

Philippe MEYZIE

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

Les cuisines provinciales françaises, et celle du Sud-Ouest en particulier, sont couramment entourées d'une véritable mythologie sur leur origines et leurs fondements. « Terroir », « patrimoine », « authenticité », « traditions » sont les maîtres-mots qui en font aujourd'hui des objets fossilisés aux origines supposées ancestrales et au contenu immuable. Le rôle de l'historien est de déconstruire ces lieux communs et de montrer que les goûts alimentaires régionaux, d'apparition parfois récente, sont pour une bonne part le fruit de l'ouverture et des échanges, et surtout qu'ils évoluent de façon permanente.

Cette étude sur la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain entre 1700 et 1850 s'inscrit dans les perspectives nouvelles, initiées notamment par Jean-Louis Flandrin à partir des livres de cuisine, d'une histoire de l'alimentation qui s'intéresse aux goûts, c'est-à-dire aux implications sociales et culturelles de l'acte de manger. Longtemps délaissée au profit des gastronomes érudits, l'histoire des habitudes alimentaires provinciales constitue un terrain de recherche inédit qui permet à la fois de réunir les problématiques de cette histoire des goûts, élargie aux sources de la pratique, et les questionnements d'une histoire de la culture matérielle, plus proche des consommations quotidiennes. Dans cette double perspective, nous nous sommes interrogés, en tenant compte à la fois des réalités et des représentations, sur l'existence de goûts, de manières de table, voire d'une gastronomie locale spécifiques, fondements de l'émergence d'une identité régionale au cours du XVIII^e siècle. Cette analyse globale des goûts régionaux, forme de « fait social total » selon l'expression de Marcel Mauss, vise également à souligner le lien entre les consommations et leur environnement naturel, économique, culturel et surtout social.

La définition du champ de recherche, de ses limites et des sources disponibles, mise en œuvre dans une première partie, constitue une réflexion méthodologique indispensable à l'analyse d'habitudes alimentaires locales, souvent ignorées par les documents et mythifiées au fil du temps par les gastronomes. Le choix d'un Sud-Ouest aquitain, qui correspond aux limites de la généralité de Bordeaux en 1775 en y associant le Béarn, n'est pas fortuit. En effet, outre une image gastronomique ancienne et valorisée, cette région présente un espace relativement homogène à dominante rurale, mais où des villes comme Bordeaux, Agen ou Périgueux offrent des situations économiques et sociales variées. L'essor du commerce colonial, les progrès de l'agriculture, mais surtout la diffusion de nouveaux aliments (café, maïs, chocolat, haricot) et la naissance d'une littérature gastronomique qui s'intéresse aux richesses culinaires de la province font du XVIII^e siècle et de la première moitié du XIX^e siècle une période charnière pour comprendre les mécanismes qui oeuvrent à la construction de pratiques alimentaires régionales originales. Leur existence, dont la chronologie et l'origine sociale sont objet de controverses, est une question qui n'a guère été abordée par l'histoire universitaire, même si des études sur la culture matérielle ou différentes monographies régionales ou urbaines se sont interrogées ponctuellement sur la spécificité de certaines consommations. Par conséquent, l'histoire globale des goûts alimentaires et des manières de table à l'échelle d'une région, à travers la confrontation des sources de la pratique et des sources littéraires, apparaît comme une entreprise neuve, nourrie des apports méthodologiques et réflexifs de la géographie, de la sociologie et de l'anthropologie.

La base de notre corpus est principalement constituée de ces sources de la pratique qui permettent d'accéder, plus ou moins directement, aux choix alimentaires des individus. 354 menus donnant la liste des plats servis aux corps de ville notamment de Bayonne, Bordeaux, Agen et Libourne, ou bien aux nobles du Périgord ont ainsi permis de reconstituer les habitudes festives des élites aquitaines. Grâce à de nombreux livres de comptes et factures éparses, l'analyse des comportements alimentaires quotidiens des notables, mais également des communautés religieuses et des établissements hospitaliers dans l'ensemble de la région a pu être entreprise. Dans ce but, nous avons constitué des profils alimentaires fondés sur une grille d'analyse commune afin de repérer la récurrence des aliments d'un profil à l'autre. Ainsi, plus qu'au montant des dépenses, c'est la fréquence d'apparition des produits qui a été au centre de l'étude. 571 inventaires après décès et inventaires de biens d'émigrés, répartis sur l'ensemble de la période, ont permis d'élargir le champ social de notre étude, de la paysannerie aquitaine à la noblesse parlementaire bordelaise, en fournissant des listes d'ustensiles de cuisine, de vaisselle et parfois de réserves alimentaires. Pour chacun de ces documents, nous avons adopté une démarche à la fois sérielle et qualitative afin de ne négliger aucun des apports possibles de sources parfois lacunaires. Parallèlement, récits de voyage, livres de cuisine et littérature gastronomique, sources plus courantes dans

l'histoire des goûts, ont été utilisés pour étudier les regards extérieurs sur les pratiques alimentaires du Sud-Ouest aquitain, très bons révélateurs des spécificités locales mais aussi de l'horizon mental et des stéréotypes partagés par leurs auteurs. En outre, cette analyse globale s'est appuyée, sans limites préétablies, sur tous les documents susceptibles de fournir des indications sur les habitudes alimentaires, des rôles fiscaux sur les métiers de bouche aux mémoires des administrateurs sur la nourriture des campagnes en passant par les journaux d'annonces bordelais. La présence de l'alimentation dans des sources aussi variées implique nécessairement un croisement des données et une approche comparative permanente avec les comportements alimentaires d'autres provinces. L'abondance et la diversité des traces archivistiques témoignent également de l'importance de l'alimentation dans la vie des Aquitains entre 1700 et 1850.

La seconde partie met en évidence les fondements de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, c'est-à-dire ses liens étroits avec l'environnement naturel, l'économie et la société. Les goûts y sont marqués à la fois par l'autoconsommation et un commerce parfois lointain. Les poissons de mer et des fleuves largement diffusés, le gibier à plumes ou les nombreuses denrées issues de la polyculture (fruits, légumes, volailles) modèlent les pratiques alimentaires locales. Elles tirent également profit des relations commerciales avec le monde méditerranéen, l'Europe du Nord et l'Amérique avec les agrumes, les vins de liqueur ou les boissons exotiques. Cette rencontre entre les produits du « terroir » et les denrées du commerce, caractéristique de la France des Lumières, prend dans cette province un relief particulier. Loin d'être limitée aux ressources locales, pourtant variées, la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain est en effet largement ouverte aux influences commerciales et culturelles venues d'ailleurs, à travers notamment la présence de colonies étrangères actives. L'alimentation y apparaît très clairement, tout particulièrement au XVIII^e siècle, comme un terrain d'échanges et surtout de convivialité illustrée par les présents de bouche et les dîners qui rythment la vie des individus et des institutions (corps de ville, chambre de commerce, états provinciaux, corporations, etc.). Cette sociabilité épulaire intense, accompagnée d'un indéniable attrait pour les plaisirs de la chère, est une composante essentielle de l'identité régionale qui s'exprime notamment lors des banquets édilitaires à Bordeaux et Bayonne à l'occasion de l'élection des magistrats ou de la réception d'un hôte illustre. La table est alors le lieu d'expression des préséances et de l'affirmation des pouvoirs, ce qui favorise le développement d'une gastronomie originale. Les contraintes qui pèsent habituellement sur l'alimentation, participent aussi à la construction de goûts diversifiés. Le respect des règles de l'Eglise à travers le maigre ne constitue pas ici un obstacle, puisqu'on observe une véritable gastronomie du maigre avec des poissons préparés en terrine ou des pâtisseries variées. La maladie et les problèmes de subsistances offrent aussi des témoignages originaux sur les capacités d'adaptation des habitudes alimentaires locales, à travers l'introduction de nouvelles denrées comme la pomme de terre, le riz ou le chocolat.

Les métiers de bouche sont des acteurs centraux du paysage alimentaire régional. Les traiteurs assurent la préparation des festins d'apparat des corps de ville aquitains. Alors que les restaurants n'apparaissent que timidement à partir des années 1770-1780 à Bordeaux, les traiteurs sont les promoteurs d'une cuisine de qualité faite de pâtés, de gibiers rôtis ou de volailles truffées servis au domicile des élites. Aubergistes, hôteliers et charcutiers proposent également des plats préparés selon les besoins et la bourse de chacun, du voyageur à l'artisan en passant par le riche parlementaire. A l'image des cafés qui se multiplient au cours du XVIII^e siècle, d'abord à Bordeaux et Bayonne puis dans le reste de la région, ces établissements et ces professionnels sont des intermédiaires essentiels dans la diffusion de nouveaux goûts et de nouvelles habitudes tels les boissons exotiques ou l'usage de couverts. Les inventaires après décès, les factures et les témoignages des voyageurs révèlent toute une hiérarchie des métiers de bouche. A son sommet, on retrouve les pâtisseries-traiteurs et certains professionnels à la renommée bien établie comme Taverne à Nérac et Courtois à Périgueux dont les terrines et les volailles truffées régalaient les gastronomes de la province, mais aussi de la capitale.

La troisième partie de la recherche est consacrée à un vaste inventaire des différences d'habitudes alimentaires à l'intérieur de la société et de l'espace afin de pouvoir dégager les goûts partagés de la noblesse du Périgord aux paysans du Béarn. La mise en évidence des pratiques propres à chaque groupe permet surtout de comprendre la manière dont chacun participe à l'élaboration d'une culture alimentaire régionale originale et plurielle. Mieux connus grâce à des sources plus nombreuses, les goûts et les manières de table des élites sociales sont placés sous le signe de l'abondance et du luxe ; la table est un outil de distinction sociale par rapport au peuple, mais également entre les élites nobiliaires et roturières. La table des notables aquitains se place dans le sillage des modes parisiennes et fait étalage de sa richesse à travers les mets les plus rares et les plus chers (agrumes, truffes, gibiers). On constate cependant que les critères du luxe évoluent progressivement à partir du milieu du XVIII^e siècle : la recherche du bon goût à travers des mets raffinés et des matières précieuses accompagne de plus en plus la distinction par l'accumulation et l'étalage des richesses des tables ouvertes des notables. Il s'agit de se placer à la pointe des modes avec l'adoption des nouvelles matières comme la porcelaine ou des boissons exotiques comme le thé ; les élites locales sont même à l'origine de l'essor du goût pour les vins vieux de qualité. Parallèlement, elles restent attachées à des pratiques plus ou moins délaissées ailleurs comme le goût des légumineuses, du porc ou des saveurs épicées. Cette oscillation entre archaïsme et modernité, luxe et rusticité concourt à l'émergence d'une gastronomie régionale originale en décalage parfois avec la cuisine des

élites parisiennes. Les notables aquitains sont cependant loin de former un groupe homogène et les consommations alimentaires permettent très clairement de percevoir les différents clivages : dans le Bordeaux du XVIII^e siècle, la concurrence et le mimétisme entre la noblesse et le monde du négoce illustrent les mécanismes qui oeuvrent aux transformations des comportements alimentaires. Les élites aquitaines sont indiscutablement des mangeurs pluriels, c'est-à-dire que leurs consommations varient selon les circonstances ; un notable peut ainsi très bien déguster des gibiers à plumes rôtis accompagnés des vins les plus fins lors d'un dîner d'apparat offert par l'intendant ou le gouverneur, et se contenter de pain, de châtaignes et d'un peu de bouillon installé à la table de sa cuisine. Les décalages entre l'alimentation festive et la nourriture quotidienne révèlent les rapprochements ponctuels entre les consommations des élites, empreintes de rusticité, et celles du peuple. L'analyse de leurs goûts confirme également les différences à l'intérieur de groupes en apparence homogènes comme la noblesse. Noblesse parlementaire, grands seigneurs possessionnés ou gentilshommes ruraux ont des comportements différents, même si tous partagent une volonté de se distinguer du commun. La Révolution ne modifie pas en profondeur les habitudes alimentaires au sommet de la société. Même si le repli sur les campagnes et la baisse des revenus d'une partie des élites régionales réduit un peu l'ostentation des manières de table et la consommation des denrées exotiques au profit des produits locaux, le goût de la bonne chère et la volonté d'afficher son rang caractérisent toujours les comportements alimentaires de ces élites, notamment nobiliaires, qui restent à la pointe de la gastronomie régionale et déterminent ses orientations.

Les goûts des clercs, eux aussi bien renseignés par les sources, reproduisent le plus souvent la diversité de leur origine sociale. Ils confirment ainsi la dichotomie entre haut et bas clergé, mais également le relâchement des mœurs d'une partie des serviteurs de l'Eglise au XVIII^e siècle. Si les évêques et les chanoines aquitains ont des comportements alimentaires proches de ceux des élites laïques, les prêtres paroissiaux, surtout ruraux, partagent avec leurs ouailles le goût de la chasse et des nourritures rustiques, tout en restant un peu à part à travers la consommation de boissons exotiques ou la qualité de leur table. Certaines communautés religieuses comme les Feuillants bordelais développent une véritable gastronomie cléricale, fort éloignée de leurs vœux. Tous les clercs partagent cependant un même goût pour le poisson, les laitages, les sucreries et les pâtisseries, guidé par les contraintes de leur état et le rythme du calendrier liturgique, mais aussi par un attrait indéniable des douceurs et de la bonne chère. Par leur maîtrise de l'art culinaire, leur inscription dans leur environnement social et culturel, et leur adaptation fluctuante aux règles de l'Eglise, les clercs participent activement à la culture alimentaire régionale et à son originalité.

Dans cet inventaire des pratiques socialement distinctives, les consommations populaires sont les plus difficiles à appréhender, même si la nourriture du peuple est l'objet de l'attention des autorités, des voyageurs et des médecins qui en dressent généralement un portrait misérabiliste. L'analyse des régimes alimentaires hospitaliers, des inventaires paysans et des descriptions des voyageurs révèle que le peuple aquitain possède une alimentation complexe qui n'est pas limitée aux productions locales, mais qui bénéficie des apports du commerce et de l'ouverture de l'espace régional représentés par les sardines, le maïs ou le poivre. La consommation courante de viande, de cassonade, de poivre et celle plus occasionnelle de café témoigne de goûts populaires dégagés de la simple nécessité. La culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain apparaît finalement comme une culture plurielle où chacun, selon sa richesse et son statut social, met en œuvre des consommations différentes, tout en partageant une base commune.

Présente à l'intérieur de la société, cette diversité des goûts se retrouve à l'intérieur de l'espace aquitain. A la ville et à la campagne, les consommations ne sont pas tout à fait identiques, même si, dans cette province, l'imprégnation des pratiques urbaines par les mœurs alimentaires rurales représentées par les aliments de conserve et l'autoconsommation, ou bien l'intensité des échanges dans des campagnes largement ouvertes, tendent à gommer ce clivage. Bordeaux constitue le cœur de l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain. Cette métropole gastronomique provinciale concentre des élites riches et cosmopolites qui favorisent le développement de goûts originaux comme celui du thé ; elle se distingue en outre par la présence d'une large gamme de métiers de bouche qualifiés. Mais Bordeaux est également un port colonial et une capitale régionale, qui participe à la diffusion des boissons exotiques, du sucre et des poissons de mer dans la province tout en profitant des ressources d'un vaste arrière-pays, des dindes du Périgord et des jambons du Béarn aux poissons de la Garonne. Autour de cette ville, creuset et vitrine de la gastronomie régionale, un premier ensemble composé du Bordelais, de l'Agenais, des vallées de la Garonne, de la Dordogne et de l'Isle, possède des caractéristiques assez proches avec, en particulier, une consommation généralisée et importante de vin, la présence de poissons de mer frais et une large diffusion des produits exotiques. Un deuxième ensemble, plus éloigné de Bordeaux, dessine les marges de l'espace alimentaire du Sud-Ouest aquitain avec le Béarn, le Condomois et le Nord du Périgord. Dans ces zones de transition vers d'autres modèles alimentaires probables (pyrénéen, languedocien et limousin), le poisson de mer et les produits exotiques occupent une place plus modeste et surtout y émergent des goûts spécifiques ou plus accentués comme celui des produits laitiers en Béarn. Dans cet espace aquitain, aux contours souvent mouvants, Bayonne, le Pays basque et les Landes représentent des îlots avec des habitudes originales comme la consommation de chocolat à Bayonne ou celle de millet dans les Landes.

En ayant distingué ces nuances locales et sociales, il est possible de montrer, dans une quatrième partie, l'existence de tendances, de manières de faire et de goûts communs à l'ensemble de la société dans tout le Sud-Ouest aquitain, et qui sont différents ou plus accentués que ce que l'on observe dans les autres provinces. La spécificité de la nourriture aquitaine apparaît largement comme le fruit de son ouverture, particulièrement manifeste au XVIII^e siècle : la diffusion de la dinde, du sucre ou du maïs témoigne de capacités remarquables d'appropriation qui forgent une partie de son identité. La consommation courante et importante de viande et de vin ou celle de poissons et de fruits frais distinguent le régime alimentaire aquitain. Cette culture alimentaire régionale est aussi caractérisée par la place modeste des laitages et des boissons fermentées, l'importance des salaisons, des fritures et surtout par la consommation de confit. Il s'agit d'une alimentation relevée où les condiments comme l'oignon, l'ail, le poivre, le girofle ou la muscade, mais aussi les graisses comme l'huile d'olive, le saindoux, le beurre et l'huile de noix créent des saveurs marquées sensibles aux palais étrangers. Les ragoûts, les viandes rôties ou grillées et les pâtisseries salées comme les tourtes apparaissent comme des manières de faire caractéristiques et appréciées. Mais son identité se décèle surtout à travers un noyau dur de goûts très affirmés, comme ceux pour le porc, la volaille, le jambon, les châtaignes, le gibier à plumes, les sardines, la morue, le sucre, le café, le vin, les haricots, les pois, l'oignon et l'ail qui transcendent très nettement tous les clivages sociaux, les différences de statuts et les nuances locales.

Ces habitudes alimentaires communes n'autorisent cependant pas à parler d'une cuisine du Sud-Ouest aquitain entre le XVIII^e siècle et le milieu du XIX^e siècle, car seul le regard extérieur des élites parisiennes, des voyageurs ou des gastronomes construit l'image d'une culture alimentaire régionale véritablement unique et homogène. L'étude des présents de bouche, des produits évoqués par les voyageurs et des inventaires des richesses gastronomiques de la France à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle révèle que des aliments, comme les dindes truffées du Périgord, les jambons de Bayonne ou les cuisses d'oie du Béarn sont les emblèmes d'une gastronomie aquitaine très réputée auprès des contemporains. Au XIX^e siècle, les truffes du Périgord et les vins de Bordeaux acquièrent une renommée grandissante qui supplante peu à peu celle des autres produits. Cette image de la table aquitaine, fondée sur une réalité partielle, est également construite autour des stéréotypes sur Bordeaux et le Périgord, présentés comme des pays de cocagne pour les amateurs de bonne chère, ou, à l'inverse, autour de la nourriture frugale des paysans landais faite de bouillie de maïs et de lard rance. La littérature culinaire représente parfaitement l'aboutissement de ce processus de codification de *la cuisine régionale* à travers stéréotypes et produits emblématiques. La truffe apparaît ainsi comme l'ingrédient métonymique des recettes à la Périgord et l'ail celui des recettes à la Gascogne. Entre 1760 et 1820, une représentation de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain, fondée le plus souvent sur la réalité et l'originalité des pratiques locales mais de manière partielle et amplifiée, se diffuse dans les mentalités où elle devient l'essence de *la cuisine* de cette province.

L'existence de goûts alimentaires partagés à l'échelle du Sud-Ouest aquitain apparaît dans la France du XVIII^e siècle et témoigne de l'affirmation d'une identité régionale. Cette culture alimentaire plurielle confirme que la richesse et l'appartenance sociale demeurent très influentes sur les consommations et leur évolution au XVIII^e siècle comme dans la première moitié du XIX^e siècle. Le mélange entre les saveurs venues d'ailleurs et les ressources de l'environnement local, le rôle social de la table pour toute la population, les processus d'appropriation et de distinction, les mécanismes de diffusion d'une image de la gastronomie provinciale montrent, à travers le cas du Sud-Ouest aquitain, que les goûts alimentaires, les manières de table et la gastronomie à l'échelle régionale sont une réalité complexe et mouvante, fort loin en tout cas de l'isolement et du déterminisme naturel souvent évoqués à leur sujet.