le cidre, tout d'abord, est une boisson qui ne se rencontre guère ailleurs ; à Bayonne, on en trouve dans tous les établissements religieux et les hôpitaux<sup>221</sup>. A l'intérieur du Pays basque, comme sur la côte, les inventaires contiennent quelquefois des réserves de cidre : en 1772, « deux pipots qui servent pour le cidre » sont décrits dans la cuisine de Marie Goyetche à Saint-Jean-de-Luz ; à Ascaïn, en 1793, Martin Pagès conserve dans son écurie « trois fasses en terre de cidre vides »<sup>222</sup>. Cette consommation courante de cidre est confirmée en l'An X par la *Statistique du département des Basses-Pyrénées*<sup>223</sup>. Le chocolat est le deuxième emblème de la gastronomie bayonnaise<sup>224</sup>, toujours en vigueur aujourd'hui. Les chocolatières sont un ustensile très fréquent dans les inventaires (51 % des actes bayonnais pour seulement 7 % dans l'ensemble du Sud-Ouest aquitain)<sup>225</sup>, signe de l'importance de la consommation locale, notamment par rapport à celle de café, un peu plus modeste<sup>226</sup>. Le chocolat se rencontre partout et à tous les niveaux de la société : des chocolatières sont ainsi inventoriées en 1772

---

<sup>219</sup> AM Bayonne, CC 130 et J. PONTET, « Le recensement de 1730 », *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 169.

<sup>220</sup> A. ROWLEY, *op. cit.*, p. 53.

<sup>221</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôp. de Bayonne, E 90, plusieurs barriques de cidre sont achetées dans l'année à l'hôpital Saint-Léon.

<sup>222</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 9848, Marie Goyetche, 27 avril 1772 ; Q 531, Martin Pagès, 1<sup>er</sup> novembre 1793.

<sup>223</sup> Général SERVIÉZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Paris, An X.

<sup>224</sup> Bayonne fait partie des cinq ports français importateurs de cacao au XVIII<sup>e</sup> siècle avec Nantes, Bordeaux, Marseille et le Havre ; voir T. LE ROUX, *Le commerce intérieur de la France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle...*, *op. cit.*, p. 226. Cette diffusion du chocolat confirme également le poids de l'influence ibérique, puisque cette boisson est très courante de l'autre côté des Pyrénées selon J. MEYER, *op. cit.*, p. 170.

<sup>225</sup> Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>226</sup> Nous avons pu constater que les cafetières sont mentionnées dans 32 % des inventaires de Bayonne et du Pays Basque et les théières dans 12 %, soit des fréquences bien inférieures à celles de l'ensemble du Sud-Ouest aquitain (annexe C 15, p. 819).

chez Marie Goyetche, épouse d'un maître cordonnier de Saint-Jean-de-Luz, en 1779, chez Jeanne Chaouria, épouse d'un maître tonnelier bayonnais et en 1793 chez Rivière, curé d'Ascain en plein cœur du Pays basque intérieur<sup>227</sup>. Le livre de dépenses de la famille d'Esperien, notaire royal, comporte des achats réguliers de chocolat en 1763 et 1764, témoignage de sa large diffusion dans les « classes moyennes » basques<sup>228</sup>. Le chocolat est un produit bayonnais réputé, puisque de nombreux notables et religieux aquitains se fournissent en chocolat directement à Bayonne : le bordelais François de Galathea<sup>229</sup> et l'agenais Ganet de Sevin<sup>230</sup> achètent ainsi du chocolat de Bayonne, comme plusieurs couvents de Bergerac<sup>231</sup>. Les maîtres chocolatiers bayonnais préparent ce produit recherché à l'aide de pierres, de rouleaux et de mortiers que l'on retrouve dans leurs inventaires après décès<sup>232</sup>. Par contre, le café et le thé y occupent une place plus modeste, qui résulte de la faiblesse des relations de Bayonne avec les Antilles<sup>233</sup> ; l'absence de négociants originaires d'Europe du Nord explique aussi cette différence avec Bordeaux dans la consommation de thé qui reste à Bayonne plutôt discrète<sup>234</sup>. Le goût pour le thon constitue une autre particularité locale, car, même si sa présence est seulement attestée dans les comptes du couvent des Carmes de Bayonne en 1770<sup>235</sup>, on en trouve dans plusieurs menus édilitaires<sup>236</sup>, et surtout aucune mention n'en est faite ailleurs dans les repas du Sud-Ouest aquitain. La culture alimentaire bayonnaise se distingue enfin par l'utilisation courante de graisse de baleine, matière grasse la plus fréquente dans les établissements bayonnais<sup>237</sup>, comme à l'hôpital Saint-Léon où elle est achetée

<sup>227</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 9848, Marie Goyetche, 27 avril 1772 : une chocolatière en cuivre ; 3 E 4505, Jeanne Chouria, 3 août 1779, une chocolatière en laiton ; Q 533, Rivière, 21 novembre 1793, deux chocolatières en fer.

<sup>228</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 38 J 34. Ces dépenses portent aussi sur du café, de la cassonade et du poivre, ce qui témoigne de l'ouverture de cette zone aux produits commerciaux lointains dès les milieux du XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>229</sup> AD Gironde, 17 J 82.

<sup>230</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 86, la facture du 6 avril 1818 est accompagnée du mot suivant qui précise le contenu et les conditions de la livraison : « Conformément à votre ordre, j'ai remis hier 5 du courant à la diligence une caisse à votre adresse bien emballée et bien conditionnée contenant dix livres de chocolat à la vanille et vingt livres de santé. »

<sup>231</sup> J.-C. IGNACE et Y. LABORIE, « Approche du régime alimentaire des moines... », *op. cit.*

<sup>232</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 4505, Marie Peyo, épouse de Jean Larharrague, marchand et maître chocolatier, rue Panneceau à Bayonne, 17 novembre 1779. Pour un exemple publié, voir J. STAES, « L'inventaire après décès d'un maître chocolatier de Bayonne (1787) », dans J. PONTET, (sous dir. de), *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 365-376.

<sup>233</sup> J. PONTET, (sous dir. de), *Histoire de Bayonne*, Toulouse, 1991, p. 140.

<sup>234</sup> F. DUHART, *Aspects de la culture matérielle bayonnaise au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998, p. 172.

<sup>235</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124, 1<sup>er</sup> août 1770, achat d' « une pièce de thon pour dîner ».

<sup>236</sup> AM Bayonne, CC 325 (29), 27 septembre 1743 ; CC 328 (126, 127), 15 septembre 1751 ; CC 331 (35), 7 juillet 1755 ; CC 332 (12, 14), 14 septembre 1756.

<sup>237</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 177-178, religieuses Sainte-Claire ; H 120, Jacobins de Bayonne.

régulièrement<sup>238</sup> ; Le Grand d'Aussy souligne d'ailleurs en 1782 comme une originalité locale l'utilisation d'huile de baleine par les Basques<sup>239</sup>.

Tous ces éléments font de Bayonne et du Pays basque un îlot alimentaire un peu à part dès l'époque moderne<sup>240</sup>. Bayonne, ville portuaire, ne s'inscrit pas dans les mêmes réseaux commerciaux que Bordeaux, la présence de la reine douairière stimule sans doute de manière exceptionnelle la gastronomie locale et sa situation frontalière à proximité de l'Espagne l'attire très nettement vers d'autres aires culturelles. Cet exemple confirme que les goûts sont le produit de leur environnement naturel, économique, politique, social et culturel. La culture alimentaire bayonnaise constitue donc une voie originale d'expression de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

### *Originalité et diversité des Landes*

Les pratiques alimentaires landaises reçoivent aussi un traitement particulier à cause de leur grande diversité, de leur tiraillement parfois entre plusieurs influences et de leur profonde spécificité dans certains cas. L'isolement est la condition qui marque le plus en profondeur les comportements alimentaires des habitants des Landes et qui se manifeste en premier lieu par la place modeste des produits frais et l'importance des aliments de longue conservation. Le poisson frais, par exemple, n'est guère courant dans les comptes des particuliers ou des collectivités ; on constate, par contre, que les sardines sont une nourriture commune dans les Landes. Les paysans, les religieux, les pauvres comme les nobles mangent des sardines séchées ou salées, en provenance de Bordeaux ou de Galice<sup>241</sup>. Les inventaires landais comprennent des réserves alimentaires plus nombreuses et importantes avec de la viande de porc salée, des cuisses d'oies confites, du lard ou des jambons : Bordesolles, paysan près de Sabres, conserve ainsi dans un saloir deux petits quartiers de lard, deux petits jambons et même une « cervelle » qui correspond vraisemblablement à une tête de cochon salée ; en

---

<sup>238</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Hôpital de Bayonne, E 63, 1722-1726.

<sup>239</sup> P.-J.-B. LE GRAND D'AUSSY, *op. cit.*, vol 2, p. 92.

<sup>240</sup> Les pratiques alimentaires semblent confirmer que Bayonne, dans l'espace aquitain, est une aire complémentaire à part, comme elle l'est d'un point de vue commercial ; voir A.-M. COCULA, « Pour une définition de l'espace aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 319.

<sup>241</sup> Voir, par exemple, AD Landes, 49 J 31, comptes divers, 1764-1768 ; 1 J 774, livre de raison de Jean-Pierre Sourgen dit Naboude, 1771-1782 ; 67 J 11, factures diverses, J.-P. de Hosseleyre, notable landais, achète ainsi à plusieurs reprises des sardines sur le marché de Dax en 1805 ; H dep. 2, E 4, pièces de dépenses de l'hôpital de Mont-de-Marsan, 1790 ; H 163, livre de recette et de dépenses des Carmes de Dax, 1771-1790. Au total, 7 établissements landais sur 8 achètent des sardines.

1792 celui de l'émigré Lapomlerie contient quatre jambons, deux quartiers de lard, deux « cottes » et une tête de cochon, plus un pot de graisse<sup>242</sup>.

Les produits commerciaux restent généralement l'exception dans une alimentation landaise qui privilégie, en grande partie par nécessité, les nourritures locales qui fournissent parfois de parfaits substituts aux denrées exotiques. Ainsi, le sucre et la cassonade y sont moins fréquents que dans le reste du Sud-Ouest aquitain, mais ils sont remplacés souvent par du miel, comme en témoigne la présence de ruches « à miel » ou « à mouches » ainsi que de pots de miel dans les inventaires après décès<sup>243</sup>. L'isolement concourt à la consommation des aliments fournis par le milieu naturel : c'est pourquoi la chasse y occupe une place tout à fait essentielle. Toute la société landaise pratique cette activité, ou du moins consomme du gibier. Les fusils et surtout les filets pour la chasse sont présents dans de très nombreuses demeures<sup>244</sup>. Tous les établissements religieux de cette zone mentionnent dans leurs comptes quelques gibiers à plumes comme des perdrix, des ortolans, des bécasses, des grives, etc<sup>245</sup>, toute une gamme de volatiles, parfaite illustration des richesses cynégétiques locales. Lorsqu'un médecin landais propose à son patient, marchand à Dax, un régime alimentaire pour lutter contre l'épilepsie, il prend soin de lui interdire la consommation de perdrix et de bécasses, tout en lui permettant cependant de manger des grives et des alouettes<sup>246</sup>.

La culture alimentaire landaise possède d'autres particularités comme la consommation de millet ou milloc, et surtout son maintien tout au long de la période<sup>247</sup>. Cette céréale, très courante dans les sources landaises, est beaucoup plus rare dans le reste de notre région où elle sert principalement de nourriture pour la volaille. Joseph Ducourneau de Pébarthe achète plusieurs sacs de « millocq » pour nourrir ses métayers en 1781<sup>248</sup> ; de nombreux inventaires après décès, à tous les niveaux de la société, font mention de réserves de millet<sup>249</sup>, comme dans la maison noble d'Antoine de Batz, où le millet est rangé à côté du

---

<sup>242</sup> AD Landes, 3 E 4/130, Bordesolles, 20 avril 1731 ; 1 Q 148, Lapomlerie, 6 avril 1792.

<sup>243</sup> Voir, par exemple, AD Landes, 3 E 4/88, Marguerite de Prugue, 5 mars 1731 ; 3 E 4/91, Jacques Lubet, 10 janvier 1734 ; 3 E 11/142, Bernard Lauron, 19 août 1843.

<sup>244</sup> AD Landes, 3 E 4/130, Dedoux, 9 novembre 1731 ; ce modeste marchand de Tartas possède un fusil, une carabine et un « fer pour les chiens ».

<sup>245</sup> AD Landes, H 148, abbaye de Divielle, 1743-1758 ; H 149, abbaye d'Arthous, 1789-1781 ; H 163, collégiate des Carmes de Dax, 1771-1790.

<sup>246</sup> AD Landes, 2 F 2820. La composition complète de ce régime a été reproduite dans le chap. 4, p. 232.

<sup>247</sup> Cette plante est très présente en Guyenne depuis le Moyen-Âge selon B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge...*, *op. cit.*, p. 30.

<sup>248</sup> AD Landes, 49 J 45, livre de raison de Joseph Ducourneau de Pébarthe.

<sup>249</sup> AD Landes, 3 E 4/91, Etienne Dupeyron (forgeron), 3 novembre 1734 ; 3 E 54, 64, Jacques Michelon (brassier), 22 avril 1773 ; 3 E 38/194, Jean-Baptiste de Mirson (chanoine), 21 février 1773 ; 3 E 27/105, Raymond Milan (cultivateur), 14 janvier 1841.

sucré et des amandes<sup>250</sup>. Cette céréale sert généralement à la confection de galettes ou de bouillies du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'on trouve encore en 1840, dans la cuisine du docteur en médecine Ducaron sur la commune de Freich, un « crible pour le milloc »<sup>251</sup>. Son usage est cependant en léger recul à partir des années 1720-1730 sous l'effet de la généralisation du maïs qui devient rapidement dominant dans l'alimentation locale, excluant par conséquent les aliments tels les châtaignes et les pommes de terre que nous avons pu rencontrer presque partout ailleurs. Sur les marchés des Landes en 1790, pas de châtaignes ni de pommes de terre aux côtés du blé et du seigle, mais du maïs et toujours du millet<sup>252</sup>. Le maïs sert notamment à la préparation du millas, pâtisserie proche d'une galette que l'on retrouve servie, par exemple, aux magistrats de Dax lors d'une collation en octobre 1762<sup>253</sup> ; un inventaire après décès de 1773 fait également allusion à « un petit outil de fer à manche de bois pour la pâte des milhas » et celui de Batz en 1794 à « un petit moule de cuivre pour des millason »<sup>254</sup>. Mais cette plante est surtout la base des cruchades, bouillies agrémentées de lard, si souvent décrites par les voyageurs<sup>255</sup> ; certains comme Millin en 1811 utilisent cependant le terme de millas pour évoquer cette soupe épaisse de maïs<sup>256</sup>, ce qui rend parfois difficile la distinction entre cette préparation populaire et les galettes. Cette assimilation profonde du maïs conduit finalement à nuancer un peu l'image d'isolement des Landes. La diffusion même restreinte du café, signalée par la présence de cafetières dans 25 % des inventaires (contre 42 % dans l'ensemble de la région)<sup>257</sup>, permet elle aussi de montrer que cette partie du Sud-Ouest aquitain bénéficie tout de même des produits commerciaux.

Les pratiques alimentaires dans les Landes sont donc profondément contrastées ; en tout cas, c'est ainsi qu'elles apparaissent à travers les quelques sources disponibles<sup>258</sup>. Si les innovations au niveau des manières de table et des consommations au XVIII<sup>e</sup> siècle sont un peu moins diffusées dans cette partie du Sud-Ouest aquitain<sup>259</sup>, les élites locales n'en sont pas moins proches des mœurs bordelaises et sensibles aux modes. Cafetières, saladiers et fourchettes sont, chez les nobles, largement implantés dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Des

<sup>250</sup> AD Landes, 1 Q 147, de Batz, 29 mars 1794.

<sup>251</sup> AD Landes, 3 E 11/142, Ducaron, 19 décembre 1840.

<sup>252</sup> AD Landes, 6 M 603, prix des denrées et des salaires.

<sup>253</sup> AD Landes, E dep. 88, (CC 8), état d'une collation pour les magistrats en octobre 1762.

<sup>254</sup> AD Landes, 3 E 54/164, Jean Ducos, 22 février 1773 ; 1 Q 147, de Batz, 29 mars 1794.

<sup>255</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>256</sup> A-L. MILLIN, *Voyage dans les départements du Midi de la France...*, op. cit., p. 479.

<sup>257</sup> Voir annexe C 15, p. 819.

<sup>258</sup> A l'intérieur de notre corpus, les livres de comptes et les inventaires landais représentent la part la plus restreinte (voir annexe C 2, p. 801). L'alimentation landaise est surtout en fait perceptible à travers le regard des voyageurs (voir pièce justificative 5, p. 683-686).

<sup>259</sup> Les cafetières ne sont présentes que dans 25 % des inventaires landais, les sucriers dans 23 %, les fourchettes dans 50 % et les théières seulement dans 11,5 %.

objets raffinés comme des pincés à asperges, des cuillères à olives en argent ou des tasses à café en porcelaine sont présentes chez des nobles landais, comme Dominique François du Moulin de Labarthète<sup>260</sup>, qui ont donc des trains de vie aussi luxueux que la majorité de la noblesse du reste de la province. L'isolement n'est donc pas le même pour des élites proches des pratiques bordelaises. Les décalages dans les habitudes alimentaires existent aussi selon les différentes micro-régions qui peuvent être soumises à l'influence de cultures alimentaires variées. Au Sud des Landes, par exemple, on constate que le cidre est bien implanté ; dans l'inventaire après décès du notaire Jean Dutey, installé à Saint-Vincent-de-Tyrosse<sup>261</sup>, on trouve en 1734 quatre barriques pleines de cidre, ce qui rapproche plutôt cette partie des Landes du modèle alimentaire bayonnais. De la même manière, les habitudes sont légèrement différentes sur la côte où le poisson de mer frais occupe logiquement une place importante dans le régime alimentaire. Dans le port de Capbreton, les envois répétés de turbot, par les édiles à l'intention de Mr Ducourneau à Bayonne entre 1778 et 1780<sup>262</sup>, illustrent bien la physionomie de l'alimentation locale. Ce lieu s'inscrit aussi dans l'aire d'influence de Bayonne, puisqu'une partie des achats alimentaires de Mr de Casauriau en 1810 y sont effectués : cassonade blanche et grise, bouteilles de liqueur d'Hendaye, chocolat, etc<sup>263</sup>. Ces contrastes s'affichent également autour de Saint-Sever entre la riche Chalosse et les landes miséreuses : selon le rapport d'un médecin en 1784, la nourriture des habitants de la Chalosse est faite de pain de froment ou de maïs, de fruits, de légumes, d'une bonne eau et de confit, alors que celle des Landais, plus au nord, se compose de pain de seigle, de millet, de viande salée et de miel<sup>264</sup>. Dans ces variations locales, la partie septentrionale des Landes qui arrive aux portes du Bordelais est sans doute légèrement plus sensible à l'influence de la capitale de la Guyenne. Les Landes sont donc un territoire complexe, partagé entre l'attraction bordelaise au nord et celle de Bayonne au sud, créant de la sorte des pratiques alimentaires originales et diversifiées.

Le cas des Landes et du Pays basque montrent qu'il est finalement difficile de parvenir à dégager des espaces homogènes et distincts caractérisés par une culture alimentaire commune et unique, nettement différenciés des zones limitrophes. Seule l'influence déterminante de Bordeaux à travers la redistribution des produits de la mer, et surtout ceux

---

<sup>260</sup> AD Landes, 3 E 38/194, de Labarthète, 20 octobre 1775.

<sup>261</sup> AD Landes, 3 E 5/5, Jean Dutey, 19 juin 1734.

<sup>262</sup> AD Landes E dep. 65 (CC 4).

<sup>263</sup> AD Landes, 55 J 6, livre de raison, 1782-1810.

<sup>264</sup> Cette description est rapportée dans F. BLUCHE, *La vie quotidienne au temps de Louis XVI*, Paris, 1980, p. 298.

d'un commerce à l'échelle du monde, pourrait servir à délimiter les contours forcément approximatifs de l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain. La rencontre avec d'autres modèles dominants est sans doute le meilleur moyen d'y parvenir : en définitive, la culture alimentaire de cet espace régional s'étend au sud jusqu'au Pyrénées et à l'Espagne aux mœurs alimentaires bien différentes ; à l'est, le modèle languedocien du Midi toulousain qui débute aux marges de la Gascogne représente un nouveau territoire où la marque océanique s'amenuise ; enfin au nord-est, le régime alimentaire auvergnat, qui débute sur les marges méridionales du Limousin, correspond à l'entrée dans une autre aire, plus marquée par l'élevage, la rave et le blé noir. La limite assurément la plus floue se situe au nord où l'Aunis et la Saintonge ne possèdent pas une identité culinaire nettement différenciée ; la ville d'Angoulême avec ses volailles truffées et ses pâtés n'est guère éloignée de ce que l'on peut retrouver en Périgord. Dans cette zone septentrionale, la transition est plus longue et diffuse ; les Charentes seraient peut-être alors un espace de chevauchement à inclure dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ?<sup>265</sup>

### **Conclusion de la troisième partie**

Au terme de cette analyse de la diversité des pratiques alimentaires à l'intérieur même du Sud-Ouest aquitain, les quelques nuances locales comme la consommation de chocolat à Bayonne, l'utilisation courante d'huile de noix en Périgord ou le goût prononcé pour les truites en Béarn sont finalement des différences minimales qui ne sauraient absolument pas cacher la prédominance des habitudes communes. Les jambons de Bayonne confectionnés à partir de porcs élevés en Périgord et salés avec du sel de Béarn sont la parfaite illustration de la cohérence alimentaire de cette région. Cette typologie, même sommaire, est une démarche nécessaire pour comprendre toute la complexité de la culture alimentaire régionale, toute sa richesse avant d'en dresser un tableau plus général ; elle a en outre permis de dessiner à grands traits les contours de l'espace alimentaire régional et son mode d'organisation. On peut ainsi constater que plus on s'éloigne de Bordeaux, plus les tendances communes se restreignent ; il est cependant impossible d'en dégager une cartographie exacte et de dresser des frontières fixes entre ce modèle alimentaire et les habitudes du Languedoc ou du Limousin. Il ne faut pas oublier non plus que la diversité des goûts à l'intérieur de notre

---

<sup>265</sup> Seules des recherches complémentaires sur les pratiques alimentaires de l'Aunis, de la Saintonge et de l'Angoumois, que nous n'avons pas eut le loisir d'entreprendre dans le cadre de notre recherche, pourraient permettre éventuellement d'examiner cette hypothèse.

région, fortement influencée par la composition de la société locale, la présence d'élites riches et puissantes comme en Périgord ou au contraire la domination d'une société rurale plutôt pauvre comme dans les Landes, n'entraîne pas une culture alimentaire locale identique. Si, comme le rappelle fort justement O. Assouly, « il est d'autant moins pertinent de gloser sur la cuisine régionale que cette dernière se subdivise en fonction des distinctions locales, familiales, sociales et religieuses, sans parler de celles séparant le quotidien du festif »<sup>266</sup>, l'étude de la différence des goûts et des manières de table à l'intérieur d'un espace régional permet tout de même de dégager une culture alimentaire commune, ancrée dans son environnement, dont la complexité et l'évolution reposent sur la diversité de la société.

La culture alimentaire du Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle, et notamment du règne de Louis XV à la chute de l'Empire, se construit grâce au dynamisme d'élites avides de goûts nouveaux et à la recherche des plaisirs de la table, grâce à l'ouverture des habitudes alimentaires populaires aux nouveaux produits tels les boissons exotiques ou le maïs. Cette période correspond à l'affirmation la plus nette d'une gastronomie régionale, relayée par les notables, les élites religieuses et les métiers de bouche, bien mise en valeur dans une ville de Bordeaux qui attire vers elle les denrées du monde entier, les produits d'un vaste arrière-pays, mais aussi les regards des voyageurs et des gastronomes. La première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle marque l'entrée dans une nouvelle ère où s'accroissent les clivages entre la ville et la campagne, marquée par un repli des élites nobiliaires sur leurs domaines ruraux, et qui voit une légère réduction de l'ouverture de la province aux produits et aux usages venus d'ailleurs.

A la fin de cet « inventaire des différences » à travers l'espace et la société du Sud-Ouest aquitain, après l'étude des décalages chronologiques qui conduisent son évolution, il est possible de déceler des habitudes alimentaires communes, partagées par tous dans cet espace régional, au-delà des distinctions que nous avons souligné jusqu'alors. Il s'agit de voir, dans cette dernière partie, quels sont les tendances et les goûts qui fondent, à travers des expressions variables, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et son originalité dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, mais aussi comment la perception de cette gastronomie aquitaine contribue à façonner son identité et autorise seule à parler d'une cuisine régionale.

---

<sup>266</sup> O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 25.





## Quatrième Partie :

### De la réalité des goûts alimentaires à la construction d'une cuisine régionale

*« C'est du côté du changement qu'il faut chercher les racines de nos traditions culinaires. Celles-ci sont l'expression des évolutions qui ont marqué nos sociétés locales et des représentations dont elles ont fait l'objet. La naissance du régionalisme culinaire est le curieux produit d'un amalgame complexe entre les mutations économiques et sociales, d'une part, et la transformation des imaginaires, qu'ils soient ceux que les « indigènes » façonnent eux-mêmes, ou qu'il s'agisse de ceux qui sont élaborés par une parole allogène de l'autre. », C. COULON, *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire. Essai vagabond*, Bordeaux, Ed. Confluences, 2003, p. 43.*

Après avoir présenté les fondements et les principaux acteurs de cette culture régionale, puis décelé les différences et les décalages chronologiques des pratiques alimentaires dans la société et à l'intérieur de cet espace, il apparaît que certains goûts, certaines tendances, certaines habitudes sont partagés à tous les niveaux de la hiérarchie sociale dans l'ensemble de cette province. C'est à travers ces nombreux traits communs, ce « noyau dur », que le Sud-Ouest aquitain se distingue en partie de Paris, de nombreuses autres régions, mais aussi des normes édictées par la littérature culinaire et gastronomique. Cependant, toute identité reste nécessairement relative<sup>1</sup> : on ne peut donc pas parler d'une autonomie absolue de l'alimentation de cette région, ni d'une identité unique et incomparable. La table du Sud-Ouest aquitain possède des traits significatifs comme le goût pour le poisson frais, la consommation de confit ou une large diffusion du café, mais aucune de ces caractéristiques ne constitue en elle-même une spécificité ; seule leur conjonction permet d'affirmer l'existence d'une culture alimentaire régionale distincte.

Au cours d'un siècle décisif qui s'étend des années 1720-1730 jusqu'aux années 1820-1830, l'adoption et la diffusion de nouveaux aliments comme le maïs, le café ou la dinde

---

<sup>1</sup> P. VEYNE, *L'inventaire des différences...*, op. cit., p. 51.

transforment en profondeur les habitudes locales ; la recherche de nouvelles expressions du luxe à travers le raffinement et le confort chez les élites entraîne également des changements dans la gastronomie. Toutes ces conditions façonnent la culture alimentaire régionale, lui donnent son caractère propre, mais son identité se construit aussi largement dans le regard extérieur et l'imaginaire gastronomique à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et plus encore avec la Révolution. Entre 1760 et 1820, la table du Sud-Ouest aquitain, notamment à Bordeaux et en Périgord, acquiert une grande renommée relayée par les récits de voyage et les livres de cuisine. La diffusion de produits de cette province en France et en Europe participe à cette visibilité grandissante, confirmant ainsi les analyses des historiens de la cuisine italienne selon lesquelles l'identité se construit principalement à travers cette « délocalisation »<sup>2</sup>. La confrontation de cette image avec la réalité des goûts alimentaires locaux permet de comprendre comment la gastronomie aquitaine naît principalement d'une représentation extérieure, fondée sur quelques produits emblématiques tels les truffes, l'ail ou le vin.

---

<sup>2</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, *op. cit.*, p. 17.

## **Chapitre 10.**

### **Les goûts alimentaires du Sud-Ouest aquitain**

Choix, exclusions et préférences permettent de caractériser l'alimentation à l'intérieur d'un espace donné, mais celle-ci n'est pas immobile, car les goûts changent sous l'effet des transformations économiques et sociales, des modes ou du contact avec l'extérieur. Les vertus heuristiques de l'analyse de la variété des consommations dans la société et à l'intérieur de la région nous permettent de rassembler les principales caractéristiques communes de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain<sup>1</sup> telles l'importance de la viande, la place modeste des laitages ou la capacité à assimiler le sucre et le maïs. Des modes de conservation et de préparation répandus, à l'image du confit ou de la friture, sont aussi des savoir-faire spécifiques. La personnalité alimentaire de cette province naît également de la consommation de produits particulièrement fréquents qui représentent, comme le porc, les cardines, les huîtres ou les champignons, des marqueurs et des révélateurs de l'existence de goûts régionaux. En dressant ainsi le tableau de la table du Sud-Ouest aquitain, en soulignant son originalité, mais aussi parfois son inscription dans les transformations de l'alimentation et des manières de table de son temps, on peut affirmer que les goûts régionaux sont bien une réalité en mouvement dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle.

---

<sup>1</sup> Dans ce chapitre, nous avons choisi de nous fonder sur l'ensemble de notre corpus d'inventaires, de menus et de livres de comptes. Les résultats utilisés doivent donc être en permanence considérés, au niveau de leur fiabilité et de leur représentativité, à la lumière des limites méthodologiques présentées au chapitre 2. Le nombre réduit d'éléments de comparaison relatifs aux habitudes alimentaires dans les autres provinces françaises ne facilite pas non plus la mise en évidence des spécificités régionales.

## I. Du goût de la viande au goût du sucre : un large éventail alimentaire

La diversité des goûts est sans doute l'une des caractéristiques les plus évidentes de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain sur laquelle nous avons beaucoup insisté. Pourtant se dégagent certains traits significatifs comme la consommation fréquente de viande ou l'omniprésence des produits frais, qui transcendent les clivages géographiques et sociaux. Dans la description d'ensemble de la table aquitaine, l'originalité émerge également de l'absence<sup>2</sup> ou du moins du peu de goût de la population pour les laitages et les boissons fermentées. La mise en perspective des préférences et des réticences, constantes au XVIII<sup>e</sup> siècle comme au XIX<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup>, est au cœur de toute étude des habitudes alimentaires régionales.

### A) Des préférences bien marquées

#### *Une alimentation carnée*

La viande est un aliment central dans le régime alimentaire régional, de la viande salée trempée dans le bouillon pour les plus humbles jusqu'aux nombreuses volailles rôties à la broche qui agrémentent les festins des notables. Sa place primordiale s'apprécie tout d'abord par sa fréquence dans les menus : 82 % des repas contiennent au moins un plat de viande. Si l'on exclut les menus maigres, on constate que la viande est servie dans 98 % des cas, chez les élites du moins<sup>4</sup> ; sur les dix aliments les plus fréquemment mentionnés dans les menus, neuf sont des aliments carnés, avec en tête le veau et le porc<sup>5</sup>. Les voyageurs reçus dans les auberges se voient presque toujours présenter un plat de viande, qu'il s'agisse de jambon, de volaille ou de gibiers à plumes. Parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers bordelais de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les plats de viande sont également monétaires<sup>6</sup>. Les livres de comptes confirment cette consommation, puisque, parmi tous les aliments achetés, la

---

<sup>2</sup> La prise en compte de l'absence de certains aliments ou objets est une voie fructueuse dans la caractérisation des comportements alimentaires régionaux, notamment dans l'analyse comparée avec d'autres provinces des inventaires après décès ou des livres de comptes.

<sup>3</sup> Il ne s'agit pas pour nous d'abandonner toute approche diachronique, ni de remettre en cause l'idée d'une culture alimentaire régionale en mouvement, mais l'inscription de notre recherche dans une durée relativement brève par rapport à la lenteur de certaines transformations alimentaires, conduit à privilégier les permanences sur les ruptures que nous avons eu l'occasion d'étudier à propos des élites sociales plus sensibles aux changements rapides des modes de consommation.

<sup>4</sup> Il est intéressant de rappeler que 9 % des repas « maigres » contiennent aussi un plat de viande ; annexe A 16, p. 764.

<sup>5</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>6</sup> AD Gironde, C 1764. Voir *supra* chap. 5, p. 279.

viande fait partie des plus fréquents, avec en tête le bœuf et le poulet (44 % des profils)<sup>7</sup>. L'étude détaillée des dépenses de bouche de Marie-Joséphine de Galathea révèle que la viande représente 38 % du total ; chez le négociant Höpffner, on atteint presque les 60 %<sup>8</sup>. Cette analyse, valable chez les particuliers, est confirmée par les profils alimentaires des collectivités<sup>9</sup>. La plupart des sources disponibles témoignent donc d'une consommation importante et relativement courante de viande.

Le Sud-Ouest aquitain serait alors en léger décalage avec le reste du pays où la viande serait en recul à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>10</sup>. L'analyse des menus par tranches chronologiques laisse en effet percevoir une remarquable stabilité, voire même une augmentation entre 1700 et 1850 ; de 77 % entre 1750 et 1789, la viande progresse même pour atteindre une fréquence de 93 % entre 1790 et 1850<sup>11</sup> : veau, porc et poulet continuent de figurer parmi les aliments les plus courants dans les repas<sup>12</sup>. Cette situation, somme toute logique chez les élites, se vérifie aussi dans le reste de la société : la viande est toujours servie dans les hôpitaux et les inventaires après décès populaires font toujours mention de quelques réserves de lard ou de confit. La diversité de l'élevage domestique, et notamment de porc et d'animaux de basse-cour, permet aux Aquitains de consommer assez facilement de la viande, élément de base de nombreuses spécificités culinaires régionales.

Certes, la consommation de viande, pour une grande majorité de la population, se résume souvent, là comme ailleurs, à un simple morceau de lard servant à parfumer la soupe. La soupe et les potages sont cependant un plat indispensable pour l'ensemble de la société. Selon notre corpus de repas, nous constatons que des soupes, des potages ou des bisques sont servis dans presque 57 % des menus. La soupe est consommée tout au long de l'année sans interruption et dans toutes les catégories sociales : les édiles bayonnais ou bordelais mangent ainsi des potages, y compris l'été ; pour les paysans landais, la soupe est le plat souvent unique de leur repas quotidien. Les inventaires après décès confirment la place de la soupe par la fréquence de certains ustensiles : soupières, écuelles, cuillères à potage se rencontrent respectivement dans 42 %, 44 % et 13 % des actes<sup>13</sup>.

---

<sup>7</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

<sup>8</sup> AD Gironde, 10 J 70 et 7 B 1149 ; voir graphique 1 i, chap. 6, p. 368.

<sup>9</sup> Voir annexe B 9 et B 11, p. 782 et 796.

<sup>10</sup> B. BENNASSAR et J. GOY, « Consommation alimentaire... », *op. cit.*, p. 420.

<sup>11</sup> Voir annexe A 14, p. 762.

<sup>12</sup> Voir annexe A 13, p. 761.

<sup>13</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

Cette soupe n'a pas les mêmes composantes chez les élites et dans le peuple, même si la viande en constitue souvent l'ingrédient central. Le bœuf est généralement la base de la préparation du bouillon auquel on rajoute communément carottes, poireaux ou pois, ce qui explique que ceux-ci fassent partie des légumes les plus couramment achetés et mentionnés dans les profils alimentaires individuels<sup>14</sup>. On rencontre aussi quelquefois des potages à base de crustacés, par exemple des potages d'écrevisses, réservés aux plus grandes occasions. Il est également possible que les populations littorales préparent des soupes de poisson, mais les sources n'en gardent aucune trace. Chez les notables, le terme de bisque est souvent usité, mais il n'est pas réservé au potage à base de crustacés ; on trouve aussi, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, des bisques de pigeons<sup>15</sup>. A partir des années 1730 et de la multiplication des bisques d'écrevisses, le terme se cantonne progressivement au sens actuel, même si des bisques d'écrevisses garnies de pigeons continuent d'être servies aux élites municipales<sup>16</sup>. De la viande aux produits de la mer, la variété de ces potages et leur fréquence dans les menus attestent de leur rôle central dans l'alimentation familiale et festive.

A l'intérieur de cette province, plusieurs soupes ont même une connotation locale assez forte. C'est le cas de la garbure, répandue dans toute la région, mais avec des compositions variables selon les endroits. La garbure est servie à huit reprises à la table du corps de ville de Bayonne. Les composantes n'en sont pas toujours précisées comme pour le souper le 7 octobre 1739 ou le repas de l'élection du 15 septembre 1765, mais parfois, comme le 14 juin 1726, on découvre une « garbure garnie d'un grand jarret de jambon » ou le 10 septembre 1738, « une garbure de cuisses d'oie »<sup>17</sup>. Les fournitures du couvent des Carmes de Bayonne dans les années 1760-1770<sup>18</sup> permettent d'identifier une partie des ingrédients de cette soupe régionale : en octobre 1769, par exemple, les religieux achètent « du chou pour la garbure », en mai 1770 « des choux et des oignons pour la garbure ». Aucune mention n'est jamais faite d'achat de viande pour cette soupe qui se définit avant tout par l'utilisation de choux, mais on peut supposer que du confit d'oie, du jambon voire des haricots venaient agrémente selon les cas ce mets. Les ustensiles en terre dénommés *garburiers*, inventoriés

---

<sup>14</sup> Voir annexe B 4, p. 774.

<sup>15</sup> Voir, par exemple, AM Bayonne CC 319 (30), 26 juin 1713. Selon le *Dictionnaire de Furetière*, une bisque est « un potage exquis fait de plusieurs pigeons, poulets, bécottes, jus de mouton et autres bons ingrédients qu'on ne sert que sur la table des Grands Seigneurs. »

<sup>16</sup> AM Bayonne, CC 330 (61, 65), 12 août 1753. Le *Dictionnaire de l'Académie* de 1718 reprend la définition précédente, mais la présence de bisque de poisson et de bisques d'écrevisses parmi les exemples donnés atteste de cette évolution.

<sup>17</sup> AM Bayonne, CC 323 (85), 7 octobre 1739 ; CC 334 (56), 15 septembre 1765 ; CC 320, 14 juin 1726 ; CC 323 (30), 10 septembre 1738.

<sup>18</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

chez quelques paysans dans les environs de Barcelonne aux limites de la Gascogne<sup>19</sup>, suggèrent la diffusion de ce plat dans des zones et des milieux sociaux variés. La présence en 1779 d'une « garbure avec des cuisses d'oie » parmi les chefs-d'œuvre des hôteliers bordelais<sup>20</sup> confirme que le goût pour cette soupe n'est pas limité aux campagnes landaises ou aux élites municipales bayonnaises, mais concerne l'ensemble du Sud-Ouest aquitain. Le tourin est le second potage traditionnellement assimilé à la région. Peu de traces sont cependant présentes dans nos sources, si ce n'est « un tourin garni de câpres » servi à la table des édiles d'Agen en 1728<sup>21</sup>, et plus tard, en 1842, un « tourrin (soupe à l'ail, abondamment assaisonnée de poivre) » mentionné par un voyageur dans l'évocation des fêtes de mariage à La Réole<sup>22</sup>. Cette soupe, connue en divers lieux, se prête donc, elle aussi, aux variations locales.

Le rôle central de la soupe et une large consommation de viande, peut-être un peu plus originale, sans être des particularismes limités à l'Aquitaine, expriment cependant des pratiques alimentaires typiques de la région, du XVIII<sup>e</sup> siècle jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, favorisant l'éclosion de spécificités culinaires locales.

#### *Des produits frais à la base des goûts régionaux*

La consommation généralisée de produits frais est à coup sûr une composante caractéristique de la culture alimentaire de la région, en lien direct avec la disponibilité des ressources naturelles diversifiées et des facilités de transport. L'importance du poisson frais distingue sans doute le régime aquitain de celui de bien d'autres provinces. Dans les menus comme dans les comptes, le poisson est très présent : 43 % des repas comprennent au moins un plat de poisson frais dans la plupart des cas, même si celui-ci ne représente que 10 % des plats servis<sup>23</sup>. Cette consommation dépasse les contraintes imposées par l'Eglise, alors que les seigneurs auvergnats des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles se contentent de manger du poisson seulement les jours maigres<sup>24</sup>. Ici, le poisson apparaît dans nombre de menus gras (28 %) à côté des viandes rôties et des pâtés de gibier. Les poissons servent de rôts dans des repas gras.

---

<sup>19</sup> Voir, par exemple, AD Landes, 3 E 54/164, Jean Darrieux, 29 novembre 1775 ; Jean Gouard, 21 juillet 1779 ; Jean Pages, 7 mai 1787.

<sup>20</sup> AD Gironde, C 1764, 28 décembre 1779.

<sup>21</sup> AM Agen, CC 426, 15 septembre 1728.

<sup>22</sup> H. DORGAN, *Panorama de la Gironde...*, op. cit., p. 46 ; ce passage est reproduit en intégralité au chapitre 4, p. 206-207.

<sup>23</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>24</sup> P. CHARBONNIER, « La consommation des seigneurs auvergnats du XV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1975, p. 467.



ce qui va à l'encontre des règles du service à la française<sup>25</sup>. Sophie de La Roche, reçue à dîner dans une famille bordelaise en 1785, s'étonne ainsi de trouver un lièvre servi en même temps qu'un turbot et de la diversité des poissons proposés (turbot, rougets)<sup>26</sup>. Les livres de comptes montrent également que le saumon, la sole, la sardine font partie des achats réguliers chez les particuliers, dans les établissements religieux, voire parfois dans les hôpitaux ; la consommation de lamproies et d'aloses pêchées dans la Garonne est encore plus représentative de ces goûts. Pour les populations littorales, le poisson frais est si courant sur les tables que le voyageur agenais Saint-Amans au début du XIX<sup>e</sup> siècle souligne que les habitants de La Teste sont des « gens habituellement rassasiés de poisson »<sup>27</sup>.

La consommation de fruits et de légumes frais est aussi ancrée dans les habitudes alimentaires d'une région qui profite à la fois des avantages d'une agriculture variée et ceux d'une large ouverture commerciale. Les fruits, servis dans 52 % des menus, constituent le plus souvent l'essentiel des desserts ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, leur place reste stable et il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour voir les fruits supplantés par les pâtisseries et autres préparations sucrées dans le dernier service<sup>28</sup>. Des fruits comme les figues, les mûres ou les melons sont servis en entremets<sup>29</sup>, car, selon les principes de la diététique moderne, ils échauffent l'estomac et ne conviennent pas à la fin du repas. Cette omniprésence des fruits frais tout au long du repas, spécialement des agrumes et des fruits jaunes, ne se retrouve ni dans les banquets édilitaires d'Abbeville ni même de Toulouse<sup>30</sup>. Les légumes frais font également partie du régime alimentaire local : si leur consommation est difficile à évaluer pour les plus humbles qui recourent largement à l'autoconsommation dans les campagnes, 76 % des menus offrent néanmoins des légumes et cette fréquence reste sensiblement la même entre 1700 et 1850<sup>31</sup>. Les légumes frais sont donc présents sur toutes les tables, qu'il s'agisse des choux et des carottes utilisés dans la soupe quotidienne du peuple ou bien d'artichauts et d'asperges servis chez les nobles.

La table du Sud-Ouest aquitain se distingue en outre par le fait que ces produits frais, et notamment les fruits, sont servis tout au long de l'année sans interruption, et pas uniquement durant le printemps ou l'été. Les fruits rouges et les fruits jaunes, par exemple, se

---

<sup>25</sup> J-L. FLANDRIN, *L'ordre des mets...*, *op. cit.*

<sup>26</sup> M. MEAUDRE de LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *op. cit.*, p. 269.

<sup>27</sup> M. de SAINT-AMANS, *Voyage agricole, botanique et pittoresque dans une partie des Landes de Lot-et-Garonne et celles de Gironde*, Paris, 1818, p. 153.

<sup>28</sup> Voir annexe A 14, p. 762.

<sup>29</sup> AM Libourne, CC 55, 23 juillet 1707 ; dans le menu de ce repas d'élection, quatre assiettes de mûres et quatre assiettes de melon clôturent la liste des plats du premier service des entrées et des entremets.

<sup>30</sup> E. PRAROND, *op. cit.*

<sup>31</sup> Voir annexe A 9 et A 14, p. 755 et 762.

succèdent sur les tables, assurant ainsi un approvisionnement constant, grâce à des décalages de maturité : cerises, fraises et mûres sont généralement consommées en mai et juin, puis, peu à peu, à partir de juin, les pêches et les abricots sont de plus en plus nombreux, avant d'être remplacées à l'automne par les pommes, les châtaignes et les noix. Quant aux agrumes, nous avons déjà pu constater qu'ils étaient présentés à la table des élites y compris les mois d'hiver<sup>32</sup>. Ce goût pour des agrumes en provenance d'Espagne, du Portugal et de l'ensemble du Midi méditerranéen montre que les Aquitains adoptent et incorporent des produits et des manières de table venus d'ailleurs.

### *Des capacités d'assimilation remarquables*

Cette ouverture sur l'extérieur est un trait particulier, notamment dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, par rapport à d'autres provinces plus repliées sur elles-mêmes et moins sensibles aux apports extérieurs<sup>33</sup>. La diffusion à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain de manières de table, signes de confort et d'un nouvel individualisme, ainsi que l'assimilation rapide et large de nouveaux aliments venus d'Amérique, démontrent nettement que les habitudes et les goûts régionaux se construisent, non pas en autarcie, mais bien au contact de l'extérieur, y compris au-delà des élites.

Les transformations de la culture matérielle, et plus particulièrement des manières de table, observées notamment à Paris durant le siècle des Lumières<sup>34</sup>, apparaissent également dans le Sud-Ouest aquitain. L'étude de la vaisselle et de la batterie de cuisine de base à travers l'ensemble des inventaires révèle de nombreux indices de la diffusion des premiers rudiments du confort et de l'hygiène. Les fourchettes, par exemple, symbole de la civilisation des mœurs<sup>35</sup>, sont bien implantées dans la région, puisqu'elles sont mentionnées dans 58 % des actes<sup>36</sup> ; dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, 57% des défunts possédaient au moins une fourchette, modernité tout à fait remarquable dans les provinces françaises, car, le pourcentage n'est pas plus élevé dans les intérieurs chartrains sous le règne de Louis XVI<sup>37</sup>. Cet usage précoce, au-delà de la sureprésentation des élites dans cette source, est peut-être à

---

<sup>32</sup> Voir *supra* chap. 6.

<sup>33</sup> L'alimentation confirme que l'Aquitaine du XVIII<sup>e</sup> siècle est ouverte sur le monde ; voir J. PONTET, « L'Aquitaine atlantique (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) ou les siècles de la croissance », dans A-M. COCULA, (sous dir. de), *Aquitaine 2000 ans d'histoire*, Bordeaux, 2000, p. 94.

<sup>34</sup> J. CORNËTTE, « La Révolution des objets. Le Paris des inventaires après décès (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *op. cit.*, p. 476-486.

<sup>35</sup> N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, *op. cit.*

<sup>36</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>37</sup> B. GARNOT, *Un déclin...*, *op. cit.*, p. 208.

mettre en relation avec une consommation courante de viande, difficile à manger sans ce couvert qui permet de la couper et de la piquer. Après une stagnation dans les années 1750-1799<sup>38</sup>, la diffusion des fourchettes s'accélère dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle où elles sont recensées dans 77 % des actes<sup>39</sup>. La multiplication des casseroles et des trépieds au XVIII<sup>e</sup> siècle fourniraient d'autres témoignages probants de l'ouverture des cuisines de la province aux innovations techniques. Ces transformations se poursuivent au XIX<sup>e</sup> siècle avec notamment la diffusion des bols, apparus dans la région dès les années 1770<sup>40</sup>, ou bien l'adoption de nouveaux objets, synonymes de confort, comme les paniers à salade ou les bouilloires. Les manières de table aquitaines s'inscrivent ainsi dans un processus d'évolution permanente, dans le sillage des innovations du temps, bien loin de l'immobilisme et du retard qu'on attribue parfois aux mœurs provinciales.

Cette multiplication de nouveaux objets a pour corollaire l'abandon progressif de la vaisselle et des ustensiles en usage aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, hérités eux-mêmes le plus souvent du Moyen-Âge. Parmi les replis les plus significatifs, on note celui des écuelles et des friquets<sup>41</sup>. Les écuelles sont en effet de moins en moins fréquentes dans les inventaires, alors qu'elles faisaient encore partie de la vaisselle de base dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle (59 % des inventaires entre 1700 et 1749). Les écuelles, assiettes aux usages multiples<sup>42</sup>, ne correspondent plus tout à fait aux habitudes initiées au siècle des Lumières durant lequel la vaisselle se spécialise avec des assiettes à soupe, des bols ou des tasses ; par conséquent, elles ne sont plus mentionnées que dans 8 % des actes de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Le friquet<sup>43</sup> appartient également à cette catégorie des objets devenus obsolètes, délaissés peu à peu à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : présents dans 32 % des inventaires des années 1700-1749, il recule à 25 % entre 1750 et 1799, puis à 11 % dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La présence d'écumoirs dans un quart des intérieurs environ remplace en partie cet ustensile.

L'évolution rapide des matières fournit une dernière preuve de l'inscription des pratiques du Sud-Ouest aquitain dans les nouveaux modes de consommation mis en œuvre au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle. L'étain ou l'argent sont remplacés par des matières plus fragiles comme la faïence, la porcelaine ou le verre ; la tendance n'est plus alors de conserver la même vaisselle pendant des décennies, mais plutôt de consommer et de renouveler, au gré des

---

<sup>38</sup> La multiplication du terme générique de couverts explique également le ralentissement de ce processus.

<sup>39</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>40</sup> Les premières mentions de bols débutent en 1772 chez le négociant Claude Dacosta (3 E 24060, 10 février 1772) et concernent essentiellement les élites bordelaises jusqu'aux années 1790.

<sup>41</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>42</sup> Chez Catherine Soulhier dans les faubourgs de Périgueux en 1733, par exemple, le notaire décrit « une écuelle à bouillon » et une autre « écuelle pour boire » ; AD Dordogne, 3 E 1540, C. Soulhier, 12 octobre 1733.

<sup>43</sup> Voir glossaire, p. 830.

modes, des objets aux formes et aux couleurs plus variées. Le tableau suivant, réalisé à partir des inventaires et de l'évaluation effectuée par les notaires<sup>44</sup>, résume l'ampleur des transformations sur un un siècle et demi.

**Tableau 9 :**  
**Evolution des principales matières de la vaisselle entre 1700 et 1850**

Matières	1700-1749		1750-1799		1800-1850	
	nbre d'objets	%	nbre d'objets	%	nbre d'objets	%
<b>Argent</b>	421	23%	636	11%	291	13%
<b>Bois</b>	18	1%	41	1%	28	1%
<b>Cristal</b>	15	1%	294	5%	18	1%
<b>Étain</b>	896	50%	851	15%	124	6%
<b>Faïence</b>	232	13%	2042	35%	268	12%
<b>Fer</b>	10	1%	92	2%	95	4%
<b>Fer blanc</b>	23	1%	137	2%	107	5%
<b>Grés</b>	0	0%	412	7%	225	10%
<b>Porcelaine</b>	50	3%	608	10 %	530	24%
<b>Terre</b>	44	2%	233	4%	87	4%
<b>Verre</b>	30	2%	325	6%	383	17%

L'étain connaît un déclin manifeste à partir de la seconde moitié du siècle, semblable à celui observé à Paris par A. Pardailhé-Galabrun<sup>45</sup> et qui provient, pour une part, de l'augmentation de son prix. Les matériaux fragiles, faïence au début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>46</sup>, puis porcelaine et verre à partir des années 1760-1770, connaissent une progression assez nette. La modernisation des manières de table prend aussi la forme d'une diversification progressive des matières, puisque, si entre 1700 et 1750, l'étain représente la moitié de la vaisselle, par la suite aucune matière n'atteint une telle proportion. La batterie de cuisine demeure beaucoup plus stable au niveau des matériaux utilisés, puisque le fer et le cuivre restent les plus courants, même si le fer blanc progresse assez nettement dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>47</sup>, signe là encore d'un recul des ustensiles « inusables ». Tous ces exemples montrent que la société pénètre à compter des années 1770, puis plus largement au cours des premières

<sup>44</sup> Ces résultats ne portent pas sur l'ensemble de la vaisselle et de la batterie de cuisine inventoriées, car, dans bon nombre de cas, le notaire omet de préciser la matière de l'objet, notamment si celle-ci est de peu de valeur.

<sup>45</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 307.

<sup>46</sup> On a donc ici une évolution plus précoce qu'à Toulouse où l'essor de la faïence date de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle selon C. DOUSSET, *op. cit.*, p. 39.

<sup>47</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, dans de nouvelles formes de consommation, inspirées par ce que l'on peut rencontrer à Paris.

Dindon, sucre et maïs illustrent, chacun à leur manière, une autre forme d'ouverture de la gastronomie régionale. L'intégration de nouveaux produits est d'ailleurs, selon les sociologues<sup>48</sup>, l'une des bases des particularismes locaux, parfois négligée par les observateurs. A partir des années 1720-1740, dans le sillage de la littérature culinaire du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>49</sup>, le dindon et la dinde acquièrent ainsi une place importante, comme à Bayonne où des dindons sont couramment servis aux édiles<sup>50</sup> ou bien en Périgord où les dindes truffées font partie des cadeaux habituels des édiles de Périgueux aux hommes influents du royaume. Le dindon est mentionné dans 23 % des menus de notre corpus, le dindonneau dans 12 % et la dinde dans 7 %<sup>51</sup> et leur diffusion dans la gastronomie régionale s'est généralisée entre 1700 et 1850, puisqu'ils sont consommés aussi bien à Agen, à Bayonne, à Bordeaux qu'à Périgueux<sup>52</sup>. Rôtis accompagnés de truffes ou cuisinés en gelée, ils constituent souvent le plat central du repas en entrée, en rôti ou en entremets. La dinde est aussi consommée à l'occasion de fêtes par les particuliers, puisqu'elle est mentionnée dans 17 % des profils alimentaires, avec une légère progression dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>53</sup>. Le goût pour cette volaille imprègne tellement la gastronomie locale que l'ingénieur du roi Saint André à Bordeaux en 1775 possède même deux broches spéciales pour les dindes<sup>54</sup>. L'aboutissement de ce processus d'appropriation est illustré par la consommation de dindes lors des repas de fêtes de l'hôpital Saint-Augustin d'Auch à la fin des années 1760 ou par la présence de filets de dinde à la modeste table des pompiers municipaux bordelais en 1789<sup>55</sup>. Comment expliquer un tel succès dans la région pour cette volaille venue d'Amérique au XVI<sup>e</sup> siècle ? La dinde est tout d'abord une volaille qui s'élève assez facilement et grossit très vite ; le savoir-faire local en la matière, avec les oies notamment, crée assurément des

---

<sup>48</sup> J-P. POULAIN, *Sociologie de l'alimentation, op. cit.*, p. 32 : « Les particularismes de nos cuisines régionales tiennent en très grande partie dans l'originalité de leur intégration de ces nouveaux produits : tomates, haricots, maïs, etc. Loin de disparaître sous les effets de l'arrivée de nouveaux produits et de nouvelles techniques culturelles, au contraire les différences s'exacerbent. »

<sup>49</sup> J-L. FLANDRIN, « L'innovation alimentaire du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les livres de cuisine », dans *Voyage en alimentation...*, *op. cit.*, p. 25.

<sup>50</sup> Voir annexe A 17, p. 767. Des dindonneaux sont déjà servis au duc de Gramont en 1691 lors de son séjour à Bayonne ; AM Bayonne, CC 318 (34).

<sup>51</sup> Voir annexe A 10, p. 756.

<sup>52</sup> Voir, par exemple, AM Agen, CC 439, 26 janvier 1747 ; AM Bayonne, CC 330 (131), 17 septembre 1754 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773 ; AM Bordeaux, L 42 (198), 1<sup>er</sup> octobre 1789.

<sup>53</sup> La fréquence d'apparition des dindes est de 12 % au XVIII<sup>e</sup> siècle, puis de 26 % entre 1800 et 1850. Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>54</sup> AD Gironde, 3 E 13064, Saint André, 11 janvier 1775.

<sup>55</sup> AD Gers, H 140, dépenses de l'hôpital Saint-Augustin, 1766-1769 ; AM Bordeaux, L 42, 1<sup>er</sup> octobre 1789.

conditions propices à son essor. Mais la principale raison de son incorporation facile et rapide résulte de l'installation de la dinde dans une « niche » culinaire familière des élites du XVIII<sup>e</sup> siècle, celle des grands volatiles, en remplacement progressif des espèces comme le cygne ou le paon qui étaient jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle présentés à la table des notables<sup>56</sup>. Pour qu'un aliment parvienne à bien s'intégrer dans un régime alimentaire, il faut en effet qu'il existe un espace culinaire libre susceptible de l'accueillir ; dans le Sud-Ouest aquitain, la consommation d'oie avait créé un terrain favorable à l'installation d'un goût pour la dinde chez des élites locales qui vont peu à peu d'ailleurs exclure de leur repas d'apparat les oies devenues trop banales.

Le sucre témoigne également, dans une alimentation plus quotidienne, des capacités remarquables d'assimilation des Aquitains. Le sucre et la cassonade sont en effet répandus, à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, dans une grande partie de la société, alors que cette diffusion n'est généralement datée que du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>57</sup>. Dans les comptes des particuliers, comme dans ceux des communautés religieuses ou des hôpitaux, le sucre est un achat courant et très souvent massif, signe de sa pénétration y compris dans les milieux populaires<sup>58</sup>. En 1792, le fermier de Mr de Galaup en Agenais lui verse ainsi, en plus de son loyer, huit livres de sucre<sup>59</sup>. A la même époque, le sucre demeure ailleurs une denrée souvent rare, y compris, par exemple, dans les comptes d'un seigneur languedocien dans les années 1780<sup>60</sup>. La diffusion des sucriers dans 35 % des inventaires révèle que son usage ne se limite pas aux élites urbaines<sup>61</sup> et distingue notre région d'une ville comme Strasbourg où les sucriers sont fort rares dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>62</sup>. Une croissance accélérée de sa consommation s'opère au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, sous l'effet de développement du commerce maritime avec Saint-Domingue : de 14 % des actes entre 1700-1749, les sucriers passent à une fréquence de 42 % dans la période 1750-1799, avant de se stabiliser à 44 % dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>63</sup>. L'utilisation de cette denrée coloniale est en outre très variée, puisqu'elle sert à accompagner les boissons exotiques comme le café ou le thé, à la confection de pâtisserie, mais aussi à la préparation de fruits

---

<sup>56</sup> J.-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *op. cit.* , p. 679.

<sup>57</sup> H.-J. TEUTEBERG et J.-L. FLANDRIN, « Transformations de la consommation alimentaire », *op. cit.* , p. 732.

<sup>58</sup> Le sucre apparaît dans 45 % des profils alimentaires individuels et dans 45 % des collectivités ; la cassonade dans 38 % et 68 %. Sur la consommation populaire de cassonade, voir chap. 8.

<sup>59</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 133, Galaup, 24 mai 1792. Oies, prunes, fèves, chanvre et café font également partie du contrat.

<sup>60</sup> J. SMETS, *op. cit.* , p. 41.

<sup>61</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>62</sup> S. HERRY, *Une ville en mutation. Strasbourg au tournant du Grand Siècle*, *op. cit.* , p. 394.

<sup>63</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

confits ou de liqueurs, comme le montrent plusieurs recettes manuscrites<sup>64</sup>. Dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, le sucre n'est plus, dans cette province, un médicament, mais bien une denrée alimentaire assez largement diffusée.

Le maïs correspond à une troisième forme d'ouverture qui s'opère cette fois essentiellement au niveau des habitudes alimentaires populaires. La consommation de maïs répond d'abord à une nécessité, celle de compenser les exportations massives de froment vers le marché colonial. Dans l'alimentation populaire, le maïs pénètre dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, comme en témoigne la composition de la cruchade des paysans landais, la description de la nourriture de ceux du Périgord par l'intendant Mgr de Courson<sup>65</sup> ou les pensions viagères ' éarnaises<sup>66</sup>. Sa généralisation dans d'autres couches sociales à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain ne se réalise toutefois que vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle : des réserves de blé d'Espagne ou d'Inde sont inventoriées par les notaires à partir des années 1720 dans les Landes et en Périgord, puis en Bordelais et en Agenais<sup>67</sup> ; on voit alors apparaître, en 1755, du blé d'Espagne dans les mercuriales de Clairac et, au début des années 1760, dans les dépenses des Dames de la Foi de Nérac consacrées à la nourriture des pensionnaires<sup>68</sup>. Cette plante américaine est mentionnée dans 17 % des hôpitaux, mais aussi dans 11 % des profils alimentaires individuels, signe de son utilisation chez les élites, même s'il est impossible ici de savoir qui le mange des maîtres, des domestiques ou des animaux. Cependant, les évocations de cruchades parmi les dépenses de bouche personnelles de Marie-Joséphine de Galathea<sup>69</sup> ou du char sine bordelais Barberet<sup>70</sup> peuvent laisser penser qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle le maïs est apprécié des élites, du moins sous certaines formes comme les pâtisseries. Ce trait distinguerait le Sud-Ouest aquitain d'autres provinces où cet aliment est inconnu ou reste cantonné aux catégories populaires. En 1845, il semble même avoir gagné la table de fête des notables locaux, puisqu'un « roast-beef au jus, garni de pommes de terres frites et de

---

<sup>64</sup> Le sucre entre notamment dans la préparation du sirop d'orgeat très apprécié dans la région ; voir AM Bordeaux, Ms 44, papiers de la famille de Navarre, recettes diverses.

<sup>65</sup> BM Bordeaux, Ms 734, extrait du mémoire de Mgr de Courson : « La subsistance ordinaire des paysans est avec des châtaignes, des raves, du bled d'Espagne et du lard », p. 47.

<sup>66</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 724.

<sup>67</sup> AD Dordogne, 12 J 11, Jean d'Abzac (noble), 12 octobre 1724 ; AD Landes, 3 E 5/3, Étienne Dutin (laboureur), 24 novembre 1724 ; AD Gironde, 3 E 13419, David Collard (vigneron), 5 décembre 1735 ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 598/1, Louis Paul, 30 novembre 1763.

<sup>68</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup 2214*bts*, mercuriales de Clairac, 1755 ; AD Lot-et-Garonne, E sup 3155*bts*, livre de raison des dames de la Foi de Nérac, octobre 1762.

<sup>69</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>70</sup> AD Gironde, G 2410, dépenses alimentaires, 1783-1787.

pickles ». c'est-à-dire de cornichons de blé de Turquie<sup>71</sup>, est proposé aux convives de la famille bordelaise Decazes au cours d'un dîner dans leur château de Lagrave<sup>72</sup>.

L'incorporation de ces trois aliments dans la région n'est finalement que le reflet de son ouverture commerciale et culturelle, stimulée par l'essor de Bordeaux ; cette influence des conditions locales, notamment des structures économiques, permet d'expliquer également parfois l'absence de certains produits ou des réticences à leur consommation. Mais le rôle des acteurs individuels ou institutionnels dans ces processus mérite d'être réévalué, car les goûts régionaux sont également, pour une bonne part, le résultat de choix et de rejets délibérés face aux aliments disponibles.

### B) Absences et réticences notables

L'étude des aliments absents et des goûts les moins prononcés est indispensable à la compréhension de toute culture alimentaire régionale qui se construit autour de cette double problématique de l'assimilation et de l'exclusion. Le célèbre adage de Brillat-Savarin « dis moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es », pourrait aussi bien être valable sous la forme, « dis moi ce que tu ne manges pas, je te dirai ce que tu es », et peut-être aussi d'où tu viens. Bien évidemment, dans cette perspective, l'utilisation des sources s'avère plus délicate : il faut se contenter dans la plupart des cas d'impressions globales forgées à l'aune de documents ponctuels et d'une perception d'ensemble de corpus. L'originalité du Sud-Ouest aquitain, dans ce domaine, provient principalement, nous semble-t-il, de la place très réduite des produits laitiers et de tendances plus secondaires comme un goût modéré pour les crustacés. L'analyse de la consommation de bière fournit l'idéal-type des obstacles, des conditions et des mécanismes qui déterminent l'adoption ou non d'un nouveau produit et sa diffusion dans l'ensemble du corps social.

#### *Des consommations modérées*

Les produits laitiers, en dehors des marges béarnaises et pyrénéennes, n'occupent généralement qu'une place secondaire pour une bonne partie de la population. Les habitudes alimentaires du collègue d'Auch étudiées par D. Julia, par exemple, se distinguent de celles des établissements de la France septentrionale notamment par la faible consommation des

---

<sup>71</sup> J-L. FLANDRIN, « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », *op. cit.* , p. 70.

<sup>72</sup> AD Gironde, Fonds Bigot, 8 J 474, cité par M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise...*, *op. cit.* , p. 668. Cet exemple témoigne peut-être aussi de l'anglomanie en vogue chez les élites de la région, qui constitue un autre chemin d'incorporation de nouvelles habitudes alimentaires.



produits laitiers<sup>73</sup>. Le lait, même si les circuits d'autoconsommation rendent parfois difficile sa perception à travers les sources, est sans doute davantage considéré au XVIII<sup>e</sup> siècle comme un reconstituant<sup>74</sup> que comme une boisson à part entière. A l'exception de quelques pots à lait, les inventaires ne comportent en effet guère d'objets relatifs à sa conservation et à sa consommation. Dans les profils alimentaires individuels, le lait n'est mentionné que dans 28 % des cas<sup>75</sup>. Les quantités achetées, souvent très faibles, ne permettent pas de supposer une consommation quotidienne importante, sous la forme, par exemple, d'une boisson matinale<sup>76</sup>; la plupart du temps, le lait doit servir à la préparation de pâtisseries diverses : ainsi, lorsque le marquis d'Abzac de Ladouze fait acheter du lait, c'est surtout « pour les gauffres et les craïmes »<sup>77</sup>. Des achats concomitants et répétés d'œufs et de lait par Mme de Galathea vont dans le même sens<sup>78</sup>. On constate, par contre, une légère progression du lait au XIX<sup>e</sup> siècle, signalée par sa présence dans 35 % des profils alimentaires individuels<sup>79</sup>. Comme partout en France, le lait acquiert alors un nouveau statut<sup>80</sup>, représenté notamment par l'habitude matinale du café au lait, et il profite également de l'amélioration des transports pour élargir son aire de consommation. Le Sud-Ouest aquitain suit certainement ce mouvement, comme en témoignent les dépenses de bouche, mais avec lenteur et réserve.

Les sous-produits du lait que sont le beurre et le fromage, restent eux-aussi relativement peu prisés dans cette province. En 1819, la voyageuse hollandaise Henrica Van Tets, après avoir traversé la région, de Bordeaux à Agen, doit attendre un déjeuner dans une auberge de Peyrehorade pour que du beurre lui soit enfin proposé et note à ce propos que « c'était la première fois que ceci nous arriva »<sup>81</sup>, ce qui illustre une diffusion limitée de ce produit, même dans cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Si le beurre figure parmi les achats de graisse les plus fréquents, c'est parce que ce aliment, rarement autoproduit à la différence de l'huile de noix ou de la graisse de porc, doit nécessairement être acheté, le plus souvent en petites quantités et à maintes reprises, dans des épicereries ou chez des marchands de graisse. Le fromage reste confiné dans un rôle secondaire dans les repas, ce qui différencie nettement

<sup>73</sup> D. JULIA et W. FRIJHOFF, « L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime (Auch, Beaumont-en-Auge, Molsheim et Toulouse) », *Annales ESC*, mars-juin 1975, p. 498.

<sup>74</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 232. Nous avons déjà souligné que le lait était avant tout la boisson des malades, des enfants et des vieillards.

<sup>75</sup> Voir annexe B 4, p. 777.

<sup>76</sup> Cette faible consommation de lait est observée également en Touraine selon B. MAILLARD, « La Topographie médicale de Pierre François Linacrier, médecin des Lumières », dans *Vivre en Touraine...*, *op. cit.*, p. 100.

<sup>77</sup> AD Dordogne, 12 J 72, dépenses diverses, 1739-1752.

<sup>78</sup> AD Gironde, 10 J 70.

<sup>79</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>80</sup> P. GUILLAUME, *Histoire sociale du lait*, *op. cit.*

<sup>81</sup> M. GARCON, *Voyage d'une Hollandaise en France en 1819*, *op. cit.*, p. 73.

le Sud-Ouest aquitain d'une province productrice comme la Franche-Comté<sup>82</sup> ; les fromages ne sont que peu représentés dans les menus, soit seulement 1 % des plats pour une fréquence de 12 %<sup>83</sup>, signe évident que le fromage ne possède guère de place dans la gastronomie régionale. Le fromage apparaît cependant dans 48 % des profils individuels, ce qui démontre tout de même un usage courant au quotidien, mais dans des quantités relativement modestes, guidé en partie par les impératifs du maigre. Dans ce cas aussi, la nécessité quasi-impérative de recourir aux circuits commerciaux et non à l'autoconsommation pour s'approvisionner en fromage explique en partie cette fréquence importante. La plupart du temps, il ne s'agit pas de fromages frais, mais de fromages de longue conservation d'origines lointaines à l'image du fromage de Hollande ou croûte rouge très apprécié, notamment en Bordelais ; les fromages d'Auvergne, de Gruyère, de Brie ou de « Marolles » (Maroilles) qui apparaissent ponctuellement dans les comptes, et un peu plus couramment pour le Roquefort, sont réservés généralement aux notables et aux établissements religieux. Seul finalement le beurre connaît une certaine diffusion, du fait vraisemblablement de son utilisation pour les pâtisseries si courantes dans la région. Cette tendance s'inscrit dans la longue durée et dépasse notre champ chronologique car, comme le souligne Pierre Guillaume, la résistance du Sud-Ouest aux produits laitiers se poursuit tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>84</sup>.

D'autres absences ponctuelles dénotent autant des aversions partagées par les Français du XVIII<sup>e</sup> siècle que de véritables particularismes régionaux ; elles n'en sont pas moins révélatrices du fonctionnement des comportements alimentaires locaux. Ainsi, on constate que les crustacés, les mollusques et les coquillages, à l'exception des huîtres et dans une moindre mesure des moules, ne sont guère appréciés des habitants de la région. Les huîtres représentent en effet 57 % de ces aliments, loin devant les écrevisses (34 %), et surtout les langoustes et les homards mentionnés simplement dans quelques menus. Pourtant, les menus correspondent à l'alimentation festive d'élites qui ont tout à fait les moyens financiers de choisir librement leurs aliments ; en outre, la proximité de l'Océan crée des conditions favorables à la consommation de ce genre d'espèce, même si les homards ne sont guère pêchés dans le golfe de Gascogne. On a donc ici l'expression d'une véritable défiance. Des espèces comme les crabes ou les langoustes pourtant présentes sur les côtes aquitaines,

---

<sup>82</sup> P. DELSALLE, *Boire et manger en Franche-Comté...* *op. cit.* , p. 82.

<sup>83</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>84</sup> P. GUILLAUME, *op. cit.* , p. 41.

n'apparaissent que très rarement dans nos sources<sup>85</sup>. Si la fragilité des coquillages associée à des transports lents et aléatoires justifie peut-être cette position en retrait, la réticence des élites face à des aliments jugés populaires et tout juste bons pour les habitants « arriérés » des littoraux en est l'un des causes principales. Il faut en fait attendre les années 1760-1770 pour voir ces espèces acquérir une nouvelle considération. En 1804, à la table de notables bordelais, Johanna Schopenhauer peut alors déguster crabe et homard<sup>86</sup>, qui apparaissent aussi dans les comptes de Marie-Louise Le Tellier<sup>87</sup>. En 1845, le homard est même devenu un mets prisé des élites bordelaises, puisque des « homards à la mayonnaise à la laitue » sont servis lors du dîner organisé par les Decazes dans leur château de Lagrave<sup>88</sup>. L'amélioration des transports au XIX<sup>e</sup> siècle, qui autorise la consommation de homards venus de zones éloignées comme la Bretagne, accompagne sans doute cette évolution des goûts.

Les desserts, au sens contemporain du terme, ne sont pas non plus très en vogue dans la gastronomie régionale. Le dernier service composé de fruits, de crèmes ou de pâtisseries sucrées ne représente apparemment pas une priorité pour les élites aquitaines, puisque les desserts ne composent que 9 % des plats servis<sup>89</sup>. L'étude détaillée de ces menus montre que les fruits nature ou en compote constituent la grande majorité d'entre eux ; on compte ainsi 243 desserts de fruits pour 116 pâtisseries sucrées sur l'ensemble de notre corpus ; ces tendances sont en décalage avec les constats effectués dans les menus d'Abbeville où les desserts correspondent à près d'un tiers des plats présentés<sup>90</sup>. De plus, les pâtisseries sucrées sont dans bon nombre de régions le centre du dessert ; le Sud-Ouest aquitain est en retard dans ce domaine, puisque les pâtisseries sucrées ne deviennent véritablement prédominantes que dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Le dessert livré à l'hôtel de ville le 10 septembre 1721 pour les échevins de Bayonne correspond assez bien, au-delà de son ampleur, à ce que l'on rencontre ailleurs dans la province, puisqu'il se compose de deux grandes corbeilles de pêches, quatre corbeilles de poires, quatre corbeilles de raisins d'Anglet, seize compotes et seulement quatre corbeilles de biscuits et pralines<sup>91</sup>. Les repas servis à Panon-Desbassayns dans les établissements bordelais comprennent aussi toujours un dessert composé

---

<sup>85</sup> Du crabe est seulement servi à deux reprises à la table des échevins de Bayonne : AM Bayonne, CC 332 (12, 14), 15 septembre 1756 ; CC 765 (73, 80), 13 juillet 1782, « crabe à la sauce blanche aux câpres ». Cette très faible consommation de crabes au XVIII<sup>e</sup> siècle est également observée à Paris par R. ABAD, *op. cit.*, p. 519.

<sup>86</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 73 et pièce justificative 4, p. 680.

<sup>87</sup> AM Bordeaux, fonds Suduiraut, LT 11-25, comptes de maison, 17 mars 1809.

<sup>88</sup> AD Gironde, Fonds Bigot, 8 J 474.

<sup>89</sup> Il convient cependant de prendre en compte le risque de déformation des factures des traiteurs qui omettent souvent de détailler le contenu du dessert préparé par un autre professionnel ; sur ces limites, voir chap. 2, p. 79.

<sup>90</sup> E. PRAROND, *op. cit.*

<sup>91</sup> AM Bayonne, CC 319 (126), 10 septembre 1721.

exclusivement de fruits (figues, cerises, abricots, prunes), alors que, lors de ces autres étapes en France entre 1784 et 1786, des pâtisseries sucrées ou des fromages lui étaient presque toujours proposés<sup>92</sup>. La place modeste des plats de dessert et des pâtisseries sucrées à la fin des repas est à mettre en corrélation avec l'importance des viandes et la préférence pour les fruits frais. Des goûts nettement affirmés engendrent invariablement des goûts plus modérés, des réticences et même parfois des exclusions.

*Echecs et retards : les mécanismes de transformations de la culture alimentaire régionale*

Tous les produits étrangers ne sont pas accueillis aussi facilement que la dinde ou le sucre ; certains aliments du Nouveau Monde n'entrent pas dans les habitudes locales avant le XIX<sup>e</sup> siècle et seulement parfois de manière très ponctuelle. Il est donc légitime de s'interroger sur les motifs de ces retards, voir sur ceux de l'échec de leur diffusion. A l'exception du maïs et des haricots, les autres plantes alimentaires américaines ne se sont implantées ici que très lentement. La tomate n'apparaît dans les comptes qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais n'est jamais mentionnée dans les menus ; elle reste donc cantonnée à un usage ponctuel dans le cadre d'une alimentation quotidienne. Cette adoption tardive est conforme à ce que l'on observe ailleurs. Si la tomate ne connaît guère de succès avant le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>93</sup>, c'est qu'elle ne correspond à aucun espace dans les pratiques alimentaires locales et qu'elle ne vient pas remplacer un autre aliment indigène comme ce fut le cas pour le dindon ou le haricot ; elle ne correspond pas forcément non plus aux usages agricoles de la paysannerie locale, peu familière de ce genre d'espèce. D'autre part, les élites ne s'intéressent pas à ce fruit, ce qui ralentit son assimilation à la différence du sucre ou des boissons exotiques, qui, par diffusion sociale descendante, acquièrent une place importante dans les consommations. L'absence de poivrons illustre le même phénomène, démontrant ainsi le poids des facteurs culturels sur les choix alimentaires. Le chocolat, à la différence du café, reste lui aussi confiné à un usage confidentiel et élitiste en dehors de Bayonne et du Pays basque<sup>94</sup>. Dans ce cas aussi, ce phénomène n'est pas simplement le fruit de contraintes économiques, mais résulte en grande partie de la connotation médicale<sup>95</sup> de cette nouvelle denrée, qui freine assurément sa diffusion du moins au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le succès ou l'échec

---

<sup>92</sup> H-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*

<sup>93</sup> Les tomates sont mentionnées dans un quart des profils alimentaires individuels de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ; annexe B 5, p. 778.

<sup>94</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 518.

<sup>95</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 235.

(provisoire le plus souvent) du développement du goût pour tel ou tel aliment nouveau sont donc régis par des mécanismes complexes<sup>96</sup> qu'il n'est pas toujours facile d'isoler dans notre région comme ailleurs.

Les résistances à l'implantation de brasseries de bière à Bordeaux au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle illustrent parfaitement les forces mises en œuvre lors de l'échec ou du succès de l'implantation d'un nouvel aliment ou d'une nouvelle boisson. En juillet 1750, lorsqu'un brasseur, originaire de Hollande<sup>97</sup>, projette d'installer une brasserie de bière à Bacalan, il suscite immédiatement l'opposition du corps de ville qui considère que cet « établissement est contraire au droit de la ville et préjudiciable aux intérêts des habitants »<sup>98</sup>. Les arguments présentés par les élites bordelaises sont souvent les mêmes et éclairent les motivations qui guident parfois les choix alimentaires : le décalage avec les mœurs alimentaires locales, l'absence de besoin et surtout les risques de concurrence avec le vin fondent l'opposition des pouvoirs bordelais. Dans une lettre datée du 19 août 1751, les directeurs généraux des fermes de la ville de Bordeaux confirment aussi sans détour leur opposition : « Nous pensons, Monsieur, que dans un vignoble tel que Bordeaux, la bière est superflue »<sup>99</sup>. Dans une lettre de 1753, l'intendant du commerce Trudaine considère que les importations de bière hollandaise sont suffisantes, du moins pour la consommation des élites, et que toute production locale ne pourrait être que nuisible :

*« Cette bière, à raison de sa bonté et de son prix, n'a de consommation que de la part des gens dans l'aisance qui la boivent pour leur plaisir ; au lieu que s'il s'en faisoit à Bordeaux de*

---

<sup>96</sup> Sur ce thème de l'assimilation et du rejet des produits du Nouveau Monde, voir la remarquable mise au point de J. MEYER, *L'Europe et la conquête du monde...* op. cit. , p. 184 : « Pourquoi ce succès du maïs (auquel on pourrait ajouter celui, encore plus mal connu, du haricot américain), pourquoi cette lente progression de la pomme de terre, pourquoi l'échec, provisoire ou définitif, de tant d'autres plantes d'origine américaine (tomate, etc.) ? [...] En dehors des facteurs climatiques, toute une série de réponses se dessine. Le succès, qu'il s'agisse des dopants ou des plantes alimentaires, est largement dû à l'engouement et à l'exemple des classes dirigeantes européennes. [...] Cela n'eût pas suffi, si les classes populaires n'avaient suivi. [...] A ces succès et à ses échecs il y a, semble-t-il, deux types de raisons. Les paysans qui forment encore la masse des consommateurs, adoptent difficilement une plante dont les façons culturales diffèrent sensiblement de celles qu'ils connaissent, ils adoptent encore plus difficilement un aliment dont le goût les dérouté : le haricot a du succès car il ressemble aux pois et aux fèves plantés et mangés depuis des siècles. Ensuite, un aliment, destiné au point de départ à la consommation animale, a beaucoup de peine par la suite à s'imposer comme aliment humain. »

<sup>97</sup> Les Hollandais jouent traditionnellement un rôle important dans la diffusion de la bière dans le sud de l'Europe ; voir M. MONTANARI, *La faim et l'abondance...* op. cit. , p. 157.

<sup>98</sup> AD Gironde, C 3682, opposition des jurats de Bordeaux à l'établissement en ville d'une brasserie par les sieurs Letellier et de Marcilly.

<sup>99</sup> AD Gironde, C 2392, réclamation des directeurs généraux des fermes contre l'établissement à Bordeaux d'une brasserie de bière.

*médiocre, qui coutoit peu, comme cela ne manquera pas d'arriver, il y aurois à craindre que le menu peuple en s'y adonnant ne but beaucoup moins de vin. »<sup>100</sup>*

Les craintes face à la diffusion de cette boisson « étrangère » qui concurrencerait la consommation de vin conduisent les magistrats municipaux à dénoncer ses méfaits supposés en se fondant sur les principes d'un déterminisme géographique très en vogue au siècle des Lumières :

*« La composition des dites bières n'a été trouvée ou inventée que pour les pays froids qui ne produisent point de vin, [...] elles sont ruineuses pour la santé des habitants puisqu'elles ne sont faites que d'eau corrompue et bled »<sup>101</sup>.*

Il s'agit ici de créer une représentation négative de la bière, afin de montrer son incompatibilité avec les habitudes locales. En revanche, les promoteurs des brasseries présentent leur implantation comme un bénéfice pour la province car elle permettrait de remplacer les importations de bières hollandaises et ne porterait en rien préjudice à la consommation de vin, puisque, selon eux, le peuple préférera toujours le vin à la bière :

*« Le peuple cherche à s'échauffer, et non à se rafraîchir. On ne voit guères que les honnêtes gens boire de cette liqueur encore n'est ce que hors des repas ou dans ces momens où à deffaut de bière ils ne boivent pas de vin, mais du thé, de la limonade. »<sup>102</sup>*

Cette hostilité se maintient au début du XIX<sup>e</sup> siècle : en 1810, la bière est fortement taxée à un taux de 42 %, car, comme le rappelle Laurent Coste, il s'agit d'un « boisson étrangère à la région et dont on voulait pénaliser la consommation »<sup>103</sup>. L'introduction de la bière suscite de nombreuses réticences affichées au nom du décalage avec les habitudes locales et de la défense du vin. L'échec de l'implantation des brasseries de bière à Pau au XVIII<sup>e</sup> siècle

---

<sup>100</sup> AD Gironde, C 3682.

<sup>101</sup> AD Gironde, C 3682, 5 mai 1753, extrait du registre de l'hôtel de ville.

<sup>102</sup> AD Gironde, C 265 (2 Mi 1635), correspondance du subdélégué de Bordeaux avec l'intendant.

<sup>103</sup> L. COSTE, *Le Maire et l'Empereur. Bordeaux sous le Premier Empire*, Soc. Arch. et Hist. de Lignan et du canton de Créon, Bordeaux, 1993, p. 122 et « Bordeaux, les Bordelais, le Consulat et l'Empire », dans M. FIGEAC, (sous dir. de), *Histoire de Bordelais...*, op. cit., p. 297.

s'inscrit vraisemblablement dans la même logique<sup>104</sup>. L'opposition des autorités locales et l'absence d'espace pour cette boisson dans la culture alimentaire régionale semblent être, dans les deux cas, les principaux facteurs de l'échec de l'adoption d'un nouveau produit ou tout du moins de sa diffusion dans l'ensemble de la société.

Comme le suggèrent plusieurs des appréciations précédentes, la bière est demeurée avant tout une boisson réservée aux élites urbaines, ce qui différencie le Sud-Ouest aquitain de la France septentrionale, où, comme à Lille, la bière est un aliment de base du régime populaire<sup>105</sup> ; dans une ville plus proche comme Limoges, la bière est déjà une boisson courante au début du XIX<sup>e</sup> siècle grâce à la présence de nombreuses brasseries<sup>106</sup>. La bière reste dans notre région une boisson de notables qui apparaît seulement dans 8 % des profils alimentaires individuels, en Bordelais, en Agenais ou en Périgord<sup>107</sup> et dans quelques caves comme celles du duc d'Aiguillon ou de l'ingénieur du roi Saint-André<sup>108</sup>. On constate en outre qu'elle sert couramment de rafraîchissement à la plupart des édiles aquitains lors des collations estivales, dès les premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle. Il s'agit sans doute la plupart du temps de bières blanches étrangères importées par le port bordelais ; les annonces des journaux témoignent de la large gamme offerte, puisqu'on y trouve de la bière hollandaise, de la bière allemande et de la bière anglaise, mises en vente notamment au printemps et en été<sup>109</sup>. En 1739, le voyageur anglais Ephraïm Chambers dénonce cependant la mauvaise qualité de la bière trop légère consommée à Bordeaux et qui ne saurait égaler celle servie à Londres<sup>110</sup>. Le développement d'une production locale à l'extrême fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ouvre de nouvelles perspectives, même si la bière est toujours à l'époque une boisson d'élites consommée, par exemple, dans les milieux négociants d'origine allemande fréquentée en 1801 par Lorenz Meyer : « comme rafraîchissement, on sert également de la bière, boisson fort goûtée et qu'on fabrique très bien ici depuis quelques années »<sup>111</sup>. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, la consommation de bière semble toutefois s'élargir socialement.

---

<sup>104</sup> C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, *op. cit.*, T. 1, p. 238.

<sup>105</sup> P. GUIGNET, *op. cit.*, p. 261.

<sup>106</sup> J.-J. JUGE, *op. cit.*, p. 78.

<sup>107</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (98), d'Arlot de la Roque, 1752-1762 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (59-60), Wlgrin de Taillefer, 1803-1833 ; AD Dordogne, 2 J 340, Dumonteil de Lagrèze, 1820-1825 ; AD Gironde, 10 J 70, Marie-Joséphine de Galathea, 1754-1763 ; AD Lot-et-Garonne, E sup 371 et 375, Chateaurenard, 1766-1783.

<sup>108</sup> Voir pièce justificative 11, p. 699-700.

<sup>109</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers...* 6 juin 1771, bière blanche de Hollande ; AD Gironde, 4 L 1370, *Journal de Guyenne*, le 31 mai 1787 de bière d'Allemagne ; AG Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 22 avril 1789, 6 tonneaux de bière de Flandres ; 10 août 1787, 5 barriques de bière blanche d'Angleterre. Une partie de ces bières est vraisemblablement destinée aussi au marché colonial.

<sup>110</sup> AM Bordeaux, Fonds Paul Courteault, dossier V, notes manuscrites, copie de la lettre du 26 juillet 1739 d'Ephraïm Chambers à Thomas Longinan. Voir pièce justificative 7, p. 689.

<sup>111</sup> M. MÉAUDRE de LAPOUYADE, *Voyage d'un Allemand à Bordeaux en 1801*, *op. cit.*, p. 52.

comme le laisse supposer l'existence de quatre brasseries dans le département de la Gironde, l'annuaire de 1838. A l'échelle régionale, on constate également une certaine démocratisation de cette boisson, puisqu'en 1815 à Langon, l'enquête de Cyprien Brard<sup>112</sup> indique que la bière est servie dans plusieurs communes du Périgord selon l'enquête de Cyprien Brard<sup>113</sup>, de la bière est également servie aux clients des cafés et des auberges. Mais son usage reste donc limité dans une région<sup>114</sup>, où le vin domine outrageusement : les autres boissons quotidiennes comme la bière, n'avaient guère d'espace libre pour s'implanter et devaient se contenter de rester des produits socialement distinctifs.

Ces différents éléments montrent surtout que la notion d'échec est forcément relative dans le domaine des goûts alimentaires ; elle prend plutôt la forme d'une adoption lente dans le cas de la tomate<sup>115</sup> ou d'une diffusion sociale limitée dans celui de la bière. Elle n'en reste pas moins une clef pour comprendre le fonctionnement et les spécificités d'une culture alimentaire régionale qui se décline à travers une palette de saveurs et de savoir-faire caractéristiques partagés par l'ensemble de la société.

## II. Saveurs et savoir-faire

L'originalité des goûts du Sud-Ouest aquitain se dessine à travers des saveurs marquantes qui naissent des modes de conservation<sup>116</sup>, de préparation et des accommodements les plus couramment utilisés. Les salaisons, les produits confits, la prépondérance des viandes rôties ou la prédilection pour les saveurs acides sont autant de marqueurs dans la différenciation de cette culture alimentaire régionale. Ils reflètent aussi toute l'importance des techniques et des savoir-faire ; selon P. Gillet, c'est d'ailleurs autour de ces « méthodes culinaires » et de « ces façons de faire » que s'élabore en France la diversité régionale des pratiques alimentaires<sup>117</sup>.

---

<sup>112</sup> AD Gironde, 6 M 1018.

<sup>113</sup> AD Dordogne, 6 M 538.

<sup>114</sup> La consommation de bière est peut-être un peu plus large à Bordeaux, où la présence de colonies étrangères et de nombreux marins créent une clientèle pour cette boisson.

<sup>115</sup> On peut supposer que l'assimilation de la tomate s'est opérée plus rapidement dans le Sud-Est de la France pour devenir l'un de ses emblèmes alimentaires.

<sup>116</sup> Pour les sociologues, les processus de consommation alimentaire comprennent l'approvisionnement, le stockage, la préparation et l'utilisation des aliments. Chacune de ses composantes est susceptible de connaître des variations adaptatives, qui peuvent donc engendrer des spécificités locales, S. LAHLOU, *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*, Paris, 1998, p. 144.

<sup>117</sup> P. GILLET, *Soyons Français à table...*, op. cit., p. 63.



### A) L'art de conserver les aliments

Dans une société où la lenteur des transports et l'insuffisance des réseaux de communication n'autorisent pas toujours un approvisionnement régulier, les produits de longue conservation jouent un rôle prépondérant. Les procédés de conservation les plus utilisés dans la région que sont le salage et le confit ne sont pas seulement des moyens de prolonger la durée de vie des aliments, ils leur donnent aussi une saveur différente et particulière qui correspond à un véritable goût. Si les nobles bordelais conservent et consomment des morceaux de confits et des jambons<sup>118</sup>, ce n'est pas par simple nécessité, c'est aussi, sans aucune doute, parce qu'ils les apprécient.

#### *Salaisons, charcuterie et produits fumés*

Les produits de longue conservation sont dans la cuisine italienne un facteur important d'originalité et un lieu de convergences entre les habitudes des élites et celles du peuple<sup>119</sup> ; parmi ceux-ci, les salaisons tiennent une place de choix que l'on retrouve également dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. L'usage du sel y est une méthode très répandue comme nous le suggèrent plusieurs recettes manuscrites du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Dans un cahier de recettes et de remèdes périgourdin du XIX<sup>e</sup> siècle, par exemple, on trouve une « manière de saler et fumer les grosses viandes pour les conserver » qui préconise d'utiliser un pressoir pour faire pénétrer le sel, de placer ensuite la viande dans un saloir avant de la faire sécher<sup>120</sup>. Les saloirs en bois ou en pierre sont d'ailleurs fréquents dans les intérieurs ; placés dans la cave, le fournier ou le grenier, ils sont généralement vides au moment de l'inventaire, mais peuvent parfois contenir quelques morceaux de porc. Cette conservation des aliments grâce au sel, très ancrée dans les habitudes locales, quelle que soit le groupe social, n'est pas toujours du goût des voyageurs étrangers, ce qui confirme d'une certaine manière sa connotation régionale. En septembre 1846, F. Barthe, professeur d'une école militaire, en fait ainsi l'expérience dans une auberge aux Eaux-Bonnes : « J'y demande à déjeuner. On met sur le gril un morceau de jambon qui arrive l'instant d'après sur ma table avec toute la salure de la mer »<sup>121</sup>. Certains habitants de la région eux-mêmes sont parfois gênés par l'excès de sel, à l'image de ce voyageur anonyme bordelais de passage en Béarn en 1765 à qui on ne sert que du jambon dans les différentes auberges qu'il

<sup>118</sup> M. FIGEAC, *Destins de la noblesse bordelaise...*, op. cit., p. 182 et chap. 6, p. 359.

<sup>119</sup> A. CAPATTI et M. MONTANARI, op. cit., p. 117.

<sup>120</sup> AD Dordogne, 11 J 81.

<sup>121</sup> F. BARTHE, *Journal d'un voyageur*. Paris, 1849, p. 58.

fréquente en plein cœur de l'été et où il tente de se rafraîchir au mieux avec ce qu'on lui propose avec cette charcuterie : « sans doute pour étancher la soif que cette viande occasionne, on ne donne à boire que du vin blanc »<sup>122</sup>.

Comment expliquer cette importance du salage ? Outre les besoins classiques de conservation, il existe ici des raisons plus spécifiques. La première réside dans les conditions de la gabelle dans la province ; la Guyenne fait en effet partie des « pays redimés » où le sel est plutôt bon marché depuis le « rachat » de l'impôt en 1548, alors que les provinces basques ainsi que le Béarn en sont exemptés, c'est-à-dire que le commerce du sel y est libre et le prix très bas<sup>123</sup>. La production de sel de Salies de Béarn permet ainsi de préparer des jambons dits de Bayonne ou de Lahontan à peu de frais<sup>124</sup>. L'importation de sel de Saintonge<sup>125</sup> permet en outre l'approvisionnement assez facile du nord de la région. Cette large consommation de sel pour les salaisons, et vraisemblablement aussi pour l'assaisonnement de la nourriture quotidienne, est confirmée par la présence de salières dans 63 % des inventaires<sup>126</sup>. La deuxième raison provient des besoins de la province avec principalement ceux d'une population rurale largement dominante et secondairement du lien avec l'Amérique : les aliments salés conviennent en effet parfaitement à l'avitaillement des navires et à l'expédition vers les colonies ce qui stimule la production locale. La nourriture mise à bord des navires à destination des Isles comprend bon nombre de denrées salées, aptes à supporter la traversée et que l'on retrouve dans les consommations des Aquitains. La rencontre entre ces besoins spécifiques, des conditions fiscales particulières et la maîtrise d'un savoir-faire expliquent le rôle central et la variété des salaisons.

Dans ce domaine, le goût pour le jambon est sans doute le plus caractéristique, comme en témoignent de nombreux inventaires à tous les niveaux de la société, un peu partout dans la région : en 1742, le comte de Taillefer en Périgord possède dans son château de Barrière « une marmite servant de saloir avec quatre petits jambons » ; en 1773, Jacques Michelin, brassier landais, conserve, « suspendus au plancher quatre petits jambons la tête et les pieds du cochon » ; chez Cuillaume de Monforton, chanoine du chapitre Saint-Caprais d'Agen, le notaire recense en 1778 un jambon entier et un autre entamé. La consommation de jambons

---

<sup>122</sup> P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais en Béarn...*, *op. cit.*, p. 22.

<sup>123</sup> M-F. LIMON, art. « Gabelle », dans L. BÉLY, (sous dir. de), *Dictionnaire de l'Ancien Régime...*, *op. cit.*, p. 581-583.

<sup>124</sup> Général SERVIEZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Pau, An X, p. 17.

<sup>125</sup> S. MARZAGALLI, « Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, métropole économique aquitaine », *op. cit.*, p. 91.

<sup>126</sup> Voir annexe C 5, p. 808. L'achat par les Jacobins de Bayonne de « sel fin pour les salières de table » suggère que certains devaient rajouter du sel dans leur assiette selon leur goût personnel (AD Pyrénées-Atlantiques, H 121, comptes de l'année 1731).

concerne également les milieux urbains bordelais : François-Léon de Galathea possède douze sacs pour des jambons ; ce goût perdure au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'en 1811, Jean Sango, cultivateur dans le Bazadais, stocke dans un saloir deux jambons.<sup>127</sup> Dans une perspective d'ensemble, on peut noter que 8,5 % des inventaires contiennent des jambons, chiffre somme toute significatif, puisque ce type de document ne mentionne habituellement que très peu de réserves alimentaires<sup>128</sup>. Ces jambons salés et parfois fumés sont conservés dans des sacs suspendus au plancher<sup>129</sup>, dans un coffre rempli de cendres<sup>130</sup> ou de manière plus originale dans une « vieille baignoire » chez le Landais de Batz en 1794<sup>131</sup>. Ces jambons sont également omniprésents dans les menus (31 %) où ils constituent souvent un plat de choix en entrée ou en entremets. Les jambons nature sont les plus nombreux, mais on rencontre aussi couramment des jambons glacés, c'est-à-dire recouverts de sucre, des jambons à la purée, à la broche ou en tranches. Ce produit courant est servi dans des repas même ordinaires, à la différence d'autres provinces où le jambon demeure un mets festif réservé aux grandes occasions<sup>132</sup> : une tranche de jambon fait ainsi partie du menu, plutôt simple, offert au prédicateur par le chapitre Saint-Seurin en avril 1757 ou de celui servi aux Jacobins de Bordeaux en 1731<sup>133</sup>. On le retrouve également dans 30 % des profils alimentaires individuels<sup>134</sup>, signe de sa place dans l'alimentation quotidienne des élites ; en 1754, Bertier, abbé de Saint-Sever consacre même un poste budgétaire à part de 60 l. pour ses « provisions de jambon » à l'intérieur de sa dépense annuelle<sup>135</sup>. Le jambon est donc l'un des produits salés le plus largement consommé dans la région. Une recette manuscrite détaillée du XVIII<sup>e</sup> siècle, tirée des papiers de famille des Pontac des Jaubertes, présente la « méthode pour saler et accommoder les jambons » et la « manière d'apprêter les jambons et de les faire cuire » : pour le salage, il faut utiliser une once de sel pour une livre de jambon, on l'enduit ensuite de

<sup>127</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (17), comte de Taillefer, 25 avril 1742 ; AD Landes, 3 54/164, Jacques Michelin, 22 avril 1773 ; AD Lot-et-Garonne, 2 H 6, Guillaume de Monforton, 30 septembre 1778 ; AD Gironde, 1 Q 918, François-Léon de Galathea, 13 avril 1794 ; AD Gironde, 3 E 32471, Jean Sango, 28 février 1811.

<sup>128</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 32.

<sup>129</sup> Par exemple, AD Landes, 1 Q 148, Darbins, 31 mars 1794.

<sup>130</sup> J. STAES, « Les provisions en Béarn au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 122.

<sup>131</sup> AD Landes, 1 Q 147, de Batz, 29 mars 1794.

<sup>132</sup> C'est le cas, par exemple, à Lille selon P. GUIGNET, *op. cit.*, p. 255, « le jambon est pour le menu peuple une pierre angulaire de la gastronomie festive ».

<sup>133</sup> AD Gironde, G sup 3358, 13 avril 1757 ; AD Gironde, H 2652, 38 mars 1731.

<sup>134</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

<sup>135</sup> AD Landes, 1 J 580. C'est aussi le cas dans l'abbaye de Flaran où les moines dépensent un peu plus de 20 l. durant l'année 1780-1781 spécialement pour des jambons, voir AD Gers, H 1.

vin, puis on le fait sécher dans la cheminée parfumée avec du bois de genièvre pendant plusieurs jours<sup>136</sup>.

Le porc fourni en général l'essentiel des salaisons et charcuterie, de ce que l'on appelle à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle les cochonnailles<sup>137</sup>. Tous les morceaux de l'épaule, au collet, à la tête et aux pieds apparaissent dans les saloirs aquitains. Les quantités inventoriées par les notaires ne cessent de croître au fil du temps et en 1849, par exemple, on trouve chez Etienne Coubin, meunier dans les Landes, 1.0 kg de viande de cochon dans un saloir<sup>138</sup>. La charcuterie est aussi un mode de conservation qui correspond à un goût régional prononcé, illustré par la fréquence dans les sources des saucisses, boudins et autres andouilles. Ce type de charcuterie est servi dans 41 % des repas<sup>139</sup> : des andouilles panées, des saucisses en entremets, des boudins noirs ou blancs sont proposés aux convives. Boudins et saucisses sont parfois des productions domestiques, comme le démontre la présence d'entonnoirs dans les inventaires<sup>140</sup> et de boyaux dans les dépenses de bouche<sup>141</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, ce goût pour la charcuterie perdure si bien que les saucisses et les boudins, chez Marie Louise Le Telhier dans les années 1800-1815, sont toujours des achats réguliers<sup>142</sup>. Le cochon salé est encore consommé à Bordeaux par les élites au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle telle la famille Brizard<sup>143</sup>. Cette diffusion chez les plus riches montre que les salaisons, dans la région, ne répondent sans doute pas seulement à la nécessité du stockage, mais sont aussi une véritable préférence gustative. Le porc, appréciée dans le Sud-Ouest aquitain sous la forme de viande salée ou de charcuterie, peut également être conservé dans sa graisse, autre savoir-faire très répandu.

### *L'art du confit*

Le terme de confit, dans un sens large, ne se réduit pas seulement à la préparation de viande dans la graisse, mais concerne toutes les méthodes de conservation fondées sur

---

<sup>136</sup> Arch. privées de la famille de Pontac, feuillets épars. Cette recette est reproduite en intégralité en pièce justificative 8, p. 693.

<sup>137</sup> A. REY, *op. cit.* Le terme de cochonnaille daterait précisément de la fin des années 1780.

<sup>138</sup> AD Landes, 3 E 27/105, Etienne Coubin, 19 janvier 1849

<sup>139</sup> Voir annexe A 11, p. 758.

<sup>140</sup> 11 % des inventaires contiennent un entonnoir dans la batterie de cuisine (annexe C 5, p. 804), mais son usage spécifique pour les boudins et les saucisses n'est précisé qu'à cinq reprises : AD Dordogne, 3 E 19912, Guillaume Faucher des Combes (marchand drapier), 14 juillet 1777 ; AD Dordogne, Q 547, Bruguière des Essards, 28 août 1793 ; AD Gironde, Q 936, Jean Rey (boulangier), 26 octobre 1793 ; AD Lot-et-Garonne, 1 Q 124, Paloque (prêtre), 14 juin 1794.

<sup>141</sup> Voir, par exemple, Archives privées de la famille de Pontac, dépenses du 13 février 1803.

<sup>142</sup> AM Bordeaux, Fonds Guillot de Suduiraut, LT 11 à LT 25, comptes de cuisine.

<sup>143</sup> AD Gironde, 2 J 6/liasse 7, cahiers de comptes de la famille Brizard, 1837-1847.

l'utilisation de sucre, d'alcool, de vinaigre ou de graisses variées<sup>144</sup>. Il s'agit de confire les aliments, c'est-à-dire de les faire cuire, puis de les placer dans un produit qui les protège de toute altération pendant plusieurs mois. Ce savoir-faire est sans doute très ancien dans la région et on peut penser que, comme pour les salaisons, les besoins croissants du commerce colonial au XVIII<sup>e</sup> siècle ont accentué leur fabrication et donc leur place dans le Sud-Ouest aquitain.

Les rares recettes manuscrites conservées rendent bien compte de la variété des techniques utilisées pour confire les viandes, les fruits et même les légumes. Pour les fruits, il s'agit de les placer généralement dans du sucre afin de pouvoir les consommer ultérieurement<sup>145</sup> : c'est le cas de la « recette pour faire confire les prunes Sainte Catherine », conservée dans les papiers du XVIII<sup>e</sup> siècle de la famille périgourdine de Taillefer, de la « recette pour faire confire les pêches au sucre » trouvée parmi les documents de la famille agenaise Ganet de Sevin ou de la « méthode pour faire les pêches à l'eau de vie » du Landais de Hosseleyre qui consiste à les faire bouillir, puis à ajouter sucre et alcool<sup>146</sup>. Ainsi, les abricots, les pêches ou les oranges servis aux édiles en plein cœur de l'hiver ne sont pas forcément des fruits frais, mais plutôt confits dans le sucre. Des oranges confites figurent aussi parmi les dépenses chez l'épicier du Landais Mr Puységur en 1703 ou dans les factures du couvent des Feuillants de Bordeaux en janvier 1724<sup>147</sup> ; des compotes de coings confits servent également de collation en octobre 1762 aux édiles de Dax<sup>148</sup>. Certains réalisent eux-mêmes ces conserves de fruits, comme le parlementaire Mr de Brivazac qui reçoit en 1789 dans son hôtel bordelais des prunes et raisins confits expédiés de son domaine près de Marmande<sup>149</sup> ou le Périgourdin Lalande qui achète en 1828 des « prunes pour mettre dans l'eau de vie »<sup>150</sup>, les autres, comme Gilbert de Raymond en 1776, paye un confiseur « pour

---

<sup>144</sup> Selon le *Dictionnaire* de Furetière, confire signifie « donner aux fruits, aux fleurs, aux herbes, aux racines, certaines préparations qui les rendent plus agréables, ou qui empêchent qu'ils ne se corrompent ; signifie aussi, laisser tremper, imbiber longtemps un mets dans la sauce, dans le vin, dans le beurre, dans le vinaigre. » L'usage de la graisse pour conserver la viande n'est pas ici mentionnée, ce qui suggère qu'il s'agit d'un particularisme local. Le terme de confit, défini comme « une viande cuite et conservée dans sa propre graisse » n'apparaît qu'en 1890 et cette acception culinaire proviendrait d'ailleurs du Sud-Ouest d'après le *Dictionnaire historique de la langue française* d'A. REY. L'utilisation du mot confit figure couramment dans nos sources dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>145</sup> Cette confiserie des fruits est une pratique ancienne dans la région favorisée par la chaleur et la sécheresse de l'arrière-saison selon P. DEFFONTAINES, *op. cit.*, p. 230.

<sup>146</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (372), recettes diverses ; AD Lot-et-Garonne, 30 J 133, recettes du XVIII<sup>e</sup> siècle ; AD Landes, 67 J 11, recettes diverses, J-P. de Hosseleyre, 1727-1809.

<sup>147</sup> AD Gers, 9 J 89, comptes, reçus, quittances ; AD Gironde, H 2053, facture du 2 janvier 1724.

<sup>148</sup> AD Landes, E dep 88 (CC 8), octobre 1762.

<sup>149</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 133, comptes 1786-1854.

<sup>150</sup> AD Dordogne, 2 E 1819 (13).

avoir confit deux caisses de poires » avec du sucre et de l'eau-de-vie<sup>151</sup>. Pour les viandes, la technique consiste à les faire cuire, puis à les recouvrir de graisse, soit celle de leur cuisson, soit du saindoux<sup>152</sup>, rangées dans des pots où elles pourront être conservées plus d'un an<sup>153</sup>. Les Dames de la Foi de Nérac se procurent ainsi en 1781 « 19 livres de lard pour recouvrir les pots d'oye »<sup>154</sup> ; Mme de Pontac achète aussi de la graisse, sans doute de porc, pour préparer ses confits d'oye<sup>155</sup> qui doivent être assez semblables à ceux décrits en 1838 par le *Guide pittoresque du Voyageur en France* et présentés comme caractéristiques de la Guyenne :

« on conserve des oies toute l'année en salant les membres que l'on coupe par morceaux et qu'on fait cuire dans la graisse de l'animal. »<sup>156</sup>

Une recette manuscrite béarnaise du début du XIX<sup>e</sup> siècle, intitulée « manière de faire les cuisses d'oye en Gascogne », utilise de la graisse de porc<sup>157</sup>. Presque tous les aliments peuvent être soumis dans la région à ce genre de traitement : Carrière de Mongaillard achète ainsi à plusieurs reprises en 1758-1759 des « perdrix à la graisse »<sup>158</sup>, confectionnées sans doute de la sorte. Parmi les vivres préparées par le charcutier bordelais Debats pour la fourniture de navires en mai 1780, on trouve de la viande au saindoux, des cuisses d'oye et des quartiers de dindes, mais aussi de l'oseille, des choux et des épinards marinés au saindoux<sup>159</sup>. Les légumes du Nouveau-Monde peuvent également être conservés ainsi, puisque le chevalier de Béla achète en 1760 des « haricots à confire » et l'avocat périgourdin Dumonteil de Lagrège fait préparer en 1823 des « haricots pour confire »<sup>160</sup>.

Ce mode de préparation très répandu requiert des ustensiles particuliers qui sont régulièrement décrits dans les intérieurs. Les chaudières, récipients à tout faire mentionnés à ins 26 % des inventaires<sup>161</sup>, peuvent ainsi servir à la confection de confit : en 1718, une « Chaudière à faire cuire les oyes » figure ainsi dans l'inventaire du noble agenais Claude

<sup>151</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2866, livre de raison de Gilbert de Raymond, dépenses de septembre 1776.

<sup>152</sup> Voir glossaire, p. 832.

<sup>153</sup> On peut estimer qu'au-delà d'un an, la qualité du produit s'altère, car les récipients ne sont bien entendu pas totalement hermétiques.

<sup>154</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup 3155bis, livre de raison des Dames de la Foi de Nérac, 1759-1785.

<sup>155</sup> Arch. privées de la famille de Pontac, dépense du 5 janvier 1810.

<sup>156</sup> *Guide pittoresque du Voyageur en France...*, op. cit., p. 68.

<sup>157</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 603/1, recettes diverses.

<sup>158</sup> AD Landes, E 434, 27 décembre 1758, 15 janvier 1759.

<sup>159</sup> AM Bordeaux, Fonds Calvet, 62, facture du 6 mai 1780 de Debats, charcutier rue Saint-Rémi.

<sup>160</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 59 (2), dépense du 27 juin 1760 ; AD Dordogne, 2 J 340.

<sup>161</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

François Armand de Durfort et en 1764 dans celui de Jeanne Laverny, veuve d'un bourgeois de Nérac, le notaire recense « une grande chaudière à confire des oyes demi neuve »<sup>162</sup>. En Périgord, ce sont les « peyrols » ou peyroles, pots généralement en fonte, qui sont spécialement utilisés pour préparer des confits<sup>163</sup> et que l'on retrouve dans les cuisines et les greniers tout au long de la période<sup>164</sup>. Cette technique de conservation est d'ailleurs si courante que « des oies grasses prêtes à confire », à 4 livres pièce pour les plus belles, sont proposées sur les marchés bordelais en 1764<sup>165</sup>, un prix qui en fait tout de même en ville un plaisir alimentaire réservé aux plus aisés.

Cette méthode de conservation est d'un usage généralisé tout au long de notre période<sup>166</sup>, notamment pour la viande de porc et les cuisses d'oie. Les inventaires des paysans landais comme ceux des parlementaires bordelais comprennent régulièrement quelques morceaux de confits. Dans le Libournais, par exemple, le confit d'oie constitue une bonne partie des réserves décrites par les notaires<sup>167</sup>. Ailleurs, oies, dindes et porcs confits se rencontrent dans l'ensemble de la société : en 1735, Jean de Ratier, noble d'épée agenais, entrepose dans l'une des pièces de sa maison des « pots remplis de quartier d'oies ou dindes confites », ainsi que des « barrils de cochon confit en sa graisse » ; chez le bourgeois périgourdin, Jacques Delpeyrat, le notaire dénombre en 1778, « huit pots d'oye, de cochon ou de dindes confis le tout pour l'usage de la maison » ; la présence de pots de confits en 1849 parmi les biens du cultivateur landais Jean Lauga par exemple, atteste de la large diffusion de ce moyen de conservation<sup>168</sup>. Les livres de comptes, comme celui du Périgourdin Jay de Beaufort, comprennent parfois quelques dépenses pour faire confire des oies<sup>169</sup> ; dans celui de l'Agenais Gaudet de Sevin, une « recette pour conserver les saucisses longtemps » consiste à les faire sécher pendant huit jours, à les mettre ensuite sur le feu avec de la graisse, puis dans

---

<sup>162</sup> AD Lot-et-Garonne, 4 J 30, de Durfort, 1<sup>er</sup> octobre 1718 ; 3 E 598/1, Jeanne Laverny, 13 août 1764.

<sup>163</sup> S. GIRARD, *op. cit.* ; le peyrol est défini comme un chaudron pour la préparation du confit.

<sup>164</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 3 E 7858, Pierre Sirney, 28 avril 1710 ; 3 E 1542, Guillaume Darfeuille, 30 juillet 1737 ; 3 E 19912, Guillaume Faucher des Combes, 14 juillet 1777 ; 3 E 8047, Pierre Lacoste, 9 avril 1793.

<sup>165</sup> AM Bordeaux, HH 49, ordonnance de la Jurade portant sur la taxe pour la vente de la volaille et du gibier, 4 février 1764.

<sup>166</sup> La conservation des viandes dans la graisse est donc une pratique régionale bien antérieure à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, contrairement aux suppositions de C. COULON, *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire, op. cit.*, p. 145 ou aux affirmations de C. BRÉCOURT-VILLARS, *Mots de table, mots de bouche, op. cit.*, p. 112, pour qui les mets salés confits ne se développeraient qu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>167</sup> L. CRÉPIN, *La vie matérielle dans les petites villes du Bordelais : le Libournais entre 1770 et 1790, op. cit.*, p. 133.

<sup>168</sup> AD Lot-et-Garonne, 3 E 150/18, Jean de Ratier, 30 avril 1735 ; AD Dordogne, 3 E 15650, Jacques Delpeyrat, 21 mai 1778 ; AD Landes, 3 E 27/113, Jean Lauga, 11 janvier 1849.

<sup>169</sup> AD Dordogne, 2 E 1809 (22, 23), comptes de maison, 1767-1768.

un pot recouvert de graisse<sup>170</sup>. La mention de ces produits dans les menus des élites est moins explicite, mais on peut penser que les cuisses ou les pâtes d'oie consommées ici ou là sont plus souvent des produits confits que de la viande fraîche<sup>171</sup>. Tout le monde peut en profiter, puisque des cuisses d'oie sont servies, par exemple, à des domestiques lors du déplacement d'échevins bayonnais à Peyrehorade en 1770<sup>172</sup>. Les citadins ont aussi la possibilité d'acheter du confit de porc et des cuisses d'oie chez les charcutiers<sup>173</sup> qui concourent ainsi à la diffusion de cette manière originale de préparer les aliments. La présence de « plats pour le confit » parmi la vaisselle du chevalier bordelais Jean-Baptiste de Pontual en 1788<sup>174</sup> confirme clairement que la consommation de confit dépasse les clivages sociaux un peu partout dans la région.

Une telle technique de conservation s'accompagne de façons de cuisiner qui participent sans doute à l'appréciation des confits. Selon les observateurs étrangers, la viande confite est préparée la plupart du temps en grillade. Duché de Vanci prend ainsi le temps de présenter ce plat qui se démarque de ses propres habitudes alimentaires, lorsqu'il fait halte à Tartas le 11 janvier 1701 avec toute la suite de Philippe d'Anjou :

*« On fait ici et à Dax des cuisses d'oies salées et assaisonnées dans des pots, qui sont excellentes : on les fait griller quand on veut les manger »*<sup>175</sup>.

L'assaisonnement évoqué par ce voyageur désigne sans doute du poivre ou d'autres épices. Cyprien Brard, après avoir souligné l'importance de l'élevage des dindons et des oies en Périgord dans les années 1830, présente lui aussi le processus de préparation et de consommation de cet aliment particulièrement représentatif des consommations régionales et qui reste le même plus de cent ans après le premier témoignage<sup>176</sup> :

---

<sup>170</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Ganet de Sevin, deuxième volume, 1778-1782.

<sup>171</sup> Voir, par exemple, AM Bayonne, CC 318 (129), 10 avril 1709, « une soupe de purée garnie de deux cuisses d'oye » ; AM Agen, CC 436, 29 juin 1744, « plats de pieds d'oye » ; AD Gironde, C 1042, 7 mai 1747, « cuisses d'oye au vert ».

<sup>172</sup> AM Bayonne, CC 722 (26), 17 septembre 1770.

<sup>173</sup> AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 9 septembre 1784, annonce de Catin fils, charcutier aux Chartrons.

<sup>174</sup> AD Gironde, 3 E 25005, J-B. de Pontual, 10 juin 1788.

<sup>175</sup> *Lettres inédites de Duché de Vanci...*, op. cit., p. 102.

<sup>176</sup> Les livres de cuisine présentent des recettes similaires avec des cuissons au gril, voir V. de LA CHAPÈLLE, *Le cuisinier moderne*, La Haye, 1742, p. 195 et A. BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, Paris, 1824, p. 359.



*« Les oies sont après les dindons les oiseaux domestiques qui ont la plus grande importance pour les ménages parce que l'on en prépare un sorte de provision qui se conserve d'une année sur l'autre. Ce met particulier au pays se nomme confit ou quartier parce qu'en effet ce sont les deux ailes et les deux cuisses de la bête que l'on fait cuire dans sa propre graisse jusqu'à ce qu'une paille puisse pénétrer dans la chair et que l'on enferme ensuite dans des pots que l'on remplit de graisse fondue jusqu'à ce que les quartiers soient parfaitement couverts. Comme cette chair de volaille a un peu cuite il suffit de la passer à la poêle quand on veut s'en servir ce qui a bien du mérite à la campagne. »<sup>177</sup>*

La description par cet homme du nord<sup>178</sup> d'un mode de préparation qui lui semble inconnu confirme clairement qu'il s'agit d'un particularisme régional fort. Il apparaît parfaitement adapté au mode de vie des paysans car il ne nécessite pas de longues préparations avant de pouvoir être consommé. Il correspond à un rythme agricole annuel fait de l'alternance entre des périodes de moindre activité comme l'hiver où on peut élaborer ces produits confits, et des périodes plus intenses comme celles des récoltes où ils offrent un repas rapide et approprié. On peut également supposer que, dans certains cas, la viande confite pouvait éventuellement être mangée froide. Cette méthode de conservation dans la graisse, peu employée dans le reste du royaume, et qui s'accompagne d'une saveur particulière et originale, est l'un des goûts les plus caractéristiques de la table du Sud-Ouest aquitain.

#### B) Du crépitement des grillades au fumet des ragoûts

Dans le Sud-Ouest aquitain, tous les modes de cuissons et de préparation, du bouilli au rôti en passant par les compotes ou les crèmes sont pratiqués ; cependant, les cuissons à la flamme, les pâtisseries et les ragoûts sont plus spécifiques de la région car ils sont moins courants ailleurs ou bien sont déjà en recul au début du XIX<sup>e</sup> siècle dans les normes culinaires. Le contenu de la batterie de cuisine révélé par les inventaires<sup>179</sup> et les modes de

---

<sup>177</sup> AD Dordogne, 6 M 531.

<sup>178</sup> Cyprien Brard est originaire de l'Orne, mais il s'est implanté en Périgord en 1816.

<sup>179</sup> Voir annexe C 6, p. 806, la batterie de base dans le Sud-Ouest aquitain. Les quatre ustensiles les plus fréquents sont tous en relation avec les cuissons rôties ou les fritures.

préparation des plats mentionnés dans les menus<sup>180</sup> témoignent de la diffusion de ces manières de faire, étroitement liées à l'omniprésence de la viande.

### *Le goût des cuissons à la flamme, des fritures et des grillades*

Les objets inventoriés dans les cuisines sont révélateurs d'une prédominance assez nette des fritures. Les poêles à frire arrivent en tête des ustensiles les plus fréquents, soit dans 85 % des actes<sup>181</sup>. Quels que soient les groupes sociaux ou les espaces concernés, la poêle à frire est l'instrument de base de la cuisine régionale. Les études sur la culture matérielle dans d'autres provinces signalent au contraire une place plutôt modeste de ce genre d'ustensile de cuisine comme à Coutances où les poêles à frire ne figurent que dans 20 % des maisons dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>182</sup> ; à Toulouse, par contre, on retrouve une fréquence importante des poêle à frire<sup>183</sup>. La préparation de friture, c'est-à-dire la cuisson dans une matière grasse généralement chauffée à feu vif, implique aussi l'utilisation d'écumoirs (24 %) ou de friquets (24 %) qui permettent de retirer facilement les aliments de la poêle et du bain de graisse. Cette habitude ne connaît aucun déclin au fil du temps, puisque, entre 1700 et 1750, comme dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les poêles à frire restent couramment utilisées<sup>184</sup>.

Les cuissons à la flamme, c'est-à-dire rôties et leur maintien tout au long de la période constitue un second mode de préparation plus original<sup>185</sup> et très diffusé dans la région, selon les indications des batteries de cuisine. En effet, les broches, présentes dans 72 % des inventaires, sont largement répandues ; les tournebroches (41 %) et les lèche-frites (46 %) destinées à recueillir le jus des pièces rôties, eux aussi nombreux, viennent compléter le nécessaire pour faire rôtir des viandes ou des poissons dans les cheminées. Chez les plus riches, des brochettes ou attelets<sup>186</sup>, parfois en argent, servent spécialement à la cuisson des petits volatiles tels les ortolans ou les muriers et aux abats comme les ris de veau. Des objets encore plus rares viennent confirmer ce goût pour les mets léchés par la flamme comme des

---

<sup>180</sup> Le tableau de l'annexe A 15, p. 763 recense les modes de préparation les plus courants dans les menus.

<sup>181</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>182</sup> R. LICK, *op. cit.*, p. 303.

<sup>183</sup> C. DOUSSET, *op. cit.*, p. 47.

<sup>184</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

<sup>185</sup> Si le Sud-Ouest aquitain suit l'évolution des consommations parisiennes avec le goût des fritures et des fricassés, la région se distingue de la capitale où les viandes rôties à la broche sont en recul au XVIII<sup>e</sup> siècle ; D. ROCHE, *Le peuple de Paris...*, *op. cit.*, p. 198.

<sup>186</sup> Voir glossaire, p. 828.

« arrosoirs pour les rôtis » ou des « cuillères pour arroser les rôtis »<sup>187</sup> qui permettent d'éviter que la viande ne sèche en la nourrissant régulièrement de jus de cuisson ou de graisse. La fréquence des grils (75 % des inventaires) correspond à une prédilection similaire pour les grillades ; cet ustensile en fer de 5 à 9 branches<sup>188</sup> permet de préparer fricandeaux, soles ou côtelettes. Même dans l'inventaire de Marie Papin, épouse d'un modeste charpentier de navire à Blaye en 1733, on trouve un gril et une broche en fer en plus des deux chaudrons qui composent l'ensemble de la maigre batterie de cuisine<sup>189</sup>. Ce mode de cuisson à la braise, particulièrement adapté à la cuisine des viandes et du gibier, donne sa personnalité à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, puisque dans d'autres régions, comme Montpellier au XVII<sup>e</sup> siècle, l'usage des grillades demeure très limité<sup>190</sup>. De multiples variations régionales sont donc possibles au niveau de la manière de préparer les aliments, même si au XVIII<sup>e</sup> siècle, l'évolution générale est à la multiplication des grillades et des fritures<sup>191</sup>.

Comme partout, si le bois est le combustible le plus courant, les inventaires et les comptes des traiteurs laissent également apparaître d'autres réserves plus spécifiques. On constate ainsi que le charbon, vraisemblablement de bois, sert couramment en cuisine dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle : la facture d'un traiteur bayonnais en 1756 comprend ainsi du charbon et du bois utilisé pour préparer le repas des échevins ; en 1814, dans les comptes de cuisine de Marie-Louise le Tellier, on trouve également mention de charbon<sup>192</sup>. Plus régionale peut-être est l'utilisation de sarments de vigne ; même si aucune indication précise ne permet de vérifier avec certitude qu'ils servent à la cuisine, on peut supposer que les réserves que l'on trouve dans plusieurs maisons<sup>193</sup> permettent de réaliser des grillades aux saveurs originales. La facture du traiteur Lacaze en 1728 pour la réalisation du repas d'élection des consuls d'Agen, par exemple, stipule le paiement de plusieurs fagots de sarment, utilisés vraisemblablement pour faire griller les anguilles et les brochets qui composent le menu<sup>194</sup>.

<sup>187</sup> AD Gironde, 3 E 13064, Saint-André, 11 janvier 1775 ; AD Gironde, Q 925, Lapouze, 10 avril 1793

<sup>188</sup> Les grils à 9 branches sont les plus grands que nous ayons rencontrés à trois reprises dans la région : AD Dordogne, 3 E 1540, Marguerite Reynaud, 28 décembre 1733 ; 3 E 1823, Jeanne Lacostas de Vignerat, 30 avril 1784 ; AD Landes 3 E 27/113, Jeanne Gourguet, 3 septembre 1849.

<sup>189</sup> AD Gironde, 3 E 28820, Marie Papin, 2 janvier 1733.

<sup>190</sup> V. LAFAGE, « Le gîte, le couvert et l'habit : aspects de la culture matérielle à Montpellier dans le premier tiers du XVII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 19.

<sup>191</sup> Les grils sont ainsi de plus en plus nombreux dans les inventaires parisiens du XVIII<sup>e</sup> siècle selon A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 289, de même que les instruments pour frire dans les environs de Moulins selon C. COQUARD-DURAND, « Vivre à Moulins... », *op. cit.*, p. 76.

<sup>192</sup> AM Bayonne, CC 332 (1), 6 juillet 1756 et AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, LT 11-25.

<sup>193</sup> Par exemple, AD Dordogne, 3 E 1540, Catherine Soulier, 12 octobre 1733 ; AD Gironde, 3 E 13432, Catherine Guignard, veuve de Jean Joseph Rolle (noblesse), 25 avril 1767 ; AD Gironde, 8 J 463, Bernard Benjamin Boyer (bourgeois de Libourne), 14 août 1792 ; AD Lot-et-Garonne, 3 E 899/39, Pierre Mauroux (charpentier de bateaux), 12 novembre 1846.

<sup>194</sup> AM Agen, CC 426, 15 septembre 1728.

Les menus, les recettes et les témoignages des voyageurs viennent confirmer la prédilection des Aquitains pour les rôtis, les grillades et les fritures. Les préparations nature, c'est-à-dire ne mentionnant explicitement aucun apprêt, ni accompagnement, ni cuisson particulière, sont largement les plus courantes au cours des repas ; mais, parmi elles, un grand nombre de plats sont des viandes rôties à la broche. Les traiteurs précisent parfois sur leur facture le mode de cuisson utilisé : en 1703, le traiteur a servi au corps de ville de Libourne, « deux plats d'anguille sur le gril à la sauce à l'huile »<sup>195</sup> ; en 1747, le repas servi aux consuls d'Agen comprend « une grillade d'andouilles, de saucisses et de boudins »<sup>196</sup>. Quand les viandes sont préparées à la broche, elles sont généralement entourées de lard pour éviter qu'elles ne sèchent ; c'est le cas en 1713 à Bayonne avec des poulardes « piquées et lardées »<sup>197</sup>. Les plats en friture sont très courants, puisqu'ils sont présents dans près d'un repas sur trois ; on pourrait y ajouter les fricassés<sup>198</sup>, mentionnées dans 10 % des menus<sup>199</sup>. Tous les aliments sont concernés, puisqu'on rencontre fréquemment des fritures de légumes ou de poissons, en particulier d'artichauts et de soles. Ces indices ponctuels confirment que la cuisson bouillie n'est sans doute pas la plus utilisée dans la préparation de ces repas.

Au gré des dépenses, il est aussi possible de retrouver des indications un peu plus explicites sur les modes de préparation concernant la table de tous les jours, avec l'achat d'un « carpe pour faire frire » par le chevalier de Béla en mars 1760, celui d'un « morceau de veau pour la broche » par Marie-Joséphine de Galathea le 27 avril 1762 ou ces fricassées de poulets, ces poulets en friture et ces soles frites évoqués dans les dépenses de la famille de Brivazac en 1835<sup>200</sup>. Il est intéressant de remarquer au passage que ces fritures ne se font peut-être pas systématiquement dans l'huile, à l'image de la recette des beignets, contenue dans le livre de raison de l'Agenais Gratien de Raymond, qui indique qu'il faut les tremper « dans un bain de graisse »<sup>201</sup>, sans préciser s'il s'agit de graisse de porc ou d'oie ; une facture bayonnaise de 1745 évoque également de la « graisse pour la friture »<sup>202</sup> dont on peut éventuellement penser qu'il s'agit de saindoux. On retrouve aussi dans les dépenses la

<sup>195</sup> AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703. Voir pièce justificative 12, p. 704.

<sup>196</sup> AM Agen, CC 439, 25 janvier 1747.

<sup>197</sup> AM Bayonne, CC 319 (30), 26 juin 1713.

<sup>198</sup> Le verbe fricasser signifie « cuire promptement quelques mets » dans une poêle selon L. LIGER, *Dictionnaire pratique de bon ménage de campagne et de ville*. Paris, 1721.

<sup>199</sup> Voir annexe A 15, p. 763.

<sup>200</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 59 (2), livre de raison du chevalier de Béla, abbé laïque d'Hours ; AD Gironde, 10 J 70 ; AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 26.

<sup>201</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, M<sup>3</sup> 2853/3, journal de Gratien de Raymond, lieutenant, seigneur de Lagarde, 1703-1709.

<sup>202</sup> AM Bayonne, CC 326 (26), facture du 14 janvier 1745.

confirmation que les viandes cuites à la broche sont en général entourées de lard : les comptes du couvent des Carmes de Bayonne précisent ainsi en 1771 l'achat de lard « pour piquer les fricandeaux et barder les poulets »<sup>203</sup> ; dans le tableau du Maximum du district de Périgueux en 1793 figure même « de la volaille, bardée de lard, prête à mettre à la broche » vendue de la sorte sur les marchés<sup>204</sup>.

Les voyageurs sont aussi parfois sensibles aux modes de cuisson des aliments en grillade, en rôti ou en friture qui peuvent aller à l'encontre de leurs propres habitudes culinaires. Certains d'entre eux n'apprécient guère le recours à l'huile pour les fritures, à l'instar d'Armand Gustave Houbigant, fortement gêné par la friture de la truite qu'on lui sert lors d'un dîner aux Eaux-Bonnes en 1841<sup>205</sup>. L'usage trop abondant de l'huile dérange aussi parfois leur odorat et leur goût, comme l'ingénieur du roi Claude Massé qui, au début du XVIII<sup>e</sup> siècle de passage en Bordelais, dénonce la préférence des habitants pour une huile « qui est la plus puante [...] ce qui est un très mauvais ragoût pour les étrangers »<sup>206</sup>. Ces décalages et les réactions qu'ils suscitent, confirment, par leur existence même, l'originalité de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain dans ce domaine, notamment par rapport aux mœurs alimentaires de la France et de l'Europe du Nord où le bouilli et la cuisine au beurre sont plus largement répandus. A l'inverse, les pâtisseries salées très fréquentes constituent un terrain de rencontre beaucoup plus familier pour les étrangers.

#### *Le goût des pâtisseries salées (tourtes, terrines, pâtés, etc...)*

En effet, les pâtisseries, au sens large du terme, sont répandues dans la plupart des régimes alimentaires : le mélange d'eau, de farine et d'ingrédients divers, cuits au four pour confectionner pâtés, tourtes et terrines est partout couramment pratiqué. Selon les dictionnaires du XVIII<sup>e</sup> siècle, les pâtisseries sont « des ouvrages de pâtisserie comme pasteiz, tourtes, biscuits, gâteaux et autres pièces de four »<sup>207</sup>. Cependant, les pâtisseries, en particulier salées, occupent dans le Sud-Ouest aquitain une place de premier plan, et surtout, la diversité et la complexité de leur contenu suggèrent qu'elles constituent une forme d'expression privilégiée de la gastronomie régionale<sup>208</sup>. L'étude des inventaires ne révèle certes la présence

<sup>203</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

<sup>204</sup> AD Dordogne, 1 L 422.

<sup>205</sup> AM Pau, Ms 124, *Journal d'un voyage de Paris aux Eaux-Bonnes fait en 1841*.

<sup>206</sup> « Mémoire sur Bordeaux... », *op. cit.*, p. 71. Ce passage est reproduit en intégralité au chap. 8, p. 463.

<sup>207</sup> *Dictionnaire de l'Académie française*, édition de 1718, Genève, 1994.

<sup>208</sup> La fréquence des préparations à base de pâte est déjà une caractéristique de la Gascogne médiévale selon R. MUSSOT-GOULARD, *La cuisine en principauté de Gascogne autour de l'an 1000*, *op. cit.*, p. 50.

que d'un petit nombre de fours permettant la cuisson des pâtisseries, à la fois chez des professionnels (boulangers, pâtisseries) et dans les demeures des notables. Des moules à pâtisserie de formes variées sont également répandus chez les élites nobiliaires ; d'autres sont même inventoriés chez des prêtres<sup>209</sup>, dans les couvents ou les hôpitaux ; des fers à gaufres apparaissent aussi à plusieurs reprises dans les cuisines<sup>210</sup>, mais tous ces objets ne sont que des traces ponctuelles d'une consommation généralement réservée à une minorité.

En revanche, la très large diffusion des tourtières fournit un indice matériel beaucoup plus probant de ce goût régional pour les pâtisseries. Selon Furetière, cet ustensile est « un vaisseau de cuivre rond et plat, qui sert aux pâtisseries à faire cuire les tourtes »<sup>211</sup> : 54 % des inventaires de notre corpus contiennent au moins une tourtière<sup>212</sup>, le plus souvent en cuivre (77 %), mais aussi en fer ou en fonte pour les gens plus modestes. Dans d'autres provinces ou d'autres pays, les tourtières sont beaucoup plutôt rares et habituellement réservées aux intérieurs des plus aisés<sup>213</sup>, alors qu'à Bordeaux, on les rencontre couramment dans les cuisines des chirurgiens qui représentent la petite bourgeoisie locale<sup>214</sup>. Elles ont aussi pleinement leur place dans les établissements religieux, comme chez les religieuses de l'Annonciade de Marmande où l'on compte, en 1790, cinq tourtières en cuivre rouge ou chez les Cordeliers de Casteljalous qui en possèdent également une en 1791<sup>215</sup>. Les inventaires des hôpitaux au moment de la Révolution signalent aussi leur présence telles ces tourtières en cuivre conservées dans la cuisine de l'hôpital de Marmande<sup>216</sup>. De nombreuses recettes manuscrites les utilisent, comme celle du pain cuit rapidement grâce à elles, présentée dans les papiers de la famille de Pontac :

*« Il [le pain] n'a fallut qu'une heure pour le cuire. Il faut pour cela deux choses ; l'une que la patte soit bien levée ; l'autre que les*

---

<sup>209</sup> AD Gironde, Q 925, Lapouze, 14 avril 1793

<sup>210</sup> 42 inventaires contiennent un fer ou un moule à gaufres.

<sup>211</sup> A. FURETIÈRE, *op. cit.*

<sup>212</sup> Voir annexe C 6, p. 806. On pourrait y ajouter les fours de campagne, mentionnés dans 6 % des inventaires, et qui sont d'un usage à peu près similaire.

<sup>213</sup> C'est le cas, par exemple, dans le pays genevois selon D. HILLER et L. WIEDNER, *op. cit.*, p. 139 ; dans le pays de Herve, voir P. SERVAIS, *op. cit.*, p. 342 ou dans le Mâconnais du XIX<sup>e</sup> siècle, voir S. TARDIEU, *op. cit.*

<sup>214</sup> S. DINGER, *Quelques aspects de la vie sociale des chirurgiens...*, *op. cit.*, p. 168.

<sup>215</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 143 (4), inventaire des biens des religieuses de l'Annonciade à Marmande, 2 août 1790 ; AD Lot-et-Garonne, 1 Q 108 (2), inventaire des biens du couvent des Cordeliers de Casteljalous, 30 novembre 1791.

<sup>216</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 143 (1), inventaire de l'hôpital de Marmande, 24 août 1790.

*deux parties de la tourtière soient bien chaudes. On met ensuite de la braise dessus et dessous à l'ordinaire. »*<sup>217</sup>

Les braises retirées de la cheminée suffisent ici à faire chauffer la tourtière, assurant ainsi une cuisson rapide et homogène du pain comme des gâteaux<sup>218</sup>.

Les menus reflètent cette prédilection régionale pour les pâtisseries. Certes, en tant que telles, celles-ci ne représentent que 5% du total des plats, mais ce type de préparation est tout de même présent dans 45 % des menus<sup>219</sup>. En outre, ces chiffres minimisent l'importance des pâtisseries, car ils ne prennent en compte que les préparations sous forme de pâte sans aliment à l'intérieur, c'est-à-dire les massepains, les tortillons, les échaudés, etc, et pas les pâtisseries garnies comme les terrines, les tourtes et les pâtés que l'on a placés avec celles de leur aliment de base (une terrine de pigeons aux choux, par exemple, entre dans la catégorie des viandes, un pâté de soles dans celle des poissons). Or, des pâtés sont servis dans 43 % des repas, des tourtes dans 38 % et des terrines dans 30 %, ce qui les place parmi les dix modes de préparations les plus fréquents<sup>220</sup>. Leur consommation reste constante tout au long de la période, avec même une légère progression dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, sous l'effet de la multiplication des pâtisseries sucrées. Les pâtisseries salées sont cependant toujours les plus courantes ; dans certains menus, elles représentent même près d'un plat sur quatre. Ces pâtisseries salées garnies sont un savoir-faire représentatif de la gastronomie du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle dont nous avons pu évaluer la place centrale sur la table des élites de la région et l'importance à travers la présence de nombreux professionnels compétents. Elles sont peut-être un signe d'archaïsme de la gastronomie locale, puisque ce goût des pâtisseries salées est également caractéristique de la table provençale des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles<sup>221</sup>.

Que contiennent ces pâtés, ces terrines et ces tourtes ? La viande est la garniture de base de la plupart de ces préparations : les pigeons, en particulier, servent de base à 40 % des tourtes, 17 % des pâtés et 7 % des terrines. Les couteaux à hacher, que l'on rencontre dans les cuisines au gré des inventaires, servent vraisemblablement à faire la farce ou le hachis pour la

---

<sup>217</sup> Arch. privées famille de Pontac, s.d.

<sup>218</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Ganet de Sevin. Dans ces comptes, ce noble de l'Agenais présente une recette « pour faire les gâteaux de la visitation à la mode de Bordeaux » dans laquelle il utilise également une tourtière recouverte de cendres et de braises pour faire cuire cette pâtisserie pendant « cinq quarts d'heure ». Voir pièce justificative 8, p. 692.

<sup>219</sup> Voir annexe A 9, p. 755.

<sup>220</sup> Voir annexe A 15, p. 763.

<sup>221</sup> L. STOUFFÉ, *La table provençale...* op. cit. , p. 207.

garniture. On constate également que les poissons sont appréciés sous cette forme, notamment les soles, ingrédient de base de 9 % des terrines. Mais ces pâtisseries se prêtent avant tout au mélange des ingrédients, avec des combinaisons répandues dans la région comme les terrines de perdrix aux choux (11 % des terrines). L'utilisation de champignon<sup>222</sup>, notamment de mousserons et de truffes, possède une connotation locale assez nette ; l'association récurrente des truffes avec du gibier à plumes (perdrix, perdreaux) dans les pâtisseries est une pratique révélatrice des goûts locaux. Gratien de Raymond recopie dans son livre de raison plusieurs recettes de tourtes qui sont représentatives de la table des familles aisées : la première est une tourte de lapin bardée de lardons accompagnée de ris, truffes, clous de girofle et muscade ; la seconde est une tourte de pigeonneaux pour 16 personnes qui peut être servie en collation avec comme ingrédients cinq paires de pigeons, dix truffes, des ris de veau, trois livres de farine, une livre de beurre, trois livres de lard, des œufs, le tout assaisonné de poivre, cannelle, girofle et citron<sup>222</sup>. Les pigeons et les truffes restent là encore les pivots de cette forme de pâtisserie. Dans le reste de la société, les pâtisseries salées sont certainement d'une composition beaucoup plus simple qu'il nous est impossible de connaître à travers les sources disponibles, mais dont on peut supposer qu'elles comprennent de la viande de bœuf, de porc, du poisson d'eau douce ou quelques gibiers à plumes. La fréquence des tourtières et leur présence à tous les niveaux de la société correspondent en tout cas à un goût prononcé pour les pâtisseries et les préparations en croûte.

### *Ragoûts*

Les ragoûts sont une forme de préparation héritée de l'époque médiévale définie dans un sens général par les dictionnaires du XVIII<sup>e</sup> siècle comme « ce qui est fait pour donner de l'appétit à ceux qui l'ont perdu »<sup>223</sup>, illustration sans doute de ses liens avec la gourmandise. Les plats de ragoût, apparaissant dans nos menus, correspondent au sens plus restreint qui émerge au XIX<sup>e</sup> siècle, celui de « mets avec sauce et différents ingrédients »<sup>224</sup>. Leur consommation semble d'ailleurs aller à l'encontre du développement des sauces servies à part dans la cuisine classique du siècle des Lumières. Pourtant, dans le Sud-Ouest aquitain, ce type de plat occupe une place importante tout au long de la période, tant à la table des élites qu'à celle du peuple. On constate que des ragoûts sont proposés dans 32 % des menus et qu'ils

---

<sup>222</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2853/3. Voir pièce justificative 8, p. 692.

<sup>223</sup> A. FURETIÈRE, *Dictionnaire universel...*, *op. cit.* La même définition est reprise par le *Dictionnaire de l'Académie française* de 1718.

<sup>224</sup> E. LITTRÉ, *Dictionnaire de la langue française*, *op. cit.*



représentent le troisième mode de préparation le plus courant<sup>225</sup>. On pourrait y ajouter les nombreuses daubes qui sont des ragoûts qui se consomment souvent froids, généralement en entremets ; les compotes qui au XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsqu'il s'agit de viandes, s'apparentent à une sorte de ragoût salé longuement mijoté, ainsi que les « poupetons » et hochepots, ragoûts de viande hachée, courants dans les menus<sup>226</sup> et qui appartiennent tous à la large gamme des ragoûts. Des festins d'apparat au simple repas quotidien, le goût pour le ragoût semble donc s'immiscer partout : parmi les entremets du repas offert par le président de La Tresne en 1703, par exemple, sont proposés un ragoût de bœuf, un de tortue, un de « petits boutons d'aignaux », un de « crest de coq », un de mousserons, un de truffes, un d'oseille et un de pois.<sup>227</sup> Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, leur présence est plus discrète, mais ils continuent d'être appréciés jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle où des ragoûts sont encore servis, comme ces perdrix en ragoût présentées sur la table de Léonardon, maire à Guérin en Périgord, en 1842<sup>228</sup>.

La présence de cuillère à ragoût dans 26 % des actes confirme ce goût<sup>229</sup> ; la mention d'exemplaires en argent démontre en outre que les élites servent ce genre de préparation lors de leur réception. Pour cuisiner un ragoût, le poêlon est l'un des ustensiles les plus adéquates, largement diffusé dans 72 % des inventaires, signe sans doute d'une consommation également populaire<sup>230</sup>. Certaines recettes manuscrites précisent les ingrédients et les méthodes pour confectionner ce genre de plat. Selon la recette du ragoût de poids, reproduite à la fin du cahier de dépenses de maison du négociant béarnais Casamayor-Rey<sup>231</sup>, il faut du jambon, des oignons, des clous de girofle, un peu de vinaigre que l'on fait frire ensemble dans une casserole, ce qui confirme au passage la domination de ce genre de cuisson ; ensuite, il faut ajouter de l'eau chaude peu à peu et lorsque que le tout est cuit, on peut mettre un peu de sucre. Selon cette recette, le ragoût serait finalement une préparation proche des plats en sauce de la cuisine bourgeoise du XIX<sup>e</sup> siècle.

En fait, on peut servir la plupart des aliments en ragoût. La viande et les abats sont la base de la plupart de ceux évoqués dans les menus ; les abats de veau qu'il s'agissent de ris ou de queues sont particulièrement appréciés en ragoût. Les poissons et les légumes servent aussi

---

<sup>225</sup> Voir annexe A 15, p. 763.

<sup>226</sup> Sur ces définitions, voir glossaire, p. 829, 830 et 832.

<sup>227</sup> *Archives Historiques de la Gironde*, p. 462-464. Dans un autre menu du début du XVIII<sup>e</sup> siècle servi en 1700 aux édiles de Libourne, on constate aussi l'importance de ce type de préparation avec un ragoût de poules, un de canard, un de ris de veau et un autre d'artichauts (AM Libourne, CC 51).

<sup>228</sup> AD Dordogne, 1 J 414, facture du 8 mai 1842

<sup>229</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>230</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

<sup>231</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 1695/3, cahiers de dépenses de maison, 1787-1808.

souvent à ce genre de préparation, ce qui est un trait distinctif de l'alimentation du Sud-Ouest aquitain. Il est en effet intéressant de rencontrer des soles ou des huîtres en ragoût, alors que ces plats ne sont guère mentionnés dans la littérature culinaire du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans les menus, les soles, les huîtres ou les écrevisses en ragoût apparaissent à maintes reprises : un ragoût de carpe en 1707 à Bayonne, des soles en ragoût à Bordeaux en 1740, des plats d'anguilles en ragoût à Agen en 1758, des ragoûts d'huîtres en Périgord en 1773.<sup>232</sup> Sophie de La Roche, dans sa description de la table bordelaise à la veille de la Révolution, souligne avec étonnement ce genre d'association : « Cela se passe comme dans les bonnes maisons de chez nous, si ce n'est, je crois, qu'à raison de la facilité qu'on a d'ajouter du poisson de mer aux ragoûts et aux rôtis. »<sup>233</sup> Ce mode de préparation qui doit être répandu également dans le peuple, puisqu'il ne nécessite pas d'ustensiles particuliers, explique en partie la place modeste des poissonnières (22 % des inventaires) par rapport à l'importante consommation de poissons, même chez les notables. La cuisine des légumes sous forme de ragoût constitue vraisemblablement même un terrain de rencontre privilégié entre les pratiques des élites et du peuple. Si les ragoûts d'artichauts ou d'épinards sont hors de portée de la bourse des plus humbles, ceux d'haricots ou de pois sont servis aussi bien à la table des notables qu'à celle des gens du peuple. Les ragoûts de pois, ceux d'entrailles d'agneau et les pieds de veau en ragoût préparés par les religieuses de Sainte-Claire de Bayonne dans les années 1760<sup>234</sup> sont le reflet d'un goût régional affirmé. La place incontournable des ragoûts dans la gastronomie locale résulte, selon nous, de la capacité de cette préparation à accommoder des ingrédients variés, ce qui est, semble-t-il, une tendance lourde des habitudes alimentaires provinciales. Ce goût prononcé pour les ragoûts fait rejaillir en définitive deux tendances sous-jacentes qui imprègnent profondément la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain : une certaine rusticité des pratiques alimentaires et le maintien de goûts délaissés ailleurs.

### C) Une alimentation relevée

Les assaisonnements les plus courants placent aussi en quelque sorte cette alimentation à contre-pied des modes et des évolutions culinaires mises en oeuvre au XVIII<sup>e</sup> siècle. En effet, si, selon les historiens de l'alimentation, la cuisine tend alors à délaissier les

---

<sup>232</sup> AM Libourne, CC 55, 22 juillet 1707 ; AM Bordeaux, AA 25, 12 septembre 1740 ; AM Agen, CC 447, 28 février 1758 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773.

<sup>233</sup> M. MÉAUDRE de LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 178<sup>e</sup> », *op. cit.*, p. 269. Voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>234</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 178.

saveurs de « haut goût »<sup>235</sup> et à privilégier des goûts plus doux à travers une multiplication des sauces au beurre et un recul progressif des épices, les sources de la région témoignent au contraire du maintien d'un goût pour les saveurs relevées et souvent acides. Les sauces et les condiments sont considérés comme des éléments essentiels dans l'individualisation d'une cuisine<sup>236</sup> et le Sud-Ouest aquitain se caractérise dans ce domaine par une grande diversité associée à l'usage en abondance d'aromates, de condiments et d'épices.

### *L'utilisation par tous de l'ensemble des graisses*

Traditionnellement, le Sud-Ouest de la France est présenté comme un territoire où dominant l'huile et la graisse animale : le saindoux et la graisse d'oie seraient les indicateurs privilégiés de l'originalité culinaire de cette région opposée à la France septentrionale du beurre et au Midi méditerranéen de l'huile d'olive<sup>237</sup>. Pour la période 1700-1850, ce schéma d'analyse doit être fortement nuancé. Dans les pas d'un voyageur anonyme en 1761, par exemple, on remarque qu'il évoque autour de Montagne à côté de Saint-Emilion « les moulins à faire l'huile de noix dont les paysans font un grand usage », puis de passage à Montpon, quelques dizaines de kilomètres plus loin, « les navets pour faire l'huile pour la provision de la maison »<sup>238</sup>. Ces deux matières grasses ne sont certes pas les plus utilisées, mais ce témoignage montre bien, que, quelle que soit l'échelle d'observation, la variété prédomine dans cette province. Toutes les graisses ou presque sont ici présentes, mais en quantité variable et surtout chacune vise à répondre à des besoins et des utilisations différentes<sup>239</sup>. En mars 1741, Massias, bourgeois de l'Agenais, achète aussi bien du beurre, de l'huile d'olive que de l'huile de « navette »<sup>240</sup>. L'inventaire après décès en 1773 de Jean-Joseph de Claverie, noble béarnais, illustre cette consommation de matières grasses variées, puisque le notaire y décrit « quatre bouteilles d'Angleterre pour l'huile », « quatre pots de terre garnis de salé et graisse de cochon », « quatorze pots vides servant pour la graisse » et juste à côté « deux pots de beurre cuit »<sup>241</sup>. Cette situation est valable à tous les niveaux de la société, de sorte qu'on

---

<sup>235</sup> P. CAMPORESI, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, op. cit. p. 113 ; J-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires et alimentaire », op. cit. , p. 667.

<sup>236</sup> I. de GARINE, « Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table », op. cit. , p. 1484.

<sup>237</sup> J-J. HÉMARDINQUER, « Les graisses de cuisine en France. Essai de cartes », dans *Pour une histoire de l'alimentation*, op. cit. , p. 254.

<sup>238</sup> BM Bordeaux, Ms 721, *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*.

<sup>239</sup> Il n'est bien entendu pas toujours possible de distinguer avec certitude l'utilisation de ces matières grasses dont certaines comme l'huile peuvent servir à l'éclairage. Mais leur mention au milieu d'autres achats alimentaires ou leur présence dans les cuisines permettent d'identifier assez sûrement des usages culinaires.

<sup>240</sup> AD Lot-et-Garonne, 5 J 204.

<sup>241</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 2759, Jean-Joseph de Claverie, 6 août 1773.

trouve chez Jean Sango, cultivateur dans le Bazadais en 1811, une « huillière », « deux pots remplis de graisse et de viande » et deux quartiers de lard<sup>242</sup>. Les comptes de l'abbaye de Flaran pour l'année 1780-1781 accordent, de la même manière, une place à peu près identique aux achats des différentes graisses avec une dépense de 50 livres environ pour l'huile d'olive, d'un peu plus de 33 l. pour le beurre et de 56 l. pour le lard, même si une partie importante de ce lard sert également sans doute de viande pour la soupe. Dans les réserves de l'hôpital bordelais Saint-André, huile d'olive et graisse sont aussi toutes les deux bien représentées<sup>243</sup>. Par conséquent, les marchés offrent un choix varié afin de répondre aux besoins de chacun, si bien que dans les Landes en 1790, on peut acheter du lard, du beurre, de l'huile d'olive et de l'huile de noix, la moins chère de toutes<sup>244</sup>. Il n'existe donc pas de graisse unique dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

Le beurre n'est cependant acheté qu'en modeste quantité car il n'est vraisemblablement pas utilisé comme graisse de cuisson. Par contre, il est indispensable à la confection de nombreuses pâtisseries : les échevins de Bayonne en 1705 achètent ainsi 80 livres de beurre frais pour la confection de biscuits qu'ils font distribuer pour la Chandeleur<sup>245</sup>. Il est également apprécié pour accompagner le poisson et les huîtres, notamment dans de nombreux repas maigres où la consommation de beurre est tolérée, il sert aussi parfois à agrémenter des plats de légumes tels des haricots ou des artichauts. Du beurre frais consommé par les élites au beurre salé d'Irlande consommé par le peuple, cette graisse n'est pas exclue de l'alimentation régionale, mais elle sert avant tout d'assaisonnement. L'absence de production locale rend sans doute impossible une utilisation massive du beurre. Il semble d'ailleurs que si la consommation de beurre est attestée durant les mois d'hiver en raison d'une conservation plus facile, elle disparaît durant l'été où l'huile domine sans partage.

En effet, l'une des matières grasses les plus usitées pour les cuissons, notamment les fritures, est l'huile présente partout, au grand dam parfois des voyageurs. Qu'il s'agisse généralement d'huile d'olive ou plus ponctuellement d'arachide à partir du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>246</sup>, elle

---

<sup>242</sup> AD Gironde, 3 E 32471, Jean Sango, 28 février 1811.

<sup>243</sup> AD Gironde, VII E 127, inventaire du 30 septembre 1745.

<sup>244</sup> AD Landes, 6 M 603.

<sup>245</sup> AM Bayonne, CC 318 (127).

<sup>246</sup> Le Périgord, par exemple, produirait de l'huile d'arachide dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle selon Mme de FLESSELLES, *Les jeunes voyageurs en France...* Paris, 1822, citée par D. AUDRERIE, « Un voyage en Périgord au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *BSHA du Périgord*, 1991, p. 723 : « Il existe dans ce pays, un fruit nommé *arachide*, dont la graine est de la grosseur d'une noisette ; cette graine fournit une huile aussi délicate que celle de l'olive, plus profitable et plus susceptible de bonification ». En 1841, l'huile d'arachide du Périgord est à nouveau vantée par V-A. MALTE-BRUN, *Les jeunes voyageurs en France ou Description pittoresque du sol et des curiosités de ce pays...* *op. cit.*, p. 155.

apparaît couramment dans les comptes : l'huile est présente dans 58 % des profils alimentaires individuels, l'huile identifiée comme huile d'olive est mentionnée dans 22 % des cas<sup>247</sup>, des chiffres comparables sont obtenus à partir des dépenses des établissements religieux et hospitaliers<sup>248</sup>. Elle sert également à l'assaisonnement des salades et d'autres plats, comme en témoignent les huiliers présents dans 32 % des inventaires<sup>249</sup>. Dans certaines factures de traiteurs figurent même de l'huile destinée à accompagner des salades, comme lors du repas servi à Bayonne en 1737 en l'honneur de l'intendant où le traiteur Jean mentionne trois fioles d'huile vierge à la suite des salades d'olives, d'anchois et d'herbes<sup>250</sup>. L'huile d'olive n'est pas réservée aux élites, puisqu'elle figure dans les dépenses de plusieurs hôpitaux en quantité importante et sert à assaisonner le riz (à la place éventuellement de l'huile de noix) selon un imprimé destiné au dépôt de mendicité de Pau en 1787<sup>251</sup>. La consommation généralisée d'huile peut être considérée comme un critère d'identification pertinent des habitudes alimentaires de cette région.

La seconde catégorie de graisses de cuisson la plus répandue comprend le saindoux et la graisse d'oie, utilisées dans l'ensemble de la société et pas seulement dans les consommations populaires. Le jus de lard sert ainsi aux paysans landais à agrémenter leur cruchade selon les descriptions nombreux voyageurs et observateurs<sup>252</sup> ; mais, la graisse, vraisemblablement de porc, apparaît aussi dans 33 % des profils alimentaires individuels et le lard dans 34 %<sup>253</sup>. Lors de son séjour à Bordeaux en 1840, Théophile Gautier rapporte, parmi les propos tenus par tous ceux qui cherchent à l'attirer dans un hôtel, les critiques des autres établissements où « Monsieur, ils ne nettoient jamais leurs casseroles ; ils font la cuisine avec du saindoux »<sup>254</sup>. L'utilisation de saindoux est présentée à ce voyageur comme un défaut, en présupposant que ce dernier n'est sans doute pas accoutumé à ce genre de cuisine peu pratiqué à Paris et dans d'autres provinces. Il s'agit donc véritablement d'un goût régional pour la graisse et le lard du porc qui peuvent servir à larder les viandes<sup>255</sup>, à cuire les aliments ou à les conserver comme pour le confit. La fréquence de tranchelard<sup>256</sup> confirme aussi que le lard, malgré son prix élevé, est également une viande largement consommée.

---

<sup>247</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>248</sup> Voir annexe B 9 et B 11, p. 784 et 797.

<sup>249</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>250</sup> AM Bayonne, CC 322 (129), 23 octobre 1737.

<sup>251</sup> AD Gers, C 339.

<sup>252</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>253</sup> Voir annexe B 4, p. 772 et 776.

<sup>254</sup> Cité par L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux...*, op. cit., p. 121.

<sup>255</sup> L'existence d'un terme régional comme celui de ventrèche pour désigner le lard maigre de porc semble confirmer cette spécificité.

<sup>256</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

Cette grande variété des graisses conduit à l'utilisation, certes un peu plus occasionnelle mais tout aussi originale, de l'huile de noix et de « navettes ». Elles sont effectivement d'un usage plutôt populaire qui correspond à leur mauvaise image chez les contemporains<sup>257</sup>, mais elles ne sont pas totalement absentes du régime alimentaire des élites, suggérant ainsi l'existence d'un véritable goût local pour ces huiles délaissées ailleurs. Dans les livres de comptes des particuliers, on retrouve en effet de l'huile de noix dans 20 % des cas, ainsi que dans 35 % des établissements religieux<sup>258</sup>. Cette consommation d'huile de noix, concentrée essentiellement dans les pays producteurs comme le Périgord<sup>259</sup>, montre également que les saveurs fortes et marquées sont très présentes dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain durant cette période.

### *Saveurs acides et âpres*

Les goûts alimentaires mis en exergue par les menus et les dépenses de bouche de la région possèdent des connotations acides, âpres, mais aussi sucrées qui sont un subtil mélange d'archaïsme et de modernité. Les assaisonnements où cohabitent les épices exotiques et les aromates indigènes illustrent parfaitement toute la complexité des saveurs d'une cuisine relevée tant chez les élites que dans le peuple.

En effet, une large palette d'épices, de condiments et d'aromates donne aux habitudes alimentaires locales un relief particulier. La présence de mortier (20 % des inventaires)<sup>260</sup>, en marbre ou en bois selon le niveau social, est un signe probant de leur utilisation dans la cuisine après avoir été généralement hachés et broyés : l'abbé de Taillefer achète ainsi un « mortier pour piler l'amande et le verjus » pour agrémenter les mets de son repas du vendredi 12 août 1729.<sup>261</sup> De même, les râpes, couramment inventoriées dans les cuisines (19 % des actes), utilisées parfois pour les pains de sucre, servent également pour les épices et les condiments. Les livres de comptes domestiques montrent que huit condiments différents sont achetés dans plus de 20 % des cas chez les particuliers<sup>262</sup>. Le poivre, présent dans 31 % des profils alimentaires individuels, est aussi largement consommé dans les milieux populaires<sup>263</sup>.

---

<sup>257</sup> J.-L. FLANDRIN, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *op. cit.*, p. 382.

<sup>258</sup> Voir annexes B 4 et B 9, p. 776 et 784.

<sup>259</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 511.

<sup>260</sup> Voir annexe C 6, p. 806.

<sup>261</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (58), mémoire de la dépense de maison de Mr l'abbé de Taillefer commencé le 1<sup>er</sup> août 1729.

<sup>262</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>263</sup> Voir *supra* chap. 8, p. 466.

Les voyageurs, d'après leurs témoignages sur l'alimentation au Pays basque ou celle des paysans landais, soulignent à plusieurs reprises les saveurs relevées qu'ils rencontrent dans la région et cet usage massif des condiments. A un autre niveau social, les ingrédients utilisés par le traiteur Lacroix pour préparer le repas offert à l'archevêque de Bordeaux par le chapitre Saint-André en 1772, correspondent à une liste extrêmement variée de condiments : échalote, ail, « herbages », citrons, poivre, muscade, cannelle, girofle, câpres et « épicerie »<sup>264</sup>. Cette tendance très prégnante dans l'alimentation régionale<sup>265</sup> est confirmée également par les provisions pour un repas servi en 1745 aux échevins de Bayonne qui témoignent de l'abondance des épices, des aromates et des condiments, puisqu'on y trouve poivre, girofle, cannelle, muscade, moutarde, câpres, oignons, ail, échalotes, persil et herbes fines<sup>266</sup>.

L'usage de condiments très divers se retrouve dans tous les types de préparation. Parmi les recettes manuscrites, la plupart comprennent de l'oignon, de la muscade, du verjus ou de la girofle ; la cuisine locale ne se passe jamais de ces produits, véritables exhausteurs de saveurs, qui lui donnent tout son caractère. Même dans la préparation des liqueurs, on utilise massivement des épices et des aromates. Pour confectionner de l'hypocras selon la recette manuscrite du XVIII<sup>e</sup> siècle conservée dans les papiers de la famille périgourdine de Varrailhon<sup>267</sup>, il faut ainsi ajouter aux deux pintes de vin rouge, de la cannelle en poudre, du poivre blanc, de la noix de muscade, de la noix de coriandre le tout pilé ; pour du ratafia de muscat, il faut mélanger à l'eau-de-vie, de la vanille, des clous de girofle et du poivre long. A l'évidence, les habitants du Sud-Ouest aquitain n'appréciaient guère les mets et les plats insipides.

Le goût particulièrement recherché des saveurs âpres et acides s'appuie sur des catégories d'aliments bien précis tels les agrumes ou le vinaigre. En effet, les agrumes sont, du moins chez les élites, régulièrement achetés et proposés dans les menus. Les citrons, notamment, sont couramment utilisés en cuisine pour donner une note d'acidité au plat ; ils sont présents dans 29 % des établissements religieux, 42 % des hôpitaux et 33 % des profils alimentaires individuels<sup>268</sup> ; les écorces de citron figurent dans plusieurs livres de dépenses de

---

<sup>264</sup> AD Gironde, G sup. 3328, comptes du 19 juin 1772.

<sup>265</sup> Les goûts aquitains seraient finalement plus proches dans ce domaine de ceux de la Bourgogne du XIV<sup>e</sup> siècle où les épices et les condiments acides sont fréquemment utilisés, F. PIPONNIER, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 76. Pour une comparaison plus proche dans le temps et dans l'espace, on peut noter que les épices figurent peu dans les dépenses de bouche du parlementaire toulousain Simon d'Olive dans les années 1770, voir J. VEDEL, « La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc... », *op. cit.*, p. 484.

<sup>266</sup> AM Bayonne, CC 326 (26) ; comptes du 14 janvier 1743.

<sup>267</sup> AD Dordogne, 2 E 1739 (3), Varrailhon, remèdes et recettes, XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>268</sup> Voir annexes B 11, B 9, B 4, p. 775, 783 et 786.

bouche<sup>269</sup>. Les réserves de vinaigre très répandues dans les inventaires indiquent un fréquent usage de ce produit dans l'ensemble de la société. Utilisé pour assaisonner les salades, il entre également dans la composition de sauces auquel il apporte une pointe d'acidité. Lors de l'arrivée de l'intendant à Agen en octobre 1735, les consuls font acheter trois bouteilles de vinaigre et deux bouteilles de vin blanc « pour la cuisine »<sup>270</sup>. Les recettes manuscrites confirment l'usage du vinaigre, à l'instar de cette recette béarnaise du bœuf à la mode où la viande doit mariner de longues heures dans le vinaigre<sup>271</sup>. La présence de « vinaigre pimenté » dans l'inventaire du bordelais Jean-Baptiste de Lamothe en 1794<sup>272</sup> démontre encore plus nettement que toutes les saveurs très relevées sont ici recherchées. Le vinaigre est mentionné dans 23 % des profils alimentaires des collectivités et dans 16 % des profils individuels<sup>273</sup>. On peut y ajouter le verjus<sup>274</sup>, condiment très largement diffusé dans la cuisine ancienne et dont l'utilisation perdure dans la région au XVIII<sup>e</sup> siècle et dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Mentionné dans 14 % des profils individuels<sup>275</sup>, le verjus est présent également dans les inventaires<sup>276</sup> ou comme ingrédients dans certains menus : le 27 juillet 1761, par exemple, des « œufs brouillés au verjus » sont préparés par l'aubergiste Duffau pour les consuls d'Agen<sup>277</sup>. Dans les livres de compte, des achats souvent récurrents suggèrent une utilisation courante du verjus dans la cuisine locale. La place de tous ces produits dans l'alimentation locale et leur maintien au cours de la période signalent un attrait relativement original pour l'acidité des saveurs, également illustré par les sauces et les assaisonnements les plus fréquents.

Dans ce domaine, l'utilisation récurrente des câpres correspond parfaitement à cette tendance ; les sauces aux câpres accompagnent généralement des viandes et des poissons dans des plats tels le brochet sauce aux câpres ou les pièces de bœuf sauce aux câpres<sup>278</sup>. Ils figurent aussi dans 28 % des profils alimentaires individuels<sup>279</sup>, ce qui confirme leur diffusion dans la région ; en Béarn, par exemple, Christian Desplat souligne que les câpres étaient

<sup>269</sup> Par exemple AD Gironde, H 2052, Feuillants de Bordeaux, facture du 18 mars 1714 ; AD Dordogne, 24 J 50, facture du 31 octobre 1752 ; AD Dordogne, 8 J 32, Cosson de la Sudrie, janvier 1760 ; AM Pau, GG 257, communauté des Orphelines de Pau, 17 mai 1761.

<sup>270</sup> AM Agen, CC 430.

<sup>271</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 603/1, recettes diverses.

<sup>272</sup> AD Gironde, Q 925, Jean-Baptiste Lamothe, 4 février 1794.

<sup>273</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>274</sup> Voir glossaire, p. 833.

<sup>275</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>276</sup> Voir, par exemple, AD Dordogne, 3 E 19912, Guillaume Faucher des Combes, 14 juillet 1777 ; AD Lot-et-Garonne, 1 J 107, François Sarrazin, 18 mai 1790 ; AD Dordogne, 1 Q 581/1, Hilare Fonvielle, 27 novembre 1797.

<sup>277</sup> AM Agen, CC 450, 27 juillet 1761.

<sup>278</sup> AM Libourne, CC 124, 4 septembre 1756 ; AD Dordogne, 2 E 1835, 3 mai 1783.

<sup>279</sup> Voir annexe B 4, p. 776.



consommées en abondance dans tous les milieux sociaux<sup>280</sup>. On les retrouve également à maintes reprises dans 29 % des établissements religieux<sup>281</sup> comme chez les Feuillants de Bordeaux qui en achètent plusieurs barils<sup>282</sup>. La place modeste des sauces grasses à base de beurre et de crème s'inscrit aussi dans la logique de ce goût de l'acide. La multiplication ces sauces servies à part, usage initié dans le courant du XVIII<sup>e</sup> siècle, reste limité, même à la table des notables : les sauciers, indices matériels de ces transformations, ne figurent en effet que dans 23 % des inventaires. Leur progression rapide au XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque de 4 % entre 1700 et 1749, ils passent à une fréquence de 35 % entre 1750 et 1799, se fait beaucoup plus mesurée dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle (22 %)<sup>283</sup>, signe que cette pratique a du mal à s'installer dans les comportements alimentaires des Aquitains, qui continuent de préférer les ragoûts, où sauce et aliment de base sont mélangés, et les saveurs plus marquées.

Le confit, la diversité des graisses, les salaisons, les pâtisseries salées et la prédilection de la population pour les saveurs relevées et épicées révèlent l'existence d'une alimentation régionale aux caractéristiques affirmées. Ces goûts tranchés, en décalage parfois avec les habitudes du temps et d'autres provinces, permettent de bien percevoir la cohérence des pratiques alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain. Certes, chacun de ces goûts ne constitue généralement pas en soi un particularisme régional unique, à l'exception peut-être du confit<sup>284</sup>. En revanche, la réunion et le croisement de l'ensemble de ces orientations, parfois originales et décalées, constituent la définition d'une culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain différenciée et perceptible. Au-delà de ces tendances, de ces préférences et de ses absences, c'est l'existence d'aliments prédominants et emblématiques tel les huîtres, les ortolans ou les châtaignes qui éclaire le mieux la spécificité de ces goûts régionaux

---

<sup>280</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 740.

<sup>281</sup> Voir annexe B 9, p. 782.

<sup>282</sup> AD Gironde, H 2068, 10 mars 1763, 20 mars 1771, 13 septembre 1774...

<sup>283</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>284</sup> L'aire d'extension du confit serait limitée au bassin aquitain selon l'ethnologue R. VALERI, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Paris, 1977, p. 14.

### III. Des goûts prédominants, critères d'identification d'une culture alimentaire régionale

Pour dresser le tableau le plus juste possible de la table du Sud-Ouest aquitain au-delà de sa diversité apparente, il faut finalement s'appuyer sur des aliments profondément ancrés dans les habitudes alimentaires locales et pouvant être considérés comme des critères d'identifications fiables, des sortes d'« aliment-marqueurs ». Il ne s'agit pas ici de s'intéresser aux produits jugés par les contemporains comme caractéristiques de cette province, c'est-à-dire aux représentations<sup>285</sup>, mais bien à la réalité des goûts aquitains telle qu'elle ressort de l'ensemble des menus, des comptes et des inventaires. Parmi les boissons, les viandes ou les fruits, nous avons ainsi pu distinguer une sorte de catalogue synthétique des aliments diffusés partout, consommés dans l'ensemble de la société et souvent beaucoup moins répandus ailleurs, que pour la plupart nous avons déjà pu rencontrer au cours de cette recherche, mais qu'il convient d'aborder maintenant comme autant d'indices probants de l'existence d'une culture alimentaire partagée.

#### A) Boissons : la culture du vin et la diffusion du café

##### *Vins et liqueurs*

Choisir de débiter ce panorama des produits les plus caractéristiques du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850 par le vin n'est pas un hasard car cette boisson contribue assurément le plus à forger l'unité et l'identité de cet espace. Il convient de rappeler que la vigne est présente aux quatre coins de la région, en Bordelais et en Béarn bien évidemment, mais également en Chalosse ou en Périgord : en 1838, quatre départements du Sud-Ouest aquitain (Gironde, Dordogne, Gers et Lot-et-Garonne) figurent parmi les huit premiers en France par leur superficie de vignes<sup>286</sup>. Tout au long de la période, la consommation locale est conforme à cette situation particulière : la consommation annuelle de vin par an et par habitant à Pau entre 1762 et 1786, par exemple, s'étale entre 57 et 80 litres selon les années<sup>287</sup>, soit une quantité relativement modeste qui cache en fait de profondes variations, mais qui témoigne tout de même de la présence quotidienne du vin sur les tables. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, Bordeaux est même la première ville de France par sa consommation annuelle

---

<sup>285</sup> Cette approche sera mise en œuvre dans le chapitre suivant.

<sup>286</sup> *Guide pittoresque du Voyageur en France...*, op. cit., p. 49.

<sup>287</sup> AM Pau, CC 150, repris par C. DESPLAT, *Pau et le Béarn...*, op. cit., p. 732.

de vin par habitant avec 196 litres<sup>288</sup>. Les réserves de vin sont courantes dans les inventaires avec une fréquence d'environ 50 %, bien supérieure donc à celle des 21 % observée à Paris pour le XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>289</sup>. Ces provisions de vin sont finalement une nécessité, car presque aucun repas n'est servi sans vin. C'est la boisson qui accompagne les simples collations quotidiennes comme les banquets les plus fastueux : les magistrats de Dax<sup>290</sup> et les religieux bordelais<sup>291</sup> boivent ainsi du vin lors des collations quelle que soit l'heure de la journée ; l'archevêque de Bordeaux et l'évêque de Bazas, après la messe entendue le matin du 4 avril 1751 dans la paroisse bordelaise de Sainte-Eulalie, prennent dans la sacristie un rafraîchissement composé « d'un morceau de tortillon et d'un coup de vin », selon le récit de cette visite pastorale par le curé du lieu<sup>292</sup>. La fréquence remarquable des verres (37 % des inventaires) et leur diffusion précoce (13 % seulement entre 1700 et 1749, mais déjà 36 % entre 1750 et 1799)<sup>293</sup> résultent sans doute de ce goût généralisé pour le vin. Cette présence de la vigne et du vin rejaille jusque dans la cuisine, puisque des beignets aux feuilles de vignes sont parfois servis en entremets<sup>294</sup>.

La variété des vins consommés est très grande en fonction des groupes sociaux, des circonstances et de l'évolution des modes. Si les plus riches se délectent de vins fins, le peuple se contente parfois de piquette, à l'image des paysans landais décrits par les voyageurs<sup>295</sup>. Selon un amateur de vin reconnu comme Thomas Jefferson, la piquette est « obtenue après que les raisins aient été pressés, en versant de l'eau chaude sur le marc »<sup>296</sup>. Crus prestigieux ou piquette, le vin reste cependant la boisson dominante pour tous. La plupart des vins blancs locaux conservent une connotation populaire<sup>297</sup> et sont servis au XVIII<sup>e</sup> siècle dans les cabarets et les auberges de la province : lors des saisies pour fraude effectuées chez les hôteliers et aubergistes d'Agen en 1753 et 1754, les vins blancs sont ainsi

<sup>288</sup> R. MANDROU, « Les consommations des villes françaises (viandes et boissons) au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », dans J.-J. HÉMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation...*, op. cit., p. 71.

<sup>289</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, op. cit., p. 298.

<sup>290</sup> AD Landes, E dep 88 (CC 8) ; 6 bouteilles de vin blanc, 12 bouteilles de vin rouge et 20 pots de vin commun sont bus lors de cette collation en octobre 1762.

<sup>291</sup> Voir *supra* chap. 7.

<sup>292</sup> « Visite pastorale à Sainte-Eulalie par l'archevêque de Bordeaux et l'évêque de Bazas », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 34, p. 94.

<sup>293</sup> Voir annexe C 5, p. 804. Par comparaison, les verres restent encore relativement rares dans les intérieurs toulousains du XVIII<sup>e</sup> siècle selon C. DOUSSET, op. cit., p. 40 ou à Moulins et ses environs au moment de la Révolution selon C. COQUARD-DURAND, op. cit., p. 86.

<sup>294</sup> Voir, par exemple, AM Bayonne, CC 323 (25), 12 juin 1738.

<sup>295</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>296</sup> J. GAMARD, *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson. Récit fait par Jefferson de ses voyages à travers la campagne et les régions viticoles du continent européen en 1787-1788*, Ed. Féret, Bordeaux, 2001, p. 38.

<sup>297</sup> Sur les vins du Sud-Ouest aquitain de grande réputation, voir chap. 11, p. 622.

nettement les plus fréquents<sup>298</sup>. Le vin blanc est aussi le plus souvent mentionné dans les dépenses de bouche en tant qu'ingrédient pour de nombreuses recettes : du « vin blanc pour la sauce » est acheté en 1759 pour les pensionnaires du séminaire Saint-Raphaël à Bordeaux<sup>299</sup>, à plusieurs reprises le chevalier de Cablan achète du vin blanc pour faire des saucisses entre 1785 et 1791<sup>300</sup>. Dans les caves des notables, les vins blancs conservés sont essentiellement des vins de liqueurs méditerranéens comme le Frontignan ou le Malaga, pouvant aussi à l'occasion servir à la cuisine, comme chez Catherine de Lautigarnat qui conserve dans sa maison en Béarn en 1772 « une pinte de terre où il y a environ un tierçon de vin cuit pour des sauces »<sup>301</sup>. La gamme des vins consommés par les notables est en tout cas très large, à l'image des nombreuses annonces de vins de Bordeaux, d'Espagne ou de Frontignan proposés dans les journaux bordelais. La diversité des verres à vin utilisés par les élites à partir des années 1790 témoigne également de la palette des goûts dans ce domaine, puisque les inventaires dévoilent des verres à champagne, des verres à vins d'entremets, des verres à pieds, des verres à Bordeaux, etc. Il semble toutefois que la suprématie du vin rouge dans les consommations s'installe peu à peu chez les élites comme dans le reste de la société à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>302</sup>.

Cette omniprésence du vin a évidemment pour corollaire une place modeste des autres boissons alcoolisées ; cidre et bière n'occupent dans la région qu'une position secondaire caractérisée par une diffusion géographique limitée pour le cidre et par une consommation réservée essentiellement aux élites pour la bière. Les inventaires détaillés de quelques caves montrent bien que la bière n'occupe qu'une place anecdotique par rapport aux vins<sup>303</sup>. La variété des boissons n'est en rien comparable à celle observée, par exemple, chez Romain de la Poissonnière, noble d'Angers, qui conserve dans sa cave du vin blanc de son cru, des vins de Touraine, de Bourgogne et de Champagne, mais aussi 150 bouteilles de bière qui représentent près d'un quart des bouteilles entreposées<sup>304</sup>. En dehors de Bayonne et du Pays basque<sup>305</sup>, la quasi-absence du cidre est sans doute le résultat d'un déclin entamé depuis plusieurs siècles, puisque à l'époque médiévale sa consommation était très importante dans

---

<sup>298</sup> AM Agen, FF 79.

<sup>299</sup> AD Gironde, G suppl 3347, dépenses diverses.

<sup>300</sup> AD Dordogne, 2 E 1812 (37).

<sup>301</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 2759, Catherine de Lautigarnat, 3 août 1772.

<sup>302</sup> Les goûts du Sud-Ouest aquitain suivent ici l'évolution générale d'un XV<sup>e</sup> II<sup>e</sup> siècle qui voit le triomphe des vins rouges ; voir *Le vin*, numéro spécial de la revue *Dix-Huitième siècle*, 1997, p. 7.

<sup>303</sup> Voir pièce justificative 11, p. 697-703.

<sup>304</sup> P. HAUDRÈRE, *op. cit.*, p. 100.

<sup>305</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 518.

toute la Gascogne<sup>306</sup>. Au XVIII<sup>e</sup> siècle, seul du cidre originaire de Normandie ou de Saint-Malo apparaît très occasionnellement dans les journaux d'annonces bordelais<sup>307</sup>. Par contre, les liqueurs sont plutôt répandues et connaissent un essor significatif au cours de notre période, au point d'être un goût à la mode et courant dans les habitudes locales, du moins chez les élites. On constate notamment que les verres à liqueur, inconnus dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, sont mentionnés dans 19 % des inventaires de la seconde moitié et continuent à se diffuser entre 1800 et 1850 pour apparaître dans 29 % des actes<sup>308</sup>. Les méthodes pour préparer des ratafias ou des liqueurs de fruits variés sont d'ailleurs nombreuses dans les recueils de recettes manuscrites et la liqueur de noix, la plus fréquente, semble tout particulièrement appréciée<sup>309</sup>.

L'eau-de-vie, d'un usage peut-être un peu plus populaire *a priori*, est également un goût en progression entre 1700 et 1850. Initialement très largement diffusée dans les hôpitaux<sup>310</sup>, sa consommation ne cesse de s'élargir dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle au point d'en faire une boisson répandue dans la région<sup>311</sup>. Les échevins de Bayonne accompagnent ainsi la plupart de leur repas de vins, de liqueurs, mais aussi d'eau-de-vie, dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Au XIX<sup>e</sup> siècle, l'eau-de-vie est mentionnée dans près d'un quart des profils alimentaires individuels<sup>312</sup> ; il s'agit sans doute le plus souvent d'eau-de-vie de vin et peut-être parfois de prune, même si aucune source ne précise leur composition exacte. L'apparition d'eau-de-vie de qualité comme le cognac et l'armagnac participe à l'évolution du goût pour ce genre de boissons. Le cognac est le premier à être diffusé chez les élites : en 1775, des bouteilles de cognac sont inventoriées dans la cave de l'ingénieur du roi Saint André à Bordeaux<sup>313</sup>, d'autres bouteilles sont également recensées à Bordeaux sous la Révolution<sup>314</sup>, mais il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour voir le cognac apparaître dans les comptes, comme en 1822 chez l'avocat périgourdin Dumonteil de Lagrège ou en 1826 chez le négociant Fourcade à Oloron<sup>315</sup>. L'armagnac n'est mentionné dans nos sources qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle dans les journaux d'annonces en 1802, puis dans les

<sup>306</sup> R. MUSSOT-GOULARD, *La cuisine en principauté de Gascogne...*, *op. cit.*, p. 57.

<sup>307</sup> AD Gironde, 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 31 mars 1789, dix barriques de cidre de Saint-Malo ; 26 mai, cidre de Normandie.

<sup>308</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>309</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 133, recette « pour faire la liqueur de noix » ; pièce justificative 8, p. 692.

<sup>310</sup> L'eau-de-vie apparaît dans 58 % des comptes des hôpitaux entre 1700 et 1850 (annexe B 11, p. 787)

<sup>311</sup> A la différence, par exemple, de Paris où liqueurs et eaux-de-vie sont très peu consommées, A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 300.

<sup>312</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>313</sup> AD Gironde, 3 E 13064, Saint André, 11 janvier 1775 ; pièce justificative 11, p. 699.

<sup>314</sup> AD Gironde, Q 936, Jean Rey, 26 octobre 1793 ; AD Gironde, Q 935, Poléon, 22 novembre 1794.

<sup>315</sup> AD Dordogne, 2 J 340, dépenses de maison, 1820-1825 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 18 J 27, facture du 31 juillet 1826.

mercuriales bordelaises de 1807<sup>316</sup> et connaît, semble-t-il, une diffusion plus tardive et limitée, puisque seules quelques factures éparses y font allusion<sup>317</sup>. Le développement de ces deux produits rejoint d'ailleurs, par ses fondements, le rôle central du vin dans la culture alimentaire régionale ; grâce au cognac notamment, l'eau-de-vie gagne alors ses lettres de noblesses auprès des notables aquitains.

Le succès du rhum est une tendance locale plus originale et précoce, fruit de l'ouverture commerciale et coloniale de la province. Si les alcools blancs tel le gin ne sont pas consommés, le rhum, et avec lui le punch, se sont installés dans les habitudes des élites locales à partir des années 1780-1790 avec le développement de l'anglomanie<sup>318</sup>. L'apparition de cuillères, de saladiers, de bols et de verres à punch dans les inventaires sont les indices matériels de ce phénomène : en 1794, on trouve deux grands bols à punch en porcelaine à Bordeaux dans la salle à manger de Clarke, installé fossés de Bourgogne ; en 1814, chez le traiteur agenais Nicolas Noleau, le notaire décrit une cuillère à punch en argent<sup>319</sup>, mais il faut attendre les années 1830-1840 pour voir ces objets se multiplier chez des élites, notamment bordelaises, conquises par cette boisson, servie généralement tiède. La pénétration du rhum suit logiquement la même chronologie, puisque, en dehors des annonces mentionnant de la liqueur de la Martinique dès les années 1770, il faut attendre 1791 pour en trouver la trace explicite chez Mr de Brivazac<sup>320</sup>, puis en 1825 dans les comptes du négociant béarnais Fourcade avec deux bouteilles de rhum de la Jamaïque<sup>321</sup>. Le rhum atteint même la cuisine locale, puisque, au début du XIX<sup>e</sup> siècle, une gelée au rhum est confectionnée par le traiteur périgourdin Michelet pour Mr de Taillefer<sup>322</sup>. Sa consommation s'élargit alors à d'autres classes sociales que la noblesse et le monde du négoce, à l'image de Chadois, lieutenant de louveterie, qui déguste du rhum dans un café de Tonneins en septembre 1816<sup>323</sup> ou des gardiens du phare de Cordouan qui en proposent à des voyageurs anglais bloqués par la

---

<sup>316</sup> AD Gironde, 4 L 1371, *Petites Affiches générales de Bordeaux*, 16 octobre 1802, AD Gironde, 6 M 1014.

<sup>317</sup> BM Bordeaux, Ms 2028 (I), factures de Roulet, premier président près de la cour royale de Bordeaux, 2 octobre 1817 ; AD Dordogne, 2 J 682, François Pontard, 22 septembre 1849.

<sup>318</sup> La consommation de punch est déjà très largement diffusé au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle parmi les élites anglaises si l'on en croit les voyageurs français comme César de Saussure qui note en 1742 qu'« on boit ici beaucoup de punch » dont il présente la recette en détail, J. GURY, *Le voyage outre Manche...*, op. cit., p. 803-804.

<sup>319</sup> AD Gironde, Q 911, Clarke, 12 mars 1794, l'origine anglaise de ce personnage explique sans doute une habitude de consommation précoce de cette boisson ; AD Lot-et-Garonne, 3 F 1274/71, Nicolas Noleau, 14 juin 1814.

<sup>320</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 8, Jean-Baptiste Guillaume de Brivazac, 10 septembre 1791.

<sup>321</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 18 J 27.

<sup>322</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), facture pour un menu sans date.

<sup>323</sup> AD Lot-et-Garonne, 10 J 2, livre de comptes de Chadois, lieutenant de louveterie, 1812-1818.

tempête au début des années 1830<sup>324</sup>. Le rhum, et surtout l'eau-de-vie, sont donc devenus au XIX<sup>e</sup> siècle des boissons caractéristiques de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, illustrant à nouveau le constant mélange entre saveurs lointaines et produits locaux.

### *Une consommation répandue du café*

Même si le thé et le chocolat sont respectivement à Bordeaux et à Bayonne des consommations courantes et originales<sup>325</sup>, le café est la boisson exotique qui, par sa diffusion à la fois spatiale et géographique, représente le mieux la spécificité des pratiques alimentaires du Sud-Ouest aquitain. En effet, toutes les sources confirment que le café, indice d'ouverture et d'innovation, est un goût commun entre 1700 et 1850, de manière sans doute plus large et précoce que dans d'autres provinces du royaume, perdant ainsi peu à peu son statut de produit exotique au terme d'un processus de vulgarisation comparable à ce qui peut être observé à Paris.

Le tableau suivant montre que tous les ustensiles nécessaires à la consommation de cette boisson sont répandus dans une bonne partie des inventaires

**Tableau 10 :**  
**Vaisselle et ustensiles pour la consommation**  
(fréquence d'apparition dans 57

	Fréquence
cafetières	42%
moulins à café	34%
cuillères à café	29%
poêles à café	21%
tasses à café	18%

Les cafetières atteignent ainsi une fréquence nettement supérieure à celle observée à Paris où elles ne sont mentionnées que dans 15 à 33 % des inventaires selon les quartiers<sup>326</sup>, à Angers dans 20 %<sup>327</sup> ou bien à Coutances où on ne les trouve que dans 24 % des actes entre 1786 et

<sup>324</sup> F. JOUANNET, *Excursion de deux Anglais de Royan à Nérac*, Périgueux, 1833, p. 16.

<sup>325</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 494 et 518.

<sup>326</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 301. Cet écart doit cependant être minimisé, car notre corpus d'inventaires s'étend au XIX<sup>e</sup> siècle et comprend un peu plus d'actes concernant les élites sociales.

<sup>327</sup> D. ROCHE, *Histoire des choses banales*, *op. cit.*, p. 265.

1789<sup>328</sup>. Sa diffusion<sup>329</sup>, déjà bien entamée dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, s'accélère à compter des années 1770, avant de se poursuivre avec un rythme plus lent entre 1800 et 1850 : les cafetières passent de 16 % entre 1700 et 1749, à 50 % entre 1750 et 1799, puis à 56 % dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>330</sup>. Cette chronologie montre que le Sud-Ouest aquitain devance de nombreuses provinces où le café reste une denrée rare à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, voire encore dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle comme à Limoges ou en Maconnais<sup>331</sup>.

Les dépenses de bouche révèlent de leur côté que les achats de café sont généralement fréquents et importants. Elles dévoilent qu'il ne s'agit pas seulement dans la région d'une denrée réservée à des occasions exceptionnelles mais bien d'un produit de consommation courante pour une bonne partie de la société à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans les couvents ou chez les élites, le café arrive toujours en tête des boissons exotiques les plus fréquentes : dans 71 % des établissements religieux et dans 64 % des profils alimentaires individuels<sup>332</sup>. Les élites sont même initiées dès leur adolescence aux plaisirs de ce breuvage, puisque de nombreux achats de café figurent dans les comptes du collège jésuite Saint-Jacques à Bordeaux entre 1757 et 1760<sup>333</sup>. Le café pénètre également peu à peu dans les habitudes du peuple : selon un contrat de 1792<sup>334</sup>, Mr de Galaup en Agenais reçoit chaque année 6 livres de café d'un de ses fermiers qui doit vraisemblablement déguster de temps en temps cette boisson. Les maires de certaines communes du Périgord dans les années 1830 affirment même que la consommation de café est devenue un usage courant<sup>335</sup>.

Ce goût pour le café s'exprime de différentes manières selon les lieux, les groupes sociaux et les moments. Si on se place à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, on peut penser que le café clôture la plupart des repas : cet usage, déjà en vigueur dans les repas édilitaires du début du siècle, s'élargit sans doute à ce moment-là vers des milieux plus populaires. Le café sert aussi à de nombreuses collations tout au long de notre période, chez les jurats bordelais au cours du

---

<sup>328</sup> R. LICK, *op. cit.*, p. 305.

<sup>329</sup> L'étude de la diffusion dans la société et l'espace de ces nouveaux produits est un signe révélateur d'innovation à l'intérieur de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Sur le lien étroit entre diffusion et innovation, voir J. HOOCK et B. LEPETIT, « Histoire et propagation du nouveau », *op. cit.*, p. 14.

<sup>330</sup> Voir annexe C 5, p. 804.

<sup>331</sup> J.-J. JUGE, *op. cit.*, p. 15, au début du XIX<sup>e</sup> siècle à Limoges, le café continue d'être utilisé avant tout comme un remède. S. TARDIEU, *op. cit.*, p. 136, jusqu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le café est une boisson exceptionnelle dans le Maconnais rural.

<sup>332</sup> Voir annexes B 4 et B 9, p. 777 et 783.

<sup>333</sup> AD Girarde, H 2565, factures diverses des années 1757-1760 pour du café et de la cassonade.

<sup>334</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 Q 133, Galaup, 24 mai 1792.

<sup>335</sup> AD Dordogne, 6 M 532. Sur la consommation de café dans les milieux populaires, voir *supra* chap. 8, p. 470.



XVIII<sup>e</sup> siècle, comme chez les administrateurs du département de la Gironde dans les années 1790<sup>336</sup>. Sa consommation matinale est beaucoup moins évidente dans les sources et semble en tout cas ne s'installer véritablement qu'au début du XIX<sup>e</sup> siècle où Jean Gibert, par exemple, déjeune d'un café au lait en 1806 dans un café de Valence d'Agen<sup>337</sup>. Cyprien Brard évoque lui aussi la consommation ponctuelle de café, mais à l'eau cette fois, dans certaines communes du Périgord au milieu des années 1830<sup>338</sup>. Ces deux modes de consommation sont pratiqués dans la région depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque, dans une facture datée du 7 décembre 1765 concernant le dessert du repas d'élection des échevins de Bayonne, figure du « caffé à l'eau et au lait »<sup>339</sup>. Parallèlement, le café pénètre dans les desserts à partir des années 1760 : on trouve ainsi une crème au café dans un menu bayonnais de 1765<sup>340</sup>, une crème blanche au café parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers bordelais<sup>341</sup> et des gâteaux d'œufs au café servis en Périgord à la table des notables dans les années 1810<sup>342</sup>.

Les techniques de préparation du café sous forme de boisson restent en grande partie dans l'ombre. Les cafetières sont très certainement l'ustensile le plus souvent utilisé, mais on trouve également des cuillères percées qui permettent, semble-t-il, de confectionner ce breuvage exotique, comme cette « cuillère pour faire du café » mentionnée par le notaire chez Etienne de Gombault en 1721<sup>343</sup>. Plus tardivement, à partir des années 1830-1840, la présence dans plusieurs inventaires de cafetière à la Dubelloy<sup>344</sup> suggère que ce mode de préparation pénètre dans la province ; selon Brillat-Savarin, c'est d'ailleurs l'une des meilleures manières de faire du café :

*« J'ai essayé dans le temps toutes ces méthodes, et celles qu'on a proposées jusqu'à ce jour, et je me suis fixé, en connaissance de cause, à celle qu'on appelle à la Dubelloy, qui consiste à verser de l'eau bouillante sur du café mis dans un vase de porcelaine ou*

---

<sup>336</sup> AD Gironde, 3 L 211 : en juillet 1792, par exemple, les factures du café de la Grande Comédie indiquent la fourniture quotidienne de café.

<sup>337</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 187, famille Gibert, livre de comptes, 1806-1812.

<sup>338</sup> AD Dordogne, 6 M 544.

<sup>339</sup> AM Bayonne, CC 334 (63), facture du 7 décembre 1765.

<sup>340</sup> AM Bayonne, CC 334 (56, 63), 15 septembre 1765.

<sup>341</sup> AD Gironde, C 1764, 18 février 1772.

<sup>342</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 30 janvier 1812, 1<sup>er</sup> mars 1813. Voir pièce justificative 10, p. 723.

<sup>343</sup> AD Gironde, 3 E 6803, Etienne de Gombault, 23 juillet 1721.

<sup>344</sup> Voir, par exemple, AM Bordeaux, Fonds Suduiraut, GT/41, Nicolas Marie Edme Guillot de Suduiraut, 1<sup>er</sup> juillet 1833 ; AD Gironde, 3 E 29014, Pierre Bourdin, 9 juin 1843 ; AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 6268, Louis Jean Jacques Gas, 14 janvier 1845 ; AD Landes, 3 E 27/113, Jeanne Gourgues, 3 septembre 1849. L'apparition de ce type de cafetière est donc antérieure aux années 1850, contrairement aux affirmations de S. GIRARD, *op. cit.*

*d'argent, percé de petits trous. On prend cette première décoction, on la chauffe jusqu'à l'ébullition, on la repasse de nouveau, et on a un café aussi clair et aussi bon que possible. »<sup>345</sup>*

Quel que soit le mode de préparation utilisé, le café ne semble pas être bu pur mais avec du sucre ou de la cassonade : les achats de sucre qui accompagnent les factures de café servis à la fin des repas éditaires témoignent de cet usage<sup>346</sup>. Les deux boissons les plus significatives de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain renvoient finalement à une double dynamique emblématique de la région, de l'ouverture avec le café et de l'enracinement avec le vin.

## B) Viandes et poissons

Viande et poisson tiennent chacun à leur manière une place essentielle dans l'alimentation qui se dessine notamment à travers des goûts très affirmés pour le porc, les volatiles, les sardines ou le poisson en ragoût. La consommation de ces aliments par tous dans la plus grande majorité de l'espace aquitain peut légitimement permettre de les considérer comme des critères d'identification des habitudes alimentaires locales.

### *Porc, mouton et volatiles*

Le rôle central du confit et des salaisons a permis de remarquer un goût prononcé pour le porc. Grâce à l'existence de ces réserves de cochon salé ou confit, sa consommation parvient à s'étendre à l'ensemble de la société. Dans les menus, le porc est ainsi présent dans 49 % des repas (3<sup>ème</sup> aliment le plus fréquent) et représente environ 10 % des plats identifiés<sup>347</sup>. Il apparaît bien évidemment sous forme de jambons et de charcuteries comme les saucisses et les boudins, mais on peut y ajouter les nombreux morceaux de lard qui servent à barder les volailles et les gibiers pour les faire rôtir. Les profils alimentaires individuels confirment cette prédilection, puisque du cochon figure dans 25 % d'entre eux ; la faiblesse du pourcentage, résultat sans doute de la part importante de l'autoconsommation dans la fourniture du porc, ne doit pas minimiser le goût pour cette viande<sup>348</sup>. Le maintien de sa consommation à des taux élevés tout au long de la période distingue surtout la table du Sud-

<sup>345</sup> BRILLAT-SAVARIN, *op. cit.*, p. 113.

<sup>346</sup> Par exemple, AM Bayonne, CC 328 (2. 97), CC 330 (61), etc.

<sup>347</sup> Voir annexes A 10 et A 11, p. 756 et 758.

<sup>348</sup> 22,9 % des inventaires aquitains mentionnent l'élevage d'un porc ou la présence d'un saloir et de viande de cochon, avec une fourchette allant de 19 % dans le Bordelais à 60 % dans les Landes.

Ouest aquitain de la littérature culinaire et de l'évolution des goûts dans d'autres provinces où le porc est assez nettement en retrait<sup>349</sup>. Entre 1700 et 1749, le porc est mentionné dans 47 % des menus ; il connaît même dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle une légère progression qui le place en tête des aliments les plus fréquents dans 57 % des repas ; entre 1790 et 1850, il n'est plus présent que dans 40 % des cas mais il fait toujours partie des aliments les plus courants<sup>350</sup>. Par sa position, le porc est donc l'une des viandes les plus appréciées, d'autant plus qu'on la retrouve à tous les étages de la société<sup>351</sup>. A titre de comparaison, le porc n'est que très peu consommé par la paysannerie alsacienne ou chez des seigneurs languedociens du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle comme Mr de Roquefeuil<sup>352</sup> ; en dehors du jambon, on n'en trouve pas non plus trace à la table du corps de ville d'Abbeville<sup>353</sup>. Si les Aquitains apprécient particulièrement le jambon et les charcuteries, les abats<sup>354</sup>, notamment les pieds de porc, sont un mets qui par sa large présence dans les sources pourrait correspondre à un goût emblématique de la région. En effet, les pieds de porc « à la Saint Ménéhou », c'est-à-dire panés, sont couramment servis lors des repas (11 % des menus) ; ces morceaux sont aussi régulièrement mentionnés dans les livres de comptes<sup>355</sup>. Au XIX<sup>e</sup> si<sup>e</sup> le encore, des pieds de porc sont servis sur les tables aquitaines comme les « pieds de cochon truffés » chez Mr de Gazenave, propriétaire en Bergeracois en 1833<sup>356</sup>. Ce goût passe aussi par la consommation de porc frais que l'on retrouve aussi bien à la table d'un hôtelier agenais en 1722, dans les comptes de la communauté des Orphelines de Pau en 1761, dans les dépenses de bouche du marquis d'Abzac de Ladouze qu'à la table de la municipalité de Bordeaux dans les années 1790<sup>357</sup>. La prédilection pour cette viande, plus que le fruit de l'influence espagnole, pays dans lequel, selon Victor Hugo, le porc serait encore très présent sur les tables au XIX<sup>e</sup>

<sup>349</sup> L'existence d'une dénomination locale comme celle de ventrèche, attestée exclusivement dans les sources bordelaises, illustre également ce goût pour le cochon et le lard : AD Gironde, G sup 3358, chapitre Saint-Seurin en décembre 1729 ; H 2569, facture du 24 février 1736 pour les jésuites de Bordeaux ; 7 B 1149, Höffner, 1748-1764 ; H 2071, facture des Feuillants bordelais en 1776 ; BM Bordeaux, Ms 1719, octobre 1791.

<sup>350</sup> Sur cette évolution, voir annexe A 13, p. 761.

<sup>351</sup> Ainsi, le veau qui arrive en tête des aliments les plus fréquents (53 %) est une viande d'élites qui ne peut être considérée comme un goût régional, puisqu'on ne le retrouve pas, à la différence du porc, dans les comptes et dans la nourriture du reste de la société.

<sup>352</sup> J.-M. BOEHLER, *op. cit.*, p. 1688 et J. SMETS, *op. cit.*, p. 46.

<sup>353</sup> E. PRAROND, *op. cit.*

<sup>354</sup> Le goût pour les abats est bien ancré dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ; c'est déjà le cas au XVII<sup>e</sup> siècle selon Y.-M. BERCÉ, *op. cit.*

<sup>355</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 59 (2), chevalier de Béla, 1760-1761 ; AD Landes, H 148, abbaye de Divielle, 1743-1758 ; AD Pyrénées-Atlantiques, H, 124, Carmes de Bayonne, 1769 ; AD Dordogne, 2 E 1415, Pipaud des Oranges, 1786 ; BM Bordeaux, Ms 1719, Madame de Rauzan, 1791-1801 ; AD Lot-et-Garonne, 1 M1 925 (R 1), de Léonard, 1832 ; etc.

<sup>356</sup> AD Dordogne, 2 J 171, voir pièce justificative 16, p. 724.

<sup>357</sup> AM Agen, FF 53, octobre 1722 ; AM Pau, GC 257, livre de raison de la communauté des Orphelines de Pau, 1761-1768 ; AD Dordogne, 12 J 72, 1739-1740 ; AM Bordeaux, L 47, décembre 1790.

siècle<sup>358</sup>, ne serait-elle pas plutôt due aux facilités d'élevage et de conservation du porc, associées à un véritable choix alimentaire en ce qui concerne les plus riches ?

En revanche, la proximité de l'Espagne et surtout le caractère méditerranéen de la culture alimentaire locale rejaillissent très nettement à travers une consommation importante de mouton et d'agneau. Ceux-ci apparaissent de manière ponctuelle dans les menus (24 % des repas pour le mouton et 10 % pour l'agneau)<sup>359</sup>, mais de façon beaucoup plus régulière dans les comptes : le mouton figure ainsi de manière constante au cours de la période dans 34 % des profils alimentaires individuels et l'agneau dans 25 %<sup>360</sup> ; on retrouve le mouton dans 65 % des comptes des établissements hospitaliers et religieux aquitains<sup>361</sup>. Les factures de boucherie concernent tout autant le mouton et l'agneau que le bœuf. La viande ovine est donc un aliment du quotidien que l'on retrouve dans une bonne partie de la société, préparée sous forme de grillades et peut-être aussi en ragoût.

Si la consommation de porc et de mouton représente un goût ordinaire, celui des volatiles, de la volaille aux petits gibiers, est assurément dans la région une préférence, une aspiration, pas toujours assouvie peut-être, mais qui correspond tout du moins à un idéal culinaire partagé par tous. Les gibiers à plumes, et notamment les oiseaux migrateurs, constituent une ressource locale abondante et diversifiée<sup>362</sup>. Les menus confirment leur présence, puisque perdrix, bécasses, cailles et ortolans sont servis à de nombreuses reprises, préparés sous forme de rôts, de tourtes ou de pâtés. Les perdrix aux choux font d'ailleurs partie des plats les plus appréciés au long de la période : elles sont servies plusieurs fois aux échevins de Bayonne au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>363</sup>, mais également aux jurats bordelais<sup>364</sup> et on les retrouve à nouveau au XIX<sup>e</sup> siècle à la table de notables périgourdins<sup>365</sup>. Surtout, nous avons pu remarquer que le goût pour le gibier à plumes concernait toute la société, puisque des oiseaux apparaissent dans les comptes des élites, des clercs, des couvents ou des hôpitaux. Certaines de ces espèces comme les palombes, les tourterelles et surtout les ortolans sont particulièrement représentatives de la table du Sud-Ouest aquitain : les ortolans sont

---

<sup>358</sup> Lors d'un voyage en Espagne en 1843, il note à propos de la cuisine locale : « toujours du porc sous toutes ses formes » ; cité dans *Voyage au Pays Basque*, Urrugne, 1999, p. 162-163.

<sup>359</sup> Voir annexe A 12, p. 759.

<sup>360</sup> Voir annexe B 4, p. 772.

<sup>361</sup> Voir annexes B 9 et B 11, p. 782 et 786.

<sup>362</sup> Voir *supra* chap. 3, p. 139.

<sup>363</sup> AM Bayonne, CC 322 (118), 2 septembre 1737 ; CC 329 (109), 11 décembre 1752 ; CC 335 (85), 14 septembre 1782 ; etc.

<sup>364</sup> AD Gironde, C 1042, 22 novembre 1745.

<sup>365</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 30 janvier 1812 ; AD Dordogne, J 1500, 22 décembre 1839 (pièce justificative 16, p. 723).

mentionnés dans seulement 6 % des repas mais on les retrouve aussi bien à Bordeaux qu'à Agen ou Bayonne<sup>366</sup>, ils y sont généralement proposés rôtis par douzaine en entremets. Les ortolans sont en outre mentionnés dans plusieurs livres de comptes qui concernent différents endroits de la région<sup>367</sup> ; dans les Landes, les inventaires mentionnent même des cages et des volières pour engraisser ces petits volatiles, signe de leur place dans les habitudes locales<sup>368</sup>. Les voyageurs ont également parfois la possibilité de déguster ces petits oiseaux, à l'image de Panon-Desbassayns qui reçoit en cadeau à Langon des ortolans qu'il a le plaisir de savourer à nouveau quelques jours plus tard lors d'un dîner à Bordeaux<sup>369</sup>. Il est difficile de savoir si les ortolans sont consommés dans d'autres provinces, mais on peut penser, à cause notamment du silence des voyageurs, que ces petits gibiers y sont presque exclusivement réservés aux personnages illustres.

Les volailles telles les poulets, les canards, les poulardes, les chapons et les pigeons sont consommées dans l'ensemble du royaume ; mais ici, leur consommation semble plus importante et socialement diffusée. La volaille est tout d'abord la viande la plus répandue dans les menus (75 % des repas contiennent de la volaille)<sup>370</sup> mais elle est aussi très courante dans les profils alimentaires des individus et des collectivités tout au long de la période : les pigeons, par exemple, occupent une place de premier plan dans l'alimentation régionale, puisqu'on les retrouve dans 43 % des menus, 27 % des profils individuels et 29 % des collectivités, signe d'une diffusion sociale et géographique relativement large. Les oies sont également une volaille représentative des goûts aquitains, car même si elles ne sont présentes que dans quelques menus et dans seulement 11 % des profils alimentaires individuels, cet oiseau de basse-cour est encore plus rare dans les autres provinces et dans la littérature culinaire. Les volailles grasses telles les poulardes et les chapons sont aussi très appréciées : au détour des comptes, on trouve ainsi parfois mention de millet ou de maïs utilisés pour engraisser ces gros volatiles servis sur la table des élites<sup>371</sup> et quelquefois aussi peut-être sur celle du peuple. Par contre, la consommation du foie gras, constatée dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, reste encore très limitée. Du foie gras n'est mentionné qu'à trois reprises

<sup>366</sup> Par exemple, AD Gironde, C 1042, 12 mai 1754 ; AM Agen, CC 448, 2 octobre 1758 ; AM Bayonne, CC 334 (29, 31), 14 septembre 1763.

<sup>367</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 J 21, comtesse de Peyré, 1754 ; BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2998, Henriette Jacqueline de Montesquieu, 1832-1833.

<sup>368</sup> Par exemple, AD Lot-et-Garonne, 3 E 180/12, Salomon Duprat, sieur de Lamothe, 3 août 1737 ; AD Landes, 3 E 11/43, Bernard de Segas, 25 avril 1735 ; AD Landes, 1 Q 147, de Batz, 29 mars 1794.

<sup>369</sup> H-P. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 107 et 116.

<sup>370</sup> Voir annexe A 11, p. 758.

<sup>371</sup> Les poulardes apparaissent dans 24 % des menus et les chapons dans 20 %.

exclusivement dans des repas bayonnais<sup>372</sup> pour l'ensemble de nos 354 menus. Quelques comptes et pièces de dépenses attestent de sa présence tardive et ponctuelle en Périgord et en Agenais<sup>373</sup>, mais il n'est jamais précisé cependant s'il s'agit de canard ou d'oie. Le foie gras ne connaît donc pas encore au XVIII<sup>e</sup> siècle un succès gastronomique<sup>374</sup> qui ne débute véritablement que dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Parmi les volailles les plus communes, le poulet reste la plus répandue tant dans les comptes des particuliers (44 %) et des établissements religieux et hospitaliers (61 %) que dans les menus (45 %). A cette longue liste révélatrice du goût pour la volaille, on pourrait ajouter la dinde, dont nous avons souligné la rapidité et l'ampleur de la diffusion dans le Sud-Ouest aquitain<sup>375</sup>. Finalement, les ortolans, les volailles grasses, le porc et le mouton sont des goûts représentatifs d'une alimentation placée sous le signe de la variété où viandes et poissons sont chacun appréciés et consommés de haut en bas de l'échelle sociale.

*Sardine, morue, huîtres et poissons en ragoût : des goûts propres au Sud-Ouest aquitain*

Trois produits de la mer émergent assez nettement entre 1700 et 1850 au-delà des différences locales et sociales : la morue, la sardine et les huîtres. Contrairement aux présumés et aux *a priori*, ces aliments sont en effet consommés partout et dans l'ensemble de la société, même si ce constat reste réservée à une partie de l'espace régional pour les huîtres fraîches. Les sardines fraîches ou salées sont mentionnées dans des sources très variées : les sardines de Galice servent ainsi de nourriture au paysan landais et au petit peuple bordelais décrits par les voyageurs, mais ce poisson, dénommé royan dans la région lorsqu'il s'agit de grosses sardines fraîches<sup>376</sup>, apparaît également dans 34 % des profils individuels représentatifs de l'alimentation quotidienne des élites. Sa consommation est même en progression, puisque d'une fréquence de 29 % dans les profils du XVIII<sup>e</sup> siècle, elle passe à 43 % entre 1800 et 1850<sup>377</sup>. Dans les hôpitaux (67 %) et dans les communautés religieuses (59 %), ce poisson est également une nourriture ordinaire. Des Landes au Périgord en passant par Bordeaux et le Béarn, les sardines entrent donc, sous des formes différentes, dans

<sup>372</sup> AM Bayonne, CC 320 (79), 13 septembre 1724, « un ragoût de foie gras », CC 323 (30), 10 septembre 1738, « foie gras » ; CC 330 (62, 63, 64), 12 septembre 1753, « un plat de foie gras ».

<sup>373</sup> AD Dordogne, 2 J 754, de Sanzillon, 31 octobre 1838 ; AD Lot-et-Garonne, 1 J 947, 19 décembre 1838.

<sup>374</sup> En 1727, du foie gras est déjà servi sur la table des édiles de Dijon ; voir B. CARNOT, *Vivre en Bourgogne...*, *op. cit.*

<sup>375</sup> Voir *supra* p. 538.

<sup>376</sup> Voir *supra* chap. 3, p. 129 et glossaire p. 832.

<sup>377</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

l'alimentation d'une bonne partie de la population aux quatre coins de la province. En 1785, Mme de Cradock de passage à Bordeaux décrit la manière de manger ces fameux royans tant appréciés des élites et du peuple :

*« Rentrées à dix heures et demie, nous avons eu pour souper des sardines, petit poisson que je ne connaissais pas et qui est particulier aux côtes de l'Océan. Il faut le manger sortant de la mer, car il est si délicat qu'il n'est pas aisément transportable : on le sert aux repas, mais bien souvent avant le dîner, pour donner de l'appétit, et dans l'un et l'autre cas il est d'usage ici de toujours prendre un peu d'eau-de-vie après, c'est sans doute nécessaire. Pour moi, je ne le fais pas, et trouvais d'ailleurs ce poisson assez fade. »*<sup>378</sup>

Cette voyageuse anglaise semble cependant être un peu déçue de ce poisson dont on a dû lui vanter les mérites. Elle souligne que la diffusion spatiale de ce produit est limitée ; si cela est vrai pour la sardine fraîche, il en est tout autrement pour la sardine séchée qui supporte très bien les aléas du transport, puisqu'elle sert notamment à l'avitaillement de nombreux navires. Ces sardines de longue conservation sont aussi vendues en quantité, comme en témoignent les 5049 barriques de sardines consommées à Bordeaux au cours de l'année 1743<sup>379</sup>.

La morue est le second produit de la mer le plus répandu. Les contraintes du maigre et ses capacités de conservation en font bien évidemment un aliment courant dans tout le royaume, mais il semble qu'il existe dans la région un goût véritable pour la morue. Les octrois de 1743 pour la ville de Bordeaux évaluent ainsi sa consommation annuelle à 29 021 quintaux de morue séchée et à 165 700 milliers de morue verte, c'est-à-dire salée<sup>380</sup>, soit des quantités extrêmement importantes, indices d'une diffusion socialement assez large<sup>381</sup>. La morue arrive en outre très largement en tête des poissons les plus couramment achetés, soit dans 58 % des profils alimentaires individuels, avec une légère croissance de 56 à 61 % entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>382</sup>. L'omniprésence de la morue est

---

<sup>378</sup> O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *Journal de Madame Cradock...*, op. cit., p. 217.

<sup>379</sup> AD Gironde, C 2391, « État des vins, bestiaux, poissons salés, résine et charbon arrivés et consommés dans le cours d'une année dans la ville, faubourgs et banlieue de Bordeaux », année 1743.

<sup>380</sup> *Ibid.*

<sup>381</sup> Contrairement à Paris où la morue reste un aliment onéreux, donc réservé aux plus aisés ; voir R. ABAID, op. cit., p. 515.

<sup>382</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

identique dans les hôpitaux, les monastères et les couvents<sup>383</sup>. Reçu par la famille de riches négociants bordelais Lys en 1785, Panon-Desbassayns mange à leur table de la morue de Terre-Neuve<sup>384</sup>, indice révélateur que ce poisson n'est, en aucune manière, exclu de la table des élites locales qui apprécient sans doute son goût pour choisir de le servir à leur hôte. Il n'est donc pas surprenant de rencontrer de la morue dans 13 % des menus de notre corpus<sup>385</sup>, mais, contrairement à d'autres, ce poisson ne connaît pas de modes de préparation élaborés, car, dans la plupart des cas, il est simplement servi nature dans les repas les plus modestes.

A ces deux principaux poissons<sup>386</sup> dans l'alimentation de l'immense majorité de la population de la région, on peut ajouter les huîtres. Certes, à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, les huîtres demeurent réservées aux plus riches, mais leur présence, même ponctuelle, en Périgord ou en Béarn<sup>387</sup>, permet de penser que ces huîtres appartiennent tout de même à la gastronomie régionale. En Bordelais, en Agenais ou à Bayonne, les huîtres fraîches ou séchées qui sont présentes dans 24 % des repas de notre corpus sont consommées ou du moins désirées d'une partie de la population, assurément beaucoup plus large qu'à Paris, à Lille, à Toulouse ou en Bourgogne. La consommation courante d'huîtres chez les religieux (35 % des établissements) et leur mention ponctuelle dans les hôpitaux de la région suggèrent qu'il s'agit bien ici d'un goût partagé. Par leur présence ou du moins leur importance dans l'imaginaire local, elles font pleinement partie de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

### C) Des épices exotiques aux aromates indigènes

Nous avons déjà souligné dans ce chapitre combien les habitants de la région avaient un goût particulier pour les saveurs relevées, notamment âpres et acides, illustrées par le citron, les câpres ou le verjus. Parmi la très large gamme de condiments disponibles, les goûts locaux s'orientent simultanément dans deux directions, l'ouverture avec les épices exotiques comme le girofle et la muscade, et le « terroir » avec des aromates locaux comme l'oignon, l'ail et l'oseille qui vont d'ailleurs peu à peu supplanter les premières, inscrivant ainsi le Sud-

---

<sup>383</sup> La morue arrive aussi en tête des poissons les plus fréquemment consommés dans les établissements religieux (88 % des cas) et les hôpitaux (90 %). Voir annexes B 9 et B 11, p. 783 et 787.

<sup>384</sup> H. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 113.

<sup>385</sup> Voir annexe A 12, p. 759.

<sup>386</sup> L'autoconsommation assure bien évidemment la présence d'autres espèces sur les tables des populations littorales et des bords de rivières, mais cela ne concerne qu'une petite partie des habitants de la province.

<sup>387</sup> Voir *supra* chap. 3, p. 133.



Ouest aquitain dans le sillage du changement des pratiques alimentaires initié à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle dans la cuisine des élites.

*Girofle, muscade, deux épices de base*

Selon l'abbé Raynal en 1770, dans un extrait de son *Histoire philosophique et politique des deux Indes*<sup>388</sup>, le girofle est une épice de base dans la cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle ; les travaux de Lavoisier sur la consommation de Paris ne mentionnent parmi les épices que du poivre et du girofle<sup>389</sup>. Dans ce domaine, notre région ne fait pas preuve d'une grande originalité, puisque le girofle, auquel on peut ajouter la muscade, figurent couramment dans les livres de comptes, dans les recettes et même dans les inventaires. Leur consommation y est signalée par la présence de râpe à muscade<sup>390</sup> ou quelquefois par des petites réserves d'épices<sup>391</sup>. Les profils alimentaires individuels révèlent leur très large utilisation : le girofle est mentionné dans 44 % des profils et la muscade dans 23 %<sup>392</sup>, ce qui est sans doute plus inattendu ; elles apparaissent également à plusieurs reprises dans les couvents, les hôpitaux et les dépôts de mendicité aquitains<sup>393</sup>. Parmi les avances faites par le comte de Chateaurenard à Joseph dit Vitrac, métayer en Agenais en 1766, on trouve aussi, au côté du blé d'Espagne et du mouton, de la noix de girofle et de la muscade pour servir de nourriture à sa femme malade<sup>394</sup>. A Auch, au cours des années 1720, le girofle serait même la seule épice présente<sup>395</sup> et c'est d'ailleurs encore la seule à figurer avec la muscade dans le tableau du Maximum du district de Belvès en 1793<sup>396</sup>. Cette diffusion sociale et spatiale, relativement large, autorise par conséquent à parler d'épices communes de la culture alimentaire régionale.

Les recettes et les indications ponctuelles de quelques livres de raison permettent d'aborder leurs modalités très variées d'utilisation. En effet, le girofle et la muscade interviennent dans des recettes aussi différentes que celles des saucisses, du jambon, du vinaigre ou de la liqueur de fruits : dans les années 1720, les Jacobins de Bayonne utilisent du

<sup>388</sup> L'Abbé RAYNAL, *Épices et produits exotiques*, Collection l'Écrivain Voyageur, La Bibliothèque, Paris, 1992, (1<sup>ère</sup> édition en 1770), extrait de l'*Histoire philosophique et politique des deux Indes*, p. 67.

<sup>389</sup> LAVOISIER, *De la richesse territoriale du royaume de France*, texte et documents présentés par J.-C. PERROT, Paris, 1988, p. 141.

<sup>390</sup> AD Dordogne, 3 E 1542, Gabriel Catue (huissier), 8 juillet 1737 ; 3 E 19912, Guillaume Faucher des Combes (marchand drapier), 14 juillet 1777 ; AD Gironde, Q 911, Rosalie Courole, 18 août 1794.

<sup>391</sup> AD Gironde, 3 E 25097, Marguerite Moreau, 21 mai 1847 : le notaire inventorie dans sa maison plusieurs pots de muscade.

<sup>392</sup> Voir annexe B 4, p. 776.

<sup>393</sup> Le girofle, notamment, figure dans les dépenses de bouche de la moitié des établissements étudiés.

<sup>394</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup 375, « avances faites à Joseph dit Vitrac pendant le temps qu'il est resté à la métairie de Ribérou ».

<sup>395</sup> P. LAFFORGUE, *Histoire d'Auch*, Paris, 1990, (1<sup>ère</sup> édition en 1851), p. 285.

<sup>396</sup> AD Dordogne, 1 L 422.

clou de girofle pour parfumer leurs saucisses et leurs boudins auxquels ils ajoutent également de la cannelle et du vin blanc<sup>397</sup> ; dans les listes d'achats en vue de la préparation d'un repas, elles sont aussi couramment présentes<sup>398</sup>. Cependant, leur place tend à régresser légèrement dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle où elles sont moins fréquentes dans les profils alimentaires des individus et des collectivités. La concurrence accrue des aromates indigènes, le ralentissement des échanges commerciaux et peut-être une réelle désaffection expliquent ce changement des goûts régionaux en matière de condiments.

### *Le succès des aromates indigènes*

Parallèlement, oignon, ail et oseille occupent une place croissante dans la cuisine locale. Les élites notamment les consomment de plus en plus alors qu'ils font partie depuis longtemps de l'alimentation du peuple des campagnes. L'étude des menus et des comptes révèle assez nettement ces changements. Le basilic, par exemple, est couramment utilisé pour préparer du veau ou des pigeons servis dans de nombreux repas dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>399</sup> ; l'archiprêtre Lapoze en 1790 conserve même sur sa cheminée une petite réserve de basilic dans des pots de faïence<sup>400</sup>. Des recettes manuscrites de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle mettent bien en évidence ce goût croissant pour les condiments indigènes : une recette béarnaise de vinaigre datant de cette période comprend ainsi de la fleur de sureau, de l'estragon, de l'ail, de la ciboulette, du clou de girofle et des échalotes<sup>401</sup>. Parmi les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers bordelais, on observe dans les années 1760-1770 la même multiplication des plats avec des accommodements tels des poulets à l'estragon, des dindonneaux piqués à la broche au cresson, des omelettes au persil, etc<sup>402</sup>. L'oseille est l'aromate autochtone qui connaît la plus forte progression : mentionné dans quelques livres de comptes du XVIII<sup>e</sup> siècle (20 %), il est présent dans 43 % des profils alimentaires individuels dans la première moitié du siècle suivant, en deuxième position derrière les oignons<sup>403</sup>. Les menus traduisent le même engouement pour cet aromate, puisqu'on ne le trouve au début du XVIII<sup>e</sup> siècle que dans quelques plats servis aux magistrats de Bayonne ou de Libourne avant que son utilisation ne s'étende dans la seconde moitié du

<sup>397</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 120, livres de comptes de Jacobins de Bayonne, 1724-1730.

<sup>398</sup> Voir, par exemple, AM Agen, CC 433, février 1739 ; AD Gironde, G sup 3328, 19 juin 1772.

<sup>399</sup> Dans un menu libournais du 23 juillet 1707, on trouve déjà des « plats de pigeons au basilic » ; AM Libourne, CC 55.

<sup>400</sup> AD Gironde, G 2975, Lapoze, 14 mai 1790.

<sup>401</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, I J 603/1, recettes diverses.

<sup>402</sup> AD Gironde, C 1764.

<sup>403</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

siècle à de nombreuses préparations telles des fricandeaux, des aloses ou des oeufs. A la fin des années 1820, l'avocat périgourdin Lalande achète de l'oseille pour préparer des œufs ou une autre fois de la soupe<sup>404</sup>. Des aromates comme l'ail, l'échalote, l'oseille, le persil et l'oignon font alors pleinement partie de la cuisine locale, alors que le girofle et la muscade, simplement désignés sous le terme d'épiceries, n'y figurent plus que de manière secondaire<sup>405</sup>.

Il est intéressant de noter que la plupart des sources conduisent à relativiser la domination actuellement supposée sans partage de l'ail dans les habitudes alimentaires de cette province : Le Grand D'Aussy indique ainsi en 1782 que « chez les Gascons tout le monde...mange de l'ail et de l'oignon »<sup>406</sup>. On constate en effet que l'oignon est finalement beaucoup plus présent et diffusé dans l'ensemble de la société un peu partout dans le Sud-Ouest aquitain, que l'ail qui n'arrive souvent qu'en seconde position, comme le montre le tableau suivant.

**Tableau 11 :**  
**Oignon et ail dans la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain 1700-1850**

	oignon		ail	
	nombre de mentions	fréquence	nombre de mentions	fréquence
<b>profils alimentaires individuels</b>	26	41%	18	28%
<b>établissements religieux</b>	5	29%	6	35%
<b>établissements hospitaliers</b>	9	75%	5	42%

En fait, il serait plus juste de parler de domination partagée et l'oignon pourrait très justement prétendre au titre d'aromate identitaire de cette région. Il sert à la préparation de différents plats mentionnés dans les menus : on trouve ainsi des soupes à l'oignon à la table des édiles de Clairac, des canards aux oignons à Bayonne ou des longes de veau aux oignons à Bordeaux<sup>407</sup>. L'ail est lui aussi présent, mais de manière plus occasionnelle, avec, par exemple, un dindon et un gigot à l'ail.<sup>8</sup> L'ail conserve sans doute une légère connotation

<sup>404</sup> AD Dordogne, 2 E 1819 (13), comptes divers 1825-1829.

<sup>405</sup> C'est le cas notamment des comptes des ingrédients pour les repas organisés par le courtier bordelais Mernan dans les premières années du XIX<sup>e</sup> siècle, AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier V et VI, factures diverses.

<sup>406</sup> P.-J.-B. LE GRAND d'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français...*, op. cit., p. 16.

<sup>407</sup> AD Lot-et-Garonne, E sup 2122, 29 janvier 1729 ; AM Bayonne, CC 322 (16), 12 septembre 1731 ; AD Gironde, C 1042, 29 juillet 1747.

<sup>408</sup> AM Bayonne, CC 333 (88), 12 septembre 1759 ; AD Dordogne, J 1500, 4 janvier 1840.

populaire qui explique ce décalage entre sa place minimale dans les menus et son utilisation répandue dans l'alimentation quotidienne<sup>409</sup>. Ail et oignon, avec les carottes et les raves, font ainsi partie des ingrédients de base pour le « cuisinage » des religieuses de la communauté du Chapelet à Agen dans les années 1780<sup>410</sup>, c'est-à-dire qu'ils servent, comme sans doute dans de nombreuses maisons, à la préparation de la soupe et de tout ce qui cuit dans le bouillon de la marmite (légumes ou viandes). Ces deux bulbes restent en tout cas des aromates parfaitement caractéristiques de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain.

#### D) Châtaignes et légumineuses

Les produits frais sont une composante essentielle de l'alimentation régionale soulignée à plusieurs reprises. La variété des légumes et des fruits consommés distingue en partie le Sud-Ouest aquitain d'autres provinces mais, à l'intérieur de cet ensemble, châtaignes, champignons et légumineuses, plus que d'autres, peuvent être pleinement considérés comme des « aliments-marqueurs » des goûts locaux. car, leur diffusion et leur importance entre 1700 et 1850 n'atteint généralement pas ailleurs une telle importance. La consommation répandue de ces produits confirme en outre la rusticité des mœurs alimentaires locales, en ville comme à la campagne, du peuple aux élites les plus riches.

##### *Le goût des châtaignes, un goût régional*

Les noix et surtout les châtaignes ont l'image d'une denrée populaire réservée aux paysans miséreux des confins du Périgord ou de l'Agenais. Or, l'ensemble des sources indique au contraire que la châtaigne est un fruit consommé par tous dans la province. Certes, nous avons pu voir que les observateurs soulignaient souvent l'importance des châtaignes dans la nourriture des paysans du Périgord<sup>411</sup>, mais sa présence est également vérifiée dans les hôpitaux, les couvents et chez les élites. Fort logiquement, ce fruit à l'image populaire est largement implanté dans les hôpitaux (67 % des cas)<sup>412</sup>, on le retrouve aussi à la table des religieux (65 % des établissements)<sup>413</sup>. Cependant, l'originalité de la région provient surtout du fait que la châtaigne est un fruit de notable apparaissant dans 33 % des profils alimentaires

---

<sup>409</sup> La consommation d'ail dans les menus de la région est aussi sans doute sous-évaluée, car cette source ne permet pas de prendre en compte l'ail utilisé à l'intérieur des plats si celui n'est pas explicitement mentionné.

<sup>410</sup> AM Agen, GG 197, livre de dépenses, 1785-1791.

<sup>411</sup> Voir *supra* chap. 8, p. 449-450.

<sup>412</sup> Voir annexe B 11, p. 786.

<sup>413</sup> Voir annexe B 9, p. 783.

individuels<sup>414</sup>. Sa fréquence progresse même au cours de la période, puisque de 27 % au XVIII<sup>e</sup> siècle, elle passe à 43 % au XIX<sup>e</sup> siècle pour en faire le fruit le plus couramment mentionné dans les livres de dépenses<sup>415</sup>. On pourrait objecter que les châtaignes achetées par les notables sont en fait destinées à la nourriture de leurs domestiques, voire de leurs métayers. Si une partie des châtaignes est vraisemblablement réservée à cet usage, la présence de ce fruit dans quelques menus confirme bien qu'il existe, même chez les élites, un véritable goût pour ce fruit : lors d'un souper de neufs couverts donné par Mr de Fargues à Agen le 8 janvier 1738, des châtaignes figurent ainsi au dessert avec d'autres fruits comme les poires et les prunes<sup>416</sup> ; des châtaignes occupent la même place à la table du périgourdin d'Arlot de la Roque dans un dîner d'apparat<sup>417</sup> et l'on en retrouve parmi les desserts des échevins de Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>418</sup>. Les marrons sont même servis lors de grandes occasions, comme pour la réception de l'archevêque de Bordeaux par la jurade de Bordeaux le 22 septembre 1745<sup>419</sup>. Ce fruit devient même une confiserie prisée vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle sous la forme de « marrons glacés » achetés en 1839 chez le traiteur par une famille de l'Agenais pour servir de dessert aux côtés de quelques biscuits<sup>420</sup>. Tous ces indices démontrent en définitive que la consommation de châtaignes transcende très largement dans la région tous les clivages sociaux<sup>421</sup>.

Les châtaignes entrent cependant dans l'alimentation locale selon des modalités variées. Les châtaignes disponibles sur les marchés sont de différente nature, puisqu'il y a des châtaignes vertes et des châtaignes séchées<sup>422</sup>. Témoin des mœurs populaires bordelaises sous la Restauration, Gustave de Galard présente, à travers cette gravure, le portrait d'une marchande de châtaignes qui propose, dans la rue, des châtaignes grillées tenues au chaud dans une marmite<sup>423</sup>.

<sup>414</sup> Voir annexe B 4, p. 775.

<sup>415</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>416</sup> AD Lot-et-Garonne, 33 J 19, archives de Galaup, 8 janvier 1738.

<sup>417</sup> AD Dordogne 2 E 1835 (99), 25 mars 1773 ; voir pièce justificative 14, p. 720.

<sup>418</sup> Par exemple, AM Bayonne, CC 332 (77), 14 septembre 1757.

<sup>419</sup> AD Gironde, C 1042.

<sup>420</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 720, livre de la dépense générale et des comptes avec les domestiques de la famille Courrèges, 1834-1848.

<sup>421</sup> Par comparaison, les châtaignes sont plutôt rares dans l'alimentation bretonne selon les voyageurs et dans celle des paysans du Gévaudan selon les inventaires après décès ; pour la Bretagne, voir C. ROBERT-TESSIER, *op. cit.*, p. 137 et pour le Gévaudan R.-J. BERNARD, *op. cit.*, p. 1464.

<sup>422</sup> AD Dordogne, 1 L 422, tableau du Maximum.

<sup>423</sup> Gravure extraite d'A. RËCHE, *Naissance et vie des quartiers de Bordeaux*, *op.cit.*, p. 205. Sur ce peintre, voir R. COUSTËT, *Gustave de Galard (1779-1841). Un peintre bordelais à l'époque romantique*, Bordeaux, Mollat, 1998.

**Photo 3 :**  
**Marchande de châtaignes à Bordeaux sous la Restauration**



Lorsqu'ils apparaissent dans les menus, ces fruits sont présentés sans aucune précision, mais ils sont sans doute préalablement cuits dans l'eau, c'est-à-dire blanchis, ou le plus souvent grillés dans la cendre, sur le gril<sup>424</sup> ou dans une poêle. Il est ainsi possible de rencontrer des poêles à châtaignes ou à marrons dans de nombreux inventaires de batterie de cuisine ; ces poêles percées avec une longue queue, généralement en fer, sont utilisées par les élites comme par le peuple. Leur usage ne disparaît pas au XIX<sup>e</sup> siècle chez les notables, puisqu'on trouve en 1837 une poêle à marrons parmi les biens du bordelais Jay Delisle<sup>425</sup>. Nous n'avons par contre rencontré dans les inventaires aucune mention d'instruments comme l'*escuradour* mentionné par Cyprien Brard<sup>426</sup>, utilisés pour enlever la fine pellicule qui recouvre les

<sup>424</sup> Un « gril pour faire griller les châtaignes » est mentionné explicitement dans un seul inventaire, AD Lot-et-Garonne, 1 J 107, François Sarrazin, 18 mai 1790.

<sup>425</sup> AD Gironde, 14 J 76, facture du 5 janvier 1837 pour différents ustensiles de cuivre.

<sup>426</sup> AD Dordogne, 6 M 531.

châtaignes. Cet ustensile, aujourd'hui emblématique de la consommation de ce fruit, ne se diffuse sans doute véritablement que dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, ce qui laisse supposer que les châtaignes blanchies ne sont pas les plus courantes dans la région. Selon Le Grand d'Aussy, les châtaignes en Périgord servent à préparer des fricassées de porc<sup>427</sup> ; dans l'alimentation populaire, les châtaignes sont consommées notamment sous forme de ragoûts, mais le peuple prépare également du pain à partir de ce fruit ; elles servent aussi couramment de collations comme chez les Carmes de Bayonne<sup>428</sup>. La diversité de ces usages confirme nettement que les châtaignes appartiennent au noyau dur de la culture alimentaire de cette province.

### *La consommation généralisée de champignons*

Les champignons fournissent un autre exemple significatif du goût des consommations rustiques qui caractérise l'Aquitaine du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Les champignons, par leur diversité, transcendent tous les clivages sociaux, malgré des risques d'intoxication, comme le rappelle en 1822 Mme de Flesselles dans ses conseils aux voyageurs : « les champignons, tellement estimés de Néron, qu'il les appelait *Chère des Dieux*, sont si communs en Périgord, que le peuple en fait une partie de sa nourriture, malgré le danger qui en résulte souvent... »<sup>429</sup> L'*Annuaire statistique de la Dordogne* pour l'An XI est encore plus explicite sur leur diffusion puisque les champignons sont présentés comme une « plante estimée sur la table du riche comme sur celle du pauvre »<sup>430</sup>. Les truffes figurent parmi les achats les plus récurrents dans les livres de comptes, soit dans 28 % des cas ; mais, en dehors des truffes, les champignons apparaissent tout de même dans 20 % des profils alimentaires individuels<sup>431</sup>. Truffes et mousserons sont sans doute des espèces réservées aux élites sociales, car elles sont présentes couramment dans leurs menus<sup>432</sup> où elles servent à farcir les volailles ou les gibiers, à garnir les terrines et même à accompagner les poissons<sup>433</sup>. En revanche, les cèpes, présents plus ponctuellement à la table des notables, sont vraisemblablement consommés par une large majorité de la population. Selon les lieux, d'autres types de champignons doivent également pénétrer comme complément essentiel dans l'alimentation du

---

<sup>427</sup> P.-J.-B. LE GRAND d'AUSSY, *op. cit.*, p. 258.

<sup>428</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, H 124.

<sup>429</sup> Citée par D. AUDRERIE, *op. cit.*, p. 723.

<sup>430</sup> *Annuaire statistique de la Dordogne*, An XI, p. 209.

<sup>431</sup> Voir annexe B 4, p. 774.

<sup>432</sup> Voir *supra* chap. 6, p. 319.

<sup>433</sup> Parmi ces associations originales, on peut citer une « entrée de soles aux truffes » servie à Bordeaux en 1745 (AD Gironde, C 1042, 20 novembre 1745) ou un « quartier de saumon garni de truffes » à Libourne en 1755 (AM Libourne, CC 121, 20 décembre 1755).

peuple : on peut citer les oronges qui en 1824, selon le cuisinier Beauvilliers, sont « une grande consommation à Bordeaux et lieux circonvoisins »<sup>434</sup>, mais que l'on retrouve seulement dans un menu palois<sup>435</sup>. L'usage des champignons semble même s'accroître au cours de la période, selon les livres de comptes dans lesquels ils passent d'une fréquence de 15 % au XVIII<sup>e</sup> siècle à 30 % dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>436</sup>. Dans d'autres régions, à l'exception des truffes, la consommation des champignons semble plus restreinte et plus tardive comme dans le Mâconnais du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>437</sup>.

Leur mode de préparation est relativement simple : dans la plupart des cas, les champignons sont présentés nature sans apprêts particuliers. Truffes, mousserons et cèpes sont servis de la sorte dans les menus des élites. Parfois, il sont cuisinés en soupe ou en ragoût : cette dernière préparation est d'ailleurs peut-être celle qui est utilisée communément par le peuple, même si aucune source ne nous permet de l'affirmer avec certitude. Chez les élites, les champignons, et tout particulièrement les truffes et les mousserons, servent également d'accompagnement à de nombreux mets et d'ingrédients dans les terrines, tourtes et autres pâtés : tranches de saumon aux mousserons, pain aux mousserons, tourte de pigeons garnie de ris de veau, truffes et mousserons ou omelette aux truffes<sup>438</sup> suggèrent l'étendue de la gamme des plats où les champignons peuvent apparaître : des préparations plus originales sont également possibles, comme cette soupe d'huîtres aux champignons proposée aux consuls d'Agen en 1701<sup>439</sup>. L'association entre les truffes et les chapons, les dindes ou les poulardes est d'ailleurs l'une des tendances les plus affirmées dans la gastronomie locale. Les champignons sont en fait un champ de rencontre entre les goûts des élites et ceux du peuple exprimés à travers des espèces différentes, mais parfaitement caractéristiques de la culture alimentaire régionale.

### *Les légumineuses, un aliment de base*

Parmi une gamme très variée de légumes, les légumineuses sont assurément les plus représentatives du régime alimentaire de base du Sud-Ouest aquitain. Très courants dans la

---

<sup>434</sup> A. BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, Paris, 1824, p. 93.

<sup>435</sup> « Menus et prix d'« Auberges hôtels » au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société de Borda*, 1931, p. 63. Il est toutefois très difficile de distinguer, dans les factures manuscrites des traiteurs, les oranges servies en entremets des oronges.

<sup>436</sup> Voir annexe B 5, p. 778.

<sup>437</sup> S. TARDIEU, *op. cit.* Les éléments de comparaison sont plutôt rares dans ce domaine, ce qui rend toute interprétation très délicate.

<sup>438</sup> AM Bayonne, CC 319 (57), 9 mai 1717 ; AD Gironde, C 1042, 27 décembre 1746 ; AM Libourne, CC 121, 21 juillet 1755 ; AM Bordeaux, L 47, 1<sup>er</sup> décembre 1790.

<sup>439</sup> AM Agen, CC 402, 21 février 1701.



littérature culinaire et à la table des élites françaises jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, elles connaissent alors un déclin très net au profit des légumes verts<sup>440</sup>. Ce phénomène est beaucoup moins évident dans notre région où fèves, pois et haricots continuent d'être appréciés par les notables locaux. A partir de l'ensemble des menus, on constate en effet que les légumineuses sont mentionnées dans 22 % des cas et représentent 15 % des plats de légumes, chiffres relativement importants pour une alimentation d'élites sociales. Les pois figurent même parmi les aliments les plus fréquents servis dans 17 % des repas, soit le troisième légume derrière la salade et les artichauts<sup>441</sup>. Le goût pour ces légumes, préparés notamment en ragoût<sup>442</sup>, se maintient tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, alors qu'ailleurs, ils sont peu à peu abandonnés ; il faut attendre dans la région la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle pour observer un léger déclin de leur consommation à travers les menus. Les livres de comptes des particuliers et des collectivités confirment clairement que ce goût des légumineuses est partagé par toute la société régionale : 11 % des profils alimentaires individuels, 18 % des établissements religieux et 50 % des hôpitaux comprennent des pois<sup>443</sup> ; les haricots apparaissent dans 58 % des hôpitaux, 41 % des établissements religieux et 30 % des profils individuels. D'autres sources comme l'inventaire révolutionnaire d'un notable landais dénommé Basquiat Pehosse dans lequel figure en 1794 « un pot en fer rempli de pois » et « une cruche remplie de fèves »<sup>444</sup>, illustrent cette importance des légumineuses pour une bonne partie de la population.

Ce particularisme résulte à la fois du maintien de pratiques alimentaires anciennes et de la large diffusion de nouveaux aliments. Les pois sont effet l'héritage d'une cuisine médiévale. Préparé le plus souvent en ragoût, cette plante sert toujours de nourriture aux élites aquitaines, y compris dans leurs repas de fête, puisqu'ils représentent 10 % des plats de légumes servis ; ainsi, le riche marquis de Saint-Astier ne dédaigne pas de consommer un plat de pois comme les édiles bayonnais ou bordelais<sup>445</sup>. Les pois ne disparaissent d'ailleurs pas au XIX<sup>e</sup> siècle, puisqu'ils sont toujours servis à la table du courtier bordelais Mernan en 1807 ou chez le négociant Dupuch en 1815<sup>446</sup>. L'enquête de Cyprien Brard témoigne également d'une consommation courante de pois dans les campagnes périgourdines des années 1830,

---

<sup>440</sup> J-L. FLANDRIN, « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. MEILLER et P. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 158.

<sup>441</sup> Voir annexe A 12, p. 760.

<sup>442</sup> Voir, par exemple, AM Bayonne, CC 325 (29), 27 septembre 1743 : « un ragoût de pois...un ragoût d'aricoos ».

<sup>443</sup> Voir annexe B 4, B 9 et B 11, p. 774, 784 et 786.

<sup>444</sup> AD Landes, I Q 147, Basquiat Pehosse, 9 avril 1794.

<sup>445</sup> AD Dordogne, 2 E 1834 (37), 22 avril 1725 ; AM Bayonne, CC 318 (131), 1709, « un ragoût de pois » ; AD Gironde, C 1043 (4), 23 juin 1753, « un ragoût de pois » ; etc.

<sup>446</sup> AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier 6, 6 août 1807 ; AD Gironde, 24 J 27, 2 février 1815.

notamment sous forme de bouillie<sup>447</sup>. A l'inverse, le goût pour les haricots correspond à l'adoption rapide et générale d'un produit venu du Nouveau-Monde. Si cette plante s'intègre aussi aisément dans la culture alimentaire locale, c'est en raison de l'importance du goût pour ce genre de légumes, mais aussi parce que les haricots américains ne font que remplacer des espèces indigènes de haricots connues depuis longtemps dans la région, comme les « mogettes » ou « mougettes »<sup>448</sup>. Avec cet aliment, on retrouve un processus d'acculturation rapide observé pour la dinde, car lui aussi est proche de produits déjà familiers comme les pois ou les fèves et ne rencontre donc aucun obstacle à son assimilation aux mœurs alimentaires locales<sup>449</sup>. Les haricots différencient alors la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain de celle d'autres provinces, à l'image, par exemple, du collège d'Auch où les haricots consommés abondamment au XVIII<sup>e</sup> siècle ne se retrouvent pas dans d'autres établissements comparables du royaume<sup>450</sup>. Les haricots correspondent à 4 % des plats de légumes ; on retrouve ainsi plusieurs ragoûts d'haricots dans les dîners préparés par l'aubergiste agenais Casties pour Mr Ganet de Sevin dans les années 1760<sup>451</sup>. Dans les menus, ils sont généralement associés au mouton et à l'agneau<sup>452</sup>, comme dans les chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers bordelais<sup>453</sup>, annonçant ce qui deviendra au XIX<sup>e</sup> siècle un plat emblématique de la cuisine bourgeoise. Comme pour les pois, l'enquête de Brard signale également la consommation de bouillie de haricots dans les campagnes périgourdines<sup>454</sup>. Entre 1700 et 1850, ce légume sec reste avant tout un aliment du quotidien attesté dans 30 % des profils alimentaires individuels, juste derrière les carottes, et dans un peu plus de la moitié des collectivités hospitalières et religieuses où il est le légume le plus fréquent<sup>455</sup>, mais il est bien l'un des « aliments-marqueurs » les plus caractéristiques des goûts régionaux.

Au terme de ce tableau synthétique des habitudes alimentaires communes à la grande majorité de la population dans l'ensemble de l'espace régional, comment peut-on définir la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain observée entre 1700 et 1850 ? Si on se fonde sur la

---

<sup>447</sup> AD Dordogne, 6 M 538 541, 544 et 547.

<sup>448</sup> Les mogettes sont toujours consommées dans la région durant la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>449</sup> J. MEYER, *op. cit.*, p. 184 et D. ROCHE, *Histoire de choses banales... op. cit.*, p. 263.

<sup>450</sup> D. JULIA et W. FRIJHOFF, *op. cit.*

<sup>451</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 86.

<sup>452</sup> AM Bordeaux, Fonds Barbe, dossier 26, facture de traiteur bordelais Leymarie, datée du 1<sup>er</sup> juillet 1735, pour un « gigot aux haricots ».

<sup>453</sup> AD Gironde, C 1764, 25 juillet 1787, gigot de mouton aux haricots blancs.

<sup>454</sup> AD Dordogne, 6 M538 541, 544 et 547.

<sup>455</sup> Voir annexe B 9 et B 11, p. 784 et 786.

classification générale établie par Igor de Garine<sup>456</sup>, on constate que la table de cette province est une rencontre entre le modèle méditerranéen caractérisé par l'abondance des légumes, l'importance du vin, la consommation répandue de mouton<sup>457</sup> et d'huile d'olive d'une part, et le modèle continental européen illustré par la volaille, le gibier et la place centrale de la viande d'autre part. Par ces caractéristiques, elle partage donc des traits communs avec le reste de la France, mais elle s'inscrit cependant plus nettement dans l'aire culinaire méditerranéenne, sans toutefois y appartenir tout à fait<sup>458</sup>. Les goûts prononcés pour le vin, le café, le porc, le confit, les châtaignes, les bulbes, les sardines, le café, les volatiles, les champignons, les ragoûts ou les haricots sont ceux qui unifient le plus l'ensemble des comportements alimentaires à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain et surtout finalement qui individualisent le mieux la culture alimentaire de cette région par rapport à Paris et aux autres provinces. Même si ces produits sont bien entendu consommés ailleurs, leur importance et leur diffusion en font véritablement des goûts régionaux originaux, qui ne permettent pas de ranger cette province dans un autre modèle alimentaire. L'introduction d'aliments venus d'ailleurs comme la dinde, le maïs et les haricots, loin de gommer les particularismes régionaux, ont, au contraire, fait du XVIII<sup>e</sup> siècle une période essentielle dans l'élaboration de pratiques alimentaires différenciées. Malgré ces traits communs spécifiques, il est toutefois difficile de prétendre à l'existence d'une cuisine du Sud-Ouest aquitain totalement unique, fondée sur des normes, et surtout à celle d'une identité culinaire régionale qui serait totalement perçue par des habitants conscients d'appartenir, par leurs goûts, à un même espace. La réalité d'une alimentation et surtout d'une cuisine du Sud-Ouest aquitain homogènes, reconnues comme telles, réside essentiellement, selon nous, dans des produits renommés, associés par les contemporains à cette région, et dans une littérature culinaire et de voyage qui contribuent peu à peu à la construction d'une image, parfois juste, souvent partielle et généralement stéréotypée de la table provinciale, tout particulièrement entre 1750 et 1820.

---

<sup>456</sup> I. de GARINE, « Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table », *op. cit.*, p. 1585-1587.

<sup>457</sup> M. AYMARD, « Les pratiques de l'alimentation carnée en France », *op. cit.*, p. 99.

<sup>458</sup> Dans des conditions et avec des pratiques alimentaires totalement différentes, on retrouve avec le Sud-Ouest aquitain une position de contact entre « deux civilisations alimentaires », observée par P. Delsalle en Franche-Comté entre le monde anglo-saxon et le monde méditerranéen ; P. DELSALLE, *Boire et manger en Franche-Comté...*, *op. cit.*, p. 154.

## **Chapitre 11.**

### **L'émergence d'une gastronomie régionale et d'une image de la cuisine du Sud-Ouest aquitain**

La confrontation entre les goûts du Sud-Ouest aquitain et les regards extérieurs sur l'alimentation de cette province constitue l'ultime étape de la recherche d'une culture alimentaire régionale entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La construction et la diffusion d'une image de l'alimentation aquitaine s'affirment plus particulièrement entre 1750 et 1820, lorsque les cadeaux alimentaires, les exportations commerciales, les voyageurs et les livres de cuisine donnent à sa gastronomie une unité et une visibilité nouvelles. Cette exportation de *la cuisine* régionale, à travers des produits emblématiques comme les truffes, le vin, le jambon ou les pâtés de perdrix, assure un lien étroit entre la réalité des pratiques alimentaires locales et leur perception dans le reste du royaume et même parfois en Europe. Autour de ces ambassadeurs se forge une culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, revendiquée par ses habitants et clairement identifiée par les gens de l'extérieur. Mettant généralement en avant ces « spécialités », les voyageurs de passage dans la province transmettent très souvent une image contrastée avec d'un côté l'éloge de pôles gastronomiques à la réputation bien établie comme Bordeaux et le Périgord, et de l'autre la dénonciation de la frugalité de l'alimentation de la paysannerie landaise, qui cependant devient peu à peu le symbole de la simplicité naturelle des mœurs provinciales. Dans ce jeu complexe des représentations, vins, truffes, jambons, maïs et cruchard<sup>1</sup> forment en quelque sorte un « noyau central »<sup>1</sup> qui fonde, pour les élites de l'époque, l'originalité des habitudes alimentaires régionales. Les cadeaux alimentaires, les contacts avec les voyageurs étrangers et les circuits commerciaux confirment une nouvelle fois toute l'importance des échanges durant

---

<sup>1</sup> J.-C. ABRIC, *Pratiques sociales et représentations*, op. cit., p. 18. Selon cette théorie, il existe dans toute représentation des éléments centraux qui déterminent la signification des autres éléments. On peut donc penser que la perception de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain par les contemporains est focalisée sur des produits emblématiques comme la truffe ou le maïs qui conditionnent leur représentation d'ensemble des comportements alimentaires régionaux.

cette période dans l'affirmation d'une identité locale<sup>2</sup>. Au final, la littérature culinaire et gastronomique correspond à la construction aboutie d'une conception extérieure de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain. A travers l'assimilation entre un aliment et un territoire, elle élabore une codification qui n'est finalement que la seule expression, plutôt tardive et réservée aux élites, sans liens véritables parfois avec les pratiques alimentaires locales, d'une cuisine régionale unique et clairement identifiée au Sud-Ouest aquitain au cours de ce long XVIII<sup>e</sup> siècle.

## I. Des produits renommés

Le choix de ces « produits-totems » est, dans une certaine mesure, en étroite relation avec la gastronomie des élites locales, mais il répond également aux contraintes du transport et à l'influence des modes culinaires du temps. Ces emblèmes de la culture alimentaire régionale ne sont donc pas forcément toujours les mêmes. Les réputations naissent et disparaissent au fil du temps, mais le Sud-Ouest possède généralement de manière constante, auprès des gastronomes, une bonne réputation centrée sur ces quelques porte-drapeaux.

### A) Circuits et relais de la diffusion de la gastronomie régionale

Avant de s'intéresser plus précisément à ces aliments célèbres, il convient de rappeler, dans une perspective synthétique et diachronique, quels ont été, entre 1700 et 1850, les principaux modes de diffusion de la gastronomie régionale, ceux qui ont finalement permis d'ancrer dans les mentalités l'image culinaire du Sud-Ouest aquitain. Les présents honorifiques et les personnages illustres ont largement servi, principalement au XVIII<sup>e</sup> siècle et sous l'Ancien Régime en général, la réputation de cette région, avant que les réseaux commerciaux, puis les gastronomes du XIX<sup>e</sup> siècle, n'assurent définitivement sa renommée à Paris et dans l'imaginaire des Français et des étrangers.

Dans la France du XVIII<sup>e</sup> siècle, les cadeaux alimentaires assurent une bonne diffusion chez les élites de toute la gastronomie provinciale. Ces expéditions de présents sont un système parfaitement adapté à la société et à la structure de l'appareil d'Etat sous l'Ancien Régime ; les villes du Sud-Ouest assurent ainsi leur promotion et une recherche de protection

---

<sup>2</sup> Selon O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 13, les échanges sont une occasion de revendiquer une identité gastronomique.

auprès des pouvoirs royaux<sup>3</sup>. Mais, ce système contribue également à l'émergence de spécialités régionales ou du moins considérées, par ceux qui les envoient et ceux qui les reçoivent, comme caractéristiques de la culture alimentaire locale. Un aliment peut alors devenir l'emblème le plus connu d'une ville. C'est le cas à Auch où le présent le plus courant fait par les édiles aux personnages importants tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle est celui de poires<sup>4</sup> ; Duché de Vancé relate que, lors de sa visite à Auch le 8 février 1701, Philippe d'Anjou reçoit 24 douzaines de poires de bon chrétien « renommées pour leur finesse, leur beauté et leur goût »<sup>5</sup>. Certains de ces présents, effectués par différentes villes, deviennent alors de véritables porte-drapeaux pour l'ensemble de la gastronomie aquitaine.

**Tableau 12 :**

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

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

Cette promotion fonctionne également pour les autres villes du royaume, puisque Dijon offre ses vins<sup>6</sup>, Caen du cidre<sup>7</sup>, Toulouse du fromage de Roquefort, Armentières des brochets, Mâcon des pots de confiture, etc.<sup>8</sup> Jambons, vins et cuisses d'oie font cependant partie des cadeaux les plus courants de la région, en parfaite adéquation avec les consommations locales. La carte de diffusion des cadeaux éditaires aquitains au XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>9</sup> montre que ces produits, expédiés essentiellement à Paris, doivent servir de base à la perception de la culture alimentaire provinciale dans la capitale. Une chanson de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à la gloire du

<sup>3</sup> Sur le fonctionnement des dons alimentaires, voir *supra* chap. 4, p. 214-219.

<sup>4</sup> AM Auch, CC 72 et 73, la plupart de ces poires sont offertes à l'intendant de la province, expédiées dans certains cas jusqu'à Paris emballées dans une caisse.

<sup>5</sup> *Lettres inédites de Duché de Vancé, contenant la relation historique du voyage de Philippe d'Anjou...*, *op. cit.*, p. 153. Le numéro de janvier 1701 du *Mercure Galant* mentionne également ces présents de poires.

<sup>6</sup> B. SAVOURET, « Les présents en vins de la ville de Dijon au XVIII<sup>e</sup> siècle », *op. cit.*, p. 131-138.

<sup>7</sup> J.-C. PERROT, *Genèse d'une ville moderne. Caen au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1975, p. 217.

<sup>8</sup> A. BABEAU, *La ville en France...*, *op. cit.*, p. 277.

<sup>9</sup> Voir annexe D 3, p. 824.

Périgord évoque d'ailleurs ces « largesses », c'est-à-dire tous les envois de pâtés et de volailles truffées, qui font la réputation de ce pays et façonnent son image :

*« Qu'importe aux rives de la Seine  
le persiflage des gloseurs ?  
Nos courriers trois fois par semaine  
Ferment la bouche des railleurs.  
J'ai vu sur leurs tables splendides  
Mille perdrix, franchises de port,  
Charmer les appétits avides  
Au grand honneur du Périgord.*

*Gloire surtout, gloire éternelle  
A l'artisan<sup>10</sup> de nos festins !  
Illustre mort qui nous rappelle  
Un digne héritier de ses mains  
Et dont les chefs-d'œuvre admirables  
Paraissent aux banquets du Nord  
Ont au loin rendus mémorables  
Les largesses du Périgord. »<sup>11</sup>*

Les hommes de pouvoir de l'époque représentent eux aussi des intermédiaires privilégiés : le maréchal de Richelieu participe ainsi pleinement à la renommée des vins de Bordeaux et à celle de la table de la capitale de la Guyenne. La puissante famille de Gramont favorise également dans la partie méridionale de la province cette réputation gastronomique : les magistrats bayonnais dégustent ainsi le 15 septembre 1756 et le 14 septembre 1757 un « ragoût de fèves à la Gramont » parmi les entremets du repas d'élection<sup>12</sup>, signe vraisemblable d'une volonté d'honorer ce grand personnage qui confère alors indirectement, par son nom, un prestige supplémentaire à la gastronomie municipale bayonnaise. La double résidence des nobles bordelais ou des grands seigneurs possessionnés du Périgord est un autre

---

<sup>10</sup> Il s'agit ici du traiteur Courtois qui assure au XVIII<sup>e</sup> siècle une grande partie des envois de volailles truffées et de pâtés de perdrix du Périgord ; sur ce personnage, voir *supra* chap. 5, p. 296.

<sup>11</sup> « Le Périgord. Chanson », *BSHA du Périgord*, 1881, p. 89-93

<sup>12</sup> AM Bayonne, CC 332 (14), 15 septembre 1756 et CC 332 (75), 14 septembre 1757.

excellent moyen de relayer à Paris les produits aquitains renommés<sup>13</sup>. Enfin, la réception en province de membres de la famille royale fournit des occasions exceptionnelles de les mettre en valeur et de les faire connaître : le passage de Philippe d'Anjou et de sa suite en route vers l'Espagne en 1701<sup>14</sup> ou celui des princesses d'Espagne en 1748-1749 sont des moments qui participent certainement à la diffusion et à la reconnaissance de certains produits. La réception du comte d'Artois et du comte de Provence en 1782 à Lesperron au nord de Dax en fournit la meilleure illustration<sup>15</sup>. En effet, lors du banquet donné en leur honneur par les autorités locales, à côté des aliments courants à la table des élites comme le veau, les boissons exotiques ou les vins de liqueurs apparaissent de nombreux mets plus représentatifs de la culture alimentaire régionale : des truffes, des ortolans achetés directement à un chasseur landais, des huîtres de gravettes venues tout spécialement du bassin d'Arcachon, des jambons du Béarn, des vins de Capbreton, de Jurançon et de Haut-Brion. Si ces produits sont appréciés par ces grands personnages, on peut supposer soit qu'ils les connaissent déjà et qu'ils les ont peut-être réclamés, indice alors de leur célébrité, soit à l'inverse, que cette occasion a pu servir à leur diffusion parmi les grands du royaume et à l'essor de leur notoriété. D'autres figures moins prestigieuses assurent aussi la renommée de plats, de lieux ou de produits régionaux ; on peut songer aux traiteurs célèbres comme Courtois (évoqué dans la chanson précédente) et Taverne qui, grâce à leurs terrines et pâtés, ont fait connaître la gastronomie locale un peu partout dans le royaume<sup>16</sup> ; l'ouverture d'un café à Londres à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle par le fils du parlementaire bordelais Mr de Pontac pour développer la vente de ses vins<sup>17</sup> participe également à la réputation de la province. Grâce à de telles initiatives, le cru de Pontac serait même connu et apprécié jusqu'en Suède selon Daniel-Zacharias Halmann, voyageur de passage à Bordeaux en 1755<sup>18</sup>. Elites ou professionnels, chacun à leur manière, peuvent servir de relais aux spécialités régionales en France et à l'étranger.

---

<sup>13</sup> Voir *supra* chap. 6, p. 377.

<sup>14</sup> Ces occasions servent à la « monstration » du royaume, à la mise en valeur des productions du terroir et peuvent être considérées comme de véritables « campagnes publicitaires » médiatisées notamment par le *Mercurie Galant* selon G. SABATIER, « *Solis avi specimen*. Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701 », *op. cit.*, p. 120 et 172.

<sup>15</sup> AD Gironde, C 1068 et A. REBSOMEN, « Passage à Bordeaux des comtes d'Artois et de Provence (1777-1782) », *RHB*, 1923.

<sup>16</sup> Voir *supra* chap. 5, p. 293.

<sup>17</sup> A. RÊCHE, *Dix siècles de vie quotidienne à Bordeaux*, *op. cit.*, p. 150 et J-R. PITTE, « Naissance et expansion des restaurants », *op. cit.*, p. 770.

<sup>18</sup> P. COURTEAULT, « Bordeaux au temps de Tourny d'après un correspondant de Linné », *op. cit.*, p. 138 ; l'auteur évoque le cru de Pontac « si demandé dans les restaurants de Suède ».



Parallèlement, on observe l'émergence de circuits commerciaux qui jouent un rôle croissant dans la diffusion de cette gastronomie du Sud-Ouest aquitain. Les annonces des journaux bordelais, qui naissent dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, illustrent parfaitement le développement de nouvelles formes de promotion de la culture alimentaire régionale : les volailles truffées, les jambons, le chocolat et les truffes mis en vente proviennent de toute la province et sont destinés aussi bien au marché bordelais, qu'à des expéditions vers Paris ou vers les Isles. La présence de ces produits aquitains chez les épiciers parisiens témoigne également de l'existence de réseaux de distribution des produits les plus réputés<sup>19</sup>. Ce système fonctionne dès les années 1770-1780, mais il se développe principalement entre 1780 et 1820, permettant alors aux Parisiens aisés de profiter des richesses gastronomiques du Sud-Ouest aquitain. Lorsque Louis-Sébastien Mercier, dans son *Tableau de Paris* en 1781, dresse le portrait d'un « gourmand parisien », il indique qu'« il n'estime les différentes provinces que par leur volaille ou par leur poisson » et qu'il se procure, dans des établissements tel l'*hôtel d'Aligre* rue Sainte-Honoré, des dindes aux truffes de Périgueux, des terrines de perdrix rouges de Nérac ou des jambons cuits de Bayonne<sup>20</sup>. La consommation à Paris de produits périgourdiens réputés représente le système de commercialisation le plus abouti : en 1836, parmi les produits mis en vente par Debarle, célèbre marchand de comestibles, rue Vivienne à Paris, on trouve des truffes et dindes du Périgord, des pâtés de Périgueux aux truffes et des terrines de Nérac<sup>21</sup>.

La littérature gastronomique, dont les premiers soubresauts datent de la fin des années 1760 avec le *Gazetin du comestible*<sup>22</sup>, contribue au renforcement de la renommée de la région, jusqu'à devenir, dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le fer de lance de la culture alimentaire provinciale. Dans les guides et les almanachs, l'association récurrente d'une ville ou d'un pays avec un aliment crée une identification de plus en plus forte d'une alimentation régionale centrée sur quelques produits emblématiques. Bayonne et le chocolat en fournissent sans doute l'une des meilleures illustrations. En effet, de 1700 à 1850, le chocolat est systématiquement évoqué à propos de cette ville : du *Gazetin du comestible* au *Guide du voyageur de Bayonne à Saint-Sébastien* en 1827 en passant par le *Gastronomie française* de 1828, tous les inventaires des richesses gastronomiques de la France soulignent la réputation

---

<sup>19</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 756. Les épiciers parisiens du XVIII<sup>e</sup> siècle vendent, par exemple, des pruneaux de Guyenne, des jambons de Bayonne et des confits d'oie de Gascogne.

<sup>20</sup> L-S. MERCIER, *op. cit.*, p. 346-347.

<sup>21</sup> J-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire...*, *op. cit.*, p. 78-79.

<sup>22</sup> Voir *supra* chap. 2, p. 73.

du chocolat bayonnais<sup>23</sup>, fort logiquement d'ailleurs, puisque les consommateurs aquitains achètent directement du chocolat à des marchands bayonnais<sup>24</sup>. Dans de nombreux cas, on constate que les produits vantés par la littérature gastronomique et les voyageurs du XIX<sup>e</sup> siècle sont finalement les mêmes que ceux qui servaient cent ans auparavant aux présents honorifiques des villes de la région. Ces modes de diffusion, qui se sont en partie succédés, sans jamais s'exclure les uns les autres, ont en tout cas assuré, à l'échelle nationale et tout au long de la période, la reconnaissance de la table du Sud-Ouest aquitain.

## B) Charcuterie, volailles et truffes

Identifier quels sont les produits aquitains réputés consommés à l'extérieur permet de comprendre à la fois ce qui est considéré par les habitants comme représentatif de leur culture alimentaire, puisqu'ils les jugent dignes de faire l'objet de cadeaux ou d'un commerce gastronomique, mais également la perception des contemporains. Les produits élaborés, tels les jambons et les volailles truffées, représentent sans nul doute, comme nous l'a suggéré la liste des présents éditaires, les meilleurs ambassadeurs de la région auprès des amateurs de bonne chère.

### *Charcuterie, pâtés, terrines*

Dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, les jambons de Bayonne ont une réputation bien établie, qui s'exprime largement à l'intérieur de la province. Leur consommation concerne la plupart des notables : les jurats de Libourne, les consuls d'Agen, comme les nobles du Périgord apprécient cette charcuterie confectionnée dans la région<sup>25</sup> ; dans les comptes des établissements religieux, il n'est pas rare non plus de la rencontrer<sup>26</sup>. Ces achats peuvent s'opérer sur place comme à Bordeaux où plusieurs marchands de jambon de Bayonne sont

<sup>23</sup> *Le Gazetin du comestible*, année 1767 ; C. HENNEBUTTE, *Guide du voyageur de Bayonne à Saint-Sébastien*, Bayonne, 1827, p. 56 ; *Le Gastronomes français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828.

<sup>24</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 519. C'est le cas notamment de Mlle de Sevin à Agen qui reçoit le 6 avril 1813 la facture suivante en provenance de Bayonne : « Conformément à votre ordre, j'ai remis hier 5 du curant à la diligence une caisse à votre adresse bien emballée et bien conditionnée contenant dix livres de chocolat à la vanille », AD Lot-et-Garonne, 30 J 86, mémoires des fournisseurs.

<sup>25</sup> Par exemple, AM Libourne, CC 51, 20 juillet 1700, CC 131, 21 juillet 1762 ; AM Agen, CC 429, 27 septembre 1735, « un jambon de Bayonne glacé », CC 448, 2 octobre 1758 ; AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773, 2 E 1836 (62), 12 août 1785.

<sup>26</sup> Par exemple, AD Gironde, H 2106, religieuses de la Visitation à Bordeaux, 30 janvier 1706 ; AD Gironde, H 2753, Grands Carmélites de Bordeaux, 24 mars 1777.

implantés en 1779<sup>27</sup>, mais aussi directement à Bayonne. La salaison et la fumaison assurent à ce produit des capacités de conservation et de transport tout à fait remarquables qui en font une denrée parfaitement appropriée aux expéditions loirtaines.

Ces jambons sont bien des ambassadeurs de la province car leur notoriété en dépasse largement les frontières. La plupart des villes aquitaines offrent des jambons à Paris au contrôleur général, aux ministres et aux différents commis<sup>28</sup>. D'autres villes du royaume, comme Lyon<sup>29</sup>, envoient elles aussi des jambons de Bayonne à leurs protecteurs, signe que ce produit est connu et apprécié un peu partout. Ainsi, il figure aussi bien dans les dépenses de bouche des notables aquitains, à la table des échevins de Bayonne qu'à celle des capitouls de Toulouse ou encore chez les épiciers parisiens<sup>30</sup>. L'association entre Bayonne et ses jambons est telle que tous les inventaires des richesses gastronomiques de la France dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle et la littérature de voyage mentionnent invariablement la qualité de ses jambons<sup>31</sup>.

Cette réputation des jambons de Bayonne n'est toutefois pas dans tous les cas évidente, car les jambons de Lahontan, petit bourg situé près d'Orthez sur le gave de Pau, et du Béarn, notamment au XVIII<sup>e</sup> siècle, possèdent une autonomie et une renommée concurrente, du moins dans les dénominations utilisées. Ainsi, en 1701, lors du passage à Bayonne de Philippe d'Anjou, ce sont bien des jambons dits de « Lahontan » qui sont offerts par les échevins au jeune monarque<sup>32</sup>. Ils sont également évoqués dans les comptes du couvent des Feuillants bordelais en 1733<sup>33</sup>. En 1767, *le Gazetin du comestible* ne mentionne aucun jambon de Bayonne mais évoque en des termes élogieux ceux de Pau et d'Orthez : « il y en a de ronds et de longs : ces jambons sont les plus estimés et jouissent de la plus grande réputation »<sup>34</sup>. On peut finalement penser que l'appellation de jambon de Bayonne, à partir des années 1770-1780, concerne tous les jambons produits dans la partie méridionale du Sud-Ouest aquitain, effaçant peu à peu cette distinction. L'auteur du *Voyageur français* écrit ainsi en 1790 à propos de la ville de Pau que « c'est de là encore que viennent véritablement tous les jambons connus sous le nom de jambon de Bayonne »<sup>35</sup>. Dans la littérature gourmande du

---

<sup>27</sup> L'*Almanach de commerce, d'arts et métiers pour la ville de Bordeaux* pour l'année 1779 recense six marchands de jambon de Bayonne dans la ville.

<sup>28</sup> Voir tableau 12, p. 603.

<sup>29</sup> R. VIAL, *op. cit.*, p. 146.

<sup>30</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 756.

<sup>31</sup> Pour *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828, p. 130, le jambon de Bayonne fait partie des « meilleurs jambons de l'ancienne France ».

<sup>32</sup> H. POYDENOT, *Récits et légendes relatifs à l'histoire de Bayonne*, Bayonne, 1875, p. 240.

<sup>33</sup> AD Gironde, H 2053, 8 avril 1733, facture pour 6 jambons de Lahontan.

<sup>34</sup> *Le Gazetin du comestible*, année 1767.

<sup>35</sup> LA PORTE, *Le Voyageur français... op. cit.*, T. 33, p. 285.

XIX<sup>e</sup> siècle, les jambons de Bayonne sont les plus célèbres, supplantant alors presque totalement l'appellation de jambons de Lahontan ou du Béarn. Quelle que soit son identification géographique, cette renommée bien établie démontre une parfaite adéquation entre un goût affirmé dans le Sud-Ouest aquitain pour le jambon et la gastronomie de cette région diffusée à l'extérieur.

Pâtés et terrines possèdent également des qualités de conservation et de transport qui expliquent en partie leur diffusion et leur célébrité en France. Les terrines de Nérac préparées par Taverne et les pâtés de Périgueux de Courtois ont fait la renommée gastronomique du Sud-Ouest aquitain des années 1730 jusqu'à la Révolution. Le rôle de ces professionnels a été décisif dans ce succès mais il dépasse toutefois leur simple personne. Les consuls de Périgueux en faisant expédier ces pâtés à leurs nombreux protecteurs ont assuré sa diffusion aux quatre coins du royaume, principalement à Paris et dans les milieux de cour<sup>36</sup>. De leurs créateurs les plus célèbres, ces produits ont progressivement été assimilés à la ville et à la région : on peut ainsi trouver en 1785 la mention de préparations « à la fasson de Courtois »<sup>37</sup>, puis dans de nombreux autres cas par la suite, la seule dénomination de pâtés de Périgueux. Lorsqu'en 1751, le chevalier périgourdin d'Aydie fait parvenir l'un de ses fameux pâtés à la marquise de Créquy, l'une de ses amies à Paris, il rend bien compte dans sa lettre du lien indissociable à ses yeux entre ce pâté et cette province :

*« J'ai l'honneur, Madame, de vous adresser un pâté de Périgueux. C'est le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin. Je souhaite donc qu'il soit de votre goût. »<sup>38</sup>.*

Les envois de dindes truffées et de pâtés de perdrix réalisés par Courtois pour le chevalier de La Roche entre 1785 et 1788 à destination de Paris, Dijon, Verdun ou Grenoble illustrent nettement leur diffusion à l'échelle nationale<sup>39</sup>. En dehors des cadeaux, la présence de terrines de Nérac dans les magasins de comestibles parisiens tel celui de Madame Chevet fort réputé

---

<sup>36</sup> Voir *supra* chap 4, p. 216.

<sup>37</sup> AD Dordogne, 8 J 50, livre de raison de Chantal de Puylimeuil, 14 janvier 1785.

<sup>38</sup> E. DUSOLIER, *Un gentilhomme périgourdin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14.

<sup>39</sup> AD Dordogne 2 E 1835 (62) et J. DURIEUX, « Un mémoire du traiteur Courtois », *BSHA du Périgord*, 1922, p. 142.

dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>40</sup> ou bien dans la boutique de Mr Corcellet au Palais-Royal<sup>41</sup> confirme la mise en place ancienne de véritables réseaux de distribution. Dès 1767, le *Gazetin du comestible* indique que les terrines de perdrix rouges aux truffes de Nérac et les pâtés de dindes garnis de truffes de Périgueux sont disponibles dans la capitale. La littérature gourmande du début du XIX<sup>e</sup> siècle accompagne cette diffusion, puisqu'elle place couramment les pâtés de Périgueux et les terrines de Nérac parmi les richesses gastronomiques des provinces<sup>42</sup>.

Ces pâtés et terrines, connus de tous les amateurs de bonne chère du temps, sont bien en tout cas représentatif de la gastronomie locale. En effet, ces préparations sont à base de perdrix ou perdreaux, c'est-à-dire de gibiers à plumes dont nous avons pu mesurer la présence dans l'environnement naturel et dans la consommation des habitants ; ce sont ensuite des pâtisseries qui correspondent à un goût affirmé pour les tourtes, les pâtés et les terrines ; enfin, leurs capacités de conservation et de transports naissent de l'usage du saindoux qui en font des produits confits, savoir-faire propre à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. En 1790, *le Voyageur françois* rend bien compte de la synthèse que représente cet emblème gastronomique périgourdin :

*« Le gibier y est excellent, surtout les perdrix ; les truffes sont les meilleures du royaume, et le lard d'un très bon goût : c'est ce qui fait que les pâtés de Périgueux sont depuis longtemps si estimés et si recherchés. »*<sup>43</sup>

Ces préparations ainsi confites peuvent voyager par diligence dans des récipients en terre ou en fer qui les protègent des chocs. La carte gastronomique établie par Cadet de Cassicourt<sup>44</sup> représente les terrines de Nérac sous la forme d'un récipient ovale avec un couvercle :

---

<sup>40</sup> J-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, op. cit., p. 35.

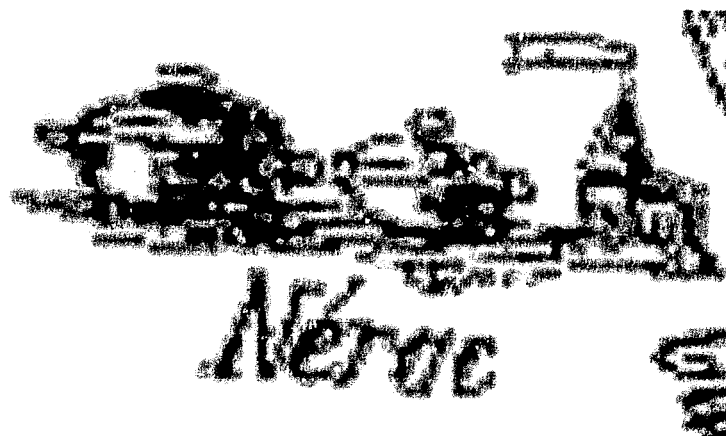
<sup>41</sup> *Almanach des gourmands*, année 1803, p. 176.

<sup>42</sup> Par exemple, C-L. CADET-GASSICOURT, op. cit., p. 300 ; *Le Gastronomes français...*, op. cit., p. 471 ; H. RAISON, *Code gourmand...*, op. cit., p. 186.

<sup>43</sup> LA PORTE, *Le Voyageur françois...*, op. cit., T. 34, p. 118.

<sup>44</sup> C-L. CADET-CASSICOURT, op. cit., p. 300.

**Photo 4 :**  
**Les terrines de Nérac d'après la carte de la France gastronomique de Cadet de Cassicourt (agrandissement partiel)**



Conservées au musée du Périgord, plusieurs terrines en fer, au nom des traiteurs Courtois et Michelet<sup>45</sup>, permettent de voir également les modalités de conditionnement des fameux pâtés de perdrix de Périgueux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Dans ces terrines en fer de forme ronde, les perdrix sont recouvertes de graisse de porc, puis on ferme le récipient sans doute à l'aide d'une feuille de papyrus ou de papier ; la croûte supérieure du pâté peut aussi tout simplement servir à le protéger de toute altération pendant plusieurs semaines.<sup>46</sup>

---

<sup>45</sup> Sur la clientèle et la production de ces traiteurs périgourds, voir *supra* chap. 5, p. 297.

<sup>46</sup> Les terrines de Nérac sont vraisemblablement préparées de manière identique.

**Photo 5 :**  
**Terrine pour l'expédition des pâtés de Périgueux du traiteur Courtois**  
**(fin XVIII<sup>e</sup> siècle)<sup>47</sup>**



La diffusion des terrines de Nérac et des pâtés de Périgueux se poursuit au début du XIX<sup>e</sup> siècle, mais la réputation des pâtés périgourdiens décline alors légèrement et, à compter des années 1840, il semble que l'identification de la province à ce produit commence à s'estomper. Lors du passage à Périgueux des voyageurs vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle ou dans l'évocation de la ville par les guides, il n'est plus aussi systématiquement qu'auparavant fait mention de ces préparations qui connaissent l'apogée de leur renommé entre 1750 et 1820. Leur recette n'est en outre pas forcément la même au fil du temps ; l'utilisation de foie gras dans les pâtés de Périgueux n'est ainsi pas encore introduite au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais elle s'instaure au début du XIX<sup>e</sup> siècle, sous l'effet vraisemblablement de la place grandissante de ce produit dans la gastronomie régionale et surtout dans les goûts alimentaires des élites

---

<sup>47</sup> Une autre terrine au nom de Michelet est également conservée au musée du Périgord, voir pièce justificative 20, p. 730.

parisiennes. Les pâtés de Périgueux vantés par *l'Almanach des gourmands* de Grimod de la Reynière en 1803 sont faits à base de foie gras :

« De toutes les manières de faire voyager les truffes du Périgord, celle de les amalgamer avec des foies de canard dans ces terrines succulentes n'est ni la moins agréable, ni la plus économique ; mais aussi c'est pour les Dieux de la terre, c'est-à-dire, pour les hommes opulents, que de telles jouissances sont réservées. Heureux encore lorsque leur palais sensuel et délicat en sent tout le prix ! »<sup>48</sup>

Chez Brillat-Savarin quelques années plus tard, la composition de ce produit gastronomique de luxe est identique<sup>49</sup>. Il faut dire que dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le foie gras, déjà présent depuis longtemps, mais de manière modeste, à la table des élites de la région<sup>50</sup>, acquiert une réputation gastronomique qui en fait un nouveau présent alimentaire recherché des Parisiens fortunés<sup>51</sup>. En décembre 1838, par exemple, un notable de l'Agenais offre un pâté de foie gras truffé à Mr Moulineux, avoué rue Montmartre à Paris<sup>52</sup>. On observe finalement, à travers ce processus, combien les goûts des élites parisiennes parviennent à modeler la gastronomie « régionale », engendrant un détachement légèrement croissant entre la culture alimentaire des habitants de la province et cette *cuisine* « exportée » ; lorsqu'elle voyage, elle se transforme et s'adapte aux mœurs alimentaires locales.

### *Gibier, volailles et truffes*

Les terrines de Nérac et les pâtés de Périgueux, élaborés au XVIII<sup>e</sup> siècle à partir des perdrix et perdreaux très nombreux dans la région, renvoient au goût des habitants pour le gibier à plumes. A l'extérieur aussi, cette consommation est perçue comme un trait distinctif :

---

<sup>48</sup> *Almanach des gourmands ou calendrier nutritif*, 1803, p. 74.

<sup>49</sup> BRILLAT-SAVARIN, *op. cit.*

<sup>50</sup> Voir *supra* chap. 10, p. 586.

<sup>51</sup> Au XVIII<sup>e</sup> siècle, les seuls foies gras connus à l'échelle nationale sont ceux de Strasbourg et de Toulouse évoqués par *Le Gazetin du comestible* ou par Louis-Sébastien Mercier dans sa description des richesses gastronomiques de la province disponibles à Paris, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, p. 346. Le foie gras de Strasbourg serait même déjà célèbre dans une partie de l'Europe selon L. RÉAU, *L'Europe française au siècle des Lumières*, *op. cit.*, p. 195. Il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour que la réputation du foie gras du Périgord se développe et que l'on en retrouve notamment mention dans des livres de cuisine comme ceux de Beauvilliers et d'Alexandre Dumas.

<sup>52</sup> AD Lot-et-Garonne, 1 J 947, livre de raison anonyme d'un propriétaire à Lagarde en Lot-et-Garonne, 1838-1840.



les voyageurs sont nombreux, par exemple, à faire l'éloge des perdrix rouges du Périgord. Mais ce sont surtout les ortolans qui sont considérés dans ce domaine comme les emblèmes les plus représentatifs et les plus appréciés de la gastronomie locale. On constate tout d'abord que des présents de ce petit passereau délicat sont effectués tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle par la ville de Libourne, signe indéniable de leur prestige gustatif<sup>53</sup>. La corporation des maîtres-chirurgiens bordelais assure aussi sa diffusion à l'échelle nationale en offrant en octobre 1762 des ortolans à Douin, secrétaire de Mr le comte de Saint Florentin, ministre chargé des affaires de la Guyenne, par l'intermédiaire de Mr le Blond d'Olbens. Pour faciliter leur expédition, ils sont placés dans une « boîte », vraisemblablement en fer, et le transport à lieu dans la fraîcheur de l'automne pour éviter toute altération<sup>54</sup>. Douin peut alors se féliciter du parfait état des volatiles à leur arrivée à Paris :

*« J'ay reçu, Monsieur, la bolste d'ortolans que vous m'avés fait l'honneur de m'envoyer de la part de MM. Les Chirurgiens de Bordeaux. Je vous prie de leur en faire agréer mes remerciements. Il a bien paru que la bolste a fait route pendant les jours qu'il a fait froid car les ortolans se sont trouvés très frais. »*<sup>55</sup>

Les gastronomes et les voyageurs confirment que cet oiseau est clairement identifié à la région : au cours de leur trajet dans la vallée de la Moyenne-Garonne, Panon-Desbassayns, à Langon, et Mme Cradock, près d'Agen se voient offrir des ortolans<sup>56</sup>. Jefferson remarque également la présence de ce petit gibier, même s'il précise sans doute de manière un peu abusive que l'on ne trouve pas d'ortolans à Bordeaux<sup>57</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, leur notoriété se maintient, puisque Serviez, préfet des Basses-Pyrénées, souligne en l'An X que les ortolans sont couramment expédiés à travers le pays chaque hiver : « les ortolans si exquis et si renommées, sont assez communs : on en envoie à Paris pendant les gelées, mais ils perdent de leur goût par le transport »<sup>58</sup>. Pour éviter cette détérioration, Cadet-Gassicourt indique que les

---

<sup>53</sup> AM Libourne, CC 54, CC 103, CC 119, etc.

<sup>54</sup> L'automne correspond également à la période la plus propice pour la chasse de ces oiseaux migrateurs.

<sup>55</sup> G. DUCAUNNÈS-DUVAL, « Petits cadeaux à de grands fonctionnaires », *RHB*, 1930, p. 242.

<sup>56</sup> H. PANON-DESBASSAYNS, *op. cit.*, p. 107 et O. DELPHIN BALLEYGUIER, *op. cit.*, p. 197.

<sup>57</sup> B. GINESTET, *op. cit.*, p. 38. Des ortolans sont en effet mis en vente sur le marché bordelais selon une ordonnance de 1764, voir AM Bordeaux, HH 49.

<sup>58</sup> Général SERVIEZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées, op. cit.*, p. 30.

ortolans sont placés tout plumés dans une petite boîte en sapin remplie de farine ; selon lui, « c'est la meilleure manière de les faire voyager »<sup>59</sup>.

Les cuisses d'oie sont un autre ambassadeur reconnu de la table du Sud-Ouest aquitain, comme en témoignent les nombreux présents effectués par les villes aquitaines<sup>60</sup>. Si ce produit confit est couramment expédié vers les colonies, il est également largement diffusé dans le royaume durant toute la période. Dans son mémoire sur la généralité de Guyenne au tout début du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'intendant Lamoignon de Courson évoque l'élevage des oies en Chalosse « avec lesquelles on fait des barriquots qu'on envoie dans tout le royaume »<sup>61</sup>. Dans les magasins parisiens du XVIII<sup>e</sup> siècle, les confits d'oie de Gascogne en provenance de Bayonne et d'Auch régalaient les gourmets, même si ce commerce reste très modeste<sup>62</sup>. Il est d'ailleurs intéressant de remarquer que ces cuisses d'oie d'une consommation populaire, ou du moins socialement assez large dans le Sud-Ouest aquitain, deviennent des mets de choix dans la capitale. La gastronomie régionale goûtée par les contemporains n'est donc pas toujours inspirée exclusivement de la table des élites provinciales. La littérature gastronomique identifie très nettement les cuisses d'oie à notre région : dans le *Gazetin du comestible*, les cuisses d'oie proposées aux Parisiens proviennent systématiquement du Béarn et correspondent très clairement à une denrée de luxe réservée aux élites, puisqu'un baril contenant douze cuisses est vendu 32 l. en 1767<sup>63</sup>. Pour le Grand d'Aussy en 1782, les cuisses d'oie, « spécialités » d'Auch et de Bayonne, sont toujours des « mets recherchés à la table des riches »<sup>64</sup>. Ces morceaux de volaille sont généralement placés dans des terrines en terre, salés et recouverts de graisse ; les cuisses d'oie de Bayonne, selon la carte gastronomique de Cadet-Gassicourt, sont transportées dans une sorte de jarre avec un goulot étroit<sup>65</sup>. Dans ce cas aussi, la technique du confit assure la diffusion et la réputation des produits de la région.

Les volailles, et surtout les volailles truffées, sont également de 1700 à 1850, des produits gastronomiques du Sud-Ouest aquitain très réputés : les chapons et les dindes aux truffes expédiés à la cour et dans les ministères par les magistrats de Périgueux, de Bergerac et de Bordeaux assurent sa renommée et déterminent fortement la perception des pratiques alimentaires locales. Chez les particuliers aussi, les envois de volailles truffées sont une

---

<sup>59</sup> C-L. CADET-GASSICOURT, *op. cit.*, p. 257.

<sup>60</sup> Voir tableau 12, p. 603.

<sup>61</sup> BM Bordeaux, Ms 734, p. 140.

<sup>62</sup> R. ABAD, *op. cit.*, p. 756.

<sup>63</sup> *Le Gazetin du comestible*, année 1767.

<sup>64</sup> P.-J.-B. LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français*, *op. cit.*, p. 359.

<sup>65</sup> C-L. CADET-GASSICOURT, *op. cit.*, p. 300 (voir pièce justificative 19, p. 729).

habitude bien établie : en février 1748, Mr de Montancieix fait envoyer à Paris des dindes farcies de truffes que l'on retrouve encore, en mars 1815, expédiées par le noble périgourdin de La Sudrie à Mr le baron de Segonville à Fontenay-le-Comte<sup>66</sup>. Un mémoire anonyme sur le Périgord de 1776 s'inquiète même de l'ampleur de ce commerce qui se fait, selon lui, au détriment de la province : « la truffe est une des plus agréables productions du Périgord, mais en même temps la plus désavantageuse [...] par le prix exorbitant des pâtés et des dindes qu'on en fait, et dont la province fait tous les frais »<sup>67</sup>. Cyprien Brard, un demi-siècle plus tard, rappelle lui aussi l'intensité de ce commerce qui expédie des dindes truffées « jusque dans le Nord à Hambourg, à Francfort et surtout Paris »<sup>68</sup>. Pour les écrivains gastronomes comme Grimod de la Reynière ou Brillat-Savarin, les volailles truffées du Périgord appartiennent au sommet de l'art culinaire de leur temps<sup>69</sup>. Pour le premier, les Périgourdins exercent même un monopole abusif sur le commerce des volailles truffées jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle :

*« L'art de truffer les dindes et autres volatiles n'étoit connu, il y a dix ans que des seuls Périgourdins qui s'en prévalaient pour rançonner outrageusement les Gourmands des autres pays, et pour leur vendre leurs périgourdines à ventre rebondi, jusqu'à vingt ou vingt-cinq écus. »*<sup>70</sup>

Les voyageurs et les guides de voyage établissent également un lien très fort entre le Sud-Ouest aquitain et les volailles de qualité. Leur réputation ne cesse de croître au cours de la période parallèlement à leur place dans les consommations locales. Une lettre adressée au président Lalanne évoque la manière idéale pour préparer la dinde reçue au receveur d'Angoulême, mais qui est identique à celle du Périgord : « la dinde que l'on trouve excellente, faite la cuire seule avec une omelette douce et elle n'a pas plus à cuire que si elle n'étoit pas farcie »<sup>71</sup>. La gastronomie est donc en parfaite adéquation avec la culture alimentaire régionale, du moins celle des élites. L'

<sup>66</sup> AD Dordogne, 23 J 90, facture du 4 février 1748, livre-journal de Mr de Montancieix et AD Dordogne, 8 J 32, facture du 17 mars 1815.

<sup>67</sup> AD Dordogne, 3 C 3, mémoire de 1776.

<sup>68</sup> AD Dordogne, 6 M 531.

<sup>69</sup> BRILLAT-SAVARIN, *op. cit.*, p. 272.

<sup>70</sup> GRIMOD de LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitrions*, Paris, 1808, p. 220. Il émet en outre des réserves sur la qualité de ces volailles truffées du Périgord : « il est prouvé que les dindes de ce pays sont plus sèches, moins succulentes, moins grasses, moins fines enfin, que celles du Gâtinois, de l'Orléanais et des autres grasses qui entourent l'Île-de-France ». Ce jugement négatif est peut-être guidé par le prix excessif des dindes aux truffes périgourdines.

<sup>71</sup> Arch. Hist. de la Gironde, T. 45, p. 458, lettre du 2 janvier 1759.

est d'ailleurs intéressant de remarquer que l'un de ses meilleurs représentants est une volaille américaine, implantée depuis moins de cent cinquante ans, ce qui confirme que l'élargissement de la gamme alimentaire peut renforcer les particularismes régionaux

La mise en valeur gastronomique de ces volailles grasses naît en grande partie de l'utilisation de ces truffes qui font la réputation du Périgord et par conséquent de toute la province. Les truffes sont très appréciées des élites régionales, puisqu'elles figurent dans 34 % des profils alimentaires individuels du XVIII<sup>e</sup> siècle. Pourtant, dans la première partie du siècle, les truffes ne semblent pas encore avoir acquis la renommée qui sera la leur au XIX<sup>e</sup> siècle. Certes, les truffes font partie des cadeaux des consuls de Périgueux, mais ils s'agit souvent d'accompagnement de volailles. Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, la notoriété des truffes périgourdines s'accroît si bien que la plupart des voyageurs en font alors l'éloge. Dans son livre *Cuisine et office de santé* en 1758, Menon souligne déjà l'excellence des truffes du Périgord<sup>72</sup>. Progressivement, elles deviennent un symbole prépondérant de la région, de sorte qu'en 1836, J-F Samazeuilh de passage à Nérac peut écrire : « la réputation des terrines de Nérac est due surtout à la qualité des truffes que l'on trouve dans son voisinage, et que l'on préfère à celles du Périgord et du Quercy »<sup>73</sup> ; les perdrix dont on faisait l'éloge au siècle précédent ne sont plus alors l'ingrédient mis en avant et qui assure la renommée du produit. A Paris, les truffes deviennent à partir de ce moment là l'emblème de la gastronomie régionale que l'on retrouve dans les magasins de comestibles du XIX<sup>e</sup> siècle comme celui de Chevet au Palais Royal<sup>74</sup>. Grimod de Reynière les présente comme des produits exceptionnels, tout comme Brillat-Savarin quelques années plus tard pour qui « les meilleures truffes de France viennent du Périgord »<sup>75</sup>. Comme les ortolans, les perdrix et les dindes, il semble que ces truffes expédiées à Paris soient rangées dans des « boîtes » que d'Arlot de la Roque achètent à plusieurs reprises à cet effet<sup>76</sup>. Cette installation durable des truffes dans l'imaginaire de la cuisine du Sud-Ouest aquitain correspond finalement à une multiplication simultanée de leur utilisation dans la gastronomie locale. En effet, dans la plupart des menus de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, les truffes et les plats accompagnés de truffes se multiplient ; dans certains repas, la truffe entre dans la composition d'une multitude de plats : en 1833, dans le menu du dîner donné par Mr de Cazenave, on trouve des ris de veau aux truffes, des pieds de cochon truffés, des côtelettes de veau truffées et des

---

<sup>72</sup> MENON, *Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime*, Paris, 1758, p. 401.

<sup>73</sup> J-F. SAMAZEUILH, *op. cit.*, p. 40.

<sup>74</sup> J-P. ARON, *op. cit.*, p. 35.

<sup>75</sup> BRILLAT-SAVARIN, *op. cit.*, p. 104.

<sup>76</sup> AD Dordogne, 12 J 73 : « deux boîtes pour douze perdrix, une boîte pour des truffes, une autre pour une dinde... », facture s.d. . On ignore cependant la matière et la forme de ces emballages

chapons aux truffes<sup>77</sup>. Cette concomitance fonctionne à notre avis dans les deux sens, c'est-à-dire que cette diffusion des truffes de la région résulte en partie de leur place grandissante dans la gastronomie locale, mais qu'en retour, le succès croissant des truffes dans l'art culinaire mis en valeur à Paris assure leur consommation à la table des élites aquitaines.

De nombreux produits alimentaires incarnent la renommée culinaire du Sud-Ouest aquitain ; dans l'esprit de la plupart des amateurs de bonne chère à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le jambon renvoie communément à la ville de Bayonne et les truffes au Périgord. D'autres villes et provinces bénéficient bien entendu d'une diffusion semblable de leur gastronomie, mais notre région se distingue principalement parce que ses ambassadeurs sont très souvent des mets élaborés comme les terrines, les cuisses et les volailles truffées. Les contemporains ne connaissent pas seulement un aliment avec une origine géographique clairement identifiée, ils découvrent également un savoir-faire représentatif de cette province, en l'occurrence ici le confit et l'engraissement des volailles. Ce qui distingue une « spécialité » régionale, ce n'est peut-être donc pas tant la nature du produit, mais plutôt la façon de le préparer. Cette hypothèse est également valable pour la renommée grandissante des vins de Bordeaux sous l'effet notamment de nouvelles manières de faire.

### C) Vins et liqueurs

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la réputation des vins de la région n'a pas encore supplanté celle des terrines et des cuisses d'oie, car, même si des cadeaux de vin sont effectués par la plupart des villes aquitaines, il s'agit alors, le plus souvent, de vins méditerranéens. Progressivement à partir des années 1760-1770, les vins locaux, et ceux du Bordelais en particulier, acquièrent une renommée nouvelle qui finit par écraser celle des autres produits vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Le champ chronologique de notre recherche nous place donc au cœur de cette période charnière qui voit l'émergence de vins célèbres et l'essor de leur notoriété, à travers notamment l'analyse de la saveur des crus les plus réputés.

#### *Des réputations bien établies et quelques déclin*

La diffusion des vins du Sud-Ouest aquitain n'attend toutefois pas la célébrité des grands crus de Bordeaux pour s'opérer. Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, les vins du

---

<sup>77</sup> AD Dordogne, 2 J 171 ; voir pièce justificative 16, p. 724.

Béarn et les vins de sable<sup>78</sup> assurent en effet déjà la réputation de la province auprès des grands du royaume et sont alors connus à travers toute l'Europe. Bayonne, par exemple, exporte des vins rouges de Capbreton vers l'Angleterre<sup>79</sup> ; les échevins font aussi servir à plusieurs reprises du vin de Capbreton ou d'Anglet à leurs hôtes les plus prestigieux<sup>80</sup>. De passage dans les pays de l'Adour en 1767, Malesherbes décrit ce vignoble original et réputé :

*« On traverse l'étang pour arriver au Vieux Boucault et on trouve au milieu de la forêt de très grands morceaux de vignes qui étaient dans du sable pur comme s'il estoit là pour sabler l'entourage. Ce vin est celui qui est fort connu dans beaucoup de pays sous le nom de vin de Capbreton. »<sup>81</sup>*

Dans de nombreuses caves de la région et du royaume, on note la présence de ces vins méridionaux, qui ont, durant une bonne partie du siècle des Lumières, plus de succès que les vins du Médoc ou des Graves. Lors de sa visite à Bayonne en 1775, Wraxall souligne ainsi que « le vin de Capbreton et le vin d'Anglet, qu'on recueille dans le pays voisin, surpassent infiniment le misérable vin claret qu'on boit dans toutes les parties du Royaume »<sup>82</sup>. Le duc d'Aiguillon conserve dans la cave de son château lot-et-garonnais en 1782 des vins béarnais de Jurançon, rouge et blanc, de Vic-Bihl, des bouteilles de Capbreton et d'Anglet, tout aussi nombreuses que celles de Bordeaux<sup>83</sup>. Du Jurançon apparaît également dans les caves des notables lillois et, à Paris, dans celle du seigneur de la Grange en 1775, on trouve encore du vin blanc dit « de Bayonne », sans doute du vin d'Anglet ou de Capbreton<sup>84</sup>.

Les gastronomes du début du XIX<sup>e</sup> siècle continuent de faire l'éloge de ces vins, mais leur prestige et leur diffusion sont alors en très net recul. Le déclin de leur renommée débute environ dans les années 1770-1780 ; les vins de Jurançon, de Capbreton ou du Béarn sont beaucoup moins fréquents dans les caves et les remarques des voyageurs se font moins

---

<sup>78</sup> Sur les vins de Capbreton et d'Anglet dits vins de sable à cause de la proximité entre les dunes littorales et le vignoble, voir R. CUZACQ, « Le vin de sable, côte landaise, Anglet, Bayonne », *Bull. de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 253.

<sup>79</sup> J. PONTET, *Bayonne. Un destin de ville moyenne...*, op. cit., p. 28.

<sup>80</sup> AM Bayonne, CC 329 (109, 120), 11 décembre 1752 pour la réception du duc et de la duchesse de Duras ; CC 765 (73, 80), 13 juillet pour la réception du comte d'Artois et du duc de Bourbon. Dans les deux cas sont servis du vin rouge de Capbreton. Lors des autres réceptions, les pintes de vin rouge et blanc mentionnées sans autre précision, sont vraisemblablement aussi des vins de sable.

<sup>81</sup> P. TUCOO-CHALA, « Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour en 1767: de Dax à Biarritz », op. cit., p. 121.

<sup>82</sup> N. WRAXALL, op. cit., p. 125.

<sup>83</sup> AM AGÈN, II 13. Voir pièce justificative 11, p. 700.

<sup>84</sup> P. GUIGNET, op. cit., p. 261 et A. PARDAILHÉ-GALABRUN, op. cit., p. 299.

nombreuses. Pour les vins de Capbreton et d'Anglet, cette évolution provient notamment de l'avancée des dunes de sable qui empiètent sur le vignoble. Pour ceux du Béarn, des prix trop élevés, des fraudes répétées et la concurrence nouvelle et accrue des grands vins bordelais expliquent ce déclin<sup>85</sup>. Une désaffection pour la saveur trop sucrée de ces vins au profit des vins rouges contribue peut-être aussi cette mutation ; c'est en tout cas ce que suggère le témoignage de Guibert lors de son voyage entre Pau et Lourdes à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle :

*« Cette partie du Béarn produit d'excellents vins ; ceux de Jurançon et de Gan, sont les plus estimés ; mais, comme tous les vins capiteux, ils n'ont pas grand débit au-dehors. »*<sup>86</sup>

Ces vins aquitains ne sont cependant pas totalement oubliés, puisqu'en 1873, Alexandre Dumas vante toujours la qualité du vin blanc d'Anglet « fort estimé »<sup>87</sup> et certains voyageurs font toujours l'éloge des vins de Jurançon, qui résistent apparemment un peu mieux que les vins de sable qui ne sont sans doute alors plus connus et consommés en dehors de la région que par quelques amateurs. L'exemple du vin montre bien que la réputation gastronomique d'une région est fondée sur des produits qui changent et évoluent au fil du temps, loin donc de l'immobilisme supposé des goûts et de la géographie.

D'autres vins locaux, comme ceux de l'Agenais, sont eux aussi clairement identifiés au XVIII<sup>e</sup> siècle, même si leur notoriété reste limitée en dehors de la province. Les vins de Thézac ou de Péricart bénéficient ainsi d'une bonne image auprès des élites de la région. En 1777, les consuls d'Agen offrent une barrique de vin de Péricart au frère de Louis XVI ; en 1785, c'est une barrique de Thézac que reçoit l'intendant Mr de Neville<sup>88</sup>. Le vin de Péricart figure également dans les comptes de l'Agenais : Gilbert de Raymond en 1779<sup>89</sup>. Ces crus de l'Agenais ne sont pas totalement inconnus des amateurs, puisqu'ils sont mentionnés par certains guides de voyage<sup>90</sup> ; toutefois, à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, leur réputation est très largement éclipsée par celle de leurs prestigieux voisins bordelais.

---

<sup>85</sup> C. DESPLAT, *op. cit.*, p. 42.

<sup>86</sup> *Voyages de Guibert dans les diverses parties de la France et en Suisse faits en 1775, 1778, 1784 et 1785*, Paris, 1806, p. 313.

<sup>87</sup> A. DUMAS, *le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, 1873. Malgré la date tardive de cette édition posthume, nous avons choisi d'intégrer à notre corpus ce livre de cuisine d'Alexandre Dumas, car il représente parfaitement la synthèse de l'art culinaire au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, vers 1840-1850.

<sup>88</sup> AM Agen, CC 469, 26 juin 1777, facture pour une barrique de vin de « perriquard » et CC 474, 14 octobre 1785.

<sup>89</sup> BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Ms 2866, livre de raison de Gilbert de Raymond, achat de 93 bouteilles de vin de Péricart en novembre 1779.

<sup>90</sup> Voir, par exemple, en 1838, le *Guide pittoresque du Voyageur en France...*, *op. cit.*, T. 4.

### *La notoriété grandissante des vins de Bordeaux*

A partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les Bordeaux deviennent les représentants les plus fameux de la viticulture régionale. Cette réputation, déjà ancienne, ne fait que perdurer pour certains d'entre eux, tels les vins dits de Langon, les plus souvent évoqués par les voyageurs<sup>91</sup>. L'illustre famille des Bourbon-Penthièvre, par exemple, apprécie ces vins qu'elle conserve en nombre dans sa cave<sup>92</sup>. Il faut dire que les vins de ce pays bénéficient depuis longtemps, grâce au duc d'Épernon, du même privilège que ceux de Bordeaux, c'est-à-dire la possibilité d'être vendu à Bordeaux avant Noël<sup>93</sup>. Toutes les sources confirment que cette « appellation » générale de Langon possède une solide notoriété tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle et jusque dans les années 1830. Les vins de Graves sont le second terme générique que l'on rencontre à l'extérieur de la région dès la première moitié du siècle : ils figurent, par exemple, dans les caves de certains chanoines bretons du XVIII<sup>e</sup> siècle ou dans celle d'un noble chartrain en 1784<sup>94</sup>. Mais dans l'ensemble, la consommation de grands vins de Bordeaux reste limitée chez les élites françaises ; Bourgogne et Champagne sont les deux origines les plus répandues dans les caves des élites parisiennes<sup>95</sup> et dans celles d'autres provinces<sup>96</sup>. Dans les environs de Coutances, le Bourgogne est le vin de qualité nettement le plus consommé dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>97</sup>. Même en Angleterre entre 1689 et 1701, le journal de John Hervey, premier comte de Bristol et grand amateur de vin ne mentionne qu'une seule fois le « claret » de Bordeaux alors que les vins d'Espagne et de Bourgogne apparaissent régulièrement<sup>98</sup>. Le Bourgogne possède tout au long du siècle des Lumières une renommée plus grande que le Bordeaux, jusque vers les années 1770-1780<sup>99</sup>.

---

<sup>91</sup> La position de ce vignoble sur l'axe de la Garonne très fréquenté par les voyageurs (voir chap. 2, p. 67) explique en partie cette renommée.

<sup>92</sup> J. DUMA, *op. cit.*, p. 463.

<sup>93</sup> Y.-M. BERCÉ, *op. cit.*, p. 68.

<sup>94</sup> O. CHARLES, *op. cit.*, p. 258 et B. GARNOT, *La maison, la table et l'habit...*, *op. cit.*, p. 62.

<sup>95</sup> A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *op. cit.*, p. 82. Louis-Sébastien Mercier mentionne uniquement pour le Sud-Ouest aquitain du vin de Graves, à propos des vins servis à la table des riches, alors qu'il dresse une véritable liste de vins de Bourgogne et de vins méditerranéens, *Tableau de Paris*, *op. cit.*, p. 255.

<sup>96</sup> N. LEMAÎTRE, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », *op. cit.*, p. 384.

<sup>97</sup> R. LICK, *op. cit.*, p. 305.

<sup>98</sup> R. PIJASSOU, « Le marché de Londres et la naissance des grands crus médocains (fin XVII<sup>e</sup>-début XVIII<sup>e</sup> siècle) », *RHB*, 1974

<sup>99</sup> La très large consommation des vins de liqueurs méditerranéens chez les élites explique également cette place minime des vins de Bordeaux.



Le Bordeaux, en général, voit alors sa notoriété s'accroître assez nettement. A la veille de la Révolution, il est de plus en plus apprécié par les élites un peu partout dans le royaume : vers la fin des années 1780, la cave de Jean Baptiste Carpentier, avocat lillois, avec ses nombreuses bouteilles de Médoc, Graves et Saint-Emilion illustre parfaitement la diffusion nouvelle d'un goût pour les vins rouges de Bordeaux, comme celle du marquis de Paulmy où l'on retrouve en 1787 de nombreuses bouteilles de Bordeaux et de Graves<sup>100</sup>. L'inventaire après décès d'Antoine-François de Madot, lieutenant général au présidial de Guéret en 1780 fait également mention d'une barrique de Saint-Emilion, une de Médoc, 102 bouteilles de vin du Médoc et 42 de vin de Bordeaux<sup>101</sup>. On peut penser que le développement à l'échelle nationale d'un goût nouveau pour les vins rouges au détriment des vins sucrés explique en partie cette évolution. Ainsi, peu à peu, les noms de quelques grands vins de Bordeaux commencent à se diffuser un peu partout. Margaux, Lafite, Latour, Haut-Brion, dont nous avons évoqué les conditions de la naissance sous l'impulsion des élites nobiliaires et négociantes, deviennent à leur tour des ambassadeurs reconnus et appréciés de la province. L'inspecteur des manufactures, François de Paule Latapie, lors de sa tournée dans la généralité de Bordeaux en 1785, souligne la renommée grandissante des ces vins rouges du Bordelais<sup>102</sup>. Les annonces bordelaises de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle présentent régulièrement à la vente du vin du château Margaux, du château Yquem, du Haut-Brion-La Mission, etc<sup>103</sup>. Le vin rouge de Haut-Brion est sans doute l'un des plus renommés à l'extérieur de la région dès le milieu du siècle, succès qui ne cesse de s'affirmer par la suite. Il est le seul grand cru à faire partie des présents honorifiques des jurats bordelais, mais aussi des vins servis à la table des consuls d'Agen<sup>104</sup> ; des tonneaux de Haut-Brion évalués de 2600 à 3000 francs figurent même dans les mercuriales bordelaises en janvier 1815<sup>105</sup>, autant d'indices qui prouvent que ce vin est valorisé par les habitants, les marchands de vin et les autorités comme un parfait emblème

<sup>100</sup> P. MARCHAND, « La cave d'un bourgeois lillois, 1767-1787 », dans *Eglise, Education et Lumières... Histories culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 317 ; A. CAPATTI, « Le marquis de Paulmy et l'Histoire de la vie privée des Français », dans *Livres en bouche... op. cit.*, p. 17.

<sup>101</sup> G. PARELON, *Guéret à la fin de l'Ancien régime. Démographie et société*, Limoges, 2000, p. 187. La participation de ce notable à l'armement de trois navires bordelais explique peut-être aussi la présence de ces vins dans sa cave grâce à des relations personnelles et commerciales avec des Bordelais.

<sup>102</sup> « Notice de la généralité de Bordeaux, ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par Fr. de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 34, p. 251. Voir pièce justificative 7, p. 689.

<sup>103</sup> AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers...*, 29 août 1771, vente de vin de Haut-Brion La Mission à 15 sous la bouteille ; 4 L 540, *Journal de Guyenne*, 4 et 20 février 1789, vin vieux de Haut-Brion ; AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers...*, 13 janvier 1780, vin blanc de Sauternes d'Yquem de l'année 1773 à vendre en caisses ; 14 septembre 1780, vin de château Margaux années 1776 et 1778

<sup>104</sup> AM Agen, CC 444, 4 mai 1753 ; CC 448, 15 octobre 1758.

<sup>105</sup> AD Gironde, 6 M 1014, janvier 1815.

de leur région. En 1822, l'avocat bordelais Pierre Bernardau évoque ce « vin de Haut-Brion, cité par les amateurs, comme un des quatre Pères de l'Eglise gastronomique »<sup>106</sup>, aux côtés donc des Lafite, Margaux et Latour<sup>107</sup>. Les durées de conservation de ces vins de garde s'allongent au XIX<sup>e</sup> siècle, atteignant parfois plus d'une dizaine d'années comme ces vins blancs et rouges de Château Margaux de l'année 1798 mis en vente dans des annonces bordelaises de 1811<sup>108</sup>. En terme de notoriété, le Sauternes supplante aussi peu à peu le Barsac jusqu'alors un peu mieux connu à l'extérieur de la région : des bouteilles de Sauternes sont ainsi conservées dans la cave du président du parlement de Toulouse, Desinnocens de Maurens, sous la Révolution<sup>109</sup>. Les voyageurs et les guides de voyage sont également sensibles aux saveurs de ce nectar. En 1790, Thomas Jefferson commande ainsi au comte de Lur Saluces<sup>110</sup> plusieurs bouteilles du déjà fameux château d'Yquem pour le président Washington, car, selon ce voyageur américain, le Sauternes est « le meilleur vin blanc de Bordeaux »<sup>111</sup>. En 1843, l'auteur du *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen*, sans doute originaire du Nord de la France et peu familier de la notion de château, note que « les crus les plus estimés sont les clos Duroy, Yquem-Saluces, le Mirat, le clos Filhot »<sup>112</sup>.

Pour d'autres localités, l'essor de la renommée est plus tardif et difficile, notamment pour le vignoble de Saint-Emilion. Si ce vin est parfois consommé par des notables locaux dès la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, comme le conseiller à la cour des Aides de Bordeaux Raymond de Navarre<sup>113</sup> ; il ne semble guère connu des étrangers car aucun voyageur jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle ne fait allusion à la qualité de ces vins et leur présence dans des caves étrangères reste également une exception. Si les voyageurs sont sans doute moins nombreux à parcourir ce pays que le Médoc ou le Langonnais, le manque de réputation du Saint-Emilion résulte aussi en grande partie du fait que les propriétaires de ce vignoble, membres très souvent de la cour des Aides, n'ont pas le même prestige et donc la même influence sur la diffusion de leur

<sup>106</sup> A. REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à La Teste, 8-10 août 1822 », *op. cit.*, p. 102.

<sup>107</sup> La célébrité de ces grands crus dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle est confirmée par de nombreux récits et guides de voyage, voir la pièce justificative 7 intitulée « appréciations sur les vignobles et les vins du Sud-Ouest aquitain », p. 689.

<sup>108</sup> AM Bordeaux, 430 C 1, *Affiches et annonces de commerce, judiciaire et avis divers de la ville de Bordeaux*, 11 juillet 1811. La vente de ces vins particulièrement vieux est peut-être aussi due à des difficultés d'écoulement à cause des guerres napoléoniennes et du Blocus.

<sup>109</sup> C. DOUSSET, *op. cit.*, p. 31.

<sup>110</sup> Sur cette famille, voir M. FIGEAC-MONTHUS, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, Mollat, 2000.

<sup>111</sup> B. GINESTET, *op. cit.*, p. 24 et 33.

<sup>112</sup> *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen*, Bordeaux, 1843, p. 18.

<sup>113</sup> AM Bordeaux, fonds Beaumartin, dossier XII (716), 6 mars 1730, achat de deux tierçons de vin de Saint-Emilion de la récolte de 1728.

produits que les grands parlementaires propriétaires dans le Médoc ou dans les Graves. La multiplication des annonces bordelaises dans les années 1770-1780 pour la vente de bouteilles de Saint-Emilion marque toutefois le début d'un long parcours vers la notoriété<sup>114</sup> et, au XIX<sup>e</sup> siècle, il fait définitivement partie des vins renommés du Bordelais cités par la littérature de voyage et les écrits gastronomiques<sup>115</sup>. De même, le Bergerac, malgré des exportations anciennes vers l'Angleterre<sup>116</sup>, ne possède qu'une modeste renommée, à l'exception des vins de Monbazillac réputés à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, sous l'impulsion notamment des édiles de Bergerac qui en offrent à plusieurs personnages illustres<sup>117</sup>. Au début des années 1830, dans son enquête sur la Dordogne, Cyprien Brard ne cite d'ailleurs que le vin blanc gras et sucré des côtes de Monbazillac comme cru de qualité dans ce département dont l'essentiel de la production est exportée vers la Hollande<sup>118</sup>.

Face à ces vins qui font l'image du Sud-Ouest aquitain, seules quelques liqueurs parviennent à se faire un nom. La liqueur d'Hendaye figure ainsi dans de nombreuses sources qui témoignent de la réputation de la province. Cette liqueur est, par exemple, la seule présente dans la cave pourtant bien fournie du Lillois Jean-Baptiste Carpentier vers 1770<sup>119</sup> ; en 1789, les *Tablettes royales de renommée* de Roze de Chantoiseau évoquent également cette « eau-de-vie d'Andaye »<sup>120</sup>. La notoriété de cette boisson est déjà ancienne, puisqu'en 1701 Duché de Vanci, qui accompagne Philippe d'Anjou vers l'Espagne, regrette de ne pas pouvoir acheter quelques bouteilles d'eau-de-vie « d'Andaye »<sup>121</sup>. Les inventaires gastronomiques et les atlas gourmands du début du XIX<sup>e</sup> siècle continuent de mentionner cette liqueur célèbre<sup>122</sup>. Sa renommée s'appuie sur un goût local, puisque les Aquitains apprécient aussi depuis le début du XVIII<sup>e</sup> siècle cette boisson liquoreuse que l'on rencontre à la table des échevins de Bayonne à plusieurs reprises, dans les comptes du couvent bordelais de Sainte-Croix en 1721 ou parmi les dépenses de l'abbaye landaise d'Arthous dans les

<sup>114</sup> Le première annonce de notre corpus date de 1759, mais elle reste isolée. AM Bordeaux, 178 C 1, *Annonces, affiches et avis divers*, 10 mai 1759. Les ventes de Saint-Emilion se multiplient seulement à partir des années 1770 ; voir AD Gironde, 4 L 1369, *Annonces, affiches et avis divers*, 3 janvier 1771 ; AM Bordeaux, 184 C 1, *Journal de Guyenne*, 12 septembre 1784, mise en vente de trois tonneaux de vin rouge de Saint-Emilion de l'année 1779. H. ENJALBERT, *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*, Paris, Ed. Barbi, 1983.

<sup>115</sup> Par exemple, V-A. MALTE-BRUN, *op. cit.*, p. 152. Les vins de Saint-Emilion figurent, par exemple, sur la carte de la France gastronomique de Cadet de Cassicourt, voir pièce justificative 19, p. 734.

<sup>116</sup> J. BBAUROY, *Vin et société à Bergerac du Moyen-Âge aux temps modernes*, Saratoga, 1976.

<sup>117</sup> M. COMBET, *Jeux des pouvoirs et familles...*, *op. cit.*, p. 97.

<sup>118</sup> AD Dordogne, 6 M 531. Ce goût gras et sucré provient de la pourriture du raisin.

<sup>119</sup> P. MARCHAND, *op. cit.*, p. 324.

<sup>120</sup> ROZE DE CHANTOISEAU, *Tablettes royales de renommée ou tablettes royales de correspondance et d'indications générales*, Paris, 1789.

<sup>121</sup> *Lettres inédites de Duché de Vanci...*, *op. cit.*, p. 135.

<sup>122</sup> *Manuel de gastronomie*, Paris, 1825, p. 9 ; *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828, p. 471 ; H. RAISON, *Code gourmand...*, Paris, 1829, p. 186.

premiers mois de la Révolution<sup>123</sup>. La diversité des dénominations utilisées suggère cependant qu'il faut faire une différence entre la liqueur faite à partir d'herbes et d'épices variées, qui serait proche de l'izarra que nous connaissons aujourd'hui, et l'eau-de-vie parfumée à l'anis, au coriandre et au fenouil<sup>124</sup>. De manière plus secondaire, l'anisette est elle aussi assimilée au Sud-Ouest aquitain, et plus précisément aux villes de Bordeaux et Périgueux. Présente dans les comptes des notables locaux au cours des premières décennies du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>125</sup>, l'anisette bordelaise est mentionnée par les guides et les voyageurs seulement à partir de la fin du siècle : en 1804, le Hollandais Van der Willigen évoque ainsi cette anisette de Bordeaux qu'il trouve cependant bien inférieure à celle d'Amsterdam<sup>126</sup>, illustration peut-être de sa fierté nationale. On la retrouve à la même époque dans les caves de notables de Tulle<sup>127</sup>, signe de sa diffusion à l'échelle nationale. En 1828, dans *le gastronome français*, l'anisette figure au côté du vin et des royans parmi les produits « gourmands » de Bordeaux<sup>128</sup> ; en 1833, l'*Historiographie de la table* note à propos de l'anisette que « c'est une liqueur très estimée particulièrement celle de Bordeaux »<sup>129</sup>. L'essor de la firme Marie Brizard à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle concourt largement à la réputation de cette boisson à l'échelle nationale<sup>130</sup>. Moins connue, l'anisette de Périgueux demeure diffusée essentiellement à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain ; on la retrouve ainsi dans les comptes du Périgourdin de Beaumont en 1761 ou dans ceux du Landais Joseph Ducourneau de Pébarthe en 1787<sup>131</sup>.

### *La dégustation des vins*

L'évocation récurrente des vins aquitains par les voyageurs et les gastronomes, ou bien leur présence à la table des élites du royaume conduisent nécessairement à s'interroger sur le goût des ces porte-drapeaux. Or, il semble que ces vins soient les premiers à servir de support à un discours d'analyse et de description œnologique avant l'heure. Selon la définition de Gilbert Garrier, la critique œnologique correspond à « toute forme

<sup>123</sup> AM Bayonne, CC 328 (90, 103), 16 septembre 1750, 24 mars 1751 ; CC 333 (146), 29 septembre 1760 ; CC 765 (73), 19 août 1782 ; AD Gironde, H 1100, comptes du couvent de Sainte-Croix, 1721 ; AD Landes, H 149, « quatre bouteilles d'eau-de-vie d'Hendaye », juillet et septembre 1789.

<sup>124</sup> Aquitaine, *Produits du terroir et recettes traditionnelles...*, op. cit., p. 50.

<sup>125</sup> Voir, par exemple, AD Gironde, 7 B 2166.

<sup>126</sup> T. AMTMANN, op. cit., p. 263.

<sup>127</sup> R. FAGE, op. cit., p. 239.

<sup>128</sup> *Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828, p. 471.

<sup>129</sup> C. VERDOT, *Historiographie de la table, ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatifs, des principales fêtes, mœurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes*, Paris, 1833, p. 9.

<sup>130</sup> H. BONIN, *Marie Brizard 1755-1995*, Bordeaux, l'Horizon chimérique, 1994.

<sup>131</sup> AD Dordogne, 22 J 83, mars 1761, « quatre bouteilles d'anisette de Périgueux » ; AD Landes, 49 J 45, dépenses de janvier 1787 pour l'achat de deux bouteilles de « liqueur de Périgueux ».

d'appréciation positive ou négative de la qualité du vin »<sup>132</sup> ; cet usage est appliqué aux vins du Sud-Ouest aquitain dès la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et plus largement dans les premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle. En effet, dès 1765, un Bordelais de passage à Bayonne discute avec ses hôtes de la qualité respective des vins de Jurançon, de Capbreton et de Bordeaux, et indique, par exemple, que les vins du Médoc ont « plus de parfum, de sève et de moelle... ceux de Saint-Émilion autant de feu et de légèreté » que ceux de Jurançon et de Capbreton<sup>133</sup>. De telles descriptions s'apparentent assurément aux premières formes d'analyse de la saveur de ces vins réputés. En 1838, à Bordeaux, Stendhal souligne combien le vin est alors devenu objet de discours et sans doute aussi de fierté pour les notables locaux :

*« Ce n'est pas une petite chose que de connaître les vins de Bordeaux. J'aime cet art parce qu'il n'admet pas d'hypocrisie. On vous présente une bouteille de vin ; non seulement il faut nommer son cru, mais encore indiquer l'année où il a été récolté. Si l'on se trompe deux fois de suite, on vous ferme la bouche. »*<sup>134</sup>

Ce témoignage révèle la pratique, à Bordeaux dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, de dégustations à l'aveugle, érigées au rang d'« art » et qui confirment que les notions de cru et de millésime ont acquis une importance nouvelle.

Les analyses soulignent généralement la qualité des vins de la région et rares sont les voix discordantes ; seul l'Anglais Ephraïm Chambers, membre de la Société Royale de Londres, dénigre ouvertement les vins de Bordeaux dans une lettre à un ami datée du 26 juillet 1739 : « Vous voyez par l'en-tête de ma lettre, dit-il, que je suis à la source du bordeaux ; cependant n'allez pas en conclure du premier coup que je ne bois que nectar et ambrosie ; je n'ai trouvé nulle part de vin plus mauvais qu'ici »<sup>135</sup>. Cette critique isolée dans un concert de louanges peut s'expliquer par sa date qui correspond au début de la naissance des grands crus du Bordelais qui n'ont pas encore conquis tous les palais, notamment celui de cet Anglais, plutôt amateur de bière<sup>136</sup>. Au XIX<sup>e</sup> siècle, les annotations se multiplient et deviennent plus précises si bien que l'on peut trouver dans le *Guide pittoresque du Voyageur*

---

<sup>132</sup> G. GARRIER, « Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ? », *Papilles*, 2000, p. 41-47.

<sup>133</sup> BM Bordeaux, Ms 722 et P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd...*, *op. cit.*, p. 33. Voir l'intégralité du passage dans la pièce justificative 7, p. 689.

<sup>134</sup> STENDHAL, « Journal de mon voyage Bordeaux. Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 526.

<sup>135</sup> AM Bordeaux, Fonds Paul Courteault, dossier V, copie de la lettre d'Ephraïm Chambers à Thomas Longmann, 26 juillet 1739. Voir pièce justificative 7, p. 689.

<sup>136</sup> Voir *supra* chap. 10, p. 548.

en France de 1838 que le château Margaux est « le plus riche en sève, d'un bouquet extrêmement délicat », que le Haut-Brion est « moins moelleux, a plus de vivacité, de chaleur, de couleur » ou que « les vins de Sauternes ont beaucoup de moelleux, de finesse, de spiritueux, une sève aromatique très agréable et un charmant bouquet »<sup>137</sup>. La distinction entre les crus, même les plus proches, s'affinent de plus en plus<sup>138</sup>. Quelques appréciations récurrentes permettent même de caractériser plus précisément le goût de certains vins ; c'est le cas du Sauternes à qui plusieurs auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle attribuent une saveur de « pierre à fusil »<sup>139</sup>. Les étrangers reprochent quelquefois aux vins rouges de Bordeaux un goût trop âpre ; en 1806, l'*Almanach des gourmands* présente ainsi les vins de Langon Canon et Saint-Emilion : « le défaut le plus commun au vin de Bordeaux, même à ceux des crus les plus renommés, c'est son âpreté qui ne se perd que par de longues années, ou par des voyages sur mer. Ainsi ceux qui veulent l'avoir bon, sans être obligés de l'attendre, en font-ils embarquer dans des vaisseaux frêtés pour un voyage au long cours. »<sup>140</sup> Cette solution pour améliorer la qualité gustative des vins est déjà présentée au début du XVIII<sup>e</sup> siècle par l'ingénieur du roi, Barrelier de Bitry, dans son mémoire de l'académie de Bordeaux<sup>141</sup>. Même si l'efficacité de ce procédé reste sujette à caution, cet exemple montre bien que le rôle bénéfique du vieillissement pour les vins rouges de Bordeaux est une idée déjà installée dans les mentalités<sup>142</sup>.

Les vins rouges sont donc devenus au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle les meilleurs ambassadeurs du Sud-Ouest aquitain et surtout du Bordelais. Les cadeaux ne sont plus alors des dînes truffées ou des cuisses d'oie comme au XVIII<sup>e</sup> siècle, mais des bouteilles de vins renommés, à l'image de la caisse de 25 bouteilles de vin rouge de Saint-Estèphe cru 1832 et de celle de 25 bouteilles de Saint Julien cru 1827 envoyées en 1841 par le bordelais Jay Delisle à Mr Allard, ingénieur des Ponts-et-chaussées à Bonifacio<sup>143</sup>. Ces vins vieux de qualité sont sans doute alors jugés par les Bordelais et par les étrangers comme les emblèmes les plus prestigieux et les plus représentatifs de la table régionale.

<sup>137</sup> *Guide pittoresque du Voyageur en France...* op. cit. , T. 1 p. 50 et T. 6, p. 17.

<sup>138</sup> VAYSSE DE VILLIERS, op. cit. , p. 38 ; voir pièce justificative 7, p. 690.

<sup>139</sup> *Ibid.* « leur arôme offre une légère analogie avec le girofle ; de plus, on y distingue quelque chose d'assez semblable à l'odeur de la pierre à fusil. » ; VAYSSE DE VILLIERS, op. cit. , p. 37, l'auteur évoque « ce goût de pierre à fusil si recherché des amateurs ». Selon les œnologues du XX<sup>e</sup> siècle, cette référence évoque pour les vins blancs une légère odeur de fumée comparable à celle qui se dégage lors de la mise à feu d'un fusil.

<sup>140</sup> *Almanach des gourmands*, année 1806, p. 34.

<sup>141</sup> Voir *supra* chap. 6, p. 343.

<sup>142</sup> Voir, par exemple, LA PORTE, *Le Voyageur français...* op. cit. , T. 34, p. 73 : « Ces vins (Bordelais) sont durs ; mais ils deviennent excellents, lorsqu'ils ont été transportés par mer. »

<sup>143</sup> AD Gironde, 14 J 76.

## II. Construction et diffusion d'une image contrastée de la culture alimentaire régionale

Tout au long des pages précédentes, les récits des voyageurs et les indications des guides de voyages nous ont permis à la fois de découvrir certaines facettes de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain ignorées par d'autres sources et de mettre parfois en évidence certaines spécificités locales. Il ne s'agit donc plus maintenant d'aborder la littérature de voyage comme un simple témoignage sur les pratiques alimentaires, mais plutôt comme un vecteur privilégié dans la diffusion d'une image des habitudes régionales et de la célébrité gastronomique de certains lieux<sup>144</sup>. Comme l'a bien montré C. Hancock à travers les exemples de Londres et de Paris, les voyageurs participent en effet directement à la construction d'une identité locale<sup>145</sup>. Du regard des voyageurs<sup>146</sup>, deux représentations contrastées émergent assez nettement : d'un côté celle d'un pays de Cocagne, paradis des gourmets, tout particulièrement à Bordeaux et dans le Périgord, et de l'autre celle de la frugalité de l'alimentation des paysans landais ou de la rusticité dérangeante des mangeurs d'ail. Entre 1780 et 1830 principalement<sup>147</sup>, les représentations des comportements alimentaires régionaux sont alors propagées par l'intermédiaire de ces stéréotypes<sup>148</sup>, plus ou moins fondés sur les habitudes locales.

---

<sup>144</sup> Sur ce sujet, voir P. MEYZIE, « Récits de voyage et table du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre...*, *op. cit.*, p. 309-323.

<sup>145</sup> C. HANCOCK, *Paris et Londres au XIX<sup>e</sup> siècle. Représentations dans les guides et récits de voyage*, Paris, 2003, p. 201. La présence et l'appréciation des étrangers jouent un rôle dans la perception de la ville par ses propres habitants ; les identités urbaines sont produites, selon l'auteur, à partir de l'image construite par les touristes.

<sup>146</sup> F.-C. MOUGEL, « Le regard extérieur sur l'Aquitaine », *op. cit.*

<sup>147</sup> Cette période constitue, pour le Sud-Ouest aquitain comme pour d'autres provinces, une étape décisive dans l'émergence de stéréotypes régionaux ; voir C. BERTHO, « L'invention de la Bretagne. Genèse sociale d'un stéréotype », *Actes de la recherche en sciences sociales*, novembre 1980, p. 45. Pour cette auteur, la perception de la spécificité des différentes provinces apparaît sous la Révolution et l'Empire.

<sup>148</sup> Dans le domaine de la littérature de voyage, les stéréotypes peuvent être définis comme « des images qui ne sont pas indépendantes par rapport à des sociétés, qui se caractérisent par leur répétition, qui passent constamment d'un livre à l'autre, d'un auteur à l'autre » selon D. ROCHE, dans *Les guides imprimés du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. Villes, paysages, voyages*, Paris, 2000, p. 20.

## A) Un pays de cocagne

### *La mise en avant des richesses gastronomiques de la province par les voyageurs*

Lors de la présentation de notre corpus de récits et de guides de voyage, nous avons eu l'occasion de souligner combien la table aquitaine suscitait généralement l'intérêt des voyageurs. Leur jugement positif porte tout d'abord sur la qualité des établissements qu'ils fréquentent : auberges, hôtels et tables d'hôte sont globalement appréciés, même si parfois le manque de propreté engendre quelques craintes. D'un lieu à l'autre et d'un voyageur à l'autre, les commentaires peuvent varier, mais les récits de voyage transmettent une image plutôt élogieuse de la restauration dans la région tout au long de la période. Au contact quelquefois de certaines facettes de l'alimentation régionale dans les auberges, les voyageurs sont des intermédiaires entre la culture alimentaire locale et l'extérieur. Rares sont cependant ceux, comme Stendhal, à entrer directement en contact avec les habitudes alimentaires des populations locales ; dans une auberge de Lesparre en 1838, il déguste en effet un morceau de confit accompagné de pommes de terre avec un peu de circonspection au départ, mais qu'il apprécie finalement beaucoup au point de noter : « je voyais avec plaisir faire cette cuisine, j'avais presque envie de redîner ». Une telle rencontre avec les goûts locaux reste cependant une exception car la littérature de voyage révèle surtout une nette focalisation sur quelques produits emblématiques ; les terrines de Nérac, les vins de Langon ou les jambons de Bayonne apparaissent ainsi de manière récurrente dans les guides ou les récits de voyage lorsque sont abordés les lieux concernés. Le tableau suivant montre que les voyageurs s'intéressent finalement à ce qu'ils connaissent déjà, entraînant des phénomènes d'écho d'un récit à l'autre<sup>149</sup>.

---

<sup>149</sup> Voir *supra* chap. 2, p. 70-71. On a sans doute ici l'expression des effets du contexte discursif sur les représentations, voir J-C. ABRIC, *op. cit.*, p. 15.



**Tableau 13 :**  
**Les 12 produits les plus couramment mentionnés par les voyageurs**  
 (dans 61 récits et guides)

Produits	nombre de mentions
vins	31 <sup>150</sup>
gibier	16
jambons	15
maïs	12
truffes	10
ortolans	9
sardines	9
chocolat	8
cuissees d'oie	7
ail	6
huîtres	6
terrines de Nérac	6

On a donc parfois l'impression que les voyageurs se contentent de faire l'éloge d'un produit renommé comme on visite un monument célèbre : truffes, ortolans ou jambon sont alors des repères récurrents et indispensables dans l'imaginaire gastronomique lié au Sud-Ouest aquitain. Cette tendance engendre même parfois quelques confusions ; en 1804, de passage à Nérac, Johanna Schopenhauer assimile ainsi un peu abusivement les pâtés de Périgueux aux terrines de Nérac de Taverne, puisqu'elle évoque à propos de ces dernières les « terrines enfermant les délicieux pâtés de truffes qui sont expédiés même en Russie et en Amérique sous le nom de « pâtés de Périgueux » »<sup>151</sup>.

Contrairement à la Bretagne, où les critiques des voyageurs sont nombreuses et parfois sévères sur la table régionale<sup>152</sup>, notre région bénéficie d'un éloge quasi-unanime, du moins lorsqu'il s'agit des tables garnies et raffinées des élites locales. Il suffit pour cela de se mettre dans les pas du duc de Saint-Simon, témoin à la plume pourtant souvent acérée, qui, lors de son passage dans la province au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, semble avoir apprécié la nourriture proposée : en novembre 1721 à Blaye, « je fis grand-chère soir et matin pendant ce séjour », note-t-il dans ses *Mémoires* ; reçu par l'intendant Boucher à Bordeaux, il précise qu'« il n'est

<sup>150</sup> Parmi les vins les plus souvent cités, on trouve logiquement en tête les appellations régionales comme les vin de Langon (10 fois), de Graves (6) et de Jurançon (5). Haut-Brion, évoqué à trois reprises, est le cru qui intéresse le plus les voyageurs et les guides.

<sup>151</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 97.

<sup>152</sup> C. ROBERT T-TESSIER, *op. cit.*, p. 72. Pour Arthur Young, les auberges bretonnes sont de « vilains trous » et d'« affreux bouges ».

pas possible de faire une plus magnifique chère ni plus délicate que celle que l'intendant nous fit soir et matin » ; arrivé à Bayonne, il indique à propos de la table du commandant d'Adoncourt « chère soir et matin, propre, grande, excellente » ; à son retour d'Espagne, accueilli à nouveau par le même personnage, il précise que celui-ci « nous fit la plus grande et la meilleure chère du monde », enfin invité à dîner par l'évêque de la ville, il note « j'y trouvai bonne compagnie, bonne chère et force poisson »<sup>153</sup>. Au-delà des conventions qui conduisent certainement le duc à remercier par ces éloges ses différents hôtes, son témoignage illustre l'image très positive de la gastronomie du Sud-Ouest dans l'esprit des élites du XVIII<sup>e</sup> siècle. Saint-Simon se fait surtout l'écho d'autres voyageurs sensibles à la qualité, à la richesse et surtout à la diversité de la table. Plus d'un siècle plus tard, Malte-Brun concourt lui aussi en 1841 à la notoriété de la gastronomie aquitaine et apparaît comme parfaitement représentatif de ces voyageurs et de ces guides émerveillés par la gastronomie locale et tous ses attributs dont il dresse une liste variée. A propos du Lot-et-Garonne, par exemple, il souligne « l'importance d'un département, que les truffes, les oies grasses, les prunes d'Agen et les pâtés de perdrix de Nérac, ont rendu cher aux gourmets » ; pour Pau, il note que « les gourmands n'oublient pas le mérite de ses jambons injustement dits de Bayonne, la délicatesse de ses cuisses d'oie et les vins estimés de Jurançon et de Gan » ; et pour le Périgord, il précise, « ce qui mérite au département l'estime des gastronomes, c'est le vin blanc de Bergerac, c'est la délicatesse de la chair de ses porcs, l'abondance des perdrix rouges, les beaux brochets qui peuplent les étangs, les liqueurs, les dragées fines de Périgueux, et surtout les truffes de son territoire les plus estimées de France »<sup>154</sup>. Un tel inventaire des richesses gastronomiques de la province est bien le reflet du regard de ces voyageurs en chambre sur la culture alimentaire régionale, inspiré avant tout par leurs lectures et la célébrité des emblèmes de l'art culinaire local qu'ils se contentent souvent de reproduire<sup>155</sup>. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, le Sud-Ouest aquitain apparaît ainsi comme l'un des terrains privilégiés de ce genre d'exercice, ce qui renforce irrémédiablement sa réputation gastronomique.

C'est bien en effet l'image d'opulence et de variété qui caractérise le mieux le regard des voyageurs sur la table du Sud-Ouest aquitain, base d'une conception de la cuisine de cette province exportée un peu partout. La multiplicité des plats ou l'abondance des mets suscitent

---

<sup>153</sup> SAINT-SIMON, *op. cit.*, p. 5, 6 et 443.

<sup>154</sup> V-A. MALTE-BRUN, *Les jeunes voyageurs en France...*, *op. cit.*, p. 102, 127 et 154.

<sup>155</sup> Une description aussi élogieuse des richesses gastronomiques de la province se retrouve également en 1824 dans un ouvrage semblable de M-G-B. DEPPING, *op. cit.*

la surprise de quelques voyageurs comme Mme Cradock ou M. de Jouy<sup>156</sup>. L'image d'un pays de cocagne où tous les aliments seraient facilement disponibles imprègne de nombreux récits qui insistent sur la diversité des produits consommés, ce qui correspond bien aux potentialités offertes par l'environnement naturel et agricole de la région<sup>157</sup>. Johanna Schopenhauer débute son tableau de la table des élites bordelaises en 1804 par des termes révélateurs de l'imaginaire qui entoure la gastronomie provinciale : « nulle part on ne mange ni ne boit mieux qu'à Bordeaux, mais il ne faut pas blâmer le luxe de la table. Il se trouve sans qu'on le recherche, car l'heureux climat produit naturellement tout ce qu'un goût raffiné peut désirer. »<sup>158</sup> La description du Périgord par Fournier Verneuil en 1824 sous-entend même des reproches sur l'attitude passive des populations locales qui se contenteraient de profiter sans effort des ressources d'une nature opulente fantasmée par les étrangers :

*« Les légumes, les fruits arrivent sans soins ; point d'espaliers, point de potagers ; la truffe elle même, sans laquelle on ne parlerait pas du Périgord chez les ministres, perdrait sa saveur et son parfum exquis s'il fallait que les habitants lui donnassent des soins. »*<sup>159</sup>

La truffe, emblème par excellence de la province dans cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, apparaît comme une nourriture providentielle, au même titre que les fruits, élément traditionnel de l'image du pays de cocagne<sup>160</sup> que l'on retrouve d'un récit à l'autre. En 1828, L. Bezout, à propos des habitants de la Gironde et du Lot-et-Garonne, les placent parmi les nombreux atouts naturels bien réels de cet espace :

*« [Ils] peuvent engager les mylords anglais et tous les étrangers à venir visiter leur pays, où ils trouveront le vin, les fruits, la bonne chère en plus grande abondance et à meilleur marché que partout ailleurs. »*<sup>161</sup>

---

<sup>156</sup> Voir *supra* chap. 4, p. 181.

<sup>157</sup> Voir *supra* chap. 3.

<sup>158</sup> A. RUIZ, *op. cit.*, p. 73. Voir pièce justificative 4, p. 680.

<sup>159</sup> FOURNIER-VERNEUIL, *Curiosité et indiscretions*, Paris, 1824, cité par G. BUSSIÈRES, *Etudes historiques sur la Révolution en Périgord*, 1877, p. 66.

<sup>160</sup> F. QUELLIER, « Les jardins fruitiers-potagers, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque m. Jerné », *RHMC*, juillet-septembre 2004, p. 70.

<sup>161</sup> L. BEZOUT, *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne.... op. cit.*, p. 18.

La gastronomie sert à la promotion de la province perçue comme une sorte de paradis terrestre qui, semble-t-il, attire les premiers touristes de cette première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. La variété des aliments est sans aucun doute l'un des traits les plus significatifs de la gastronomie régionale aux yeux des étrangers, qu'ils reproduisent d'un récit à l'autre. Les voyageurs qui découvrent la Provence rendent compte eux aussi d'un pays d'opulence où l'alimentation serait facile et variée ; le contraste avec les paysages du Nord plus familiers de la plupart des voyageurs pourrait expliquer ce stéréotype commun à la France méridionale<sup>162</sup>. Fondé sur l'existence de ressources effectivement diversifiées, ce mythe du pays de cocagne<sup>163</sup>, si manifeste à propos de la Guyenne, conditionne en grande partie la perception de la culture alimentaire locale, tout spécialement pour Bordeaux et la Périgord, véritables vitrines de la gastronomie régionale au yeux des voyageurs étrangers.

#### *Des pôles gastronomiques privilégiés : Bordeaux et le Périgord*

L'image culinaire positive de cette province se concentre finalement sur quelques centres principaux qui retiennent plus particulièrement l'attention de nos voyageurs entre 1700 et 1850. On peut d'ailleurs penser que cette attitude est le produit de l'horizon d'attente de chacun d'entre eux qui, en fonction de leur propre culture ou de leurs lectures, choisissent de s'intéresser à ce qu'ils connaissent déjà, aux lieux gastronomiques les plus réputés et à leurs emblèmes les plus connus. Bordeaux est bien dans l'imaginaire du temps, comme dans la réalité des pratiques alimentaires, la capitale gastronomique du Sud-Ouest aquitain, confirmant ainsi le rôle primordial des villes dans la transmission de la gastronomie régionale<sup>164</sup>. Richesse et abondance sont pour les voyageurs les traits les plus caractéristiques de la table locale. Cette notoriété culinaire n'est pas une nouveauté du XVIII<sup>e</sup> siècle, puisque au siècle précédent, John Locke louait déjà les mérites de la table locale en transcrivant quelques recettes qu'il avait sans doute pu apprécier lors de son séjour<sup>165</sup>. En 1775, de passage à Bordeaux, le voyageur anglais Henri Swinburne peut ainsi écrire « nulle part on ne trouve, d'ailleurs, en aussi grande abondance, toutes les douceurs et toutes les délicatesses de la table »<sup>166</sup>. L'éloge de la table bordelaise est un trait commun à de nombreux récits et guides

---

<sup>162</sup> Y. PARET, « Images de la Provence à travers les récits de voyage (1760-1790) », *Provence Historique*, 1986, p. 61.

<sup>163</sup> J-P. POUSSOU, « L'évolution de l'alimentation et de la cuisine. Essai pour une vue générale », *Les amis du Buzet*, 1994, p. 53-74.

<sup>164</sup> O. ASSOULY, *op. cit.*, p. 35.

<sup>165</sup> L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux...*, *op. cit.*, p. 45.

<sup>166</sup> Cité par R. CELESTE, *Voyage du duc de Richelieu de Bordeaux à Bayonne en 1759. Œuvre inédite de C. de Rulhière, précédée d'un essai de bibliographie sur les anciens voyageurs à Bordeaux*, Bordeaux, 1882.

de voyage entre 1770 et 1830<sup>167</sup>, dont on peut penser qu'il est fondé sur la présence dans la ville de nombreux acteurs majeurs de la culture alimentaire régionale (élites, clergé, métiers de bouche) qui tirent parfaitement profit d'un approvisionnement abondant et varié<sup>168</sup>. En 1804, le Hollandais Adriaan van der Willigen en dresse un portrait riche et vivant qui montre la sensibilité de ce voyageur à la qualité d'une gastronomie locale qui mélange produits de la mer, produits régionaux et bien sûr quelques grands vins :

*« Les Bordelais semblent être grands amateurs de théâtre ; mais d'après ce que j'ai appris, leur distraction et leur luxe consistent surtout dans la bonne chère et les dîners. Par exemple, on trouve dans leur principal calendrier (calendrier de la Gironde) de l'année française passée, après la liste des autorités départementales et municipales, des tribunaux, des banquiers, courtiers, négociants, etc., l'instruction pour régler le service d'une table de douze couverts. Il est vrai qu'ici c'est un véritable pays de cocagne : bonne viande, surtout de bœufs et de moutons fournis par les prairies de Gascogne, poissons de mer et de rivière de toute sorte, gibiers et volailles de tout genre provenant des environs, et enfin les truffes si renommées du Périgord, département voisin dont le chef-lieu, Périgueux, est réputé pour ses pâtés de perdreaux. Vous comprenez qu'avec tout cela les bons vins ne font pas défaut, bien que les excellents ne soient pas très répandus et soient presque aussi chers que chez nous. [...] On peut conseiller au gens riches, qui aiment la bonne chère et les bons vins, de s'établir à Bordeaux ».*<sup>169</sup>

On peut remarquer que ce voyageur évoque les vins dans un second temps sans en préciser le cru et en restant plutôt circonspect sur leur qualité. Ce fait laisse supposer qu'en ce tout début de XIX<sup>e</sup> siècle, la renommée des grands vins du Bordelais n'a pas encore totalement effacé la réputation d'une table locale, véritable creuset de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain. Quels sont les produits les mieux identifiés à cette ville ? Tout d'abord, il est intéressant de noter à la suite de Jean-Pierre Poussou que les vin n'attire guère au XVIII<sup>e</sup> siècle l'attention

---

<sup>167</sup> Voir pièce justificative 4, p. 680 sur cet éloge unanime de la gastronomie bordelaise.

<sup>168</sup> Voir *supra* chap. 9.

<sup>169</sup> T. ANTMANN, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *RHB*, 1913, p. 263.

des voyageurs de passage dans la cité, surtout avant les années 1770-1780<sup>170</sup>. Huîtres, poissons frais et gibiers sont, au siècle des Lumières et jusqu'aux premières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle, les aliments les plus souvent associés à Bordeaux, perçu avant tout comme une capitale maritime et régionale, à l'instar des observations de notre voyageur hollandais. Au XIX<sup>e</sup> siècle, et plus particulièrement à partir des années 1830-1840, le vin éclipse alors la plupart des autres produits et la ville devient pour tous les voyageurs la capitale d'un vignoble prestigieux : en 1827, par exemple, *Le Guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux* n'évoque aucun comestible mais les crus « distingués » de Haut-Brion, château Margaux, Lafite, Latour, la Mission, Pape Clément les vins de Sauternes et de Preignac<sup>171</sup>. Seule la lamproie parvient à émerger un peu à cette époque de cette suprématie écrasante : plusieurs guides présentent en effet ce poisson, longtemps jugé trop populaire, comme un emblème de l'art culinaire bordelais. Dans *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* d'Antonin Carême<sup>172</sup>, la lamproie est associée clairement à la ville de Bordeaux dans une recette de pâté chaud de lamproies à la bordelaise parfumé d'un bon vin de Bordeaux et d'une bouteille de Sauternes. La description de Depping en 1824 renvoie parfaitement à tous ces produits emblématiques et à l'imaginaire du pays de cocagne à travers une synthèse des richesses du fleuve, de l'arrière-pays et du vignoble :

*« Un gastronome doit trouver bien des charmes aux bords de la Gironde, qui lui offrent des aloses, des lamproies, des ortolans, des perdrix rouges, des chapons de Barbezieux, des dindes aux truffes, des terrines d'huîtres vertes, avec des vins de Lafite, de Sauternes, de Château-Margot et d'Haut-Brion, enfin de l'anisette de Bordeaux. »*<sup>173</sup>

La réputation culinaire du Périgord est la seule qui parvienne à égaler la notoriété des vins du Bordelais et de la table des élites de la capitale de la Guyenne. Cette renommée, sans doute ancienne et très importante tout au long de la période, supplante finalement par son ampleur et sa pérennité celle de toutes les autres contrées du Sud-Ouest aquitain. L'éloge de la table est récurrent dans la plupart des récits et des guides entre 1700 et 1850 dès qu'ils

<sup>170</sup> J.-P. POUSSOU, « Le vin et l'éclat de Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, 1998.

<sup>171</sup> *Le guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux*, Bordeaux, 1827.

<sup>172</sup> A. CARÊME, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1832.

<sup>173</sup> M.-G.-B. DEPPING, *op. cit.*, p. 87-88.

s'intéressent à Périgueux et au Périgord. L'image d'abondance est là encore clairement attachée à cette province dont le gibier et les truffes font la richesse naturelle : en 1768, par exemple, le *Guide des chemins de France* mentionne à propos du Périgord « du bon gibier et des truffes »<sup>174</sup>. Périgueux et Sarlat sont les deux villes les plus couramment célébrées dans ce domaine. Les pâtés et les dindes truffées concourent principalement à la gloire culinaire de la cité des bords de l'Isle : Depping note, en 1824, qu'« un gourmand j'irait peut-être que ce que Périgueux offre de plus intéressant au voyageur, ce sont ses truffes, ses pâtés et ses volailles »<sup>175</sup>. Pour Sarlat, sa notoriété culinaire se fonde notamment sur les truffes et l'huile de noix, entourée toujours de cet image de pays de cocagne, comme en témoigne Savinien d'Alquié en 1728 : « la bonne chère y est ordinaire ; les truffes à bon marché ; et il y a de l'huile de noix plus qu'il n'en faut pour faire des sauces. L'on prend tant de saumons à deux lieux de cette ville, qu'il est incroyable »<sup>176</sup>. Un véritable mythe gastronomique du Périgord se construit dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et se développe encore plus nettement sous l'Empire et la Restauration, avec principalement les truffes « regardées comme les meilleures de France » en 1838<sup>177</sup>. La place croissante des truffes dans la grande cuisine explique en partie ce succès ; on peut penser également que les présents de volailles truffées et de pâtés de Périgueux ont posé les bases de cette représentation mythique de la table périgourdine.

A côté de ces deux principaux pôles, les voyageurs évoquent quelquefois d'autres lieux reconnus pour leur gastronomie comme Bayonne. Si Saint-Simon est sensible au poisson frais disponible dans cette ville, les autres voyageurs, à l'instar de François de La Rochefoucauld en 1785<sup>178</sup>, évoquent essentiellement le chocolat et sa fabrication. Sur les bords du bassin d'Arcachon, La Teste bénéficie également d'une bonne image gastronomique grâce à l'abondance et à la variété des poissons : « on peut trouver à la Teste tout ce que la sensualité des gastronomes peut désirer » écrit ainsi le baron Mortemart de Boisse en 1840<sup>179</sup>. Toutefois, ces lieux ne sauraient représenter une gastronomie régionale connue avant tout à l'extérieur par le Bordelais et de ses vin, ainsi que par le Périgord, ses pâtés, ses perdrix et ses truffes.

La mise en parallèle du regard des voyageurs sur la gastronomie du Périgord avec celui des administrateurs ou des médecins qui s'intéressent à la nourriture populaire<sup>180</sup> révèle

<sup>174</sup> *Guide des chemins de France*, Paris, 1768, p. 261.

<sup>175</sup> M-G-B. DEPPING, *op. cit.*, p. 124.

<sup>176</sup> Fr. SAVINIEN d'ALQUIÉ, *Les délices de la France...*, *op. cit.*, p. 261.

<sup>177</sup> *Guide pittoresque du Voyageur en France...*, *op. cit.*, T. 4, p. 4.

<sup>178</sup> J. MAÏLAND, *op. cit.*, p. 104.

<sup>179</sup> Baron MORTEMART de BOISSE, *Voyage dans les Landes de Gascogne*, Paris, 1840, p. 124.

<sup>180</sup> Voir *supra* chap. 8, p. 448-452.

que la littérature de voyage véhicule des stéréotypes nés d'une focalisation sur l'un des aspects de la culture alimentaire régionale. Cette mise en exergue fait que le Périgord serait forcément, aux yeux des étrangers, un pays où l'on mange bien, même au XVIII<sup>e</sup> siècle ; de la même manière, les voyageurs qui parcourent les Landes n'y voient généralement que l'alimentation médiocre des paysans à base de bouillie de maïs et évoquent rarement l'existence d'une table de qualité, voire celle d'une gastronomie locale. Imprégnée de ces horizons d'attente, la littérature de voyage sert avant tout de relais à une conception très normalisée de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, largement ancrée dans l'esprit des contemporains.

### B) La misère des landes et l'omniprésence de l'ail : lieux communs et réalités

L'étude des consommations alimentaires populaires a permis d'aborder le regard porté par les élites sur les habitudes du peuple à travers des descriptions le plus souvent empreintes de misérabilisme<sup>181</sup>. A travers les récits et les guides de voyage, il s'agit de confronter la réalité des pratiques alimentaires locales telles que nous avons pu la dégager à travers comptes et inventaires, avec une image construite dont le paysan landais et l'omniprésence de l'ail souvent lié à la nourriture populaire, fournissent les meilleures illustrations. D'une vision inquiète sur la médiocrité du régime populaire durant une grande partie du XVIII<sup>e</sup> siècle, on observe une évolution progressive à partir des années 1780-1790, et plus nettement au XIX<sup>e</sup> siècle, vers une nouvelle perception sensible à la simplicité d'une alimentation paysanne proche de la nature.

#### *Le paysan landais, témoin privilégié de l'alimentation populaire*

On pourrait dire que le paysan landais de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle aux années 1840 est le témoin privilégié, le mètre-étalon des comportements alimentaires populaires provinciaux pour la très grande majorité des voyageurs de passage dans la région. En 1801, Grasset de Saint Sauveur dresse ce tableau tout à fait « classique » de leur régime alimentaire :

---

<sup>181</sup> Les récits de voyage mêlent souvent un inventaire des traits jugés caractéristiques de l'alimentation d'un groupe et un jugement de valeur sur les goûts et les habitudes de ce groupe selon C. GRIGNON, « L'alimentation populaire et la question du naturel », dans *Voyage en alimentation... op. cit.*, p. 67. Cette remarque s'applique parfaitement au cas du paysan landais décrit par les voyageurs.



« Leurs ustensiles de cuisine consistent dans un ou deux poêlons, qui leur sert à frire leur lard, et à faire des cruchades, pâte frite avec de la farine de blé d'Inde et de millet [...] Leur repas est frugal : il consiste dans un morceau de cruchade qu'ils trempent dans un peu de sauce extraite du jus de lard. Chacun trouve son morceau coupé par la maîtresse de la cabane, et ne peut prétendre davantage. L'été, au lieu de souper, ils font collation à 4 heures, et ils mangent des fruits et du laitage ; ils ne boivent jamais de vin. »<sup>182</sup>

Il ajoute que la consommation exceptionnelle de vin les dimanches et les jours de fête les conduit souvent à l'excès et à l'ivresse. Toute une mythologie se construit autour de l'alimentation de ce personnage dont on retrouve des éléments quasi-identiques d'un récit et d'un guide à l'autre, certains auteurs parfois n'hésitant d'ailleurs pas à se copier entre eux<sup>183</sup>. Bien évidemment, comme nous l'avons déjà souligné, les Landes sont un lieu de passage obligé pour la plupart des voyageurs qui font route vers l'Espagne ; ce genre de portrait stéréotypé concerne également le paysan des landes de Gascogne situées aux portes de la ville de Bordeaux, lieu d'accueil de nombreux étrangers. Ces conditions particulières ne peuvent cependant justifier à elles seules un tel lieu commun. Les voyageurs sont en effet surtout mus par une recherche de « l'exotisme de l'intérieur », influencée par une anthropologie culturelle naissante entre 1760 et la fin de l'Empire<sup>184</sup>, qui les conduit à privilégier dans leur récit la description de ce qui leur semble différent, surprenant et le plus en décalage avec leurs propres mœurs de mangeurs urbains aisés. Ce « tropisme de la différence », rhétorique inhérente à la littérature de voyage<sup>185</sup>, correspond bien à ces représentations de l'alimentation du paysan landais immuables d'un récit à l'autre. Le misérabilisme subjectif dans cette description des campagnes, que l'on rencontre un peu partout jusque dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>186</sup>, trouve avec le paysan landais une formidable illustration.

La consommation de millet et de maïs est la principale composante du tableau peint par les voyageurs et que l'on retrouve dans le portrait de Grasset de Saint Sauveur. Tous soulignent le rôle central dans ce régime alimentaire des bouillies ou des galettes cuisinées

<sup>182</sup> GRASSET de SAINT-SAUVEUR, *Voyage à Bordeaux et dans les Landes où sont décrits les mœurs, usages et costumes du pays*, Paris, 1801.

<sup>183</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

<sup>184</sup> J. REVEL, « La région », dans *Les lieux de mémoire...*, op. cit., p. 871 et 873.

<sup>185</sup> I. IACHELLO, « La représentation des villes siciliennes dans les récits des voyageurs français (XVII<sup>e</sup> -XIX<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, oct-déc. 1993, p. 557.

<sup>186</sup> A. MOULIN, *Les paysans dans la société française de la Révolution à nos jours*, Paris, 1988, p. 92.

dans un poëlon. En 1824, pour le comte Orloff, sénateur de Russie, « une pâte grossière, mais abondante, faite de la farine de maïs et de millet, et assaisonné de jus de lard, voilà tous leurs apprêts gastronomiques », qui sont assurément très loin de ses propres mœurs épulaires. Ces observations correspondent bien à la réalité des pratiques alimentaires des paysans de cette région où le millet, puis de plus en plus le maïs, jouent effectivement un rôle majeur<sup>187</sup>. Les cruchades et les escantons sont alors les symboles les plus connus à l'extérieur des habitudes alimentaires populaires locales. Cet exotisme attaché aux bouillies et aux galettes n'est pas une spécificité de cette province, puisque les voyageurs qui parcourent la Bretagne s'intéressent eux aussi tout particulièrement à ces préparations à base de blé noir, de sarrasin et d'avoine<sup>188</sup>. D'autres traits plus significatifs apparaissent de manière récurrente comme la consommation de sardines ; le mimétisme d'un récit à l'autre est là encore très fort pour évoquer les sardines de Galice ou de Bretagne qui accompagnent communément le repas frugal du paysan landais. Enfin, la piquette ou l'eau simplement acidulée de vin représente la dernière image récurrente de ce portrait « classique » diffusé par la littérature de voyage. L'évocation d'un manque de tempérance constitue également un *topos* autour de ce personnage proche de l'animalité et loin du contrôle de soi des manières de table des élites sociales. Le paysan landais est souvent présenté comme un contre-exemple de la distinction, du raffinement et du savoir-vivre des notables urbains ; en 1818, Saint-Amans se fait l'écho de nombreux autres voyageurs lorsqu'il écrit que « quant à la bonne chère, nous n'en parlerons pas : on connaît l'austère frugalité des habitans des Landes. »<sup>189</sup> Ces regards opposent ainsi point par point l'abondance et la richesse gastronomique du Périgord et de Bordeaux avec ses volailles, ses poissons frais et ses vins, à la monotonie et la misère d'une alimentation populaire landaise dominée par le maïs et la piquette. La représentation des goûts alimentaires régionaux se forment donc à l'aune de ces tableaux contrastés.

### *L'ail : nourriture emblématique du peuple*

Le goût envahissant de l'ail est un autre *topos* dont on affuble constamment la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Nombreux sont en effet les voyageurs à insister sur l'importance de ce condiment dans la cuisine des villes et des campagnes. En décembre 1700, lors de la réception du duc d'Anjou et de sa suite en route vers l'Espagne par les jurats

<sup>187</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 522.

<sup>188</sup> C. ROBERT-TESSIER, *op. cit.*, p. 121. La variation du contenu des ces bouillies entre la Bretagne et le Sud-Ouest aquitain confirme la diversité régionale des pratiques alimentaires populaires.

<sup>189</sup> SAINT-AMANS, *Voyage agricole, botanique et pittoresque dans une partie des landes de Lot-et-Garonne et celles de Gironde*, Agen, 1818, p. 46.

bordelais, *Le Mercure Galant* évoque ainsi un dîner magnifique avec notamment un ragoût « qui fut bon,

*Où l'ail dominait, ce dit-on.  
Quelqu'un dit que c'est la jurade  
qui voulut la sauce à l'aillade  
jugant bien que ce petit plat  
pouvait désigner le climat. »<sup>190</sup>*

Mais ce sont surtout Johanna Schopenhauer et son fils Arthur qui rendent le mieux compte tout au long de leur séjour dans la région en 1804 du rôle central, aux yeux des étrangers, de l'ail dans les habitudes locales. Dès leur arrivée à Saint-André de Cubzac, au moment où ils empruntent le bateau pour traverser la Dordogne, au contact de quelques paysans locaux, ils rencontrent pour la première fois l'ail, non sans désagréments : « Nous remontâmes donc dans notre voiture, fermâmes hermétiquement nos fenêtres pour échapper aux effluves d'ail dont ils empestaient l'air autour de nous. »<sup>191</sup> Reçus à la table des élites bordelaises, les Schopenhauer ne parviennent pas éviter là aussi le fameux aromate :

*« Mais hélas ! notre vieil ennemi l'ail, nous poursuit ici aussi, surtout à l'époque du Carême où un plat de morue coupée menu fortement assaisonnée d'huile et d'ail, apparaît sur toutes les tables. Les gens l'appellent « morue à la provençale ». L'ail est une fois pour toutes l'aromate préféré de tous les habitants du Sud de la France. Grandes et petites gens, même les dames les plus élégantes, en consomment dès le petit déjeuner. On sent aussi son odeur dans les bals, au théâtre et partout où beaucoup de monde est rassemblé, et aucune essence de rose ou eau parfumée ne peut remédier au mal. »<sup>192</sup>*

La consommation généralisée d'ail les surprend à nouveau lors de leur visite de la foire où ils sont incommodés par sa très forte odeur<sup>193</sup>. La jeune Arthur confirme les impressions de sa

---

<sup>190</sup> Cité par Y-M. BERCÉ, *op. cit.*, p. 230.

<sup>191</sup> A. RUIZ *op. cit.*, p. 39.

<sup>192</sup> *Ibid.*, p. 74.

<sup>193</sup> *Ibid.*, p. 92.

mère, puisque, dans son propre récit, il remarque, pris dans la foule du Carnaval, « la forte odeur d'ail qui, dans cette région, caractérise communément l'homme du peuple de façon fort désagréable. »<sup>194</sup> Stendhal, quelques années plus tard, se fait lui aussi l'écho de la présence constante de ce bulbe, lors de son voyage sur la Garonne de Bordeaux vers Langon, où il évoque ces « Gascons sentant l'ail »<sup>195</sup>.

Pour tous les voyageurs, l'ail serait donc l'aliment identitaire de la cuisine de cette région, notamment celle du peuple ; cette représentation est sans doute celle qui imprègne le plus l'imaginaire de la plupart de leurs contemporains. Qu'en est-il cependant dans la réalité des pratiques alimentaires locales ? En premier lieu, nous pouvons remarquer que contrairement à certaines idées reçues, l'ail n'est pas uniquement un condiment populaire comme le prouve le témoignage de Johanna Schopenhauer, mais également l'analyse des comptes des élites. Il faut donc dépasser le point de vue un peu réducteur de Cyprien Brard, partagé par de nombreux observateurs extérieurs, selon lequel « l'ail et l'oignon ne se cultivent guère que pour la nourriture des ouvriers et des habitants des campagnes »<sup>196</sup>. Ensuite, si l'ail est effectivement très répandu dans la région, il ne l'est guère plus que l'oignon<sup>197</sup> dont les voyageurs semblent ignorer la présence. Ce décalage résulte sans doute de la plus grande sensibilité de ces témoins venus du Nord à un goût inconnu, beaucoup moins familier à leur palais que celui de l'oignon qu'ils ont coutume de consommer. En outre, l'odeur plus forte de l'ail explique que ces élites remarquent plus facilement sa présence, d'autant plus que l'habitude de manger de l'ail cru est très répandue dans la population locale. Cette mise en avant de l'ail renvoie tout autant à un abaissement du seuil de tolérance olfactif à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle mis en évidence par Alain Corbin<sup>198</sup> qu'à sa place dans l'alimentation régionale. Cette réalité amplifiée est cependant une facette essentielle de l'image de la culture alimentaire de cette province diffusée à l'extérieur, une composante à part entière du noyau dur de la représentation de la cuisine du Sud-Ouest aquitain.

---

<sup>194</sup> *Ibid.*, p. 132.

<sup>195</sup> STENDHAL, « Journal de mon voyage Bordeaux, Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 566.

<sup>196</sup> AD Dordogne, 6 M 531.

<sup>197</sup> Voir *supra* chap. 10, p. 592.

<sup>198</sup> A. CORBIN, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1986, p. 68.

*De nouveaux regards sur la nourriture populaire*

Rares au XVIII<sup>e</sup> siècle sont les voyageurs à prendre le contre-pied de ces lieux communs et à s'écarter de ces descriptions un peu stéréotypées. A propos de la nourriture du paysan landais, un voyageur anonyme bordelais dans les environs de Captieux en 1761 présente un point de vue plus nuancé :

*« Ces gens cy mangent de la cruchade qui est une bouillie de millet, on prétend que cette nourriture est saine et prévient les obstructions, d'autres la regardent comme une mauvaise nourriture au contraire. »*<sup>199</sup>

Ce témoignage isolé et original suggère que les habitudes du peuple peuvent être dans certains cas perçues de manière positive, mais il faut toutefois attendre la Révolution et l'Empire pour que d'autres voix discordantes se fassent entendre plus nettement et se multiplient. Joseph Lavallée, par exemple, porte en l'an VI un regard nouveau sur l'alimentation dans les Landes :

*« Au reste, dans la majeure partie des villes dont nous venons de parler (Tartas, Hagetmau, Dax), la nourriture est bonne et la vie à très bon marché ; et le voyageur est surpris de trouver un pays de bonne chère dans un climat que tant de relations lui peignent comme un désert, et dont en effet l'aspect souvent n'annonce par l'opulence. »*<sup>200</sup>

On est bien loin avec ce témoignage de l'image commune du désert gastronomique à propos des landes et du stéréotype des miséreux mangeurs de maïs, même s'il est vrai que ce voyageur se trouve dans les petites landes, zone peut-être un peu plus favorisée que les grandes landes habituellement dépeintes. La description de l'alimentation n'est plus alors simplement l'illustration de la misère, du retard et de l'isolement des campagnes, mais peut aussi être un symbole d'équilibre et de sobriété. Ce regard ethnographique naissant qui se pose alors sur les cultures alimentaires provinciales participe à la construction des particularismes régionaux dans la France de la Révolution et de l'Empire.

---

<sup>199</sup> BM Bordeaux, Ms 721, *Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord*, 1761, p. 328.

<sup>200</sup> J. LAVALLÉE, *Voyage dans les départements de France*, Paris, An VI, p. 101.

L'alimentation populaire dans les vallées pyrénéennes devient même une sorte d'idéal de simplicité, symbole d'une communion saine avec la nature. La valorisation du populaire assimilé au naturel<sup>201</sup> qui se développe à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle conduit les voyageurs à porter un regard différent sur cette nourriture frugale. Cette idéalisation est mise en œuvre, par exemple, dans le récit de J-P. Picquet à propos du régime alimentaire du cultivateur de Bigorre qui préfère, selon ce voyageur à la veille de la Révolution, à la viande des végétaux, des laitages et des fruits ; le pain noir, l'ail (à nouveau mentionné), l'eau et la bouillie préparée avec des grains de maïs rôtis constituent l'ordinaire du paysan, que l'auteur oppose à celui des habitants des villes trop oisifs<sup>202</sup>. J. Dusaulx, en 1788, présente une vision à peu près semblable de la nourriture des montagnards de la région de Barèges où les légumes, le lait, les fromages et le pain mêlé de seigle, d'orge et de pois fournissent, aux yeux du voyageur, une nourriture saine, proche de la nature et parfaite illustration par sa simplicité d'une société imprégnée d'égalité<sup>203</sup>. Ce point de vue est partagé par *le Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs* en 1818 qui note que les pasteurs de la vallée de Campan « vivent de pâte de maïs, appelée paste tournade, nourriture peu dispendieuse et très saine »<sup>204</sup> ; en ce début de XIX<sup>e</sup> siècle, la présence du maïs ne pose plus aucun problème et devient même un avantage pour la nourriture populaire. Dans toutes ces représentations imprégnées de romantisme, l'alimentation paysanne serait préservée de la corruption de la ville et des innovations néfastes ; elle fournit un idéal de simplicité en vogue chez les élites de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais, malgré ses nouvelles appréciations, cette alimentation demeure toujours pour de nombreux voyageurs une illustration de la misère des campagnes<sup>205</sup>.

La transformation des regards sur la nourriture populaire des campagnes confirme que l'image de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, comme la réalité des consommations régionales, ne sont jamais immuables et subissent en permanence les évolutions de leur époque. La littérature de voyage contribue ainsi pleinement à la fois à la diffusion d'un modèle culinaire exogène centré sur les truffes, les volailles, l'ail et le maïs, et à l'exportation d'une gastronomie régionale clairement identifiée avec des ambassadeurs appréciés et connus comme les volailles truffées, les jambons, les truffes et les grands crus que l'on retrouve parmi les cadeaux alimentaires, les inventaires des richesses culinaires des provinces et, pour

<sup>201</sup> C. GRIGNON, *op. cit.*, p. 71.

<sup>202</sup> J-P. PICQUET, *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, 1789, p. 8.

<sup>203</sup> J. DUSAULX, *Voyage à Barèges et dans les Hautes-Pyrénées, fait en 1788*, Paris, 1796, p. 66-67.

<sup>204</sup> *Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre...*, *op. cit.*, p. 122.

<sup>205</sup> Voir pièce justificative 5, p. 683-686.

une part, dans les livres de cuisine à travers les recettes amalguamées au Sud-Ouest aquitain. Sans être en total décalage avec la gastronomie et les habitudes de table des habitants de la province, la perception des étrangers est le plus souvent partielle et restreinte à quelques produits et comportements jugés emblématiques érigés en véritables *topos*. À partir de tous ces éléments, se dessine peu à peu finalement, dès les années 1770-1780, les contours d'« une cuisine » du Sud-Ouest aquitain originale et singulière.

### III. La codification de « la cuisine » régionale : Sud-Ouest aquitain et littérature culinaire

Les livres de cuisine, destinés essentiellement aux élites, s'ils sont une source à part entière dans l'étude historique de l'alimentation régionale, servent essentiellement à comprendre comment étaient représentées et codifiées les cuisines provinciales<sup>206</sup>. *Des Dons de Comus* de François Marin jusqu'à *l'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle* d'Antonin Carême<sup>207</sup>, il est ainsi possible de reconstituer la manière dont sont perçues et normalisées les cuisines du Sud-Ouest aquitain à travers l'analyse du titre et du contenu des recettes<sup>208</sup> contenues dans seize ouvrages, jalons majeurs dans l'histoire de la cuisine en France<sup>209</sup>. « À la bordelaise », « à la béarnaise » ou « à la périgourdine » constituent toute une métonymie significative des plats<sup>210</sup>, le plus souvent liés à la province par un unique dénominateur commun, mais qui reflètent assez nettement l'image figée et normalisée d'une cuisine du Sud-Ouest aquitain où truffes, ail et volailles jouent généralement les premiers rôles. Pour Jean-Louis Flandrin, les références à la province dans le nom des recettes sont avant tout l'indice de la croyance en l'existence de cuisines régionales<sup>211</sup> ; il s'agit donc pour nous de savoir quelle cuisine du Sud-Ouest aquitain émerge de cette littérature culinaire.

---

<sup>206</sup> Sur les apports et les limites de ces documents, voir *supra* chap. 2.

<sup>207</sup> Fr. MARIN, *Les Dons de Comus*, Paris, 1740 ; A. CARÊME, *L'Art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1832.

<sup>208</sup> Notre approche s'inspire très largement des méthodes de l'étude menée par P. et M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », revue *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 65-74. Une approche assez similaire a été également mise en œuvre pour la cuisine bordelaise au XIX<sup>e</sup> siècle par J. CSERGO, « Spécialités locales et coutumes culinaires : les représentations de la gastronomie bordelaise XIX<sup>e</sup> siècle, début du XX<sup>e</sup> siècle », communication au colloque *Rencontre autour de la gastronomie bordelaise et des villes portuaires*, Bordeaux, 7 et 8 octobre 2004, à paraître. Voir également pour la Provence, P. RAMBOURG, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *Provence historique*, oct-déc. 2004, p. 473-483.

<sup>209</sup> La liste complète de ces ouvrages figure dans l'annexe D 4, p. 825.

<sup>210</sup> A. ROWLEY, (sous dir. de), *Les Français à table... op. cit.*, p. 106.

<sup>211</sup> J.-L. FLANDRIN, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : le témoignage des livres de cuisine », dans *Manger et boire au Moyen-Age*, T2. Nice, 1984, p. 81.

## A) Une apparition tardive mais marquée

### *Une réputation grandissante*

Les premiers livres de cuisine régionale apparaissent au début du XIX<sup>e</sup> siècle avec la publication à Mulhouse en 1811 de *La cuisinière du Haut Rhin pour l'Alsace*<sup>212</sup>, mais il faut attendre 1858 et *Le cuisinier gascon ou traité simplifié de subsistances alimentaires mis à la portée de tout le monde*<sup>213</sup>, puis le *Cuisinier landais* en 1893 pour que le Sud-Ouest aquitain connaisse le début de ce phénomène. L'édition en 1740 du *Cuisinier Gascon* par Louis-Auguste de Bourbon, prince de Dombes, n'est absolument pas le signe avant-coureur de ce mouvement, car il s'agit d'une simple livre de cuisine générale destiné aux élites, présent par exemple dans la bibliothèque de la famille des Bourbon-Penthièvre à la veille de la Révolution<sup>214</sup>. A l'exception d'une recette de garbure et de pigeons à la Périgord piqués de truffes qui pourraient éventuellement correspondre à un goût régional, aucune autre recette dans cette ouvrage ne fait référence, ni par sa dénomination ni par son contenu au Sud-Ouest aquitain<sup>215</sup>. En revanche, par le titre choisi, ce livre témoigne d'une réputation gastronomique de la Gascogne déjà bien établie au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Par conséquent, notre étude sur la littérature culinaire s'est appuyée uniquement sur les recettes assimilées dans leur titre au Sud-Ouest aquitain afin d'appréhender la cuisine imaginée par les auteurs de ces livres de cuisine entre 1700 et 1850.

Il faut remarquer tout d'abord que les appellations régionales des recettes n'apparaissent que très lentement dans les livres de cuisine du XVIII<sup>e</sup> siècle : en 1705, *Le Cuisinier royal et bourgeois*<sup>216</sup> ne contient aucun titre de recette faisant référence à une ville, une province ou un pays. A l'intérieur de notre corpus, les recettes à la provençale et à la bourguignonne sont les premières à être mentionnées très ponctuellement en 1734 dans *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois* de Massaliot<sup>217</sup>. Le Sud-Ouest aquitain n'est toutefois pas en retard, puisqu'on trouve, dès 1739, dans le *Nouveau traité de cuisine* attribué à Menon,

---

<sup>212</sup> J. CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 829.

<sup>213</sup> *Le cuisinier gascon ou traité simplifié des subsistances alimentaires mis à la portée de tout le monde*, Dax, 1858.

<sup>214</sup> J. DUMA, *op. cit.*, p. 456.

<sup>215</sup> *Le Cuisinier Gascon*, Paris, 1740.

<sup>216</sup> *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1705.

<sup>217</sup> MASSALIOT, *Le Nouveau Cuisinier royal et bourgeois*, Amsterdam, 1734. Ce livre contient une recette de poulets en fricassée à la provençale et une recette d'œufs à la bourguignonne.



avec des champignons à la Périgord et une recette du pâté de Périgueux<sup>218</sup>. Le phénomène devient cependant plus visible à partir du milieu du siècle avec *Les Soupers de la Cour* de Menon où l'on compte 14 recettes « Sud-Ouest », 19 recettes provençales, 10 recettes flamandes, etc<sup>219</sup>. La valorisation gastronomique des provinces françaises existe déjà sous l'Ancien Régime et ne naît pas avec la Révolution, même si cette période accélère sensiblement le processus déjà entamé. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, l'œuvre de Menon semble marquer véritablement une rupture car il ne s'adresse plus seulement aux cuisiniers des grandes maisons, mais également aux ménages plus modestes, peut-être plus sensibles aux allusions régionales. La comparaison de différentes éditions de *La Cuisinière bourgeoise* révèle même une croissance des dénominations provinciales au fil du temps : en effet, dans l'édition de 1748, on recense seulement trois recettes « Sud-Ouest »<sup>220</sup> ; en 1779, leur nombre est passé à sept alors que, par comparaison, les recettes à la provençale sont simplement passées de un à deux<sup>221</sup>. Les références à la province, et notamment au Sud-Ouest aquitain, se multiplient dans les livres de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, indice de la nouvelle dimension prise par les cuisines régionales dans l'imaginaire gastronomique. Cette chronologie, semblable à celle d'autres références géographiques telles la Provence, confirme que les années 1760-1820 marquent un tournant significatif dans le regard porté en général sur la province<sup>222</sup>, qui prend la forme, dans le domaine gastronomique, d'une valorisation nouvelle et croissante de l'image des cuisines régionales<sup>223</sup>.

Sur l'ensemble des œuvres étudiées, le Sud-Ouest aquitain occupe une bonne place par rapport aux autres provinces, comme en témoigne le graphique suivant :

<sup>218</sup> MENON, *Nouveau traité de cuisine*, Paris, 1739.

<sup>219</sup> MENON, *Les Soupers de la Cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments*, Paris, 1755.

<sup>220</sup> Lorsque nous parlons de recettes « Sud-Ouest », il s'agit de recettes qui font référence dans leur titre à la région, avec des expressions comme « à la Périgord...sauce Périgueux...à la façon de Bayonne, etc. »

<sup>221</sup> MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1748 et Bruxelles, 1779.

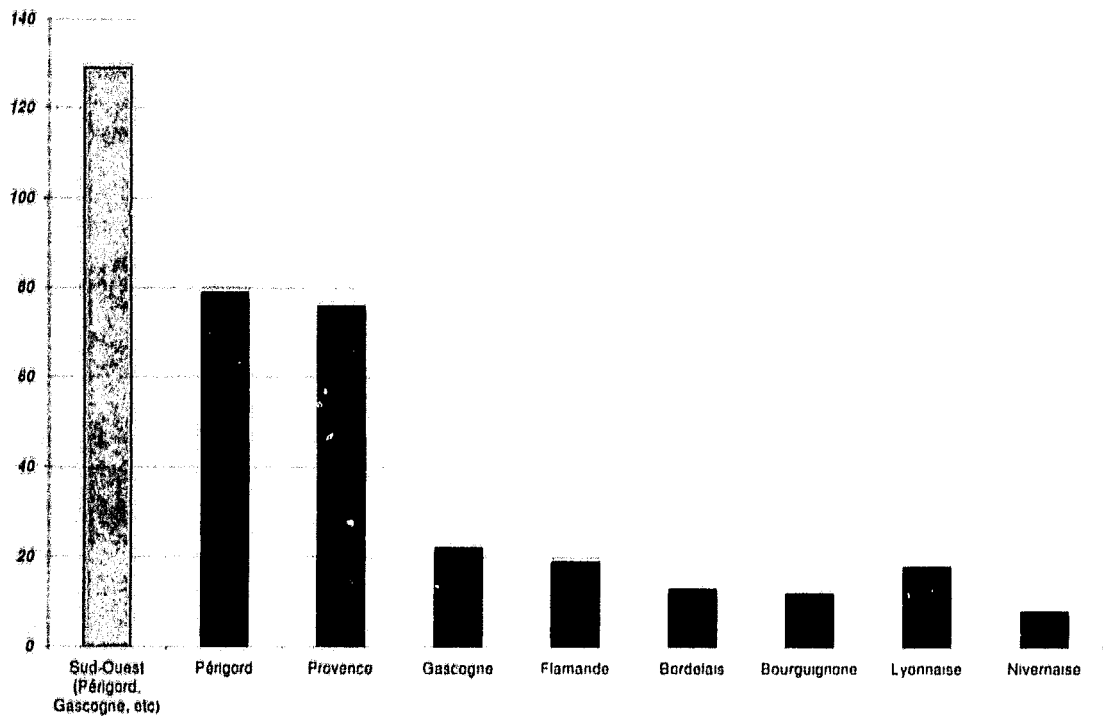
<sup>222</sup> Voir, par exemple, J. REVEL, « La région », dans *Les lieux de mémoire*, T. III, *les France, Conflits et partages*, Paris, 1992, p. 852.

<sup>223</sup> J. CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », *op. cit.*, p. 826.

### Graphique 13 :

#### Comparaison du nombre de recettes par province

(à partir de 16 livres de cuisine répartis entre 1705 et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>224</sup>)



Notre région, avec les dénominations Périgord, Gascogne et Bordelais, figure à trois reprises parmi les cinq références provinciales les plus fréquentes ; elle bénéficie donc globalement d'une image positive et d'une association forte avec la gastronomie. La Guyenne, dans ses différences composantes, est la seule province à côtoyer la Provence dans l'imaginaire culinaire de la France qui se met en place entre 1760 et 1820. Sa notoriété connaît en outre une croissance assez similaire, même si au XIX<sup>e</sup> siècle, les références au Sud-Ouest aquitain, grâce au Périgord, dépassent celles à la Provence chez des auteurs comme Beauvilliers et Carême ; dans *L'Art du cuisinier* de Beauvilliers, on compte en effet dix recettes « à la Périgourdine » pour seulement trois recettes « à la provençale »<sup>225</sup>. Dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, notre région bénéficie même d'une recette « authentifiée » avec le pâté de Périgueux dont plusieurs auteurs livrent la composition et la manière de le préparer avec des variations sur lesquelles nous aurons l'occasion de revenir. La gastronomie du Sud-Ouest aquitain est bien valorisée par tous ces livres de cuisine qui en construisent une représentation précise autour de pays et de produits jugés significatifs.

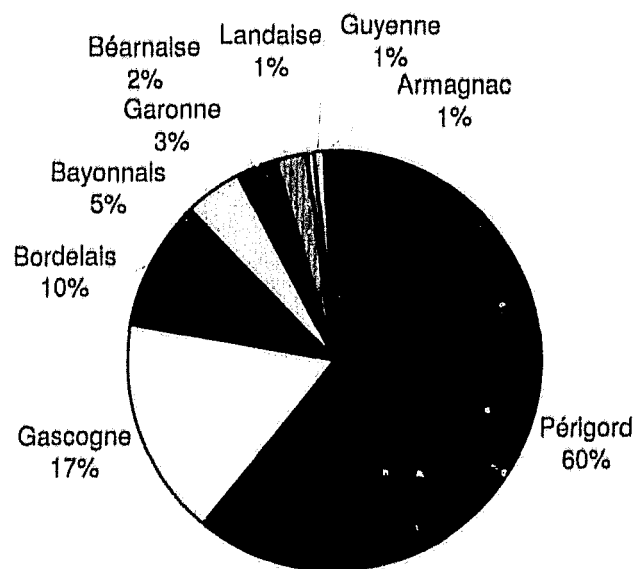
<sup>224</sup> *Le Grand dictionnaire de cuisine* d'Alexandre Dumas, édité seulement en 1873, est le titre le plus tardif que nous ayons retenu comme représentatif de la cuisine française du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle.

<sup>225</sup> A. BEAUVILLIERS, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1824.

### *Pays et aliments privilégiés*

Le graphique précédent suggère que le Périgord occupe un place de tout premier plan dans les livres de cuisine, au même niveau que la Provence. Cette dénomination est bien celle qui assure la célébrité gastronomique de l'ensemble de la région car, si on analyse la répartition des références des recettes aux différents pays du Sud-Ouest aquitain, on constate une domination presque sans partage du Périgord (60 % des recettes des 130 recettes),

**Graphique 14 :**  
**Répartition « spatiale » des 130 recettes concernant le Sud-Ouest aquitain**



Le nombre très important de recettes à base de truffes dites à la Périgord explique un tel pourcentage. Dans la cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle, ce genre de préparation devient en effet l'un des emblèmes de cette cuisine d'apparat mis en valeur par les livres de cuisine de Carême ou de Beauvilliers où la sauce à la Périgieuse, c'est-à-dire à base de truffes, accompagne fréquemment volailles, gibiers et poissons : poulets à la Périgieuse, grosse pièce de carpe à la Périgord, filet de bœuf niqué à la broche sauce Périgieuse sont des exemples de toutes les déclinaisons possibles de ces recettes « à la Périgieuse », très présentes dans les livres de cuisine du XIX<sup>e</sup> siècle. Mais, il semble tout de même que le Périgord représente, aux yeux des contemporains, le modèle parfait de la cuisine provinciale, car il bénéficie déjà d'une bonne

image gastronomique grâce aux nombreux présents alimentaires et aux récits des voyageurs. Tout au long de la période, Périgord, Gascogne et Bordelais sont les références les plus courantes à la province, ce qui correspond globalement à l'image transmise par la littérature de voyage et les écrits des gastronomes. Par contre, d'autres parties de la région, comme les Landes ou l'Agenais ne semblent pas avoir acquis une grande notoriété auprès des cuisiniers du XVIII<sup>e</sup> siècle et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Ces pays sont mal individualisés dans l'imaginaire gastronomique, car ils ne possèdent sans doute pas d'aliments emblématiques susceptibles de servir d'indispensable référent géographique. La représentation de la cuisine de cette province se concentre donc autour de trois pôles principaux, mais aussi de quelques tendances particulièrement significatives.

Si on étudie en effet les aliments de base de ces 130 recettes estampillées « Sud-Ouest », on constate que la viande est la plus fréquente avec notamment la volaille et le gibier à plumes (poularde, faisan, perdreau, poulet)<sup>226</sup>. Le mouton fait également partie de ces aliments souvent associés à la région, ce qui concorde finalement assez bien avec la réalité des goûts de la population ; Menon propose, par exemple, dans *La Cuisinière bourgeoise* de 1748 un gigot de mouton à la Périgord. L'oie se dégage plus particulièrement dans l'imaginaire culinaire de l'époque comme l'un des aliments emblématiques de cette province avec des recettes telles les cuisses d'oie en baril de Gascogne qu'il suffit simplement de faire cuire sur le gril selon Vincent de la Chapelle<sup>227</sup> ; dans *La Science du maître d'hôtel cuisinier* de Menon, on trouve également une « bisque de Gascogne ou potage de garbure » composée, entre autres, de cuisses d'oie<sup>228</sup>. La présence de recettes de cuisses d'oie dans les livres de cuisine confirme que cette préparation emblématique du Sud-Ouest aquitain, consommée par une large part de la population, constitue à Paris un mets gastronomique pour la table des élites. Beauvilliers propose même en 1824 une recette de « cuisses et ailes d'oie à la façon de Baïonne » assez semblable aux envois des villes d'Aquitaine sous l'Ancien Régime : après avoir été frottés avec du sel fin, les morceaux d'oie sont placés dans une terrine recouverte d'un linge blanc pendant 24 heures, on ajoute ensuite du saindoux et l'on fait cuire à feu modéré avant de les serrer dans des pots en les recouvrant de saindoux et en fermant chaque pot hermétiquement avec du papier de parchemin<sup>229</sup>. Cette méthode pour confire les cuisses d'oie, par sa connotation d'origine populaire et son lien étroit avec la région, reste cependant

---

<sup>226</sup> Voir annexe D 5, p. 826.

<sup>227</sup> V. de LA CHAPELLE, *Le Cuisinier moderne*, seconde édition, La Haye, 1742, p. 195.

<sup>228</sup> MENON, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1768, p. 12.

<sup>229</sup> A. BEAUVILLIERS, *L'Art du cuisinier*, Paris, 1824, p. 359.

une exception. Généralement, en effet, le veau, les poulardes, le bœuf et les faisans qui sont la base d'un grand nombre de recettes « Sud-Ouest », renvoient bien plus aux modes culinaires de la cour et des bonnes maisons parisiennes qu'aux habitudes alimentaires observées dans la province. La plupart de ces viandes sont constamment mentionnées sans connaître de grandes variations entre le milieu du XVIII<sup>e</sup> et le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, ce qui révèle la stabilité et l'inscription solide dans les mentalités d'une certaine image culinaire de cette province. Comme les oies, la présence de plusieurs recettes de champignons, telles les champignons à la bordelaise chez Beauvilliers, montre tout de même la possibilité d'une corrélation minimale entre la codification des livres de cuisine et la réalité des goûts alimentaires régionaux.

Tout au long de la période, d'autres catégories sont à l'inverse plutôt négligées comme les poissons et les desserts. Les poissons occupent pourtant une place de tout premier ordre dans la gastronomie locale et sont également couramment évoqués et vantés par les voyageurs. Ce décalage révèle peut-être une spécificité du Sud-Ouest aquitain qui ne convient pas aux élites parisiennes, car elles ont sans doute plus de difficultés matérielles pour s'approvisionner en poisson frais et surtout le poisson n'a, à leurs yeux et dans les livres de cuisine, qu'un statut gastronomique de second plan lié aux contraintes du maigre. La truite et la morue sont les rares poissons à servir à plusieurs reprises d'aliments de base à une recette estampillée « Sud-Ouest »<sup>230</sup>. A partir du début du XIX<sup>e</sup> siècle, seule la lamproie, assimilée à la Garonne, parvient à son tour à trouver une place dans la représentation de la cuisine locale ; jusqu'alors, entourée d'une image populaire, ce produit était exclu de la table des élites. Ces quelques poissons retenus dans l'imaginaire culinaire renvoient cependant assez nettement aux goûts alimentaires des habitants de la province. L'absence de pâtisseries sucrées ou de crèmes associées au Sud-Ouest aquitain correspond également assez directement aux tendances de la gastronomie locale qui privilégie les fruits frais ou confits pour le dessert<sup>231</sup>.

On peut toutefois remarquer que toutes ces recettes excluent ou minimisent la place de nombreux aliments-marqueurs de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain : châtaignes, morceaux de porcs confits, viandes salées, millet, maïs, oignons et légumineuses sont largement consommés dans la région ; maïs, guère diffusés dans la capitale et ses environs comme le maïs ou le millet, et surtout, jugés trop populaires et rustiques par les cuisiniers et incompatibles avec les habitudes des élites parisiennes, ils n'entrent pas dans la construction de l'image de la gastronomie de cette province. La prépondérance des volailles et des gibiers

---

<sup>230</sup> Voir, par exemple, la « truite à la périgord » dans P. MARIN, *Les Dons de Comus...* Paris, 1740 ou la « morue à la Garonne » dans MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Bruxelles, 1779.

<sup>231</sup> Cette absence s'explique aussi par le fait qu'un partie des recettes de dessert se trouve généralement dans les livres d'office que nous n'avons pas intégrés à notre corpus.

à plumes, conforme aux exigences des tables distinguées, sert de principal cadre à la définition, certainement un peu réductrice par rapport aux goûts régionaux, de la cuisine du Sud-Ouest aquitain dans l'imaginaire gastronomique des hommes du XVIII<sup>e</sup> et de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Celle-ci est finalement perçue à travers quelques ingrédients-types qui deviennent autant de repères évocateurs de l'alimentation provinciale.

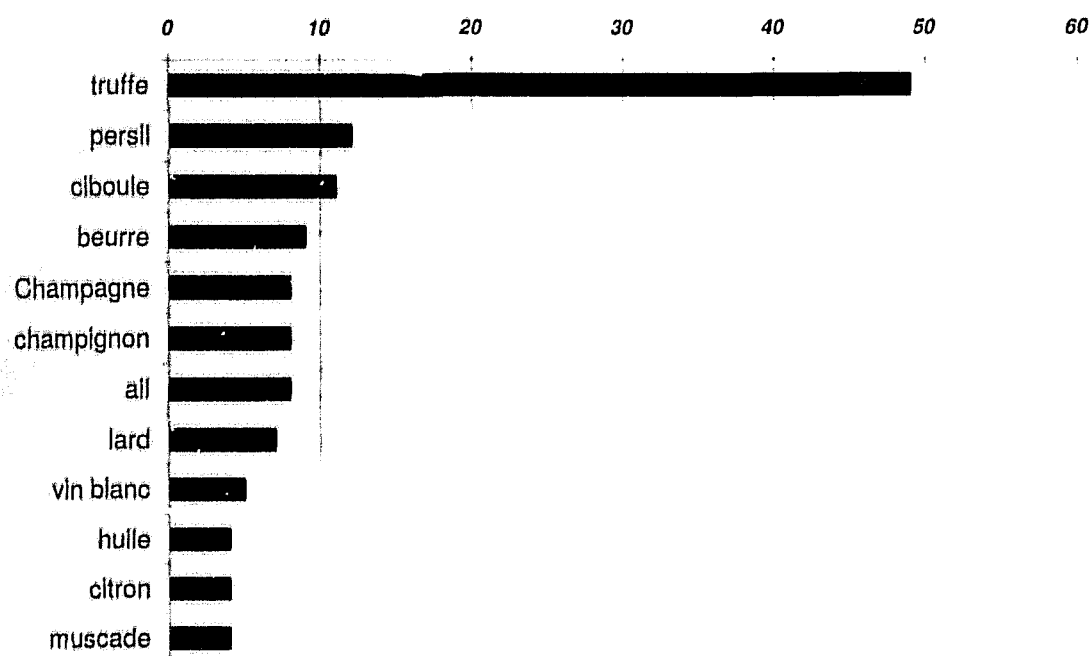
## B) Des représentations de la cuisine régionale

### *Les ingrédients associés à la région*

Pour bien comprendre comment est construite *la* cuisine du Sud-Ouest aquitain à travers ces différents livres de cuisine, il faut dégager les aliments, et surtout les ingrédients, associés généralement aux deux appellations les plus courantes de Périgord et de Gascogne. Que trouve-t-on le plus souvent dans une recette dite à la Périgieuse ou à la Périgourdine ? La graphique suivant montre très clairement que la truffe est le fondement essentiel et quasi unique de cette référence provinciale.

**Graphique 15 :**

### **Les principaux ingrédients dans les 79 recettes « Périgord »**



A la différence de la truffe, la plupart des autres ingrédients (persil, beurre, Champagne) renvoient plutôt à ce que l'on retrouve habituellement dans la cuisine des élites parisiennes. Ces truffes servent très souvent à la préparation de la sauce à la Périgieuse qui accompagne de nombreux plats ; au XIX<sup>e</sup> siècle, elle est même l'une des sauces les plus répandues dans la cuisine bourgeoise de luxe qui se développe alors. Dans d'autres cas, ces truffes sont utilisées pour accompagner des volailles et des gibiers à plumes<sup>232</sup> : en 1806, dans *Le Cuisinier impérial* de Viard<sup>233</sup>, le « sauté de filets de lapereau à la Périgieuse » et « les cuisses de poulet à la Périgieuse » sont deux recettes qui utilisent une farce à base de truffes ; on retrouve alors des associations qui correspondent à la gastronomie pratiquée dans la région. La littérature culinaire transmet donc la même valorisation gastronomique du Périgord que les récits et les guides de voyage : cette province est bien considérée comme le meilleur symbole de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain au yeux des étrangers.

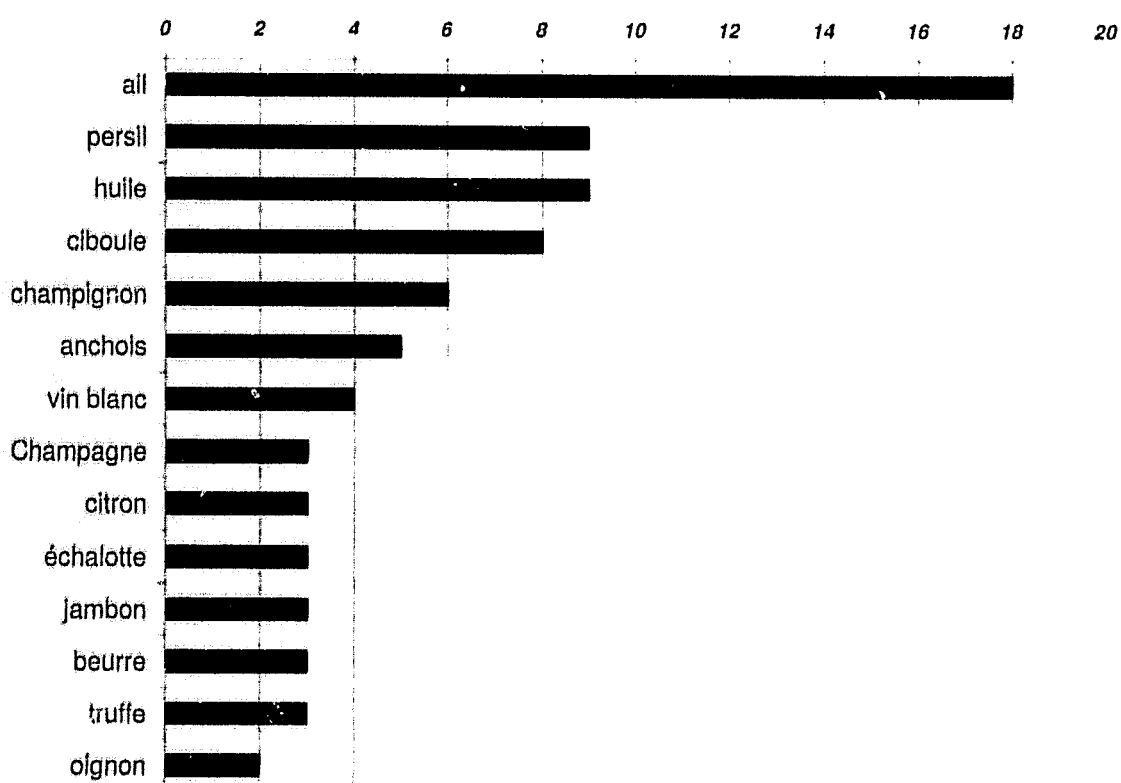
Avec la Gascogne, on a une autre forme de conception normalisée et stéréotypée de la gastronomie régionale ; ce n'est plus ici la truffe, mais l'ail qui est considéré comme la principale caractéristique de l'alimentation de cette contrée et qui sert d'ingrédient de base à la plupart de ces recettes.

---

<sup>232</sup> Notre analyse rejoint les conclusions de P. et M. HYMAN, *op. cit.*, p. 69 sur l'association entre Périgord et la volaille par l'intermédiaire des truffes.

<sup>233</sup> A. VIARD, *Le Cuisinier impérial ou l'Art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes*, Paris, 1806.

**Graphique 16 :**  
**Les principaux ingrédients dans les 22 recettes « à la Gascogne »**



Le stéréotype du Gascon mangeur d'ail, évoqué par les voyageurs, est très largement repris par les livres de cuisine à travers la métonymie des recettes. Dans l'imaginaire culinaire, la nourriture des Gascons est indissociable d'un goût prononcé pour l'ail, alors que nous avons pu voir que l'oignon occupait une place tout aussi importante dans les habitudes alimentaires locales. La fréquence de l'huile dans les préparations à la Gasconne est un autre indice significatif de la construction d'une image de la cuisine régionale ; en effet, le beurre est généralement la graisse la plus courante dans cette cuisine d'élites. Or, dans les recettes « Gascogne », elle est largement devancée par l'huile : les artichauts à la Gasconne proposés par Menon dans *la Science du maître d'hôtel cuisinier*, frits à l'huile et assaisonnés d'ail et de jus de citron<sup>234</sup>, illustrent ainsi parfaitement cette codification stéréotypée de l'alimentation de cette contrée ; la recette de la « Gasconnade », contenue dans *La cuisinière de la campagne et*

<sup>234</sup> MENON, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*. Paris, 1768, p. 289.



de la ville en 1819<sup>235</sup>, démontre très nettement combien, pour les contemporains, la cuisine de cette province est synonyme d'ail, puisqu'elle consiste en un gigot lardé de gousses d'ail, entouré d'anchois en filets<sup>236</sup>, rôti à la broche et servi avec un ragoût lui même à base d'ail.

Pour les autres appellations « Sud-Ouest », quelques aliments ou ingrédients-types fondent également la conception de leur gastronomie. La première mention d'une recette « à la bordelaise » apparaît tardivement en 1768 dans *La Science du maître d'hôtel* de Menon avec des « filets de veau à la Bourdeaux »<sup>237</sup> ; la sauce de ce plat se distingue par la présence d'échalotes qui sont, par la suite, l'ingrédient emblématique de toutes les recettes faisant référence à Bordeaux ou au Bordelais. Les recettes « à la bayonnaise » sont caractérisées très souvent par l'utilisation de jambon comme principal ingrédient<sup>238</sup> ou bien elles concernent la préparation de cuisses d'oie ou de poulardes confites, très clairement identifiées à cette ville, alors qu'au vue de la production et des consommations locales, les cuisses d'oie auraient très bien pu être assimilées à la cuisine landaise. Cependant, attachés à l'image de la nourriture frugale des paysans, ce pays ne possède pas le même prestige gastronomique à Paris que le port bayonnais qui se charge de l'expédition des fameux barils. Quant au Béarn, il est essentiellement associé à la préparation des truites et à la sauce dite béarnaise ou l'on se sert alors de beurre et non plus d'huile, ce qui correspond bien, dans une certaine mesure, aux pratiques locales de ce pays<sup>239</sup>. Quant aux autres dénominations appartenant au Sud-Ouest aquitain, les quelques recettes qui les concernent n'autorisent guère à dégager de véritables tendances significatives.

#### *Des modes de préparation particuliers*

Les ingrédients et le détail des recettes permettent ensuite d'analyser les méthodes culinaires qui sont les plus souvent associées aux provinces du Sud-Ouest aquitain. La variété des graisses utilisées est un élément important qui va dans le sens de l'observation des pratiques quotidiennes. Même si l'huile est légèrement plus fréquente que dans les autres recettes, le beurre intervient aussi couramment dans de nombreuses préparations identifiées à cette province ; le Béarn correspond d'ailleurs le plus souvent à ces recettes à base de

---

<sup>235</sup> *La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique*, deuxième édition, Paris, 1819, p. 269.

<sup>236</sup> Cette utilisation des anchois est également attestée dans les menus du Sud-Ouest aquitain avec, notamment, des filets de bœuf aux anchois.

<sup>237</sup> MENON, *La Science du maître d'hôtel*, *op. cit.*, p. 69.

<sup>238</sup> Voir, par exemple, A. CARÈME, *op. cit.* qui propose un « filet de bœuf piqué au macaroni à la bayonnaise », cuit à la broche et entouré de maigre de jambon.

<sup>239</sup> Voir *supra* chap. 9, p. 513.

beurre<sup>240</sup>. En outre, ces livres de cuisine étant destinés principalement aux élites de la capitale, le recours au beurre témoigne logiquement de leur prédilection pour cette graisse, de plus en plus présente dans la haute cuisine depuis le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les recettes « Sud-Ouest » doivent donc correspondre aux standards des goûts des notables, ce qui explique aussi pourquoi le saindoux, couramment consommé dans la région, ne sert dans presque aucune recette<sup>241</sup> car il n'est guère disponible à Paris et possède surtout une trop forte connotation rustique.

La variété des aromates caractérise aussi la plupart de ces recettes entre 1750 et 1850. Si cette tendance correspond en partie à l'évolution de la haute-cuisine, qui redécouvre ces condiments indigènes<sup>242</sup>, elle témoigne aussi d'un trait significatif dans la représentation des goûts aquitains. Ail, persil, ciboulette et échalote pour les recettes à la bordelaise sont abondamment utilisés dans ces préparations, ce qui leur donne une saveur relevée, tendance comparable aux goûts des habitants de la province. Par contre, on peut être surpris par la place très modeste des vins locaux<sup>243</sup> ; au XVIII<sup>e</sup> siècle, le vin rouge du Bordelais n'est en effet mentionné dans aucune recette. Le vin rouge de « bon bordeaux » apparaît seulement au XIX<sup>e</sup> siècle chez Antonin Carême dans une recette de « pâté chaud de lamproies à la bordelaise »<sup>244</sup>, même si cette manière de la préparer est plus ancienne et n'est pas forcément propre à la région, puisqu'en 1721, le *Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville* propose déjà, sans aucune référence géographique, une « lamproye en ragoût », cuisinée au vin blanc dont la liaison se fait au sang avec de la farine<sup>245</sup>. D'autres recettes du même cuisinier utilisent les vins rouges de Bordeaux comme cette « sauce génoise », préparée avec du Bordeaux-Lafitte ou cette « grosse pièce de matelote au vin de Bordeaux » ; Carême utilise aussi à plusieurs reprises du vin blanc de Sauternes. Le vin qui sert finalement le plus dans la cuisine du Sud-Ouest aquitain, telle qu'elle apparaît dans les livres de cuisine entre 1700 et 1850, est le vin de Champagne, le plus couramment utilisé par les cuisiniers des grandes maisons parisiennes. Cet exemple montre une nouvelle fois que la littérature culinaire crée avant tout *une cuisine régionale* qui correspond aux goûts de ses lecteurs tout en mettant en exergue quelques aliments jugés emblématiques, mais acceptables par les élites. La recette

---

<sup>240</sup> C'est le cas, par exemple, du « canard à la béarnaise » de *La Cuisinière bourgeoise* de Menon de 1779 où des oignons cuits dans du beurre constitue la base de l'accompagnement.

<sup>241</sup> A l'exception du pâté de Périgueux et des cuisses d'oie en barils, préparations issues de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain « exportée » directement à Paris.

<sup>242</sup> J.-L. FLANDRIN, « Choix alimentaires... », *op. cit.*

<sup>243</sup> La plupart du temps le vin blanc, utilisé pour les cuissons et les sauces, n'est pas géographiquement identifié.

<sup>244</sup> A. CARÊME, *op. cit.*

<sup>245</sup> L. LIGER, *Dictionnaire pratique du bon ménager de campagne et de ville*, Paris, 1721, T. 2, p. 45.

de la lote à la Périgord présentée par Vincent de la Chapelle<sup>246</sup>, par exemple, n'a aucun lien direct avec le Périgord où ce poisson de mer n'est pas consommé, et seule l'utilisation de truffes justifie la dénomination provinciale donnée par le cuisinier parisien.

Les recettes de pâtés de Périgueux, qui figurent dans plusieurs livres de cuisine, illustrent le décalage possible entre la gastronomie effective du Sud-Ouest aquitain et la représentation qui en est donnée. A l'intérieur de notre corpus qui regroupe les principaux livres de cuisine français entre 1700 et 1850, Menon est le premier à faire référence en 1739 dans son *Nouveau traité de cuisine*<sup>247</sup> au pâté de Périgueux dont il présente une recette à base de truffes, de foie gras et de panne de porc, servie froid en entremets<sup>248</sup>. En 1742, Vincent de la Chapelle, dans *Le Cuisinier moderne*<sup>249</sup>, présente à son tour la façon de préparer les pâtés du Périgord : cette recette à base de perdrix et de truffes placées dans un pâté rempli de graisse de cochon et dont la conservation est garantie quatre ou cinq mois est assurément beaucoup plus proche de la composition des fameux pâtés préparés par le traiteur Courtois et offert par les consuls de Périgueux tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le remplacement des perdrix par le foie gras dans la recette de Menon semble éloigné de ce qui se pratique en Périgord à la même époque, contrairement à la légende qui entoure actuellement le pâté de Périgueux dont on voudrait faire l'ancêtre dès l'origine des terrines de foie gras. Ce pâté apparaît de nouveau en 1755 dans *Les Soupers de la cour* de Menon avec du foie et cette recette est reprise quasiment à l'identique en 1767 dans le *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*<sup>250</sup>. Ces variations confirment que la place croissante du foie gras dans l'art culinaire parisien conduit à interpréter différemment une même recette et que la dénomination provinciale n'est le plus souvent qu'un simple ornement. A partir du milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, le pâté de Périgueux ou du Périgord devient dans l'imaginaire gastronomique des élites un pâté à base de foie gras alors que les traiteurs périgourdins continuent de préparer des pâtés de perdrix aux truffes jusque dans les années 1780<sup>251</sup>. L'utilisation de foie

---

<sup>246</sup> V. de LA CHAPELLE, *op. cit.*, tome IV ; selon cette recette, la lote est cuite dans une casserole avec du vin de Champagne, puis agrémentée de muscade, ail, truffes, beurre et citron.

<sup>247</sup> MENON, *Nouveau traité de cuisine*, Paris, 1739.

<sup>248</sup> La recette comprend précisément deux livres de truffes, douze foies gras et trois livres de panne (graisse) de porc, le tout agrémenté de persil, champignons et ciboule. La quantité de graisse utilisée démontre qu'il s'agit d'un pâté confit, ce qui garantit sa durée de conservation.

<sup>249</sup> V. de LA CHAPELLE, *op. cit.*, T. V, p. 179. Selon cette recette de quatre pages, les perdrix sont tout d'abord flambées dans une casserole, puis farcies de poulets et de lard, associées à des truffes, elles servent ensuite de base à un pâté que l'on remplit de graisse de cochon afin de garantir sa conservation durant quatre à cinq mois.

<sup>250</sup> *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767, p. 129.

<sup>251</sup> Voir les différentes annonces dans les journaux bordelais ou les dépenses du corps de ville de Périgueux pour l'envoi de ces pâtés.

gras dans les pâtés ne s'établit véritablement qu'à partir des 1820-1830<sup>252</sup>. Le cas des pâtés périgourdiens montre bien que *la cuisine* du Sud-Ouest aquitain, que l'on retrouve sous la plume des cuisiniers parisiens, est partiellement déconnectée de la gastronomie provinciale et des pratiques alimentaires locales, mais c'est pourtant souvent à partir de cette gastronomie « exportée » que se construit l'image et l'identité les mieux connues à l'extérieur et les plus ancrées dans les mentalités.

### Conclusion de la quatrième partie

La culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850 ne peut être réduite aux représentations et aux stéréotypes transmis par les observateurs extérieurs. Leurs confrontations avec la réalité des habitudes alimentaires, des goûts et de la gastronomie locale révèlent bien en effet une partie de sa spécificité, avec des consommations significatives de la différenciation régionale des pratiques alimentaires comme l'ail, la volaille, les truffes, auxquelles on peut ajouter un goût évident de la bonne chère souvent mis en exergue. Cette alimentation provinciale semble être plus nettement perçue que celles d'autres parties du royaume, moins décrites par les voyageurs ou oubliées des livres de cuisine ; cette visibilité plus grande, à partir des années 1740-1750, concourt assurément à son identité. Récits de voyage, inventaires des richesses gastronomiques des provinces et livres de cuisine confirment finalement, à travers le cas aquitain, que, dans le domaine culinaire, « les particularismes régionaux sont accentués, voire créés de toutes pièces, par l'observateur extérieur. »<sup>253</sup> L'association du Sud-Ouest aquitain aux truffes, aux jambons, aux volailles et aux vins est largement mise en place dans l'imaginaire culinaire de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle ; cette conception de la cuisine régionale renvoie certes à la réalité des pratiques alimentaires et de la gastronomie locales mais elle en est une représentation sélective qui exclut certaines pratiques et valorise au contraire des lieux et des produits emblématiques. Leur diffusion, leur renommée et l'image stéréotypée des habitudes alimentaires populaires conduisent in fine à l'élaboration d'une *cuisine* du Sud-Ouest aquitain, homogène, bien délimitée et assez clairement identifiée par les étrangers. Pour exister véritablement, toute cuisine régionale a ainsi nécessairement besoin de contacts, d'échanges et de rencontres ; elle naît avant tout grâce sa diffusion et à sa mise en parallèle avec d'autres modèles provinciaux dans les

---

<sup>252</sup> Dans l'*Almanach des gourmands* de 1804, on trouve toujours mention de pâté de perdrix de Périgueux.

<sup>253</sup> P. ORY, *Le discours gastronomique...*, op. cit., p. 124.

mentalités de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle et du début du XIX<sup>e</sup> siècle. L'identité ferme et autonome de la culture alimentaire régionale ne réside donc pas tant dans l'originalité des goûts alimentaires que dans le regard extérieur porté sur cette cuisine mise en lumière.

## Conclusion générale

Nous avons choisi, dans la première partie de ce travail, de présenter notre recherche sur la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle comme un long voyage, parsemé d'embûches, au cours duquel il allait parfois falloir suivre les chemins de traverse pour parvenir au but. Au moment d'arriver au terme de ce périple, c'est donc à la fois aux enseignements variés tirés de ce long parcours à travers les goûts alimentaires, aux difficultés et aux regrets inséparables de tout voyage et enfin à la portée de cette recherche sur l'histoire des consommations régionales dans la France de ce long XVIII<sup>e</sup> siècle, que nous avons décidé de consacrer ces dernières pages de conclusion.

A l'intérieur du royaume, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain possède indiscutablement des caractéristiques originales qui confirment l'existence, dès l'époque moderne, d'une diversité régionale des goûts, même s'il est très difficile de déterminer les limites exactes d'espaces qui évoluent et se superposent à l'échelle de plusieurs provinces. Dans cette zone qui s'étend environ du Périgord au Pays basque et du Bordelais au Condommois, la table qui est au cœur de la vie sociale et politique constitue le fondement majeur d'une culture où la convivialité épulaire sert de terreau à l'essor de la gastronomie. L'alimentation y est très attachée à la notion d'abondance qui est une réalité chez les élites, un idéal et une aspiration pour le peuple et une représentation largement répandue chez les voyageurs et les gastronomes. L'autoconsommation alimentaire, particulièrement répandue, signe évident du poids de la ruralité, y possède également une indéniable dimension culturelle, qui est assurément pour le peuple des campagnes une nécessité, mais qui par sa présence chez les notables ou les riches ecclésiastiques est aussi un idéal de consommation,

même dans cette province où les échanges nombreux ont un rôle essentiel dans les habitudes alimentaires. A ces valeurs partagées s'ajoutent plusieurs goûts communs comme celui de la viande, du vin, du café, des pâtisseries salées, de la dinde, des légumineuses, des champignons, du gibier à plumes, des huîtres, des châtaignes, etc. Ils sont les indices révélateurs de pratiques alimentaires véritablement régionales parce que la consommation de ces produits, selon les circonstances, concerne toute la société alors qu'ailleurs, ils sont réservés à une partie seulement de la population et occupent une place beaucoup plus modeste. Enfin, l'existence de ce noyau dur s'accompagne de manières de faire caractéristiques comme les confits, les salaisons (jambon), les tourtes, les terrines, les fritures, avec de l'huile ou du saindoux, l'utilisation de graisses variées selon les besoins et l'usage abondant d'aromates et d'épices, en particulier d'ail et d'oignons. Tous ces éléments permettent de dresser le portrait d'une table du Sud-Ouest aquitain où existe, au-delà de la diversité des goûts, un fond commun qui la distingue, semble-t-il, des autres provinces du royaume.

Cette culture alimentaire bien vivante entre 1700 et 1850 se construit à travers des mécanismes complexes qui mélangent ouverture et terroir, traditions et transformations. L'exemple du Sud-Ouest aquitain montre très clairement que les spécificités alimentaires régionales ne sont jamais simplement le fruit de l'isolement et de l'immobilisme, mais aussi, bien au contraire, celui du contact, de l'échange et du mouvement : le goût du poisson, du gibier à plumes, de la volaille, des châtaignes ou des champignons, par exemple, s'appuie sur les ressources de l'environnement naturel et la diversité des productions de la polyculture locale, mais la diffusion du café, le goût de la dinde, la consommation du maïs, l'utilisation d'épices comme le girofle démontrent également toute l'importance de l'apport de ces produits « extérieurs » aux habitudes régionales. L'influence méditerranéenne illustrée par le goût de l'huile et du mouton ou la présence de vins, celle du monde anglo-saxon grâce à la présence de colonies étrangères à Bordeaux notamment et bien évidemment la vitalité du commerce sont aussi des formes d'ouverture qui façonnent en profondeur les comportements alimentaires locaux. Loin de réduire les particularismes régionaux, l'introduction et la diffusion des aliments du Nouveau-Monde comme le maïs, les haricots, le sucre, le café ou la dinde ont, au contraire, participé au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle au renforcement de l'identité d'une alimentation aquitaine en perpétuel mouvement.

L'étude du fonctionnement de cette culture alimentaire régionale a permis également de voir que nombreux sont les acteurs qui participent, chacun à leur manière, à l'existence et aux évolutions de cette culture plurielle. Son dynamisme naît en particulier des contacts, des

échanges et des phénomènes d'appropriation à l'intérieur de la société. Si les goûts sont bien un outil de distinction sociale qui permet aux négociants bordelais ou à la noblesse du Périgord d'afficher son rang ou bien de différencier les comportements du haut et du bas clergé, nous avons aussi pu constater dans le même temps qu'en fonction des circonstances, certaines consommations alimentaires pouvaient dépasser les clivages sociaux : le café, la morue, les châtaignes ou les champignons figurent ainsi aussi bien à la table des riches qu'à celle du peuple. L'originalité des goûts régionaux ne se situe donc ni uniquement à la table des notables -libres de choisir leurs aliments- ni seulement à la table frugale des pauvres et notamment du peuple des campagnes contraint de manger et d'accommoder les produits locaux disponibles, mais bien dans toutes ces consommations et ces habitudes socialement partagées. La noblesse, dans sa confrontation permanente avec l'émergence de nouvelles élites, oeuvre largement, y compris au XIX<sup>e</sup> siècle, au dynamisme de la table régionale : les notables aquitains contribuent, par exemple, à la diffusion des boissons exotiques et de l'usage des couverts, car ils demeurent des modèles influents dans le domaine des goûts ; la recherche permanente d'un luxe raffiné, placé sous le signe du bon goût à partir des années 1740-1750, permet le développement d'une gastronomie régionale de haut-niveau dans les hôtels particuliers bordelais comme dans les châteaux du Périgord. Les métiers de bouche, pour répondre notamment à la demande des élites, jouent également un rôle essentiel dans le fonctionnement de ce système alimentaire régional ; les traiteurs, au service des corps de ville ou des particuliers, proposent ainsi une alimentation complexe et raffinée qui mélange les modes culinaires du temps, essentiellement parisiennes, et les habitudes alimentaires locales. Comme ces traiteurs, les hôteliers et les aubergistes font connaître les goûts régionaux aux voyageurs de passage et à travers tout le royaume grâce aux présents alimentaires et à la mise en place de réseaux de diffusion des emblèmes gastronomiques aquitains que sont les pâtés de Périgueux, les terrines de Nérac ou les jambons de Bayonne. Cette recherche nous a également permis de voir que l'alimentation du peuple n'est pas non plus immobile et refermée sur elle-même, car l'assimilation du maïs par les paysans du XVIII<sup>e</sup> siècle ou la maîtrise des salaisons, par exemple, représentent assurément aussi une contribution majeure à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, fruit d'efforts permanents d'adaptation aux contraintes économiques. La culture alimentaire de cette province est donc le produit d'un environnement naturel varié, d'une polyculture dynamique, d'un commerce colonial en plein essor, de l'ouverture aux influences extérieures, mais surtout d'une France des Lumières où les consommations alimentaires sont un enjeu social à la fois dans l'indispensable nourriture du quotidien et dans la volonté d'afficher son rang, son statut, sa réussite ou sa richesse.



Au terme de notre étude, nous ne pouvons pas esquiver la question fondamentale suivante : existe-t-il, du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, une cuisine du Sud-Ouest aquitain originale et clairement distincte de ce que l'on mange ailleurs ? Les goûts alimentaires caractéristiques de la région, que nous venons de décrire ne permettent pas de parler véritablement d'une cuisine unique, originale, autonome et totalement différente de celle d'autres provinces, car la consommation de gibiers à plumes, de café, de morue, de châtaignes, même si elle est parfois moins importante ailleurs, y est tout de même bien présente. Si l'on peut distinguer une cuisine du Sud-Ouest aquitain, elle se trouve dans une alimentation régionale qui se donne à voir essentiellement entre 1750 et 1830 : les cadeaux, les voyageurs, les guides de voyages, les élites aquitaines qui séjournent à Paris, les livres de cuisine et la littérature gastronomique permettent de dresser le portrait d'une cuisine du Sud-Ouest aquitain, en relation étroite avec la culture alimentaire locale, mais normalisée, stéréotypée et perçue comme originale et cohérente par les contemporains. Cette représentation s'organise autour de produits réputés comme les jambons, les truffes, les cuisses d'oie, les pâtés et les premiers grands crus qui font la renommée gastronomique de la région, ainsi qu'à travers des tendances locales mises en exergue comme la consommation populaire d'ail ou de bouillies de maïs. C'est seulement dans ce regard extérieur, légèrement réducteur, que l'on parvient à découvrir une identité culinaire régionale.

Plusieurs obstacles méthodologiques auxquels nous avons été confronté en permanence au cours de notre étude, doivent conduire à nuancer nos conclusions. Le plus évident sans doute est le manque de comparaisons possibles avec d'autres provinces ; même si plusieurs travaux abordent les pratiques alimentaires d'un groupe social ou la culture matérielle d'une ville, presque aucune étude n'est centrée sur les consommations alimentaires de l'ensemble de la société dans un espace régional sur une longue durée. Dans ces conditions, il s'est avéré souvent difficile pour nous de dire si tel ou tel goût observé dans le Sud-Ouest aquitain était une spécificité ou bien une habitude commune que l'on pouvait trouver ailleurs à la même époque dans le royaume. Si les ortolans sont très présents sur les tables de notre région, grâce à sa position sur la route de ces oiseaux migrateurs, et si les voyageurs de passage sont nombreux à remarquer sa consommation, leur silence sur la présence d'ortolans dans les autres provinces signifie-t-il obligatoirement une consommation plus modeste ailleurs ? De la même manière, la cinde, que nous avons présentée comme l'un des aliments-marqueurs de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, n'est-elle pas, dans d'autres régions, un plat fréquent et diffusé dans toute la société ? C'est généralement

l'échelle de diffusion d'un aliment à l'intérieur de la société locale qui sert d'indice à la détermination d'un goût local ; malheureusement, l'absence de point de comparaison limite indubitablement la mise en perspective de la spécificité des consommations régionales dans la France d'Ancien Régime. Nous pensons cependant que l'existence d'une culture alimentaire commune à l'échelle de plusieurs provinces est moins perceptible et marquée dans le reste de la France, où les particularismes des petits pays semblent prévaloir ; seul peut-être le Sud-Est possède lui aussi des habitudes culinaires largement diffusées qui le placeraient dans une position assez comparable. Ces hypothèses mériteraient d'être vérifiées par des analyses des goûts dans d'autres espaces régionaux, et notamment dans les territoires qui bordent et chevauchent l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain, à l'image de l'Aunis, de la Saintonge, du Limousin et du Midi toulousain où il serait intéressant de souligner les différences, mais aussi les éventuels points communs avec les pratiques que nous avons pu observer dans notre région et qui permettraient de les englober dans un Sud-Ouest un peu plus large.

Cette étude nous a montré également que la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain possédait les nombreux traits caractéristiques d'une alimentation et de manières de table de la fin de l'Ancien Régime communes à tout le royaume : la sensibilité à la conjoncture, l'essor de la consommation de bœuf, les prémices d'une hygiène de la table ou le goût des légumes secs et des aromates indigènes. Surtout, le poids des facteurs sociaux sur les choix alimentaires est un critère décisif qui correspond, dans notre région comme ailleurs, à une société divisée en ordres, en corps et en groupes sociaux aux consommations différenciées. Le poids des origines sociales et de l'habitus sur les goûts, au-delà du lieu de résidence et de l'environnement local, reste dans bien des cas, le meilleur facteur d'explication des comportements alimentaires. Pour les religieux, les nobles du Périgord ou du Béarn, les paysans du Condommois ou du Bordelais, cette étude nous a permis de confirmer que le statut social demeure toujours un critère majeur dans la définition des consommations au XVIII<sup>e</sup> comme au XIX<sup>e</sup> siècle.

Au terme de notre parcours, nous avons parfaitement conscience que notre approche a très nettement privilégié les élites, ce qui conduit nécessairement à relativiser l'originalité des goûts et des manières de table analysés, même si nous avons pu voir à maintes reprises que la culture alimentaire des notables, à travers toute la complexité de ces mangeurs pluriels, appartenait pleinement à la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Les consommations de cette minorité de la population, par l'abondance des sources, sont certes nettement plus en lumière que celle du petit peuple des villes ou des campagnes, mais en tant que modèle social,

et peut-être idéal gastronomique, la noblesse, le négoce et les notables du XIX<sup>e</sup> siècle sont bien liés, par leurs goûts, au reste de la société. D'autres catégories, à cause des lacunes documentaires, n'ont fait que des apparitions fugaces au cours de notre étude. Le cœur de la population régionale constitué de paysans aux statuts variés, d'artisans urbains et ruraux, d'ouvriers et de petits commerçants, malgré leur nombre, ne laisse finalement que peu de traces sur ses comportements alimentaires, si ce n'est sous le regard souvent critique des élites ou des voyageurs. En outre, notre recherche ne permet guère de mettre en évidence la spécificité des consommations féminines, en dehors peut-être d'un goût plus prononcé pour les douceurs sucrées perceptible chez les élites ; la femme, dont on sait pourtant toute l'importance dans l'économie domestique, ne surgit que de manière fugitive au hasard de quelques sources. Il faut donc être conscient que les pratiques alimentaires de certaines catégories de population restent inévitablement dans l'ombre.

Finalement, il nous semble plus juste de dire que notre étude correspond à une interprétation des fondements, du fonctionnement et de la spécificité de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Il ne s'agit pas ici de souligner entre mesure la subjectivité inhérente au travail de l'historien, mais plutôt d'être conscient que les chemins que nous avons suivis pas à pas, ont été guidés avant tout par les sources disponibles sur les goûts alimentaires et les manières de table de la région. Leur rareté et leurs lacunes, mais aussi parfois leur richesse, même un peu déformante dans la mise en avant de l'alimentation des élites urbaines comme les menus, ont largement conditionné notre approche. Dans le cadre d'une analyse globale, dans toute sa diversité sociale, des pratiques alimentaires régionales il nous semble difficile de pouvoir prétendre reconstituer avec certitude l'ensemble des comportements alimentaires de toute la population ; les sources restent, dans ce domaine, comme dans d'autres, une limite difficile à dépasser.

L'intérêt de consacrer notre recherche à ce long XVIII<sup>e</sup> siècle que nous avons choisi de prolonger jusqu'aux années 1840, est confirmé par les conclusions auxquelles nous avons abouti. Ce choix, qui s'avérait au départ délicat, à cause justement de la très grande diversité et de l'ampleur des sources à mobiliser, a montré que cette période constituait finalement une charnière dans l'histoire des goûts régionaux. Bien sûr, les différences régionales dans les pratiques alimentaires ne naissent pas avec le siècle des Lumières, mais le cas du Sud-Ouest aquitain, par les goûts alimentaires et les manières de faire que l'on retrouve d'un bout à l'autre de la région, quelle que soit l'appartenance sociale, démontre que la France n'est plus alors une simple mosaïque de petits pays aux comportements alimentaires totalement

différenciés les uns des autres, mais qu'elle comprend quelques grands ensembles regroupant plusieurs provinces. Façonnées au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, grâce à l'ouverture commerciale, aux progrès agricoles et aux dynamismes des élites, à travers un noyau-dur de goûts et de valeurs, ces cultures alimentaires régionales n'ont donc pas attendu la Révolution pour exister et se faire connaître, notamment à partir des années 1760-1770.

À compter des années 1830-1850, l'alimentation régionale entre dans une ère nouvelle qui s'étend jusqu'aux années 1960-1970. La modernisation de l'agriculture et le développement des transports bouleversent les structures économiques et l'approvisionnement. Mais, dans notre région, le XIX<sup>e</sup> siècle s'accompagne également, semble-t-il, d'un repli sur les campagnes et d'une réduction des horizons alimentaires, loin de l'air du grand large caractéristique de ce long XVIII<sup>e</sup> siècle : sucre et café deviennent des aliments courants, mais une bonne partie du Sud-Ouest aquitain et de la société, à l'image de la noblesse, s'orientent vers une alimentation plus marquée par le terroir. Progressivement, les cuisines régionales pénètrent dans un processus de valorisation et de légitimation qui va des comices agricoles qui mettent en exergue telle ou telle production locale jusqu'aux restaurateurs parisiens qui se réclament de telle ou telle région et à la mise en place des AOC dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. L'essor du tourisme et des premiers guides gastronomiques dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ouvrent parallèlement la voie à une mise en évidence des particularismes culinaires locaux, clairement perçus par les étrangers, mais aussi volontairement mis en valeur par de nouveaux acteurs de la gastronomie régionale, comme les entreprises de l'agro-alimentaire, les restaurateurs ou les professionnels du tourisme. Si les Aquitains du XVIII<sup>e</sup> siècle n'avaient sans doute pas conscience d'avoir des comportements alimentaires spécifiques, ceux de la fin du XX<sup>e</sup> siècle et du début du XXI<sup>e</sup> siècle les présentent comme une identité forte, alors même qu'ils se sont vraisemblablement très largement atténués et uniformisés.

Existe-t-il toutefois des permanences entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et l'époque contemporaine autour de la table de cette région ? Les recherches menées par les géographes sur les achats alimentaires des ménages aquitains au tout début des années 1980 et leur comparaison avec ceux des autres régions françaises permettent, pour finir, d'éclairer ce point<sup>1</sup>. Elles montrent en particulier que les achats de conserve de viandes, de volailles, de légumes secs, de vins duranis et d'huile y sont plus importants qu'ailleurs, ou que les produits laitiers occupent une place plus modeste, signe d'habitudes alimentaires spécifiques. Ces tendances semblent

---

<sup>1</sup> A. FAVIER et Cl. THOUVENOT, « Eléments de cartographie alimentaire », *Annales de géographie*, mai-juin 1980, p. 275.

correspondre aux goûts des Aquitains du XVIII<sup>e</sup> siècle pour les salaisons, les confits, les voailles, les haricots, les pois et la cuisine à l'huile. Nous avons donc sans doute ici les structures profondes de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain et de son identité mises en place au XVIII<sup>e</sup> siècle auxquelles nous nous sommes intéressé et dont quelques traces subsistent encore aujourd'hui. Il ne faut pas pour autant enfermer l'alimentation régionale dans un passé mythifié, contrairement aux méthodes du marketing en vogue aujourd'hui. La cuisine régionale, et celle du Sud-Ouest aquitain en particulier, n'est pas un objet unique et fossilisé. Au contraire, la culture alimentaire régionale est un objet aux multiples facettes et en perpétuelle transformation où la complexité des mécanismes mis en œuvre confirme, s'il en était besoin, la place éminemment centrale des goûts alimentaires dans la compréhension d'une société et d'une culture à un moment donné.

UNIVERSITE BORDEAUX III – MICHEL DE MONTAIGNE

Thèse de doctorat en histoire

Philippe MEYZIE

**Culture alimentaire et société dans le Sud-Ouest  
français du XVIII<sup>e</sup> au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle :  
goûts, manières de table et gastronomie.  
L'émergence d'une identité régionale**

Sous la direction de Mme le professeur JOSETTE PONTET



(Volume III : pièces justificatives, annexes, sources, glossaire, bibliographie)

31 mai 2005



# **PIÈCES JUSTIFICATIVES**



## Table des pièces justificatives

<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 1</u></b> : RELATION DE LA FÊTE QUE LA VILLE DE BORDEAUX A DONNÉE, AU SUJET DE LA NAISSANCE DE MONSIEUR LE DAUPHIN (22 SEPTEMBRE 1729).....	671
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 2</u></b> : CORRESPONDANCE DU SUBDÉLÉGUÉ DE NÉRAC A PROPOS DES TERRINES DE TAVERNE.....	672
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 3</u></b> : ANNONCES ALIMENTAIRES (1762-1785) .....	677
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 4</u></b> : LA TABLE BORDELAISE VANTÉE PAR LES VOYAGEURS.....	680
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 5</u></b> : L'ALIMENTATION POPULAIRE SOUS LE REGARD DES CONTEMPORAINS : L'EXEMPLE DE LA CUISANNERIE AQUITAINE.....	683
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 6</u></b> : JUGEMENTS DES VOYAGEURS SUR LA RESTAURATION AU XIX <sup>E</sup> SIÈCLE .....	687
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 7</u></b> : APPRÉCIATIONS SUR LES VIGNOBLES ET LES VINS DU SUD-OUEST AQUITAIN .....	689
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 8</u></b> : RECETTES DIVERSES (XVIII <sup>E</sup> -PREMIÈRE MOITIÉ XIX <sup>E</sup> SIÈCLE) .....	692
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 9</u></b> : RÉGLEMENT SUR LA NOURRITURE DES PAUVRES ET DES MALADES ENVOYÉ AU DÉPÔT DE MENDICITÉ DE BAYONNE (XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE).....	694
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 10</u></b> : ADJUDICATION DE L'INTENDANT DE GUYENNE ADRESSÉE AU SIEUR LAVERNE BOURGEOIS DE PERIGUEUX SUR LA FOURNITURE AUX PAUVRES MENDIANTS DANS LES HÔPITAUX DE SA GÉNÉRALITÉ 1 <sup>ER</sup> MARS 1730.....	696
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 11</u></b> : QUELQUES BELLES CAVES DU SUD-OUEST AQUITAIN (1745-1845) .....	697
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 12</u></b> : MENUS MAIGRES : RESPECT DES RÈGLES DE L'ÉGLISE ET GASTRONOMIE.....	704
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 13</u></b> : LES MENUS DES CORPS DES VILLES DU SUD-OUEST AQUITAIN ..	706
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 14</u></b> : LES MENUS DES ÉLITES MARCHANDES ET NOBILIAIRES.....	718
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 15</u></b> : DES REPAS « QUOTIDIENS » DE NOTABLES .....	722
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 16</u></b> : LA GASTRONOMIE DES ÉLITES DU XIX <sup>E</sup> SIÈCLE A TRAVERS LES MENUS.....	723
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 17</u></b> : LA TABLE DE LA NOBLESSE D'UN SIÈCLE A L'AUTRE.....	726
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 18</u></b> : REPAS SERVIS A DEUX CHANOINES DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE.....	727
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 19</u></b> : LA FRANCE GASTRONOMIQUE PAR CADET DE GASSICOURT .....	729
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 20</u></b> : TERRINE DU TRAITEUR PERIGOURDIN MICHELET.....	730
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 21</u></b> : TASSES A VIN BORDELAISES .....	731
<b><u>PIÈCE JUSTIFICATIVE 22</u></b> : FAÏENCE ET PORCELAINE BORDELAISE DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE....	732

## Pièce justificative 1

### **Relation de la fête que la ville de Bordeaux a donné, au sujet de la naissance de Monseigneur le Dauphin (22 septembre 1729)**

« A une heure après midi, ceux qui se trouvèrent à la tête du clergé. Monsieur le Premier Président, tous les Présidens<sup>1</sup> à Mortier et tous les Conseillers du Parlement ; Monsieur l'Intendant, Monsieur le Premier Président de la Cour des Aydes, plusieurs Présidens et Conseillers de la même Cour ; les Trésoriers de France, les Secrétaires du Roy, toute la Noblesse, Les Commandans des trois fors avec tous les officiers de la Garnison, Les Avocats et les notables Bourgeois qui avoient passé par les Charges et qui tous avoient été invitez, se rendirent à l'Hôtel de Ville où Madame la Première Présidente, Madame l'Intendante, et toutes les Dames de Distinction étoient déjà arrivées. Les Jurats firent servir six tables de vingt-cinq couverts chacune, et dix autres tables de douze, de huit et dix couverts, toutes également couvertes des mets les plus exquis et les mieux apprêtez, rangez avec un ordre qui fut admiré, chacune des grandes tables ayant la couleur affectée et deux Maîtres d'Hôtel distinguez par un ruban de la même couleur.

Toutes ces tables furent servies à quatre services et toujours pour le double des personnes qu'elles contenoient parce que n'y ayant que des Dames auxquelles on avoit avec raison donné la préférence, chacune avoit à côté et debout un ou plusieurs Cavaliers qui les faisoient servir, ou les servoient eux-mêmes, et auxquels elles faisoient part de tous les mets, de sorte qu'à chaque Repas il y avoit plus de 400 convives. Mais ce qui parut de plus surprenant, c'est qu'arrivant incessamment de nouveau monde, on voyoit, pour ainsi dire, naître de nouvelles tables avec tant d'ordre, de propreté et de magnificence, qu'elles sembloient être servies par enchantement. Les Vins de Grave, de Champagne et de Canarie y furent distribuez abondamment [...] Ce repas égayé par une musique d'instrumens nombreux et délicate, ne finit qu'après cinq heures, et pendant qu'il dina, quatre Fontaines de Vin coulèrent continuellement dans Chaque Place de la Ville. Il en fut distribué douze tonneaux de quarante-huit barriques [...] A dix heures, on servit un ambigu avec le même ordre, la même propreté et la même magnificence que le Diné. »

Source : **AM Bordeaux AA 25**

---

<sup>1</sup> Dans l'ensemble des pièces justificatives, nous avons conservé l'orthographe originale des documents.

Pièce justificative 2

Correspondance du subdélégué de Nérac a propos des terrines de Taverner

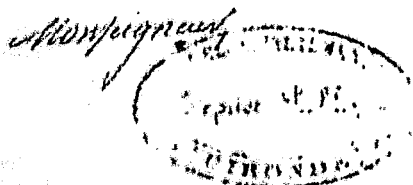
(1769) j'ai écrit M. Mathison  
De faire envoyer Catherine de B. prairie  
qui ait également pour moi que celle  
de 4. pendries que j'ai aussi demandées

Nérac le 8. Janvier 1769.

M. Mathison.

Rep. au sujet des Terrines de Taverner  
p. le Roi de Danemarck.

Chauvonn



J'aurais votre lettre reçue j'y ai été le v. Taverner lui  
commander les 3 terrines que vous m'avez demandées pour le  
Roi de Danemarck, il en a tout de suite fait partir une a  
l'adresse du S. Duprat négociant a Bordeaux qui fut chargé de  
faire les envois, et qui les fit partir par le premier courrier  
de Bordeaux a Paris, a l'adresse de M. Bestin, les autres  
deux partirent successivement les deux semaines suivantes par  
le même voyage et en puis vous firent successivement, Monsieur,  
le 10. sans que les premières terrines arrivassent a Paris par ce que  
j'ignore les jours que le courrier de Bordeaux y arriva, mais  
les terrines parties de Bordeaux le 10 a Bordeaux et ont été  
bien recommandées au S. Duprat de les faire partir par le  
premier courrier de Paris, qui ne refusera pas vraisemblablement  
de s'en charger et de les adresser au Ministre.  
A l'égard, Monsieur, des 4 terrines de 4. pendries que  
vous m'avez demandées pour vous le S. Taverner m'a fait voir une

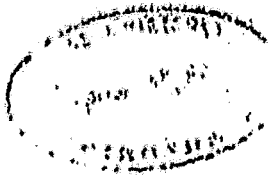
C 613

AD Gironde, C 613, lettres du subdélégué Mathison à l'intendant, 8 janvier 1769 (page 1)

lettre du Sr Duprat son commissaire en Gascogne -  
allée le 3 de ce mois pour laquelle il lui mesmes quit  
de l'apporter pour vous ces terres de ses perdies et que  
vous lui demandiez une autre de la. ces deux demandes, Monsieur,  
dont une au Sr Duprat et l'autre au roy, qui paroissoient estre  
faites en mesme temps ne font croire que vous desiriez  
qu'une des terres de ses perdies, cest parquoy le Sr Lamoignon  
sur demande du Sr Duprat et sur les vices, n'en fait point qu'une  
que vous voudriez bien tout pour ce qui est de la bonne en  
moyen en arrivant, cest le petit tout de charlatannerie des  
parties de parigues et de celui d'ici, le d'icelle a été avoué  
franchement que toutes les terres estoient de la même  
composition et avoient la même ceste, qu'ainsi elles composent  
toutes également, si cependant, Monsieur, vous aviez eu intention  
de demander deux terres de quatre perdies pour vous, ces deux  
d'icelles dont on vous fait le voyage je vous prie de me les  
faire savoir si les faire perdre tout de suite. c'est pour  
en mesme temps de voir vous dire que le Sr Lamoignon a  
ordinairement un depot de terres chez le Sr Duprat -  
parquoy au Gascogne, et que ceux qui en veulent profiter  
peuvent en prendre chez luy, elles sont égales de toutes elles  
ont fait ce ne sera, Monsieur, qu'un petit voyage

(page 2)





Monsieur,

terme des Herbes

Nerac 19. Janv. 1769

M. Mathison

Le Sr. Caverue a donné ordre de faire  
partir la 2<sup>e</sup> Carriue de Nerac pour  
M. Bertin.

Il est chargé d'en envoyer cette  
année une prodigieuse quantité de loul,  
par ti.

Le Sr. Caverue a donné ordre au Sr. Duprat son  
commissaire de Bordeaux de faire partir les secondes  
terme des perdrix, au l'adresse des M. Bertin selon que  
vous m'avez fait l'honneur de me le demander, mais  
ce ne peut, Monsieur, sans marque de pour des  
dames de cette terre, ne pouvant le faire. Les trois  
parties les semaines prochaines.

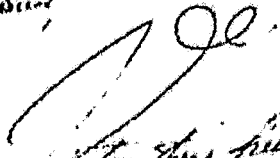
il est surprenant, Monsieur, le grand nombre des  
demandes que le Sr. Caverue a de ces terres, mais  
lui en a demandé plus de tout pour les destiner  
et il ne peut trouver celle des perdrix dans ces provinces  
pour remplir les commissions. Le Sr. de Darnoville  
dit en être bien persuadé puisque l'abbé m'en a

12  
e 613

Fait de grand envois par le canal de . le . le .  
anglais. Il qu'on et il foye en envoyant une quantité  
extraordinaire de pain, en anglois, en espagne, et  
en amerique; Si les plus terres devoit être  
vendues il debiteroit plus de 1000 tonnes, mais elles  
manquent souvent, et il est obligé de faire acheter  
de Bordeaux ou elles ne font pas bon marché.

Je salue avec un très profond respect

et vous prie,

  
Vostre humble et  
obéissant serviteur  
Lafayette

De Paris le 14 Mars 1769

003

### Pièce justificative 3

#### Annonces alimentaires (1762-1785)

« Le Sieur Ferrand cuisinier, demeurant Place Saint-André fait des conserves de perdrix, garnies de truffes, dans des terrines vernissées, dont il garantit la bonté pendant six mois et davantage, plusieurs personnes en ont envoyé à Paris, en Hollande et dans le Nord, où elles se sont trouvées parfaites. »

*Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux, 14 janvier 1762<sup>2</sup>*

↪ Le sieur Catin, Traiteur & Charcutier, rue du Pas-Saint-Georges, vend plusieurs espèces de viandes en pots, confites ; comme filets mignons, cuisses d'oie, bœuf à l'écarlate, langues piquées à l'écarlate & autres ; échapons de Saintonge, filets de cochon, cervelats, saucisses, grives, mairiers, perdreaux & filets de lièvre ; plusieurs espèces de cervelats pour l'Amérique ; saucissons de Boulogne, moutardelle, andouilles en saumure & autres ; langues fourrées, cuites & crues ; langues de plusieurs espèces, en saumure ; cochon en saumure ; en petits barrils ; moutarde anglaise & autre, rouge & grise, en gros & en détail ; plusieurs espèces de fromages de cochon ; bœuf à la royale, langues daubées, cervelats ; pâté en pots, pâté à la tranche & autres ; boudin blanc & noir, andouilles fines, & à la crème ; pieds de cochon à la sainte-ménéhould ; saucisses à la même & au vin blanc, jambon glacé & autre. Il donne ces marchandises à l'épreuve ; & à juste prix.

*Annonces, Affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux, 18 septembre 1777<sup>3</sup>.*

« Le Sieur Peyronnet, Traiteur, ayant pour enseigne aux Etats du Languedoc, cul de sac du Pas-Saint-Georges, tiendra en outre dorénavant, tant l'Été que l'Hiver, une maison fort agréable, portant même enseigne, près la fontaine de Figueyrau, commode pour y donner des festins, des fêtes et y faire des noces ; les appartements y sont spacieux et propres ; on y sera

<sup>2</sup> AM Bordeaux, 178 C 2.

<sup>3</sup> AD Gironde, 4 L 1369.



servi proprement et avec goût ; il prépare tel repas qu'on peut lui demander, de même que des entrées, pour être portés dans les maisons. »

*Annonces, Affiches et Avis divers pour la ville de Bordeaux, 25 mai 1780<sup>4</sup>*

« M. Grangé, Traiteur, Hôtel de Monsieur l'Intendant, grand'place Saint-André, continue de fournir chez lui des repas et des logements de tout prix : il propose une bonne table d'hôte, 30 so's par tête. Il est déjà pourvu et le sera pendant tout le carnaval, de poules d'inde et de chapons aux truffes, qu'il reçoit tous les Jedis matin par les Courrier du Périgord, qui loge dans sa maison ; en le prévenant le Samedi ; il sera à même de remplir l'objet de toutes les demandes qu'on pourra lui faire, en dindes, fromages et truffes. »

*Journal de Guyenne, 24 novembre 1784<sup>5</sup>*

« Mr Charles Lafon l'ainé, Maître Pâtissier, à Périgueux, près la Manufacture et vis à vis le Marché, prévient qu'il est le seul possesseur du secret du célèbre Mr Villereynier son oncle, pour la composition des pâtés de perdrix truffées. Il garantit les siens pendant un an dans tous les pays, sur mer comme sur terre, et oblige à rendre le prix et les dépenses occasionnées par le transport, par un acte en bonne forme : précaution qu'il croit nécessaire pour éviter les contrefaçons et ranimer la confiance publique ; prix de chaque pâté, 10 l. par perdrix, franc de port pour le Royaume, et 15 l. pour le pays étranger, rendu à Bordeaux. On peut également s'adresser au dit Sieur pour les dindes aux truffes. »

*Journal de Guyenne, 23 décembre 1784<sup>6</sup>*

« M. Fromentin, tenant le Café de la Marine, dans une maison vaste, bien aérée, élégamment meublée, et ayant issue sur les fossés du Chapeau Rouge et sur la place Saint Rémi, y tiendra dès lundi, 26 du courant, des tables de Restaurateur. Il s'est pourvu d'un excellent cuisinier. On trouvera chez lui tous les mets et les fruits de la saison. Il est parfaitement assorti en vins et liqueurs de tous les pays, et s'est particulièrement attaché à

---

<sup>4</sup> AD Gironde, 4 L 1369.

<sup>5</sup> AM Bordeaux, 184 C 1.

<sup>6</sup> *Ibid.*

avoir de bon vin d'ordinaire, chose qui devrait être très commune et qui est pourtant si rare dans les auberges de Bordeaux. Il loue aussi des appartemens meublés. »

*Journal de Guyenne*, 24 septembre 1785<sup>7</sup>

« M. Fromentin, qui tient le Café de la Marine et des tables de Restaurateur (fossés du Chapeau Rouge) se propose d'y joindre une table d'hôte pour la commodité du public et mériter de plus en plus sa bienveillance. En conséquence, il prévient qu'on trouvera chez lui, dès demain, une table de 12 couverts, qui sera servie, après 2 heures, avec tout le soin et la propreté qu'on a droit de désirer. Les aliments seront abondans et bien apprêtés, et le vin d'une bonne qualité. »

*Journal de Guyenne*, 15 décembre 1785<sup>8</sup>

---

<sup>7</sup> AM Bordeaux, 184 C 3.

<sup>8</sup> *Ibid.*

## Pièce justificative 4

### **La table bordelaise vantée par les voyageurs**

P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, Amsterdam, 1731 :

« Les Bordelais sont magnifiques, il se plaisent à bien recevoir leurs amis, et les étrangers [...] Ils aiment le bonne chère, le Païs y convie, je ne crois pas qu'il en y ait au monde, où l'on trouve plus abondamment et plus aisément tout ce qui fait le plaisir de la table. Le luxe est grand dans cette Ville, les deux sexes n'épargnent rien pour paraître. On y remarque en toutes choses bien du goût, de la politesse et de l'aisance. »

M. MÉAUDRE DE LAPOUYADE, « Impression d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *Revue historique de Bordeaux*, 1911, p. 269.

« Cela se passe comme dans les bonnes maisons de chez nous, si ce n'est, je crois, qu'à raison de la facilité qu'on a d'ajouter du poisson de mer aux ragoûts et aux rôtis, les menus sont plus abondants. Après deux potages, chacun prit et offrit de ce qu'il voulut de chacun des plats qui étaient devant lui. Nous avions cinq espèces des meilleurs poissons de mer, entre autres des rougets, petits poissons rouges à la chair très délicate et qui ressemblent aux dorades de la Chine. Nous avions aussi des tourterelles, une par personne, ainsi qu'on fait chez nous des grives. L'habitude qu'on a de servir le lièvre avec la tête, fait que cet animal, mis à côté du turbot, qui est un poisson plat et rond, offre un drôle d'aspect. Les asperges et les petits pois sont les seuls légumes qu'on trouve pendant la sécheresse. Tout était très réussi, en particulier les pâtisseries, qui furent servies avec beaucoup de glaces ; les messieurs burent des vins exquis »

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

« C'est une grosse perte pour la joie de vivre des Bordelais que se soit vidée la grande chartreuse située à une demi-lieue de la ville proprement dite. A cet endroit, les vénérables pères habitaient en d'autres temps une construction semblable à un palais, ils vivaient dans l'éclat et les plaisirs, ouvraient leurs portes avec hospitalité aux visites de leurs amis auxquels se joignaient tous les fins gourmets de Bordeaux. Bien que les religieux de cet ordre n'aient été autorisés qu'à se nourrir de poisson, leur table était renommée à la ronde. Extrêmement tolérants, ils comptaient au nombre des poissons toutes les espèces de volatiles sauvages qui

nagent sur l'eau. S'y ajoutaient tous les escargots comestibles, les moules et les huîtres. Il y a en tout cas ici abondance de poissons proprement dits, poissons de toutes espèces et aussi exquis que n'importe où dans le monde. Les vénérables pères cuisiniers s'y entendaient pour apprêter fort excellemment tous ces dons de Dieu, car les archives du couvent renfermaient des secrets culinaires rares hérités des temps anciens et qui restaient éternellement fermés aux yeux du monde profane.

[...] A table, entouré de ses amis, le Bordelais hospitalier est dans son élément. Nulle part on ne mange ni boit mieux qu'à Bordeaux, mais il ne faut pas blâmer là le luxe de la table. Il se trouve sans qu'on le recherche, car l'heureux climat produit naturellement tout ce qu'un goût raffiné peut désirer. En comparaison des autres villes de France, il faut dire que l'alimentation ici est bon marché. Terre, fleuve et mer offrent dans la plus grande variété et en abondance tout ce qui chez nous, n'apparaît sur les grandes tables que comme des produits rares. Nulle part, on ne trouve meilleures huîtres. [...] Le repas commence toujours avec les huîtres avant la soupe, habitude qui nous agréa guère au début. La viande de bœuf est excellente ; volaille, gibier -en particulier perdrix rouges et ortolans- abondent et sont d'une qualité parfaite ; de même les légumes, les truffes, mais surtout les fruits. Il paraît que raisins, pêches et figues sont ici supérieurs à tout, mais notre séjour ne tomba pas dans la saison de leur maturité. Le fleuve et la mer offrent la plus grande variété de poissons. L'habitant des terres trouve ici avec étonnement sur les tables tous ceux qu'il n'a vu autrement que dans les cabinets d'histoire naturelle. Homards de taille gigantesque, tourteaux, araignées de mer, crabes, morues, toutes sortes de poissons plats, en particulier soles et turbots savoureux, lamproie presque grosses comme le bras. [...] De grands esturgeons et quantité innombrable d'autres hôtes des sombres profondeurs apparaissent tous dans une alternance des plus variées. Bordeaux serait à cet égard le paradis de la maîtresse de maison allemande à qui apporter de la diversité dans ses menus coûte souvent beaucoup de cassement de tête. Ici, ce ne serait que le choix à faire qui lui causerait du souci. »

Adriessan van der Willigen en 1804, dans T. AMTMANN, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *Revue historique de Bordeaux*, 1913, p. 253 :

« Les Bordelais semblent être grands amateurs de théâtre ; mais d'après ce que j'ai appris, leur distraction et leur luxe consistent surtout dans la bonne chère et les dîners. Par exemple, on trouve dans leur principal calendrier (calendrier de la Gironde) de l'année française passée, après la liste des autorités départementales et municipales, des tribunaux, des banquiers, courtiers, négociants, etc..., l'instruction pour régler le service d'une table de douze

couverts. Il est vrai qu'ici c'est un véritable pays de cocagne : bonne viande, surtout de bœufs et de moutons fournis par les prairies de Gascogne, poissons de mer et de rivière de toute sorte, gibiers et volailles de tout genre provenant des environs, et enfin les truffes si renommées du Périgord, département voisin dont le chef-lieu, Périgueux, est réputé pour ses pâtés de perdreaux. Vous comprenez qu'avec tout cela les bons vins ne font pas défaut, bien que les excellents ne soient pas très répandus et soient presque aussi chers que chez nous. Le vin que l'on sert dans les hôtels, même dans les meilleurs, est convenable ; mais dès que vous voulez un vin supérieur, il faut de suite payer quatre à cinq franc la bouteille ; et encore vous n'aurez pas ce qu'il y a de mieux. D'une manière générale, les vins ici sont chers, on considère même Bordeaux comme la ville de France où ils le sont le plus. J'attribue cela à l'abondance d'argent qu'il y a ici en temps de paix. On peut conseiller aux gens riches, qui aiment la bonne chère et les bons vins, de s'établir à Bordeaux. »

M. de JOUY, *L'Hermite en province ou les observations sur les mœurs et les usages français au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle*, T. I, Paris, 1818 :

« A une époque où la gastronomie est comptée au nombre des sciences exactes, Bordeaux doit en être citée comme la véritable terre classique : les habitants les plus renommés des mers, des forêts et des basses-cours se pressent ici sur la table somptueuse, où l'art du cuisinier les reproduit sous vingt formes diverses dans les trois services dont un grand dîner se compose. Les aloses, les lamproies, les ortolans, les perdrix rouges, les chapons de Barbezieux, les dindes aux truffes d'Angoulême y figurent en première ligne. Entre autre usage local, j'ai remarqué que l'on servait ici les huîtres vertes à chaque service, et qu'on employait le mot de terrines au lieu de celui d'entrées. »

M-G-B. DEPPING, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Paris, 1824 :

« Un gastronome doit trouver bien des charmes aux bords de la Gironde, qui lui offrent des aloses, des lamproies, des ortolans, des perdrix rouges, des chapons de Barbezieux, des dindes aux truffes, des terrines d'huîtres vertes, avec des vins de Lafitte, de Sauterne, de Château-Margot et d'Haut-Brion, enfin de l'anisette de Bordeaux. »

## Pièce justificative 5

### **L'alimentation populaire sous le regard des contemporains : l'exemple de la paysannerie aquitaine**

BM Bordeaux, Ms 721, Voyages dans une partie du Bordelais et du Périgord (1761), p. 328

Prés de Captieux :

« Ces gens cy mangent de la cruchade qui est une bouillie de millet, on prétend que cette nourriture est saine et prévient les obstructions, d'autres la regardent comme une mauvaise nourriture au contraire. »

AD Gironde, C 3095, mémoire sur la situation de l'élection de Périgueux en 1770

« Le paysan périgourdin ne songe nullement à augmenter ny améliorer sa culture, il se contente d'une nourriture grossière assaisonnée d'huile de noix ; la graisse et la viande sont un régal pour le riche laboureur attesté seulement aux jours de Carnaval ».

AD Gironde, C 475, mémoire sur la conservation des enfants de Laservolle, médecin de Montignac, correspondant de la Société Royale de Médecine (1770)

« Il faut distinguer trois espèces de pauvres. la première classe est composée de gens qui vivent en travaillant leur bien et dont les femmes ne font pas un travail bien pénible se contentant de rester dans la maison, d'avoir soin du ménage. Elles mangent de la soupe deux fois le jour faite avec le cochon salé et les légumes. Les autres alimens sont du pain fait de deux tiers de froment, sur un tiers matis, des châtaignes, des œufs et du fruit. Elles boivent du vin considérablement ; leur régime de vie est le même lorsqu'elles sont nourrices.

Dans la seconde classe, les mères ayant moins de bien, et moins de ressources que celles de la première, sont obligées d'aller travailler la terre avec leur maris. Elles sont exposées aux rigueurs du tems. Elles vivent d'alimens plus grossiers, elles ont moins de linge, mais elles boivent du vin ou du demi-vin. Leurs alimens les plus ordinaires (après la soupe qu'elles font avec les herbes, l'huile de noix ou le vieux oing le plus rance) sont des frottées

de pain, quasi tout de maïs, l'ail, le sel et l'oignon. Elles observent le même régime pendant qu'elles allaitent leurs enfants.

Les mères de la troisième classe, dans laquelle doivent être compris les mendiants, n'ont ni bien ni habitation en propre [...] La nourriture de ces mères infortunées n'est guère différente de celle des animaux. »

*Voyages en France de François de la Rochefoucauld (1781-1783)*, ed. J. MARC.HAND, Paris, 1938

« Les paysans du Béarn ne mangent presque point de pain de blé ; ils en font avec de la farine de blé de Turquie : ce pain est jaune et noir ; il a un goût fade ; je ne le trouve pas bon ; il est plus lourd que les autres. »

GRASSET DE SAINT-SAUVEUR, « Habitants des landes de Bordeaux », dans *l'Encyclopédie des voyages*, Paris, 1796 :

« Leurs ustensiles de cuisine consistent dans un ou deux poêlons, qui leur sert à frire leur lard, et à faire des cruchades, pâte frite avec de la farine de blé d'Inde et de millet [...] Leur repas est frugal : il consiste dans un morceau de cruchade qu'ils trempent dans un peu de sauce extraite du jus de lard. Chacun trouve son morceau coupé par la maîtresse de la cabane, et ne peut prétendre davantage. L'été, au lieu de souper, ils font collation à 4 heures, et ils mangent des fruits et du laitage ; ils ne boivent jamais de vin. »

J. LAVALLÉE, *Voyage dans les départements de France*, Paris, An VI :

« Ceux-ci sont extrêmement sobres ; leur principale nourriture est composée de farine de millet ou de maïs détrempée dans l'eau, que l'on fait cuire dans un vase de terre et l'on appelle cette espèce de bouillie, en patois scanton. »

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

« Chaque bouvier porte avec lui sa nourriture et celle de ses bœufs. La sienne consiste en un mauvais pain, excessivement cuit, préparé avec de la farine de seigle ou celle de maïs, grossièrement tamisée, qu'il assaisonne avec des sardines de Galice, dont le plus grand mérite est leur excessive rancidité. »

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

« Le repas ordinaire consiste dans un morceau de cette cruchade, qui est une pâte faite avec de la farine de maïs et de millet, et qu'ils trempent dans une sauce faite avec le jus du lard. [...] ils ne boivent point de vin [...] Les jours de fête, les Landais boivent alors avec si peu de discrétion, que les femmes et les enfans même reviennent dans un état d'ivresse »

P. Bernardau en 1822, dans A. REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à la Teste 8-10 août 1822 », *Revue historique de Bordeaux*, 1954, p. 101 :

« Leur nourriture est du pain fait de farine de seigle ou de maïs grossièrement tamisée, de la soupe aux choux ou aux fèves, assaisonnée de sardine rance et de beaucoup de piment. Ils mangent ensuite, soit des sardines de Galice soit de poisson de mer plus ou moins altéré, soit une bouillie qu'ils appellent cruchade, mique ou escanton, qui est faite avec de la farine de maïs ou de millet. Ils se régalent en trempant les morceaux refroidis de cette bouillie dans du lard fondu qu'ils connaissent sous le nom de mousset. Leur boisson est de l'eau simple ou acidulée avec du vinaigre. »

comte ORLOFF, *Voyage dans une partie de la France ou lettres descriptives et historiques adressées à Madame la comtesse Sophie de Strogonoff*, Paris, 1824, p. 298

« Une pâte grossière, mais abondante, faite de la farine de maïs et de millet, et assaisonné de jus de lard, voilà tous leur apprêts gastronomiques ».

V-A. MALTE-BRUN, *Les jeunes voyageurs en France*, Paris, 1841 :

« Leur principale nourriture consiste en pain de seigle, en sardines et lard fort rances, en ail, poivre ou piment ; leur seule boisson est l'eau pure ou acidulée avec du vinaigre. »

H. DORGAN, *Panorama de la Gironde et de la Garonne ou voyage historique et pittoresque sur les bateaux à vapeur*, Paris, 1842

A propos du paysan landais : « Il se nourrit d'un pain noir et ne boit qu'une saumâtre, extrêmement froide, qu'il corrige avec un peu de vinaigre »



M. de MARLES, *Alfred ou le jeune voyageur en France*, Paris, 1844, p. 141

Dans les Landes : « Les habitants sont en général pauvres et même misérables, n'ayant pour se nourrir que de la farine de millet et de maïs, et du vin le plus souvent aigre, en petite quantité. »

*Mémoire par le lieutenant Billard sur les environs de Mimizan et de Parentis* (1848), Archives Historiques du Ministère de la Guerre, Mémoires et Reconnaissances, n° 1 230, pièce 16, cité par J-P. POUSSOU, dans *Bordeaux et le Sud-Ouest aquitain...*, *op. cit.*, p. 337.

« Une table, un banc et quelques coffres composent le plus souvent le mobilier. La nourriture est frugale et substantielle. Au pain et aux sardines des bouviers, les Landais séculaires ajoutent des soupes aux légumes assaisonnées avec du lard rance, du poivre et du piment, des bouillies de farine de maïs ou de millet qu'ils mangent froides avec de la graisse fondue. Leur boisson est de l'eau pure provenant des eaux pluviales, réunies dans des mares, et souvent très malsaine. »

*Voyage dans les provinces méridionales de France*, cité dans LA MÉSANGÈRE, *Voyage en France ornés de gravures avec des notes*, 3 vol., s.d., p. 164

« Leurs ustensiles de cuisine consistent en un ou deux petits poêlons, pour frire la lard ou faire des cruchades, espèce de pâte composée de mil ou de farine de bled d'inde. [...] Leur repas consiste en un morceau de cruchade, qu'ils trempent dans un peu de sauce extraite du jus de lard. »

## Pièce justificative 6

### **Jugements des voyageurs sur la restauration au XIX<sup>e</sup> siècle**

VAYSSE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie, région du Sud, routes de Paris en Espagne*, Paris, 1823, p. 141

A Pau, place de la Comédie

« C'est là que sont aussi les meilleurs auberges de la ville, et notamment celle de la poste aux chevaux [...] On n'est ni mieux ni plus proprement servi dans les hôtels si chers de Paris et de Londres ; on ne mange pas des truites plus délicates au Faucon de Berne et à l'Épée de Zurich, nulle part au monde les laitages, les légumes, les fraises, les framboises ne sont aussi parfumés, et le vin de Lafitte, qu'on boit à l'hôtel Fumel de Bordeaux n'a plus de bouquet, ne rajeunit pas mieux les sens que le vieux Jurançon que M. Etcheverry (c'est le nom de l'aubergiste actuel) fait boire à ses commensaux. »

J. ARAGO, *Promenades historiques, philosophiques et pittoresque dans les départements de la Gironde*, Bordeaux, 1829, p. 16.

A propos d'une auberge près de La Teste

« J'invite ceux qu'y attireront la curiosité et l'amour des promenades solitaires, à bien se munir de provisions de bouche, s'ils ont quelque antipathie pour le pain bis, l'omelette au lard ou le jambon. Demandez à dîner ou à souper, les vieilles femmes qui habitent cette grange ne vous offriront pas d'autres mets ; à moins que vous n'exigiez l'holocauste d'un poulet que vos dents et votre couteau parviendront à peine à déchiquer. Quelquefois cependant vous serez assez heureux pour trouver des débits de confits de dinde. »

F. BARTHE, *Journal d'un voyageur*, Paris, 1849, p. 14, 58 et 100

A Mont-de Marsan, le 7 septembre 1845

« Nous avons fait à Mont-de-Marsan, hier, un très mauvais dîner, mal servi et sale. Mes compagnons de route me l'avaient vanté ; il devait être excellent ; mais, par un infâme calcul, ces fricoteurs de petite ville vous servent lentement afin que vous mangiez peu, et ne placent sur la table les mets importants que quand il faut partir ».

A Eaux-Bonnes, le 18 septembre 1845

« Je m'arrête dans une mauvaise maison de planches décorée du nom d'hôtel. J'y demande à déjeuner. On met sur le gril un morceau de jambon qu'arrive l'instant d'après sur ma table avec toute la salure de la mer ; des truites du gave et quelques fruits complètent le repas ».

Auberge à Gavarny, septembre 1845

« Nous voilà assis devant la table, où l'on nous sert une soupe de mouton, une omelette, une tranche de jambon, qui tout à l'heure était crue et qu'on fait griller pour nous, un morceau de mouton aux carottes, du fromage de brebis et du vin. »

## Pièce justificative 7

### **Appréciations sur les vignobles et les vins du Sud-Ouest aquitain**

Copie de la lettre d'Ephraïm Chambers à Thomas Longman, Bordeaux, le 26 juillet 1739 (AM Bordeaux, Fonds Paul Courteault, dossier V, notes manuscrites).

« Vous voyez par l'en-tête de ma lettre que je suis à la source du bordeaux ; cependant n'allez pas conclure du premier coup que je ne bois que nectar et ambrosie ; je n'ai trouvé nulle part de vin plus mauvais qu'ici. Et quoique nous ayons du château Margaux pour 8 sous la bouteille, du vin de Graves et du Pontet pour 5 ou 6, ce qu'on boit surtout ici et dans cette saison par plaisir, c'est de la bière faible. Une bouteille de cette bière coûte deux fois plus qu'une de vin et elle ne serait pas chère si elle était à moitié aussi bonne que votre bière de table ordinaire à Londres. Il y a aussi de la bière de Bristol et de Hull mais elle est très forte pour les caboches françaises qui sont forcées de la boire avec double quantité d'eau ».

P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd (juin-juillet 1765)*, Pau, 1910.

« Je convins avec eux que ces vins [ceux de Jurançon et de Capbreton] avaient de la finesse, de la légèreté mais qu'ils étaient trop fumeux pour un ordinaire ; qu'ils devaient convenir à leur tour que nos vins de Graves avaient plus de délicatesse, nos vins du Médoc plus de parfum, de sève et de moelle, nos vins de Canon autant de finesse et quelque chose dans le goût de plus flatteur et de plus distingué, ceux de Saint-Emilion autant de feu et de légèreté, mais, plus familiers, qu'ils étaient d'un usage moins dangereux. Je n'oubliais pas nos vins blancs de Graves, de Carbonnieux, de Séron (*sic*), de Barsac et de tant d'autres crus, propres à contenter toutes sortes de goût. »

« Notice de la généralité de Bordeaux, ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par Fr. de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 34, p. 274.

« Les vins de Grave ont une grande réputation et la méritent. Les vins de graves rouges les plus renommés sont ceux du château de Haut-Brion qui appartient à Mr le comte de Fumel, et les blancs ceux de Carbonnieux, des Bénédictins de Sainte-Croix de Bordeaux. Les vins rouges de graves sont vendus aux mêmes prix que ceux des autres grands crus du Bordelais, Lafitte, Latour et château Margaux, c'est-à-dire jusqu'à cent louis et milles écus le tonneau. »

M. MÉAUDRE DE LAPOUYADE, *Voyage d'un Allemand à Bordeaux en 1801*, Bordeaux, 1912, p. 54.

« Le nom du petit pays où je me trouve est connu et respecté de tous les gourmets d'Europe : c'est celui de Médoc, patrie la plus noble de tous les vins. ».

VAYSSE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie*, Paris, 1823, p. 37-38.

« château de Sauternes, dont le nom rappelle les meilleurs de tous les vins blancs de Bordeaux, et même de tous ceux de France, à mon goût. Aucun autre ne possède au même degré ce bouquet bordelais, (car les vins blancs ont aussi le leur) ce goût de pierre à fusil, si recherché des amateurs [...] On croirait que Barsac, Sauternes, Langon, avec même climat et même latitude, même sol plat et sablonneux, et sans aussi même plant de vignes, doivent donner des vins de la même qualité. Il n'en est pas ainsi : ces trois crus, malgré tant de ressemblance et malgré leur proximité, diffèrent essentiellement dans leurs produits, au jugement des gourmets les plus experts ».

L. BEZOUT, *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne, par terre et par eau*, Bordeaux, 1828

« riches communes du haut et bas Médoc, dont les vins délicieux ont acquis une juste célébrité dans les deux hémisphères », p. 11

« Le cru les plus estimé des graves, en vins rouges, et qui va de pair avec Château-Margaux, Latour et Lafitte, le Château Haut-Brion enfin, est situé dans la commune de Pessac, qui avoisine Bordeaux », p. 88.

*Guide pittoresque du voyageur en France, contenant la statistique et la description complète des 86 départements*, Paris, 1838

Tome 1, p. 50 : différentes appréciations sur les vins

Le château Margaux, « le plus riche en sève, d'un bouquet extrêmement fin et délicat »

Latour « plus corsé »

Haut-Brion « moins moelleux, a plus de vivacité, de chaleur, de couleur »

Preignac, Sauternes « leur arôme offre une légère analogie avec la girofle ; de plus, on y distingue quelque chose d'assez semblable à l'odeur de la pierre à fusil ».

Tome 6, p. 17 : « Les vins de Sauternes ont beaucoup de moelleux, de finesse, de spiritueux, une sève aromatique très agréable et un charmant bouquet »

Vers Pau, p. 52 : « beaux vins blancs dans lesquels on reconnaît un léger arôme de truffe ».

## Pièce justificative 8

### **Recettes diverses (XVIII<sup>e</sup>-première moitié XIX<sup>e</sup> siècle)**

- **Tourte de lapin** : préparer un lapin bardé de lardons, couper en morceau, ajouter des ris de veau, des truffes, des clous de girofle, de la muscade.  
(Source : BM Bordeaux, Ms 2853/3, journal de Gratien de Raymond, 1703-1709)
  
- **Tourte de pigeonneau** pour 16 personnes : 5 paires de pigeonneaux, des ris de veau, 10 truffes, 3 livres de farine, 1 livre de beurre, 3 livre de lard, poivre, cannelle, girofle, œufs, 2 citrons.  
(Source : BM Bordeaux, Ms 2853/3, journal de Gratien de Raymond, 1703-1709)
  
- **Gâteau de la visitation à la mode de Bordeaux** : 1 livre de farine, une demi-livre de sucre râpé, une demi-livre d'amandes pelées, une demi-livre de beurre frais, 6 œufs, un citron. Dans une tourtière, mélanger bien la pâte, ajouter un blanc d'œuf par dessus. Mettre des cendres et des braises dessus la tourtière. Laisser cuire cinq quarts d'heure.  
(Source : AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Ganet de Sevin 1768-1782)
  
- **Ragoût de pois** : jambon, oignon, pois, clous de girofle, un peu de vinaigre, faire frire l'ensemble dans une casserole, y ajouter de l'eau chaude peu à peu et lorsqu'il est cuit, on y met du sucre suivant le goût de celui qui doit le manger.  
(Source : AD Pyrénées-Atlantiques, 1 J 1695/3, cahiers de dépenses de maison de Casamayor-Rey, négociant à Sainte-Marie D'Oloron, 1786-1808)
  
- **Œufs farcis** : on fait durcir les œufs, on écrase les jaunes avec un peu de beurre, du poivre et du sel, de petites herbes ou des truffes hachées. On remet cette farce dans les blancs et on passe le tout avec de la mie de pain, on met cela dans la tourtière sur un peu de beurre fondu et on laisse dorer ou rissoler les œufs. Servir chaud.  
(Source : AD Dordogne, 22 J 162, recettes diverses fin XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)

- **Sauce au vin de Champagne** : un quart de bouteille de champagne, du vin blanc de Graves, du bouillon, deux tranches d'oignon, persil, échalote, beurre.

(Source : AM Bordeaux, Ms 44, recettes diverses)

- **Pour faire de la liqueur de noix** : « mettez dans une bouteille de verre assez grande qu'elle puisse tenir la quantité que vous voulez faire, un pot de la meilleure eau-de-vie que vous pourrez trouver ; concassez une livre de noix verte qui soit un peu fâte et mettez la dans votre eau-de-vie ; laissez le tout infuser pendant un mois en agitant une fois par jour. Après ce temps passez le tout dans un linge et remettez le tout dans la bouteille que vous aurez sans doute rincée ».

(AD Lot-et-Garonne, 30 J 133, recettes diverses, XVIII<sup>e</sup> siècle)

- **recette de jambon conservée dans les archives privées de la famille de Pontac (fin XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) :**

*Salon de [redacted]*  
*méthode pour assaisonner le jambon*  
 pour faire le jambon, il faut attendre sept ou huit jours, ou  
 jusqu'à qu'il soit flétri, alors l'ayant bien lavé et essuyé polaire  
 on prend autant d'once de sel qu'il y a de livres de lard et autant d'once  
 de salpêtre, qu'il y a de livres de sel. Il faut réduire en poudre le  
 sel et le salpêtre, et en saupoudrer le jambon, pour pour cela on le  
 met sur une planche disposée en plate avec une saucière à l'extrémité  
 la plus basse, pour recevoir ce qui en dégoutte, et on le fait à  
 mesure, pour humecter le jambon avec une saucière jusqu'à ce qu'il ait  
 tout pris, après cela on l'aspersion, on l'enduit de vin de France, et quand  
 cela est sèche, on le place à la cheminée, et on le parfume deux ou  
 trois fois le jour avec du bois de genièvre, qu'on allume doucement avec  
 du vin, il faut continuer ce parfum pendant cinq ou six jours, quand  
 le jambon est sec on le pose sur une planche d'une chambre qui ne  
 soit point humide, et on le laisse jusqu'à ce qu'on veut le faire  
 cuire



## Pièce justificative 9

### **Règlement sur la nourriture des pauvres et des malades envoyé au dépôt de mendicité de Bayonne (XVIII<sup>e</sup> siècle)**

Le pain des renfermés valides sera composé avec trois-quart des troisième et quatrième farine et un quart de seigle sans son, et la ration sera chaque jour d'une livre et demi poids de marc.

La soupe et la tisane seront composés ainsi qu'il suit à savoir pour les renfermés valides, trois jours de la semaine de neuf livres et demi de ris poids de marc et trois autres jours de la semaine alternativement de 12 livres de pois, fèves ou haricots en mettant à chaque repas du matin et du soir chacun des six jours susdits, 10 livres de pain blanc de pur froment, 2 livres de graisse et 1 livre de sel avec la quantité suffisante d'eau pour qu'il reste après la cuisson une portion plus ou moins de 12 onces. Le septième jour ou le dimanche, on rajoutera à la marmite du matin un quarteron de viande de bœuf cru pour chaque renfermé, laquelle viande sera répartie par portion égale à tous les valides.

Le dîner des renfermés sera fixé à 11 heures en hiver, à 12 heures en été, le souper à 5 heures en hiver, et à 7 heures en été. La distribution de pain se fera le matin à 7 heures en été et à 8 heures en hiver.

La marmite où l'on fera la cuisson de la viande pour les malades sera de fonte, il y aura toujours deux tiers de bœuf avec un tiers de mouton ou de veau, et on mettra de l'eau, 2 onces de légumes et 3 de gros sel par livre de viande.

Chaque malade à la diète aura 4 bouillons de 8 onces chacun dans les 24 heures, ceux qui seront au quart des portions, 3 bouillons, tous les autres à la demi portion, au trois-quart de portion et à la portion entière n'auront que 2 bouillons.

La dose de la viande cuite sera à chaque repas de 3 onces sans os pour les malades à la portion et aux trois-quart de portion de 2 onces pour ceux qui seront à la moitié de portion.

Le pain des malades sera de pure farine, la portion de 20 onces, les trois-quart de portion de 15 onces, le quart de 5 onces, la demi de 10 onces et la soupe de 4 onces pour toute la journée.

On ne donnera aux convalescents à la portion, aux trois-quart de portion et à la demi portion qu'un huitième de pinte de vin à chacun des deux repas dans les pays où cette boisson

est en usage, et un quart de pinte de bière ou de cidre dans les autres, les liqueurs seront de bonne qualité.

Lorsque le médecin ou le chirurgien jugeront nécessaire de prescrire des œufs ou du ris, ils le feront spécifier sur le cahier de leur visite.

Les distributions du dîner et du souper le sera dans l'ordre suivant : premièrement le pain, deuxièmement les bouillons pour la soupe, troisièmement la viande, quatrièmement le ris, cinquièmement les œufs, sixièmement le vin ou la bière ou le cidre.

**Source :** AD Pyrénées-Atlantiques, C 426

## Pièce justificative 10

### **Adjudication de l'intendant de Guyenne adressée au sieur Laverne bourgeois de Périgueux sur la fourniture aux pauvres mendiants dans les hôpitaux de sa généralité 1<sup>er</sup> mars 1730<sup>9</sup>**

Pour chaque malade

Dimanche : 5 quarterons de pain

1 quarteron de viande

1 chopine de bouillon gras

Lundi : 5 quarterons de pain

1 chopine de bouillon au beurre

1 tiers d'un litron de pois ou de fèves et l'assaisonnement

Mardy : 5 quarterons de pain

1 quarteron de viande

1 chopine de bouillon gras

Mercredi : 5 quarterons de pain

1 once de fromage

1 chopine de bouillon gras au beurre

Jeudy : 5 quarterons de pain

1 quarteron de viande

1 chopine de bouillon gras

Vendredy : 5 quarterons de pain

1 chopine de bouillon au beurre

1 tiers de litron de pois ou fèves et l'assaisonnement

Samedy : 5 quarterons de pain

1 once de beurre salé

1 chopine de bouillon au beurre

---

<sup>9</sup> AD Dordogne, 83 H 48.

## Pièce justificative 11

### Quelques belles caves du Sud-Ouest aquitain (1745-1845)

<u>La cave de l'évêque de Bayonne en 1745<sup>10</sup></u>
<b>Vins du Sud-Ouest aquitain</b>
213 bouteilles de Capbreton 25 bouteilles de Jurançon blanc
<b>Vins d'autres régions françaises</b>
80 bouteilles de Bourgogne 25 bouteilles de Champagne 25 bouteilles de vin Muscat 26 bouteilles de vin de "cotte rottie"
<b>Vins étrangers</b>
61 bouteilles vin Rancio 22 bouteilles et demi de vin d'Alicante
<b>Eaux-de-vie et liqueurs</b>
6 bouteilles d'eau de "noyau"
<b>Divers</b>
212 bouteilles de vin sec 31 bouteilles de vin blanc

<sup>10</sup> AD Gironde, G 924 (12), inventaire des vins de l'évêque de Bayonne en 1745.

<b><u>La cave de Ganet de Sevin en 1772<sup>11</sup></u></b>
<b>Vins du Sud-Ouest aquitain</b>
18 bouteilles et 15 demi-bouteilles de vin de Bordeaux 1 pièce de vin blanc de Langon de 1769
<b>Vins d'autres régions françaises</b>
10 bouteilles et 10 demi-bouteilles de vin de Narbonne 44 bouteilles de vin de Perpignan 2 bouteilles de vin de "cotte rottie" 56 bouteilles vin de muscat 116 bouteilles vin de grenache de Perpignan
<b>Vins étrangers</b>
55 bouteilles et 4 demi-bouteilles vin cuit d'Espagne 13 bouteilles vin de Malaga 62 bouteilles et 43 demi-bouteilles vin d'Alicante 21 bouteilles et 28 demi-bouteilles vin de Rota 5 bouteilles vin de Saragosse rouge 6 bouteilles vin d'Espagne blanc 1 petite pièce de vin cuit d'Espagne de 1766 2 bouteilles vin de Malte
<b>Eaux-de-vie et liqueurs</b>
9 bouteilles de ratafia de Grenoble 23 bouteilles et 1 demi-bouteille de ratafia de cerise 18 bouteilles de ratafia de framboise 1 bouteille de ratafia rouge non désigné 11 bouteille eau de coing 7 bouteilles eau de noix 6 bouteilles fine orange 2 bouteilles d'hypocras de 1753 8 bouteilles de liqueur de la Martinique
<b>Divers</b>
2 bouteilles de bière 85 bouteilles de vin rouge fort vieux 55 bouteilles et 44 demi-bouteilles de vin blanc fort vieux

<sup>11</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 126, 1<sup>er</sup> février 1772, état des vins étrangers et des liqueurs dans la cave du château de Lavacart.

**La cave de l'ingénieur du Roi Saint-André en 1775<sup>12</sup>**

**Vins du Sud-Ouest aquitain**

9 tierçons de vin rouge de Saint-Emilion de l'année 1773  
4 barriques de vin rouge de Blanquefort  
110 bouteilles de vin de Saint-Emilion vieux  
70 bouteilles de vin de Blanquefort  
200 bouteilles vin de Jurançon  
9 bouteilles de vin de Margaux  
18 bouteilles du cru de Mr Pichon en Médoc

**Vins d'autres régions françaises**

148 bouteilles de vin rouge de Bourgogne  
100 bouteilles de vin blanc de Perpignan  
124 bouteilles de vin rouge de Perpignan  
241 bouteilles de vin blanc de Frontignan  
12 bouteilles de vin blanc des Chartreux

**Vins étrangers**

6 bouteilles de vin de Madère  
9 bouteilles de vin de Rancio  
7 bouteilles et demi de vin d'Alicente  
3 bouteilles de vin de "Peralta"  
7 bouteilles de vin de Malaga

**Eaux-de-vie et liqueurs**

18 demi-bouteilles de liqueur  
11 demi-bouteilles de ratafia de Grenoble  
42 bouteilles de liqueur de l'Amérique  
24 flacons de marasquin de Genève  
2 flacons de marasquin de Venise  
3 topettes de liqueur de Montpellier  
3 flacons de sirop de "Callasse"  
23 bouteilles d'eau-de-vie de Cognac

**Divers**

14 bouteilles de vin ordinaire  
60 bouteilles de cidre

<sup>12</sup> AD Gironde, 3 E 13064, Saint-André. 11 janvier 1775.

**La cave du duc d'Aiguillon en 1782<sup>13</sup>****Vins du Sud-Ouest aquitain**

4 bouteilles de vin de Graves blanc  
135 bouteilles de vin d'Anglet  
199 bouteilles de vin de Barsac  
237 bouteilles de vin de Carbonnieux  
159 bouteilles de Jurançon blanc  
125 bouteilles de Jurançon rouge  
92 bouteilles de vin de Langon  
52 bouteilles de vin de Bergerac  
26 bouteilles de vin de Sauternes  
44 bouteilles de vin de Capbreton  
17 bouteilles de vin de Bordeaux  
10 bouteilles de vin de Saint-Emilion  
86 bouteilles de vin de Ludon  
35 bouteilles de vin de Margaux  
32 bouteilles de vin de Margaux rosé  
50 bouteilles de vin de Canon  
228 bouteilles de Vic-Bihl rouge (Béarn)  
3 barriques de Madiran blanc ordinaire

**Vins d'autres régions françaises**

120 bouteilles de vin de Cahors  
174 bouteilles de vin de Cahors rosé  
6 bouteilles de Cahors de Mr l'évêque de Bayeux  
20 bouteilles de vin d'Albi  
91 bouteilles de vin de Veretz de 1765 et 1778  
43 bouteilles de vin du Rhin  
156 bouteilles de vin de Narbonne  
32 bouteilles de vin d'Auxerre  
124 bouteilles de vin de Carcassonne  
16 bouteilles de vin de Camazire  
15 bouteilles de vin de Vougeot  
157 bouteilles de vin de Toul  
16 bouteilles de vin de Camargue  
157 bouteilles de Tavel  
34 bouteilles de Muscat  
67 bouteilles de Frontignan  
14 bouteilles de Muscat rouge de Toulon  
32 bouteilles de Muscat rouge  
10 flacons de malvoisie de Provence  
24 bouteilles de vin de la Chartreuse  
3 rouleaux de Rivesaltes ancien

**Vins du Sud-Ouest aquitain**

27 bouteilles de vin de Genève  
56 bouteilles de vin de Pacares  
9 bouteilles de vin de Malaga sec  
3 bouteilles de vin de Malaga doux ancien  
12 bouteilles de Malaga  
9 bouteilles de vin de Setubal  
15 bouteilles de vin de Chypre  
21 demi-bouteilles de Malvoisie  
21 bouteilles de Rancio  
10 bouteilles de Madère sec  
3 demi-bouteilles de Rota  
12 bouteilles de vin de Navarre rouge  
10 bouteilles de Jerez  
6 bouteilles de vin de Calcarella  
2 rouleaux de vin de Calabre

**Eaux-de-vie et liqueurs**

7 bouteilles de Cherry  
2 flacons de noyeaux  
2 flacons de marasquins

**Divers**

47 bouteilles de bière  
64 bouteilles d'eau de Vichy  
9 bouteilles d'eau de "Vois"  
4 bouteilles d'eau de "Caurothe"

<sup>13</sup> AM Agen, II 13, 1<sup>er</sup> avril 1782.

<b>La cave de Jean-Baptiste de Pontual à Bordeaux en 1788<sup>14</sup></b>
<b>Vins du Sud-Ouest aquitain</b>
47 bouteilles de vin rouge de Capbreton 7 bouteilles de vin blanc de Blanquefort 95 bouteilles de vin blanc de Haut Sauternes
<b>Vins d'autres régions françaises</b>
36 bouteilles de vin blanc de Lunel 38 bouteilles vin Muscat 44 bouteilles vin muscat de Lunel <sup>15</sup> 39 bouteilles vin muscat de Rivesaltes blanc 40 bouteilles vin muscat de Rivesaltes rouge 29 bouteilles vin muscat violet
<b>Vins étrangers</b>
39 bouteilles de vin de Malaga 26 bouteilles de vin blanc étranger 19 bouteilles vin blanc Rancio 77 bouteilles vin blanc de Malvoisie
<b>Eaux-de-vie et liqueurs</b>
6 bouteilles de différentes liqueurs
<b>Divers</b>
12 bouteilles de cidre 152 bouteilles de bière 490 bouteilles de vin rouge 247 bouteilles de vin blanc

<sup>14</sup> AD Gironde, 3 E 25005, Jean-Baptiste de Pontual, 10 juin 1788.

<sup>15</sup> Vignoble situé entre Montpellier et Nîmes.



**La cave de David Caupenne, marchand à Bayonne  
en l'An 2<sup>16</sup>**

**Vins du Sud-Ouest aquitain**

466 bouteilles de Bordeaux rouge de 6 ans  
1 barrique de vin de Chalosse blanc de 2 ans  
63 bouteilles de Madiran de 4 ans  
48 bouteilles de Sauternes de 9 ans  
151 bouteilles de Madiran de 9 ans  
244 bouteilles de Jurançon de 8 ans  
16 bouteilles de vin de Béarn de 10 ans  
28 bouteilles de vin de Chalosse de 9 ans

**Vins d'autres régions françaises**

35 bouteilles de Champagne de 6 ans

**Vins étrangers**

6 bouteilles de Pascaret  
100 bouteilles de Malaga

**Divers**

17 bouteilles de "Biebil" de 11 ans<sup>17</sup>

<sup>16</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, Q 467, état des vins et des liqueurs dans le district d'Ustaritz.

<sup>17</sup> Il s'agit vraisemblablement de bouteilles de Vic-Bihl, vignoble situé en Béarn.

**La cave de la comtesse de Puységur dans son hôtel  
rue du Mirail en 1843<sup>18</sup>**

**Vins du Sud-Ouest aquitain**

32 bouteilles vin rouge de Talence année 1825  
112 bouteilles vin rouge de Talence année 1827  
180 bouteilles vin rouge de Talence année 1833  
74 bouteilles vin rouge de Talence année 1819  
12 bouteilles vin de Jurançon rouge  
21 bouteilles vin rouge du Médoc (Lynch) année 1822  
170 bouteilles vin rouge Château Margaux année 1832  
200 bouteilles vin blanc de Talence année 1834  
220 bouteilles vin rouge de Talence année 1837

**Vins d'autres régions françaises**

3 bouteilles vin rouge de Roussillon  
109 bouteilles vin blanc de Frontignan  
20 bouteilles vin rouge du Languedoc

**Vins étrangers**

1 bouteille de Xérès  
3 bouteilles vin de Malvoisie  
4 bouteilles vin de Malaga

**Cave de Louis Jean Jacques Gos, propriétaire rentier  
à Pau en 1845<sup>19</sup>**

**Vins du Sud-Ouest aquitain**

51 bouteilles de Bordeaux  
1 bouteille de Jurançon  
48 bouteilles de Saint-Julien  
140 bouteilles de Saint-Julien récolte 1842

**Vins d'autres régions françaises**

7 bouteilles de vin de Champagne  
30 bouteilles de vin de Saint-Georges vieux  
90 bouteilles de vin de Saint-Georges récolte 1843  
24 bouteilles vin de muscat

<sup>18</sup> AD Gironde, 3 E 31590, comtesse de Puységur, 23 août 1843.

<sup>19</sup> AD Pyrénées-Atlantiques, 3 E 6268, appartement de Louis Jean Jacques Gos, 15 janvier 1845.

## Pièce justificative 12

### **Menus maigres : respect des règles de l'Eglise et gastronomie**

#### **Dîner maigre pour le corps de ville de Libourne, 21 juillet 1703<sup>20</sup>**

deux soupes de purée garnies de concombre farcies d'artichaux et fricandeau  
deux plats d'œufs au lait garnis  
deux plats d'œufs en ragoût aux truffes et champignons  
deux ragoûts d'anguille aux artichaux et champignons  
deux plats d'anguille sur le gril à la sauce à l'huile  
deux plats d'œufs au pain garni d'écorce  
deux plats de mules à la matelote  
deux plats de morue au beurre  
deux plats d'anguille à la marinade  
deux carpes au court bouillon  
96 barbeaux  
seize solles  
deux plats de turbots  
deux grands maigres  
une dorade  
douze anchois  
deux tourtes d'anguilles garnies d'artichaux et champignons  
deux plats de mules  
un brochet  
deux hachis de carpe garni de truffes  
quatre salades  
quatre ragoûts de pois et artichaux  
deux tourtes de beurre frais garni d'écorce  
quatre tourtes de fruit  
quatre plats massépains macarons  
quatre assiettes de crèmes garnies d'écorce  
quatre plats d'abricots  
deux assiettes de crème brûlée garnie d'écorce  
quatre plats de poires  
quatre tourtes de crème  
quatre plats de légers  
quatre plats de caillé  
quatre plats de prunes

---

<sup>20</sup> AM Libourne, CC 52, 21 juillet 1703

Repas maigre à la Jurade de Bordeaux pour l'ouverture du Parlement le 12 novembre  
1745<sup>21</sup>

(7) pour Messieurs la Jurade le 12<sup>me</sup> Novr 1745  
à l'occasion de l'ouverture du Parlement

un potage aux mantilles	1 11
un potage de Sante	2 11 10
2 plats de petites potes de Solles	4 11 10
huîtres vertes	3 11 10
saucis	1 11
un plat de Chaus d'anguilles	1 2 11
une terrine de Solles	1 11 11
un grand brochet aux Cappres	8 11
12 Carreaux	10 11
2 pates de Solles frites	12 11
6 merlans	7 11
Salades	14 11 10
10 Barreaux d'huîtres vertes	5 11
2 plats de crevices	7 11
1 plat de Chous fleurs	2 11
trufas	7 11
un friture d'ardchaus	3 11
un plat de petites Chous ala Creme	3 11
dessert	1 5 11
pain	3 11 10
vin	1 5 11
Coffe	4 11
	<u>145 11 10</u>

<sup>21</sup> AD Gironde, C 1042, 12 novembre 1745.

## Pièce justificative 13

### **Les menus des corps des villes du Sud-Ouest aquitain**

#### **Dîner d'élection servi à la jurade de Libourne, le 21 juillet 1704<sup>22</sup>**

deux soupes de poulets farcis garnies de concombres et choux pommés  
deux plats de ventre de veau en ragoût  
deux tourtes de pigeons garnies d'artichaux truffes et champignons  
douze pigeons en compote  
deux plats de poulets à la crapaudine  
deux plats de carbonade au papier  
deux queues de mouton au ris  
quatre canards en ragoût garnis d'artichaux truffes et champignons  
deux plats de fricassée de ris  
deux plats de poitrine de veau à la marinade garni d'artichaux truffes et champignons  
deux plats de bouilly  
une longe de veau  
douze paires de pigeons  
douze paires de poulets  
deux pâtés à la fusée  
six paires de dindons  
six paires de chaponeaux<sup>23</sup>  
deux jambons glacés  
deux pâtés de veau  
deux ragoûts de ris aux truffes champignons et artichaux  
deux fricassées de ris et artichaux  
deux plats de poulets marinés  
quatre plats de massepains et de macarons  
quatre plats de légers  
quatre tourtes d'amandes garnies d'écorce  
deux tourtes de moelles garni d'écorce  
quatre tourtes de fruit  
quatre tourtes de crème  
quatre salades  
quatre plats de poires  
quatre plats de noisettes  
quatre plats de cerise  
figues  
quatre plats de prunes  
quatre plats de caillé

---

<sup>22</sup> AM Libourne, CC 54, 21 juillet 1704.

<sup>23</sup> Voir glossaire, p. 829.

**Repas d'élection pour deux tables à Bayonne, le 12 septembre 1731, préparé par  
Barthélemy Jean<sup>24</sup>**

**Potages**

deux potages de santé garny de 2 poules  
deux purées vertes garny de 2 jarrets de jambon  
deux potages de choux garny de pigeon

**Entrées**

deux timbales  
deux tête de veau  
deux fricandeaux  
deux compotes de pigeons  
deux poulardes aux fines herbes  
deux canards aux oignons  
deux cotelettes aux fines herbes  
deux dorades  
deux queues au parmesan  
deux solles à la saint Menon  
deux louvines  
deux marinades

16 hors d'œuvre pour les 2 tables

**Relevés**

deux pièce de bœuf garnies  
deux pâtés chauds de cailles  
deux terrines de queues et d'ailerons

**Second Service**

deux quartiers de veau  
six poulardes  
deux canards  
18 tourterelles  
18 cailles  
18 pigeons  
16 poulets  
neuf perdreaux  
deux dindons piqués  
deux lapereaux  
huit salades

**Troisième service**

deux pâtés froids  
deux daubes de dindons  
deux gâteaux de lièvres  
deux "balons"  
deux jambons  
deux omelettes à la noaille  
deux compotes  
deux tourtes de fruit

---

<sup>24</sup> AM Bayonne. CC 322 (16), 12 septembre 1731.

deux gâteaux de savoie  
quatre gelées et blanc manger  
deux crèmes au chocolat  
deux crèmes brûlées  
quatre oiseaux  
deux plats de pois  
deux plats d'asperges  
deux plats d'oranges  
deux plats de ris de veau  
quatre plats de solles

**Dessert**

fruit  
deux grands paniers de biscuits et praslines  
douze compotes  
quatre assiettes de noix  
quatre bouteilles de vin Rancio  
une bouteille de genièvre

## Repas d'élection des consuls d'Agen, 27 septembre 1735<sup>25</sup>

### Premier service

quatre potages avec leur bouilly  
deux pâtés chauds  
deux plats de fricandeaux farcis  
un gigot à la suisse  
un chapon à l'anglaise  
quatre assiettes de cotelettes farcies  
trois douzaines de saucisses

### Deuxième service

quatre lapereaux  
quatre levreaux  
quatre paires de perdrix  
un gigot  
six chapons ou poulardes  
un dindonneau  
cinq paires de poulets  
une douzaine de grives  
quatre douzaines d'alouettes  
six salades

### Troisième service

un hure de sanglier  
un jambon de Bayonne glacé  
quatre assiettes de langues  
quatre plats de pieds de cochon  
six plats de crème

### Quatrième service

fromage de Roquefort, fruit, compote, macarons, massepain  
deux bouteilles de Rivesaltes

---

<sup>25</sup> AM Agen, CC 429, 27 septembre 1735.



Pour Messieurs les Jurés le 13 <sup>bre</sup> 1747	
pour Louverture du parlement	
une pièce de bouffgarne	12 <sup>ll</sup>
2 potages	8 <sup>ll</sup>
de douilles panee	3 <sup>ll</sup>
2 plats de petits potes	24 <sup>10</sup>
Socisses et et boudeins	14 <sup>16</sup>
un rote Chaut de begasses	8 <sup>ll</sup>
une terrine d'invocens	12 <sup>ll</sup>
2 soubardes aux huîtres	8 <sup>ll</sup>
une antre de Cues de monton	4 <sup>ll</sup>
un leurat	6 <sup>ll</sup>
4 perdreaux	12 <sup>ll</sup>
3 begasses	7 <sup>ll</sup>
4 poulets de grein	5 <sup>ll</sup>
Salades	14 <sup>10</sup>
une omelette a la Noaille	8 <sup>ll</sup>
2 plats de Crevices	7 <sup>ll</sup>
une Crocanti	6 <sup>ll</sup>
un plat de Chous fleurs au Fous	4 <sup>ll</sup>
un plat de pitos Chous ala Creme	3 <sup>ll</sup>
un plat de pis ala Sainte menon	4 <sup>ll</sup>
trufes	7 <sup>ll</sup>
huîtres cuites	4 <sup>ll</sup>
dessert	14 <sup>ll</sup>
pain	5 <sup>ll</sup>
vin pour les domestiques	6 <sup>ll</sup>
Caffe	4 <sup>ll</sup>
	<u>170<sup>11</sup></u>

<sup>26</sup> AD Gironde, C 1042, 13 novembre 1747.

## Un ambigu servi à Bayonne le 7 octobre 1749<sup>27</sup>

deux grands pâtés de perdrix  
un pâté de bécasses  
deux jambons glacés  
deux gros dindons gelés  
une tête de cochon en galantine  
deux pièces de bœuf à l'écarlate garnies de langues fourrées  
une omelette à la noaille  
un gâteau de Savoie  
deux pains d'épice  
deux croquantes  
deux tourtes de marmelade d'abricot  
deux tourtes de "noaille"  
quatre pyramides de blanc manger et gelée  
12 douzaines d'écrevisses  
quatre grands plats de beignets  
deux plats de tartelettes  
deux plats de puits d'amour  
deux crème au caramel  
deux plats de menus droits  
deux plats de choux fleurs  
deux plats de culs d'artichaux au jus  
deux plats de cardes  
huit langues fourrées  
quatre plats de friture d'artichaux  
six paires de perdrix piquées  
six paires de bécasses piquées  
deux plats de bécassine  
six chapons de Barbezieux  
une paire de dindons à la "sigone"  
deux agneaux  
deux levreaux  
six poules pintades  
quatre salades d'olive  
huit salades vertes  
quatre salades de citrons et oranges

**Entrées**

un pâté chaud avec un levreaux  
un pâté chaud de bécassines  
un pâté chaud de pigeons  
un pâté chaud de bécasses  
une timbale de bécassines  
une timbale de filets de lapereau  
une grenade de filets de chapon et de ris

---

<sup>27</sup> AM Bayonne, CC 328 (63), 7 octobre 1749.

une grenade garnie d'innocents  
deux terrines de perdreaux aux choux  
deux terrines de perdrix aux huîtres  
deux dindons en miroton  
deux terrines de bécasses  
deux terrines de sarcelles aux olives  
deux terrines de canards sauvages

#### **Hors-d'oeuvre**

deux plats de fricandeau à l'oseille  
deux plats de queues de mouton au basilic  
deux plats de pigeons à la saint Menon  
deux marinades de poulets  
deux plats de sarcelles au basilic  
deux canards sauvages en friture

#### **Dessert**

un grand cristau garni  
quatre cristaux garnis  
deux pyramides de poires  
deux pyramides de pommes reinettes  
deux pyramides de pommes Ducu  
quatre assiettes de massepains à la fleur d'oranger  
prasline  
quatre assiettes de fromage  
huit douzaines de gauffres  
deux compotes de prunes à la reine claudé  
deux compotes de pêche  
deux compotes de coings  
deux compotes de gelée de groseille  
quatre compotes de poires  
quatre compotes de pommes reinettes

**Dîner de 32 couverts donné à l'hôtel de ville par les échevins de Bayonne au duc et à la duchesse de Duras, le 11 décembre 1752<sup>28</sup>**

**Premier service**

un potage de santé garni d'un jarret  
un potage de riz garni d'un chapon  
un bouilly garni de feuillants  
une entrée de 3 perdrix aux choux  
une entrée de fricandeau à l'oseille

**En maigre**

une purée verte  
une bisque d'écrevisses  
une bisque de moules  
deux plats de petits pâtés  
deux plats d'anguilles à la sainte Menon  
une « bourruque » à la sauce blanche  
un mulot garni d'huîtres  
une louvine garnie de moules  
une « bourruque » au coulis vert  
deux plats de barbeaux avec une sauce hachée  
deux plats de morue blanche  
une carpe au gratin  
une louvine au parmesan  
une « bourruque » farcie  
une carpe dessosée

**Relevé**

une terrine de solles garnie de concombres  
une terrine de turbots garni de laitance  
un pâté dressé d'anguilles avec sa garniture  
un pâté en feuilletage de filets de louvine

**Second service**

**Rôty**

un dindon  
un levreau  
trois perdrix  
deux pintades  
quatre fritures de solles  
une carpe frite  
une louvine frite  
deux brochets frits  
deux plats de barbeaux frits  
trois salades  
une salade d'anchois  
un pâté de filets de carpe froid  
deux croquantes

---

<sup>28</sup> AM Bayonne, CC 329 (109), 11 décembre 1752.

un gâteau à la polonaise  
une omelette à la noaille  
une grande louvine au bleu  
un grand mullet au bleu  
deux plats d'écrevisses  
une étoile en pâtisserie  
un « serpent » garni de gelée  
un plat d'huîtres  
un plat de moucles  
deux plats de pétoncles  
un plat de choux fleur  
un plat d'épinards  
deux plats de beignets à la crème  
deux plats de beignets soufflés  
un ragoût de culs d'artichaux au jus  
un plat d'abricots  
deux plats de gelée  
deux plats de blanc manger  
trois grandes glaces garnies de confitures sèches  
douze compotes  
douze assiettes de biscuits  
fromage  
quatre buissons de poires et pommes reinettes  
2 grands plats de prasline  
48 choines  
48 pintes de vin de Capbreton rouge  
36 pintes de vin blanc

## Dîner d'élection des jurats de Libourne, le 25 juillet 1753<sup>29</sup>

deux potages avec le bouilly  
deux plats de petits pâtés  
un gigot à l'anglaise  
une terrine de fricandeau  
une terrine de canard  
une terrine de lapereau  
un pâté chaud de pigeons

### Rôts

un levreau avec une sauce  
deux dindonneaux  
une paire de chaponneaux  
un lapereau  
trois pigeons de volière  
deux saladiers de laitue

### Entremets

un pâté froid  
une crème au citron  
une crème vierge  
deux gâteaux de Savoie  
un oiseau au front  
un canard froid  
deux langues de cochon  
deux plats de pieds de cochon  
un plat de queue de mouton  
un plat de pigeons au basilic  
un plat de concombres farcis  
un plat d'artichaux à la crème

### Dessert

deux tourtes d'amandes  
deux gâteaux d'amandes  
deux millas  
deux massapains  
deux tartes d'abricots  
quatre livres de marrons  
quatre livres de « legès »  
quatre livres de prasline  
24 biscuits  
36 cassemuseaux  
36 tartelettes  
deux plats de compotes de poires  
cerneaux  
quatre plats de fruits

---

<sup>29</sup> AM Libourne, CC 114, 25 juillet 1753.

Repas pour la jurade de Bordeaux le 12 novembre 1753<sup>30</sup>

C 1042

(14) 1<sup>er</sup> 1.

Pour le dîner des Jurés le 12<sup>me</sup> Nov<sup>bre</sup> 1753 -

pour le souper du parlem <sup>ent</sup> une pièce de Bouef	12 00
2 entrees	7 00
une thetine de bogasses	10 00
une thetine de la parreau	12 00
une entree de perdreaux	15 00
une entree de francs aux	8 00
petits plats	4 00
2 entrees de boudins	34 10
2 entrees de saumon	34 00
2 entrees de saumon	4 00
2 entrees de saumon	6 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	10 00
2 entrees de saumon	14 00
2 entrees de saumon	44 10
2 entrees de saumon	14 10
2 entrees de saumon	12 00
2 entrees de saumon	10 00
2 entrees de saumon	6 00
2 entrees de saumon	7 00
2 entrees de saumon	10 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	15 00
2 entrees de saumon	4 00
2 entrees de saumon	4 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	3 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	4 00
2 entrees de saumon	24 00
2 entrees de saumon	5 00
2 entrees de saumon	20 00
2 entrees de saumon	12 00
2 entrees de saumon	10 00
2 entrees de saumon	5 00

300 10

<sup>30</sup> AD Gironde, C 1042, 12 novembre 1753.

Repas servi à la Jurade de Bordeaux le 12 mai 1754<sup>31</sup>

N.° 621

Payer le repas de la Marade donne en  
Campagne le 12<sup>e</sup> may 1754

une piece de bœuf garnie	124
4 potages	154
une langouste de veau poiqua apaisée la glace	154
un cartouche de mouton à la turque	124
un plat chaud de creve	154
un plat chaud de pigeon	154
un gigot à l'eau	94
une terrine de veau glacée	74
2 ardoises de filets de solles	104
un de poullets au vin de Champaigne	44
un de Coulouilles aux fines herbes	44
un de truffes au vert	54
un de servelles de veau au basilic	44
2 de petits plats à la spaynolle	54
4 diandouans	204
4 tendons	124
2 lapereaux	64
4 poullets	64
2 pigeons	64
12 caillots	124
Salades	34
un plat	154
un jambon	104
une emollette à la vanille	34
9 bonnets de turq garnis	104
Jellies blanc mangé	154
2 ragoûts de porc	154
12 ardoises	74
2 servitures d'artichauts	64
2 plats d'asperges	64
café	74
vin rouge	254
vin de lieur	204
Dessert en confitures	504
pour les faux papiers pertes	154
	4054

<sup>31</sup> AD Gironde, C 1042, 12 mai 1754.



## Pièce justificative 14

### Les menus des élites marchandes et nobiliaires

#### Repas à la Chambre de commerce de Bordeaux le 16 octobre 1752<sup>32</sup>

une pièce de bœuf garnie  
deux potages  
petits pâtés  
andouilles  
une terrine de bécasses  
dix bécassines  
un gâteau de lapereau  
un gâteau d'amandes  
un plat de pieds à la sainte menon  
un plat de beignets de pommes  
truffes  
huîtres vertes  
dessert  
pain  
café  
quatre bouteilles de Bourgogne

#### Dîner à la Chambre de commerce de Bordeaux le 15 novembre 1775<sup>33</sup>

potages et bouilly  
petits pâtés  
saucisses et boudins  
palais de boeuf  
cotelettes de mouton  
queues de mouton au basilic  
carré de veau en fricandeau  
gigot à la braise  
poulardes aux huîtres  
terrine de perdrix  
terrine de pigeons  
terrine de lapereau  
valmy de bécasses

---

<sup>32</sup> AD Gironde, C 4421, 16 octobre 1752.

<sup>33</sup> AD Gironde, C 4424, 15 novembre 1775.

pâté de lièvre  
écrevisses  
bonnet de turc  
gâteau à la polonaise  
levreau  
perdreau  
tourte  
chapon farci de truffes  
gelée et blanc manger  
choux fleur  
cardes  
pieds de cochon  
huîtres  
dessert

**Repas servi à Mr Ganet de Sevin,  
16 juillet 1760<sup>34</sup>**

une paire de pigeons de volière  
quatre paires de cailles  
un pâté de pigeons  
une terrine de canard  
deux poulets en fricandeau  
un quart de mouton  
un ragoût de cervelles  
deux plats de côtelettes  
deux plats de pattes d'oie marinée  
un pain aux mousserons  
un ragoût d'aricots  
deux plats de jambon au chingara  
16 choux  
deux crêmes une jaune une blanche

---

<sup>34</sup> AD Lot-et-Garonne, 30 J 86, 16 juillet 1760.

Menu du dîner servi par Courtois au marquis d'Arlot de La  
Roque le 22 février 1773<sup>35</sup>

un potage au ris et un de santé  
une pièce de bœuf sauce aux câpres  
une entrée de cervelles en fricandeau  
une entrée d'ailes de dinde à la choucroute  
une entrée de filets de mouton aux épinards  
une entrée de filet de lièvre piqué  
une entrée de perdrix à la mouglas  
une entrée d'huîtres de poulet aux olives  
une entrée d'œufs au beurre de Vendée  
une entrée de canard aux navets  
un gigot de mouton à l'ail<sup>36</sup>  
un pâté chaud de pigeons  
un plat de côtelettes de mouton à l'ail  
un plat de côtelette de poulets  
un plat d'ailerons  
un plat de queues de mouton marinées  
un plat de petits pâtés  
deux plats d'huîtres à la provençale  
un plat d'ailerons de dindes au ris  
un plat de filets de poulardes au coulis blanc  
un plat de quenelles  
un plat de ris d'agneau en crépine  
un plat d'huîtres vertes  
une dinde farcie de truffes  
un cochon de lait en galantine  
un poupeton  
quatre poulets rôtis  
trois pigeons rôtis  
deux hécaisses rôties  
deux perdrix rôties  
deux plats de gelée de citron  
deux confitures  
une croquante en pâte d'amandes  
un grillage d'amandes  
une tourte de frangipane  
un plat de tallemousse  
un plat de gâteau à la reine  
un plat de grenade en pâte d'amandes  
un ragoût de jambon de Bayonne  
un plat de palais de bœuf  
un plat de truffes  
un plat de pieds de cochon grillés  
un plat d'épinards et un plat de rôtis d'aricots

---

<sup>35</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (99), 22 février 1773.

<sup>36</sup> A l'ail.

un ragoût d'huîtres  
un plat de culs d'artichauts  
deux plats de gauffres  
quatre compotes  
deux fromages à la glace  
massepain, macaron, fromage et châtaignes  
deux assiettes de praline  
22 bouteilles de vin ordinaire  
10 pains

## Pièce justificative 15

### Des repas « quotidiens » de notables

#### Souper pour les jurats libournais le 22 novembre 1709<sup>37</sup>

un plat morue  
un plat de mule  
un plat d'anguille  
un salade  
deux livres de fromage  
neuf bouteilles de vin

#### Menu pour les consuls d'Agen le 4 juin 1711<sup>38</sup>

une longe de veau  
une fricassée de poulets  
un ragoût de pois  
trois poulets  
fraises

#### Repas pour les membres de la Chambre de commerce de Bordeaux, 11 janvier 1759<sup>39</sup>

salmis de bécasses  
chapon farci aux truffes  
perdreaux  
salade  
pieds de cochon  
huîtres  
dessert

#### Dîner servi à la municipalité de Bordeaux, 22 janvier 1791<sup>40</sup>

une soupe  
une paire de poulets  
un chapon aux truffes  
huîtres  
dessert

---

<sup>37</sup> AM Libourne, CC 57, 22 novembre 1709.

<sup>38</sup> AM Agen, CC 406, 4 juin 1711.

<sup>39</sup> AD Gironde, C 4421, 11 janvier 1759.

<sup>40</sup> AM Bordeaux, L 47, 22 janvier 1791.

## Pièce justificative 16

### La gastronomie des élites du XIX<sup>e</sup> siècle à travers les menus

#### **Dîner servi par le traiteur bordelais Bardineau à Mernan, courtier, le 6 août 1807<sup>41</sup>**

potage et bouilly  
deux entrées piquées  
un plat de rougets  
un plat de 10 cotelettes  
selon figue beurre et radis  
un dindonneau piqué au cresson  
24 muriers  
un plat de pois  
un plat d'épinards  
un plat de petits pois à la crème  
un plat de beignets de pêche  
une salade  
12 pêches  
prunes  
fraise  
fromage  
raisin  
deux assiettes à pâtisserie

#### **Dîner servi par Michelet à la marquise de Taillefer, le 30 janvier 1812<sup>42</sup>**

un fricandeau de veau  
une aile de dinde  
un chapon en entier farci de truffes  
deux perdrix aux choux  
un pâté chaud  
un plat de côtelettes  
deux bécasses rôties  
une pintade  
une tourte de fruit  
un plat de beignets de poire  
un plat de macaroni  
un plat de blanc manger  
un gâteau d'œufs au café  
une croûte aux truffes  
un plat d'épinards au jus

---

<sup>41</sup> AM Bordeaux, Fonds Mernan, dossier 6, 6 août 1807.

<sup>42</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 30 janvier 1812.

Repas servi à Mr de Cazenave, propriétaire à Ribérac, le 27 septembre 1833<sup>43</sup>

Compte Pour Monsieur de Cazenave Propriétaire à Ribérac	
Pour un Dîner de 12 personnes au local par lui-même	
1 <sup>er</sup> Dîner au Salon à 4.00	4.00
2 <sup>o</sup> Dîner à Bordeaux de 8 à 10 heures, ignora le dîner	8.50
3 <sup>o</sup> Dîner au Club au 1 <sup>er</sup> étage	11.00
4 <sup>o</sup> Dîner au Club au 1 <sup>er</sup> étage de 10 heures avec 10 personnes	8.00
5 <sup>o</sup> Dîner à 10.00	1.50
6 <sup>o</sup> achat de quatre folles	7.00
7 <sup>o</sup> achat de folle de 1.00	1.50
8 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	3.00
9 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	3.00
10 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
11 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
12 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
13 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
14 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
15 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
16 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
17 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
18 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
19 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
20 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
21 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
22 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
23 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
24 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
25 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
26 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
27 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
28 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
29 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
30 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
31 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
32 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
33 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
34 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
35 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
36 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
37 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
38 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
39 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
40 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
41 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
42 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
43 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
44 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
45 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
46 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
47 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
48 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
49 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
50 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
51 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
52 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
53 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
54 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
55 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
56 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
57 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
58 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
59 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
60 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
61 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
62 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
63 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
64 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
65 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
66 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
67 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
68 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
69 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
70 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
71 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
72 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
73 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
74 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
75 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
76 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
77 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
78 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
79 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
80 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
81 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
82 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
83 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
84 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
85 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
86 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
87 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
88 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
89 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
90 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
91 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
92 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
93 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
94 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
95 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
96 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
97 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
98 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
99 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
100 <sup>o</sup> achat de 200 grammes de fèves	4.50
Total 167.00	

<sup>43</sup> AD Dordogne, 2 J 171, 27 septembre 1833.

Repas préparés par un traiteur périgourdin anonyme en 1840<sup>44</sup>

5 / 30 janvier 1840  
 dîner chez S<sup>r</sup> Poë - 9 personnes.

- Vermicelle -
- Crème de Semoule, fines herbes
- Vol au vent (poulet)
- Troquet de Coq -
- Chapon truffé
- Champignons -
- Salses

73 février 1840 - dîner chez S<sup>r</sup> Poë -  
 15 personnes -

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 7 <sup>e</sup> Lescage - | S <sup>r</sup> Sarris - |
| Foie au pot              | Celari -                |
| Brochettes de saumon     | Tourtes, fines          |
| Tourtes                  | Chapon de lait          |
| Langue de boeuf          | Salses -                |
| Oie de Cochon            |                         |
| Herbes -                 |                         |

29 février 1840  
 chez M<sup>rs</sup> Jule - 10 personnes -

- Galantines à la polse
- Boeuf -
- Haricots
- Langue Royale -
- Tourtes
- perdre aux rotis
- macarons
- Leselles marines
- Salses -



<sup>44</sup> AD Dordogne, J 1500.



## Pièce justificative 17

### La table de la noblesse d'un siècle à l'autre

Dîner servi à Mr de Taillefer par Courtois  
le 12 août 1784<sup>45</sup>

Dîner préparé par  
Michelet  
pour le marquis de Taillefer, 21 février 1814<sup>46</sup>

une bisque  
une julienne  
une entrée de gigot de mouton à la  
une entrée d'une grenade  
un dindon en fricandeau  
une tourte de pigeons  
un plat de cotelettes  
un plat de paupiettes  
un plat de cervelles en croustade  
un plat de croquettes au ris  
un plat petits pâtés  
un plat de poulets à l'allemande  
deux assiettes de melon  
un gâteau d'amandes  
six perdreaux rôtis  
un levreau rôti  
deux salades  
deux crème  
une tourte de frangipane  
un plat de ramequin  
un ragoût de jambon de Bayone  
un plat d'oranges  
un ragoût d'aricots verts  
un plat d'artichaux à la merigoulle  
un fromage à la glace  
deux compotes de poires  
deux compotes de pêches  
Gofre, macaron et massepain  
prasline  
deux assiettes de pêches  
deux assiette de poires  
glace au citron

**Premier service**  
une tête de veau  
un filet de bœuf à la broche  
une aile de dinde en fricandeau  
ris de veau  
une chartreuse  
un pâté chaud de quenelles  
un canard aux olives  
une poularde au blanc  
un plat de rissole  
un plat de croquettes  
un plat de cervelles au gratin  
un plat de cotelettes de mouton  
un cent d'huîtres  
un turbot  
une perche

**Second service**  
une paire de solles frites  
deux perdrix rôties  
un gâteau de savoie  
une tourte d'amandes  
un gâteau au ris  
un saladier de blanc manger  
deux plats de gelées d'oranges  
une tourte de frangipane  
un plat de crème au caramel  
un plat de feuillantines  
un plat de tartelettes au fruit  
un plat d'œufs frais au jus  
un plat d'épinards au sucre  
un plat de cercifis marinés

<sup>45</sup> AD Dordogne, 2 E 1835(62), 12 août 1784.

<sup>46</sup> AD Dordogne, 2 E 1835 (62), 21 février 1814.

## Pièce justificative 18

### Repas servis à deux chanoines du XVIII<sup>e</sup> siècle

#### Dîner servi au chanoine Bacon à Condom le 17 mars 1737<sup>47</sup>

une soupe de purée  
cuisson d'un turbot  
deux entrées de saumon  
une entrée de carpe  
un plat d'œufs à l'oseille  
deux sauces  
huit solles  
deux carpes frites  
une crème  
un plat d'épinard  
un plat de tartelettes  
un plat de ?  
un quart de saumon

#### Dîner de 15 à 18 couverts pour Barberet chanoine bordelais en 1771<sup>48</sup>

##### Premier service

une culotte de bœuf  
**deux potages**  
un potage de santé  
un potage au vermicel  
**hors-d'oeuvre**  
petits poulets au beurre d'écrevisse  
filets de lapin à l'aspic  
oreilles de veau à l'hollandaise  
filets de merlan à l'italienne  
petits pâtés dressés  
palais de bœuf  
petits ris d'agneau en beignets  
**2 entrées pour les deux flancs**  
chapon aux truffes  
lapereau en tourte  
**3 entrées pour relever les potages**  
pâté chaud de solles  
bonnet à la turc  
turbot pour relever le bouilli

---

<sup>47</sup> AD Gers, 2 F 12, 17 mars 1737.

<sup>48</sup> AD Gironde, G 2410.

**Second service**

1 dinde glacée

1 gâteau au ris

truffes

**4 plats de rôts**

perdreaux

bécasses

solles

chapon

quatre assiettes de pâtisserie

deux salades

**Troisième service**

**6 plats d'entremets chauds**

cardes

crettes

ragoût meslé

crème veloutée

amourettes de veau frites

écrevisses à l'italienne

## Pièce justificative 19

### La France gastronomique par Cadet de Gassicourt



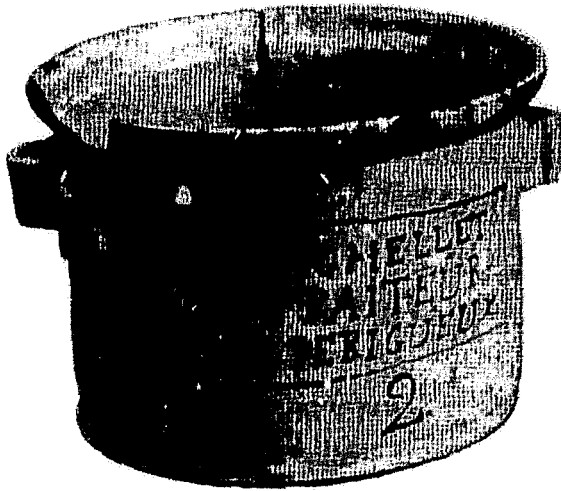
La panthéon d'hier A  
inspiré du Cours gastronomique  
de Cadet de Gassicourt (1868) et  
publié dans Les Dîners de  
Manarville, 1903.

186

(reproduction extraite d'A. ROWLEY, *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, 1997)

**Pièce justificative 20**

**Terrine du traiteur périgourdin Michelet**  
(fin XVIII<sup>e</sup> siècle-début XIX<sup>e</sup> siècle)



Exemplaire conservé au musée du Périgord à Périgueux

**Pièce justificative 21**

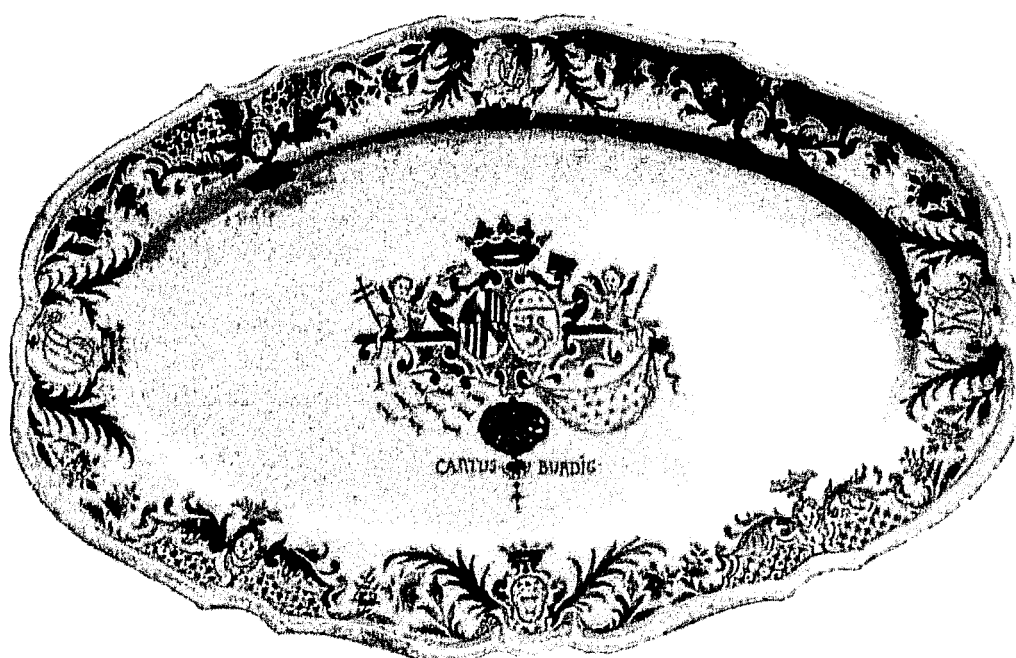
**Tasses à vin bordelaises**



J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais.... op. cit. , p. 44.*

## Pièce justificative 22

### Faïence et porcelaine bordelaise du XVIII<sup>e</sup> siècle



grand plat ovale (59,5x36,5cm) du service de la Chartreuse de Bordeaux réalisé par la fabrique bordelaise Hustin selon J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais...*, op. cit. , p.



Théière en porcelaine, J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais...*, op. cit. , p. 75.





# **ANNEXES**

**(graphiques, tableaux et cartes)**

## Table des annexes (tableaux, graphiques, cartes)

<u>ANNEXE A 1</u> : TABLEAU CHRONOLOGIQUE DES REPAS (1700-1845).....	738
<u>ANNEXE A 2</u> : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES 354 MENUS .....	746
<u>ANNEXE A 3</u> : LES MENUS DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN.....	747
<u>ANNEXE A 4</u> : RÉPARTITION INSTITUTIONNELLE ET SOCIALE DES 354 MENUS.....	748
<u>ANNEXE A 5</u> : FORMULAIRE DE DÉPOUILLEMENT DES MENUS (ÉTUDE DE CAS).....	749
<u>ANNEXE A 6</u> : PRIX DES REPAS D'ÉLECTION DES CORPS DE VILLE AU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE (AGEN, BORDEAUX, BAYONNE ET LIBOURNE) .....	750
<u>ANNEXE A 7</u> : PRIX ET MOTIFS DES REPAS DES CORPS DE VILLE DE BORDEAUX ET BAYONNE .....	751
<u>ANNEXE A 8</u> : LES FONCTIONS DANS LES REPAS .....	752
<u>ANNEXE A 9</u> : LES CATÉGORIES D'ALIMENTS DANS LES MENUS .....	755
<u>ANNEXE A 10</u> : LES ALIMENTS DE BASE LES PLUS COURANTS DANS LES 354 MENUS .....	756
<u>ANNEXE A 11</u> : LES VIANDES DANS LES MENUS .....	758
<u>ANNEXE A 12</u> : VIANDES, POISSONS, FRUITS ET LÉGUMES LES PLUS COURANTS DANS LES MENUS.....	759
<u>ANNEXE A 13</u> : L'ÉVOLUTION DES ALIMENTS DE BASE DANS LES MENUS ENTRE 1700 ET 1850 .....	761
<u>ANNEXE A 14</u> : STABILITÉ ET ÉVOLUTION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS ENTRE 1700 ET 1850.....	762
<u>ANNEXE A 15</u> : LES MODES DE PRÉPARATION LES PLUS COURANTS DANS LES MENUS....	763
<u>ANNEXE A 16</u> : LES MENUS MAIGRES : ENTRE ADAPTATION AUX RÈGLES DE L'ÉGLISE ET GASTRONOMIE.....	764
<u>ANNEXE A 17</u> : DIVERSITÉ DES MENUS A L'INTERIEUR DU SUD-OUEST AQUITAIN .....	766
<u>ANNEXE B 1</u> : TABLEAU DES 64 PROFILS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS .....	768
<u>ANNEXE B 2</u> : RÉPARTITION SOCIALE ET CHRONOLOGIQUE DES 64 PROFILS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS (XVIII <sup>E</sup> -PREMIÈRE MOITIÉ XIX <sup>E</sup> SIÈCLE) .....	770
<u>ANNEXE B 3</u> : RÉPARTITION CHRONOLOGIQUE ET GÉOGRAPHIQUE DES 64 PROFILS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS (XVIII <sup>E</sup> -PREMIÈRE MOITIÉ XIX <sup>E</sup> SIÈCLE).....	771
<u>ANNEXE B 4</u> : LES ALIMENTS ET LES BOISSONS LES PLUS FRÉQUENTS DANS LES PROFILS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS (PAR CATÉGORIES D'ALIMENTS) .....	772
<u>ANNEXE B 5</u> : PERMANENCES ET ÉVOLUTIONS SIGNIFICATIVES DES PROFILS ALIMENTAIRES ENTRE LE XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE ET LA PREMIÈRE MOITIÉ DU XIX <sup>E</sup> SIÈCLE.....	778
<u>ANNEXE B 6</u> : LES DÉPENSES DE BOUCHE DE M <sup>ME</sup> DE GALATHEAU (JANVIER-SEPTEMBRE 1762).....	779
<u>ANNEXE B 7</u> : DE GALATHEAU/HÖPPFNER : LES 25 ALIMENTS LES PLUS ACHETÉS .....	780
<u>ANNEXE B 8</u> : TABLEAU DES PROFILS ALIMENTAIRES DES COMMUNAUTÉS RELIGIEUSES .....	781
<u>ANNEXE B 9</u> : LES GOÛTS ALIMENTAIRES DANS LES COMMUNAUTÉS RELIGIEUSES .....	782
<u>ANNEXE B 10</u> : TABLEAU DES PROFILS ALIMENTAIRES DES ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS .....	785
<u>ANNEXE B 11</u> : L'ALIMENTATION POPULAIRE DANS LES ÉTABLISSEMENTS HOSPITALIERS ...	786
<u>ANNEXE C 1</u> : TABLEAU DES INVENTAIRES (1700-1850).....	788
<u>ANNEXE C 2</u> : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES 571 INVENTAIRES (EN %) .....	801

<b><u>ANNEXE C 3</u></b> : RÉPARTITION SPATIALE ET CHRONOLOGIQUE DES INVENTAIRES ENTRE 1700 ET 1850.....	<b>802</b>
<b><u>ANNEXE C 4</u></b> : RÉPARTITION SOCIALE ET CHRONOLOGIQUE DES INVENTAIRES ENTRE 1700 ET 1850.....	<b>803</b>
<b><u>ANNEXE C 5</u></b> : LA VAISSELLE DE BASE DU SUD-OUEST AQUITAIN (1700-1850) .....	<b>804</b>
<b><u>ANNEXE C 6</u></b> : LA BATTERIE DE CUISINE DE BASE DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN ENTRE 1700 ET 1850 .....	<b>806</b>
<b><u>ANNEXE C 7</u></b> : LES MÉTIERS DE BOUCHE, ÉQUIPEMENT, INNOVATION ET CRÉATIVITÉ ..	<b>808</b>
<b><u>ANNEXE C 8</u></b> : TABLEAU COMPARATIF DE LA VAISSELLE DES ÉLITES ET DU PEUPLE .....	<b>810</b>
<b><u>ANNEXE C 9</u></b> : MATIÈRE DE LA VAISSELLE DES ÉLITES ENTRE 1700 ET 1850 .....	<b>811</b>
<b><u>ANNEXE C 10</u></b> : LES INDICES DE MODERNITÉ DANS LA VAISSELLE DES ÉLITES ENTRE 1700 ET 1850.....	<b>812</b>
<b><u>ANNEXE C 11</u></b> : LA VAISSELLE DES ÉLITES BORDELAISES DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE.....	<b>813</b>
<b><u>ANNEXE C 12</u></b> : LA VAISSELLE ET LA BATTERIE DE CUISINE DES CLERCS (PRÊTRES, CHANOINES, ÉVÊQUES).....	<b>815</b>
<b><u>ANNEXE C 13</u></b> : VAISSELLE ET BATTERIE DE CUISINE DE BASE DE LA PAYSANNERIE .....	<b>817</b>
<b><u>ANNEXE C 14</u></b> : INDICES DE DIFFÉRENCIATION ET DE CONVERGENCE DE LA VAISSELLE ET DE LA BATTERIE DE CUISINE ENTRE VILLES ET CAMPAGNES.....	<b>818</b>
<b><u>ANNEXE C 15</u></b> : INDICES DE DIFFERENCIATION DE LA VAISSELLE ET DE LA BATTERIE DE CUISINE A L'INTERIEUR DU SUD-OUEST AQUITAIN .....	<b>819</b>
<b><u>ANNEXE D 1</u></b> : TABLEAU DES MÉTIERS DE BOUCHE A BORDEAUX 1770-1790.....	<b>820</b>
<b><u>ANNEXE D 2</u></b> : ITINÉRAIRES DE VOYAGEURS A TRAVERS LE SUD-OUEST AQUITAIN ET APPRÉCIATIONS SUR LA TABLE.....	<b>822</b>
<b><u>ANNEXE D 3</u></b> : LES PRÉSENTS ALIMENTAIRES DES VILLES ET LA DIFFUSION DE LA GASTRONOMIE DU SUD-OUEST AQUITAIN AU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE .....	<b>824</b>
<b><u>ANNEXE D 4</u></b> : TABLEAU DES LIVRES DE CUISINE, BASE DE L'ÉTUDE DES RECETTES « SUD-OUEST » .....	<b>825</b>
<b><u>ANNEXE D 5</u></b> : PRINCIPAUX ALIMENTS DE BASE DANS LES 129 RECETTES « SUD-OUEST AQUITAIN » A PARTIR DE L'ANALYSE DES LIVRES DE CUISINE .....	<b>826</b>

## Annexe A Menus

### Annexe A 1

**Tableau chronologique des repas (1700-1845)**

Côte	Date	Lieu/Cadre
AM Libourne CC 51	mardi 20 juillet 1700	Libourne (Jurade) <sup>1</sup>
AM Libourne CC 51	jeudi 22 juillet 1700	Libourne
AM Bayonne CC 318 (107)	jeudi 14 juin 1703	Bayonne (corps de ville) <sup>2</sup>
AM Libourne CC 52	samedi 21 juillet 1703	Libourne
AM Libourne CC 52	dimanche 22 juillet 1703	Libourne
AM Bayonne CC 318 (113)	samedi 18 août 1703	Bayonne
AD Gironde H 2569	dimanche 7 octobre 1703	Bordeaux (Jésuites)
AM Libourne CC 54	lundi 21 juillet 1704	Libourne
AM Libourne CC 54	lundi 21 juillet 1704	Libourne
AM Libourne CC 54	mardi 21 juillet 1705	Libourne
AM Libourne CC 54	mardi 21 juillet 1705	Libourne
AM Libourne CC 54	mardi 28 juillet 1705	Libourne
AM Libourne CC 55	vendredi 22 juillet 1707	Libourne
AM Libourne CC 55	vendredi 22 juillet 1707	Libourne
AM Libourne CC 55	samedi 23 juillet 1707	Libourne
AM Bayonne CC 318 (131)	1709 <sup>3</sup>	Bayonne
AM Bayonne CC 318 (130)	1709	Bayonne
AM Bayonne CC 318 (129)	mercredi 10 avril 1709	Bayonne
AM Libourne CC 57	dimanche 21 juillet 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	lundi 22 juillet 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	vendredi 22 novembre 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	dimanche 24 novembre 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	mercredi 27 novembre 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	jeudi 28 novembre 1709	Libourne
AM Libourne CC 57	dimanche 1 décembre 1709	Libourne
AM Bayonne CC 318	1710	Bayonne
AM Agen CC 406	samedi 20 septembre 1710	Agen (corps de ville) <sup>4</sup>
AM Agen CC 406	mardi 10 mars 1711	Agen
AM Agen CC 406	jeudi 4 juin 1711	Agen
AM Libourne CC 57	dimanche 9 août 1711	Libourne

<sup>1</sup> Sauf mention contraire, tous les menus libournais sont des menus éditaires.

<sup>2</sup> Tous les menus bayonnais sont des menus du corps de ville.

<sup>3</sup> Certaines factures de traiteurs ne permettent pas de préciser la date exacte du repas ; nous indiquons donc simplement l'année.

<sup>4</sup> Sauf mention contraire.

AM Libourne CC 57	vendredi 14 août 1711	Libourne
AD Lot-et-Garonne E sup 2121	lundi 25 janvier 1712	Clairac (corps de ville) <sup>5</sup>
AM Agen CC 408	vendredi 19 février 1712	Agen
AM Agen CC 408	vendredi 26 février 1712	Agen
AM Libourne CC 57	lundi 25 juillet 1712	Libourne
AM Bayonne CC 319 (30)	lundi 26 juin 1713	Bayonne
AD Gironde C 4427	jeudi 19 avril 1714	Bordeaux (Chambre de commerce)
AM Bayonne CC 319 (38)	lundi 30 juillet 1714	Bayonne
AM Agen CC 410	jeudi 2 août 1714	Agen
AM Libourne CC 57	mercredi 10 juillet 1715	Libourne
AM Libourne CC 57	lundi 22 juillet 1715	Libourne
AM Bordeaux CC 1114	samedi 27 juillet 1715	Bordeaux (Jurade)
AM Bayonne CC 319 (49)	mercredi 24 juin 1716	Bayonne
AD Lot-et-Garonne E sup 2121	jeudi 2 juillet 1716	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2121	dimanche 5 juillet 1716	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2121	vendredi 10 juillet 1716	Clairac
AM Bayonne CC 319 (42)	samedi 18 juillet 1716	Bayonne
AM Bayonne CC 319 (57)	dimanche 9 mai 1717	Bayonne
AM Bayonne CC 319 (57b)	lundi 10 mai 1717	Bayonne
AD Lot-et-Garonne E sup 2121	mardi 23 novembre 1717	Clairac
AM Bayonne CC 319 (87)	dimanche 1 mai 1718	Bayonne
AM Bayonne CC 319 (97)	mardi 13 septembre 1718	Bayonne
AD Dordogne 2 E 1823 (49)	mercredi 21 juin 1719	Périgord (particulier)
AM Bayonne CC 319 (102)	dimanche 23 juin 1720	Bayonne
AM Agen CC 419	jeudi 7 novembre 1720	Agen
AM Agen CC 419	samedi 25 janvier 1721	Agen
AM Agen CC 419	samedi 1 mars 1721	Agen
AM Libourne CC 72	vendredi 15 août 1721	Libourne
AM Agen CC 421	dimanche 7 septembre 1721	Agen
AM Agen CC 419	mardi 26 mai 1722	Agen
AM Bayonne CC 320 (30)	mardi 1 septembre 1722	Bayonne
AM Agen CC 419	mardi 15 septembre 1722	Agen
AM Bayonne CC 320 (71)	dimanche 16 avril 1724	Bayonne
AM Bayonne CC 320 (79)	mercredi 13 septembre 1724	Bayonne
AM Libourne CC 76	jeudi 7 juin 1725	Libourne
AM Bayonne CC 320 (107)	vendredi 14 juin 1726	Bayonne
AM Agen CC 422	samedi 14 septembre 1726	Agen
AM Agen CC 422	dimanche 15 septembre 1726	Agen
AM Bayonne CC 321 (6)	lundi 24 mars 1727	Bayonne
AM Bayonne CC 321 (15a)	jeudi 24 juillet 1727	Bayonne
AM Bayonne CC 321 (15b)	jeudi 24 juillet 1727	Bayonne
AM Agen CC 423	lundi 15 septembre 1727	Agen
AM Agen CC 426	mercredi 15 septembre 1728	Agen
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	vendredi 7 janvier 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	samedi 29 janvier 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	vendredi 4 février 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	samedi 5 février 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	dimanche 6 février 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	mardi 29 mars 1729	Clairac

<sup>5</sup> Tous les menus de Clairac concernent le corps de ville.

AM Agen CC 427	vendredi 1 avril 1729	Agen
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	lundi 11 avril 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	lundi 11 avril 1729	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2122	mardi 12 avril 1729	Clairac
AM Bayonne CC 321 (61)	dimanche 2 octobre 1729	Bayonne
AM Bayonne CC 321 (61c)	lundi 3 octobre 1729	Bayonne
AM Bayonne CC 321 (61b)	mardi 4 octobre 1729	Bayonne
AM Bayonne CC 322 (16)	mercredi 12 septembre 1731	Bayonne
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	samedi 10 janvier 1733	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	mardi 17 mars 1733	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	mercredi 18 mars 1733	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	mercredi 18 mars 1733	Clairac
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	jeudi 19 mars 1733	Clairac
AM Bayonne CC 322 (63)	mercredi 9 septembre 1733	Bayonne
AM Agen CC 429	jeudi 20 janvier 1735	Agen
AM Agen CC 430	mercredi 14 septembre 1735	Agen
AM Agen CC 430	jeudi 15 septembre 1735	Agen
AM Agen CC 429	mardi 27 septembre 1735	Agen
AM Bayonne CC 322 (81)	mercredi 4 juillet 1736	Bayonne
AD Gers 2 F 12	dimanche 17 mars 1737	Condom (particulier)
AD Lot-et-Garonne E sup 2123	dimanche 7 juillet 1737	Clairac
AM Bayonne CC 322 (114)	mercredi 28 août 1737	Bayonne
AM Bayonne CC 322 (118)	lundi 2 septembre 1737	Bayonne
AM Bayonne CC 322 (129)	lundi 23 septembre 1737	Bayonne
AM Agen CC 432	mercredi 1 janvier 1738	Agen
AM Bayonne CC 323 (1)	jeudi 2 janvier 1738	Bayonne
AD Lot-et-Garonne 33 J 19	mercredi 8 janvier 1738	Agen (particulier)
AM Bayonne CC 323 (25)	jeudi 12 juin 1738	Bayonne
AM Libourne CC 88	lundi 1 septembre 1738	Libourne
AM Bayonne CC 323 (30)	mercredi 10 septembre 1738	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (51)	jeudi 8 janvier 1739	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (72)	mercredi 9 septembre 1739	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (85bis)	mercredi 7 octobre 1739	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (85)	mercredi 7 octobre 1739	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (104)	jeudi 14 janvier 1740	Bayonne
AM Agen CC 433	samedi 30 janvier 1740	Agen
AM Agen CC 433	samedi 30 janvier 1740	Agen
AM Bayonne CC 323 (111)	lundi 28 mars 1740	Bayonne
AM Bayonne CC 323 (129)	mercredi 6 juillet 1740	Bayonne
AM Bordeaux AA 25	lundi 12 septembre 1740	Bordeaux (Jurade)
AM Bordeaux AA 25	jeudi 29 septembre 1740	Bordeaux (Jurade)
AM Agen CC 435	mardi 21 février 1741	Agen
AM Bayonne CC 324 (20)	mardi 28 février 1741	Bayonne
AM Agen CC 434	jeudi 30 mars 1741	Agen
AM Bayonne CC 324 (60)	mercredi 13 septembre 1741	Bayonne
AM Bayonne CC 325 (13)	jeudi 25 avril 1743	Bayonne
AM Agen CC 435	samedi 13 juillet 1743	Agen
AM Agen CC 435	vendredi 30 août 1743	Agen
Bull. de la société de Borda (1931) <sup>6</sup>	dimanche 1 septembre 1743	Fau (particulier)

<sup>6</sup> « Menus et prix d'« Auberges hôtels » au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société de Borda*, 1931, p. 63.

AM Bayonne CC 325 (29)	vendredi 27 septembre 1743	Bayonne
AM Agen CC 436	samedi 8 février 1744	Agen
AM Agen CC 436	lundi 10 février 1744	Agen
AM Agen CC 436	lundi 29 juin 1744	Agen
AM Bayonne C 4421	jeudi 3 juin 1745	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 1042	dimanche 12 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 14 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 14 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 21 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 21 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 28 septembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 5 octobre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 20 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 20 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1041	dimanche 21 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	dimanche 21 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	lundi 22 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	lundi 22 novembre 1745	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	jeudi 20 avril 1746	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	dimanche 31 juillet 1746	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 12 novembre 1746	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 20 décembre 1746	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 27 décembre 1746	Bordeaux (Jurade)
AM Agen CC 439	jeudi 26 janvier 1747	Agen
AD Gironde C 1042	dimanche 19 mars 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	jeudi 30 mars 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	dimanche 7 mai 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mercredi 21 juin 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 29 juillet 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	lundi 13 novembre 1747	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	dimanche 19 novembre 1747	Bordeaux (Jurade)
AM Libourne CC 108	samedi 23 décembre 1747	Libourne
AM Agen CC 440	mercredi 24 janvier 1748	Agen
AM Agen CC 440	jeudi 25 janvier 1748	Agen
AM Libourne CC 110	dimanche 21 juillet 1748	Libourne
AM Libourne CC 110	dimanche 21 juillet 1748	Libourne
AM Libourne CC 110	lundi 22 juillet 1748	Libourne
AM Bayonne CC 328 (31)	jeudi 17 juillet 1749	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (46)	jeudi 4 septembre 1749	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (63)	mardi 23 septembre 1749	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (63)	mardi 7 octobre 1749	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (75)	mercredi 8 avril 1750	Bayonne
AM Libourne CC 111	samedi 11 avril 1750	Libourne
AM Bayonne CC 328 (79)	lundi 25 mai 1750	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (79)	lundi 25 mai 1750	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (90)	mercredi 16 septembre 1750	Bayonne
AM Agen CC 441	novembre 1750	Agen
AM Bayonne CC 328 (98)	mercredi 13 janvier 1751	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (97, 98)	mercredi 13 janvier 1751	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (103)	mercredi 24 mars 1751	Bayonne
AM Bayonne CC 328 (121)	dimanche 8 août 1751	Bayonne



AM Bayonne CC 328 (126, 127)	mercredi 15 septembre 1751	Bayonne
AM Agen CC 444	1752	Agen
AD Gironde C 4421	jeudi 3 février 1752	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde H sup VII E 132	vendredi 24 mars 1752	Bordeaux (hôpital Saint-André)
AM Bayonne CC 329 (26)	mercredi 5 avril 1752	Bayonne
AD Gironde C 4421	dimanche 14 mai 1752	Bordeaux (Chambre de commerce)
AM Bayonne CC 329 (51)	mardi 25 juillet 1752	Bayonne
AM Bayonne CC 329 (75, 76)	mercredi 13 septembre 1752	Bayonne
AD Gironde H sup VII E 132	vendredi 29 septembre 1752	Bordeaux (hôpital Saint-André)
AD Gironde C 4421	lundi 16 octobre 1752	Bordeaux (Chambre de commerce)
AM Bayonne CC 329 (109, 120)	lundi 11 décembre 1752	Bayonne
AM Bayonne CC 330 (12)	dimanche 11 mars 1753	Bayonne
AD Gironde C 1043	lundi 19 mars 1753	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1043	jeudi 19 avril 1753	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 4421	jeudi 26 avril 1753	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 1043	dimanche 6 mai 1753	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1043	samedi 23 juin 1753	Bordeaux (Jurade)
AM Libourne CC 114	samedi 21 juillet 1753	Libourne
AM Libourne CC 114	mercredi 25 juillet 1753	Libourne
AM Bayonne CC 330 (61, 65)	dimanche 12 août 1753	Bayonne
Bull de la société de Borda (1931)	dimanche 26 août 1753	Pau (particulier)
AD Gironde C 4421	jeudi 6 septembre 1753	Bordeaux (Chambre de commerce)
AM Bayonne CC 330 (51)	mardi 11 septembre 1753	Bayonne
AM Bayonne CC 330 (62, 63, 64)	mercredi 12 septembre 1753	Bayonne
AD Gironde C 4421	samedi 15 septembre 1753	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 1042	lundi 12 novembre 1753	Bordeaux (Jurade)
AM Libourne CC 114	jeudi 6 décembre 1753	Libourne
AD Gironde C 1042	jeudi 10 janvier 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	lundi 14 janvier 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mercredi 16 janvier 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 4421	jeudi 17 janvier 1754	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 1042	jeudi 17 janvier 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 26 janvier 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	samedi 2 mars 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	vendredi 8 mars 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mardi 19 mars 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	jeudi 21 mars 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	mercredi 27 mars 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	lundi 1 avril 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1042	jeudi 11 avril 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 4421	jeudi 25 avril 1754	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 4421	lundi 29 avril 1754	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Gironde C 1042	dimanche 12 mai 1754	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde H 2070	lundi 13 mai 1754	Bordeaux (couvent des Feuillants)
AM Libourne CC 115	dimanche 21 juillet 1754	Libourne
AM Libourne CC 115	lundi 22 juillet 1754	Libourne
AM Bayonne CC 330 (131)	mardi 17 septembre 1754	Bayonne
AM Bayonne CC 330 (141, 143,	dimanche 6 octobre 1754	Bayonne
AM Bergerac, NC	dimanche 23 mars 1755	Bergerac
AM Bayonne CC 331	lundi 7 juillet 1755	Bayonne
AM Libourne CC 121	lundi 21 juillet 1755	Libourne

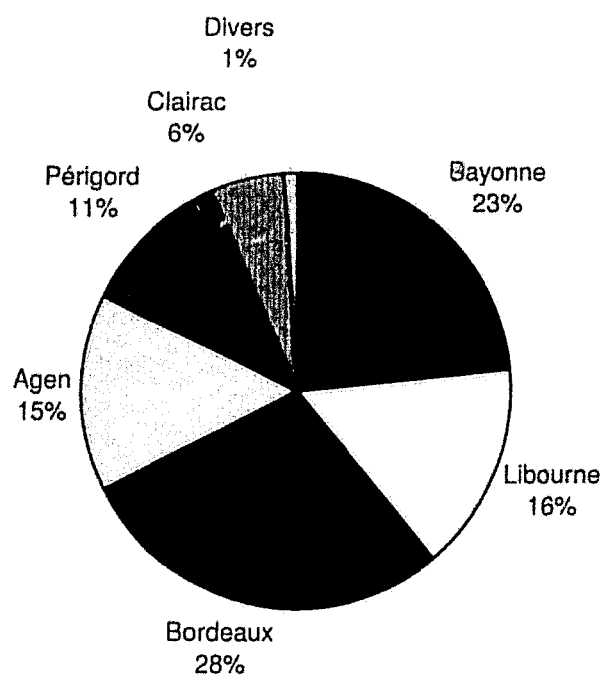
AM Libourne CC 121	mercredi 30 juillet 1755	Libourne
AM Libourne CC 121	jeudi 31 juillet 1755	Libourne
AM Libourne CC 121	samedi 20 décembre 1755	Libourne
AM Bayonne CC 332	mardi 6 juillet 1756	Bayonne
AM Libourne CC 124	mercredi 21 juillet 1756	Libourne
AM Libourne CC 124	jeudi 12 août 1756	Libourne
AM Libourne CC 124	samedi 4 septembre 1756	Libourne
AM Bayonne CC 332 (12, 14)	mercredi 15 septembre 1756	Bayonne
AM Bayonne CC 332 (32b)	dimanche 31 octobre 1756	Bayonne
AD Gironde C 1048	samedi 5 février 1757	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1048	mercredi 9 février 1757	Bordeaux (Jurade)
AM Agen CC 447	mardi 15 février 1757	Agen
AM Libourne CC 124	jeudi 10 mars 1757	Libourne
AD Gironde C 1048	vendredi 20 mai 1757	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1048	dimanche 28 août 1757	Bordeaux (Jurade)
AM Bayonne CC 332 (75, 77)	mercredi 14 septembre 1757	Bayonne
AD Gironde C 1048	vendredi 28 octobre 1757	Bordeaux (Jurade)
AD Gironde C 1048	lundi 5 décembre 1757	Bordeaux (Jurade)
AM Agen CC 447	lundi 27 février 1758	Agen
AM Agen CC 447	mardi 28 février 1758	Agen
AM Agen CC 447	mardi 2 mai 1758	Agen
AM Bayonne CC 333 (21)	mercredi 20 septembre 1758	Bayonne
AM Agen CC 448	lundi 2 octobre 1758	Agen
AM Agen CC 448	lundi 2 octobre 1758	Agen
AM Agen CC 448	vendredi 6 octobre 1758	Agen
AM Agen CC 448	dimanche 15 octobre 1758	Agen
AD Gironde C 4421	jeudi 11 janvier 1759	Bordeaux (Chambre de commerce)
AD Lot-et-Garonne 30 J 86	lundi 28 mai 1759	Agen (particulier)
AM Bayonne CC 333 (88)	mercredi 12 septembre 1759	Bayonne
AD Lot-et-Garonne 30 J 86	mercredi 16 juillet 1760	Agen (particulier)
AM Bayonne CC 333 (140, 146)	jeudi 25 septembre 1760	Bayonne
AM Libourne CC 126	mercredi 22 octobre 1760	Libourne
AM Libourne CC 129	mardi 21 juillet 1761	Libourne
AM Libourne CC 129	samedi 25 juillet 1761	Libourne
AM Agen CC 450	lundi 27 juillet 1761	Agen
AM Agen CC 449	vendredi 9 octobre 1761	Agen
AM Libourne CC 131	mercredi 21 juillet 1762	Libourne
AD Lot-et-Garonne 30 J 86	mardi 10 août 1762	Agen (particulier)
AM Bayonne CC 334 (29, 31)	mercredi 14 septembre 1763	Bayonne
AM Bayonne CC 334 (56, 63)	dimanche 15 septembre 1765	Bayonne
AD Lot-et-Garonne 30 J 86	lundi 18 juillet 1768	Agen (particulier)
AD Lot-et-Garonne 30 J 86	dimanche 17 septembre 1769	Agen (particulier)
AM Bayonne CC 722 (59)	1770	Bayonne
AD Gironde G 2410	1771	Bordeaux (particulier)
AD Gironde 8 J 432	1773	Libourne (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (99)	lundi 22 février 1773	Périgord (particulier)
AD Gironde 8 J 432	samedi 12 juin 1773	Libourne (particulier)
AD Gironde 8 J 432	samedi 12 juin 1773	Libourne (particulier)
AD Gironde C 4424	mercredi 15 novembre 1775	Bordeaux (Chambre de commerce)
AM Bayonne CC 753 (112)	mercredi 14 avril 1779	Bayonne
AD Gironde 6 E 112	1781	Bordeaux (corporation des serruriers)

AM Bayonne CC 765 (73, 80)	samedi 13 juillet 1782	Bayonne
AM Bayonne CC 765 (82)	jeudi 25 juillet 1782	Bayonne
AM Bayonne CC 335 (85)	samedi 14 septembre 1782	Bayonne
AD Dordogne 2 E 1835 (62)/111	samedi 3 mai 1783	Périgord (particulier)
AD Dordogne Fonds Saint-Astier	mardi 20 janvier 1784	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1836 (62)/136bis	jeudi 12 août 1784	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)/136	jeudi 16 juin 1785	Périgord (particulier)
AM Bordeaux L 42 (198)	jeudi 1 octobre 1789	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47 (52)	1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 42 (209)	mardi 16 mars 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	jeudi 18 novembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	mercredi 1 décembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	mercredi 1 décembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	mercredi 1 décembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	mercredi 22 décembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	samedi 25 décembre 1790	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	jeudi 13 janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	samedi 22 janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	samedi 22 janvier 1791	Bordeaux (municipalité)
AM Bordeaux L 47	mardi 1 février 1791	Bordeaux (municipalité)
AD Gironde 3 L 211	lundi 16 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	mardi 17 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	mardi 17 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	mercredi 18 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	mercredi 18 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	jeudi 19 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	jeudi 19 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	vendredi 20 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AD Gironde 3 L 211	vendredi 20 juillet 1792	Bordeaux (directoire du département)
AM Bordeaux Fds Mernan dossier 6	jeudi 6 août 1807	Bordeaux (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	mardi 18 juillet 1809	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 1835 (62)	dimanche 30 juillet 1809	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	mardi 1 août 1809	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	samedi 5 mai 1810	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	dimanche 6 mai 1810	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	jeudi 31 janvier 1811	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	jeudi 30 janvier 1812	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)/252	lundi 1 mars 1813	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)/257	lundi 21 février 1814	Périgord (particulier)
AD Gironde 24 J 27	jeudi 2 février 1815	Bordeaux (particulier)
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	lundi 3 août 1818	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 J 171	vendredi 27 septembre 1833	Périgord (particulier)
AD Dordogne 2 J 171	vendredi 27 septembre 1833	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	lundi 28 janvier 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	samedi 20 avril 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	samedi 27 avril 1839	Périgord (particulier)

AD Dordogne J 1500	jeudi 2 mai 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	jeudi 12 septembre 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	lundi 30 septembre 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	dimanche 20 octobre 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	dimanche 22 décembre 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	dimanche 29 décembre 1839	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	samedi 4 janvier 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	samedi 4 janvier 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	dimanche 19 janvier 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	mercredi 29 janvier 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	jeudi 30 janvier 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	jeudi 13 février 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne J 1500	samedi 22 février 1840	Périgord (particulier)
AD Dordogne 1 J 414	dimanche 8 mai 1842	Périgord (particulier)
AD Dordogne 1 J 414	lundi 6 juin 1842	Périgord (particulier)
AD Dordogne 1 J 414	lundi 1 mai 1843	Périgord (particulier)
AD Gironde 24 J 27	1845	Bordeaux (particulier)
AM Libourne CC 134	sans date	Libourne
AM Libourne CC 134	sans date	Libourne
AM Libourne CC 134	sans date	Libourne
AD Dordogne 2 E 1835 (62)	sans date	Périgord (particulier)
AD Dordogne 12 J 73	sans date	Périgord (particulier)

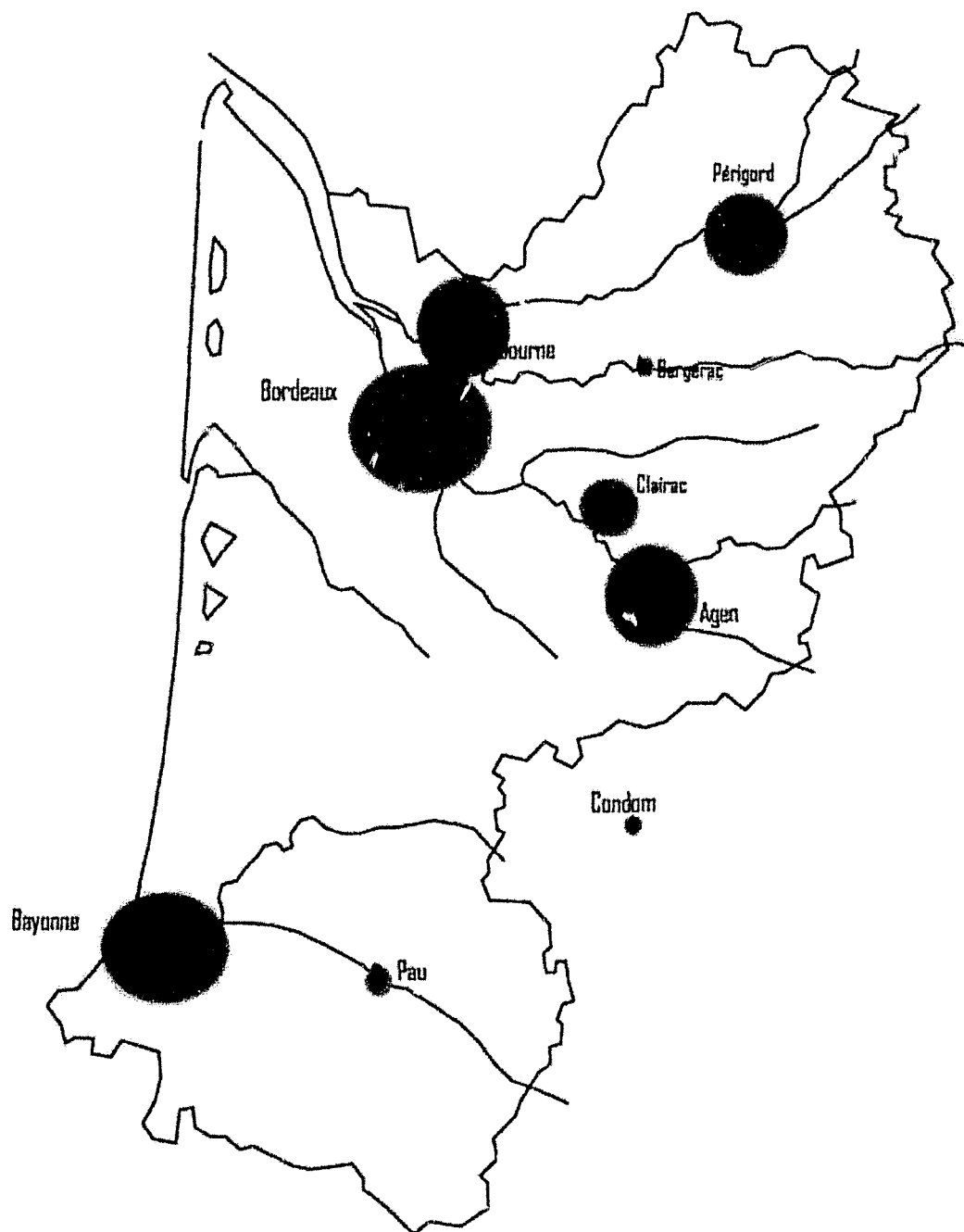
## Annexe A 2

### Répartition géographique des 354 menus



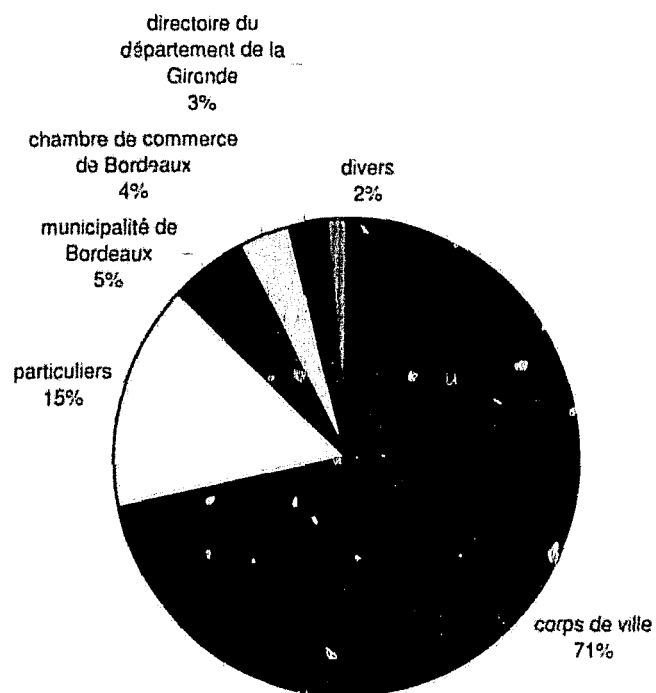
Annexe A 3

**Les menus dans le Sud-Ouest aquitain**



## Annexe A 4

### Répartition institutionnelle et sociale des 354 menus



## Annexe A 5

### Formulaire de dépouillement des menus ( étude de cas)

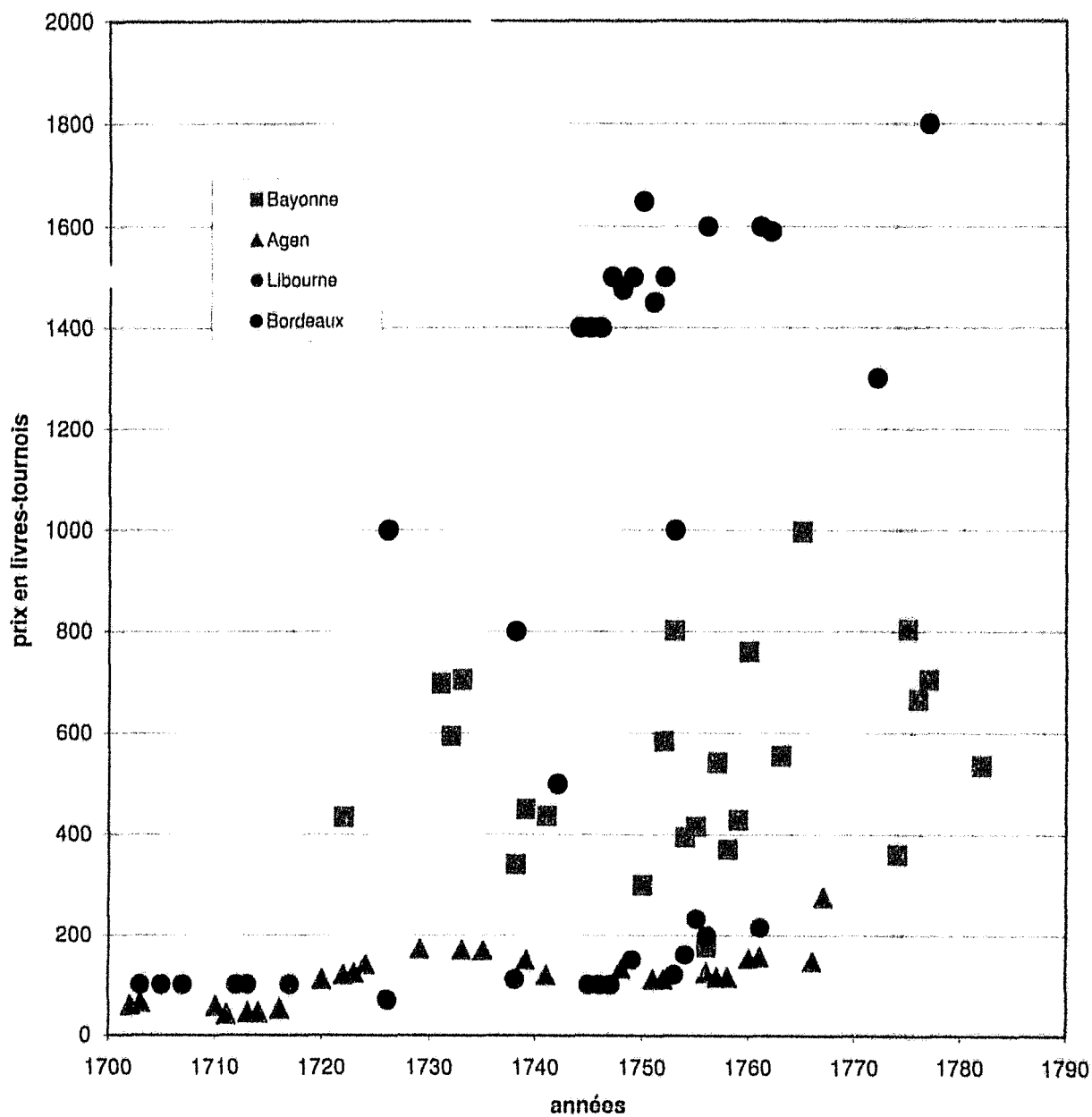
Code	Lieu	Date	Dénomination	Motifs	Malgre	Préparateur	Prix	Boissons
AD Gironde C 1042	Bordeaux (Jurade)	mardi 28 septembre 1745		Te Deum	0		87.1	vin

Nombre	Nom du plat	Ordre	Aliment de base	Catégorie	Sous-catégorie	Mode de préparation
1	filet de bœuf aux anchois	Entrée	boeuf	viande	Viande de boucherie	aux anchois
1	terrine de perdrix au ris de veau	Entrée	perdrix	viande	gibier à plumes	terrine
1	faisan	Rôt	faisan	viande	gibier à plumes	nature
3	bécasses	Rôt	bécasse	viande	gibier à plumes	nature
1	poule	Rôt	poule	viande	volaille	nature
	salades	Rôt	salade	légume	légumes verts	salade
1	plat de roties à la ventadour	Entremets				à la ventadour
1	plat de cardes au jus	Entremets	carde	légume	légumes verts	au jus
	truffes	Entremets	truffe	champignons		nature
1	crème de blanc manger	Entremets				crème
	huîtres vertes	Entremets	huître	crustacés/coquillages /mollusques		nature
	dessert	Dessert				



## Annexe A 6

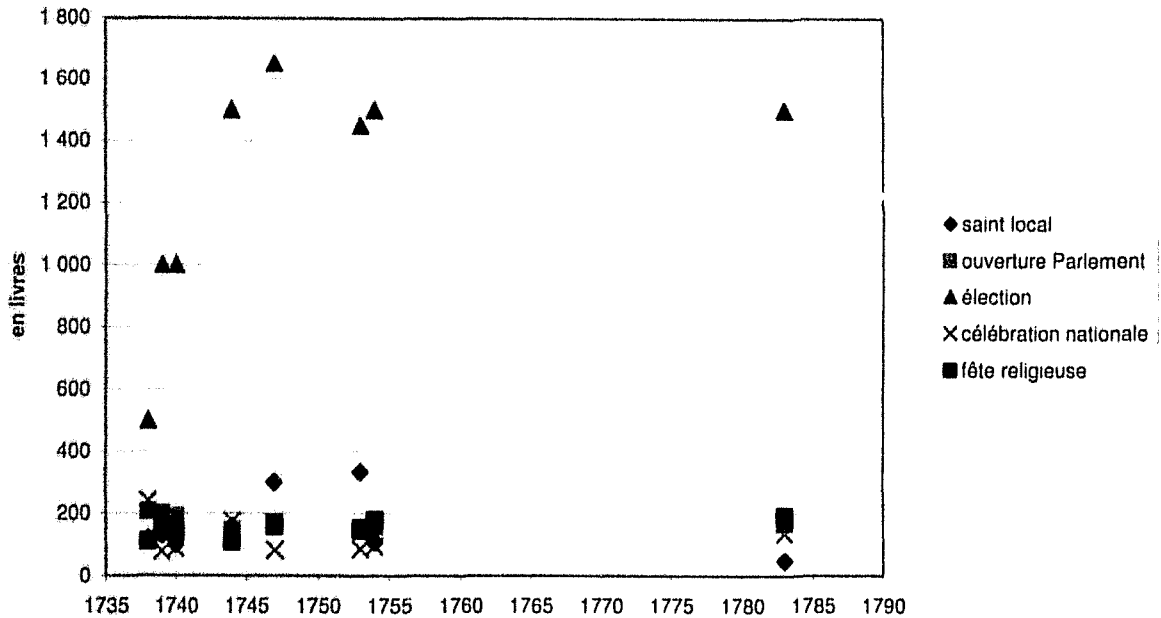
### Prix des repas d'élection des corps de ville au XVIII<sup>e</sup> siècle (Agen, Bayonne, Bordeaux et Libourne)



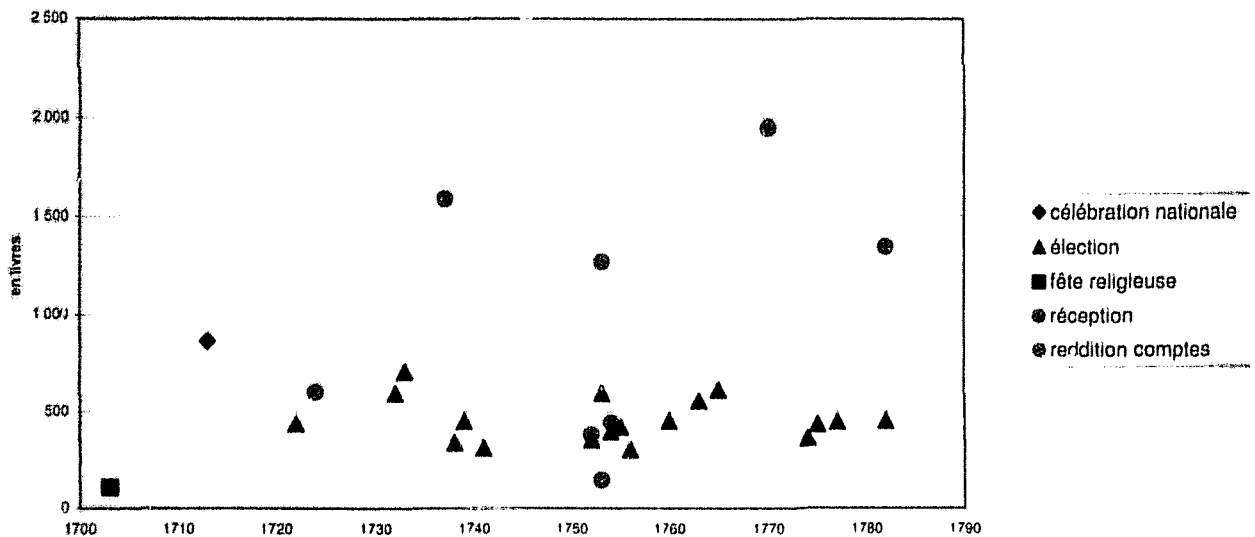
## Annexe A 7

### Prix et motifs des repas des corps de ville de Bordeaux et Bayonne<sup>7</sup>

Prix de repas de la Jurade au XVIII<sup>e</sup> siècle



Prix des repas éditaires à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle

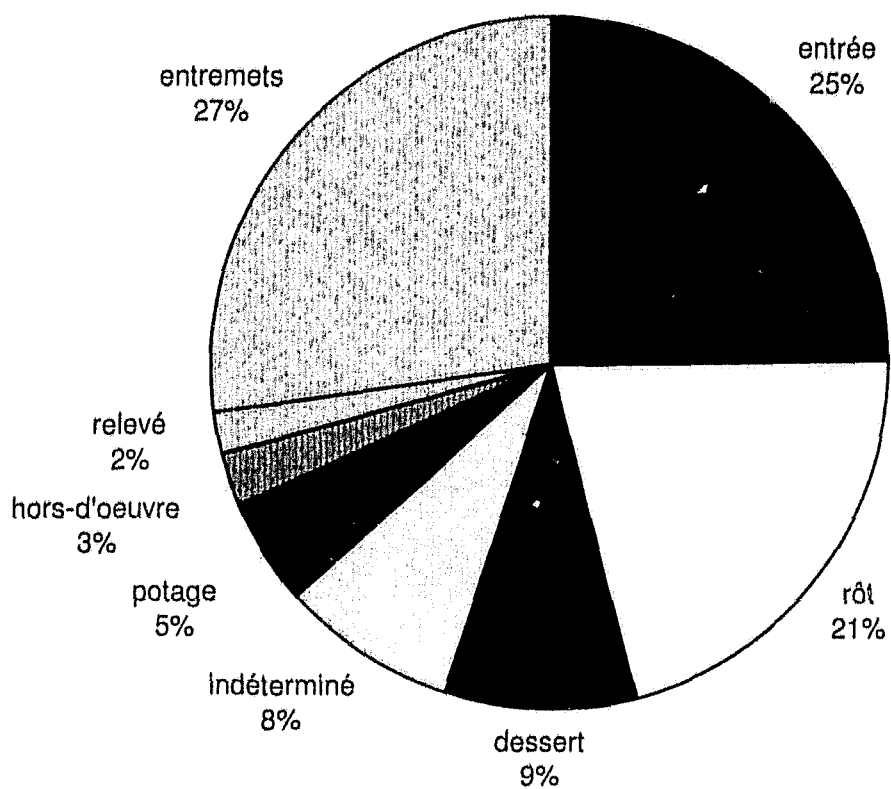


<sup>7</sup> Ces deux graphiques ont été réalisés à partir des factures de repas dont le motif et la date étaient clairement établis.

## Annexe A 8

### Les fonctions dans les repas

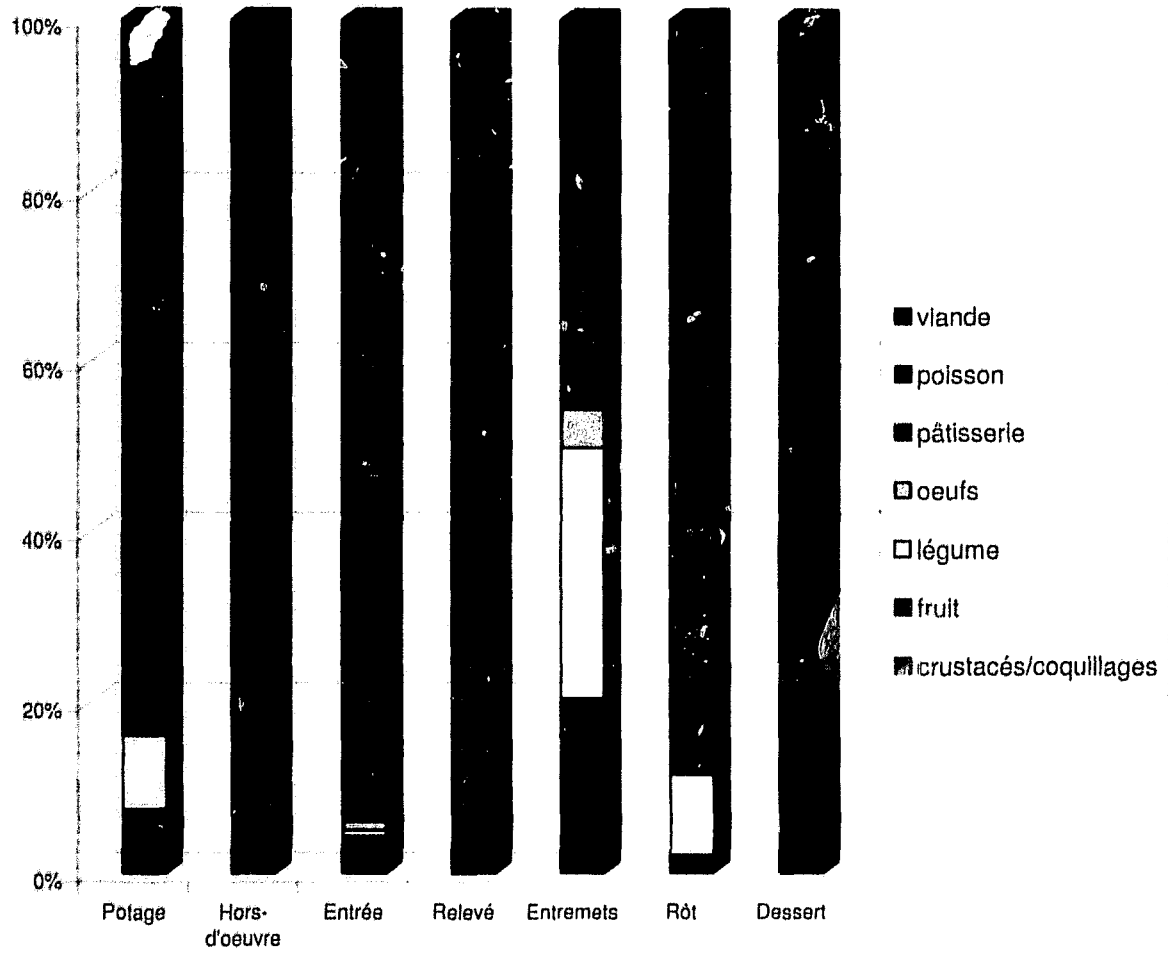
Compte des fonctions<sup>8</sup> de 6739 plats identifiés dans les menus



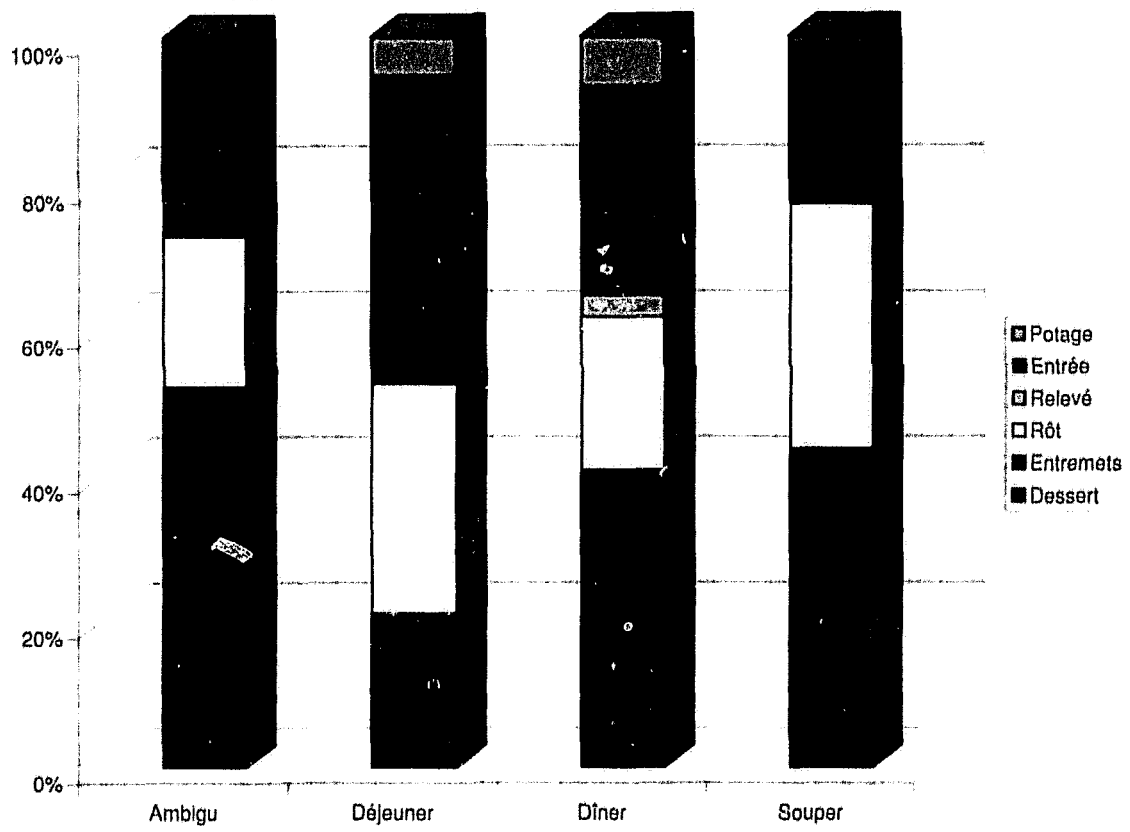
---

<sup>8</sup> Voir glossaire, p. 830.

## Répartition des catégories d'aliments selon la fonctions des plats



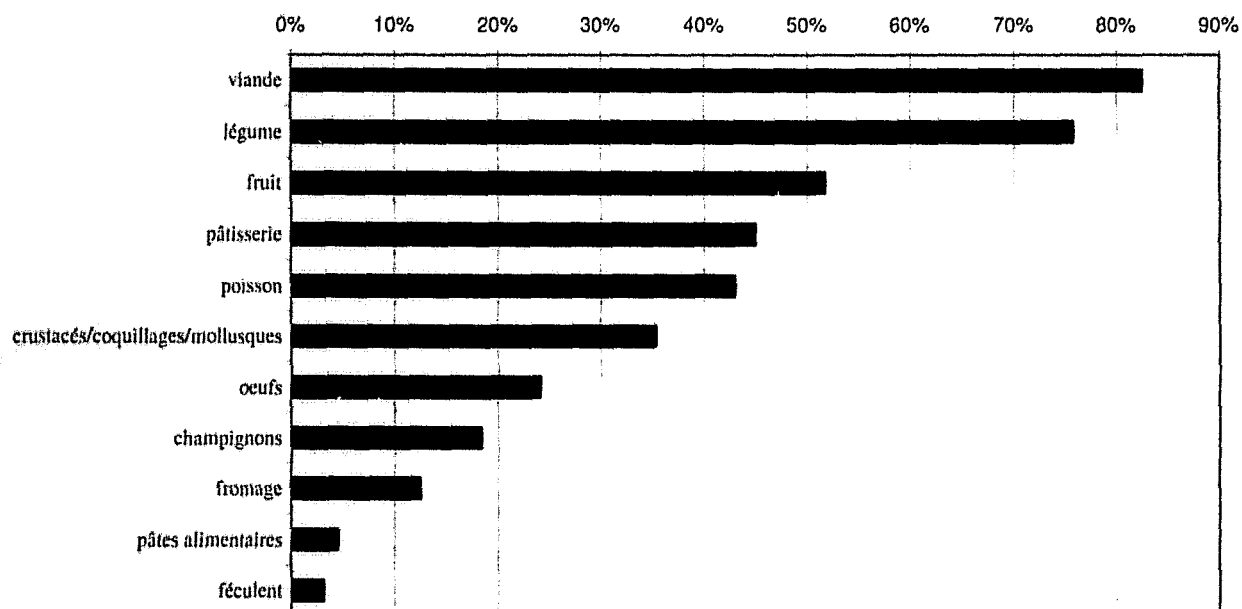
## Répartition des fonctions selon le type de repas



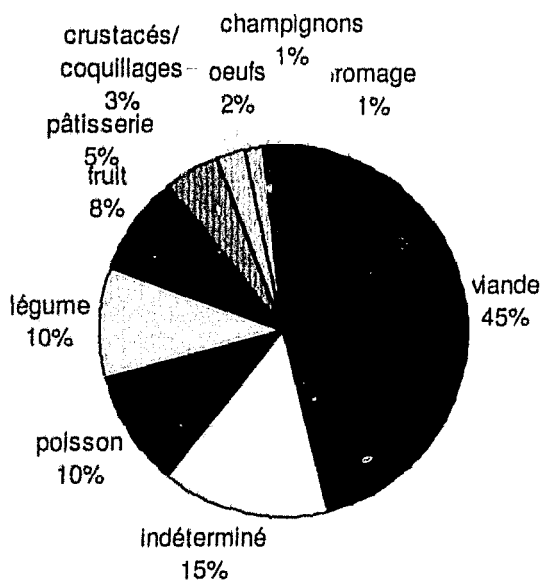
## Annexe A 9

### Les catégories d'aliments dans les menus

#### Fréquence des catégories d'aliments selon les menus



#### Répartition des catégories d'aliments selon les plats



## Annexe A 10

### Les aliments de base les plus courants<sup>9</sup> dans les 354 menus

<b>Aliments de base</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
veau	187	53%
salade	181	51%
porc	174	49%
poulet	161	45%
pigeon	152	43%
levraut	112	32%
bœuf	104	29%
artichaut	103	29%
canard	86	24%
mouton	86	24%
poularde	86	24%
œufs	86	24%
huître	84	24%
dindon	80	23%
sole	71	20%
chapon	71	20%
lapereau	62	18%
pois	60	17%
perdreau	59	17%
perdrix	57	16%
caille	57	16%
asperge	50	14%
écrevisse	49	14%
morue	47	13%
amande	45	13%
dindonneau	43	12%
épinard	43	12%
orange	42	12%
peule	40	11%
saumon	40	11%
becasse	40	11%
olive	38	11%
choux-fleur	35	10%
agneau	34	10%

<sup>9</sup> Dans ce tableau et les suivants, nous avons seulement fait figurer les aliments présents dans plus de 5 % des menus.

<b>poire</b>	33	9%
<b>turbot</b>	32	9%
<b>bécassine</b>	32	9%
<b>tourterelle</b>	31	9%
<b>truffe</b>	30	8%
<b>anguille</b>	30	8%
<b>lièvre</b>	29	8%
<b>chaponneau<sup>10</sup></b>	29	8%
<b>haricot</b>	28	8%
<b>fromage</b>	27	8%
<b>pêche</b>	27	8%
<b>mousseron</b>	25	7%
<b>pomme</b>	25	7%
<b>dinde</b>	24	7%
<b>barbeau</b>	23	6%
<b>anchois</b>	22	6%
<b>raisin</b>	22	6%
<b>ortolan</b>	21	6%
<b>beurre</b>	21	6%
<b>citron</b>	20	6%
<b>mûrier</b>	20	6%
<b>figue</b>	20	6%
<b>abricot</b>	20	6%
<b>raie</b>	20	6%

---

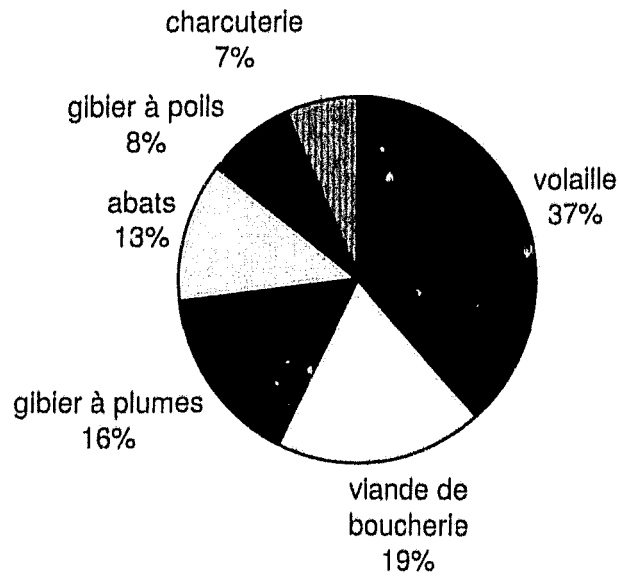
<sup>10</sup> Voir glossaire, p. 829.



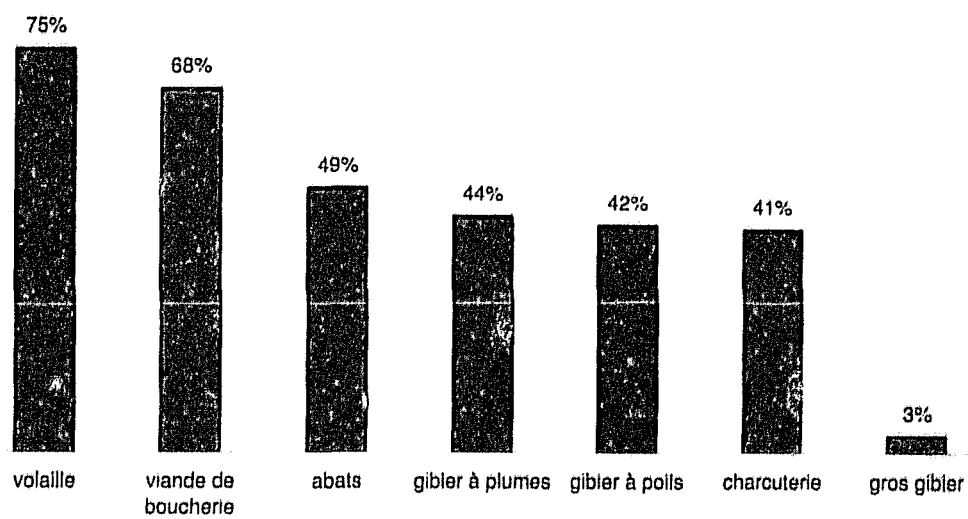
## Annexe A 11

### Les viandes dans les menus

La viande dans les menus (% des plats de viande)



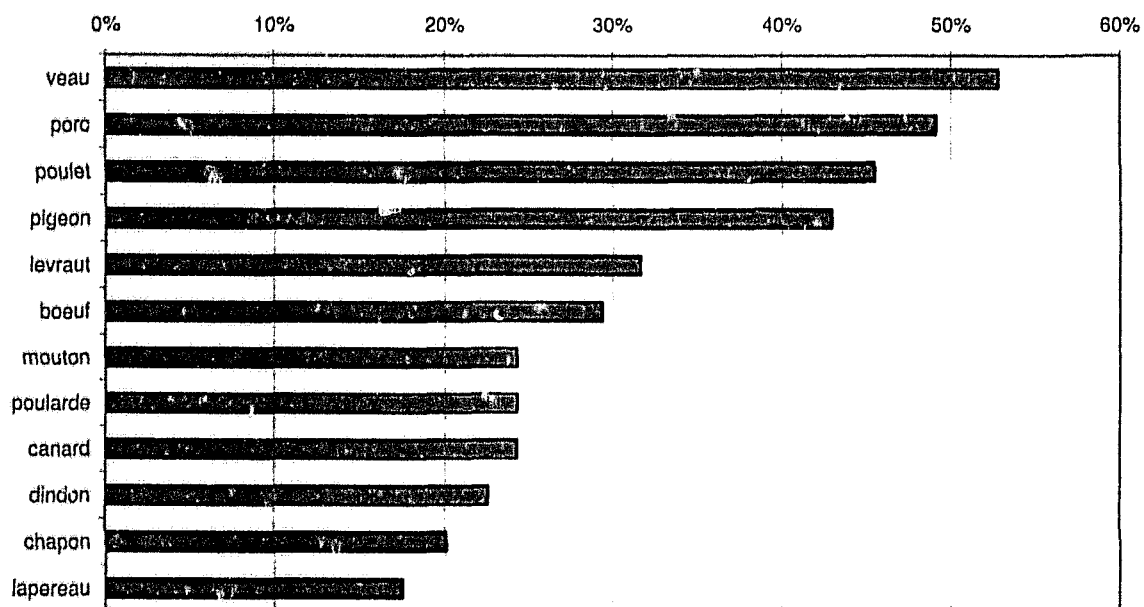
Fréquence d'apparition des viandes dans les menus



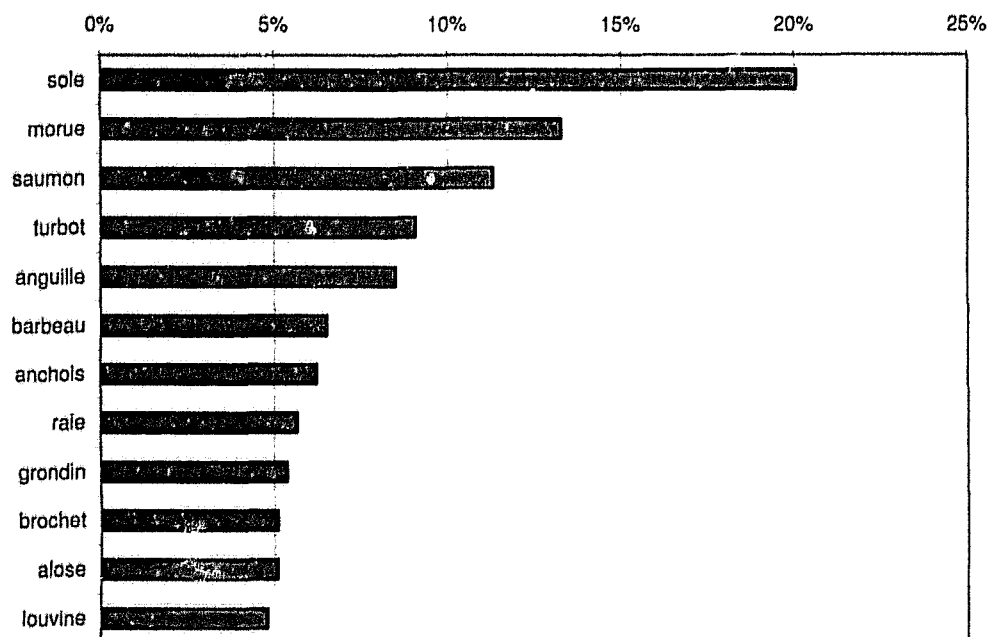
## Annexe A 12

### Viandes, poissons, fruits et légumes les plus courants dans les menus

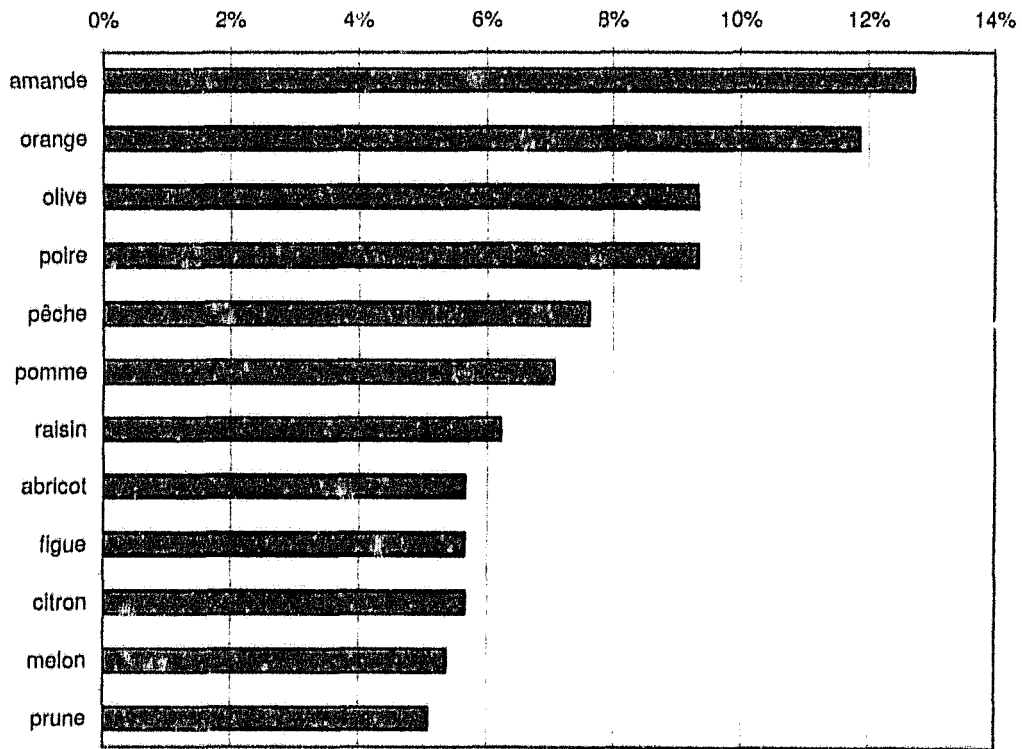
Les 12 viandes les plus fréquentes dans les menus



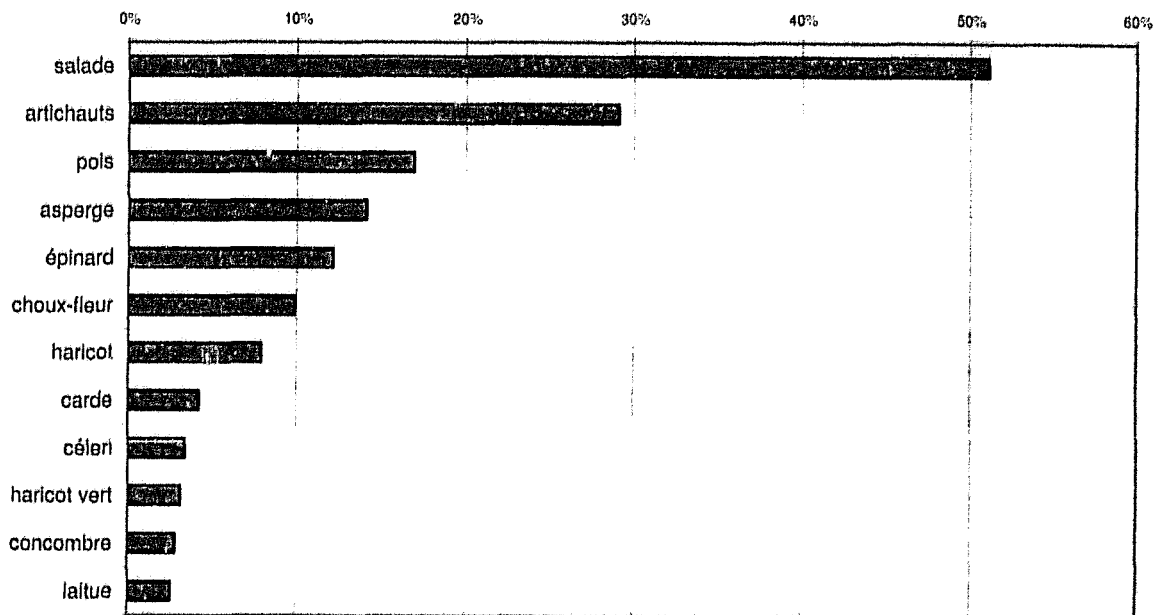
Les 12 poissons les plus fréquents dans les menus



Les 12 fruits les plus fréquents dans les menus



Les 12 légumes les plus fréquents dans les menus



## Annexe A 13

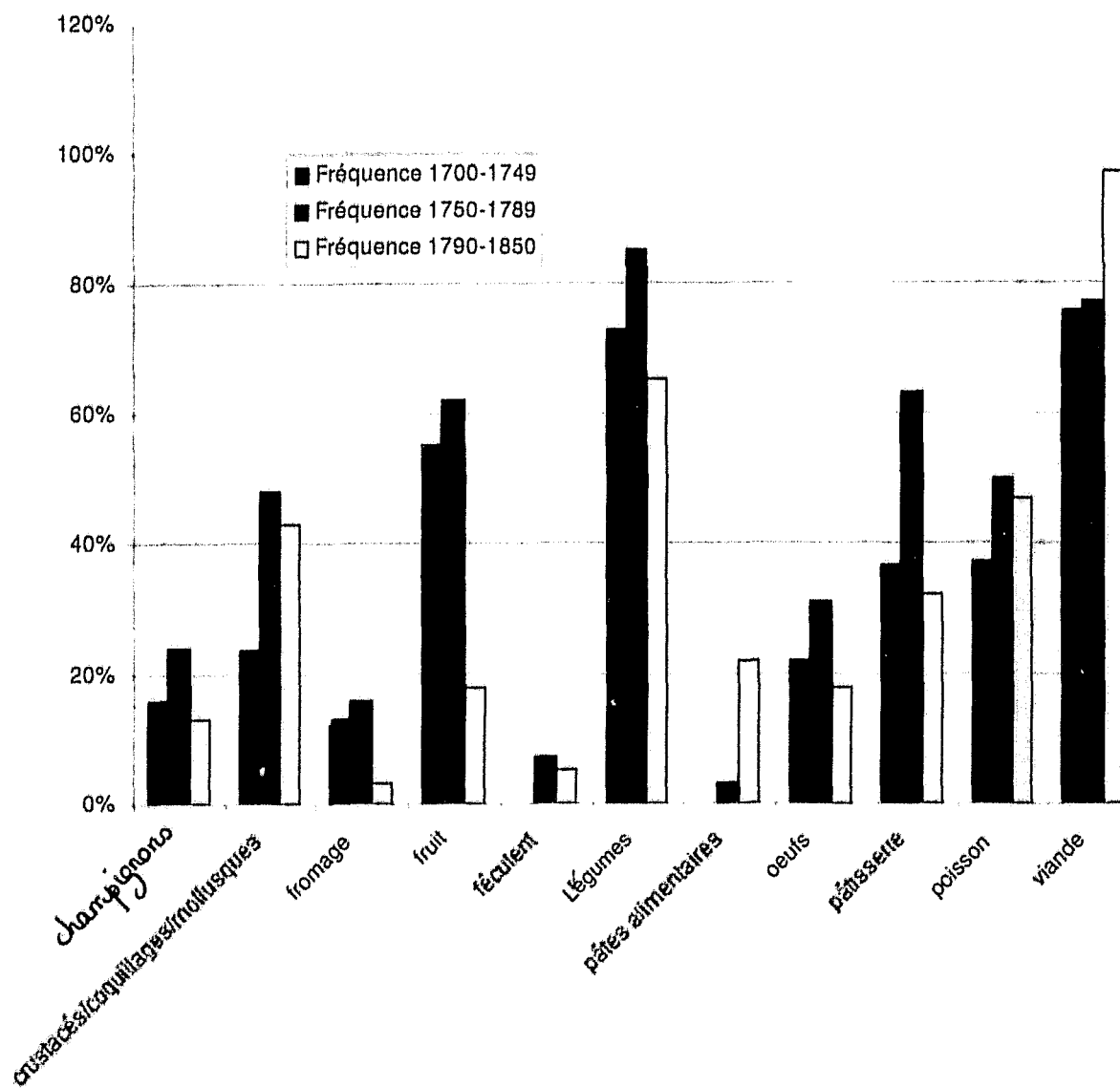
### L'évolution des aliments de base dans les menus entre 1700 et 1850

Aliments de base	1700-1749	1750-1789	1790-1850
salade	58% (1) <sup>11</sup>	57% (1)	20% (5)
veau	52% (2)	56% (2)	45% (1)
poulet	48% (3)	46% (5)	35% (4)
porc	47% (4)	57% (1)	40% (2)
pigeon	46% (5)	53% (3)	10% (9)
poularde	33% (6)	25% (10)	0%
levraut	31% (7)	47% (4)	7% (10)
dindon	28% (8)	24% (11)	12% (8)
artichaut	27% (9)	39% (6)	17% (7)
boeuf	27% (9)	37% (7)	25% (5)
canard	25% (10)	25% (10)	18% (6)
œufs	22% (11)	31% (9)	18% (6)
caille	19% (12)	21% (14)	0%
lapereau	19% (12)	25% (10)	0%
mouton	19% (12)	31% (9)	25% (5)
pois	19% (12)	22% (13)	0%
chapon	17% (13)	17% (16)	37% (3)
perdreau	14% (14)	24% (11)	10% (9)
perdrix	14% (14)	18% (15)	17% (7)
huître	14% (14)	31% (9)	40% (2)
sole	14% (14)	34% (8)	12% (8)
écrevisse	13% (15)	22% (13)	0%
épinard	0%	23% (12)	17% (7)
macaroni	0%	0%	17% (7)

<sup>11</sup> Le premier chiffre représente la fréquence d'apparition de l'aliment et le second, entre parenthèse, son rang pour chaque période.

## Annexe A 14

### Stabilité et évolution des catégories d'aliments entre 1700 et 1850



## Annexe A 15

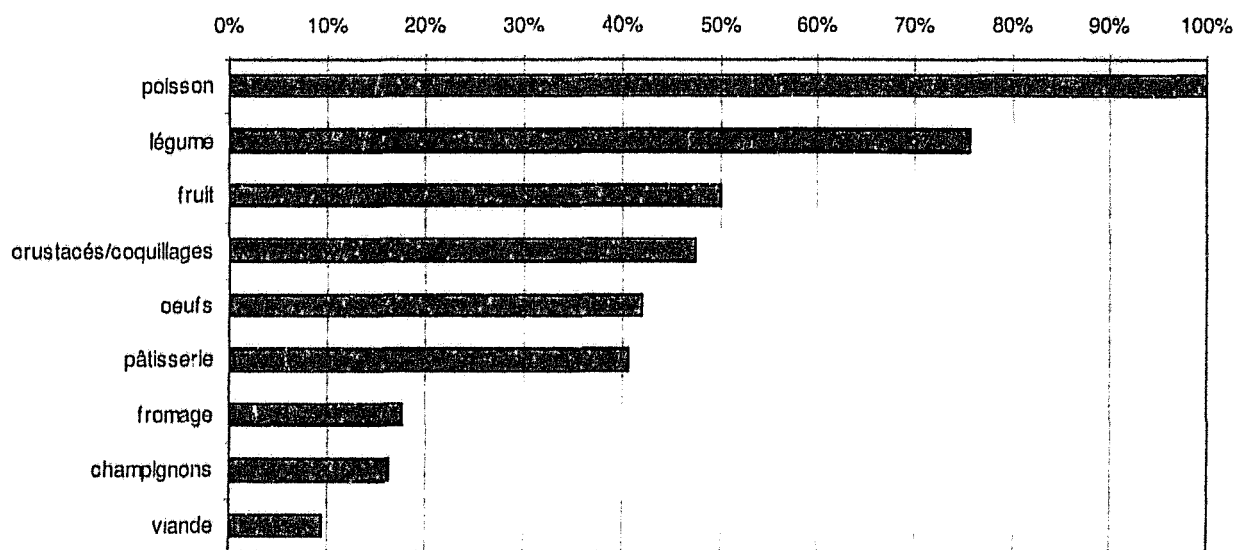
### Les modes de préparation les plus courants dans les menus

Modes de préparation	fréquence	en %
nature	349	99%
salade	169	48%
pâté	153	43%
fourte	136	38%
ragoût	114	32%
crème	110	31%
friture	109	31%
potage	109	31%
terrine	106	30%
gâteau	86	24%
compote	80	23%
soupe	72	20%
marinade	48	14%
glacé	45	13%
piqué	43	12%
à l'oseille	37	10%
à la noaille	36	10%
beignet	36	10%
fricassée	35	10%
à la "sainte Menon" ou "Menehou"	34	10%
« bouilly »	33	9%
au basilic	32	9%
farci	31	9%
au jus	30	8%
en croquante	29	8%
en pain	28	8%
aux truffes	27	8%

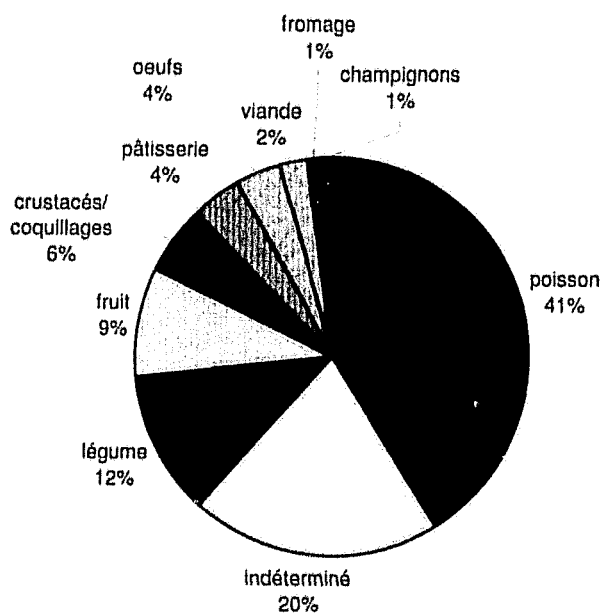
## Annexe A 16

### Les menus maigres : entre adaptation aux règles de l'Eglise et gastronomie

Fréquence des catégories d'aliments en maigre



Répartition des catégories d'aliments selon les plats en maigre



## Les aliments de base les plus courants dans les repas maigres

<b>Aliments de base</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
sole	45	61%
salade	35	47%
morue	34	46%
oeufs	31	42%
huître	26	35%
anguille	25	34%
saumon	24	32%
barbeau	19	26%
écrevisse	18	24%
épinard	17	23%
beurre	17	23%
grondin	15	20%
artichauts	14	19%
alose	14	19%
olive	13	18%
turbot	13	18%
lamproie	12	16%
raie	12	16%
mule	12	16%
brochet	11	15%
anchois	11	15%
carpe	10	14%
choux-fleur	9	12%
amande	8	11%
asperge	8	11%
créac	8	11%
pomme	7	9%
raisin	7	9%
fromage	7	9%
turbillon	7	9%
truffe	7	9%
figue	6	8%
pois	6	8%
tanche	6	8%
brigne <sup>12</sup>	6	8%
royan	5	7%
poire	5	7%
lentille	5	7%

<sup>12</sup> Voir glossaire, p. 828.

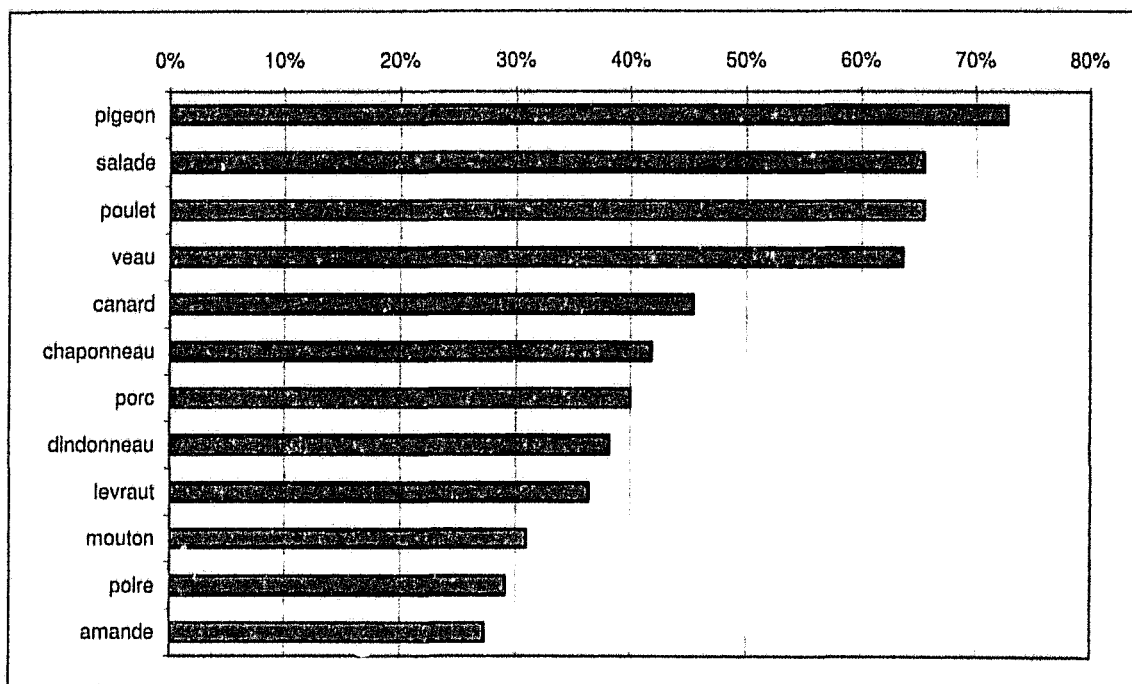


## Annexe A 17

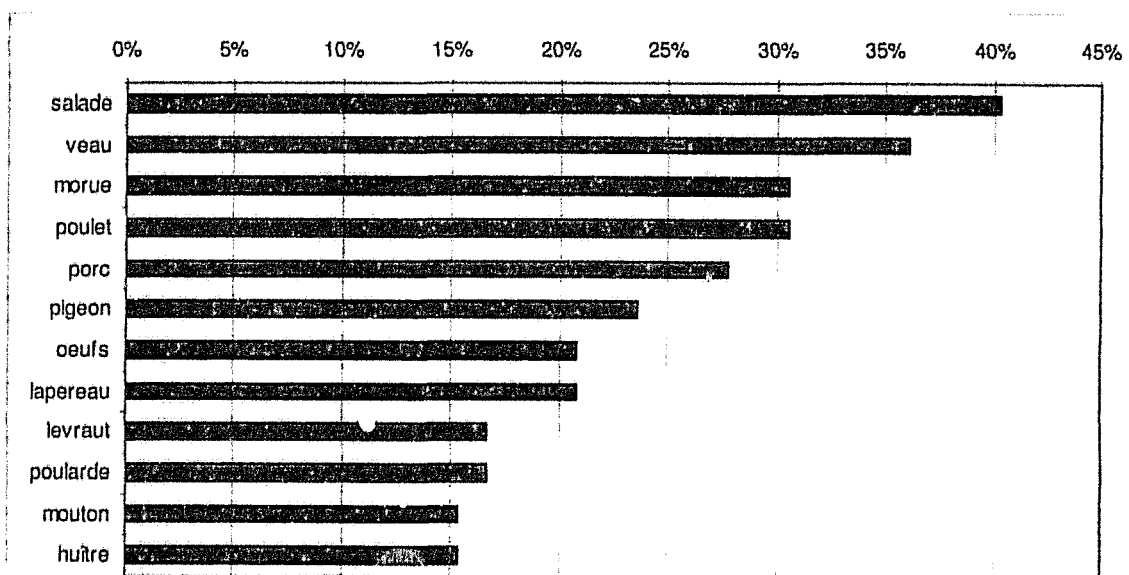
### Diversité des menus à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain

#### Les 12 aliments les plus fréquents dans les menus libournais (55 menus)

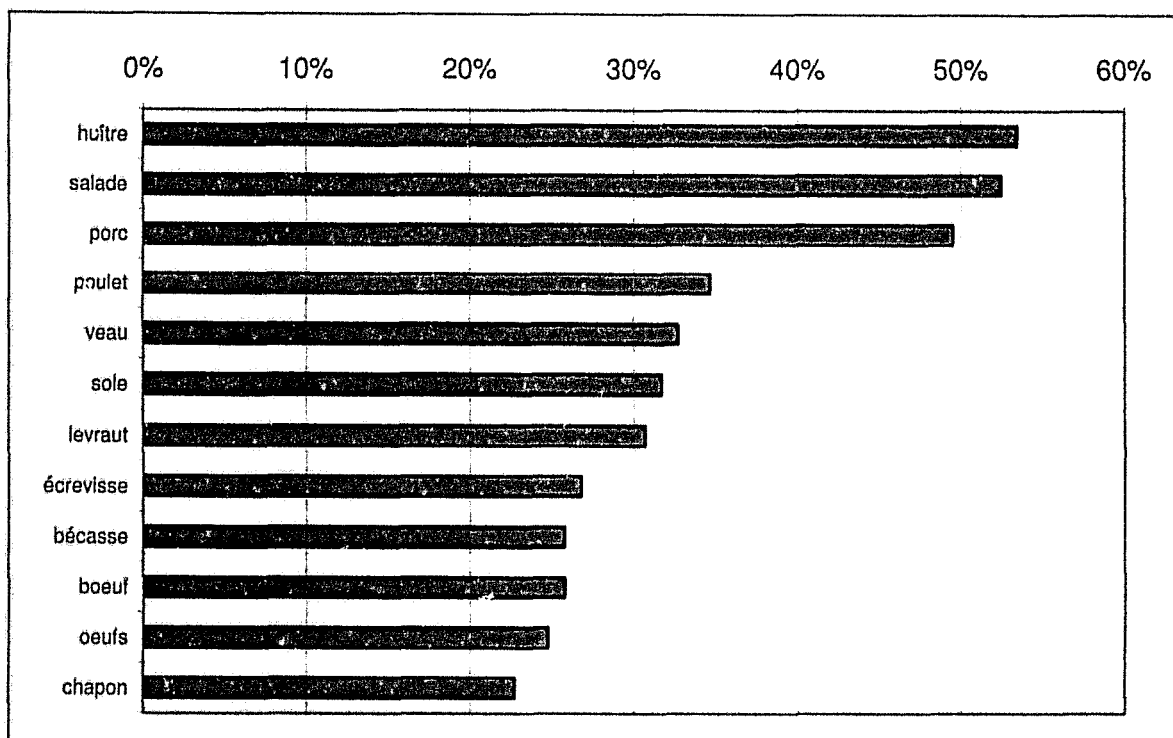
fréquence d'apparition en pourcentages



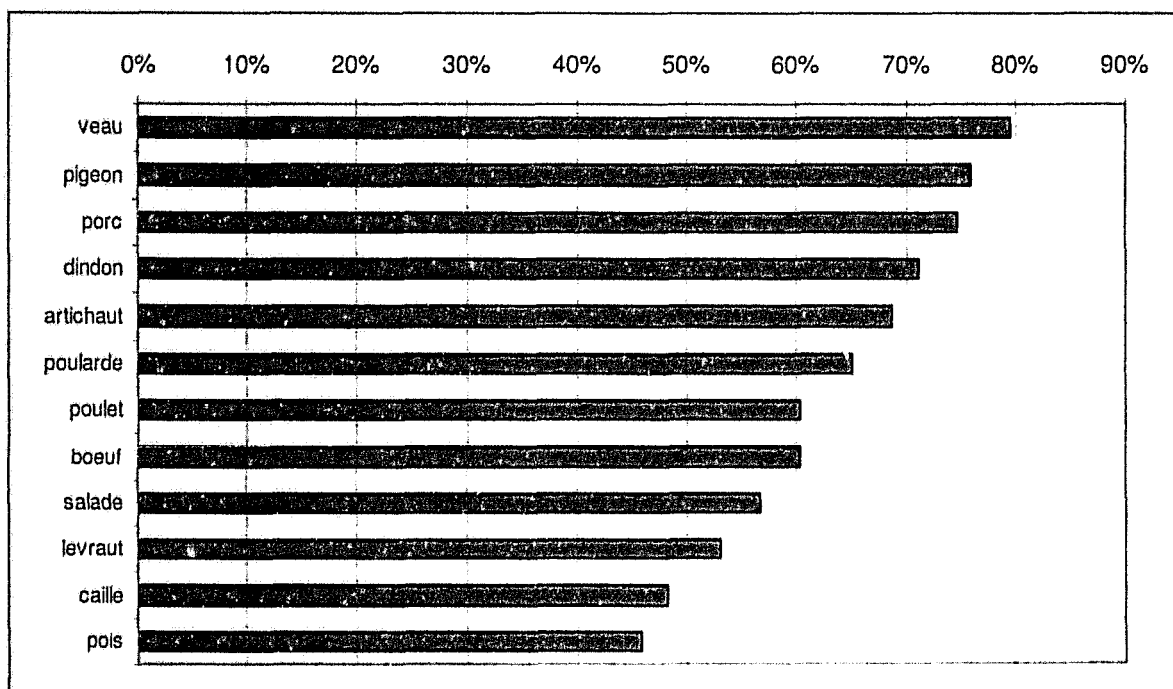
#### Les 12 aliments les plus fréquents dans les menus agenais (52 menus)



### Les 12 aliments les plus fréquents dans les menus bordelais (101 menus)



### Les 12 aliments les plus fréquents dans les menus bayonnais (83 menus)



## Annexe B

### Profils alimentaires individuels

#### Annexe B 1

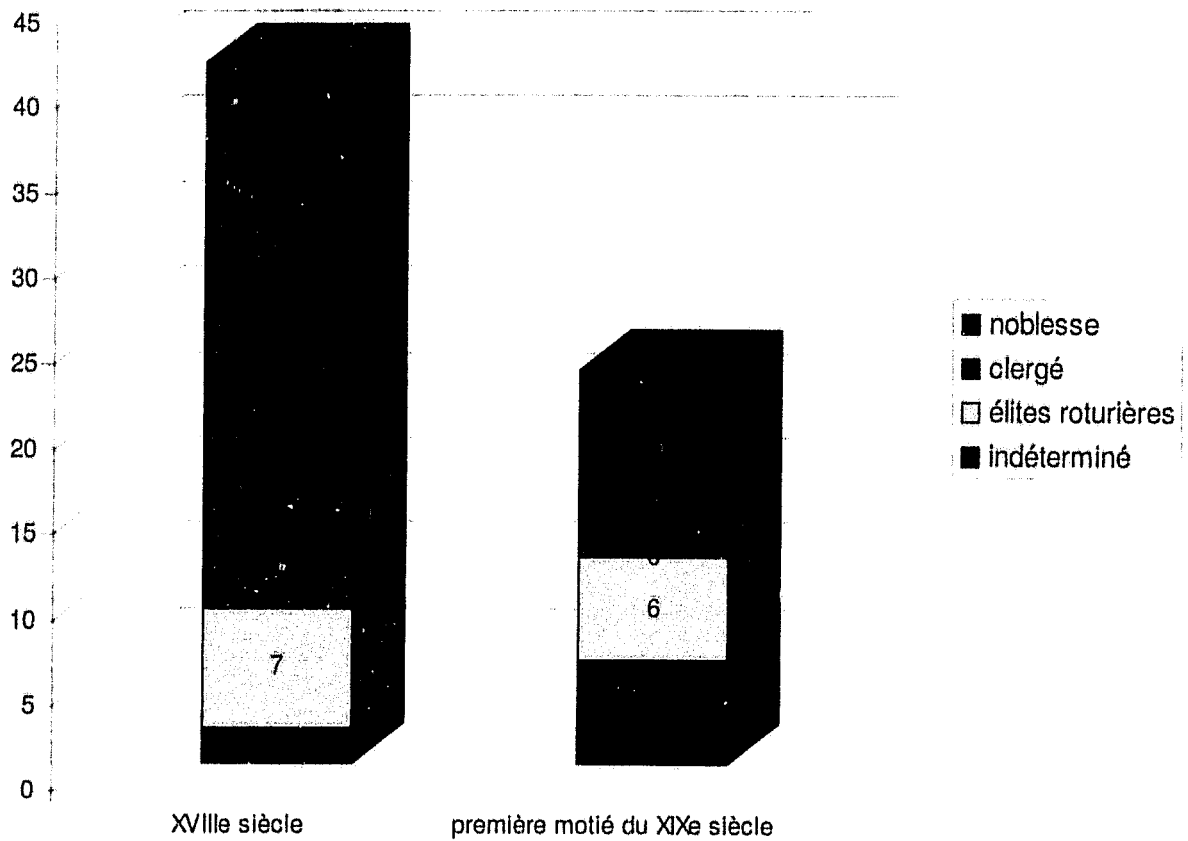
Tableau des 64 profils alimentaires individuels

Côte	Nom	Localisation	Dates
AD Lot-et-Garonne 5 J 136	Daurée de Prades	Agenais	1699-1703
AD Gers 9 J 89	Puységur	Gers	1703-1714
AD Gers 9 J 58	marquis de Poyanne	Gers	1712-1744
BM Bordeaux Fonds Montesquieu Ms 2854/1	Jean Horimond de Raymond	Agenais	1722-1755
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier XII	Raymond de Navarre	Bordeaux	1727-1745
AD Lot-et-Garonne 1 J 10	Vergès	Agenais	1730-1790
AD Dordogne 2 E 599 (11)	de Montastruc	Périgord	1731-1769
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier LXVI	Julie de Lamarthonie	Bordelais	1738-1778
AD Dordogne 6 J 73-74	Charon de Sensenac	Périgord	1739-1754
AD Dordogne 12 J 72	d'Abzac de Ladouze	Périgord	1739-1752
AD Dordogne 2 E 1853 (104)	Gaillard de Vaucocou	Périgord	1742-1758
AD Pyrénées-Atlantiques 4 J 41	présidente de Jaubert	Pau	1746-1751
AD Gironde 7 B 1149	Höppfner	Bordeaux	1748-1764
AD Dordogne 2 E 1835 (98)	Jacques d'Arlot de La Roque	Périgord	1752-1762
AD Pyrénées-Atlantiques 3 J 21	comtesse de Peyré	Pau	1754
AD Gironde 10 J 70	Marie-Joséphine de Galathea	Bordeaux	1754-1763
AD Gironde 2 J/6 (36a et b)	Mme de Saint-Savin	Bordeaux	1755-1757
AM Bayonne Ms 665	Laborde-Noguès	Bayonne	1758-1770
AD Gers E 433-434	Carrière de Mongaillard	Gers	1758-1769
AD Pyrénées-Atlantiques 1 J 59 (2)	chevalier de Béla	Béarn	1759-1760
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier LXXXV	Etienne de Lamarthonie	Bordelais	1760-1793
AD Dordogne 22 J 83	Christophe de Beaumont	Périgord	1761-1782
AD Dordogne 2 E 1809 (22, 23)	Jay de Beaufort	Périgord	1763-1768
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier XLII	François-Léon de Galathea	Bordeaux	1765-1790
AD Lot-et-Garonne E sup 371 et 375	Chateaurenard	Agenais	1766-1783

AD Pyrénées-Atlantiques 16 J 185	comt. de Gontaut	Béarn	1769-1786
AD Dordogne 19 J 25	Mazerat	Périgord	1770-1799
AD Lot-et-Garonne 12 J 132	Anonyme	Agenais	1775-1777
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier XIX	Jean Baptiste Raymond de Navarre	Bordelais	1775-1796
AD Lot-et-Garonne 30 J 150	Ganet de Sevin	Agenais	1778-1799
AD Dordogne 2 E 1812 (37)	chevalier de Cablan	Périgord	1779-1790
AD Landes 49 J 45	Joseph Ducourneau de Pébarthe	Landes	1780-1788
AD Gironde G 2409-2410	Barberet	Bordelais	1783-1787
AD Dordogne 2 E 1844 (13)	Bareclus de Gageac	Périgord	1785
AD Landes 3 F 223	de Pomiès seigneur de Pujo	Landes	1785-1812
AD Dordogne 2 E 1415	Pipaud des Granges	Périgord	1786-1787
AD Pyrénées-Atlantiques 1 J 1695 /3	Casamayor Rey	Béarn	1786-1808
AD Lot-et-Garonne 1 Mi 40 (R2)	baronne Batz de Trenquellon	Agenais	1787-1815
AD Landes 3 F 179	chevalier de Beyries	Landes	1789-1791
AM Bordeaux Fonds Mernan dossier 4-5	Mernan	Bordeaux	1789
BM Bordeaux Ms 1719	Rauzan	Bordelais	1791-1799
AM Bordeaux Fonds Suduiraut LT 11-25	Marie-Louise Le Tellier	Bordeaux	1800-1814
AM Bordeaux Fonds Beaumartin dossier XXI	madame de Navarre	Bordelais	1801-1813
AD Landes 67 J 11	J-P. de Hosseleyre	Landes	1803-1808
AD Dordogne 1 J 1632	du Cheyron	Périgord	1803-1823
AD Dordogne 2 E 1835 (59, 60)	Wlgrin de Taillefer	Périgord	1803-1833
AD Landes 55 J 6	Anonyme	Landes	1805-1810
AD Pyrénées-Atlantiques 18 J 25, 27	Fourcade	Béarn	1808-1841
AD Lot-et-Garonne 1 J 940	Anonyme	Agenais	1810-1818
AD Dordogne 2 E 1849 (30)	Etienne Gédéon de Sanzillon	Périgord	1810-1837
Archives famille de Pontac	soeur de Mr de Pontac	Bordelais	1812
AD Dordogne 2 E 1842 (50)	Duaugat Dumesnil	Périgord	1820-1837
AD Dordogne 2 J 340	Gérard Dumonteil de Lagrège	Périgord	1820-1825
AD Dordogne 8 J 29, 32	Cosson de la Sudrie	Périgord	1820-1845
AD Gironde 24 J 27-28	Jean Dupuch	Bordeaux	1820-1850
AM Bordeaux Fonds Barbe 26	de Brivazac	Bordeaux	1820-1830
AD Dordogne 2 E 1797 (30)	Leymarie de la Roche	Périgord	1821
AD Dordogne 20 J 5, 9	Combescot	Périgord	1824-1848
AD Dordogne 2 E 1819 (13)	Lalande	Périgord	1825-1829
AD Lot et Garonne 1 Mi 925 (R1)	Pierre Anne Théodore de Léonard	Agenais	1832-1833
BM Bordeaux Fonds Montesquieu Ms 2998	Henriette Jacqueline de Montesquieu	Bordelais	1832-1833
AD Gironde 2 J/6 liasse 7	famille Brizard (Anne de Vitrac)	Bordeaux	1837-1847
AD Dordogne 22 J 82	de Beaumont	Périgord	1841-1851
AM Bordeaux Fonds Barbe 163	Anonyme	Bordelais	1849

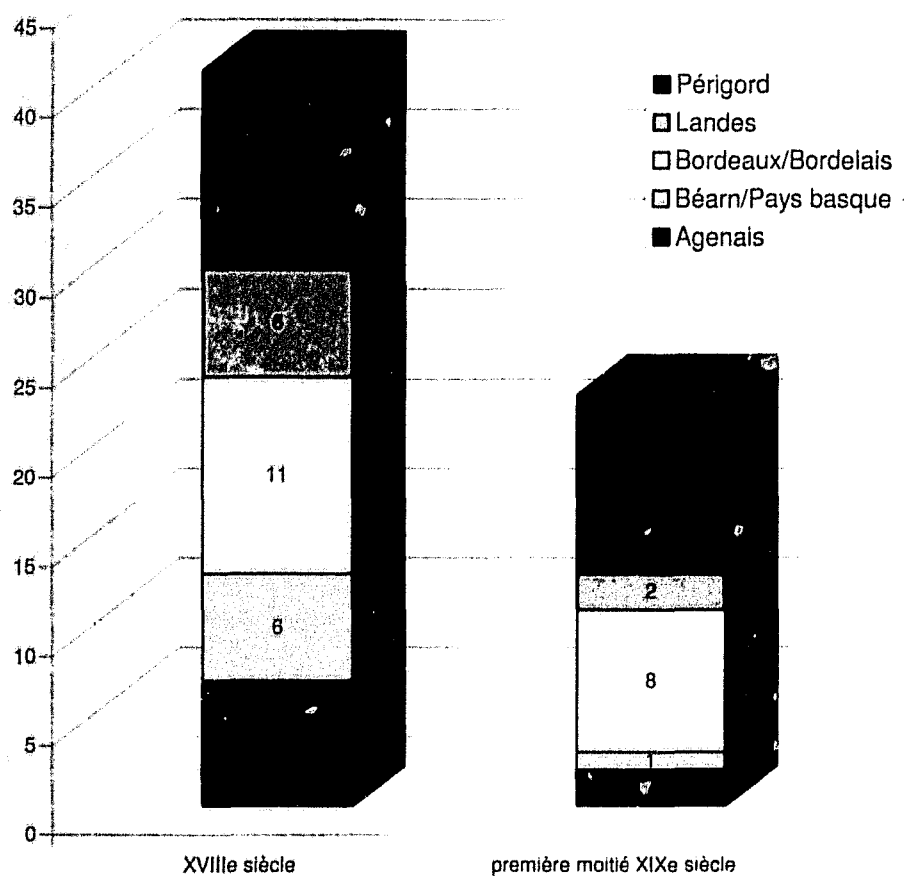
## Annexe B 2

### Répartition sociale et chronologique des 64 profils alimentaires individuels (XVIII<sup>e</sup>-première moitié XIX<sup>e</sup> siècle)



### Annexe B 3

## Répartition chronologique et géographique des 64 profils alimentaires individuels (XVIII<sup>e</sup>-première moitié XIX<sup>e</sup> siècle)



## Annexe B 4

### Les aliments et les boissons les plus fréquents dans les profils alimentaires individuels (par catégories d'aliments)

#### Les viandes dans les profils alimentaires

<b>viande</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
bœuf	28	44%
poulet	28	44%
mouton	22	34%
veau	20	31%
jambon	19	30%
pigeon	17	27%
abats	16	25%
agneau	16	25%
canard	16	25%
porc	15	25%
bécasse	14	22%
poule	11	17%
dinde	11	17%
chapon	10	16%
perdrix	9	14%
dindon	8	13%
palombe	7	11%
oie	7	11%
chevreau	7	11%
poularde	7	11%
perdreau	7	11%
ortolan	5	8%
grive	5	8%
dindonneau	4	6%
lapin	4	6%
tourterelle	4	6%
levraut	4	6%
lièvre	4	6%
caille	3	5%
lapereau	3	5%

### Les poissons dans les profils alimentaires

<b>poissons</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
morue	37	58%
huître	24	38%
sardine	22	34%
saumon	21	33%
alose	17	27%
anguille	16	25%
sole	13	20%
écrevisse	10	16%
lamproie	9	14%
moules	9	14%
brochet	8	13%
royan	8	13%
tanche	8	13%
hareng	8	13%
carpe	7	11%
truite	7	11%
grondin	5	8%
barbeau	5	8%
grenouille	5	8%
raie	5	8%
rouget	5	8%
créac	3	5%
anchois	3	5%
goujon	3	5%
mule	3	5%



## Les légumes dans les profils alimentaires

<b>légumes</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
carotte	22	34%
haricot	19	30%
artichaut	19	30%
salade	18	28%
truffe	18	28%
pomme de terre	16	25%
épinard	15	23%
asperge	13	20%
champignon	13	20%
concombre	11	17%
choux	11	17%
haricot vert	10	16%
choux-fleur	10	16%
céleri	9	14%
poireau	9	14%
rave	9	14%
brocolis	8	13%
carde	7	11%
pois	7	11%
chicorée	6	9%
lentille	6	9%
tomate	6	9%
petits pois	5	8%
salsifis	5	8%
cresson	5	8%
laitue	4	6%
citrouille	4	6%
betterave	4	6%
potiron	4	6%
fève	3	5%
navet	3	5%
cépe	3	5%

### Les fruits dans les profils alimentaires

<b>fruits</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
châtaigne	21	33%
citron	21	33%
prune	18	28%
figue	18	28%
fraise	17	27%
cerise	16	25%
orange	16	25%
raisin	16	25%
amande	14	22%
pêche	14	22%
poire	13	20%
abricot	12	19%
marron	10	16%
pomme	10	16%
framboise	7	11%
melon	7	11%
olive	7	11%
groseille	5	8%
noisette	4	6%
pruneau	4	6%

## Epices, aromates et condiments dans les profils alimentaires

condiments	mention	fréquence
girofle	28	44%
oignon	26	41%
poivre	20	31%
ail	18	28%
câpre	18	28%
oseille	18	28%
muscade	15	23%
cannelle	15	23%
échalote	14	22%
persil	10	16%
vinaigre	10	16%
verjus	9	14%
coriandre	5	8%
montarde	5	8%
cerfeuil	4	6%
cornichon	4	6%
eau de fleur d'oranger	4	6%
écorce de citron	4	6%
herbes	3	5%

## Les graisses dans les profils alimentaires

graisses	mention	fréquence
beurre	45	70%
huile	37	58%
lard <sup>13</sup>	22	34%
graisse	21	33%
huile d'olive	14	22%
huile de noix	13	20%

<sup>13</sup> Une bonne partie du lard est vraisemblablement consommé comme une viande, mais sa présence, parmi les achats de graisse, nous a conduit à le classer dans cette catégorie d'aliment.

### Les boissons dans les profils alimentaires

<b>boissons</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
café	41	64%
chocolat	29	45%
thé	27	42%
lait	18	28%
liqueur	13	20%
eau-de-vie	12	19%
orgeat	7	11%
bière	5	8%
anissette	4	6%
ratafia	4	6%
cognac	3	5%

### Aliments divers dans les profils alimentaires

<b>aliments divers</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
fromage	31	48%
sucré	29	45%
oeufs	27	42%
cassonade	24	38%
riz	19	30%
fromage de Roquefort	9	14%
biscuit	8	13%
vermicel	7	11%

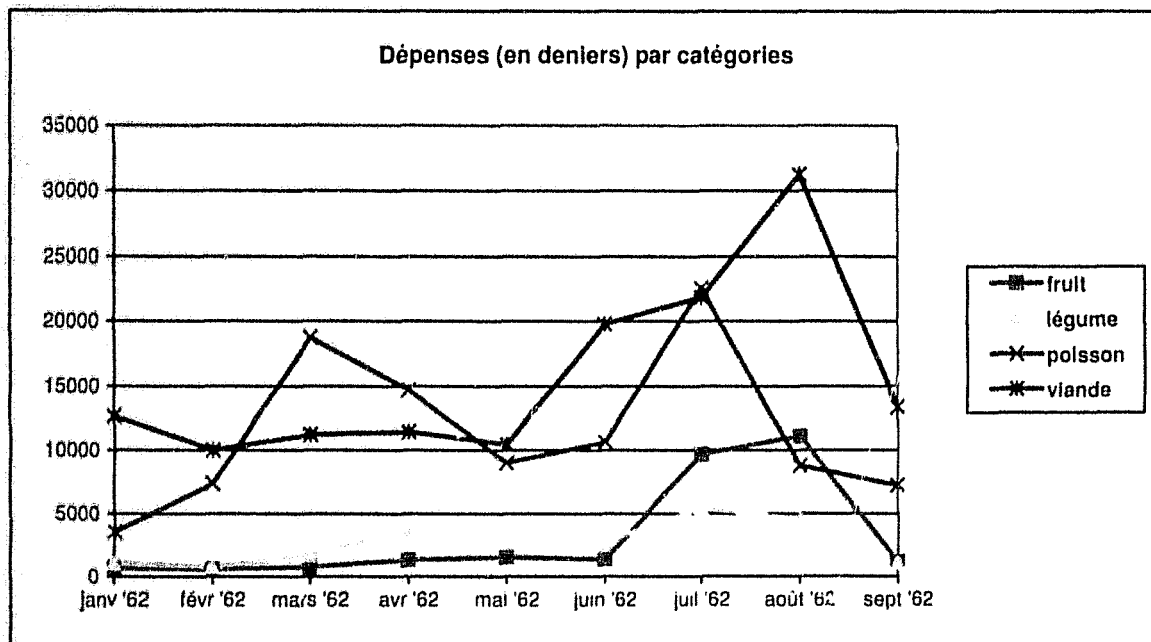
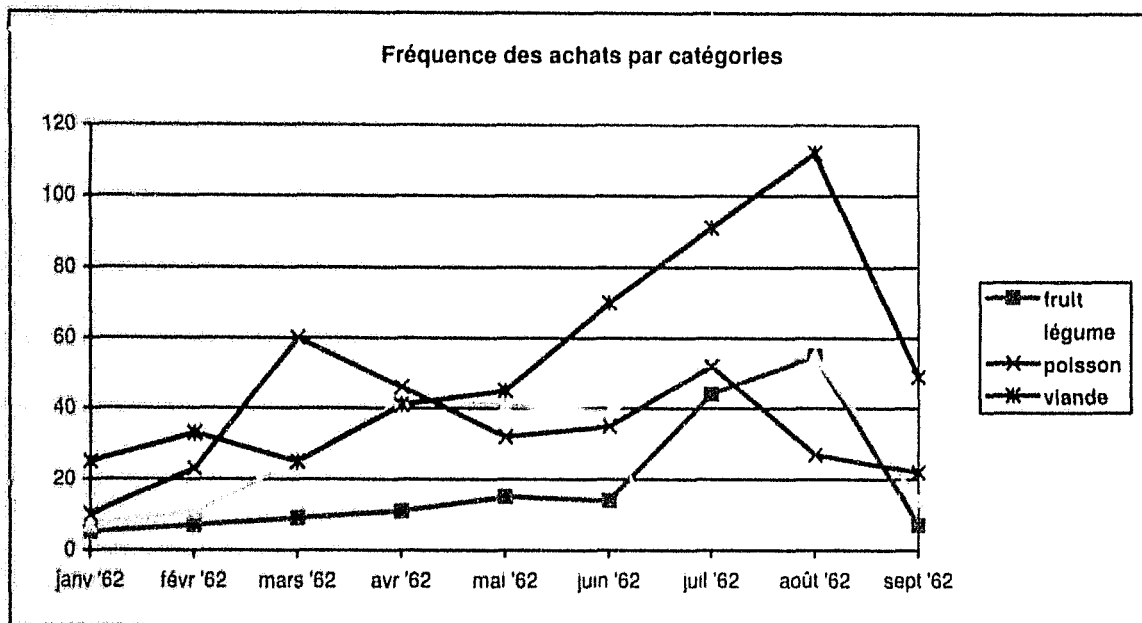
## Annexe B 5

### Permanences et évolutions significatives des profils alimentaires entre le XVIII<sup>e</sup> siècle et la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle

<b>Aliments/boissons</b>	<b>XVIII<sup>e</sup></b>	<b>première moitié XIX<sup>e</sup></b>
bœuf	39%	52%
dinde	12%	26%
pigeon	27%	26%
sardine	29%	43%
morue	56%	61%
truffe	34%	17%
champignon	15%	30%
pomme de terre	5%	61%
haricot vert	7%	30%
tomate	0%	26%
ail	27%	30%
oignon	34%	52%
oseille	20%	43%
muscade	29%	13%
pêche	15%	35%
raisin	20%	35%
châtaigne	27%	43%
orange	29%	17%
citron	34%	30%
riz	20%	48%
sucré	49%	39%
cassonade	34%	43%
café	56%	78%
chocolat	27%	78%
thé	39%	48%
lait	24%	35%
eau-de-vie	15%	26%

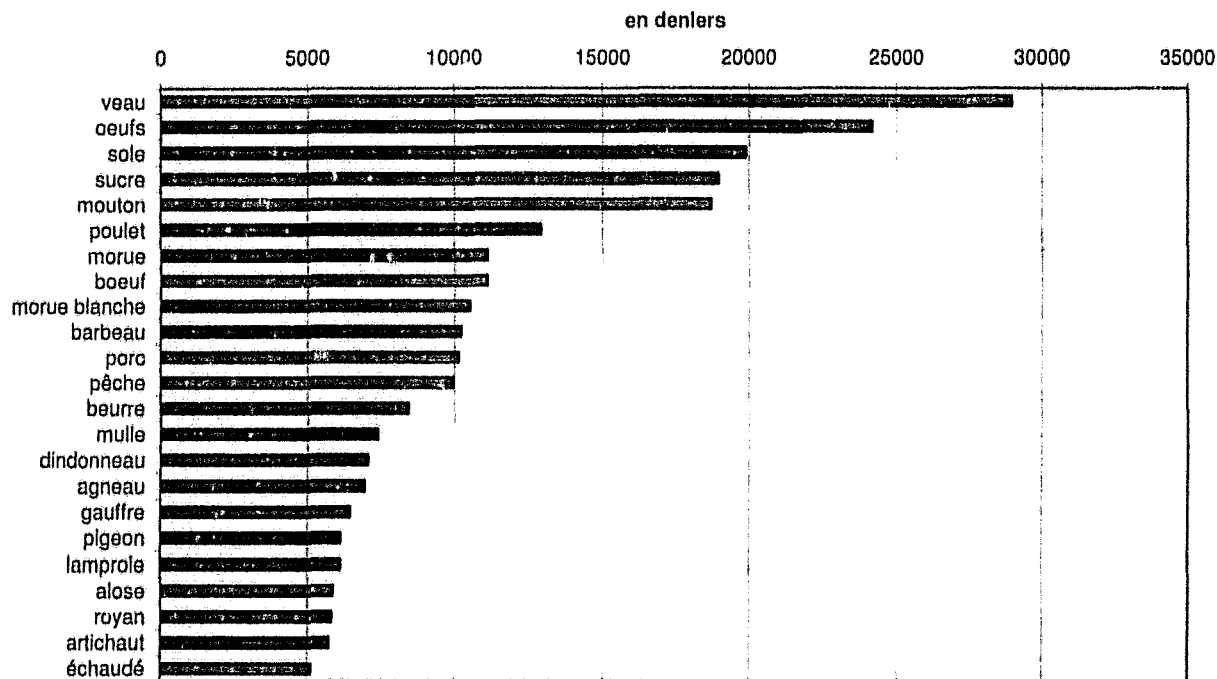
## Annexe B 6

### Les dépenses de bouche de Mme de Galathea (janvier-septembre 1762)

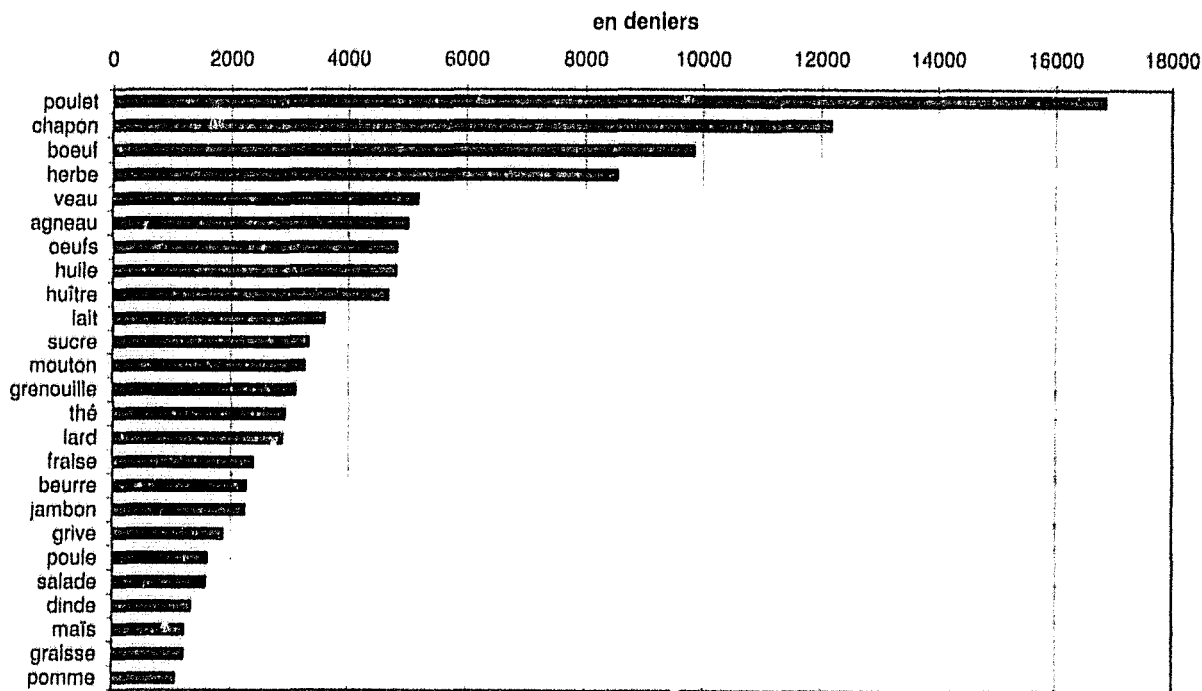


## Annexe B 7 De Galatheau/Höppfner : les 25 aliments les plus achetés

de Galatheau (1762)



Höppfner (1757)



## Annexe B 8

### Tableau des profils alimentaires des communautés religieuses

Côte	communautés	dates
AD Gironde H 2052, 2053, 2072, etc	Feuillants de Bordeaux	1700-1789
AD Gironde H 2106, 2116	Visitandines de Bordeaux	1701-1781
AD Gironde H 2300-2302	Augustins de Bordeaux	1716-1786
AD Gironde H 2564-2569	Jésuites de Bordeaux	1716-1790
AD Pyrénées-Atlantiques H 120-121	Jacobins de Bayonne	1724-1737
AD Gironde G sup 3358	chapitre Saint-Seurin	1729-1778
AD Gironde H 2652	Jacobins de Bordeaux	1731
AD Landes H 148	abbaye de Divielle	1743-1758
AD Pyrénées-Atlantiques H 124	Carmes de Bayonne	1759-1772
AD Lot-et-Garonne E sup 3155bis	Dames de la Foi de Nérac	1759-1785
AD Gironde G sup 3347	séminaire Saint-Raphaël	1759-1793
AM Pau GG 257	communauté des Orphelines de Pau	1761-1768
AD Pyrénées-Atlantiques H 178-179	religieuses Sainte-Claire de Bayonne	1761-1770
AD Gironde H 2739, 2753	Carmélites de Bordeaux	1762-1788
AD Landes H 163	Carmes de Dax	1771-1790
AD Gers H 71	Cordeliers de Vic Fezensac	1773-1785
AD Gers H 1-2	abbaye de Flaran	1780-1787
AM Agen GG 197	religieuses de Chapelet d'Agen	1785-1791
AD Landes H 149	abbaye d'Arthous	1789-1791



## Annexe B 9

### Les goûts alimentaires dans les communautés religieuses

<b>viande</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
poulet	12	71%
mouton	11	65%
bœuf	11	65%
veau	10	59%
jambon	9	53%
saucisse	8	47%
boudin	7	41%
chapon	7	41%
dindon	7	41%
pigeon	6	35%
canard	5	29%
agneau	5	29%
poule	5	29%
porc	5	29%
poularde	5	29%
oie	4	24%
palombe	3	18%
levraut	2	12%
grive	2	12%
alouette	2	12%
chevreau	2	12%
caille	2	12%
tourterelle	2	12%

<b>condiments</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
girofle	12	71%
poivre	11	65%
muscade	7	41%
cannelle	7	41%
ail	6	35%
câpre	5	29%
oignon	5	29%
échalote	4	24%
moutarde	3	18%
persil	2	12%

fruits	mention	fréquence
châtaigne	11	65%
figue	10	59%
raisin	9	53%
amande	7	41%
prune	7	41%
orange	7	41%
citron	5	29%
olive	4	24%
cerise	4	24%
noix	4	24%
fraise	3	18%
pruneau	3	18%
poire	3	18%
noisette	3	18%
abricot	2	12%
pomme	2	12%

boissons	mention	fréquence
café	12	71%
chocolat	5	29%
lait	5	29%
eau-de-vie	4	24%
thé	3	18%

poissons	mention	fréquence
morue	15	88%
sardine	10	59%
huître	6	35%
hareng	6	35%
anguille	3	18%
tanche	3	18%
sole	3	18%
saumon	2	12%
royan	2	12%
grenouille	2	12%
anchois	2	12%

<b>légumes</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
haricot	7	41%
salade	6	35%
asperge	6	35%
artichaut	5	29%
carotte	4	24%
potiron	3	18%
pois	3	18%
choux	3	18%
brocolis	2	12%
épinard	2	12%
céleri	2	12%
laitue	2	12%
rave	2	12%

<b>graisses</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
beurre	15	88%
huile	11	65%
lard	8	47%
huile de noix	6	35%
graisse	6	35%
huile d'olive	5	29%
graisse d'oie	2	12%
graisse de baleine	2	12%
beurre salé	2	12%

<b>aliments divers</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
cassonade	12	71%
oeufs	12	71%
sucre	10	59%
fromage	10	59%
riz	8	47%

## Annexe B 10

### Tableau des profils alimentaires des établissements hospitaliers

Côte	collectivité	dates
AD Pyrénées-Atlantiques, Arch Hosp E 11, etc...	hôpital de Pau	1705-1773
AD Pyrénées-Atlantiques, Arch Hosp E 63, 90, etc...	hôpital Saint-Léon de Bayonne	1720-1725
AD Gironde Arch Hosp VII E 122-132	hôpital Saint-André de Bordeaux	1740-1753
AD Lot-et-Garonne 2 H 3, 4, 5	hôpital général de la ville d'Agen	1740-1760
AD Lot-et-Garonne E sup 1854bis	hôpital St. Mars d'Agenais	1763-1788
AD Gers H 140	hôpital Saint-Augustin d'Auch	1766
AD Lot-et-Garonne 1 H 81	hôpital Saint-Jacques d'Agen	1774-1813
AD Gers H 141	hôpital Saint-Sébastien d'Auch	1785-1793
AD Lot-et-Garonne 3 H 50, 59, 60	hôpital Sainte-Catherine d'Agen	1787-1807
AD Dordogne 90 H 18	hôpital de Montignac	1789-1800
AD Lot-et-Garonne 3 H61	hospice de Port-Sainte-Marie	1804-1806
AD Landes H dépôt 1 E 18	hôpital Saint-Eutrope de Dax	1825-1855

## Annexe B 11

### L'alimentation populaire dans les établissements hospitaliers<sup>14</sup>

<b>vian</b> des	<b>men</b> tion	<b>fré</b> quence
bœuf	8	67%
mouton	7	58%
veau	6	50%
porc	5	42%
dinde	4	33%
poulet	4	33%

<b>lég</b> umes	<b>men</b> tion	<b>fré</b> quence
haricot	7	58%
pois	6	50%
rave	5	42%
fève	4	33%
carotte	4	33%
citrouille	4	33%
salade	4	33%
choux	3	25%
poireau	3	25%
pot	3	25%

<b>fruits</b>	<b>men</b> tion	<b>fré</b> quence
châtaigne	8	67%
prune	6	50%
pomme	6	50%
citron	5	42%
cerise	4	33%
raisin	4	33%
noix	3	25%
pruneau	3	25%
poire	3	25%
figue	2	17%

<sup>14</sup> Le faible nombre d'établissements concernés fait des pourcentages proposés ici avant tout des ordres de grandeur.

<b>condiments</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
oignon	9	75%
vinaigre	6	50%
poivre	5	42%
cannelle	5	42%
ail	5	42%
girofle	4	33%
muscade	3	25%
échalote	3	25%

<b>poissons</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
morue	10	83%
sardine	8	67%
hareng	3	25%
huître	2	17%

<b>graisses</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
huile	7	58%
beurre	7	58%
graisse	6	50%
huile d'olive	4	33%
huile de noix	3	25%

<b>aliments divers</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
oeufs	11	92%
fromage	7	58%
cassonade	7	58%
riz	5	42%
miel	3	25%
sucre	2	17%

<b>boisson</b>	<b>mention</b>	<b>fréquence</b>
lait	7	58%
eau-de-vie	7	58%
vin	4	33%
chocolat	3	25%

## Annexe C

### Inventaires après décès et inventaires des biens des émigrés

#### Annexe C 1

**Tableau des inventaires (1700-1850)**

Côte	Nom	Date
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4139	Jean DELISTAGE	03/02/1702
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4139	Jeanne de PEIROUX	10/03/1702
AD Landes 3 E 4/125	GUILHENSANG	08/04/1702
AD Landes 3 E 4/125	SAINT OURENS	11/12/1702
AD Landes 3 E 4/125	GILLIBAR	08/01/1703
AD Lot-et-Garonne B 1513	Monseigneur de MASCARON	17/11/1703
AD Lot-et-Garonne B 1513	ARDURAS	12/03/1704
AD Gironde 3 E 13012	Bernard SAVE	30/07/1704
AD Gironde 3 E 13012	épouse Pierre ARNAUD	16/11/1704
AD Landes 3 E 4/125	CASTAGNEIDE	09/12/1704
AD Lot-et-Garonne I J 89	Henriette DUCASSE, veuve Geoffroy de VIVANS	25/06/1706
AD Lot-et-Garonne 2 H 6	anonyme	04/05/1709
AD Dordogne 3 E 7858	Pierre GONTIER de BIRAN	24/04/1710
AD Dordogne 3 E 7858	Pierre SIRNEY sieur de Lagreze	28/04/1710
AD Dordogne 3 E 78*8	Simon LESPLEYTE	05/06/1710
AD Dordogne 3 E 7858	Elie CHARRAUD de LESTANG	15/07/1710
AD Dordogne 3 E 7858	Geraud REYNAU	20/08/1710
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/13	Paul FREGEFON	10/10/1711
AD Gironde 3 E 13112	veuve BOISSET	24/07/1715
AD Lot-et-Garonne 2 H 6	TISSIER	11/07/1717
AD Gironde 3 E 13112	BONNEAU	26/09/1717
AD Gironde 3 E 17807	Catherine ROY épouse Jean Jacques DUBARRY	05/10/1717
AD Lot-et-Garonne 4 J 30	Claude François Armand de DURFORT	01/10/1718
AD Dordogne 2 E 1812	CHEVALIER de CABLAN	01/01/1720
AD Gironde 3 E 24845	François LAMOIGNON	01/02/1720
AD Gironde 3 E 7991	veuve FAYARD	04/03/1720
AD Gironde 3 E 11905	Jean LABAT	15/02/1721
AD Gironde 3 E 7995	de GAUFRETEAU	26/06/1721
AD Gironde 3 E 6803	Etienne de GOMBAULT	23/07/1721
AD Gironde 3 E 12709	Pierre CARBONNEAU	30/08/1721
AD Gironde 3 E 11905	Jean SAUPIED	03/09/1721
AD Gironde 3 E 12709	Arnaud LARAQUERE	11/09/1721
AD Gironde 3 E 11905	Marie PINETEAU	29/12/1721
AD Gironde 3 E 24845	Pierre Etienne RIESIR	16/01/1722

Côte	Nom	Date
AD Gironde 3 E 24846	Jean JAY	02/05/1722
AD Gironde 3 E 7333	madame de MAYTIE	03/05/1722
AD Gironde 3 E 5254	Marie CROZIHAC, veuve PONTOISE	15/05/1722
AD Gironde 3 E 7335	DESMIRAILS	09/09/1722
AD Gironde 3 E 12709	François DESSERTAULT	27/09/1722
AD Gironde 3 E 14945	Joseph de ROLLAND	31/12/1722
AD Gironde 3 E 7338	Pierre BRANEYRE	20/01/1723
AD Gironde 3 E 11911	Jean Martial DESMONIERS	26/04/1723
AD Gironde 3 E 386	Jean Jacques CHAPOU	06/08/1723
AD Gironde 3 E 10827	LAGOURGUE	06/10/1723
AD Gironde 3 E 24848	Jean MINVIELLE BISSAN	02/01/1724
AD Gironde 3 E 7344	Jean PELLE	11/01/1724
AD Gironde 3 E 13023	Pierre PERNELE	18/05/1724
AD Gironde 3 E 24848	Jean Joseph de PELLEAU	16/06/1724
AD Gironde 3 E 21525	François de LUGEAU	27/06/1724
AD Gironde 3 E 13417	Alphonse DUPOY	29/08/1724
AD Dordogne 12 J 11	Jean d' ABZAC	12/10/1724
AD Landes 3 E 5/3	Etienne DUTIN	24/11/1724
AD Dordogne 3 E 15523	Marguerite PASQUET veuve ANDRIEU	04/04/1725
AD Dordogne 3 E 15523	BARJAL	09/07/1725
AD Dordogne B 1763	Henri Jacques CAUMONT DE LA FORCE	17/04/1727
AD Lot-et-Garonne 3 E 91/2	Jeanne LAMOUROUX	15/10/1728
AD Landes 3 E 4/130	Simon LAGOFFUN	23/04/1729
AD Dordogne 3 E 17326	Isaac SALLEAUD	27/01/1730
AD Gironde 3 E 19003	Jean LESARE	15/02/1730
AD Gironde 3 E 28817	LANDREAU	30/04/1730
AD Gironde 3 E 25727	Jeanne GRAND veuve MARTIN	16/07/1730
AD Lot-et-Garonne 3 E 907/7	Antoine LUGAS	19/07/1730
AD Gironde 3 E 28817	Jean DELAGE	19/08/1730
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3268	CARVILLE	18/09/1730
AD Gironde 3 E 13028	Suzanne MERCIER épouse IMBERT	02/01/1731
AD Gironde 3 E 13028	Pierre DUCAMP	18/01/1731
AD Gironde 3 E 13028	Pierre CAUDERAN	20/01/1731
AD Gironde 3 E 13028	Martin PARABIN dit Corpus	02/02/1731
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/33	Etienne SABATIE	12/02/1731
AD Landes 3 E 4/88	Marguerite de PRIUGUIE	05/03/1731
AD Dordogne 3 E 1539	Gilles MONTFUMAT	15/03/1731
AD Landes 3 E 4/88	Arnaud MOULARD	18/04/1731
AD Landes 3 E 4/130	BORDESOLLES	20/04/1731
AD Gironde 3 E 13028	Marie DUBOSQ	05/07/1731
AD Gironde 3 E 13028	Bernard DUPUY	31/07/1731
AD Landes 3 E 4/130	DEDOUX	09/11/1731
AD Dordogne 3 E 1732	Jean Prévot de PRONSAUD	26/01/1732
AD Gironde 3 E 19005	Guillaume VOISIN	26/01/1732
AD Gironde 3 E 19005	Guilhem SEIGNEURIAU	18/03/1732
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/33	Bernard MARUS	09/04/1732
AD Gironde 3 E 13029	Pierre HEBERARE	05/05/1732



Côte	Nom	Date
AD Landes 3 E 11/43	Jean DUTOUR	28/05/1732
AD Dordogne 3 E 1726	Pierre RHYNAUD	12/08/1732
AD Gironde 3 E 13029	Nicolas BLARRE	19/10/1732
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/34	Antoine DALIBER	05/11/1732
AD Gironde 3 E 28820	Marie PAPPIN épouse PHILIP	02/01/1733
AD Dordogne 3 E 6043	Pierre MANET	22/05/1733
AD Dordogne 3 E 1540	FRONTOU SEGUIER	14/07/1733
AD Gironde 3 E 13419	Michel RAMBAUD	03/10/1733
AD Dordogne 3 E 1540	Catherine SOULHIER	12/10/1733
AD Gironde 3 E 28820	Marie MARNOU épouse RONDEAU	22/10/1733
AD Gironde 3 E 28820	Jeanne PIGEON épouse HALLIERE	23/10/1733
AD Dordogne 3 E 6043	Elie Louise Gilles PONTOISE	14/12/1733
AD Dordogne 3 E 1540	Marguerite REYNAUD veuve Jean LABRUE	28/12/1733
AD Landes 3 E 4/91	Jacques LUBET	10/01/1734
AD Landes 3 E 4/91	Jean DEVOIS	14/01/1734
AD Landes 3 E 5/5	DESPORTES épouse de FOSSECAVE	05/02/1734
AD Lot-et-Garonne 3 E 180/10	Alexandre COURRIOL	30/04/1734
AD Landes 3 E 4/91	dame de PUYFERRE	04/06/1734
AD Landes 3 E 5/5	Jean DUTREY	19/06/1734
AD Landes 3 E 11/43	Jacques NOGUES	12/08/1734
AD Gironde 3 E 28858	Jacques ROQUILLET	12/09/1734
AD Lot-et-Garonne 3 E 907/11	Jean GASQUET	22/09/1734
AD Landes 4/91	Etienne DUPEYRON	03/11/1734
AD Dordogne 3 E 1541	Jean NEGRIER	26/02/1735
AD Landes 3 E 11/43	Bernard de SEGAS	25/04/1735
AD Lot-et-Garonne 3 E 150/18	Jean de RATIER	30/04/1735
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/37	Philippe BAYLE	30/05/1735
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 9877	LECOUDER	22/09/1735
AD Lot-et-Garonne 3 E 180/10	Mathieu NOLIBE	22/11/1735
AD Gironde 3 E 13419	David COLLARD	05/12/1735
AD Gironde 3 E 12006	Jacques de RAGUENEAU	04/01/1736
AD Lot-et-Garonne 3 E 150/19	Marthe de RAYMOND	15/01/1736
AD Dordogne 3 E 1732	Peyronne ROUDIE	19/01/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3356	VAUBERET	23/02/1736
AD Dordogne 3 E 1541	Jeanne BAGIN	09/06/1736
AD Dordogne 3 E 6046	Jean PASCAL	12/07/1736
AD Gironde 3 E 12014	Jean Antoine DUVAL	07/08/1736
AD Gironde 3 E 12014	Jean BARRELIER DE BITY	10/08/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3825 (5)	Jean SALES	11/08/1736
AD Gironde 3 E 548	Jean Antoine de LACHABANNE	23/08/1736
AD Gironde 3 E 28858	Christophe PEYNAUD	14/09/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3825	Jean LALANNE	28/09/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3825	Pierre CASAUBON	08/10/1736
AD Dordogne 3 E 6046	Guillaume DUPOUY	15/10/1736
AD Lot-et-Garonne 3 E 150/19	Bertrand DUFFAU	19/10/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3825	Pierre DUCAMP	4/10/1736
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3825	Etienne LAFONT	06/12/1736

Côte	Nom	Date
AD Lot-et-Garonne 3 E 109/ 39	Claude de MONTALEMBERT	16/01/1737
AD Lot-et-Garonne 3 E 180/12	Guillaume PRADAS	06/02/1737
AD Lot-et-Garonne 3 E 180/12	Jean POUGES	16/04/1737
AD Landes 3 E 4/94	FORTIN	26/04/1737
AD Lot-et-Garonne 3 E 150/20	Jean Joseph Guiron de GARDES	13/05/1737
AD Gironde 3 E 24639	Léon DEMATERRE	02/06/1737
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3827	MARGOLON de TAUROS	02/07/1737
AD Gironde 3 E 18549	Joseph François Ignace de LABAT de SAVIGNAC	09/07/1737
AD Gironde 3 E 28858	Pierre MAZURIC	25/07/1737
AD Dordogne 3 E 1542	Guillaume DARFEUILLE	30/07/1737
AD Lot-et-Garonne 3 E 180/12	Salomon DUPRAT sieur de Lamothe	03/08/1737
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3827	Pierre DARRIPE	29/08/1737
AD Gironde 3 E 24369	DURRAYE	02/09/1737
AD Lot-et-Garonne 3 E 150/20	Jean LARAN	15/10/1737
AD Dordogne 3 E 1542	Charles ROUSSEAU	22/10/1737
AD Gironde 3 E 24369	Jean de CONSTANTIN	15/11/1737
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3827	veuve François LAVISSE	27/12/1737
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3828	épouse Pierre FONS	30/12/1737
AD Gironde 3 E 13130	Jean GAILLARD	10/03/1738
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3828	Marie de CHEVERY épouse de la Framboisière	15/03/1738
AD Dordogne 3 E 1542	Elie BORDE	15/04/1738
AD Gironde 3 E 28825	épouse Pierre LEGALLAY	20/05/1738
AD Dordogne 3 E 1542	Gabriel CATUE	08/07/1738
AD Gironde 3 E 25732	Jean EXQUEM	16/07/1738
AD Gironde 3 E 28825	Pierre HILLARD	18/09/1738
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 3828	François DARRICANERE	15/11/1738
AD Dordogne 3 E 20186	Pierre LAVAUD	25/03/1739
AD Dordogne 3 E 17327	François DURRET	04/06/1739
AD Gironde 3 E 25733	Catherine RENOU veuve Pierre LACOMBE	19/11/1739
AD Gironde 3 E 25733	Catherine LAFON	24/11/1739
AD Dordogne 2 E 1835	comte de TAILLEFER	25/04/1742
AD Dordogne 24 J 44	Adrien Blaise de CUGNAC	03/05/1745
AD Landes 1 J 580	abbé BERTIER de l'abbaye de St Sever	01/01/1754
AD Lot-et-Garonne 3 E 979/28	Jean DELSUC	12/05/1755
AD Lot-et-Garonne 3 E 979/28	Pierre ROUGIE	24/06/1755
AD Gironde 3 E 20552	Pierre DUTASTA	24/05/1757
AD Gironde 20552	Pierre GEOFFRION	09/07/1757
AD Dordogne 3 E 1766	Jean DESFIEUX	30/01/1760
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 5379	Joseph Balthazar DALLIES de CHATEAUNEUF	05/08/1760
AM Bordeaux Fonds BARBE dossier 147	veuve d' Armand de MONFERRANT	18/09/1761
AD Dordogne 3 E 7969	Marie de VERTHAMON comtesse de BEYNAC	15/08/1763
AD Dordogne 3 E 7969	Jean BROUSSE	06/09/1763
AD Lot-et-Garonne 3 E 598/1	Louis PAUL	30/11/1763
AD Lot-et-Garonne 3 E 598/1	Jeanne LAVERNY épouse Pierre SAINTPE	13/08/1764
AD Gironde 3 E 13432	Catherine GUIGNARD veuve Jean Joseph ROLLE	25/04/1767
AD Dordogne 24 J 44	Marguerite Thérèse de BAYLE, veuve de CUGNAC	13/11/1767
AD Gironde 3 E 13432	Blaise DESAMERIQUE	18/01/1768

Côte	Nom	Date
AD Gironde 3 E 13432	Marguerite FORTIN	12/04/1768
AD Dordogne 3 E 15640	marquis de GAUBERT, veuve RASTIGNAC	11/05/1768
AD Dordogne 2 B 638	François Alexandre GALARD DE BEARN	09/08/1768
AD Gironde 3 E 13432	Marie LARRUE	30/09/1768
AD Lot-et-Garonne 1 J 90	Isaac LAVAT	20/02/1769
AD Lot-et-Garonne 3 E598/5	Jacques LAVASSIE	27/09/1769
AD Landes 3 E 17/43	Jean MAISONNEUVE	25/10/1769
AD Landes 3 E 54/164	Joseph CACHON	30/01/1770
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 2759	Jacques de SAGE	17/02/1770
AD Gironde 3 E 12937	Gabriel MEYNARD	17/02/1770
AD Lot-et-Garonne 3 E 488/3	Louis LABORDE	06/03/1770
AD Gironde 3 E 17589	Elisabeth BERTIN, veuve Jean LAGARDE	09/04/1770
AD Gironde 3 E 6230	DARGENTON	20/08/1770
AD Lot-et-Garonne 3 E 179/5	Anne DUBEDAT	18/09/1770
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 5379	Jean CLAVERIE	13/12/1770
AD Lot-et-Garonne 3 E 885/14	Pierre LANCON	24/12/1770
AD Dordogne 3 E 15643	Jeanne ROUDEL veuve Léonard SECONDAT	18/02/1771
AD Gironde 3 E 28933	FAUSSEGRIVE	07/05/1771
AD Gironde 3 E 13060	Madelaine DORGIS, veuve Jean BORDE	08/08/1771
AD Gironde 3 E 28933	Christophe BELMER	08/08/1771
AD Gironde 3 E 21581	Pierre Charles DUMOULIN	31/08/1771
AD Gironde 3 E 5566	JB de LAROQUE seigneur de Latour	11/11/1771
AD Lot-et-Garonne 1 J 498	Marguerite de BOMANI	20/11/1771
AD Lot-et-Garonne 3 E 885/15	Jeanne PRIEUR veuve LEMAITRE	30/11/1771
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 9848	épouse DUFOURG	07/01/1772
AD Gironde 3 E 24060	Claude DACOSTA	10/02/1772
AD Lot-et-Garonne 3 E 155/13	Laure de POLIAS, épouse Claude SARRAU	17/03/1772
AD Gironde 3 E 15022	Jean Baptiste LACORNEE	13/04/1772
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 9848	Marie GOYETCHE	27/04/1772
AD Gironde 3 E 13257	veuve BIZET	15/05/1772
AD Gironde 3 E 17592	Jean Joseph de RAGUENEAU	30/05/1772
AD Landes 3 E 5/20	Jean de CAZENAVE	07/07/1772
AD Gironde 3 E 23418	LAFARGUE	21/07/1772
AD Dordogne 2 J 787	de TEYSSIERES	23/07/1772
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 2759	Catherine de LAUTIGARNAT	03/08/1772
AD Landes 3 E 5/20	DELOS	14/08/1772
AD Landes 3 E 5/20	Pierre SAUMON	07/11/1772
AD Gironde 3 E 20578	Pierre MICHAELIS	16/11/1772
AD Gironde 3 E 15022	Marie André Thimoté Lavie de BACALAN	25/12/1772
AD Lot-et-Garonne 96 J 7	Romain DUPLANTIER	07/01/1773
AD Gironde 3 E 20579	Jean Baptiste DUBOS	12/01/1773
AD Lot-et-Garonne 97 J 15	Marguerite de BURIN, veuve François DELARD	21/01/1773
AD Gironde 3 E 20579	Sébastien BESSAUT	30/01/1773
AD Gironde 3 E 20579	Bernard MINOY	03/02/1773
AD Landes 3 E 54/164	Jean DUCOS	22/02/1773
AD Lot-et-Garonne 3 E 89	Guillaume Bernardin de FAURE de LAGARDE	18/03/1773
AD Gironde 3 E 20579	Callier GOBAIN	26/03/1773

Côte	Nom	Date
AD Landes 3 E 54/164	Jacques MACHELON dit LACABANE	22/04/1773
AD Gironde 3 E 13258	Pierre PAUZIE	01/05/1773
AD Gironde 3 E 20579	Jeanne PETIT	10/05/1773
AD Gironde 3 E 12938	Jean de SOLMINIHAC	21/05/1773
AD Gironde 3 E 28912	André SAMESTRE	30/06/1773
AD Gironde 3 E 24879	Marie Françoise de KURSAN, veuve de Loubés	12/07/1773
AD Gironde 3 E 28912	François MASEAU	12/07/1773
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 2759	Jean Joseph de CLAVERIE	06/08/1773
AD Lot-et-Garonne 3 E 885/17	François PENNARD DUCERF	24/11/1773
AD Gironde 3 E 23419	Pierre ENGEVIN	16/12/1773
AD Lot-et-Garonne 3 E 89/17	Marc Antoine Gabriel de SABARON	14/01/1774
AD Dordogne 3 E 8010	Isabeau GIBERTLEUR veuve REBURGET	02/10/1774
AD Gironde 3 E 13064	Montain André Loragois de SAINT ANDRE	11/01/1775
AD Gironde 3 E 5578	Louise Marie de PATY	11/04/1775
AD Landes 3 E 54/164	Jr eph LANUSSE	01/07/1775
AD Gironde 3 E 28914	Pierre FRADET	20/07/1775
AD Gironde 3 E 28914	Marie DUPROY	29/09/1775
AD Gironde 3 E 13065	Dominique FARREL	02/10/1775
AD Dordogne 2 E 1834 (8)/ 10	seigneur des Bories	18/10/1775
AD Landes 3 E 38/194	Dominique François du MOULIN de LABARTHETE	20/10/1775
AD Landes 3 E 54/164	Jean DARRIEUX	29/11/1775
AD Lot-et-Garonne 4 J 29	Bernard de PIIS	01/12/1775
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4502	LAGRAVE	05/01/1776
AD Landes 3 E 38/194	Jean Baptiste de MIRSON	21/02/1776
AD Landes 3 E 38/194	François LAROTURE	27/06/1776
AD Lot-et-Garonne 3 E 89/17	Jean CANET	13/08/1776
AD Dordogne 2 E 1806/28	François d'ABZAC, marquis de Mayac	18/02/1777
AD Gironde 3 E 26600	Marie Anne MAUCOUP	18/02/1777
AD Gironde 3 E 26600	Jeanne BALLAT veuve DUSSAC	22/02/1777
AD Dordogne 3 E 6068	Marie BORDIER	06/03/1777
AD Gironde 3 E 26600	Jean GRAVES	10/03/1777
AD Lot-et-Garonne 3 E 155/18	Jean LAMARQUE	11/03/1777
AD Gironde 3 E 21706	Jacques CAILEAU MIRAMONT	02/04/1777
AD Landes 3 E 54/164	Antoine BORDES	22/04/1777
AD Gironde 3 E 5586	Joseph INGUIMBERTY	01/05/1777
AD Gironde 3 E 5586	Bonaventure CRÉSPIN	01/05/1777
AD Gironde 3 E 21706	François BARRIERE	02/05/1777
AD Gironde 3 E 26600	Louis VIAUD	02/05/1777
AD Lot-et-Garonne 3 E 155/18	Jean AUVISSES	04/05/1777
AD Gironde 3 E 21706	Pierre FEUILHARDE	07/05/1777
AD Gironde, 3 E 5586	Guillaume ROUMAGOUX	16/05/1777
AD Gironde 3 E 5586	David Jacob CLOCK	27/05/1777
AD Gironde 3 E 26600	Cosme Henry LETELLIER sieur de Cerqueux	28/05/1777
AD Gironde 3 E 21706	Jeanne TAFFEREAU	09/06/1777
AD Gironde 3 E 21706	Mémoire Charles MATECOULON de LAMONTAIGNE	18/06/1777
AD Dordogne 3 E 19912	Guihaume FAUCHER DES COMBES	14/07/1777
AD Dordogne 3 E 19912	Bernard CLUZEAU	20/08/1777

Côte	Nom	Date
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 9853	Jean PELLOC	03/09/1777
AD Dordogne 3 E 19912	Mathieu PUYRAVEAU	13/09/1777
AD Lot-et-Garonne 3 E 155/18	Jeanne Françoise LÉSEIGNEUR	11/12/1777
AD Gironde 3 E 24068	Christophe SALGEBERT	20/02/1778
AD Gironde 3E 24068	Pierre CHARLOT	24/03/1778
AD Gironde 3 E 28917	François de LAVERGNE seigneur de Peyedouille	02/04/1778
AD Dordogne 3 E 15650	Jacques DELPEYRAT	21/05/1778
AD Dordogne 3 E 15650	Jean VAYSSIERE	02/06/1778
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 2759	Bernard CATRUILET	18/06/1778
AD Dordogne 2 E 1797	Jean de LEYMARIE, seigneur de Laroche	06/09/1778
AD Gironde 3 E 7490	Jean LANES	14/09/1778
AD Lot-et-Garonne 2 H 6	Guillaume de MONFORTON	30/09/1778
AD Gironde 3 E 28917	BRAQUOURE	26/10/1778
AD Gironde 3 E 28917	BUREAU	29/10/1778
AD Gironde 3 E 15029	Jean Baptiste COLLAR	09/01/1779
AD Gironde 3 E 24434	Marie Victoire DELNAU	12/02/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Sicaire REYNAUD LARRIE	18/02/1779
AD Landes 3 E 54/164	Jean DASTE	20/04/1779
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4505	Joseph VALCOREL	18/05/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Etienne MARCHEIX	21/05/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Pierre EYMARD	28/05/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Jacques PUYTOUVEAU	21/06/1779
AD Landes 3 E 54/164	Jean GOUARD	21/07/1779
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4505	Jeanne CHOURIA épouse BASTREE	03/08/1779
AD Pyrénées-Atlantiques 3 F 4505	Jeanne DUBEZIN	17/09/1779
AD Dordogne 3 E 8020	Jean LACOUDRE	21/09/1779
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4505	Marie SUHOMME PEJOU épouse LAHARRAGUE	17/11/1779
AD Gironde 3 E 15029	Pierre LABATUT	01/12/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Alexis du GRAVIER de LAUGERIE	13/12/1779
AD Gironde 3 E 15029	Silvain GOUJON	23/12/1779
AD Dordogne 3 E 1564	Pierre MASSOUBRE	28/06/1780
AD Gironde 3 E 24440	Jean DESCHAMPS	23/01/1782
AD Gironde 3 E 13071	marquis RASTIGNY DE TASTE	08/03/1782
AD Dordogne 3 E 1821	Jeanne Catherine Hatel, épouse de SANZILION	16/01/1783
AD Dordogne 3 E 1821	Jean CONGET	04/03/1783
AD Dordogne 3 E 1821	Dauphin Revolte du GRAND CHAMP	31/03/1783
AD Gironde 3 E 5618	DUTEURTRE	08/04/1783
AD Dordogne 3 E 1821	Jean GEVIN	12/05/1783
AD Landes 3 E 54/164	Jean Charles FOURNESE	26/10/1783
AD Dordogne 2 E 1799	Jean Baptiste de BOUILHAC de Bourzac	08/12/1783
AD Dordogne 3 E 1823	Bertrand Hamelin de LAMOTHE	08/03/1784
AD Gironde 3 E 5618	Catherine Bergéy, veuve de Jean Saboureau Baty	11/03/1784
AD Dordogne 3 E 1823	Denis DUBESSE DE BARRIERE	09/04/1784
AD Dordogne 3 E 1823	Jean SOUFRON	10/04/1784
AD Dordogne 3 E 1823	Jeanne LACOSTAS DE VIGNERAS	30/04/1784
AD Gironde 3 E 20670	Charles MAUPAIR	01/01/1785
AD Lot-et-Garonne 3 E 488/18	Jean Pierre de RICARD	12/03/1785

Côte	Nom	Date
AD Lot-et-Garonne 3 E 488/18	Pierre PECHAUBERT	26/03/1785
AD Dordogne 3 E 1802	Jean VEUNA	24/01/1786
AD Dordogne 3 E 1802	Jean SERIZAL	26/01/1786
AD Gironde 3 E 5631	Jean ROQUEFORT	04/08/1786
AD Gironde 3 E 5631	Etienne MAIGNAN	26/08/1786
AD Dordogne 2 B 735	Joseph DUVERE	23/09/1786
AD Dordogne 3 E 1802	DUPUY DE MONTFERIER	04/12/1786
AD Landes 3 E 54/164	Jean PAGES	07/05/1787
AD Gironde 3 E 25005	Jean Baptiste de PONTUAL	10/06/1788
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4516	Michel DYBAR	18/02/1789
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 4516	Jean THORE	14/12/1789
AD Dordogne 2 E 1837	Marie Anne de SOUILLAC, veuve Mr de FAYOLLE	19/12/1789
AD Landes 3 E 54/164	Pierre COURTES	01/05/1790
AD Gironde G 2975	LAPOSE	14/05/1790
AD Lot-et-Garonne I J 107	François SARRAZIN	18/05/1790
AM Bordeaux Fonds Barbe dossier 8	Jean Baptiste Guillaume de BRIVAZAC	10/09/1791
AD Gironde 3 E 25307	Jean ROY	04/01/1792
AD Pyrénées-Atlantiques Q 533	DUPOEY	14/03/1792
AD Pyrénées-Atlantiques Q 531	PAVEE de VILLEREILLE	16/03/1792
AD Pyrénées-Atlantiques Q 532	PEICH	17/03/1792
AD Landes 1 Q 148	DANDIEU de LABARERE	23/03/1792
AD Landes 1 Q 148	LAPOMLERIE	06/04/1792
AD Landes 1 Q 148	DABADIE	10/04/1792
AD Gironde 3 E 28951	MONTINGAU	17/04/1792
AD Dordogne 1 Q 581/1 dossier 27	CAUMONT DE LA FORCE	07/05/1792
AD Dordogne 1 Q 581/1 dossier 7	Saturnin BONAFoux	12/05/1792
AD Dordogne Q 977	Elies NOVEL FLAGEAT	14/05/1792
AD Dordogne Q 974	comte de LESTRADE de Bouilhem	21/05/1792
AD Gironde Q 900	Luc d'ARCHE	06/06/1792
AD Dordogne 1 Q 581 dossier 31	CLUZEAU FAZARD	20/06/1792
AD Lot-et-Garonne 1 Q 245	BEAUMONT seigneur de Casemeuil	23/06/1792
AD Gironde 3 E 25307	Marguerite LARGETEAU	23/06/1792
AD Lot-et-Garonne 1 Q 82	Joachim LAMOTHE	23/06/1792
AD Lot-et-Garonne 1 Q 224	LAVAUGUYON	26/06/1792
AD Gironde 3 E 28951	Charles TESSIER	09/07/1792
AD Gironde 8 J 463	Bernard Benjamin BOYER	14/08/1792
AD Gironde 3 E 25307	Guillaume MORILLON	29/09/1792
AD Gironde Q 936	RAZAC	15/11/1792
AD Dordogne Q 974	Théophile DUCHEYRON	18/01/1793
AD Dordogne Q 1126	MIRANDOL	08/02/1793
AD Gironde Q 906	Véronique LALANNE veuve CAILLEAU	01/03/1793
AD Dordogne 3 E 8047	Pierre LACOSTE	09/04/1793
AD Gironde Q 925	LAPOUZE	10/04/1793
AD Lot-et-Garonne 1 Q 189	BATS DE TRENQUELEON	23/04/1793
AD Lot-et-Garonne 1 Q 172	Timbrune VALENCE	25/04/1793
AD Dordogne 1 Q 581 dossier 8	BRUGIERE DES ESSARD	15/05/1793
AD Dordogne Q 455	CASTAING	15/05/1793

Côte	Nom	Date
AD Lot-et-Garonne I Q 211	duc d'AIGUILLON	06/06/1793
AD Dordogne Q 547	BONNAFOUX	29/07/1793
AD Dordogne Q 548	VAUCOCOURT	05/08/1793
AD Lot-et-Garonne I Q 252	ROUSSANES	09/08/1793
AD Dordogne Q 547	BRUGIERE DES ESSARTS	28/08/1793
AD Gironde Q 924	LAJAUNIE	02/09/1793
AD Dordogne Q 960	Guillaume Jean Marie MONTEGUT	16/09/1793
AD Dordogne Q 548	LABROUSSE	19/09/1793
AD Dordogne Q 548	MALET	04/10/1793
AD Gironde Q 936	Jean REY	26/10/1793
AD Pyrénées-Atlantiques Q 531	Martin PAGES	01/11/1793
AD Pyrénées-Atlantiques Q 533	RIVIERE	21/11/1793
AD Gironde Q 938	SAIGE	13/12/1793
AD Dordogne I Q 581 dossier Y	DUMOURIER	23/12/1793
AD Landes I Q 148	DUMOULIN	23/12/1793
AD Landes I Q 148	Jean Baptiste DARRACQ	01/01/1794
AD Landes I Q 148	DESLOUR DE DONZACQ	07/01/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 533	Pierre RIVEHAUTE	10/01/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 82	Jean DESGUILLON	17/01/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 129	LASILVESTRE	22/01/1794
AD Dordogne Q 768	VASSAL LABARDE	23/01/1794
AD Gironde I Q 917	François FONTAN	25/01/1794
AD Gironde Q 905	BRACH	25/01/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 129	RICARD	26/01/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 87	BOUBEE	31/01/1794
AD Gironde Q 900	Elorie ANDOSE	31/01/1794
AD Gironde Q 925	Jean Baptiste LAMOTHE	04/02/1794
AD Gironde Q 924	LACROIX	06/02/1794
AD Dordogne Q 548	GIVERZAC	10/02/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 533	Dominique PLANTIER	14/02/1794
AD Dordogne 24 J 79	de SANZILLON	15/02/1794
AD Gironde Q 925	Léon de LAMARTHONIE	16/02/1794
AD Dordogne Q 977	Suzanne CABLANC	19/02/1794
AD Gironde Q 900	ARROUCH	05/03/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 93	PLANTEY	06/03/1794
AD Gironde Q 923	veuve LACHAPELLE	12/03/1794
AD Gironde Q 911	CLARKE	12/03/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 531	PEBARDE	15/03/1794
AD Gironde Q 905	Hector BRANNE	21/03/1794
AD Dordogne I Q 581 dossier 2	Albert de LAJABERTIE	24/03/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 533	Antoine RIVES	27/03/1794
AD Landes I Q 147	de BATZ	29/03/1794
AD Landes I Q 147	BASUIAT	31/03/1794
AD Landes I Q 148	DARBINS	31/03/1794
AD Lot-et-Garonne I Q 245	RAMBEAU	02/04/1794
AD Gironde Q 935	Marie Adelaïde LAVIE veuve POMIIS	02/04/1794
AD Dordogne I Q 581/I	Raymond ADHEMAR	06/04/1794

Côte	Nom	Date
AD Dordogne Q 768	Margontier Laubanie de LUBERSAC	06/04/1794
AD Landes 1 Q 147	André BRUSCH	07/04/1794
AD Dordogne Q 1126	Jean SOURZAC	09/04/1794
AD Landes 1 Q 147	BASQUIAT PEHOSSE	09/04/1794
AD Gironde 1 Q 918	François Léon de GALATHEAU	13/04/1794
AD Dordogne Q 977	CHANTEGREIHL	15/04/1794
AD Dordogne 1 Q 581 dossier 33	Pierre GERVAIN	18/04/1794
AD Dordogne 1 Q 581 dossier 16	BEAUMONT	28/04/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 247	RAIGNEAU	30/04/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 245	BECHOU	01/05/1794
AD Gironde Q 911	CHOLET	04/05/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 252	Jeanne DELPECH	09/05/1794
AD Dordogne 1 Q 581 dossier 82	Léonard PATY DE RAYE	01/06/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 124	PALOQUE	14/06/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 124	MASSONNEAU	17/06/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 124	Pierre Tiburce LANTOURNE	21/06/1794
AD Gironde Q 911	François CISSAC	22/06/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 532	PENE	23/06/1794
AD Gironde Q 925	LAMAGNERIE	26/06/1794
AD Gironde Q 924	Raymond LALANDE	13/07/1794
AD Lot-et-Garonne 1 Q 87	André VALLAT	01/08/1794
AD Gironde 1 Q 917	FONBOURGADE	02/08/1794
AD Gironde 1 Q 918	GALAER	15/08/1794
AD Gironde Q 911	Rosalie et Jeanne COUROLE	18/08/1794
AD Gironde Q 935	Jean Pierre PRADELLE	24/08/1794
AD Pyrénées-Atlantiques Q 531	Bernard ORRY	03/09/1794
AD Dordogne Q 977	Bertrand Chantal PUYLIMEUIL de Sanzillon	18/10/1794
AD Gironde Q 935	POLEON	22/11/1794
AD Gironde Q 924	veuve LACOMBE	21/12/1794
AD Gironde Q 925	LALANNE	01/05/1795
AD Gironde Q 936	Marthe Cécile BRACH veuve RAGUENEAU	05/07/1796
AD Lot-et-Garonne 1 Q 109	BERNUS	06/07/1796
AD Gironde Q 905	LANSAC	18/12/1796
AD Landes 3 E 54/164	Olivier DUFOUR	01/05/1797
AD Dordogne 1 Q 581/1	Hilare FONVIELLE	27/11/1797
AD Gironde 3 E 45633	Etienne CABAIGNAC	10/06/1801
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/41	Jean LABOULBENNE	06/09/1806
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/41	Etienne Louis DUPRAT	05/11/1806
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/41	Pierre TAVERNE	13/11/1806
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/41	Jean de NARBONNE	15/12/1806
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/42	Jean FLOURAU	03/01/1807
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/42	Guillaume AIGNELIS	08/06/1807
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/48	Antoine MONSERBAN	19/07/1808
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/48	Jeanne ROCHE. épouse Jean BRUNET	20/08/1808
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/48	Jean François Antoine SAGE	23/08/1808
AD Lot-et-Garonne 3 E 158/41	Placide BESSE	26/09/1808
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/53	Guillaume GAUBERT	09/08/1809



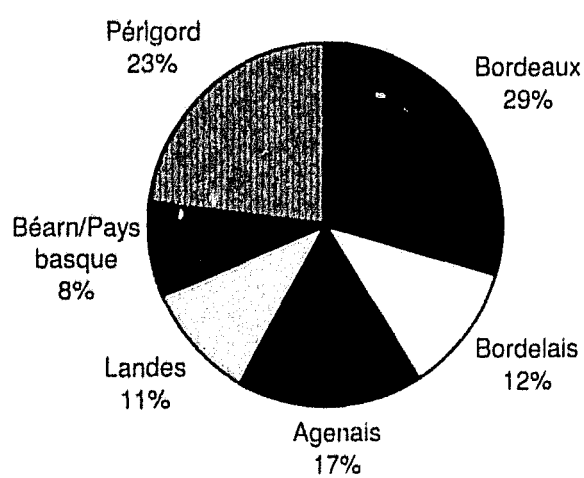
Côte	Nom	Date
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/53	Arnaud LAMOTHE	14/08/1809
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/53	Antoine BRETON	23/10/1809
AD Gironde 3 E 32471	Jean SANGO	28/02/1811
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/71	Jean Baptiste CHARMIE	27/05/1814
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/71	Nicolas NOLEAU	11/06/1814
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/76	VITAL VILLE	20/07/1815
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/76	Joseph FOUGERE	26/09/1815
AD Gironde 3 E 31453	Louis DUFAU	10/02/1817
AD Gironde 3 E 31453	François Marguerite de LAMARTHONIE	24/02/1817
AD Dordogne 2 E 473	Marguerite LESPINASSE	13/02/1823
AM Bordeaux Fonds Barbe dossier 55	Marguerite BEAUJEAU, veuve Guy de MEMOIRE	02/11/1823
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/110	Arnaud COMINAL	27/09/1824
AD Lot-et-Garonne 3 E 1274/110	Jean FABEL	30/09/1824
AM Bordeaux Fonds Suduiraut GT/41	Nicolas Marie Edme GUILLOT DE SUDUIRAUT	01/07/1833
AD Lot-et-Garonne 3 E 899/10	Jean Baptiste COMIVAL	15/07/1839
AD Lot-et-Garonne 3 E 899/10	LABOULBENE	31/07/1839
AD Gironde 3 E 29008	Florent MORIN	25/09/1840
AD Gironde 3 E 29008	Gustave BELLOU	16/12/1840
AD Landes 3 E 11/142	DUCARON	19/12/1840
AD Landes 3 E 27/105	Raymond MILAN	14/01/1841
AD Gironde 3 E 32310	Clément DUPIN	23/03/1841
AD Gironde 3 E 32310	Jean DUFAU	13/04/1841
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 5265	LAGOURADE	26/06/1841
AD Gironde 3 E 32310	Jean FRAICHET	12/07/1841
AD Gironde 3 E 32310	Claude SANDOZ	20/10/1841
AD Gironde 3 E 32310	Charles Joseph VATRIN	02/11/1841
AD Landes 3 E 11/142	Pierre DAUGE	13/12/1841
AD Gironde 3 E 35638	Françoise SAVIGNAC	11/04/1842
AD Gironde 3 E 35638	Antoinette de CALVIMONT	14/04/1842
AD Gironde 3 E 35638	Alexandre de LUR SALUCES	31/05/1842
AD Gironde 3 E 35638	Jean VERGER	17/06/1842
AD Gironde 3 E 25089	Léa LINDA	06/03/1843
AD Gironde 3 E 25089	Pierre BLANC DUTROUHL	16/03/1843
AD Dordogne 3 E 9066	Guillaume ROUX	21/03/1843
AD Dordogne 3 E 9066	Antoinette CARAMIGEAS	15/04/1843
AD Gironde 3 E 25089	BRI'NET	05/05/1843
AD Lot-et-Garonne 3 E 813/14	Bernard LACOMBE	09/05/1843
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 6262	Jean MANIBAT	19/05/1843
AD Gironde 3 E 29014	Jean BONNET	05/06/1843
AD Gironde 3 E 29014	Pierre BOURDIN	09/06/1843
AD Gironde 3 E 25089	Thérèse Sophie BANCHEREAU veuve LAPOINTE	21/06/1843
AD Lot-et-Garonne 3 E 813/14	Guy Louis SALESSES	04/07/1843
AD Gironde 3 E 31590	Benjamin GRADIS	14/08/1843
AD Landes 3 E 11/142	Bernard LAURON	19/08/1843
AD Gironde 3 E 31590	comtesse de PUYSEGUR	23/08/1843
AD Gironde 3 E 25090	Jean TISSANDIE	21/09/1843
AD Gironde 3 E 31590	Jean Marie GAVINET	30/09/1843

Côte	Nom	Date
AD Dordogne 3 E 9066	Marie BONNEFOND	15/11/1843
AD Dordogne 3 E 9066	Charles TRARIEUX	14/12/1843
AD Gironde 3 E 25090	Marie DUMOULIN épouse Jean BERNARD	19/12/1843
AD Dordogne 3 E 9066	Pierre BOURZARD	23/12/1843
AD Dordogne 3 E 9067	Pierre LASSAGUE	16/01/1844
AD Dordogne 3 E 10851	Thomas FAURE	30/01/1844
AD Gironde 3 E 25091	BABYLONE	14/02/1844
AD Dordogne 3 E 9067	Marie Silvanie REYNAUD LISSAC	17/02/1844
AD Gironde 3 E 25091	Jean JADEAU	05/04/1844
AD Gironde 3 E 25091	Jean CROUZARD	11/04/1844
AD Dordogne 3 E 10851	Pierre Faure LAPOUYADE	20/05/1844
AD Dordogne 3 E 9067	François MONTET	17/06/1844
AD Gironde 3 E 25091	Catherine Louise GAILLOUPEAU veuve Aubergier	19/06/1844
AD Dordogne 3 E 9067	Jeanne BUGEAUD	27/06/1844
AD Gironde 3 E 25092	COUTURIER DE VERSAN	01/07/1844
AD Gironde 3 E 25092	Jean Baptiste Basile SALAC	11/07/1844
AD Gironde 3 E 25092	GUERINEAU	21/08/1844
AD Dordogne 3 E 10852	Jean GAILLARD	08/09/1844
AD Dordogne 3 E 9067	François DERAUX	16/09/1844
AD Dordogne 3 E 9067	Antoinette CARAMIGIAS	04/10/1844
AD Dordogne 20 J 5	COMBESCOT	01/11/1844
AD Gironde 3 E 25092	Anne Henriette FLEURY MORETON	13/11/1844
AD Gironde 3 E 25092	veuve SERGENT	26/11/1844
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 6268	veuve anonyme	15/01/1845
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 6268	WALTER	15/01/1845
AD Pyrénées-Atlantiques 3 E 6268	Louis Jean Jacques GAS	15/01/1845
AD Dordogne 3 E 10853	Jean Baptiste VALEYRE	16/01/1845
AD Dordogne 3 E 10854	Guillaume BONIMOND	20/10/1845
AD Dordogne 3 E 10855	Aubin Firmin BONHOMME MONTAGUT	13/01/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Pierre EYMARD	22/01/1846
AD Gironde 3 E 25095	LOUIT	23/02/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Jean JOLY	03/03/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Jean MALHIAC	10/04/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Jean Gabriel MERHLES	24/04/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Léonard MARSAC	28/04/1846
AD Gironde 3 E 25095	Thérèse ADELAIDE	04/05/1846
AD Dordogne 3 E 10855	Jean Vicair DUBOIS	16/06/1846
AD Lot-et-Garonne 3 E 899/39	Pierre MAUROUX	12/11/1846
AD Dordogne 3 E 11826	Pierre CONTRÉT	01/03/1847
AD Dordogne 3 E 11826	Jean DUPUY	02/03/1847
AD Gironde 3 E 25097	Michel LOISEAU	04/03/1847
AD Gironde 3 E 25097	Bernard TEULERE	29/03/1847
AD Gironde 3 E 25097	CHAMBERT	06/04/1847
AD Gironde 3 E 25097	Marguerite MOREAU, veuve BARBANCEY	21/05/1847
AD Gironde 3 E 25097	Joseph Marie POIRIER	28/06/1847
AD Dordogne 3 E 10858	Jean CHARRIERE	01/07/1847
AD Gironde 3 E 25098	Marie Victoire LACROIX veuve FELLONEAU	03/08/1847

Côte	Nom	Date
AD Gironde 3 E 25098	Marie REDON	09/09/1847
AD Gironde 3 E 25098	CHAIGNEAU veuve Jean FABAS	01/10/1847
AD Dordogne 3 E 11826	Jean GUIANEUX	20/12/1847
AD Gironde 3 E 25098	Marie Julie VIAL veuve MESTRE	30/12/1847
AD Landes 3 E 27/112	Pierre DUCAT	13/03/1848
AD Landes 3 E 27/112	Jeanne DUBILLE épouse LAMAISON	11/05/1848
AD Dordogne 3 E 10859	Pierre CHARLES	06/06/1848
AD Gironde 3 E 29024	Joseph GAZON	20/06/1848
AD Gironde 3 E 29024	Joseph MALINIER	14/09/1848
AD Gironde 3 E 25102	veuve DAROLES	03/01/1849
AD Landes 3 E 27/113	épouse Jean LAUGA	11/01/1849
AD Landes 3 E 27/105	Etienne COURBIN	19/01/1849
AD Gironde 3 E 32318	Raymond DUCHAMPS	13/06/1849
AD Gironde 3 E 25102	Françoise CARTEINS	29/08/1849
AD Landes 3 E 27/113	Jeanne GOURGUES épouse ROUMAZEILLES	03/09/1849
AD Gironde 3 E 32318	Jean BENQUEY	10/11/1849
AD Gironde 3 E 32318	Pierre LAPRIE	19/11/1849
AD Gironde 3 E 32318	Jeanne LESCOUZERE	22/11/1849
AD Gironde 3 E 25102	Antoine ROGER	24/11/1849
AD Gironde 3 E 32318	Blaise BROUSTET	04/12/1849

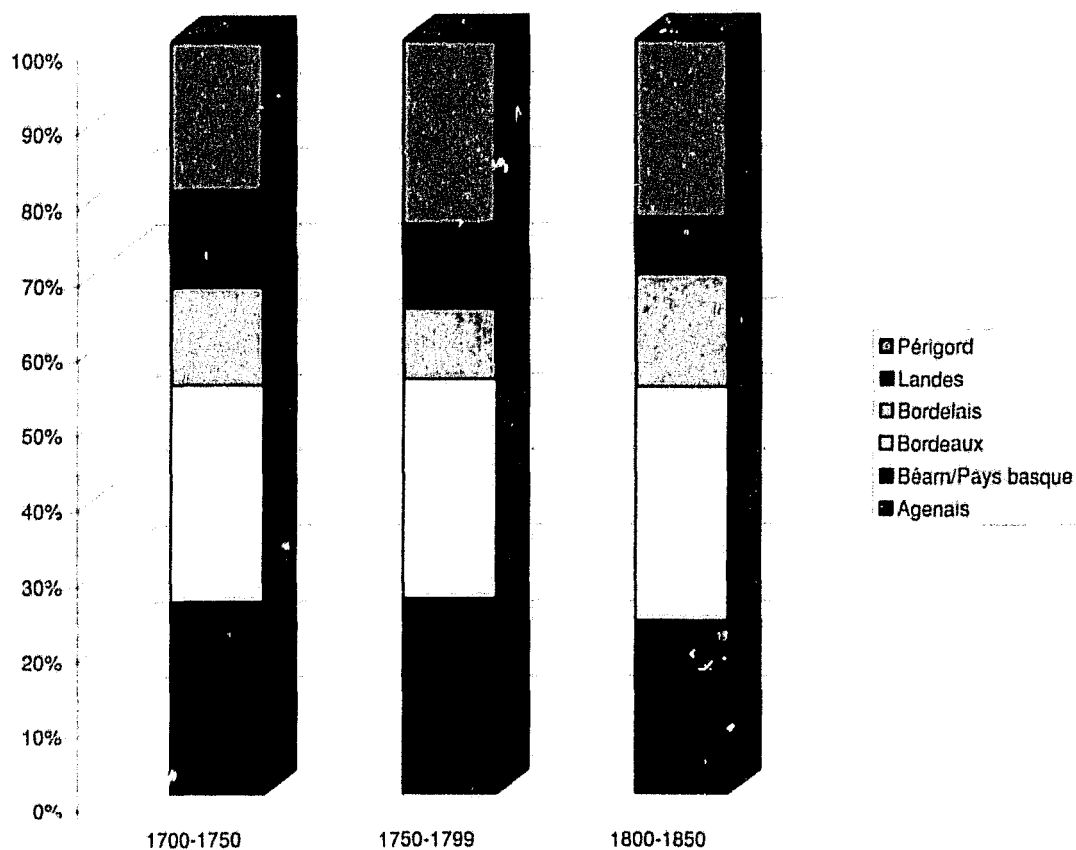
## Annexe C 2

### Répartition géographique des 571 inventaires (en %)



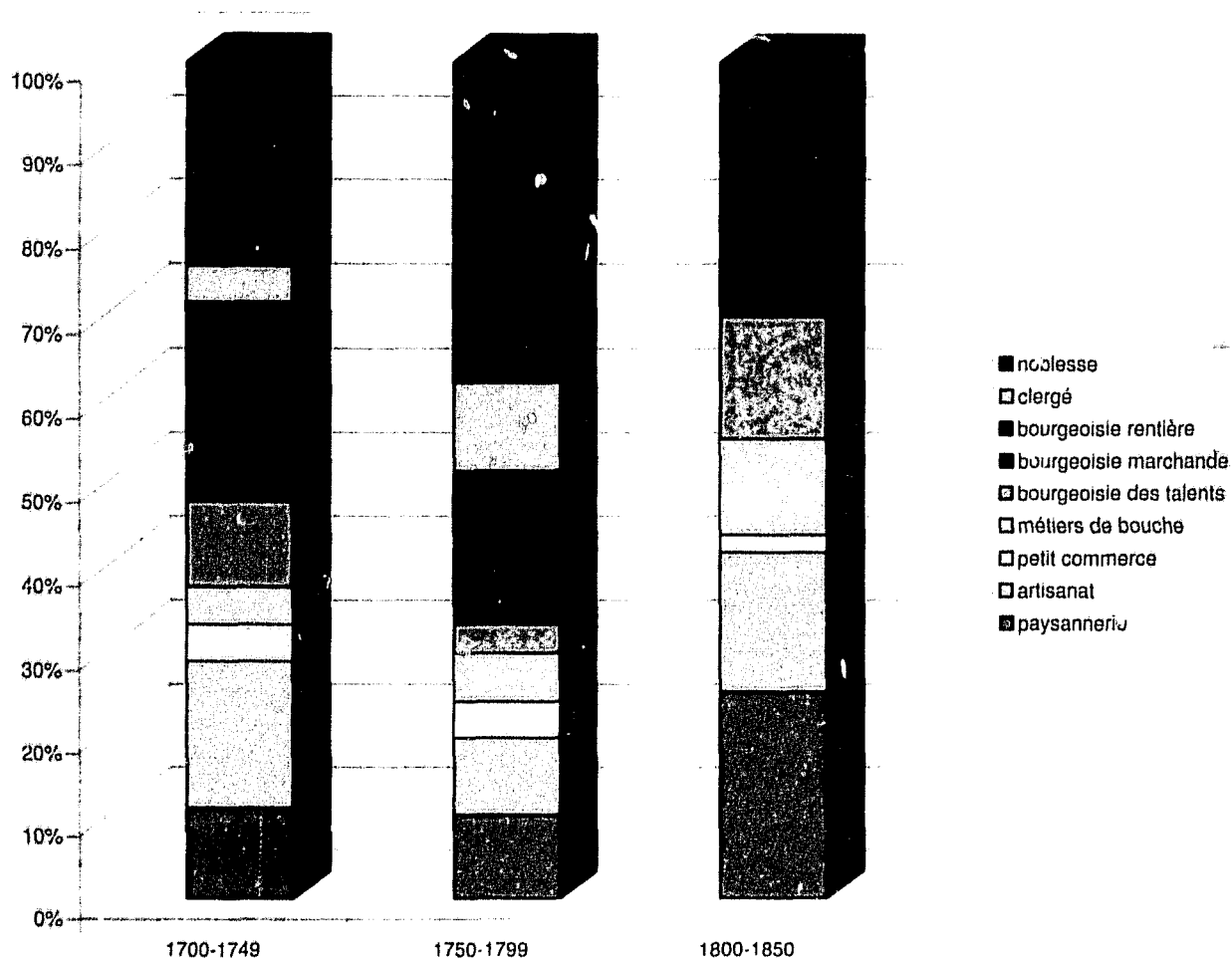
### Annexe C 3

## Répartition spatiale et chronologique des inventaires entre 1700 et 1850



## Annexe C 4

### Répartition sociale et chronologique des inventaires entre 1700 et 1850



## Annexe C 5

### La vaisselle de base du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850

<b>Objets</b>	<b>Fréquence (total de 571 inventaires)</b>	<b>en %</b>	<b>1700-1749</b>	<b>1750-1799</b>	<b>1800-1850</b>
Assiettes	555	97%	96%	98%	97%
Plats	509	89%	91	91	83
Cuillères	413	72%	84	66	72
Salières	357	63%	71	58	63
Fourchettes	332	58%	57	51	77
Ecuellen	253	44%	59	52	8
Saladiers	249	44%	18	51	60
Soupières	239	42%	1	49	76
Cafetières	239	42%	16	50	56
Tasses	217	38%	25	45	38
Verres	209	37%	13	36	68
Couteaux	205	36%	35	33	44
Sucriers	197	35%	14	42	44
Théières	189	33%	9	44	39
Huilliers	185	32%	16	40	37
Cuillères à café	166	29%	16	30	44
Gobelets	164	29%	18	41	14
Pots à eau	158	28%	9	39	25
Cuillères à ragoût	148	26%	12	28	38
Carafes	142	25%	1	26	52
Sauciers	134	23%	4	35	22
Couverts	123	22%	2	26	36
Bols	103	18%	0	14	50
Tasses à café	100	18%	7	20	25
Moutardiers	92	16%	4	21	19
Verres à liqueur	91	16%	0	19	29
Solitaires	88	15%	0	29	4
Aiguières	88	15%	30	14	1
Jattes	82	14%	12	20	5
Compotiers	82	14%	1	20	17
Cuillères à potage	77	13%	13	13	17
Pots à lait	68	12%	0	12	28
Plateaux	65	11%	1	9	30

<b>Terrines</b>	65	11%	1	18	9
<b>Flacons</b>	63	11%	6	12	16
<b>Assiettes creuses</b>	62	11%	26	7	1
<b>Pots à confiture</b>	61	11%	3	16	9
<b>Pots</b>	55	10%	5	15	4
<b>Soucoupes</b>	51	9%	6	13	5
<b>Cruches</b>	49	9%	4	11	8
<b>Poivrières</b>	43	8%	9	8	5
<b>Cuillères à soupe</b>	43	8%	5	9	6
<b>Pinces à sucre</b>	42	7%	1	8	8
<b>Couvre-plats</b>	42	7%	0	6	13
<b>Chocolatières</b>	38	7%	11	5	4
<b>Beurriers</b>	34	6%	0	5	15
<b>Coquetiers</b>	31	5%	1	5	11



## Annexe C 6

### La batterie de cuisine de base dans le Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850

Objets	Fréquence (total de 571 inventaires)	en %	1700-1749	1750-1799	1800-1850
Poêle à frire	485	85%	88%	83%	84%
Gril	431	75%	80	76	67
Broche	412	72%	73	78	58
Poêlon	410	72%	83	70	62
Chaudron	369	65%	74	64	55
Casserole	353	62%	43	72	63
Pot	352	62%	52	68	59
Tourtière	310	54%	55	57	47
Lêchefrite	263	46%	43	47	49
Trépied	261	46%	38	51	43
Cuillère	249	44%	40	44	47
Passoire	244	43%	26	46	56
Bassinoire	236	41%	38	48	32
Tournebroche	235	41%	18	52	48
Cuillère à pot	218	38%	48	38	27
Marmite	203	36%	29	35	44
Moulin à café	194	34%	13	44	39
Réchaud	184	32%	41	35	15
Seau	158	28%	23	27	37
Chaudière	151	26%	37	24	19
Écumoire	138	24%	24	23	27
Friquet	137	24%	32	25	11
Poissonnière	124	22%	17	27	17
Poêle à café	121	21%	6	30	21
Mortier	114	20%	14	25	17
Râpe	109	19%	9	20	27
Tamis	99	17%	13	21	15
Hôpital	80	14%	8	23	2
Pommier	71	12%	4	15	17
Entonnoir	64	11%	3	11	23
Bouilloire	58	10%	0	5	33
Platine	58	10%	5	15	6

**Evolution des matières de la batterie de cuisine entre 1700 et 1850  
(répartition par périodes en %)**

<b>Matières</b>	<b>1700-1749</b>	<b>1750-1799</b>	<b>1800-1850</b>
<b>Bois</b>	1%	1%	3%
<b>Cuivre</b>	15	13	11
<b>Cuivre jaune</b>	15	12	5
<b>Cuivre rouge</b>	20	19	19
<b>Etain</b>	4	1	1
<b>Fer</b>	29	29	22
<b>Fer blanc</b>	1	7	22
<b>Fonte</b>	6	5	6
<b>Laiton</b>	5	1	0
<b>Terre</b>	1	5	4
<b>Tôle</b>	0	2	3
<b>Divers</b>	3	5	4

## Annexe C 7

### Les métiers de bouche, équipement, innovation et créativité

La batterie de cuisine des métiers de bouche ( 31 inventaires)		
Objets	fréquence	en %
Poêle à frire	28	90%
Gril	26	84%
Casserole	25	81%
Broche	23	74%
Poêlon	23	74%
Lèchefrite	21	68%
Tournebroche	20	65%
Marmite	18	58%
Passoire	18	58%
Pot	18	58%
Trépied	17	55%
Tourtière	17	55%
Chaudron	16	52%
Cuillère	16	52%
Moulin à café	14	45%
Cuillère à pot	13	42%
Poêle à café	13	42%
Réchaud	12	39%
Bassinoire	12	39%
Friquet	11	35%
Ecumoire	10	32%
Bassine	9	29%
Mortier	9	29%
Chaudière	8	26%
Râpe	8	26%
Tranchelard	5	16%

<b>La vaisselle de base des métiers de bouche</b> (31 inventaires)		
<b>Objets</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
<b>Assiettes</b>	31	100%
<b>Plats</b>	31	100%
<b>Cuillères</b>	27	87%
<b>Fourchettes</b>	27	87%
<b>Salières</b>	21	68%
<b>Couteaux</b>	18	58%
<b>Saladiers</b>	17	55%
<b>Cafetières</b>	14	45%
<b>Soupières</b>	14	45%
<b>Gobelets</b>	13	42%
<b>Verres</b>	13	42%
<b>Cuillères à café</b>	13	42%
<b>Carafes</b>	11	35%
<b>Ecuelles</b>	11	35%
<b>Huiliers</b>	11	35%
<b>Tasses à café</b>	11	35%
<b>Théières</b>	10	32%

## Annexe C 8

### Tableau comparatif de la vaisselle des élites et du peuple

Objets	ÉLITES (257 inventaires)		PEUPLE (171 inventaires)	
	fréquence	moyenne	fréquence	moyenne
Aiguières	24%	0.6	5%	0.1
Assiettes	98%	113.8	96%	32.3
Beurriers	10%	0.2	1%	0
Bols	22%	1.4	11%	0.6
Cafetières	58%	2.6	20%	0.6
Carafes	32%	2	13%	0.4
Compotiers	24%	1.6	1%	0
Couteaux	53%	8.1	16%	1.3
Couverts	33%	5.4	7%	0.6
Cuillères	72%	11.6	78%	12.2
Cuillères à café	44%	4.8	14%	1.5
Cuillères à potage	22%	0.3	5%	0.1
Cuillères à ragoût	38%	1.2	11%	0.2
Fourchettes	65%	8.6	52%	7.8
Gobelets	36%	3.3	0%	1.8
Huiliers	46%	1.1	12%	0.3
Moutardiers	25%	0.5	5%	0.1
Plats	96%	27.9	77%	7
Poivrières	11%	0.1	4%	0
Pots à confiture	14%	1.1	3%	0.3
Saladiers	57%	2.3	26%	0.7
Salières	72%	3	51%	1.2
Sauciers	37%	1	6%	0.1
Solitaires	21%	2.6	4%	0.3
Soupières	49%	2.1	25%	1
Sucriers	49%	1.5	12%	0.2
Tasses	53%	9.9	15%	1.1
Terrines	17%	0.6	5%	0.2
Théières	51%	1.5	10%	0.2
Verres	46%	12.6	24%	4
Verres à liqueur	21%	2.8	7%	0.8

## Annexe C 9

### Matière de la vaisselle des élites entre 1700 et 1850

Matières	1700-1749		1750-1799		1800-1850	
	nbre d'objets	en %	nbre d'objets	en %	nbre d'objets	en %
<b>Argent</b>	370	28,8%	549	14,1%	228	16,4%
<b>Cristal</b>	14	1,1%	190	4,9%	11	0,8%
<b>Cuivre</b>	22	1,7%	46	1,2%	14	1,0%
<b>Ebène</b>	0	0,0%	2	0,1%	19	1,4%
<b>Etain</b>	517	40,2%	484	12,4%	37	2,7%
<b>Faïence</b>	213	16,6%	1297	33,3%	97	7,0%
<b>Fer</b>	7	0,5%	50	1,3%	21	1,5%
<b>Fer blanc</b>	19	1,5%	93	2,4%	56	4,0%
<b>Grés</b>	0	0,0%	284	7,3%	160	11,5%
<b>Plaqué</b>	0	0,0%	2	0,1%	21	1,5%
<b>Porcelaine</b>	47	3,7%	515	13,2%	429	30,8%
<b>Terre</b>	29	2,3%	121	3,1%	17	1,2%
<b>Verre</b>	23	1,8%	204	5,2%	253	18,2%
<b>Divers (acier, bois, nacre, etc)</b>	24	1,8%	58	1,4%	30	2%

## Annexe C 10

### Les indices de modernité dans la vaisselle des élites entre 1700 et 1850

Objets	1700-1749		1750-1799		1800-1850	
	nb d'inventaires	fréquence	nb d'inventaires	fréquence	nb d'inventaires	fréquence
aiguières	38	48%	22	16%	1	2%
beurriers	0	0%	12	9%	13	30%
bols	0	0%	28	21%	2	65%
cafetières	25	32%	95	70%	28	65%
carafes	0	0%	48	36%	33	77%
chocolatières	13	16%	6	4%	5	12%
couteaux	46	58%	61	45%	30	70%
couverts	3	4%	53	39%	28	65%
cuillères	70	89%	89	66%	26	60%
cuillères à café	23	29%	59	44%	30	70%
écuelles	53	67%	86	64%	3	7%
fourchettes	64	81%	73	54%	31	72%
huiliers	21	27%	69	51%	27	63%
moutardiers	6	8%	42	31%	16	37%
plateaux	1	1%	19	14%	20	47%
saladiers	27	34%	89	66%	31	72%
sauciers	6	8%	70	52%	20	47%
sucriers	19	24%	79	59%	29	67%
verres	16	20%	66	49%	36	84%

## Annexe C 11

### La vaisselle des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle

Tableau comparatif de la vaisselle des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle

Objets	Elites nobiliaires		Elites marchandes	
	moyenne	fréquence	moyenne	fréquence
Aiguières	1.3	32%	0.9	30%
Assiettes	175.9	100%	85.2	98%
Assiettes à dessert	2.9	5%	0.7	3%
Beurriers	0.3	13%	0.1	5%
Bols	1.4	24%	0.5	15%
Cafetières	4.3	76%	2.3	63%
Carafes	2.2	39%	0.4	13%
Chocolatières	0.2	13%	0.2	13%
Compotiers	4.5	47%	0.1	3%
Couteaux	16.3	82%	8.3	68%
Couverts	6.9	32%	2.1	18%
Cuillères	15.8	79%	11.8	73%
Cuillères à café	6.5	63%	4.6	55%
Cuillères à ragoût	2.5	58%	0.6	33%
Ecuelles	2.3	82%	2.6	78%
Fourchettes	14.3	79%	11.5	75%
Gobelets	8.2	55%	3.0	40%
Huiliers	0.9	42%	0.9	45%
Mazarines	0.6	5%	0.6	10%
Plats	53.0	100%	21.9	98%
Saladiers	3.9	71%	2.1	58%
Salières	3.6	79%	2.3	73%
Sauciers	1.8	45%	1.0	45%
Soupières	2.9	45%	1.1	43%
Sucriers	2.9	74%	0.8	45%
Tasses	18.4	71%	11.1	68%
Théières	2.2	58%	1.9	63%
Verres	11.8	50%	1.9	28%
Verres à liqueur	4.4	32%	0.9	10%



**Evolution comparée de la vaisselle des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle à travers  
quelques objets-témoins**

	période 1700-1749		période 1750-1799	
	élites nobiliaires (15 inventaires)	élites marchandes (16 inventaires)	élites nobiliaires (23 inventaires)	élites marchandes (24 inventaires)
<b>Vaisselle</b>				
beurriers	0%	0%	22%	8%
bols	0%	0%	39%	25%
cafetières	47%	44%	96%	75%
chocolatières	13%	19%	13%	8%
mazarines	13%	19%	0%	4%
saladiers	47%	38%	87%	71%
soupières	0%	6%	74%	67%
sucriers	47%	25%	91%	58%
théières	20%	31%	83%	83%
verres	7%	13%	78%	38%

## Annexe C 12

### La vaisselle et la batterie de cuisine des clercs (prêtres, chanoines, évêques)

La vaisselle de base du clergé ( à partir de 30 inventaires)

<b>Objet</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>	<b>moyenne</b>
Assiettes	30	100%	69.6
Plats	29	97%	21.7
Cuillères	20	67%	10.5
Salières	20	67%	2.5
Fourchettes	19	63%	8.8
Soupières	19	63%	1.7
Ecuelles	17	57%	0.8
Saladiers	16	53%	1.5
Couteaux	15	50%	6.1
Sucriers	15	50%	0.9
Huiliers	14	47%	1.3
Cafetières	14	47%	1.5
Gobelets	13	43%	3.5
Tasses	12	40%	3.4
Pots à eau	10	33%	0.7
Solitaires	10	33%	3.0
Théières	10	33%	0.4
Verres	10	33%	5.1
Cuillères à café	10	33%	2.0
Tasses à café	9	30%	2.1
Aiguières	8	27%	0.6
Carafes	8	27%	1.2
Moutardiers	8	27%	0.8
Pots à confiture	7	23%	1.3
Sauciers	7	23%	0.5
Verres à liqueur	6	20%	2.7
Cuillères à ragoût	6	20%	0.6
Couverts	6	20%	2.1
Chocolatières	5	17%	0.3

**La batterie de cuisine de base du clergé (30 inventaires)**

<b>batterie de cuisine</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
<b>Poêle à frire</b>	24	80%
<b>Broche</b>	24	80%
<b>Casserole</b>	23	77%
<b>Gril</b>	22	73%
<b>Chaudron</b>	18	60%
<b>Poêlon</b>	17	57%
<b>Bassinoire</b>	16	53%
<b>Moulin à café</b>	15	50%
<b>Trépied</b>	14	47%
<b>Tournebroche</b>	13	43%
<b>Tourtière</b>	13	43%
<b>Pot</b>	13	43%
<b>Cuillère à pot</b>	12	40%
<b>Lèchefrite</b>	11	37%
<b>Passoire</b>	10	33%
<b>Marmite</b>	9	30%
<b>Poêle à café</b>	8	27%
<b>Bassin</b>	7	23%
<b>Couteau</b>	7	23%
<b>Réchaud</b>	7	23%
<b>Chaudière</b>	7	23%
<b>Tamis</b>	6	20%
<b>Poissonnière</b>	6	20%

### Annexe C 13

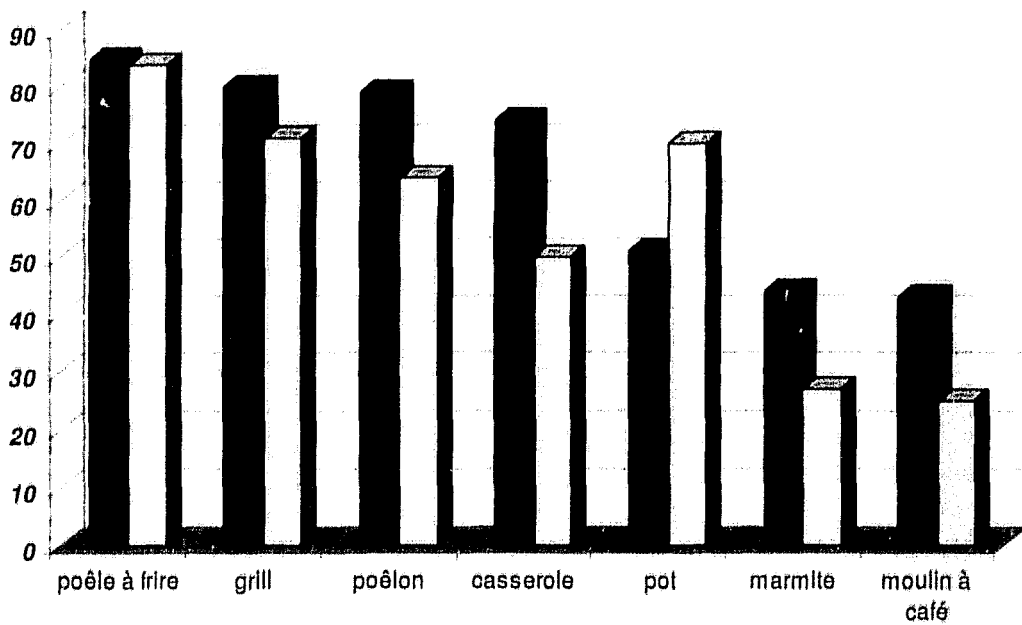
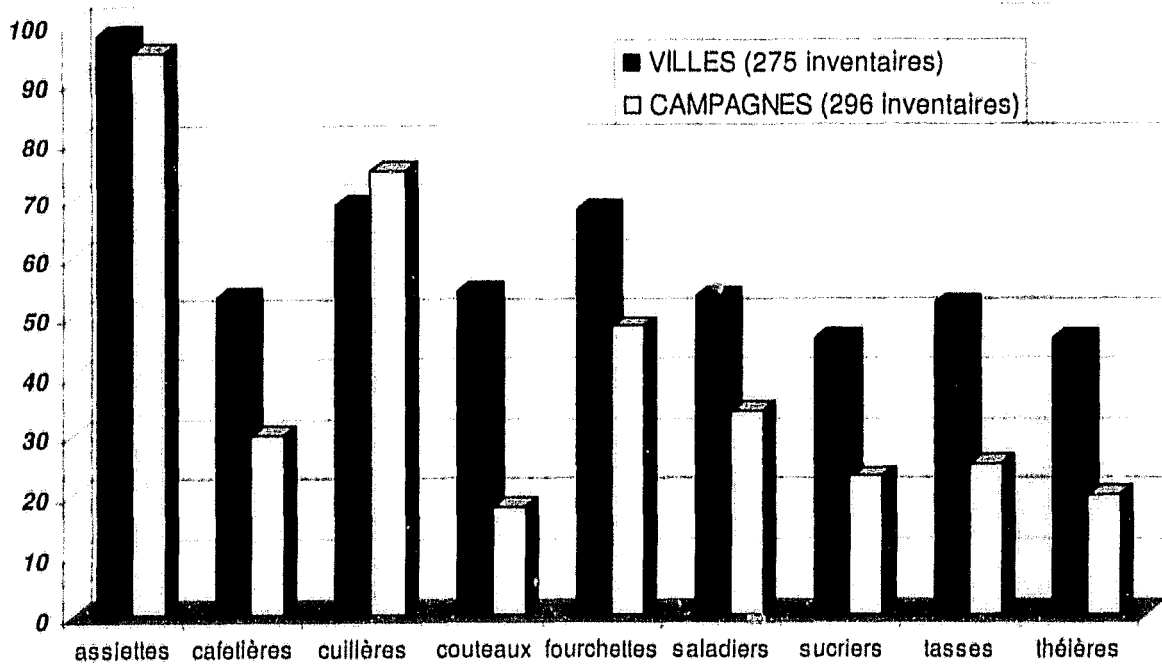
#### Vaisselle et batterie de cuisine de base de la paysannerie (62 inventaires)

<b>vaisselle</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
Assiettes	58	94%
Cuillères	50	81%
Plats	42	68%
Fourchettes	26	42%
Salières	23	37%
Ecuelles	16	26%
Verres	12	19%
Saladiers	10	16%
Cruches	9	15%
Soupières	9	15%
Gobelets	5	8%
Tasses	5	8%
Garburiers	4	6%
Pots à eau	4	6%
Pintes	4	6%

<b>batterie de cuisine</b>	<b>fréquence</b>	<b>en %</b>
Poêle à frire	56	90%
Pot	45	73%
Chaudron	37	60%
Gril	34	55%
Poêlon	32	52%
Broche	29	47%
Cuillère	21	34%
Trépied	19	31%
Bassinoire	19	31%
Cuillère à pot	17	27%
Tourtière	16	26%
Chaudière	15	24%
Tamis	15	24%
Seau	14	23%
Romaine	14	23%
Marmite	13	21%
Bassin	13	21%
Casserole	9	15%

## Annexe C 14

**Indices de différenciation et de convergence de la vaisselle et de la batterie de cuisine entre villes et campagnes (fréquence d'apparition en %)**



## Annexe C 15

### Indices de différenciation de la vaisselle et de la batterie de cuisine à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain (fréquence d'apparition en %)

	Agenais	Bayonne et Pays basque	Pau et Béarn <sup>15</sup>	Bordeaux	Bordelais	Landes	Périgord	Ensemble du Sud- Ouest aquitain
<b>bols</b>	10.4%	0%	17.6%	35.1% <sup>16</sup>	23.8%	0%	11.3%	18%
<b>cafetières</b>	33	32.2	47	61.9	19.4	25	43.1	42
<b>chocolatières</b>	2	51.6	5.8	9.5	2.9	0	0.7	7
<b>couverts</b>	16.6	19.3	35.2	35.1	13.4	13.3	14.3	22
<b>fourchettes</b>	36.4	51.6	47	67.2	47.7	50	59	58
<b>saladiers</b>	51	19.3	29.4	63	23.8	30	37.1	44
<b>soupières</b>	46.8	9.6	47	56.5	29.8	30	37.8	42
<b>sucriers</b>	39.5	22.5	47	57.1	22.3	23.3	21.9	35
<b>théières</b>	28	12.9	35.2	60.7	20.8	11.6	21.9	33
<b>verres</b>	30.2	25.8	58.8	48.2	29.8	31.6	31.8	37
<b>casserole</b>	58.3	64.5	76.4	80.3	38.8	45	57.5	62
<b>moulin à café</b>	28.1	35.4	41	51.7	28.3	16.6	25	34
<b>poêle à café</b>	14.5	6.4	35.2	49.4	14.9	5	3	21
<b>poissonnière</b>	19.7	16.1	5.8	33.9	14.9	3.3	22.7	22
<b>trépiéd</b>	62.5	22.5	47	60.7	46.2	30	34	46

<sup>15</sup> Le nombre réduit d'inventaires concernant cette portion du Sud-Ouest aquitain et la forte proportion d'inventaires palois de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle conduisent à interpréter avec prudence les résultats obtenus. Sur la répartition des inventaires selon les lieux, voir l'annexe C 2, p. 801.

<sup>16</sup> En italique sont représentées les fréquences d'apparition supérieures à celles observées dans l'ensemble du Sud-Ouest aquitain.

## Annexes D

### Tableaux, cartes et graphiques divers

#### Annexe D 1

Tableau des métiers de bouche à Bordeaux 1770-1790

Enseignes	Adresse	Date d'exercice	Nom	Prénoms	Profession
<i>A la ville de Montpellier</i>	faubourg Saint-Seurin	1783	Solies	Pierre	hôtelier
<i>A la ville de Naples</i>	hors la porte Dauphine	1779	Sarreau		hôtelier
<i>A l'Écu de France</i>	rue des herbes	1779	Masson		hôtelier
<i>Ancien Hôtel des Étrangers</i>	rue Mautrec	1784	Bousquet		restaurateur
<i>Au Cerf montant</i>	rue des Faussets	1779	Faget		hôtelier
<i>Au Comte de Périgord</i>	faubourg Saint-Seurin	1777	Vinsart	Pierre	hôtelier traiteur
<i>Au grand abord</i>	rue Judaïque	1779	Mignard		hôtelier
<i>Aux armes de Durfort</i>	Saint-Seurin	1783	Merveillaud	Pierre	cuisinier
<i>Aux armes du duc de Mazarin</i>	hors de la porte Sainte-Eulalie	1779	Bernissoux père		hôtelier
<i>Aux armes du Prince de Galles</i>	chemin de Caudéran	1789	Bernière		traiteur
<i>Aux États du Languedoc</i>	rue du Pas-Saint-Georges	1780	Peyronnet		traiteur
<i>Café Bourgeois</i>	rue du Chai des Farines	1785	Friand	Jean-Baptiste	cafetier
<i>Café Bourgeois</i>	rue Dauphine	1777	Trussel	Catherine	cafetier
<i>Café Dauphin</i>	place de la Comédie	1787	Jammes		limonadier
<i>Café de Dunkerque</i>	rue du Canon	1783	Fissou	Catherine	cafetier
<i>Café de Foix</i>	fossés de l'hôtel de ville	1782	Coquet	Gaspard	cafetier
<i>Café de Grenoble</i>	rue Saint-Rémi	1783	Bagniol	Jacques	cafetier
<i>Café de la Marine</i>	place Saint-Rémi	1785	Fromentin		restaurateur
<i>Café de la Marine</i>	place de la Comédie	1784	Laville	Laurent	cafetier
<i>Café de l'Empereur</i>	cours de Tourny	1783	Fort	Jean	limonadier
<i>Café des États Généraux</i>	rue du Pont de la Mousque	1789	Dauriac		cafetier
<i>Café des Étrangers</i>	rue du Chapeau Rouge	1785	Pouts	Marie	cafetier
<i>Café des menus plaisirs à l'ambigu comique</i>	cours de Tourny	1782	Da e	Philibert	limonadier
<i>Café du Bon goût</i>	cours Tourny	1785	Commerce	Françoise	cafetier
<i>Café du Portugal</i>	rue des Ayres	1782	Jérôme	Nicolas	cafetier
<i>Colisé de Belleville</i>	près la porte d'Albret	1780	Coulavet		traiteur
<i>Du grand Soleil</i>	faubourg Saint-Seurin	1782	Barcouda	Jean	cuisinier
<i>Grand Boulevard</i>	rue Porte-Dijéaux	1785	Fournier		traiteur
<i>Hôtel d'Antin</i>	place Dauphine	1779	Dumas		hôtelier
<i>Hôtel de Bourbon</i>	derrière le Jardin Public	1779	Bardineau		hôtelier
<i>Hôtel de Duras</i>	rue Porte Richelieu	1785	Moutet		traiteur
<i>Hôtel de France</i>	rue des Faussets	1772	Sicard		traiteur
<i>Hôtel de Fumel</i>	rue du Parlement	1784	Salles		traiteur

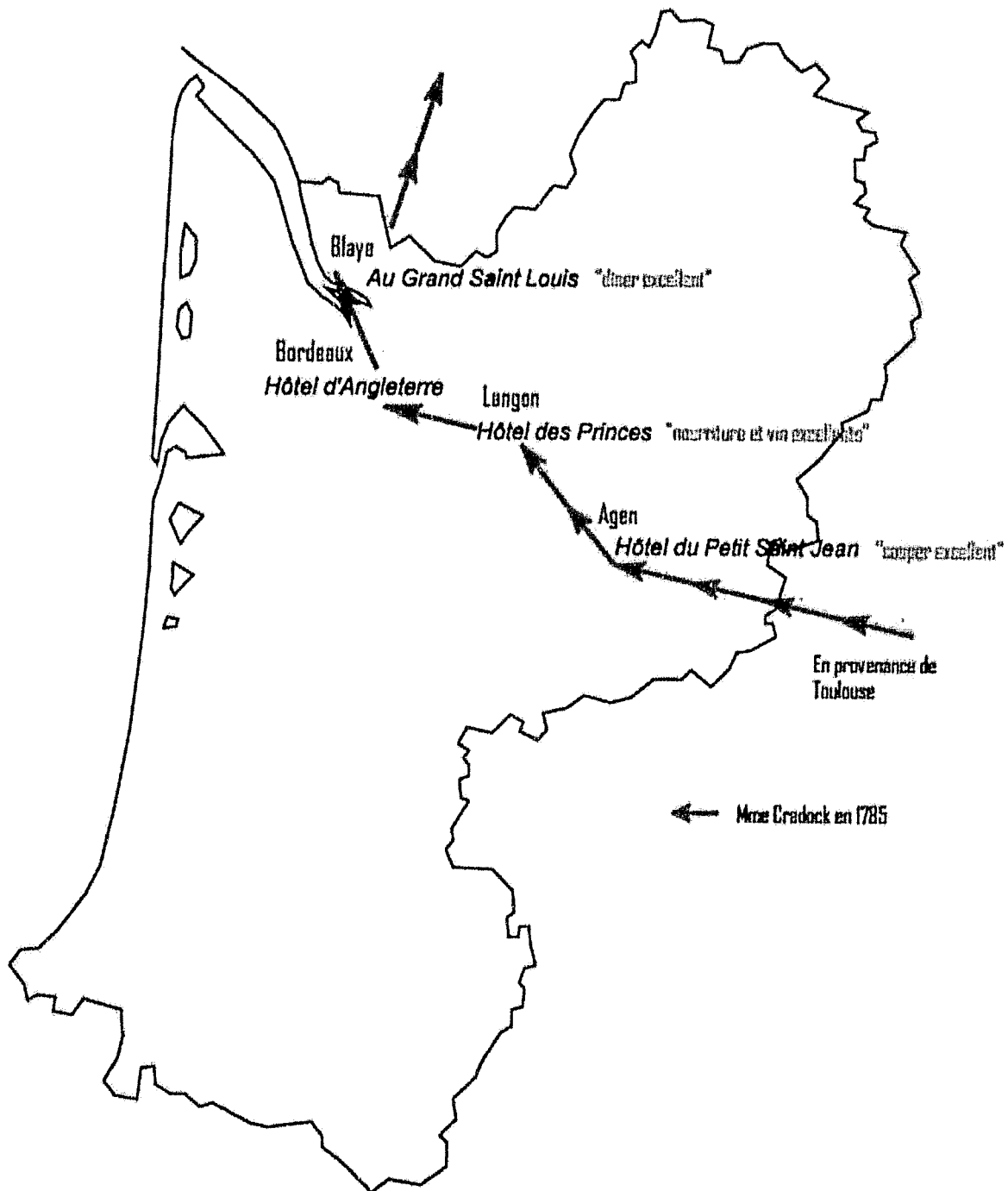
<i>Hôtel de Hollande</i>	Chartrons	1789	Desbergougnat		hôtelier
<i>Hôtel de la Paix</i>	porte Dauphine	1779	Dubreuil		hôtelier
<i>Hôtel de l'Empereur</i>	cours Tourny	1780	Fidelle		traiteur
<i>Hôtel de l'Empereur</i>	hors la porte Dauphine	1779	Lacroix		hôtelier
<i>Hôtel de l'Intendant</i>	place Saint-André	1784	Grangé		traiteur
<i>Hôtel de Lyon</i>	rue des Faussets	1779	Arteau Lacroix jeune		hôtelier
<i>Hôtel de Lyon</i>	rue du Chai des Farines	1772	Lacroix jeune		traiteur
<i>Hôtel de Malte</i>	rue Porte-Dijeaux	1774	Sauvage		hôtelier
		1785	Lavignac		hôtelier
<i>Hôtel de Marseille</i>	cours Saint-Seurin	1787	Niel		hôtelier
<i>Hôtel de Noailles</i>	rue Porte Dijeaux	1789	Cruchon		hôtelier
<i>Hôtel des 3 Rois</i>	rue du Pont de la Mousque	1785	Desportes		traiteur
<i>Hôtel des Américains</i>		1779	Fidelle	Casimir	pâtissier
<i>Hôtel des Américains</i>	rue du Pont de La Mousque	1785	Budos		traiteur
<i>Hôtel des Princes</i>	place Puy Paulin	1779	Lanes cadet		hôtelier
<i>Hôtel des Princes d'Asturie</i>	fossés de l'Intendance	1779	Gachet		hôtelier
<i>Hôtel d'Orléans</i>	rue du Chai des Farines	1789	Lannebranke		hôtelier
<i>Hôtel du Grand Alexandre</i>	face ancienne salle de la Comédie	1785	Michau		traiteur
<i>Hôtel du Grand Turc</i>	rue des Ayres	1789	Lapene		traiteur
<i>Hôtel du Nouveau Boulevard</i>	rue de la Vielle Corderie près la Place Royale	1789	Laroze		traiteur
<i>Hôtel Richelieu</i>	fossés de l'Intendance	1779	Lannes aîné		traiteur
<i>la Table Royale</i>	place Saint-Germain	1784	Camus		traiteur
<i>Palais Royal</i>	rue Pontlong près la Chartreuse	1789	Delaine		traiteur
<i>Table Royale</i>	près de la Croix-Blanche	1779	Bernières		hôtelier



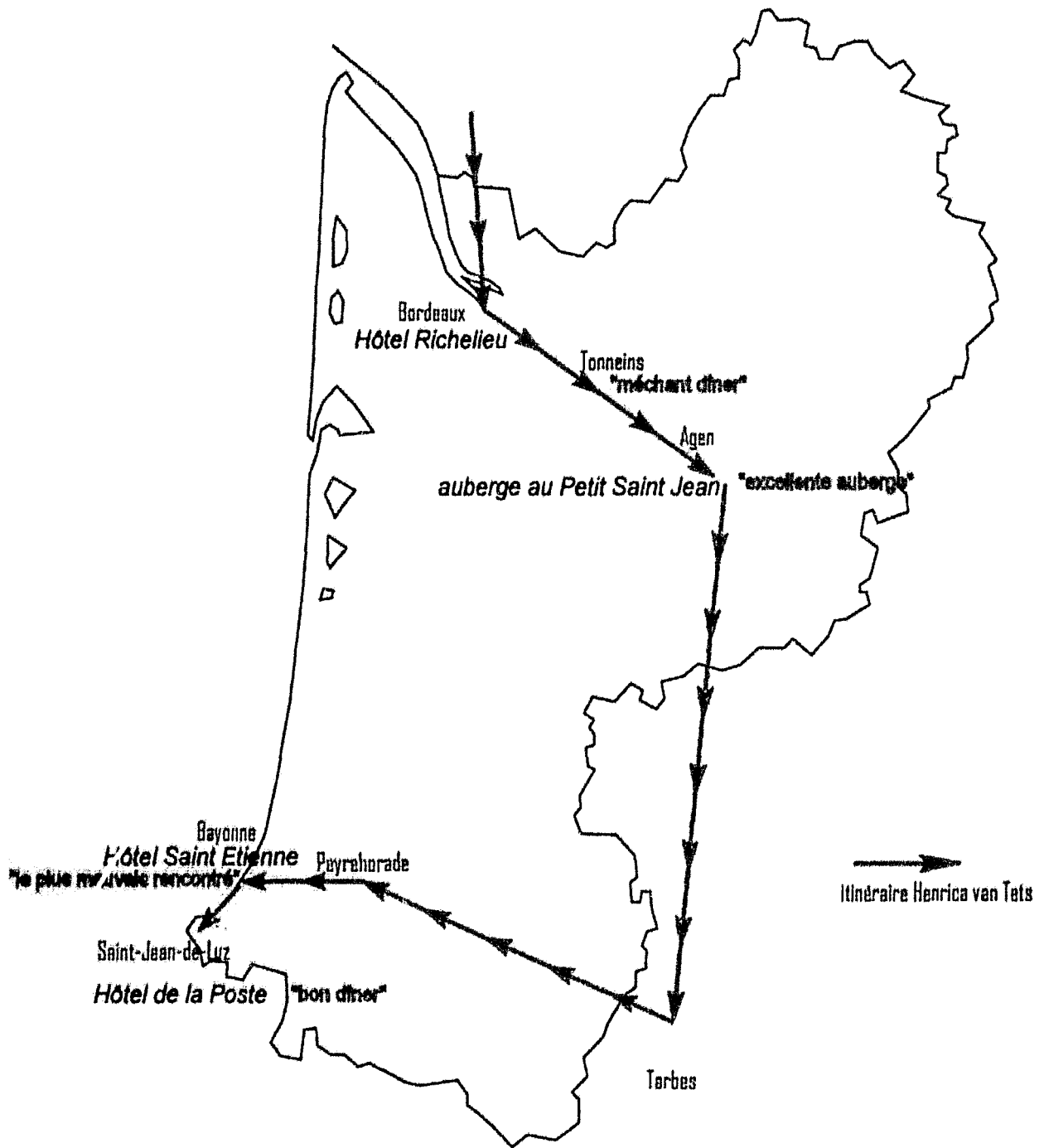
## Annexe D 2

### Itinéraires de voyageurs à travers le Sud-Ouest aquitain et appréciations sur la table

#### Parcours de Mme Cradock en 1785

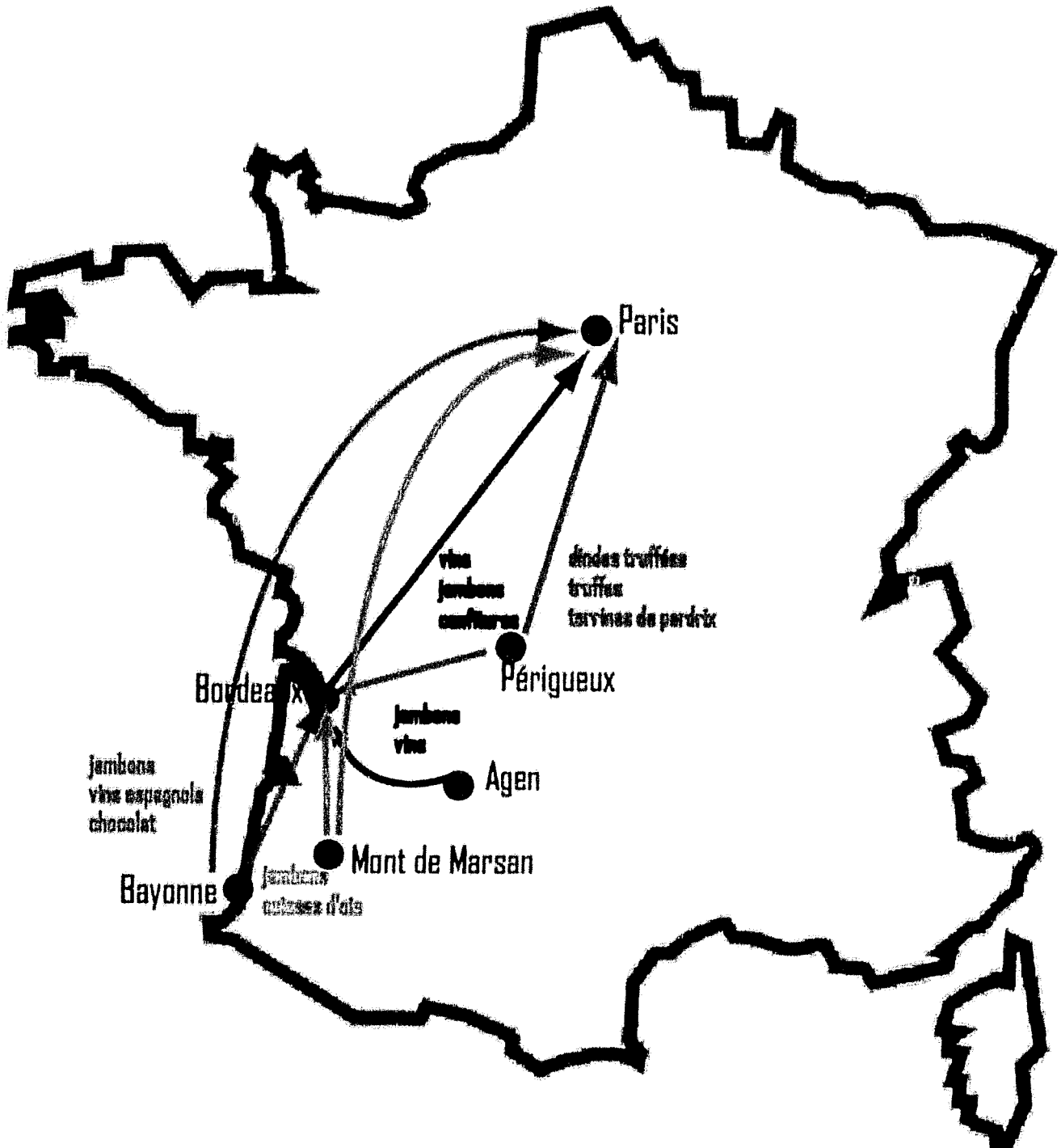


Parcours d'Henrica van Tets en 1819



Annexe D 3

**Les présents alimentaires des villes et la diffusion de la gastronomie du Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle**



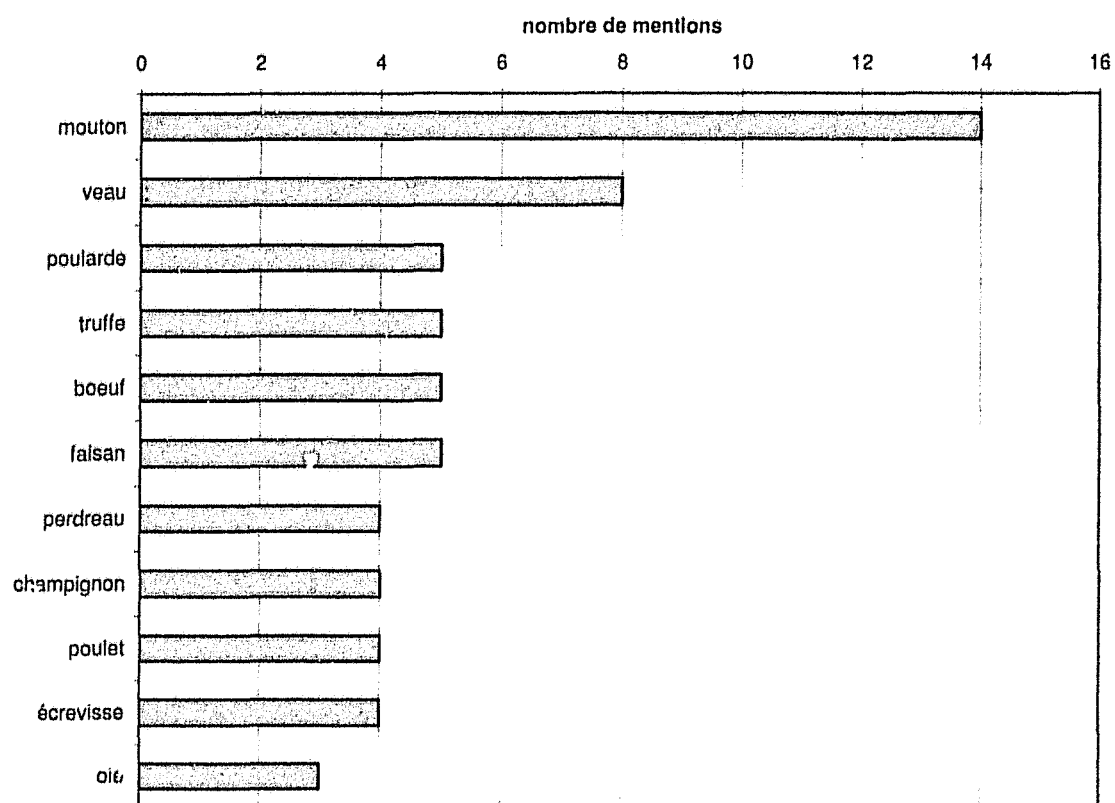
## Annexe D 4

**Tableau des livres de cuisine, base de l'étude des recettes « Sud-Ouest »**

<b>Auteur</b>	<b>Titre</b>	<b>Date d'édition</b>
Anonyme	<i>Le Cuisinier royal et bourgeois</i>	1705
Massalot	<i>Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois</i>	1734
Menon	<i>Nouveau traité de cuisine</i>	1739
Louis Auguste de Bourbon	<i>Le cuisinier gascon</i>	1740
Marin	<i>Les Dons de Comus ou les délices de la table</i>	1740
Vincent de la Chapelle	<i>Le Cuisinier moderne</i>	1742
Menon	<i>La Cuisinière bourgeoise</i>	1748
Menon	<i>Les Soupers de la Cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments</i>	1755
Anonyme	<i>Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation</i>	1767
Menon	<i>La Science du maître d'hôtel cuisinier</i>	1768
Menon	<i>La Cuisinière bourgeoise</i>	1779
A. Viard	<i>Le cuisinier impérial ou l'art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes</i>	1806
Anonyme	<i>La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique</i>	1819
Antoine de Beauvilliers	<i>L'art du cuisinier</i>	1824
Antonin Carême	<i>L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle</i>	1832
Alexandre Dumas	<i>Le Grand Dictionnaire de cuisine</i>	1873

## Annexe D 5

### Principaux aliments de base dans les 129 recettes « Sud-Ouest aquitain » à partir de l'analyse des livres de cuisine



# **GLOSSAIRE**

## GLOSSAIRE<sup>1</sup>

Abats : parties comestibles secondaires des animaux de boucherie, de la volaille et des gibiers comme foie, cœur, cervelle, langue, rognons, tripes, pieds et ris.

A la chingara : mode de préparation culinaire à base de jambon.

La sainte Menon ou saint-Ménéhou : préparation panée de viande, en particulier d'abats (pieds, queues).

Alose : poisson de mer de la même famille que le hareng, qui remonte les rivières pour frayer.

Aloyau : pièce de bœuf située entre la culotte et les côtes de chaque côté de l'échine.

Ambigu : repas d'apparat où tous les mets sont présentés en même temps avec un service allégé. Pour Furetière, il s'agit d'une « collation lardée où l'on sert la viande et le fruit ensemble, ensorte qu'on doute si c'est une simple collation, ou un souper ».

Aspic : filet de volaille, de gibier ou de poisson enfermé dans une masse de gelée transparente, servi généralement froid en entrée.

Attelet : petite brochette utilisée pour les cuissons des petits oiseaux ou pour des petites pièces telles que les ris de veau. Elle est généralement présentée sur la table au moment du service.

Barbeau : grand poisson d'étang proche de la carpe.

Béatilles : petits morceaux de viandes délicates.

Becfigue : une sorte d'ortolan qui se nourrit de figues et de raisins.

Blanc-manger : une sorte de gelée d'amandes.

Blé de Turquie, blé d'Espagne, gros millet : différents termes utilisés pour parler du maïs.

Bonnet de Turc : moule à gâteau en forme de turban. Par métonymie, le terme désigne aussi le gâteau réalisé avec ce moule, proche du kougloff.

Brigne ou loubine : nom local du bar.

Carbonade : viande grillée.

---

<sup>1</sup>Ce glossaire sommaire a été établi à partir du *Dictionnaire universel* de Furetière de 1690, du *Dictionnaire de l'Académie française*, édition 1718 et de livres de cuisines du XVIII<sup>e</sup> siècle. Nous avons également utilisé des dictionnaires historiques sur la cuisine et la table comme S. GIRARD, *Histoire des objets de cuisine et de gourmandise*, Paris, 1991, C. BRÉCOURT-VILLARS, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, Paris, Stock, 1996 et T. HORDÉ, *Dictionnaire des mots de table. Histoire, langue, patrimoine*, Bordeaux, 2004.

Cardon : plante de la même famille que l'artichaut.

Casse-museaux : pâtisserie proche de choux à pâte tendre

Cassotte : louche pour puiser de l'eau.

Chabrol ou chabrot: habitude qui consiste à boire du vin rouge versé dans l'assiette sur un reste de bouillon encore chaud.

Chancre : petit crabe.

Chaponeau : diminutif de chapon, coq nouvellement châtré.

Charnage : période annuelle durant laquelle la consommation de viande est autorisée par l'Eglise.

Chaudière : tout récipient qui sert à chauffer, cuire ou bouillir. Cet objet est d'un usage multiple aussi bien pour la cuisine que pour la lessive.

Chaudron : récipient de cuisson de forme cylindrique sans couvercle.

Chevrette : écrevisse de mer.

Choine : petit pain blanc très prisé à base de farine de froment

Compote : lorsqu'il ne s'agit pas de fruits, mais de viandes comme les pigeons, cette préparation correspond à un ragoût salé longuement mijoté.

Confire : procédé culinaire de conservation des aliments avec du sucre ou, pour les viandes, avec de la graisse.

Coquemar : récipient, généralement en fer, destiné à faire bouillir de l'eau.

Couloire : sorte de passoire en forme d'écuelle.

Crapaudine : technique qui consiste à fendre une volaille en deux pour la faire cuire par le milieu.

Créac : appellation régionale de l'esturgeon.

Cruchade : bouillie de farine de maïs ou de millet.

Cuillère à pot : cuillère en fer ou en cuivre qui sert à remuer les aliments durant la cuisson.

Dariole : petite pièce de pâtisserie faite de crème enfermée dans un petit rond de pâte.

Daube : sorte de ragoût servi généralement en entremets et consommé parfois froid.



Déjeuner à la fourchette : repas de la mi-journée qui consiste à manger de quelques plats, essentiellement froids, et en général sans soupes ni légumes. Cet usage apparaît à l'extrême fin du XVIII<sup>e</sup> siècle.

Dîner : repas principal de la journée, pris généralement l'après-midi vers 14 heures.

Dodine : sauce à base de graisse de volaille déglacée au lait, au verjus ou au vin et épaissie.

Eau-de-vie : liquide alcoolique provenant de la distillation de fruits, de céréales ou de tubercules.

Echaudé : pâtisserie légère à base d'amandes.

Entrées : préparations généralement chaudes servies entre le potage et le rôti.

Entremets : préparations salées ou sucrées servies généralement entre le rôti et le dessert.

Escanton ou mique : préparation à base de maïs.

Etoupe : partie la plus grossière de la filasse de chanvre ou de lin.

Fonction : terme générique pour désigner le rôle d'un plat dans un repas, défini par sa nature ou par son ordre de consommation : potages, entrées, hors-d'œuvre, relevés, entremets, rôtis et desserts sont les principales fonctions à l'intérieur du service à la française.

Friquet : louche en métal perforée de petits trous qui la rapproche de l'écumoire.

Fricandeau : tranche de veau très fine, servi souvent comme garniture d'entrée.

Galantine : viande blanche cuite à la gelée.

Gardale : cuvette en terre.

Gâteau : espèce de pâtisserie ordinairement plate et ronde, faite avec du beurre et de la farine.

Godiveau : hachis de viande généralement de veau dont on forme des boulettes.

Hoche-pot : espèce de ragoût fait de bœuf haché et cuit sans eau dans un pot.

Hôpital : grande bouilloire en cuivre.

Hors-d'œuvre : servis en même temps que les entrées, ces préparations sont simplement présentées dans des assiettes plus petites.

Hure : préparation à base de tête de sanglier, mais aussi de saumon ou de brochet.

Jatte : récipient à fond plat.

Lamproie : poisson sans écailles proche de l'anguille.

Lardoire : grosse aiguille creuse fendue en plusieurs lames à l'un de ses bouts, utilisée pour larder les viandes.

Liqueur : boisson sucrée et aromatisée à base d'alcool ou d'eau-de-vie.

Loubine : bar.

Marasquin : liqueur parfumée avec une variété de cerises acides des régions méditerranéennes.

Macaron : pâtisserie commune de forme ronde à base d'amandes, de sucre et de blancs d'œufs.

Marmite : récipient de cuisson muni d'un couvercle à poignets.

Massepain : macarons à base d'amandes pilées, de sucre et de blanc d'œufs.

Mazarine : modèle d'assiette à bassin très profond et bord large dont l'usage recule au moins au XVIII<sup>e</sup> siècle.

Menus droits : petits morceaux de viande, en particulier du gibier comme les oreilles, le museau, etc.

Merluche : morue séchée.

Méture ou méteil : mélange de plusieurs céréales.

Millas : ce terme désigne à l'origine le millet et la farine de millet, mais il peut aussi concerner de la farine de maïs. Dans le Sud-Ouest aquitain, le millas correspond également à un dessert sucré.

Mique : boule de pâté de farine de maïs, de millet ou sarrasin, bouillie à l'eau.

Muriers : petit gibier à plumes.

Nantilles : terme ancien pour désigner les lentilles.

Ouille : un grand potage.

Pâté : toute préparation sucrée ou salée à base de pâte.

Peyrol : chaudron utilisé en particulier pour la préparation du confit. On le rencontre surtout dans les campagnes landaises et périgourdines.

Poëlon : ustensile de cuisine qui se distingue de la poêle par sa profondeur.

Poêle à frire : ustensile de cuisine en métal qui se caractérise par un fond plat et une longue queue servant à cuire et à frire.

Poissonnière : récipient à fond plat, équipé en général d'une grille ou d'une plaque, qui permet de faire cuire un poisson en entier au court-bouillon.

Pommier : ustensile de ménage, en forme de demi-cylindre, qui sert à faire cuire des pommes, des poires et d'autres fruits.

Potager : dans la cuisine, foyer élevé où l'on dresse les potages pour les faire mitonner et pour faire chauffer les ragoûts.

Poupeton (ou poulpeton) : roulade de viande de boucherie, de volaille ou de gibier à plumes. A partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce terme désigne une sorte de ragoût fait de viande hachée recouverte de tranches de veau.

Poupetonnière : marmite en cuivre ou en fonte dont le couvercle est creux afin d'y déposer des braises et de cuire aussi les aliments par le dessus. Cet ustensile sert notamment à préparer des hachis de viande.

Quarteron : unité de mesure équivalent à 125 grammes ou 26 pièces.

Raifort : espèce de grosse rave au goût relevé et piquant qui sert principalement à la confection de potage ou comme condiment.

Rancio : qualificatif donné à des vins vieilliss volontairement, généralement originaires d'Espagne.

Ratafia : boisson faite d'eau-de-vie dans laquelle on fait infuser des cerises, des abricots, des pêches, etc, avec du sucre et de la cannelle.

Ravier : petit plat utilisé pour le service des hors-d'œuvre.

Regrat : vente des restes des repas des grandes maisons parisiennes. Dans le Sud-Ouest aquitain, ce terme concerne plutôt des marchands qui achètent sur les marchés des produits alimentaires de seconde qualité pour les revendre.

Relevés : mets servis entre le potage et l'entrée qui correspondent de manière symétrique sur la table au nombre de potages servis. Ils sont généralement constitués de grosses pièces de viande ou de poisson.

Rôts : viandes ou poissons cuits en entier à la broche ou au grill.

Royan : appellation régionale d'une espèce de sardine de grande taille.

Saindoux : graisse de porc fondue.

Salmi : une sorte de ragoût avec des viandes cuites à la broche.

Salpicon : mélange d'ingrédients coupés en dés liés avec une sauce.

Serge : étoffe de laine qui est croisée.

**Servante** : support suspendu au plafond ou accroché au mur destiné à recevoir les différents ustensiles de cuisine.

**Service à la française** : dans ce service, tous les plats sont disposés en même temps et de manière symétrique sur la table ; chaque convive se sert alors des plats qu'il désire en toute liberté et selon l'ordre qui lui convient. Le repas est en outre divisé en plusieurs services liés au renouvellement complet des plats sur la table : le premier comporte généralement les potages et les entrées, le second est celui des rôtis, le troisième celui des entremets et le quatrième celui du dessert.

**Service à la russe** : dans ce service, les plats se succèdent chronologiquement un par un et sont servis à chaque convive.

**Solitaire (ou rafraîchissoir)** : petit vase rempli d'eau, placé sur la table devant chaque convive, qui sert à rafraîchir le verre.

**Souillarde** : mot gascon qui sert à désigner une arrière-cuisine dans laquelle on trouve quelques ustensiles et des réserves alimentaires.

**Surtout** : support placé au milieu de la table et destiné à recevoir plusieurs plats. Souvent en argent, les surtouts sont des objets précieux et formes complexes.

**Tail** : morceau, tranche.

**Terrine** : préparation à base de viandes, de poissons ou de légumes mélangés, cuite au four dans un récipient.

**Timbale** : ragoût enfermé dans un pâté avant d'être cuit au four.

**Tocan** : jeune saumoneau de 20 à 30 cm.

**Tortillon** : sorte d'échaudé en forme de couronne.

**Tourin** : soupe à l'ail ou à l'oignon.

**Tourte** : pâtisserie composée d'une croûte de pâte et garnie d'une farce.

**Tourtière** : vaisseau de cuivre rond et plat qui sert à faire cuire des tourtes et autres pâtisseries.

**Verjus** : suc acide, tiré de raisins qui ne sont pas encore mûrs et qui est employé comme assaisonnement.

**Vol-au-vent** : pâté dont les parois sont feuilletées.



# SOURCES

## SOURCES MANUSCRITES

(N-B : les inventaires après décès et les inventaires des biens des émigrés conservés notamment dans les séries 3 E et Q des différents dépôts d'archives départementales ne figurent pas dans cette état des sources manuscrites, mais dans le tableau de l'annexe C 1, p. 788 ; seuls les répertoires des notaires utilisés sont mentionnés ici)

### *Archives départementales*

#### **Archives départementales de la Dordogne**

##### **série B justice**

B 1371 : livre de comptes des officiers du présidial de Sarlat (1763-1773)

B 3607 : taxe des cabaretiers, traiteurs, aubergistes (1694)

##### **série C Intendance**

1 C 2 : mémoire sur la subdélégation de Nontron en 1766

2 C 26 : mémoire du subdélégué de Sarlat en 1756

3 C 3 : mémoires descriptifs divers (1744-1776)

##### **Série 2 E papiers de famille, fonds privés**

2 E 599 (11) : livre de raison de Mr de Montastruc, 1731-1769

2 E 1125 : livre de raison de Laville (1791-1820)

2 E 1415 : Pipaud des Granges, état général des dépenses (1786-1787)

2 E 1428 (7) : factures pour des envois de truffes (1810-1812)

2 E 1739 (3) : Varrailhon, remèdes et recettes (XVIII<sup>e</sup> siècle)

2 E 1797 (30-31) : Leymarie, livre de comptes et factures diverses, 1820-1821

2 E 1807 (11) : Dumonteil de Gonbaud, mémoires de fournisseurs (1760-1784)

2 E 1809 (22-23) : comptes de maison de Jay de Beaufort (1763-1764)

- 2 E 1812 (36-38) : Chevalier de Cablan, inventaires de la vaisselle, de la batterie de cuisine et du linge, livre de comptes (1784-1788), factures diverses
- 2 E 1813 (8) : Jeugé de Laceste, factures diverses (1752-1818)
- 2 E 1816 (6) : Giboin de Lavergne, compte de recettes et dépenses pour des enfants mineurs (An 10)
- 2 E 1819 (13) : Lalande, comptes divers (1819-1829)
- 2 E 1823 (20) : livre-journal de Méredieu (1704-1727)
- 2 E 1823 (49-51) : de Méredieu, comptes, factures diverses (1712-1759)
- 2 E 1824 (10) : Certain, mémoires des fournisseurs (1777)
- 2 E 1831 (40) : de Bourdeille, comptes divers (1773-1793)
- 2 E 1834 (37) : Saint-Astier des Bories, mémoires de fournisseurs (1726)
- 2 E 1835 (58-63), mémoires, comptes, menus divers de la famille de Taillefer, 1729-1831
- 2 E 1835 (98-99) : d'Arlot de la Roque, livres de comptes, factures diverses (1752-1762)
- 2 E 1837 (19) : Fayolles de Puyredon, comptes et factures (1768-1832)
- 2 E 1842 (50) : mémoires des fournisseurs de Déaugat de Brangelie (1790-1837)
- 2 E 1842 (167) : recettes de liqueur
- 2 E 1844 (13) : Bareclus de Gageac, comptes de maison (1785)
- 2 E 1845 (13) : pièces de dépenses du chanoine Eyraud de Maney (1777-1779)
- 2 E 1849 (30) : de Sanzillon, dépenses de maison (1810-1837)
- 2 E 1853 (104) : Gaillard, comptes divers, 1742-1758
- 2 E 1853 (159) : Blanchard de Sainte-Catherine, mémoires des fournisseurs, (1759-1772)
- 2 E 1853 (179) : livre de raison de Bourdineau (1728)

### **série 3 E notaires**

- 3 E 1576 : répertoire de Chinours, notaire à Périgueux (1712-An VIII)
- 3 E 6041 : répertoire de Couderc, notaire à Bergerac (1731-1772)
- 3 E 6066 : répertoire de Despinnasse, notaire à Bergerac (1772-1779)
- 3 E 7853 : répertoire de Mailhetard, notaire à Bergerac (1702-1761)
- 3 E 7990 : répertoire de J. Bonnet, notaire à Bergerac (1762-An II)
- 3 E 9064 : répertoire de Montet, notaire à Paysac (1842-1851)
- 3 E 10812 : répertoire de P. Gaillard, notaire à Périgueux (1844-1855)
- 3 E 15477 : répertoire de Lagrange, notaire à Sarlat (1714-1807)
- 3 E 15624 : répertoire de Gaussen, notaire à Sarlat (1748-1782)
- 3 E 17276 : répertoire de Reynondie, notaire à La Force (1839-1854)



- 3 E 17325 : répertoire de P. Duret, notaire au Fleix (1729-1756)
- 3 E 19905 : répertoire de Gouzon, notaire à Brantôme (1768-An XI)
- 3 E 20180 : répertoire de Meyjounias, notaire à Bourdeilles (1730-1761)

### **série G clergé séculier**

- 51 G 1 : livre-journal du curé Devaine (1787-1798)

### **Série H hôpitaux**

- 82 H 6 : comptes et quittances de l'hôpital de Belvès (1754-1781)
- 83 H 48 : comptes de l'hôpital de Bergerac
- 90 H 18 : livre de la dépense journalière de l'hôpital de Montignac (1759-An VIII)
- 94 H 23-24 : hôpital Sainte-Marthe de Périgueux, comptes et mémoires des fournisseurs (1692-1777)

### **série J fonds privés**

- 1 J 115 : factures diverses (1744-1753)
- 1 J 116 : factures de fournisseurs (1830-1851)
- 1 J 117 : factures (1813-1842)
- 1 J 118 : factures (1761)
- 1 J 119 : factures de fournisseurs (1776-1859)
- 1 J 1316 : Laborie, chirurgien à Périgueux, comptes de maison (1757-1788)
- 1 J 1319 : livre de raison anonyme (1714-1718)
- 1 J 1475 : Beleynes (notaire), dépenses diverses (1818)
- 1 J 1500 : menus d'un traiteur périgourdin anonyme (1839-1840)
- 1 J 1531 : Beausse, comptes de maison et d'exploitation (1765-1771)
- 1 J 1606 : recettes de cuisine (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- 1 J 1632 : recettes et dépenses du chevalier de Cheyron (1803-1823)
- 1 J 1667 : recettes (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)
- 1 J 2060 : famille Tardy de Montagnac, livre de raison (1728-1797)
- 2 J 91 : dépenses journalières concernant le ménage Borros de Gananson, 1817-1840
- 2 J 171 : de Cazenave, comptes et quittances (1833)
- 2 J 339-340 : Dumonteil de Lagrège, factures, dépenses de maison (1820-1825)
- 2 J 637 : Moyrand, livre de dépenses (1843-1847)
- 2 J 754 : de Sanzillon, mémoires des fournisseurs (1838-1841)

- 2 J 966 : cahier de recettes (début XIX<sup>e</sup> siècle)
- 2 J 976 : de Lambertie, fournitures alimentaires aux ouvriers des forges (1772-1782)
- 6 J 32 : de la Borie, comptes et mémoires des fournisseurs (1754-1822)
- 6 J 73-74 : Charon de Sensenac, comptes de maison et mémoires des fournisseurs (1726-1755)
- 8 J 29 et 32 : Cosson de la Sudrie, comptes et mémoires de fournisseurs, livre de dépenses journalières (1750-1845)
- 8 J 50 : livre de raison de Chantal de Puylimeuil (1754-1854)
- 8 J 190 : remèdes et recettes (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- 11 J 81 : recueil de recettes (XIX<sup>e</sup> siècle)
- 12 J 72-73 : famille d'Abzac, factures et livres de comptes (1701-1774)
- 12 J 132 : remèdes et recettes (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)
- 13 J 41 : marquis de Gombaut-Biron, « cahier pour la dépenses faite à Bagnères » (1777)
- 19 J 25 : mémoires de fournisseurs de Mazerat, 1770-1846
- 19 J 40 : recettes et dépenses de Zoé Majerot (1834)
- 20 J 5 et 9 : famille Combescot, comptes de maison, mémoires de fournisseurs (1824-1844)
- 22 J 82-83 : famille de Beaumont, dépenses diverses (1761-1851)
- 22 J 86 : recettes (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- 22 J 88-89 : famille de Beaumont, mémoire des fournisseurs (1747-1793)
- 22 J 90 : famille de Beaumont, comptes de voyage (1796-1806)
- 22 J 162 : de Beaumont, recettes diverses
- 23 J 90 : livre-journal de Mr de Montancieix (1749-1776)
- 24 J 50 : de Cognac, factures diverses (1739-1759)

#### **série L période révolutionnaire**

- 1 L 422 : tableaux du Maximum pour les districts de Belvès, Bergerac et Périgueux (1793)

#### **série M administration générale**

- 1 M 95 : fêtes et réjouissances publiques (1812-1820)
- 6 M 500 : enquête sur la consommation de viande dans le département de la Dordogne (1816-1848)
- 6 M 525 : statistiques générales An X-XII
- 6 M 531-532 : synthèse de l'enquête de Cyprien Brard (1835-1839)
- 6 M 538, 541, 544, 547 : réponses des maires aux questionnaires de Brard (1835-1839)

## **série Q**

Q 469, Etats des vins, eaux-de-vie et liqueurs trouvés chez les émigrés

## **Manuscrits**

Ms 24 : « Voyage fait dans le Périgord et le Quercy l'année 1825 par Monsieur et Madame de Lapanouze »

## **AM Périgueux (série E dép.)**

BB 22 : taxe sur le gibier et le poisson (1721)

CC 108-147 : factures et comptes du corps de ville de Périgueux (1711-1783)

## **Archives départementales du Gers**

### **Série C**

C 351 : dépôt de mendicité d'Auch (s. d.)

C 339 : dépôts de mendicité d'Auch et Pau (1776-1787)

### **Série E**

E 433-434 : Carrière de Mongaillard, livre de raison (1734-1770)

### **Série F**

2 F 12 : frais de bouche de Bacon, chanoine de Condom (1757-1762)

2 F 19-20 : factures diverses (1793-1805)

### **Série H**

H 1-2 : abbaye de Flaran, recettes et dépenses (1778-1790)

H 52 : comptes divers du couvent des Carmes de Pavie (1745)

H 71 : journal de dépenses des mineurs conventuels de Vic-Fezensac (1752-1790)

H 137 : livre de dépenses de l'hôpital Saint-Augustin (1749-1766)

H 140-141 : livre de dépenses de l'hôpital Saint-Sébastien (1766-1793)

### **Série J**

9 J 56-58 : comptes de fournitures diverses du marquis de Poyanne (1712-1744)

9 J 61 : état des dépenses journalières de Charles Léonard de Baylens (1711-1734)

9 J 89 : famille Puysegur, comptes et quittances (1703-1714)

9 J 90 : marquis de Gensac, cahier de dépenses diverses (1769)

### **AM Auch (série E dép.)**

CC 72-73 : dépenses du corps de ville (1766-1789)

## **Archives départementales de la Gironde :**

### **Série B**

B sac à procès 3925 : Pierre Pomiès, bourgeois et pâtissier contre Jean Boché (1696-1699)

B sac à procès 6347 : plaintes des maîtres-pâtissiers contre des atteintes à leur monopole (1723-1728)

2 B, 4 août 1735 : arrêt du Parlement de Bordeaux à propos des chefs-d'œuvre des maîtres hôteliers et cabarettiers

### **Série 7 B Fonds des négociants**

7 B 1149 : livre de dépenses de maison du négociant Höpffner (1748-1764)

7 B 2166-2167 : Gabriel da Silva, comptes et factures éparses (1713-1749)

7 B 3135 : factures diverses (1732-1768)

### **série 8 B**

8 B 561 : délits de pêche et de chasse

### **Série C Intendance, Chambre de commerce**

C 265 : correspondance du subdélégué de Bordeaux avec l'intendant au sujet de l'établissement d'une brasserie (1750-1753)

C 298 : frères des écoles chrétiennes, revenus, dépenses (1778)

- C 475 : mémoire sur la conservation des enfants par de Laversolle, médecin de Montignac, correspondant de la Société Royale de Médecine (1770)
- C 612 : état de la dépense faite à l'occasion de l'arrivée du maréchal de Richelieu à Nérac (10 septembre 1763)
- C 613 : lettres de Mathison, subdélégué de Nérac, envoyé à l'intendant, à propos des terrines de Taverne (janvier 1769)
- C 1041-1057 : pièces de dépenses de la jurade de Bordeaux (1744-1763)
- C 1060-1062 : comptes de la jurade de Bordeaux (1764-1765)
- C 1068 : dépenses pour le passage du comte d'Artois et du duc de Bourbon (1782)
- C 1080 : lettre de l'intendant Tourny au contrôleur général sur les dépenses de la ville de Bordeaux (28 septembre 1756)
- C 1744 : livre de comptes de la communauté des perruquiers (1786-1787)
- C 1764 : livre de délibérations des maîtres-hôteliers de Bordeaux (1759-1791)
- C 1796 : dépenses de la communauté des tourneurs (1759-1761)
- C 1806 : correspondance de l'intendant au sujet des boulangers en pain béni (1732-1761)
- C 1808 : contestations entre les hôteliers et les pâtisseries-rôtisseurs (1772-1774)
- C 1810 : état des corps d'arts et métiers (1762)
- C 1813 : correspondance de l'intendant sur différentes communautés de métiers
- C 2391 : octrois de la ville de Bordeaux (1740-1750)
- C 2392 : réclamation des directeurs généraux des fermes contre l'établissement à Bordeaux d'une brasserie de bière (s. d.)
- C 2697 : rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement et de la cour des Aides de Bordeaux (1702)
- C 2708 : rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement et de la cour des Aides de Bordeaux (1713)
- C 2724 : rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement et de la cour des Aides de Bordeaux (1755)
- C 2731 : rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement et de la cour des Aides et du bureau des Finances de Bordeaux (1772)
- C 2735 : rôles de capitation des domestiques des membres du Parlement et de la cour des Aides de Bordeaux (1772-1773)
- C 3095 : mémoire sur la situation de l'élection de Périgueux (1770)
- C 3578 : correspondance du subdélégué de Casteljaloux au sujet de la distribution de sacs de pommes de terre (4 mai 1769)

- C 3184 : remise de taille pour des aubergistes d'Agen (1771)
- C 3633 : frais de réception du maréchal de Richelieu à Bordeaux (1756)
- C 3634 : lettre de l'intendant Boucher pour la réception de l'ambassadeur de la Porte (17 décembre 1720)
- C 3637 : dépenses occasionnées par le passage de Madame Première de France (1739)
- C 3638 : passage de Madame la Dauphine (1744-1745)
- C 3640 : dépenses pour la passage de l'Infante (1748-1749)
- C 3641-3642 : passage des princesses d'Espagne (1748-1749)
- C 3643 : dépenses de réceptions des ambassadeurs (1707-1724)
- C 3682 : commerce et manufactures ; correspondance à propos de l'implantation d'une brasserie de bière à Bordeaux (1750-1763)
- C 4419-4427 : dépenses de la Chambre de commerce de Bordeaux (1709-1788)
- C 4433 : armement des navires (1759)

### **Série 2 C contrôle des actes**

- 2 C 540 : table des inventaires après décès (1775-1788)

### **série D**

- D 38 : pièces de dépenses du collège royal de Guyenne (1787-1790)

### **Série 3 E notaires**

- 3 E 12931 : répertoire de Chaperon, notaire à Libourne (1753-1783)
- 3 E 13049 : répertoire de Parran, notaire à Bordeaux (1701-1759)
- 3 E 13436 : répertoire de J. Pourreveau, notaire à La Réole (1722-1780)
- 3 E 19010 : répertoire de B. Coste, notaire à Saint-Emilion (1726-1736)
- 3 E 23308 : registre des dépenses de Dumas de Fombrauge (1796-1797)
- 3 E 25134 : répertoire de Pery, notaire à Bordeaux (1834-1866)
- 3 E 25166bis : répertoire de J. Clément, notaire à La Teste (1824-1844)
- 3 E 25319 : répertoire de Peychaud, notaire à Bourg (1792-An IV)
- 3 E 25746 : répertoire de J. Bernard, notaire à Lesparre (1728-1773)
- 3 E 28842 : répertoire d'A. Bignon, notaire à Blaye (1730-1738)
- 3 E 28863 : répertoire de P. Augeau, notaire à Blaye (1697-1744)
- 3 E 28955 : répertoire de Sainsirgue, notaire à Blaye (1770-1796)
- 3 E 29030 : répertoire de Simonethy, notaire à Blaye (1840-1849)

3 E 32346 : répertoire de Parrot, notaire à Bazas (1837-1867)

### **série 6 E**

6 E 112 : comptes de la corporation des serruriers (1781)

### **série G clergé séculier**

G 924 : inventaire du vin de l'évêque de Bayonne (1745)

G 987 : séminaire Saint-Raphaël, comptes (1791-1793)

G 2346 : état de la dépense pour l'abbé Clemens prédicateur de Saint-Michel (1754)

G 2408-2410 : quittances de Barberet (1722-1791)

G 2836-2844 : comptes de la fabrique Saint-Projet (1747-1777)

G 2972-2975 : factures diverses et inventaires des biens de Lapoze archiprêtre (1786-1790)

G 3201-3202 : dépenses de l'archevêché (1783-1791)

### **Série G sup.**

G sup. 3328 : chapitre Saint-André, factures diverses (1772)

G sup. 3347 : séminaire Saint-Raphaël, dépenses (1759-1760)

G sup. 3358 : chapitre Saint-Seurin, dépenses diverses (1729-1778)

### **Série H clergé régulier**

H 1100 et 1104 : factures diverses des bénédictins de Sainte-Croix (1721-1742)

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

H 2094 : Ursulines, factures diverses (1763-1790)

H 2106 et 2116 : dépenses des Visitandines (1701-1781)

H 2300-2302 : comptes et quittances des Augustins (1719-1783)

H 2565-2570 : Jésuites, comptes et factures (1717-1759)

H 2652 : Jacobins, comptes (1731)

H 2723 : facture de vin des bénédictines de Sainte-Croix (1<sup>er</sup> septembre 1790)

H 2739 : factures des Carmélites du couvent de l'Assomption (1760-1791)

H 2752-2753 : factures diverses des Grandes Carmélites (1759-1786)

H 3024 : livre de comptes des Feuillants (1758-1789)

### **série H sup Archives hospitalières**

III E 2 : pièces de comptabilité de l'hôpital des Incurables (1765-1767)

VII E 122-132 : pièces de dépenses de l'hôpital Saint-André (1740-1753)

### **Série J**

2 J/6 liasse 7a : livre de comptes de Paul Brizard (1800-1817)

2 J/6 liasse 7b : livre de comptes d'Anne de Vitrac, veuve Brizard (1835-1856)

2 J/6 liasse 8 : pièces comptables famille Brizard (1788-An II)

2 J/6 35 : livre de comptes du baron de Saint-Savin (1728-1763)

2 J/6 36a : livre de ménage de Madame de Saint-Savin (1755)

2 J/6 36b : famille de Saint-Savin, dépenses alimentaires (1756-1757)

8 J 46-48 : mémorial général de Labat de Savignac (1708-1720)

8 J 432 : hôteliers de Libourne, factures de repas (1772-1773)

10 J 70 : dépenses de table de Marie-Joséphine de Galathea (1754-1762)

14 J 14-15 : dépenses domestiques Clamageran (1816-1817)

14 J 76-77 : comptes divers Jay Delisle (1819-1849)

17 J 25 : Jean Baptiste Michel de Montaigne, factures diverses (1750-1764)

17 J 32 : livre de raison de Joseph-Michel de Montaigne (1773-1809)

17 J 58 : comptes et factures de la comtesse de Kercado (1829-1851)

17 J 81-82 : François-Léon de Galathea, livres de comptes, factures, quittances (1757-1791)

24 J 27-28 : Dupuch, dépenses diverses (1810-1843)

24 J 101 : Moulineau, factures diverses (1811-1843)

### **série L période révolutionnaire**

3 L 211 : pièces comptables du directoire du département (1792)

### **Série M**

6 M 1008-1015 : mercuriales (An 7-1817)

### **série Q**

Q 1117 : comptes de la famille Saige

3 Q 1 : table des inventaires (1807-1821)



## **Archives départementales des Landes :**

### **Série E dépôt**

- E dép. 65 (CC 4) : Capbreton, recettes et dépenses (1722-1780)
- E dép. 192 (CC 9-10) : Mont-de-Marsan, pièces de dépenses (1703-1705)
- E dép. 192 (CC 34-36) : Mont-de-Marsan, pièces de dépenses (1729-1731)
- E dép. 192 (CC 55-56) : Mont-de-Marsan, pièces de dépenses (1755)
- E dép. 88 (CC 7-8) : Dax, pièces de dépenses (1723-1762)

### **Série 3 E notaires**

- 3 E 4/209 : répertoire de Demora, notaire à Sabres (1700-1731)
- 3 E 4/210 : répertoire de Mauco, notaire à Mont-de-Marsan (1726-1769)
- 3 E 5/57 : répertoires de Lacroix et Betheder, notaires à Capbreton (1722-1776)
- 3 E 11/145 : répertoire de Lapeyre, notaire à Villeneuve-de-Marsan (1840-1848)
- 3 E 27/185 : répertoire de Sarran, notaire à Sore (1841-1849)
- 3 E 11/144 : répertoire de Roumazeilles, notaire à Villeneuve-de-Marsan (1732-1739)

### **Série F**

- 2 F 2820 : remèdes et recettes (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- 2 F 2823 : registre de délibération du conseil général du département des Landes à propos des auberges (3 frimaire An II)
- 3 F 179 : livre de comptes du chevalier de Beyries (1789-1791)
- 3 F 223 : livre de raison de Pomiès (1785-1812)

### **série H**

- H 148 : journal de dépenses de l'abbaye de Divielle (1743-1758)
- H 149 : journal de dépenses de l'abbaye d'Artihous (1789-1791)
- H 163 : livre de recettes et de dépenses du couvent des Carmes de Pavie (1771-1790)

### **série H dép. :**

- H dép. 1 E 2 : hôpital Saint-Eutrope de Dax, fournitures diverses (1700-1780)
- H dép. 1 E 14-15 : hôpital Saint-Eutrope de Dax, recettes et dépenses (An VI-1828)

H dép. 1 E 18 : hôpital Saint-Eutrope de Dax, registre des menues dépenses de Madame la Supérieure (1825-1855)

H dép. 2 E 4 : hôpital de Mont-de-Marsan, pièces de dépenses (1790)

**série J :**

1 J 580 : livre de raison de Bertier, abbé de Saint-Sever (1754-1755)

26 J 6 : livre de comptes de François de Léon (1762-1763)

49 J 6 : livre de comptes de maison de Ducourneau de Pébarthe (1774)

49 J 38 : comptes divers de Ducourneau de Pébarthe (1728-1779)

49 J 45 : livre de raison de Joseph-Ducourneau de Pébarthe (1780-1788)

55 J 6 : livre de raison de Casaunau (1782-1810)

67 J 11 : J-P. de Hosseleyre, factures, recettes, comptes (1803-1809)

**série M :**

6 M 603 : prix des denrées et salaires (1790)

6 M 314 : prix sur les marchés (An X)

**Microfilms :**

1 Mi 54 (4) : factures diverses (1720-1755)

1 Mi 116 (R 2-R 5) : famille Mesmes et Lacroix, livres de comptes (1786-1856)

**Archives départementales du Lot-et-Garonne**

**Série E sup.**

E sup. 370, 371 et 375 : livres de comptes de la famille Chateaubert (1770-1786)

E sup. 761, 783, 788, 790 : commune d'Aiguillon, pièces de dépenses (1725-1750)

E sup. 1520 : ordonnance sur la chasse (28 juin 1700)

E sup. 1854*bis* : hospice du Mas d'Agenais, factures diverses (1763-1784)

E sup. 2121, 2122, 2123, 2124*bis*, 2126 : commune de Clairac, pièces de dépenses (1712-1788)

E sup. 2214*bis* : mercuriales de Clairac (1755-1785)

E sup. 2877 : état des dépenses du comte de Lau de Lusignan à Bayonne (1769)

E sup. 3091 : ville de Nérac, frais de réception du maréchal de Richelieu (3 décembre 1763)

E sup. 3150*bis* : état des arts et métiers sans jurande de la ville et juridiction de Nérac (s.d.)

E sup. 3155*bis* : livre de raison des Dames de la Foi de Nérac (1759-1783)

### **Série 3 E**

3 E 110/32 : répertoire de G. Carrière, notaire à Villeneuve (1700-1762)

3 E 150/43 : répertoire de B. Barènes, notaire à Agen (1716-1760)

3 E 179/19 : répertoire de Borette, notaire à Nérac (1764-An VIII)

3 E 180/43 : répertoire de Duzac, notaire à Nérac (1722-1780)

3 E 558/16 : répertoire de Dulot, notaire à Astaffort (1747-1780)

3 E 598/22 : répertoire de P. Saintavaille, notaire à Nérac (1763-1792)

3 E 813/23 : répertoire de J-B. Bosq, notaire à Montflanqui (1840-1849)

3 E 885/44 : répertoire de Dupouy, notaire à Marmande (1753-An VIII)

3 E 899/72 : répertoire de Chandeborde, notaire à Agen (1838-1847)

3 E 907/28 : répertoire de Nebout, notaire à Aiguillon (1720-1784)

### **Série G**

GD 28-29 : comptes et reçus de l'évêché d'Agen (1724-1728)

### **Série H**

1 H 81 : journal des fournitures achetées pour l'hôpital d'Agen (1774-1813)

2 H 4 : comptes de l'hôpital de la Manufacture d'Agen (1752-1760)

2 H 6 : inventaire de l'hôpital général de la Manufacture d'Agen (6 septembre 1760)

3 H 59-61 : dépenses de l'hôpital de Port-Sainte-Marie (1783-1840)

### **Série J**

1 J 10 : livre de raison de Vergès (1730-1794)

1 J 187 : livre de comptes de la famille Gibert (1806-1812)

1 J 940 : pièces de dépenses anonymes (1811-1818)

1 J 947 : livre de comptes (1838-1840)

1 J 542 : comptes des frais de pension des filles Delpech (1782-1786)

1 J 720 : famille Courrèges, livre de la dépense générale et des comptes avec les domestiques (1834-1848)

2 J 204 : Bayle, inventaire, lettres, recettes de cuisine (1792-1833)

- 5 J 136 : livre de raison de Daurée de Prades (1699-1703)
- 6 J 110 : comptes du marquis d'Hauterive (1718)
- 10 J 2 : livre de comptes de Chadois (1803-1850)
- 12 J 132 : livre de raison d'un curé anonyme (1775-1777)
- 13 J 61 : livre de raison de Jean-François de Grousseau (1778-1784)
- 30 J 82 : gages des domestiques famille de Sevin (1728-1733)
- 30 J 83 : registre journal famille de Sevin (1792-1816)
- 30 J 86 : Ganet de Sevin, mémoires des fournisseurs (1759-1821)
- 30 J 126 : état de la cave du château de Ganet de Sevin (1<sup>er</sup> février 1772)
- 30 J 133 : recettes (XVIII<sup>e</sup> siècle)
- 30 J 147 : livre de raison de Gardès, chanoine et official d'Agen (1739-1744)
- 30 J 150 : livre de raison de Ganet de Sevin (1770-1786)
- 30 J 165 : factures pour Madame de Sevin (1827-1828)
- 33 J 19 : archives de Galaup
- 52 J 41 : famille de Lusignan, inventaires, correspondance (1782-An 2)
- 54 J 59 : livre de comptes de Lacaussade (1795-1796)
- 5 J 204 : famille Fournier, livre de comptes, livre de raison (1739-1767)
- 97 J 6 et 8 : famille Delard de Rigoulière, factures diverses (1701-1715)

### **série M**

- 1 M 640 : fêtes et cérémonies publiques (1820)
- 1 M 648 : voyages officiels (1808-1823)
- 4 M 134 : états nominatifs des personnes autorisées à chasser (1814-1827)
- 6 M 809 : statistiques sur la consommation de viande (1810-1836)
- 6 M 758 : état des boulangers dans le département (1847)
- 6 M 768 : état des quantités et des prix moyens des grains, légumes secs, farine, pain et viande vendus sur les marchés (1815-1816)

### **série Q**

- 1 Q 143 : inventaire de l'hôpital de Marmande (24 août 1790)
- 1 Q 36 : inventaire du chapitre Saint-Caprais (23 octobre 1790)
- 1 Q 93 : comptes des Ursulines de Port-Sainte-Marie (1777-1790)
- 1 Q 143 : inventaire du couvent des religieuses de l'Annonciade de Marmande (2 août 1790)

1 Q 108 : inventaire d'un couvent des Cordeliers et des Capucins de Casteljaloux (30 novembre et 4 décembre 1791)

1 Q 251 : inventaire du couvent des Cordeliers de Penne (19 juin 1790)

3 Q 1/1614 : table des inventaires après décès à Agen (An XI-1824)

### **Microfilms**

1 Mi 40 (R 2) : livre de raison de la baronne Batz de Trenquellion (1787-1815)

1 Mi 203 (R 1) : livre de raison de Rovère, curé de Notre-Dame de Condommet (1739-1790)

1 Mi 925 (R 1) : livre de comptes de Pierre Anne Théodore de Léonard (1832-1833)

## **Archives départementales des Pyrénées-Atlantiques**

### **Série C**

C 297 : dépenses alimentaires du dépôt de mendicité de Pau (1768) ; marché pour la fourniture des hôpitaux militaires de Bayonne, Saint-Jean-Pied-de-Port et Navarrenx (1771)

C 426 : règlement du dépôt de mendicité de Bayonne (s. d.)

C 1467 : états du Béarn, envois de jambons et de cuisses d'oie (1756)

C 1517 : états du Béarn, expéditions de caisses de vin (1787)

C 1556 : états de Navarre, frais de réception (1775)

### **Série 3 E notaires**

3 E 3857 : répertoire de Lesseps, notaire à Bayonne (1736-1759)

3 E 5278 : répertoire de Danglade, notaire à Oloron (1812-1845)

3 E 6234 : répertoire de Sempé, notaire à Pau (1841-1845)

3 E 9872 : répertoire de Detcheverry, notaire à Saint-Jean-de-Luz (1749-1783)

### **Série G**

G 277 : évêché de Lescar, bordereaux des recettes et dépenses (1761)

### **Série H**

H 120-121 : dépenses des Jacobins de Bayonne (1724-1737)

H 124 : fournitures des Carmes de Bayonne (1759-1772)

H 178-179 : dépenses des religieuses de Sainte-Claire de Bayonne (1761-1770)

## **Série J**

- 1 J 59 (2) : livre de raison du chevalier de Béla, abbaye laïque d'Hours (1710-1795)
- 1 J 61 (16-18) : Faget de Baure, *Relation d'un Voyage en France et en Espagne fait en 1784*, 3 volumes manuscrits
- 1 J 62 (3) : « Receptes et secrets de la nature recueillis en faveur des pauvres par les soins de Mr le chevalier de Béla » (1776)
- 1 J 64 (8) : de Casaubon, factures diverses (1786-1789)
- 1 J 603/1 : recettes (XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)
- 1 J 1695/3 : cahiers de dépenses de maison de Casamayor-Rey (1786-1808)
- 3 J 21 : état de la dépenses de la comtesse de Peyré à Pau (1754-1756)
- 3 J 31 : marquis de Gassion, factures diverses (1701-1748)
- 4 J 41 : livre de raison de la présidente de Jaubert (1746-1751)
- 4 J 136 : manuscrit du marquis de Candau sur son son voyage à Saint-Sauveur (1815)
- 16 J 247 : dépenses de Mr Miramont (1784-1790)
- 18 J 25 et 27 : Laurant Fourcade, dépenses diverses (1789-1841)
- 35 J 31 : comptes du chevalier de Larroque (1782-1783)
- 38 J 34 : famille d'Esperien, comptes (1763-1769)
- 43 J 41 : recettes (XIX<sup>e</sup> siècle)
- 66 J 86 : inventaire de l'abbaye laïque d'Arudy (13 mai 1758)
- 103 J 10 : livres de comptes divers (1835-1847)

## **Série Q**

- Q 467 : états des vins et des liqueurs dans le district d'Ustaritz (19 messidor An 2)

## **Fonds de l'hôpital de Bayonne**

- E 52 : registre de la recette et dépense journalières (1774-1778)
- E 63 : livre de dépenses de l'hospitalière (1722-1726)
- E 90 : comptes et quittances (1720-1721)

## **Fonds de l'hôpital de Pau**

- E 11 : dépenses hebdomadaires (1705-1724)
- E 14 : livre de dépenses journalières (1773)
- E 28 : pièces de dépenses (1758-1759)

## *Archives communales*

### **Archives municipales d'Agen**

#### **Série BB**

BB 72 : délibérations du corps de ville (1730-1732)

#### **Série CC**

CC 402- 474 : pièces de dépenses, factures, mandements divers (1701-1788)

#### **Série FF**

FF 58 : registre pour servir aux déclarations des aubergistes et autres personnes qui logent des étrangers (1757-1763)

FF 59-60 : livres de police de l'hôtel de ville d'Agen (1758-1766)

FF 79 : liste des cabaretiers (1756)

FF 82 : lettre du duc de Richelieu aux consuls d'Agen (9 février 1767)

FF 104 : état des personnes qui sont logées chez Chipigoumet, aubergiste (s. d.)

#### **Série GG**

GG 182 : lettre de l'évêque d'Agen sur la consommation de viande pendant le Carême (15 février 1779)

GG 197 : livre de dépenses des religieuses de la communauté du Chapelet (1785-1791)

#### **Série II**

II 13 : cave du duc d'Aiguillon (1<sup>er</sup> avril 1782)

### **Archives municipales de Bayonne**

#### **Série CC**

CC 130 : recensement de 1730

CC 318-335 : dépenses de la ville pour les présents et les réceptions (1691-1784)

CC 581-783 : quittances à l'appui des comptes du trésorier (1724-1788)

### **Série GG**

GG 259 : dépôt de mendicité de la Manufacture, dépenses de bouche (1765)

### **Manuscrits**

Ms 665 : livre de recettes et de dépenses de Laborde-Noguès (1758-1770)

Ms 681 : journal de dépenses domestiques (1837-1858)

## **Archives municipales de Bordeaux**

### **Série AA**

AA 25 : fêtes et réjouissances publiques (1729-1741)

### **Série CC**

CC 1098 : capitation des corporations

CC 1111-1113 : dépenses de la ville (1759-1788)

CC 1114 : menues dépenses de l'hôtel de ville (1715-1784)

### **Série DD**

DD 30 : inventaires de l'hôtel du maréchal de Richelieu (1766 et 1774)

DD 58 : glacières (1718-1779)

### **Série FF**

FF 72 : police des hôtels, cafés, cabarets (1703)

### **Série HH**

HH 22-23 : ordonnances sur le bétail et la viande (1722-1764)

HH 49 : subsistances, ordonnances de la Jurade portant taxe pour la vente de la volaille, du gibier et du poisson (1744-1764)

HH 97 : hôteliers (1782)

HH 114 : corporation des pâtisseries, rôtisseurs et traiteurs (1755-1776)



HH 130-132 : registre de la Jurade sur les corporations (1757-1785)

HH 138 : pêche, poissons (1699-1764)

### **Série L**

L 42 : pièces comptables de la municipalité (1789-1790)

L 47 : pièces comptables de la municipalité (1790-1791)

### ***Fonds privées***

#### **Fonds Ballias de Laubarède**

Dossier 7 : factures et quittances (1714-1861)

#### **Fonds Barbe**

Dossier 8 : inventaire de l'hôtel de Brivazac (10 juillet 1791)

Dossier 55 : inventaire de Marguerite Beaujeau, veuve de Guy de Mémoire (2 novembre 1823)

Dossier 25-26 : de Brivazac, factures et comptes divers (1789-1837)

Dossier 78 : dépenses de Madame de Brivazac pour le domaine de Barbe (1804-1844)

Dossier 79 : livre de dépenses (1841-1847)

Dossier 87 : livre de raison anonyme (An 5-1811)

Dossier 133 : de Brivazac, comptes divers (1786)

Dossier 147 : inventaire des biens de Jeanne-Thérèse Duhamel, veuve d'Armand de Monferrant, grand sénéchal de Guyenne (18 septembre 1761)

Dossier 152 : livre de raison de Madame de Brivazac (1831-1832)

#### **Fonds Beaumartin**

Dossier XII (716) : livre de raison et factures de Raymond de Navarre (1727-1745)

Dossier XIX : Jean Baptiste Raymond de Navarre, comptes et factures (1752-1802)

Dossier XXI : comptes et factures Dubreuil de Navarre (1796-1840)

Dossier XLII : François-Léon de Galatheau, dépenses diverses (1763-1799)

Dossier LXVI : Julie de Lamarthonie, factures diverses (1751-1778)

Dossier LXXXV : Etienne de Lamarthonie, comptes et factures (1760-1815)

Dossier XCIV : recettes diverses (XVIII<sup>e</sup> siècle)

### **Fonds Calvet**

Dossier 62 : facture de Debats charcutier (1780)

### **Fonds Paul Courteault**

Dossier V : lettre d'Ephraïm Chambers (26 juillet 1739)

### **Fonds Guillot de Suduiraut**

SU/33 : inventaire du mobilier du château Suduiraut (1809)

SU/47 : inventaire du mobilier du château Suduiraut (1814)

GT/41 : inventaire de Nicolas Marie Edme Guillot de Suduiraut (1<sup>er</sup> juillet 1833)

LT 11-25 : comptes de ménage de Marie-Louise Le Tellier (1<sup>er</sup>00-1814)

DY/26 : comptes divers famille Duroy (An 12)

GT/47 : comptes de ménage de Joséphine Guillot de Suduiraut (1838-1842)

### **Fonds Mernan**

Dossier 4-6 : factures diverses de Mernan (1781-1810)

### **Fonds Nairac**

Dossier 9 : factures diverses (1784)

### **Manuscrits**

Ms 44 : recettes diverses (XVIII<sup>e</sup> siècle)

Ms 561 : livre de maîtrise des pâussiers rôtisseurs (1583-1766)

Ms 565 : recherches de L. Augier sur les corporations et confréries d'arts et métiers de la ville de Bordeaux aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles (1884)

## **Archives municipales de Libourne**

### **Série CC**

CC 30-134 : factures, pièces de dépenses du corps de ville de Libourne (1701-1784)

## **Archives municipales de Pau**

### **Série CC**

CC 55 : rôles de capitation (1774)

CC 124-127 : comptes du trésorier de la ville de Pau (1721-1764)

### **Série GG**

GG 257 : livre de raison et dépenses journalières de la communauté des Orphelines (1761-1768)

### **Série HH**

HH 2 : relevé des viandes consommées dans la ville de Pau (1783)

### **Manuscrits**

Ms 124 : « Journal d'un voyage de Paris aux Eaux-Bonnes fait en 1841 »

## **Bibliothèque municipale de Bordeaux**

### **Manuscrits**

Ms 721 : « Voyage dans une partie du Bordelais et du Périgord » (1761)

Ms 722 : « Voyage philosophique contenant un journal de voyage aux eaux de Bagnères et de Barèges et plusieurs observations, entretiens et dissertations physiques, philosophiques, morales, politiques ; de même que grand nombre de descriptions, d'anecdotes et d'histoires curieuses » (1765)

Ms 734 : mémoire de Mr de Courson sur la généralité de Guyenne (début XVIII<sup>e</sup> siècle)

Ms 828 (VII) : Académie de Bordeaux, mémoire sur les vins de Bordeaux et de la manière de les garder par Barrelier de Bitry (1718)

Ms 1007 : livre de comptes de l'abbé Desbiey (1778-1784)

Ms 1719 : livre de dépenses de Madame de Rauzan (1791-1801)

Ms 2028 (I et II) : comptes de Roulet (1811-1845)

### **Fonds Montesquieu**

Ms 2838 : inventaire après décès d'Emilie Secondat de Montesquieu (14 septembre 1832)

Ms 2853/3 : journal de Gratien de Raymond (1703-1709)

Ms 2854/1 : livre de comptes de Jean-Florimond de Raymond (1722-1754)

Ms 2862/4-5 : livre de raison de Jean-Joseph de Gardes (1701-1780)

Ms 2863/6 : livre de comptes de Jean-Gilbert de Raymond (XVIII<sup>e</sup> siècle)

Ms 2865-2866 : livre de raison de Gilbert de Raymond (1753-1780)

Ms 2998 : livre de dépenses d'Henriette-Jacqueline de Montesquieu (1832-1833)

## **Archives privées de la famille Pontac des Jaubertes**

(documents non côtés)

Livre de comptes de la sœur de Mr de Pontac (1797-1812)

Pièces comptables diverses (1772-1773)

Livre de raison pour servir à Madame de Pontac (1753-1754)

Correspondance avec le régisseur des Jaubertes (1766-1780)

Factures diverses (1749-1811)

## SOURCES IMPRIMÉES

### Littérature de voyage<sup>1</sup>

T. AMTMANN, « Les impressions d'un Hollandais à Bordeaux en 1804 », *Revue historique de Bordeaux*, 1913, p. 253

J. ARAGO, *Promenades historiques, philosophiques et pittoresques dans le département de la Gironde*, Bordeaux, 1829

D. AUDRERIE, « Un voyage en Périgord au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *BSAH du Périgord*, 1991, p. 721

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

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

L. BEZOUT, *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne, par terre et par eau*, Bordeaux, 1828

Maréchal BRUNE, *Voyage pittoresque et sentimental dans plusieurs des provinces occidentales de la France*, Paris, 1788

A. CARACCIOLI, *Voyage de la Raison en Europe*, Paris, 1772

R. CELESTE, *Voyage du duc de Richelieu de Bordeaux à Bayonne en 1759*, Bordeaux, 1882

J-C. CHANTRE, « La ville dont le port est un croissant de lune. Sophie von la Roche à Bordeaux (28 avril-18 mai 1785) », *Revue française d'histoire du livre*, 1989, p. 121-173

P. COURTEAULT, *Voyage d'un Bordelais en Béarn et en Labourd (juin-juillet 1765)*, Paris, 1910

– « Bordeaux au temps de Tourny d'après un correspondant de Linné », *Revue historique de Bordeaux*, 1917, p. 134-151

R. COUSTET, « Un Anglais à Bordeaux sous l'Empire », *Bulletin de la Société archéologique de Bordeaux*, tome LXXVII, 1936, p. 127-130.

C. DANÉY, « Une saison chez Legallais 5 août-15 août 1825 », *Bulletin de la société historique et archéologique d'Arcachon et du Pays de Buch*, 1993, p. 46-60

---

<sup>1</sup> Les récits de voyage manuscrits sont recensés dans l'inventaire des sources manuscrites classées par dépôts d'archives.

- O. DELPHIN-BALLEYGUIER, *Journal de Madame Cradock. Voyage en France (1783-1786)*, Paris, 1896
- M-G-B. DEPPING, *Les jeunes voyageurs en France ou lettres sur les départements*, Tome V, Paris, 1824
- P-J-B. DESFORGES, *Le poète ou mémoires d'un homme de lettres, écrits par lui même*, T. V, Paris, 1819
- H. DORGAN, *Panorama de la Gironde et de la Garonne ou voyage historique et pittoresque sur les bateaux à vapeur*, Paris, 1842
- J. DUSAULX, *Voyage à Barèges et dans les Hautes-Pyrénées, fait en 1788*, Paris, 1796
- M. FERRUS, *Madame Tallien à Bordeaux pendant la Terreur*, Bordeaux, 1930
- J. GAMARD, *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson. Récit fait par Jefferson de ses voyages à travers la campagne et les régions viticoles du continent européen de 1787 à 1788*, Bordeaux, 2001
- M. GARCON, *Voyage d'une Hollandaise en France en 1819*, Paris, 1966
- B. GINESTET, *Thomas Jefferson à Bordeaux*, Lormont, 1996
- GOLLAIN, *Nouveau voyage pittoresque de la France*, Paris, 1817
- GRASSET DE SAINT-SAUVEUR, « Habitants des landes de Bordeaux », dans *l'Encyclopédie des voyages*, Paris, 1796
- Guide des chemins de la France*, Paris, 1768
- Guide des voyageurs à Bagnères de Bigorre et dans les environs*, publié par J-P. J..., Tarbes, 1818
- Guide du voyageur à la Teste et aux alentours du bassin d'Arcachon*, Bordeaux, 1845
- Guide pittoresque du Voyageur en France, contenant la statistique et la description complète des 86 départements*, Tomes 1, 4 et 6, Paris, 1838
- Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen*, Bordeaux, 1843
- M. HENNEBUTTE, *Guide du voyageur à Bayonne*, Paris, 1827
- V. HUGO, *Voyage vers les Pyrénées*, présentation de F. Claudon. Paris, 2001
- « Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778 », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 38, p. 319

*Journal de voyage de Dom Jacques Boyer (1710-1714)*, ed. A. VERNIERE, Clermond-Ferrand, 1886

F. JOUANNET, *Voyage de deux Anglais dans le Périgord fait en 1825*, Périgueux, 1826  
– *Excursion de deux Anglais de Royan à Nérac*, Périgueux, 1833

M. de JOUY, *L'Hermite en province ou les observations sur les mœurs et les usages français au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle*, T. 1, Paris, 1813

LABADIE-LAGRAVE, *De Nérac à Paris en 1764*, Agen, 1913

P. LABAT, *Voyages en Espagne et en Italie*, T. 2, Amsterdam, 1731

de LA PORTE, *Le voyageur français ou la connaissance de l'ancien et du nouveau monde*, T. 33 et 34, Paris, 1790

J. LAVALLÉE, *Voyage dans les départements de France*, Paris, An VI

*Le guide du conducteur de l'étranger à Bordeaux*, Bordeaux, 1827

*Lettres inédites de Duché de Vanci, contenant la relation historique du voyage de Philippe d'Anjou, ainsi que des ducs de Bourgogne et de Berry, ses frères en 1700*, Paris, 1830

V-A. MALTE-BRUN, *Les jeunes voyageurs en France ou Description pittoresque du sol et des curiosités de ce pays, avec l'esquisse des mœurs de chaque province*, T. 1, Paris, 1841

M. de MARLES, *Alfred ou le jeune voyageur en France*, Paris, 1844

M. MÉAUDRE DE LAPOUYADE, « Impressions d'une Allemande à Bordeaux en 1785 », *Revue historique de Bordeaux*, 1911

– *Voyage d'un Allemand à Bordeaux en 1801*, Bordeaux, 1912

MEHMED EFENDI, *Le paradis des infidèles. Relation de Yinnisekiz Gelbi Mehmed efendi ambassadeur ottoman en France sous la Régence*, Paris, 1981

« Mémoire sur Bordeaux et quelques autres villes de la basse Guyenne et le Médoc, accompagné de remarques sur ces pays, Claude Masse, ingénieur du roi, début XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la société historique et archéologique d'Arcachon et du Pays de Buch*, 1993, p. 71.

R. MESURET, « Antoine Ponz à Bordeaux en 1783 », *Revue historique de Bordeaux*, 1959, p. 91-102

J. MICHELET, *Journal*, T. 1, Paris, 1959

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

Baron MORTEMART DE BOISSE, *Voyage dans les Landes de Gascogne*, Paris, 1840

« Notice de la généralité de Bordeaux. Ouvrage envoyé au Conseil de Commerce en 1785 par François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures », *Arch. Hist. de la Gironde*, T. 34, p. 251

*Nouveau voyage de France géographique, historique et curieux*, Paris, chez Saugrain, 1720

Comte ORLOFF, *Voyage dans une partie de la France ou lettres descriptives et historiques adressées à Madame la comtesse Sophie de Strogonoff*, Paris, 1824

H-P. PANON-DESBASSAYNS, *Petit journal des Époques pour servir à ma mémoire (1784-786)*, ed. A. LAFFORGUE, Saint-Gilles-Les-Hauts, 1990

J-P. PICQUET, *Voyage dans les Pyrénées françaises*, Paris, 1789

A. REBSOMEN, « Voyage de Bordeaux à La Teste 8-10 août 1822 », *Revue historique de Bordeaux*, 1954, p. 101

H-O. REICHARD, *Guide des voyageurs en France*, Weimar, 1810

M. RICHARD, *The traveller classical guide through France*, Paris, 1834

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

M. de SAINT-AMANS, *Voyage agricole, botanique et pittoresque dans une partie des landes de Lot-et-Garonne et celles de Gironde*, Paris, 1818

J-F. SAMAZEUILH, *Itinéraire de Bordeaux à Tarbes*, Auch, 1836

Fr. SAVINIEN D'ALQUIÉ, *Les délices de la France ou descriptions des Provinces, Villes principales, Maisons royales, Châteaux et autres lieux remarquables de ce beau Royaume*, Leyde, 1728

SILHOUETTE, *Voyage de France*, Paris, 1770

STENDHAL, « Journal de mon voyage. Bordeaux. Toulouse », *Revue française d'histoire du livre*, 1984, p. 519

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

P. TUCOO-CHALA, « Pau en 1841-1843. Description d'une station touristique par deux Anglaises », *Revue de Pau et du Béarn*, 1976, p. 45-76

– « Avec Malesherbes dans les pays de l'Adour en 1767 : de Dax à Biarritz », *Revue de Pau et du Béarn*, 1989, p. 111

P. de VAUDREUIL, *Promenades...*, Paris, 1820



VAYSSE DE VILLIERS, *Itinéraire descriptif ou description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et l'Italie, région du Sud, routes de Paris en Espagne*, Paris, 1823

M. de VERNEILH, « Les anciens voyageurs à Bordeaux », *Actes de l'Académie nationale des sciences, belles lettres et arts de Bordeaux*, 1879, p. 5

*Voyage au Pays basque*, ed. Pimientos, Urrugne, 1999

*Voyages de Guibert dans diverses parties de la France et en Suisse faits en 1775, 1778, 1784 et 1785*, Paris, 1806

*Voyages en France et pays circonvoisins*, Paris, 1817

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

« Un ambassadeur turc à Bordeaux », *Revue historique de Bordeaux*, 1913, p. 302-303

N. WRAXALL, *Tournée dans les provinces occidentales, méridionales et intérieures de la France*, Rotterdam, 1777

A. YOUNG, *Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, ed. H. SÉE, Paris, 1931

J-P. YOUNG, *Washington Irving à Bordeaux, Niagara*, 1946

## **Littérature culinaire et gastronomique**

*Almanach des gourmands ou calendrier nutritif*, 6 volumes, 1803-1808

*Almanach du comestible nécessaire aux personnes de bon goût et de bon appétit*, Paris, chez Desnos, s. d.

A. BEAUVILLIERS, *L'art du cuisinier*, 2 tomes, Paris, 1824

L-A. de BOURBON, *Le Cuisinier gascon*, Toulouse, 1999, ( 1<sup>re</sup> édition en 1740)

BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, 1826

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

A. CARÊME, *L'art de la cuisine française au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1832

*Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, Paris, 1767

- A. DUMAS, *Le Grand dictionnaire de cuisine*, Paris, 1873
- Gazetin du comestible*, année 1767
- GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Manuel des Amphitryons*, Paris, 1808
- V. de LA CHAPELLE, *Le Cuisinier moderne*, 5 tomes, La Haye, 1742
- La cuisinière de la campagne et de la ville ou la nouvelle cuisine économique*, Paris, 1819
- Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, 1705, (1<sup>ère</sup> édition en 1692)
- Le gastronome français ou l'art de bien vivre*, Paris, 1828
- L. LIGER, *Dictionnaire pratique du bon ménage de campagne et de ville*, 2 tomes, Paris, 1721
- Manuel de gastronomie*, 1825
- F. MARIN, *Les Dons de Comus ou les délices de la table*. Paris, 1740
- MASSALIOT, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois*, Amsterdam, 1734
- MENON, *Cuisine et office de santé propre à ceux qui vivent avec économie et régime*, Paris, 1758
- MENON, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1748  
*La Cuisinière bourgeoise*, 2 tomes, Bruxelles, 1779
- MENON, *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, 1768
- MENON, *Les Soupers de la Cour ou l'art de travailler toutes sortes d'aliments*, 4 tomes, Paris, 1755
- MENON, *Nouveau traité de cuisine*, 2 tomes, Paris, 1739
- A-B. de PÉRIGORD, *Nouvel almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère*, Paris, 1826
- H. RAISON, *Code gourmand, manuel complet de gastronomie*, Paris, 1829
- ROZE DE CHANTOISEAU, *Tablettes royales de renommée*, Paris, 1789
- C. VERDOT, *Historiographie de la table, ou abrégé historique, philosophique, anecdotique et littéraire des substances alimentaires et des objets qui leur sont relatif, des principales fêtes, mœurs, usages et coutumes de tous les peuples anciens et modernes*, Paris, 1833
- A. VIARD, *Le cuisinier impérial ou l'Art de faire la cuisine et la pâtisserie pour toutes les fortunes*, Paris, 1806

## **Journaux**

*Annonces, affiches et avis divers pour la ville de Bordeaux :*

AM Bordeaux, 178 C 1-2, années 1757-1760 et 1762-1764  
AD Gironde, 4 L 1369, années 1767, 1771, 1772, 1777, 1780  
(incomplet)

*Affiches et Annonces de la ville de Bordeaux de commerce, judiciaire et avis divers :* AM Bordeaux, 430 C 1, année 1811 (incomplet)

*Affiches, annonces et avis divers de la ville de Bordeaux :* AM Bordeaux, 183 C 1-2, année 1813

*Journal de Bordeaux et du département de la Gironde :* AM Bordeaux, P. Rev. C 28, 1791-1792

*Journal de Guyenne :* AM Bordeaux, 184 C 1-3, années 1784-1785  
AD Gironde, 4 L 1370, années 1786, 1787, 1790  
AD Gironde, 4 L 540, années 1789

*Petites Affiches générales de la ville de Bordeaux :* AD Gironde, 4 L 1371, années 1802-1806 (incomplet)

## **Sources imprimées diverses**

*Almanach de commerce, d'arts et métiers pour la ville de Bordeaux et de la province, 1779*

*Almanach historique de la Province de Guienne pour l'année 1770*

*Annuaire pour l'An XII contenant des notices pour la description et la statistique du département du Gers, Auch, An XII*

*Annuaire statistique de la Dordogne, An XI*

BALGUERIE, *Tableau statistique du département du Gers*, Paris, An X

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

H. CORNEILLE, « Le livre journal des Gilbert », *BSHA du Périgord*, 1943, p. 29

« 2 janvier 1759, lettre adressée au président de Lalanne à l'occasion de l'envoi d'une poule-dinde et de truffes », dans *Arch. hist. de la Gironde*, T. 45, p. 458

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

J. DURIEUX, « Un mémoire du traiteur Courtoy », *BSHA du Périgord*, 1922, p. 142-144

Fr. de LAMONTAIGNE, *Chroniques bordelaises, 1757-1784*, éd. P. COURTEAULT, Bordeaux, 1926

C. LE MAO, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le mémorial de Savignac*, Bordeaux, PUB, 2004

« Le prix et le menu des repas des sans-culottes en Frimaire an II », *Revue historique de Bordeaux*, 1915, p. 356

« Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777 », dans *Arch. hist. de la Gironde*, T. 34, p. 407

« Livre de raison de Pierre de Cazenave, seigneur de La Caussade », dans H. BOUET, *Une paroisse de l'Entre-Deux-Mers au XVIII<sup>e</sup> siècle : Baurech*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2003

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

*Mémorial général de Labat de Savignac 1707-1713*, Bordeaux Société des bibliophiles de Guyenne, 1931

« Menu d'un dîner offert par M. le président de la Tresne », dans *Arch. hist. de la Gironde*, T. 45, p. 462

« Menus et prix d'« Auberges hôtels » au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société de Borda*, 1931, p. 63

J. PEUCHET et P-G. CHANLAIRE, *Description topographique et statistique de la France, département de la Dordogne*, numéro 29, 1809

O. PLAZER, « L'intérieur d'un gentilhomme-campagnard au temps de la Régence », *BSAH du Périgord*, 1989, p. 197

*Relation de l'arrivée, entrée et réception de madame la Dauphine dans la ville de Bordeaux le 27 janvier 1745* (BM Bordeaux, D 69 187)

*Relation des fêtes données par la ville de Bordeaux à l'occasion de la naissance de Monseigneur le Dauphin*, 1781, (BM Bordeaux, D 64 701)

SAINT-AMANS, *Description abrégée du département du Lot-et-Garonne*, Agen, An VIII

J. STAES, « L'inventaire après décès d'un maître chocolatier de Bayonne (1787) », dans J. PONTET, (sous dir. de), *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 365-376

*Statuts et règlements de la communauté des maîtres pâtisseries-rôtisseurs de la ville de Bordeaux*, Bordeaux, 1754

Général SERVIEZ, *Statistique du département des Basses-Pyrénées*, Paris, An X

# **BIBLIOGRAPHIE**

## BIBLIOGRAPHIE GENERALE

### I. Généralités, outils de travail, réflexions historiographiques et méthodologiques

A. BABEAU, *La ville sous l'Ancien Régime*, Paris, l'Harmattan, 1997, (1<sup>ère</sup> édition en 1880)

L. BÉLY, (sous dir. de), *Dictionnaire de la France d'Ancien Régime*, Paris, PUF, 1994

C. BLANQUIE, *Les institutions de la France des Bourbons (1589-1789)*, Paris, Belin, 2003

M. BORDES, *L'administration provinciale et municipale en France au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, SEDES, 1972

M-N. BOURGUET, *Déchiffrer la France. La statistique départementale à l'époque napoléonienne*, Paris, 1989

L. BOURQUIN, *La noblesse dans la France moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Belin, 2002

J. BOUTIER et D. JULIA, (sous dir. de), *Passés recomposés. Champ et chantiers de l'Histoire*, Paris, Autrement, 1995

P. BUTEL, *L'économie française au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, SEDES, 1993

G. CABOURDIN et G. VIARD, *Lexique historique de la France d'Ancien Régime*, Paris, A. Colin, 1991

S. CERUTTI, « La construction des catégories sociales », dans J. BOUTIER et D. JULIA, (sous dir. de), *Passés recomposés. Champ et chantiers de l'Histoire*, Paris, Autrement, 1995, p. 224-234

O. CHALINE, *La France au XVIII<sup>e</sup> siècle 1715-1787*, Paris, Belin, 1996

R. CHARTIER, *Au bord de la falaise. L'histoire entre certitudes et inquiétude*, Paris, Albin Michel, 1998

G. CHAUSSINAND-NOGARET, (sous dir. de), *Histoire des élites en France du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. L'honneur-Le mérite-L'argent*, Paris, Tallandier, 1991.

- A. CORBIN, *Le miasme et la jonquille. L'odorat et l'imaginaire social XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Flammarion, 1986  
 – « Le vertige des foisonnements. Esquisse panoramique d'une histoire sans nom », *RHMC*, janvier-mars 1992, p. 103-126
- E. COORNAERT, *Les corporations en France avant 1789*, Paris, 1968
- M. DELON, (sous dir. de), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris, PUF, 1997
- J. DUQUESNE, *Dictionnaire des gouverneurs de province sous l'Ancien Régime*, Paris, 2002
- G. FEYEL, *L'Annonce et la nouvelle. La presse d'information en France sous l'Ancien Régime (1630-1788)*, Oxford, Voltaire Foundation, 2000
- M. FIGEAC, *L'automne des gentilshommes. Noblesse d'Aquitaine, noblesse française au Siècle des Lumières*, Paris, Champion, 2002
- A. FURETIÈRE, *Dictionnaire universel*, Paris, 1978 (1<sup>ère</sup> édition 1690)
- P. GUIGNET, *Le peuple des villes dans l'Europe du Nord-Ouest (fin du Moyen-Âge-1945)*, 2 vol. , Centre de Recherche sur l'Histoire de l'Europe du Nord-Ouest, Villeneuve-d'Ascq, 2004
- J-P. GUTTON, *Domestiques et serviteurs dans la France de l'Ancien Régime*, Paris, Aubier, 1981
- J. HOOCK et B. LEPETIT, « Histoire et propagation du nouveau », dans *La ville et l'innovation. Relais et réseaux de diffusion en Europe 14<sup>e</sup>-19<sup>e</sup> siècles*, études publiées sous la direction de B. LEPETIT et J. HOOK, Paris, EHESS, 1987
- J. ILLBERT, (sous dir. de), *Histoire des hôpitaux en France*, Toulouse, Privat, 1982
- B. KARSENTI, *Marcel Mauss. Le fait social total*, Paris, PUF, 1994
- M. LACHIVER, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997
- F. LEBRUN, *Être chrétien en France sous l'Ancien Régime 1516-1790*, Paris, Seuil, 1996
- T. LE ROUX, *Le commerce intérieur de la France à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle. Les contrastes économiques régionaux de l'espace français à travers les archives du Maximum*, Paris, 1996
- E. LE ROY LADURIE, (sous dir. de), *La ville des temps modernes de la Renaissance à la Révolution*, Paris, Seuil, 1980
- A. LÜDTKE, (sous dir. de), *Histoire du quotidien*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1994
- R. MANDROU, *Introduction à la France moderne (1500-1640). Essai de psychologie historique*, Paris, Albin Michel, 1974



- J. MEYER, *L'Europe et la conquête du monde XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, A. Colin, 1996 (rééd.)
- J. MEYER et J-P. POUSSOU, *Etudes sur les villes françaises du milieu du XVII<sup>e</sup> siècle à la veille de la Révolution française*, Paris, SEDES, 1995 (éd. augmentée)
- V. MILLIOT, *Cultures, sensibilités et société dans la France d'Ancien Régime*, Paris, 1996
- J-M. MORICEAU, *Histoire et géographie de l'élevage français du Moyen-Âge à la Révolution*, Paris, Fayard, 2005
- A. MOULIN, *Les paysans dans la société française de la Révolution à nos jours*, Paris, Seuil, 1988
- R. MUCHEMBLED, *L'invention de l'homme moderne. Sensibilités, mœurs et comportements collectifs sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988
- J-C. PERROT, « Rapports sociaux et villes au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. ROCHE et C-E. LABROUSSE, *Ordres et classes*, colloque d'histoire sociale de Saint-Cloud, Paris, Mouton, 1973, p. 141-166
- B. PLONGERON, *La vie quotidienne du clergé au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1974
- A. POITRINEAU, *Ils travaillaient la France. Métiers et mentalités du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, A. Colin, 1992
- J-P. POUSSOU, *La terre et les paysans en France et en Grande-Bretagne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, CNED-SEDES, 1999
- J. REVEL, « Micro-analyse et construction du social », dans *Jeux d'échelle La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Albin Michel, 1996
- A. REY, (sous dir. de), *Dictionnaire historique de la langue française*, Paris, Ed. Le Robert, 1992
- D. ROCHE, *La France des Lumières*, Paris, Fayard, 1993  
 – (sous dir. de), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 2000
- P. SALVADORI, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996
- G. SAUPIN, *Les villes en France à l'époque moderne (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Belin sup, 2002  
 – « Les corps de ville dans la France moderne. Tendances historiographiques récentes », *Bulletin de la Société d'Histoire Moderne et Contemporaine*, 2000

M. VOVELLE, « Les intermédiaires culturels », dans *Idéologies et mentalités*, Paris, Maspero, 1982, p. 171-184

– « Histoire sérielle ou « cases studies » : vrai ou faux dilemme en histoire des mentalités », dans *Histoire sociale, sensibilités collectives et mentalités. Mélanges Robert Mandrou*, Paris, PUF, 1985, p. 39

N. WACHTEL, « L'acculturation », dans J. LE GOFF et P. NORA, (sous dir. de), *Faire de l'histoire, T. 1 Nouveaux problèmes*, Paris, Gallimard, 1974, p. 174-202

O. ZELLER, « La ville moderne », dans J-L. PINOL, (sous dir. de), *Histoire de l'Europe urbaine. T. 1. De l'Antiquité au XVIII<sup>e</sup> siècle. Genèse des villes européennes*, Paris, Seuil, 2003

A. ZYSBERG, *La monarchie des Lumières 1715-1786*. Paris, Seuil, 2002

## **II. Méthodologie d'une histoire de l'alimentation**

### ***1. Regards sur l'alimentation de l'histoire et des sciences sociales***

#### **a. L'alimentation à la croisée des disciplines**

J-P. ARON, « La cuisine ; un menu au XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. LE GOFF et P. NORA, (sous dir. de), *Faire de l'histoire. Nouveaux objets*, Paris, Gallimard, 1974, p. 192-219

R. BARTHES, préface de BRILLAT-SAVARIN, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1975

J-N. BIRABEN, « Alimentation et démographie historique », dans *Annales de démographie historique*, 1976, p. 23

P. BOURDIEU, *La distinction : critique sociale du jugement*, Paris, éditions de Minuit, 1979

F. BRAUDEL, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales ESC*, 1961, p. 723-728

– *Ecrits sur l'histoire*, Paris, Flammarion, 1969

– *Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles, T.I, Les structures du quotidien*, Paris, Armand Colin, 1979

E. CALVO, « La diversité des pratiques alimentaires dans le macro-espace social », dans J. PELTRE et C. THOUVENOT, *Alimentation et régions. Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires et espaces régionaux »*, Nancy, 1987, p. 11-27

J-P. CORBEAU et J-P. POULAIN, *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*, Toulouse, Privat, 2002

N. EIZNER, *Voyage en alimentation*, Association des ruralistes français, Paris, 1995

- N. ELIAS, *La civilisation des mœurs*, Paris, Flammarion, 1973  
 – *La société de cour*, Paris, Flammarion, 1985
- A. FAVIER et Cl. THOUVENOT, « Eléments de cartographie alimentaire », *Annales de géographie*, mai-juin 1980, p. 273
- M. FERRIÈRES, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2002
- « Festins de femmes », *Clio. Histoire, Femmes et Sociétés*, n° 14, 2001
- C. FISCHLER, *L'Homnivore. Le goût, la cuisine et le corps*, Paris, Odile Jacob, 1990
- J-L. FLANDRIN et J. COBBI, *Tables d'hier, tables d'ailleurs. Histoire et ethnologie du repas*, Paris, Odile Jacob, 1999
- B. GARNOT, « L'histoire de l'alimentation en France aux 16<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles », *Papilles*. décembre 1998, p. 29-32
- « Géographie de l'alimentation », *Annales de géographie*, numéro spécial, mai-juin 1980
- M. GODELIER, *L'énigme du don*, Paris, Fayard, 1996
- J. GOODY, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris, 1984
- Identités des mangeurs, images des aliments*, Paris, 1996
- « La gastronomie », numéro spécial de *Critique. Revue générale de publications françaises et étrangères*, juin-juillet 2004
- S. LAHLOU, *Penser manger. Alimentation et représentations sociales*, Paris, 1998
- C. LEVI-STRAUSS, *L'origine des manières de table. Mythologiques 3*, Paris, 1968
- M. MAUSS, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1985, p. 145-279
- H. NEVEUX, « L'alimentation du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Essai de mise au point », *Revue d'histoire économique et sociale*, 1973, p. 336-379
- M. ONFRAY, *La Raison gourmande. Philosophie du goût*, Paris, 1995
- J-V. PFIRSCH, *La saveur des sociétés. Sociologie des goûts alimentaires en France et en Allemagne*, Rennes, 1997
- J-R. PITTE, « La géographie du goût, entre mondialisation et enracinement local », *Annales de géographie*, 2001, p. 487-508

J-P. POULAIN, *Sociologies de l'alimentation. Les mangeurs et l'espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002

– *Manger aujourd'hui Attitudes, normes et pratiques*, Toulouse, Privat, 2002

H-J. TEUTEBERG, *European Food History. A Research Review*, Leicester, 1992

#### b. Culture matérielle, histoire des consommations :

« Clercs et changement matériel. Travail et cadre de vie (XV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles) », dans *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1987

B. GARNOT, *La culture matérielle en France aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Ophrys, 1995

P. GRATEAU, « « Nécessité réelle et nécessité factice » : doléances et culture matérielle dans la sénéchaussée de Rennes en 1789 », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1993, p. 299

*La vie matérielle au Moyen Age. L'apport des sources littéraires, normatives et de la pratique*, Louvain, 1997

G. LEVI, « Comportements, ressources, procès : avant la « révolution » de la consommation », dans *Jeux d'échelles. La micro-analyse à l'expérience*, Paris, Albin Michel, 1996, p. 187

D. MARGAIRAZ, art. « Luxe », dans M. DELON, (sous dir. de), *Dictionnaire européen des Lumières*, Paris, 1997, p. 662-665

P. PERROT, *Le luxe, une richesse entre faste et confort, XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Paris, 1995

D. POULOT, « Culture matérielle et consommation. Remarques sur une historiographie », dans R. FAVIER, (sous dir. de), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Grenoble, PU de Grenoble, 1996, p. 231-248

– « Une nouvelle histoire de la culture matérielle ? », *RHMC*, 1997, p. 344-357

D. ROCHE, *Le peuple de Paris, Essai sur la culture populaire au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Aubier, 1981

– *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation dans les sociétés traditionnelles (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 1997

– « Consommation et catégories sociales à l'époque moderne », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (15<sup>e</sup> - 19<sup>e</sup> siècles)*. En l'honneur de Jean Quénart, Rennes, 1999, p. 329

### c. Régions, alimentation et histoire :

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

P. BOURDIEU, « L'identité et la représentation. Eléments pour une réflexion critique sur l'idée de région », *Actes de la recherche en sciences sociales*, novembre 1980, p. 63

J. CSERGO, « Nostalgies du terroir », *Milles et unes bouches*, revue *Autrement*, 1995, p. 156-162.

- « L'émergence des cuisines régionales » dans J-L. FLANDRIN, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841
- « La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France fin XVIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle », dans D. POULOT, *L'esprit des lieux. Le patrimoine et la cité*. Grenoble, 1997, p. 183-193

M. FERRIÈRES, « Cuisine régionale et tradition », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 495-505

- « Nourritures provençales : à propos de l'invention d'une tradition », *Provence historique*, oct-déc 2004, p. 407-411

J-L. FLANDRIN, « Internationalisme, nationalisme et régionalisme dans la cuisine des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles : le témoignage des livres de cuisine », dans *Manger et boire au Moyen-Age*, T2, Nice, 1984, p. 75

- « Problèmes, sources et méthodes d'une histoire des pratiques et des goûts régionaux avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans J. PELTRE, C. THOUVENOT, *Alimentation et régions*. Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires et espaces régionaux », Nancy, 1987, p. 347-361

P. et M. HYMAN, « Les cuisines régionales à travers des livres de recettes », revue *Dix-huitième siècle*, 1983, p. 65-74

J. PELTRE et C. THOUVENOT, *Alimentation et régions*. Actes du colloque « Cuisines, régimes alimentaires et espaces régionaux », Nancy, 1987

C. THOUVENOT, « Terroirs, aliments et mangeurs au fil de l'histoire », dans *Identité des mangeurs, images des aliments*, Paris, 1996, p. 56

G. THUILLIER, « Notes sur les sources de l'histoire régionale de l'alimentation au XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Annales ESC*, 1968, p. 1301

## 2. Lectures des sources littéraires et pratiques mobilisées

### a. Etudes sur les voyages et les voyageurs :

A. BABEAU, *Les voyageurs en France de la Renaissance à la Révolution*, Tours, 1928

- L. BONNARD, *Le voyage en France à travers les siècles*, Paris 1927
- G. BOUCHER DE LA RICHARDERIE, *Bibliothèque universelle des voyages*, T. III, Paris, 1808
- N. BROU, *La géographie des philosophes. Géographes et voyageurs français au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1985
- G. CHABAUD, « Les guides de Paris : une littérature de l'accueil ? », dans D. ROCHE (sous dir. de), *La ville promise. Mobilité et accueil à Paris (fin XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Paris, Fayard, 2000  
 - (sous dir. de), *Les guides imprimés du XVI<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècles. Villes, paysages, voyages*, Paris, 2000
- J.-C. CHAMBOREDON et A. MÉJEAN, « Styles de voyage, modes de perception du paysage, stéréotypes régionaux dans les récits de voyage et les guides touristiques : l'exemple de la Provence méditerranéenne (fin XVIII<sup>e</sup>-début XX<sup>e</sup> siècle). Essai de sociologie de la perception touristique », *Territoires*, Laboratoire de sciences sociales ENS Ulm, décembre 1985
- J. CHUPEAU, « Les récits de voyage aux lisières du roman », *Revue d'histoire littéraire de la France*, 1977, p. 536-553
- A. DUPUY, *Voyageurs étrangers à la découverte de l'ancienne France, 1500-1850*, Paris, 1957
- G. FORDHAM, *Les routes de France. Etude bibliographique sur les cartes routières, les itinéraires et guides-routiers de France (1552-1850)*, Paris, 1929
- P. GERBOD, *Voyage au pays des mangeurs de grenouilles. La France vue par les Britanniques du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, 1991
- J.-M. GOULEMOT, P. LIDSKY et D. MASSEAU, *Le voyage en France. Anthologie des voyageurs européens en France du Moyen-Âge à la fin de l'Empire*, Paris, Robert Laffont, 1995
- C. HANCOCK, *Paris et Londres au XIX<sup>e</sup> siècle. Représentations dans les guides et récits de voyage*, Paris, CNRS, 2003
- E. IACHELLO, « La représentation des villes siciliennes dans les récits des voyageurs français (XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, oct-déc. 1993, p. 557-577
- Y. PARET, « Images de la Provence à travers les récits de voyage (1760-1790) », *Provence Historique*, 1986, p. 59-71
- N. PELLEGRIN, « L'étrange dans la ville. Récits de voyage et cités du Centre-Ouest (XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », *Bulletin de la société des antiquaires de l'Ouest et des musées de Poitiers*, 1997, p. 265-296

C. ROBERT-TESSIER, *Voyage en Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle. Gîtes et couverts*, TER Université Rennes 2 Haute-Bretagne, 1992

D. ROCHE, « Le voyageur en chambre : réflexion sur la lecture des récits de voyage », dans *L'Histoire grande ouverte. Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, Fayard, 1997, p. 550-558

- art. « Voyage », dans V. FERRONE et D. ROCHE, (sous dir. de), *Le monde des Lumières*, Paris, Fayard, 1999, p. 349-357
- *Humeurs vagabondes. De la circulation des hommes et de l'utilité des voyages*, Paris, Fayard, 2003

R. VAULTIER, « La gastronomie régionale en France pendant la Révolution d'après les récits de voyage », *Grandgossier. Revue de gastronomie médicale*, avril 1940, p. 79

« Voyager, explorer », numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, numéro 22, 1990

F. WOLFZETTEL, *Le discours du voyageur. Le récit de voyage en France du Moyen-Âge au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1996

#### **b. Littérature culinaire et gastronomique :**

P. et M. HYMAN, « Imprimer la cuisine : les livres de cuisine en France entre le XV<sup>e</sup> et le XIX<sup>e</sup> siècle » dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 643-655

*Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français*, Paris, Bibliothèque nationale de France, 2001

G. OBERLÉ, *Les fastes de Bacchus et de Comus ou histoire du boire et du manger en Europe de l'Antiquité à nos jours à travers les livres*, Paris, 1989

P. ORY, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, 1998

P. RAMBOURG, « L'appellation « à la provençale » dans les traités culinaires français du XVII<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle », *Provence historique*, oct-déc 2004, p. 473-483

G. VICAIRE, *Bibliographie gastronomique*, Paris, 1890

#### **c. Inventaires après décès :**

M. BAULANT, « L'analyse par ordinateur des inventaires après décès de la région de Meaux », dans *Les Actes notariés ; source de l'histoire sociale XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Strasbourg, 1979, p. 197-204

M. BAULANT et A-J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles. Apports à une histoire économique et quotidienne XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Louvain, 1988

J. CORNETTE, « La Révolution des objets. Le Paris des inventaires après décès (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, 1989, p. 476-486

J. JACQUART, « L'utilisation des inventaires après décès villageois : grille de dépouillement et apports », dans *Les Actes notariés ; source de l'histoire sociale XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Strasbourg, 1979, p. 187-196

J-L. LAFFONT, *Notaires, notariat et société sous l'Ancien Régime*, Le Mirail, 1989

A. PARDAILHÉ-GALABRUN, *La naissance de l'intime. 3000 foyers parisiens, XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, PUF, 1988

– « Les inventaires après décès : une source incontournable pour l'appréhension de l'intime à l'époque moderne », dans *Histoire sociale et actes notariés : problèmes de méthodologie*, Le Mirail, 1989

D. ROCHE, « Inventaires après décès parisiens et culture matérielle au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les Actes notariés, source de l'histoire sociale XVI<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Strasbourg, 1979, p. 231-240

J-Y. SARAZIN, « L'historien et le notaire. Acquis et perspectives de l'étude des actes privés de la France moderne », *Bulletin de l'Ecole des Chartes*, janv-juin 2002, p. 229-270

#### **d. Livre de raison, livre de comptes :**

M. FOISIL, *Le Sire de Gouberville, un gentilhomme normand au XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Flammarion, 1981

– « L'écriture du for privé », dans P. ARIES et G. DUBY, (sous dir. de), *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, Paris, Le Seuil, 1999, p. 319-357

B. MAILLARD, « En Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Vie et mort d'un gentilhomme campagnard », dans *Vivre en Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Rennes, PU de Rennes, 2003, p. 113-120

J-P. MARBY, « Le prix des choses ordinaires, du travail et du péché : le livre de raison de Ponce Millet 1673-1725 », *RHMC*, oct-déc 2001

F. MEYER (ed.), *Un chanoine de Cavallon au Grand Siècle. Le livre de raison de J an Gaspard de Grasse (1664-1684)*, Paris, CTHS, 2002

R. MORTIER, *Le XVIII<sup>e</sup> siècle français au quotidien. Textes tirés des Mémoires, des Journaux et des Correspondances de l'époque*, Paris, Robert Laffont, 2002

S. MOUY SSET, « De père en fils : livre de raison et transmission de la mémoire familiale (France du Sud, XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle) », dans N. LEMAÎTRE, (sous dir. de), *Religion et politique dans les sociétés du Midi*, Paris, CTHS, 2002, p. 139-151

V. PIÉTRI, « Le livre de raison en Provence aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles : entre livre de compte et livre de famille », *Provence historique*, juill-sept 2004, p. 315-328



J. TRICARD, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, oct-déc 2002, p. 993-1011

### **III. Goûts alimentaires et histoire**

#### ***1. Histoire de l'alimentation***

J. BARRAU, *Les hommes et leurs aliments. Esquisse d'une histoire écologique et ethnologique de l'alimentation humaine*, Paris, 1983

G. BLOND, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, 1960

P. CAMPORESI, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, Grasset, 1992

– *La terre et la lune. Alimentation, folklore, société*. Paris, 1993

J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, (sous dir. de), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996

A. FRANKLIN, *La vie privée d'autrefois : les repas*, Paris, 1889

I. DE GARINE, « Les modes alimentaires ; histoire de l'alimentation et des manières de table », dans J. POIRIER, (sous dir. de), *Histoire des mœurs*, T. II, Paris, Gallimard, 1990. p. 1447

*Le boire et le manger au XVI<sup>e</sup> siècle*, Actes du XI<sup>e</sup> Colloque du Puy-en-Velay, Études réunies et présentées par M. VIALLO-SCHONEVELD, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004

L. GIARD et P. MAYOL, *L'invention du quotidien. Habiter, cuisiner*, Paris, 1980

A. GOTTSCHALK, *Histoire de l'alimentation et de la gastronomie depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris, 1948

Z. GOURARIER, *Les Français et la table*, Paris, 1985

J-J. HEMARDINQUER, *Pour une histoire de l'alimentation*, Cahiers des Annales, Paris, 1970

« Histoire de la consommation », *Annales ESC*, mars-juin 1975

T. HORDÉ, *Dictionnaire des mots de la table. Histoire. Langue. Patrimoine*, Bordeaux, Ed. Sud-Ouest, 2004

*L'alimentation et ses problèmes*, Actes du 93<sup>ème</sup> congrès national des sociétés savantes, Paris, 1971

B. LAURIOUX, *Manger au Moyen-Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 2002

A. LEBAULT, *La table et le repas à travers les siècles : histoire de l'alimentation, du mobilier à l'usage des repas, du cérémonial et des divertissements de table chez les peuples anciens et les Français, précédée d'une étude sur les mœurs gastronomiques primitives et sur le rôle du repas dans la civilisation*, Paris, 1910

S. MENNEL, *Français et Anglais à table du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Flammarion, 1987

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

J-P. POUSSOU, « L'évolution de l'alimentation et de la cuisine. Essai pour une vue générale », dans *Cuisine et traditions du terroir de Buzet, les Amis du Buzet*, numéro 38, 1994, p. 53-74

R. TANNAHILL, *Food in History*, London, 1973

B-K. WHEATON, *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Levy, 1984

## 2. Cuisine, gastronomie et littérature :

« Aliments et cuisine », numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, 1983, n°15

G. BERNIER, *Antonin Carême 1783-1833. La sensualité gourmande en Europe*, Paris, 1989

Cl. BRECOURT-VILLARDS, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie*, Paris, 1996

G. CHRISTIAN, *La vie quotidienne de la société gourmande au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1971

*Dictionnaire de l'académie des gastronomes*, Paris, 1962

J-L. FLANDRIN, « De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise », dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 683-703

– *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002

P. GILLET, *Le goût et les mots. Littérature et gastronomie (XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Paris, 1987

– *Soyons Français à table !*, Paris, 1994

A. 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 », *RHMC*, oct-déc 1977, p. 497-521

*Le Cuisinier français*, textes présentés par J-L. FLANDRIN, Paris, 1983

*Les liaisons savoureuses. Réflexions et pratiques culinaires au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Saint-Etienne, 1995

C. N'DIAYE, *La gourmandise. Délices d'un péché*, Paris, ed. Autrement, 1993

E. NEIRINCK et J-P. POULAIN, *Histoire de la cuisine et des cuisiniers. Techniques culinaires et pratiques de table en France du Moyen-Age à nos jours*, Paris, 1992

P. ORY, « La gastronomie », dans P. NORA. (sous dir. de), *Les lieux de mémoire*, Paris, Gallimard, 1986

H. PARIENTÉ et G. de FERNANT, *Histoire de la cuisine française*, Paris, 1994

F. PIAULT, *Nourritures*, revue *Autrement*, numéro 108, Paris, 1989

J-R. PITTE, « Les origines de la passion gastronomique des Français », dans J. PELTRE et C. THOUVENOT, *Alimentation et régions*, Nancy, 1987

– *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, Paris, Fayard, 1991

J. REVEL, « Gastronomie et société bourgeoise », dans A. BURGUIERE et J. REVEL, *Histoire de la France. Les formes de la culture*, Paris, Seuil, 1990

J-F. REVEL, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, 1995

A. ROWLEY, *A table ! La fête gastronomique*, Paris, 1994

– (sous dir. de), *Les Français à table. Atlas historique de la gastronomie française*, Paris, Hachette, 1997

F. SABBAN et S. SERVENTI, *La gastronomie au Grand Siècle, 1000 recettes de France et d'Italie*, Paris, Stock, 1998

M. TOUSSAINT-SAMAT, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, 2001

J. TULARD, article « Gastronomie » dans *Dictionnaire Napoléon*, Paris, Fayard, 1989, p. 781

### 3. *Consommations, goûts alimentaires :*

R. ABAD, « Un indice de déchristianisation ? L'évolution de la consommation de viande à Paris en carême sous l'Ancien Régime », *Revue historique*, 1999, p. 237

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

F. ANDRÉ, « Les religieuses à table », dans *Vocations d'Ancien Régime. Les gens d'Eglise en Auvergne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, *Revue d'Auvergne*, 1999, p. 176-186.

J-P. ARON, *Le mangeur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1989

R-J. BERNARD, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, nov-déc. 1969, p. 1449-1467

S. BESSIS, *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*, revue *Autrement*, Paris, 1995

*De l'herbe à la table. La viande dans la France méridionale à l'époque moderne*, Actes du colloque de 1993, Université Paul Valéry, 1994

M. FERRIÈRES, « De la viande pour les pauvres ! », *L'Histoire*, décembre 2004, p. 64-69

J-L. FLANDRIN, « La diversité des goûts et des pratiques alimentaires en Europe du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècles », *RHMC*, janvier 1983, p. 66-83

– « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Annales ESC*, mars-avril 1983, p. 369-401

– « Pour une histoire du goût », *L'Histoire*, 1986, n°85

– « La distinction par le goût », dans P. ARIES et G. DUBY, (sous dir. de) *Histoire de la vie privée de la Renaissance aux Lumières*, Paris, 1986, p. 267-309

– « Le lent cheminement de l'innovation alimentaire », *Nourritures*, revue *Autrement*, 1989, p. 68-74

– « Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales du XIV<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans D. MEILLER et P. VANNIER, *Le grand livre des fruits et légumes*, Besançon, 1991, p. 157-162

– *Chronique de Platine : pour une gastronomie historique*, Paris, 1992

– « Le goût a son histoire », *Le Mangeur*, coll. *Autrement*, juin 1993

– « Choix alimentaires et art culinaire (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) » dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 657-681

M. de FRAMOND, « A la table d'un marchand bourgeois du Puy », dans *Le boire et le manger au XVI<sup>e</sup> siècle*, Actes du XI<sup>e</sup> Colloque du Puy-en-Velay, Études réunies et présentées par M. VIALON-SCHONEVELD, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004, p. 103-150

M. GODARD, *Le goût de l'aigre. Essai de gastronomie historique*, Paris, 1991

C. MARENCO, *Manières de table, modèles de mœurs (XVII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles)*, Cachan, Ed. de l'ENS-Cachan, 1992

M. MENEAU et A. CAEN, *La cuisine des monastères*, Paris, 1999

M. PAILLAT, (sous dir. de), *Le mangeur et l'animal. Mutations de l'élevage et de la consommation*, Paris, ed. *Autrement*, 1997

F. PIPONNIER, « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au XIV<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bourgogne*, 1974, p. 65-111

D. ROCHE, « Le pain, le vin, le goût », dans *Histoire des choses banales*, Paris, Fayard, 1997, p. 239-269

J. SMETS, « A la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes du cuisinier », *RHMC*, oct-déc 2001, p. 32-49

L. STOUFF, « La viande. Ravitaillement et consommation à Carpentras au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, nov-déc. 1969, p. 1431-1448

M-J. VILLEMONT, « L'alimentation du pauvre de l'hôpital général de Caen au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Normandie*, 1971, p. 236-260

#### 4. Histoire des aliments et des boissons<sup>1</sup>

F. BAYARD, « Les caves des financiers français au début du XVII<sup>e</sup> siècle », dans G. GARRIER, (sous dir. de), *Le vin des historiens*, Actes du premier symposium Vin et Histoire, Suze-La-Rousse, 1989, p.143-152

- « Boire à Lyon à l'époque moderne (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », dans *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, PU de Lyon, 1998, p. 287-299

P. BRUNET (sous dir. de), *Histoire et géographie des fromages. Actes du colloque de géographie historique de Caen (1985)*. Paris, 1987

A. BRUNETON-GVERNATORI, *Le pain de bois. Ethnohistoire de la châtaigne et du châtaignier*, Paris, 1984

- « Alimentation et idéologie : le cas de la châtaigne », *Annales ESC*, 1984, p. 1161

P. BUTEL, *Histoire du thé*, Paris, 1989

P. CAMPORESI, *Le goût du chocolat. L'art de vivre au siècle des Lumières*, Paris, 1992

J-P. CLEBERT, *Le livre de l'ail*, Paris, 1987

J. CSERGO, (sous dir. de), *Pot-au-feu. Convivial, familial : histoires d'un mythe*, Paris, Ed. Autrement, 1999

P. DRAVEAU, *Les épices. Histoire, description et usage des différents épices, aromates et condiments*, Paris, Albin Michel, 1987

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

C. FISCHLER, *Du vin*, Paris, 1999

---

<sup>1</sup> Devant l'ampleur de la bibliographie très inégale ayant trait aux divers aliments, nous n'avons retenu ici que quelques titres significatifs, les plus utiles à l'historien.

- G. GARRIER, (sous dir. de), *Le vin des historiens*. Actes du premier symposium Vin et Histoire, Suze-La-Rousse, 1989
- *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998
  - « Une histoire de la critique œnologique est-elle possible ? », *Papilles*, 2000, p. 41-47
- P. GUILLAUME, *Histoire sociale du lait*, Paris, éditions Christian, 2004
- N. HARWICH, *Histoire du chocolat*, Paris, Ed. Desjonquères, 1992
- J-J. HÉRMARDINQUER, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales ESC*, 1970, p. 1745-1766
- A. HUETZ DE LEMPS, « Boissons coloniales et essor du sucre », dans J-L. FLANDRIN et M. MONTANARI, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 629-641
- P. et M. HYMAN, « Au sucre et au sang, l'art d'accommoder la lamproie », dans *La lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, Cognac, 1994, p. 65-69
- H. JOHNSON, *Une histoire mondiale du vin de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Hachette, 1989
- M. LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988
- N. LEMAÎTRE, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », dans *La France d'Ancien Régime. Etudes réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 381-389
- « Le vin », numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, 1997
- L'imaginaire du vin*, colloque pluridisciplinaire, Marseille, 1989
- P. MARCHAND, « La cave d'un bourgeois lillois 1767-1787 », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 317
- J-L. MAYAUD, (sous dir. de), *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, PU de Lyon, 1998
- S. MINTZ, *Sucre blanc, misère noire. Le goût et le pouvoir*, Paris, 1991
- M. MORINEAU, « La pomme de terre au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales ESC*, 1970, p. 1767-1785
- V. NAHOUM-GRAPPE, « Histoire et anthropologie du Boire en France du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *De l'ivresse à l'alcoolisme*, Paris, 1989, p. 83-169
- D. NOURRISSON, *Le buveur du XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Albin Michel, 1990
- J-R. PITTE, *Terres de Castanide. Hommes et paysage du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Fayard, 1986

- « Origine et géographie des formes des bouteilles de vin en France », dans *Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles. Mélanges en l'honneur de François Caron*, Paris, 1998, p. 793

X. de PLANHOL, *L'eau de neige. Le tiède et le frais. Histoire et géographie des boissons fraîches*, Paris, Fayard, 1999

P. PONSOT, « Les bouteilles du président : les boissons d'un parlementaire bressan-bourguignon au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans G. GARRIER, (sous dir. de), *Le vin des historiens*, Actes du premier symposium Vin et Histoire, Suze-La-Rousse, 1989, p. 153-160

F. QUELLIER, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Ile de France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, PU de Rennes, 2003

D. ROCHE, « Le temps de l'eau rare du Moyen-Âge à l'époque moderne », *Annales ESC*, mars-avril 1984, p. 383-399

S. SERVENTI, *La grande histoire du foie gras*, Paris, 1993

J. VERROUST et M. PASTOUREAU, *Le cochon. Histoire, symbole et cuisine du porc*, Paris, 1987

##### 5. *Manières de table, vaisselle, matériel culinaire, restauration, métiers de bouche*

*A la fortune du pot. La cuisine et la table à Lyon et à Vienne, X<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles d'après les fouilles archéologiques*, Lyon, 1990-1991

D. ALCOUFFE, « La naissance de la table à manger au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *La table et le partage*, Rencontres de l'Ecole du Louvre, Paris, 1986, p. 57

M. AYMARD, C. GRIGNON et F. SABBAN, *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, 1994

L. BONNAUD, « Statuts et privilèges de la Communauté des maîtres pâtissiers et rôtisseurs de Limoges (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Bulletin de la société archéologique et historique du Limousin*, 2000, p. 247

N. COULET, « L'équipement de la cuisine à Aix-en-Provence au XV<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1991, p. 5

J. CSERGO, (sous dir. de), *Casse-croûte, aliment portatif, repas indéfinissable*, Paris, Ed. Autrement, 2001

A. DESQUAND, *Boire et manger en Sancerrois au temps de la cuisine à l'âtre*, Bourges, 1977

J-L. FLANDRIN, « Les heures des repas en France avant le XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, 1994, p. 197-226

P. GERBOD, *La restauration hors foyer en Europe (du Moyen-Âge à nos jours)*, Paris, Champion, 2000

S. GIRARD, *Histoire des objets de cuisine et de gourmandise*, Paris, 1991

M. GIROUARD, *La vie dans les châteaux français du Moyen-Âge à nos jours*, Paris, Ed. Scala, 2001

Z. GOURARIER, *Arts et manières de table en Occident des origines à nos jours*, Paris, 1994

R. LECOQ, *Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1979

G. MABILLE, « 1690-1800 : la table à la française », dans *Histoire de la table*, Paris, 1994

I. MAILLARD, « L'art de la table au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les Français et la table*, Catalogue d'exposition du musée national des arts et traditions populaires, Paris, 1986

J. NICOLAS, « Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Les intermédiaires culturels*, Aix-en-Provence, Publication de l'Université de Provence, 1981, p. 305-321

*Objets civils domestiques, Principes d'analyse scientifique*, Ministère de la culture, Inventaire général des monuments et des richesses artistiques de la France, Paris, 1984

J-R. PITTE, *Les restaurants dans le monde et à travers les âges*, Paris, 1989

A. ROWLEY, *Le livre de la cuisine. Une pièce à vivre*, Paris, 1999

J. RYKWERT, « La stratigraphie d'une cuisine : de l'archéologie du goût », dans J. KUPER, (sous dir. de), *La cuisine des ethnologues*, Paris, 1981, p. 53

P. SERVAIS, « Ustensiles de cuisine et vaisselle dans les campagnes du pays de Herve aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans M. BAULANT et A.J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles. Apports à une histoire économique et quotidienne XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Louvain, 1988, p. 333-346

## 6. Sociabilité, politique, cadeaux alimentaires

R. BAILLY, « Les réceptions des grands seigneurs ubiquistes dans leurs fiefs (fin XVI<sup>e</sup>-fin XVII<sup>e</sup> siècle) », dans *Château et divertissement*, Actes des Rencontres d'Archéologie et d'Histoire en Périgord, Textes réunis par A-M. COCULA et M. COMBET, Bordeaux, Ausonius, 2003, p. 107-127

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

J-P. GUTTON, « Les députés de la ville de Lyon en cour », dans G. LIVET et B. VOGLER, (sous dir. de), *Pouvoirs, villes et société en Europe 1650-1750*, Paris, 1984



P. et M. HYMAN, « Table et sociabilité au XVI<sup>e</sup> siècle. L'exemple du sire de Gouberville », *RHMC*, 1984, p. 465-471

C. LAMARRE, « Les présents en vins des villes et états de Bourgogne », *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 125-136

*La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du colloque de Rouen, Rouen, 1992

J-P. LEGUAY, « Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles », dans *La sociabilité à table : commensalité et convivialité à travers les âges*, Actes du colloque de Rouen, Rouen, 1992, p. 187

– « Un aspect de la sociabilité urbaine : cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducal au XV<sup>e</sup> siècle », dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359

D. LE PAGE, « Quand les gens de compte se saient à table », dans *Eglise, Education, Lumières... Histoires culturelles de la France (1500-1830). En l'honneur de Jean Quéniart*, Rennes, 1999, p. 245

G. SABATIER, « *Solis avi specimen*. Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701 », dans R. FAVIER, (sous dir. de), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin*, Grenoble, PU de Grenoble, 1996, p. 109-172

B. SAVOURET, « Les présents en vins de la ville de Dijon au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Actes du 84<sup>e</sup> congrès national des sociétés savantes*, Paris, 1960, p. 131-138

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

M. WOLFE, « The culinary art of politics in early modern Amiens », dans *Le second ordre : l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, PUPS, 1999, p. 251-262

N. ZEMON DAVIS, *Essai sur le don dans la France du XVI<sup>e</sup> siècle*, Paris, Seuil, 2003

#### **IV. Pour une approche comparative**

##### *1. Etudes sur les goûts et les consommations à l'échelle régionale*

J-P. ARON, *Essai sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, A. Colin, 1967

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

P. DELSALLE, *Boire et manger en Franche-Comté. Une histoire de l'alimentation*, Saint-Cyr-sur-Loir, 2002

Y. KNIBIEHLER, « Essai sur l'histoire de la cuisine provençale », dans *National and Regional Styles of Cookery*, Oxford, 1981

E. PRABENSON, *Abbeville à la table. Etudes gourmandes et morales*, Amiens, 1878

L. STOUFF, *La table provençale. Boire et manger en Provence à la fin du Moyen-Âge*, Avignon, 1966

A. WYCZANSKI, *La consommation alimentaire en Pologne aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Publication de la Sorbonne, 1985

## 2. Culture matérielle, cadre de vie :

F. BAYARD, *Vivre à Lyon sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 1997

F. BLUCHE, *La vie quotidienne au temps de Louis XVI*, Paris, Hachette, 1980

L. BOURQUIN, « Les objets de la vie quotidienne dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle à travers ceint inventaires après décès parisiens », *RHMC*, 1989, p. 464-475

E. BOUVET-BENSIMON, « L'ascension sociale d'un marchand de bois au XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après un compte de tutelle », *RHMC*, avril-juin 1987, p. 282

C. COQUARD-DURAND, « Vivre à Moulins ou en campagne à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales historiques de la Révolution française*, janvier-mars 2004, p. 71-96

J. CORNETTE, « La Révolution des objets. Le Paris des inventaires après décès (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *RHMC*, 1989, p. 476-486.

C. DOUSSET, « Entre tradition et modernité : les intérieurs toulousains au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, janv-mars 2003, p. 31-50.

F-X. EMMANUELLI, *Vivre à Marseille sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 1999

M. ESPIE-CLAUDE, « La vie quotidienne d'un couvent marseillais au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Provence historique*, 1994, p. 243-249

R. FAGE, *La vie à Tulle aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Res Universis, 1993 (ed. originale 1902)

M. FERRIÈRES, *Le bien des pauvres. La consommation populaire en Avignon (1600-1800)*, Paris, Champ Vallon, 2004

B. GARNIER, « Aspects matériels de la vie à Pontécoulant au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Normandie*, avril-juin 2004, p. 115-166

- B. GARNOT, « La culture matérielle du peuple de Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle : méthodes de recherche et résultats », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1988, p. 401
- *La maison, la table et l'habitat de la Renaissance à la Révolution en Beauce et en Perche*, Chartres, 1989
  - *Un déclin. Chartres au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Ed. du CTHS, 1991
  - *Vivre en Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Dijon, Ed. universitaires de Dijon, 1996
- P. GUIGNET, *Vivre à Lille sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 1999
- P. HAUDRÈRE, « Le cadre de la vie quotidienne des nobles à Angers au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1999, p. 93-104
- D. HILER et L. WIEDNER, « Le rat de ville et le rat des champs. Une approche comparative des intérieurs ruraux et urbains à Genève dans la seconde partie du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans M. BAULANT et A-J. SCHUURMAN, *Inventaires après décès et ventes de meubles. Apports à une histoire économique et quotidienne XIV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles*, Louvain, 1988, p. 131-151
- J-J. JUGÉ, *Changements survenus dans les mœurs des habitants de Limoges depuis une cinquantaine d'années*, Marseille, 1978, ( 1<sup>ère</sup> édition en 1817)
- R. LICK, « Les intérieurs domestiques dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les inventaires après décès », *Annales de Normandie*, 1970, p. 293-316
- C. PETITFRÈRE, « Vie de chanoines à Tours de Louis XIV à Louis XVI », dans *Foi, fidélité, amitié en Europe à la période moderne. Mélanges offerts à Robert Sauzet*, T. I, *Du Languedoc à la Touraine. Les clercs, spiritualité et vie matérielle*, Textes réunis par B. MAILLARD, Tours, Publication de l'Université de Tours, 1995, p. 89-102
- V. PIETRI, « « Sage mesnage » ou dissipation : consommation nobiliaire et crédit d'après les livres de raison dracénois au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Provence historique*, janv-mars 2002, p. 87-104.
- R. PLESSIX, « Les inventaires après décès : une piste d'approche de la culture matérielle des curés du Haut-Maine au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1988, p. 411
- A. RADEFF, *Du café dans le chaudron. Economie globale d'Ancien Régime (Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie)*, Lausanne, Soc. d'histoire de la Suisse romande, 1996
- A. SCHWEITZ, *La maison tourangelle au quotidien. Façons de bâtir, manières de vivre (1850-1930)*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1997
- M. TAILLEFER, *Vivre à Toulouse sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2000
- S. TARDIEU, *La vie domestique dans le Mâconnais rural préindustriel*, Paris, 1964
- G. THUILLIER, *Pour une histoire du quotidien au XIX<sup>e</sup> siècle en Nivernais*, Paris, 1977
- F. WARO-DESJARDINS, « Permanences et mutations de la vie domestique au XVIII<sup>e</sup> siècle: un village du Vexin français », *RHMC*, janv-mars 1993, p. 40

### 3. Travaux d'histoire sociale et monographies urbaines ou régionales :

J-M. BOEHLER, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, PU de Strasbourg, 1994

O. CHARLES, *Chanoines de Bretagne. Carrières et cultures d'une élite cléricale au siècle des Lumières*, Rennes, PU de Rennes, 2004

N. COQUERY, *L'hôtel aristocratique. Le marché du luxe à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Publication de la Sorbonne, 1998

J. DUMA, *Les Bourbon-Penthièvre (1678-1793)*, Paris, Publication de la Sorbonne, 1995

G. FRÊCHE, *Toulouse et la région Midi-Pyrénées au siècle des Lumières (vers 1670-1789)*, Paris, Éditions Cujas, 1974

S. HERRY, *Une ville en mutation. Strasbourg au tournant du Grand Siècle*, PU de Strasbourg, Strasbourg, 1996.

B. MAILLARD, *Vivre en Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, PU de Rennes, Rennes, 2003

J. MEYER, *La noblesse bretonne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, EPHE, 1966

J. PÉRET, *Les paysans de Gâtine au XVIII<sup>e</sup> siècle*, La Crèche, 1998

J-C. PERROT, *Genèse d'une ville moderne. Caen au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris-La Haye, Mouton, 1975

J. QUÉNIART, *La Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle (1675-1789)*, Ed. Ouest-France, Rennes, 2004.

M. TOULET, « Les cordeliers de Limoges de 1773 à 1787 à travers leur registre de comptes », *Bulletin de la Société archéologique et historique du Limousin*, 2002, p. 157-185

# BIBLIOGRAPHIE REGIONALE

## I. Généralités :

- S. BAUMONT, (sous dir. de), *Histoire d'Agen*, Toulouse, Privat, 1991
- J. BOISGONTIER, *Dictionnaire du français régional des Pays Aquitains*, Paris, Éditions Bonneton, 1991
- M. BORDES, « La Gascogne à la fin de l'Ancien Régime : une province ? », dans *Régions et régionalisme en France du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Paris, 1977, p. 139  
– (sous dir. de), *Histoire de la Gascogne des origines à nos jours*, Roanne, 1977  
– (sous dir. de), *Histoire d'Auch et du pays d'Auch*, Roanne, 1980
- G. BUSSIÈRES, *Etudes historiques sur la Révolution en Périgord*, Le Bugue, 1985, ( 1<sup>ère</sup> édition en 1877)
- D. CHABAS, *Bibliographie des Landes*, Capbreton, 1993
- A-M. COCULA-VAILLIERES, « Pour une définition de l'espace aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans P. LEON, (sous dir. de), *Aires et structures du commerce français au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Lyon, Centre d'histoire économique et sociale de la région lyonnaise, 1975, p. 301-330  
– *Un fleuve et des hommes. Les gens de la Dordogne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Taillandier, 1981  
– (sous dir. de), *Aquitaine, 2000 ans d'histoire*, Bordeaux, éd. Sud-Ouest 2000
- L. DESGRAVES, « La formation territoriale de la généralité de Guyenne », *Annales du Midi*, 1950, p. 239  
– *La presse à Bordeaux (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Bordeaux, 1996
- C. DESPIAT, *Pau et le Béarn au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Biarritz, 1982
- R. ESCARPIT, *La Gascogne. Pays, nation, région ?*, Paris, 1982
- R. ETIENNE, (sous dir. de), *Histoire de Bordeaux*, Toulouse, Privat, 1990
- E. FERET, *Statistique générale du département de la Gironde*, T.III, *Biographies*, Bordeaux, 1889
- M. FIGEAC, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001  
– (sous dir. de), *Histoire des Bordelais. La modernité triomphante (1715-1815)*, Bordeaux, Mollat-FHSO, 2002
- A. HIGOUNET-NADAL, (sous dir. de), *Histoire du Périgord*, Toulouse, Privat, 1983

- B. LACHAISE, (sous dir. de), *Histoire du Périgord*, Périgueux. Fanlac, 2000
- P. LAFFORGUE, *Histoire d'Auch*, Paris, 1990
- L. PAPY, *Atlas et géographie du Midi atlantique*, collection Atlas et géographie de la France moderne, Paris, Flammarion, 1982
- F-G. PARISSET, (sous dir. de), *Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1968
- G. PENAUD, *Dictionnaire biographique du Périgord*, Périgueux. Fanlac, 1999
- J. PONTET, *Bayonne. Un destin de ville moyenne à l'époque moderne*, Paris, 1990  
 – (sous dir. de), *Histoire de Bayonne*, Toulouse, Privat, 1991
- J. PONTET, J-P. JOURDAN, M. BOISSON, (textes réunis par), *A la recherche de l'Aquitaine*, Bordeaux, CAHMC, 2003
- J-P. POUSSOU, *Bordeaux et le Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle : croissance et attraction urbaine*, Paris, EHESS, 1983
- SAINT-SAUD (comte Arlot de), *Généalogies périgourdines*, Bergerac, 1925
- P. TUCOO-CHALA, (sous dir. de), *Histoire de Pau*, Toulouse, Privat, 1989
- A. ZINK, *Pays ou circonscriptions. Les collectivités territoriales de la France du Sud-Ouest sous l'Ancien Régime*, Paris, 2000

## **II. Sources et analyse**

### **1. Livres de raison, comptes divers :**

- APARISI-SERRES, « Quelques comptes ménagers du XVIII<sup>e</sup> siècle en Chalosse », *Bulletin de la société de Borda*, 1949, p. 94-98
- L. BOISSON, « Le livre de raison de la famille des Giberts de Saint-Vincent-Lespinasse », *Revue de l'Agenais*, 1944, p. 59
- L. COSTE, *Un grand seigneur de l'Entre-Deux-Mers sous la Fronde*, Bordeaux, 1997
- L. DIDON, « Livre de comptes de 1732 », *BSAH du Périgord*, 1910, p. 298
- DUJARRIC-DESCOMBES, « La vie privée en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les livres de raison », *BSAH du Périgord*, 1924, p. 147
- C. JOUHAUD, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle », *RHMC*, oct-déc 1980

F. LAUBET, *En Armagnac, il y a cent ans. La vie d'un aïeul 1761-1849*, Paris, 1928

C. LE MAO, « Une source essentielle pour l'histoire de la vie privée : la chronique du conseiller au parlement de Bordeaux Labat de Savignac (1708-1720) », *HES*, 1999, p. 489-509.

P. PARAT, « Etude sur quelques livres de raison en Périgord du XV<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècle », *BSAH du Périgord*, 1988, p. 140

G. THOLIN, « De quelques livres de raison des anciennes familles agenaises », *Revue de l'Agenais*, 1880, p. 297

P. TAMIZEY DE LAROQUE, « Deux livres de raison de l'Agenais, suivis d'extraits d'autres registres domestiques et d'une liste récapitulative des livres de raison publiés ou inédits », *Revue de l'Agenais*, 1893, p. 271

## 2. Littérature de voyage :

D. AUDRERIE, « Un voyage en Périgord au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *BSAH du Périgord*, 1991, p. 721

R. CELESTE, *Voyage du duc de Richelieu de Bordeaux à Bayonne en 1759*, suivi d'un *Essai de bibliographie sur les anciens voyageurs à Bordeaux*, Bordeaux, 1882

R. DARRICAU et B. PEYROUS, « Bayonne vue par les voyageurs du XVII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1978, p. 295

L. DESGRAVES, *Voyageurs à Bordeaux du XVII<sup>e</sup> siècle à 1914*, Bordeaux, Mollat, 1991

M. FIGEAC, « Bordeaux, porte océane dans les récits de voyage d'A. Young à Stendhal », dans *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, FHSO, 1999, p. 456

G. MERLIO et N. PELLETIER, (sous dir. de), *Bordeaux au temps de Hölderlin*, Paris, 1997

P. MEYZIE, « Récits de voyage et tables du Sud-Ouest aquitain de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au début du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 309-321

B. PEYROUS, « Le Médoc à travers la littérature et les récits des voyageurs », *Revue française d'histoire du livre*, 1978, p. 291-313

– « Cadillac à travers les livres de voyage (XVII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles) », *Revue française d'histoire du livre*, 1979, p. 265

A. RUIZ, (sous dir. de), *Présence de l'Allemagne à Bordeaux du siècle de Montaigne à la veille de la Seconde Guerre mondiale*, Bordeaux, PUB, 1997

– « Voyageurs allemands à Bordeaux sous le Directoire », dans *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, FHSO, 1999, p. 427-440

### III. Goûts alimentaires, cuisine et gastronomie dans le Sud-Ouest aquitain

#### 1. Généralités :

*Alimentation et cuisine en Béarn de la Préhistoire à nos jours*, Paris, 1984

C. COULON, *Ce que « manger Sud-Ouest » veut dire. Essai vagabond*, Bordeaux, Ed. Confluences, 2003.

*Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup>)*, Toulouse, 1983

*Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002

*Le Festin, manger, boire, dormir*, numéro 17-18, octobre 1995

R. MUSSOT-GOULARD, *La cuisine en principauté de Gascogne autour de l'an 1000*, Biarritz, 2000

A. RÊCHE, préface de *La cuisine en Aquitaine, Encyclopédie de la cuisine régionale*, Paris, 1979, p. 5

G. ROCAL et P. BALARD, *Sciences de gueule en Périgord*, Périgueux, 1971

« Usages et goûts culinaires au Moyen-Âge en Languedoc et en Aquitaine », *Archéologie du Midi médiéval*, 1997-1998

#### 2. Consommation, goûts alimentaires :

R. BEAUDRY, « Alimentation et population rurale en Périgord au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales de démographie historique*, 1976, p. 41-55

F. CADILHON, « Le livre de cuisine à Bordeaux à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 301-307

R. COSTEDOAT, « Bonne Bouffe et crises alimentaires en Bergeracois au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 233-262

C. COULON, *Le cuisinier médoquin*, Bordeaux, éditions Confluences, 2000.

L. COUTURE, « Quelques notes sur le régime alimentaire des habitants de l'Armagnac et des contrées voisines au XVI<sup>e</sup> et au XVII<sup>e</sup> siècle », *Revue de Gascogne*, 1860, p. 399-423



C. DESPLAÏ, « Abstinence et abondance : modèles et régimes alimentaires dans les Pyrénées occidentales françaises (XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 1987, p. 381

M. FAVREAU, « Le palais de Monseigneur : approche de la gastronomie et de l'art de la table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV », *Annales du Midi*, janv-mars 2003, p. 51-68

M. FIGEAC, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *XVII<sup>e</sup> siècle*, oct-déc. 2002, p. 643-654

– « Les délices de la chère dans les demeures nobiliaires de la Guyenne au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 221-232

F. HABASQUE, « Comment Agen mangeait au temps des derniers Valois », *Revue de l'Agenais*, 1885, p. 255

J-C. IGNACE et Y. LABORIE, « Approche du régime alimentaire des moines dans les couvents franciscains, dominicains et carmes de Bergerac à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 263-299

C. LE MAO, « A la table du Parlement de Bordeaux : alimentation et auto-alimentation chez les parlementaires bordelais au début du XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes de LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Pessac, 2002, p. 149-161

P. MEYZIE, *A la table des élites bordelaises : recherche sur les goûts alimentaires et les manières de table des élites bordelaises du XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER, université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1999

– *La table du Sud-Ouest aquitain. Goûts alimentaires, manières de table et société à l'échelle régionale (XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, DEA, Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2001

– « A la table des élites bordelaises au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, janv-mars 2003, p. 69-88

C. SCHOULL, « La consommation de viande à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle (1839-1903) », *Annales du Midi*, 1976, p. 41

J. STAES, « Les provisions en Béarn au début du XIX<sup>e</sup> siècle », *Documents pour servir à l'histoire du département des Pyrénées-Atlantiques*, 1995, p. 121-124

M. SUBRECHICOT, *Les habitudes alimentaires des Bayonnais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, juin 1999

J. TONNADRE, « L'alimentation dans les campagnes de l'Agenais du XVIII<sup>e</sup> siècle à nos jours », *Revue de l'Agenais*, 1976, p. 411

### 3. Aliments, vins et liqueurs :

*Aquitaine : produits du terroir et recettes traditionnelles*, L'inventaire du patrimoine culinaire de la France, Paris, Albin Michel/CNAC, 1997

J. BEAUROY, *Vin et société à Bergerac du Moyen-Âge aux temps modernes*, Saratoga, 1976

H. BONIN, *Marie Brizard 1755-1995*, Bordeaux, L'Horizon chimérique, 1994

P. BUTEL, « Grands propriétaires et production des vins du Médoc au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1963

R. COUSTET, *Bordeaux, l'Art et le vin*, Bordeaux, 1995

R. CUZACQ, « Le vin de sable, côte landaise, Anglet, Bayonne », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 253

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

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

– « La naissance des grands crus et la formation du vignoble moderne de Bordeaux 1647-1767 », dans A. HUETZ DE LEMPS, (sous dir. de), *Géographie historique des vignobles, T. 1*, Paris, 1978, p. 59-88

– *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*, Paris, Ed. Barbi, 1983

M. FIGEAC-MONTHUS, « La production et la commercialisation des vins d'Yquem et de Filhot de la fin de l'Ancien Régime au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », dans *Vignes, vins et vigneronns de Saint-Emilion et d'ailleurs*, Talence, FHSO, 2000

L. GRILLON, « Sur les pâtés de Périgueux », *BSAH du Périgord*, 1973, p. 137

R. LACOSTE, « Comment Schopenhauer acheta une terrine de Nérac à l'auberge du Petit Saint-Jean », *Revue de l'Agenais*, 1999, p. 113

G. de LAGRANGE-FERREGUES, « La terrine de Nérac », *Revue de l'Agenais*, 1966, p. 219

F. de LA TOMBELLE, *Les pâtés de Périgueux*, Périgueux, 1919

P. MAFFRE, « De l'origine et de l'usage des cannelés de Bordeaux », *Le Festin. Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, numéro 25, février 1988, p. 106-111

R. PIJASSOU, « Le marché de Londres et la naissance des grands crus médocains (fin XVII<sup>e</sup>-début XVIII<sup>e</sup> siècle) », *RHB*, 1974

– *Un grand vignoble de qualité : le Médoc*, Paris, 1980

– « Comment le Bordeaux est devenu un grand cru ? », *L'Histoire*, 1986, n°85

R. VALERI, *Le confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France*, Paris, 1977

#### 4. Fêtes, festivités, cadeaux, réceptions, banquets :

N. ALEXANDRE, « « Les spectacles de la grandeur », fêtes ordonnées à Pau, une capitale provinciale au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Institut Aquitain d'Etudes Sociales*, novembre 1996, p. 5-34

C. AUBLANT, « Repas pantagruélique servi par Courtois », *BSAH du Périgord*, 1897, p. 111

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

J-N. DARROBERS, « Deux réceptions mémorables. Mazarin (1659), Philippe V d'Espagne (1701) », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1976, p. 85

S. DUBOT, *Fêtes, loisirs et divertissements entre 1740 et 1790 dans quatre villes de Gironde*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1996

E. DUCERE, « Essai de bibliographie historique des entrées solennelles et des fêtes publiques dans la ville de Bayonne », *Bulletin de la société de Borda*, 1894, p. 85-102

M-C. DUVIELLA, « Du poisson pour madame la comtesse et monsieur l'intendant », *Bulletin de la société de Borda*, 2004, p. 329-340

E. FACCIN, *Fêtes, loisirs et divertissements à Périgueux et à Bergerac dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998

FAUGERE-DUBOURG, « Le maréchal duc de Richelieu à Nérac », *Revue de l'Agenais*, 1878, p. 347

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

G. LAVERGNE, « Les préliminaires de 1789 à Périgueux. Lettres de Chilhaud de la Rigaudie et du marquis de Labrousse-Verteillac », *BSHA du Périgord*, 1955, p. 33-58

J. PONTET, « La place du gouverneur dans la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple de Bayonne », dans *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, textes réunis par J. PONTET, Talence, 1999, p. 167-180

H. ROYDENOT, *Récits et légendes relatifs à l'histoire de Bayonne*, Bayonne, 1875

A. REBSOMEN, « Passage à Bordeaux des comtes d'Artois et de Provence (1777-1782) », *RHB*, 1923, p. 86

F. THOMAS, « Les dîners de MM. les Jurats du 12 novembre 1756 au 28 août 1758 », *Revue philomathique de Bordeaux et du Sud-Ouest*, 1912, p. 129-140

## 5. Subsistances, approvisionnement, commerce :

- R. BEAUDRY, *Subsistances et population en Périgord 1740-1789*, TER Bordeaux III, 1970
- J. BENZACAR, *Le pain à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1905
- A-M. COCULA, « La galette et le pot de beurre ; L'approvisionnement menu des villes (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles) », *L'approvisionnement des villes de l'Europe occidentale au Moyen-Âge et aux Temps modernes*, Centre culturel de l'abbaye de Flaran, Auch, 1985, p. 231-236
- C. DESPLAT, « La chasse en Béarn à l'époque moderne », *Annales du Midi*, 1986, p. 485
- A. DESPUJOL, *La boucherie à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1907
- C. HUETZ DE LEMPS, « Consommation et commerce des produits de l'élevage à Bordeaux au début du XVII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1974, p. 87-116  
– *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, 1976
- J-J. LE PENNEC et B. ALLEMANDOU, « La question des subsistances à Bordeaux sous la Révolution », *Institut Aquitain d'Etudes Sociales*, mars 1996, p. 29-43
- J-P. LÉSCARRET, « Contribution à l'étude de la pêche dans le département des Landes et de sa place dans l'alimentation carnée, au début et au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle », *Bulletin de la Société de Borda*, 1982, p. 413
- J. PONTET, « Le commerce des huîtres à Bayonne dans la deuxième moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1975, p. 351  
– « Les enjeux de l'approvisionnement en viande et sa consommation à Bayonne (fin XVII<sup>e</sup>-mi-XVIII<sup>e</sup> siècles) », dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs*, Actes du LIV<sup>e</sup> congrès d'études régionales de la FHSO, Périgueux, 2002, p. 193-210
- D. ROBIN, « Les pêches maritimes en Labourd au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'après le rapport de Lemasson du Parc (1727) », *Annales du Midi*, avril-juin 1994, p. 185
- A. SADOUILLET-PERRIN, « Un aperçu des principales subsistances en Périgord à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *BSAH du Périgord*, 1989, p. 49

## 6. Métiers de bouche, de l'alimentation, de l'hôtellerie :

- E. DUSOLIER, « Les auberges du vieux Ribérac », *BSHA du Périgord*, 1929, p. 202
- B. GALLINATO, *Les corporations à Bordeaux à la fin de l'Ancien Régime. Vie et mort d'un monde d'organisation du travail*, Talence, PU de Bordeaux, 1992
- M. LAMBERT, « Des hôteliers à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans *Généalogie du Sud-Ouest*, 2001, numéro 43, p. 17-23

PECHMAJOU, *Les métiers de l'alimentation et de l'habillement à Bayonne*, DES, Bordeaux, sans date

D. PETRISSANS, *Recherche sur les métiers à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, DES, Bordeaux, 1968

J. PONTET, « Le recensement de 1730 », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 169

A. RÈCHE, « Le « Chapon fin » haut-lieu gastronomique et historique », *Revue archéologique de Bordeaux*, 1992, p. 215-227

J. SECRET, *Vieilles demeures de Périgueux*, Fanlac, 1988

J. STAES, « L'inventaire après décès d'un maître chocolatier de Bayonne (1787) », dans J. PONTET, (sous dir. de), *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 365-376

F. VILLEPELET, « Vieilles enseignes d'auberges à Périgueux et en Périgord », *BSHA du Périgord*, 1909

### **7. Arts de la table et orfèvrerie :**

B. DE BOYSSON, « Déjeuner sur l'herbe », *Le Festin. Revue des patrimoines, des paysages et de la création en Aquitaine*, septembre 2002, p. 172-173.

J. et J. CLARKE DE DROMANTIN, *Les orfèvres de Bordeaux et la marque du Roy*, Surcsnes, 1987

J. DU PASQUIER, *Les arts décoratifs bordelais : mobilier et objets domestiques, 1714-1895*, Paris, 1991

*Faïences de Bordeaux et du Sud-Ouest*, collection du Musée des Arts décoratifs, Bordeaux, sans date

*Le Port des Lumières. Le décor de la vie*, T. 3, Musée des Arts décoratifs de Bordeaux, Bordeaux, 1989

*Orfèvrerie : catalogue des collections des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Musée des Arts décoratifs, Bordeaux, 1987

G. RAPAPORT, « A la recherche de l'argenterie à l'époque révolutionnaire », dans *Le Port des Lumières. Le décor de la vie*, T. 3, Musée des Arts décoratifs de Bordeaux, Bordeaux, 1989

#### **IV. Alimentation, économie et société**

##### **1. Culture matérielle, consommation et vie quotidienne :**

L. ALBERI, *Le cadre de vie des habitants de Villeneuve d'Agenais au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1999

L. BALLANGER, *Le cadre de vie de la population bordelaise sous la Régence, 1715-1721*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2000

Y-M. BERCE, *La vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1978

P. BUTEL, *Vivre à Bordeaux sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 1999

P. BUTEL et J-P. POUSSOU, *La vie quotidienne à Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1980

A. CONTIS, « Aspects de la vie matérielle dans les campagnes du littoral girondin au milieu du dix-huitième siècle », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, 2003, p. 43-58.

L. CREPIN, *La vie matérielle dans les petites villes du Bordelais : le Libournais entre 1770 et 1790*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2003

C. DESPLAT, « La vie quotidienne à Pontacq aux derniers siècles de l'Ancien Régime », *Revue de Pau et du Béarn*, 1975, p. 87-102

M. DINGES, « Culture matérielle des classes sociales inférieures à Bordeaux aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles », *Bulletin de la société archéologique de Bordeaux*, 1986

F. DUHART, *Aspects de la culture matérielle bayonnaise au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998

G. DUNIE-MERIGOT, *Le cadre de vie de la noblesse dans les Landes au 18<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998

A. FAVENNEC, *Luxe et consommation à Bordeaux dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les journaux d'annonces*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 2001

M. FIGEAC, « Vivre en notable dans les petites villes du Bordelais sous la Monarchie de Juillet », *Annales du Midi*, 1986, p. 503

A. GASTAL, *Noblesse, patrimoine et cadre de vie en Guyenne ; Les Pontac d'Anglade, seigneur des Jaubertes 1750-1830*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998

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

- A. RÈCHE, *Dix siècles de vie quotidienne à Bordeaux*, Paris, 1983  
 – *Naissance et vie des quartiers de Bordeaux, milles ans de vie quotidienne*, Bordeaux, 1988
- C. SAHAGUN, *Le décor de la vie des marchands et des négociants bordelais dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1995
- S. SCHMITT-LANSALOT, *Nicolas Alexandre de Ségur (1697-1755) ou la noblesse bordelaise à la recherche de l'art de vivre parisien au XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1998
- J-F. SOULET, *La vie quotidienne dans les Pyrénées sous l'Ancien Régime du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Hachette, 1974

## 2. Société et cadre économique :

- G. BEURAIN, « Gentilshommes landais du dix-huitième siècle », *Revue de Gascogne*, 1889, p. 293 et 539
- P. BUTEL, *La croissance commerciale bordelaise dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, 2 vol., Lille, 1973  
 – *Les négociants bordelais, l'Europe et les Iles au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Aubier, 1974  
 – (sous dir. de), *Histoire de la Chambre de commerce et d'industrie de Bordeaux*, Bordeaux, 1988  
 – *Les dynasties bordelaises. De Colbert à Chaban*, Paris, Perrin, 1991
- F. CADILHON, « Jérôme-Marie Champion de Cicé : vivre en archevêque à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue d'histoire de l'Eglise de France*, 1993, p. 47-62  
 – *L'honneur perdu de monseigneur Champion de Cicé*, Bordeaux, FHSO, 1996  
 – *Montesquieu ou l'ingrate réalité du quotidien bordelais*, Mont-de-Marsan, 1997  
 – « L'intime et le sacré chez les ecclésiastiques bordelais de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle d'après les perquisitions révolutionnaires », *Annales du Midi*, avril-juin 1997
- J. CAVIGNAC, *Les vingt-cinq familles. Les négociants bordelais sous Louis Philippe*, cahier de l'IAES, numéro 6, 1985
- J. CHEVÉ, « L'être et le paraître nobles en Périgord en 1789 », dans *L'identité nobiliaire. Dix siècles de métamorphoses (IX<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles)*, Université du Maine, 1997  
 – *Au pays des 1000 châteaux. La noblesse du Périgord*, Paris, 1998
- M. COMBET, « Les élites municipales à Bergerac au XVIII<sup>e</sup> siècle, étude prosopographique », *Annales du Midi*, 2000, p. 183  
 – *Jeux de pouvoirs et familles. Les élites municipales à Bergerac au XVIII<sup>e</sup> siècle*, Pessac, FHSO, 2002

C. DESPLAT, « Le chevalier de Béla : seigneur de village et philanthrope », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 211

– « Economie et société rurales en Aquitaine aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *HES*, 1999, p. 133-155.

S. DINGER, *Quelques aspects de la vie sociale des chirurgiens et de la communauté des maîtres en chirurgie dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle*, TER Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1995

W. DOYLE, *The Parlement of Bordeaux and the end of the old Regime*, Londres, 1974

M. DUCERE, « La bourgeoisie bayonnaise sous l'Ancien Régime. (Mœurs, usages et costumes) », *Bulletin de la Société des Sciences, Lettres et Arts de Pau*, 1889, p. 89

G. DU MAS DE PAYSAC, « Les « nobles » citoyens de Périgueux au XVIII<sup>e</sup> siècle », *BSAH du Périgord*, 1993, p. 76

E. DUSOLIER, *Un gentilhomme périgourdin du XVIII<sup>e</sup> siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935

M. ESPAGNE, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*, Bordeaux, 1991

M. FIGEAC, « La culture nobiliaire au travers des bibliothèques : l'exemple bordelais à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Revue française d'histoire du livre*, 1986, p. 389-413

– *Destins de la noblesse bordelaise (1770-1830)*, Bordeaux, FHSO, 1996

– « La place du gouverneur dans la ville au XVIII<sup>e</sup> siècle : l'exemple du maréchal de Richelieu », dans *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle*, textes réunis par J. PONTET, Talence, 1999, p. 152-165

M. FIGEAC-MONTHUS, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle*, Bordeaux, 1999

P. GARDEY, *Les négociants et les marchands bordelais au temps du Directoire*, TER Université Bordeaux III, 1985

A. GRELLET-DUMAZEAU, *La société bordelaise sous Louis XV et le salon de Madame Duplessy*, Bordeaux, 1897

P. GUILLAUME, *Les Hospices de Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle [1796-1855]*, Bordeaux, Les Etudes Hospitalières Editions, 2004

A-T. KUBEC, « La noblesse agenaise de 1700 à 1789 », *Revue de l'Agenais*, 1989-1990

P. LOUPÈS, « L'hôpital Saint-André de Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle », *RHB*, 1972, p. 79-111

– « Les Clarisses de Bayonne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles », dans *Bayonne et sa région*, actes du XXXIII<sup>e</sup> congrès de la FHSO, Bayonne, 1983

– *Chapitres et chanoines de Guyenne aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, EHESS, 1985

– *L'apogée du catholicisme bordelais 1600-1789*, Bordeaux, Mollat, 2001



G. MANDON, *Les curés en Périgord au 18<sup>e</sup> siècle. Contribution à l'étude du clergé paroissial sous l'Ancien Régime*, thèse Bordeaux III, 1979

– *La société périgorde au siècle des Lumières. Le clergé paroissial*, Périgueux, 1982

S. MARZAGALLI, « Crédit et considération sociale dans le monde du négoce au XVIII<sup>e</sup> siècle », dans J. PONTET, (sous dir. de), *A la recherche de la considération sociale*, Bordeaux, 1999

– « Bordeaux au XVIII<sup>e</sup> siècle, métropole économique aquitaine », dans *A la recherche de l'Aquitaine*, Bordeaux, CAHMC, 2003

S. PACTEAU DE LUZE, *Les protestants et Bordeaux*, Bordeaux, 1999

J. PONTET, « La lutte contre la pauvreté et la mendicité à Bayonne au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Regards sur l'histoire de Bayonne et du Sud-Ouest aquitain du haut Moyen-Âge au temps présent. Hommes, pouvoirs, économie et société. Mélanges offerts à Pierre Hourmat*, Bayonne, 2002, p. 193-217

J-P. POUSSOU, « Sur le rôle des transports terrestres dans l'économie du Sud-Ouest au XVIII<sup>e</sup> siècle », *Annales du Midi*, 1978, p. 389-412

– « Agriculture et commerce au 18<sup>e</sup> siècle : l'exemple du Sud-Ouest de la France », dans L.M. CULLEN et F. FURET, (sous dir. de), *Pour une histoire rurale comparée*, Actes du premier colloque franco-irlandais d'Histoire économique et sociale, EHESS, Paris, 1980, p. 99-115

E. SUIRE, « Un déclin monastique au XVIII<sup>e</sup> siècle ? L'exemple des réguliers bordelais », *Annales du Midi*, 1999, p. 435

P-L. THILLAUD, *Les maladies et la médecine en Pays Basque Nord à la fin de l'Ancien Régime (1690-1789)*. Genève, 1983

# Listes des cartes, graphiques, menus, photos et tableaux

## Cartes

<b><u>CARTE 1</u> : VARIATION DES LIMITES MÉRIDIIONALES DE LA GÉNÉRALITÉ DE BORDEAUX ENTRE 1767 ET 1784.....</b>	28
<b><u>CARTE 2</u> : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES PROFILS ALIMENTAIRES INDIVIDUELS DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN.....</b>	94
<b><u>CARTE 3</u> : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES INVENTAIRES DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN .....</b>	102
<b><u>CARTE 4</u> : RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE DES COMMUNAUTÉS RELIGIEUSES ET HOSPITALIÈRES DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN.....</b>	113
<b><u>CARTE 5</u> : RÉPARTITION PAR QUARTIERS DES MÉTIERS DE BOUCHE A BORDEAUX ENTRE 1770 ET 1789.....</b>	254

## Graphiques

<b><u>GRAPHIQUE 1</u> : LOCALISATION DES 254 MENUS ÉDILITAIRES ENTRE 1700 ET 1789.....</b>	82
<b><u>GRAPHIQUE 2</u> : LOCALISATION DES 54 MENUS PRIVÉS .....</b>	84
<b><u>GRAPHIQUE 3</u> : RÉPARTITION SOCIALE DES 64 PROFILS ALIMENTAIRES.....</b>	95
<b><u>GRAPHIQUE 4</u> : RÉPARTITION SOCIALE DES 571 INVENTAIRES.....</b>	103
<b><u>GRAPHIQUE 5</u> : LES HEURES DES REPAS DANS LE SUD-OUEST AQUITAIN .....</b>	178
<b><u>GRAPHIQUE 6</u> : PRIX DES REPAS DE LA JURADE BORDELAISE AU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE .....</b>	211
<b><u>GRAPHIQUE 7</u> : LES MOTIFS DES REPAS ÉDILITAIRES AU XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE....</b>	220
<b><u>GRAPHIQUE 8</u> : COMPARAISON DES ACHATS DE VIANDE ET DE POISSON PAR M<sup>ME</sup> DE GALATHEAU AU COURS DE L'ANNÉE 1762.....</b>	238
<b><u>GRAPHIQUE 9</u> : COMPARAISON DES FRÉQUENCES D'APPARITION DES CATÉGORIES D'ALIMENTS EN MAIGRE ET EN GRAS DANS LES MENUS.....</b>	240
<b><u>GRAPHIQUE 10</u>: LES 10 ALIMENTS LES PLUS FRÉQUENTS PARMIS LES CHEFS-D'ŒUVRE DES MAÎTRES HÔTELIERS BORDELAIS (1758-1789).....</b>	279

<b><u>GRAPHIQUE 11</u></b> : COMPARAISON DES DÉPENSES DE GALATHEAU/HÖPPFNER (EN %)	368
<b><u>GRAPHIQUE 12</u></b> : LES DÉPENSES ALIMENTAIRES DE L'HOSPICE DE PORT-SAINTE-MARIE EN L'AN XIII	444
<b><u>GRAPHIQUE 13</u></b> : COMPARAISON DU NOMBRE DE RECETTES PAR PROVINCE.	647
<b><u>GRAPHIQUE 14</u></b> : RÉPARTITION « SPATIALE » DES 130 RECETTES CONCERNANT LE SUD-OUEST AQUITAIN	648
<b><u>GRAPHIQUE 15</u></b> : LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS DANS LES 79 RECETTES « PERIGORD »	651
<b><u>GRAPHIQUE 16</u></b> : LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS DANS LES 22 RECETTES « A LA GASCOGNE »	653

### Menus

<b><u>MENU 1</u></b> : « POUR MESSIEURS LES JURATS, LE 28 SEPTEMBRE 1745 A L'OCCASION DU TE DEUM DE CE JOUR »	79
<b><u>MENU 2</u></b> : COMPTES DE LAZARE POUR UN REPAS SERVI LE 5 MAI 1810	353
<b><u>MENU 3</u></b> : DÎNER SERVI A LA MARQUISE DE TAILLEFER LE 1 <sup>ER</sup> MARS 1813	354
<b><u>MENU 4</u></b> : REPAS SERVI AUX FEUILLANTS LE DIMANCHE 13 MAI 1754	425
<b><u>MENU 5</u></b> : DÎNER POUR LA CORPORATION DES SERRURIERS DE BORDEAUX (1781)	474
<b><u>MENU 6</u></b> : DÎNER SERVI AUX CONSULS DE CLAIRAC LE 18 MARS 1733	487

### Photos

<b><u>PHOTO 1</u></b> : ASSIETTE BORDELAISE EN FAÏENCE DE LA FIN DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE.	398
<b><u>PHOTO 2</u></b> : THÉIÈRE BORDELAISE DE LA FIN DU XVIII <sup>E</sup> SIÈCLE EN ARGENT	495
<b><u>PHOTO 3</u></b> : MARCHANDE DE CHÂTAIGNES A BORDEAUX SOUS LA RESTAURATION	595
<b><u>PHOTO 4</u></b> : LES TERRINES DE NÉRAC D'APRÈS LA CARTE DE LA FRANCE GASTRONOMIQUE DE CADET DE CASSICOURT (AGRANDISSEMENT PARTIEL)	611
<b><u>PHOTO 5</u></b> : TERRINE POUR L'EXPÉDITION DES PÂTÉS DU TRAITEUR COURTOIS	612

## Tableaux

<b><u>TABLEAU 1</u> : LES PRINCIPAUX ÉTABLISSEMENTS FRÉQUENTÉS PAR LES VOYAGEURS .....</b>	<b>290</b>
<b><u>TABLEAU 2</u> : LE LINGE DE TABLE DES ÉLITES .....</b>	<b>312</b>
<b><u>TABLEAU 3</u> : ÉVOLUTION DU NOMBRE MOYEN DE PLATS ET D'ASSIETTES CHEZ LES ÉLITES ENTRE 1700 ET 1850 .....</b>	<b>347</b>
<b><u>TABLEAU 4</u> : DÉPENSES DE BOUCHE DE L'ABBAYE DE FLARAN DU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 1780 AU 1<sup>ER</sup> SEPTEMBRE 1781 .....</b>	<b>401</b>
<b><u>TABLEAU 5</u> : LA BATTERIE DE CUISINE DE BASE DU PEUPLE .....</b>	<b>465</b>
<b><u>TABLEAU 6</u> : CONSOMMATION DE VIANDE DANS LES CAMPAGNES DE L'ARRONDISSEMENT D'AGEN EN 1810.....</b>	<b>482</b>
<b><u>TABLEAU 7</u> : FRÉQUENCE D'APPARITION DANS LES INVENTAIRES DES USTENSILES LIÉS A LA CONSOMMATION DE BOISSONS EXOTIQUES .....</b>	<b>485</b>
<b><u>TABLEAU 8</u> : COMPARAISON ENTRE BORDEAUX ET LE RESTE DU SUD-OUEST AQUITAIN A TRAVERS LA VAISSELLE ET LA BATTERIE DE CUISINE.....</b>	<b>497</b>
<b><u>TABLEAU 9</u> : ÉVOLUTION DES PRINCIPALES MATIÈRES DE LA VAISSELLE ENTRE 1700 ET 1850.....</b>	<b>537</b>
<b><u>TABLEAU 10</u> : VAISSELLE ET USTENSILES POUR LA CONSOMMATION DU CAFÉ .....</b>	<b>580</b>
<b><u>TABLEAU 11</u> : OIGNON ET AIL DANS LA CULTURE ALIMENTAIRE DU SUD-OUEST AQUITAIN 1700-1850.....</b>	<b>592</b>
<b><u>TABLEAU 12</u> : L'EXPORTATION DE LA GASTRONOMIE RÉGIONALE : LES CADEAUX ALIMENTAIRES DES VILLES DU SUD-OUEST AQUITAIN.....</b>	<b>603</b>
<b><u>TABLEAU 13</u> : LES 12 PRODUITS LES PLUS COURAMMENT MENTIONNÉS PAR LES VOYAGEURS .....</b>	<b>630</b>