

Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie

Philippe Meyzie

▶ **To cite this version:**

Philippe Meyzie. Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie. Histoire, économie et société, 2006, 25 (1), pp.33-50. 10.3406/hes.2006.2579 . hal-02264310

HAL Id: hal-02264310
https://hal.science/hal-02264310

Submitted on 6 Aug 2019

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

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

per
sqe

Histoire, économie et société

Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie

Philippe Meyzie

Citer ce document / Cite this document :

Meyzie Philippe. Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIe siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie. In: Histoire, économie et société, 2006, 25e année, n°1. pp. 33-50;

doi : https://doi.org/10.3406/hes.2006.2579

https://www.persee.fr/doc/hes_0752-5702_2006_num_25_1_2579

Fichier pdf généré le 12/05/2018

BY: $ = creative commons

Résumé

Dans le Sud-Ouest aquitain, au XVIIIe siècle, les cadeaux alimentaires sont une pratique sociale très répandue. Chaque année, au moment des étrennes, ils concourent à l'entretien des réseaux familiaux, amicaux et professionnels, mais ils entrent également dans le jeu complexe des préséances de la France d'Ancien Régime. À travers l'étude de leur rôle politique se dessinent les réseaux de protection des villes qui se servent des dons de vins, de pâtés ou de jambons pour obtenir les faveurs des puissants (ministres, intendants, gouverneurs). Certains produits culinaires aquitains sont ainsi connus et appréciés à Bordeaux, Paris et Versailles. Vins méditerranéens, sucre, dindes truffées et vins bordelais, couramment offerts, témoignent alors d'une culture alimentaire régionale, mélange d'enracinement et d'ouverture. Ces présents, caractérisés par leurs capacités de conservation et de transport, à l'image du confit ou des salaisons, participent largement à la renommée grandissante de la gastronomie aquitaine à la veille de la Révolution.

Abstract

During the 18th century, food gifts are a widespread social practice throughout the South-West France. As New Year's gifts they contribute each year, to support family, friendship and professional networks. Likewise, they play a role in the complex precedence system of Old Regime France. Protection networks of cities take shape through the study of the political role of food gifts. Towns use donations of wine, pie or ham to obtain favours from powerful persons (ministers, intendants, governors). Some products of the Aquitaine cooking are known and popular in Bordeaux, Paris and Versailles. Then routinely offered, Mediterranean wines, sugar, turkeys garnished with truffes and Bordeaux wines testify of a regional food culture as a mix of regional settling and external influence. On the verge of the French Revolution, characterized by an ease for preservation and haulage, these presents at the instance of confit and salt meat take part especially in the growing renown of the Aquitaine gastronomy.

BY: $ = creative commons

Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII[e] siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie

par Philippe MEYZIE

Persée creative commons

Résumé

Dans le Sud-Ouest aquitain, au XVIII[e] siècle, les cadeaux alimentaires sont une pratique sociale très répandue. Chaque année, au moment des étrennes, ils concourent à l'entretien des réseaux familiaux, amicaux et professionnels, mais ils entrent également dans le jeu complexe des préséances de la France d'Ancien Régime. À travers l'étude de leur rôle politique se dessinent les réseaux de protection des villes qui se servent des dons de vins, de pâtés ou de jambons pour obtenir les faveurs des puissants (ministres, intendants, gouverneurs). Certains produits culinaires aquitains sont ainsi connus et appréciés à Bordeaux, Paris et Versailles. Vins méditerranéens, sucre, dindes truffées et vins bordelais, couramment offerts, témoignent alors d'une culture alimentaire régionale, mélange d'enracinement et d'ouverture. Ces présents, caractérisés par leurs capacités de conservation et de transport, à l'image du confit ou des salaisons, participent largement à la renommée grandissante de la gastronomie aquitaine à la veille de la Révolution.

Abstract

During the 18th century, food gifts are a widespread social practice throughout the South-West France. As New Year's gifts they contribute each year, to support family, friendship and professional networks. Likewise, they play a role in the complex precedence system of Old Regime France. Protection networks of cities take shape through the study of the political role of food gifts. Towns use donations of wine, pie or ham to obtain favours from powerful persons (ministers, intendants, governors). Some products of the Aquitaine cooking are known and popular in Bordeaux, Paris and Versailles. Then routinely offered, Mediterranean wines, sugar, turkeys garnished with truffes and Bordeaux wines testify of a regional food culture as a mix of regional settling and external influence. On the verge of the French Revolution, characterized by an ease for preservation and haulage, these presents at the instance of confit and salt meat take part especially in the growing renown of the Aquitaine gastronomy.

«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» [1]. Cette lettre du 10 décembre 1751, adressée à la marquise de Créquy par

1. E. Dusolier, *Un gentilhomme périgourdin du XVIII[e] siècle. La vie passionnée et calme du chevalier d'Aydie*, Bordeaux, 1935, p. 14.

le chevalier d'Aydie, illustre pleinement le rôle des cadeaux alimentaires dans les mœurs nobiliaires, la renommée déjà acquise des terrines aux truffes de Périgueux, et la mise en place d'une identification symbolique entre une préparation culinaire et sa région. Ainsi, si d'un point de vue économique, l'échange de cadeaux est un moyen de bénéficier d'aliments recherchés [2], il correspond bien, pour toutes les époques, à ce que Marcel Mauss considère comme un «fait social total» [3], à la fois instrument et symbole des rapports sociaux [4], mis en évidence par Georges Duby dans le fonctionnement de la société féodale [5]. Les dons alimentaires, d'un usage courant à l'époque moderne, apparaissent très souvent dans les dépenses des édiles, que ce soit à Nantes, Rennes [6], Lille [7], Amiens [8] ou Lyon [9]. Comment cette pratique s'exerce-t-elle parmi les élites et dans les villes du Sud-Ouest aquitain au XVIII[e] siècle? Ne contribue-t-elle pas à la renommée d'une gastronomie locale, voire régionale?

Corps de ville, nobles, chambres de commerce ou états provinciaux, nul n'oublie ces dons et tous n'hésitent pas à y consacrer souvent des sommes considérables. Les motifs et les destinataires de ces présents témoignent du respect des règles de préséances, mais surtout de la volonté d'entretenir des liens personnels, sources de faveurs et de protections. Expédié à travers le royaume, chaque don reflète les facettes d'une gastronomie régionale naissante dans le Sud-Ouest aquitain de la seconde moitié du XVIII[e] siècle.

La place des cadeaux alimentaires dans la culture régionale

Sphère privée et sphère publique

À l'image du chevalier d'Aydie, de nombreux nobles offrent des aliments très prisés tels que café, volailles, truffes ou pâtés. Ces cadeaux, aux valeurs de dons et surtout de prodigalité, s'inscrivent pleinement dans les mœurs d'élites sociales attachées à une «douceur de vivre» bien décrite par Michel Figeac [10]. Savoir offrir, comme savoir recevoir, est un moyen essentiel d'affirmer son rang, de se conformer à son statut social et d'entretenir des liens personnels. Il n'est donc pas surprenant d'observer la mention de nombreux présents dans les papiers de famille de la noblesse du Sud-Ouest aquitain. Le mémoire des envois réalisés par l'aubergiste Dupond pour le noble périgourdin Blanchard de Sainte Catherine [11] confirme l'importance de cette forme

2. M. Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XX[e] siècle*, Paris, Le Seuil, coll. L'Univers Historique, 2002, p. 228.

3. M. Mauss, «Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques», dans *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 1985, p. 274.

4. M. Godelier, *L'énigme du don*, Paris, Fayard, 1996, p. 145.

5. G. Duby, *Guerriers et paysans VII[e]-XII[e] siècle. Premier essor de l'économie européenne*, Paris, Gallimard, 1973.

6. J.-P. Leguay, «Un aspect de la sociabilité urbaine: cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV[e] siècle», dans *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*, Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, p. 349-359.

7. A. Derville, «Pots de vin, cadeaux, racket, patronage: essai sur les mécanismes de décision dans l'État bourguignon», *Revue du Nord*, 1974, p. 341-363.

8. M. Wolfe, «The Culinary Art of Politics in Early Modern Amiens», dans *Le second ordre: l'idéal nobiliaire. Hommage à Ellery Schalk*, Paris, Presses Univ. de la Sorbonne, 1999, p. 251-262.

9. E. Vial, «Présents d'honneur et gourmandises», *Revue d'histoire de Lyon*, 1910, p. 122-148, 277-300, 377-401.

10. M. Figeac, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII[e] siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001.

11. AD Dordogne, 2 E 1853 (159), «Mémoire des envois que j'ay fait pour les ordres de Monsieur de Sainte Catherine».

d'échange. En effet, du 22 novembre 1766 au 12 mars 1767, ce riche maître de forges fait expédier pâtés de perdrix, truffes ou dindes truffées à 33 reprises pour 11 destinataires différents, et ce pour plus de 1200 livres-tournois. Plus modestement, Marie Joséphine de Galatheau, membre de la noblesse parlementaire, offre à plusieurs reprises du beurre, des soles, de la morue et des perdrix aux religieuses d'un couvent bordelais [12]. La fréquence de ces envois, que l'on peut retrouver ailleurs, permet assurément d'entrevoir le rôle social des cadeaux alimentaires et la diffusion de cette pratique.

Pourtant, si ce goût des cadeaux alimentaires est plus difficilement perceptible dans les classes populaires [13], il ne saurait se réduire à une infime frange privilégiée de la population. Même si la noblesse s'inscrit pleinement dans cette forme de sociabilité gastronomique, d'autres catégories ne délaissent pas ces usages. En 1726, le chanoine périgourdin Pierre de Méredieu évoque, par exemple, dans sa correspondance, l'envoi d'un pâté à Paris pour l'abbé Bastit [14]. En tant que vicaire général et official du diocèse de Périgueux, il se charge aussi d'expéditions de pâtés vers Paris ou Bordeaux [15]. Il bénéficie en retour de présents de thé et de café. Champion de Cicé, archevêque de Bordeaux à la veille de la Révolution [16], ne dédaigne pas non plus ce genre de cadeau: il offre ainsi, en 1787, à Thievot, avocat au Parlement de Paris, un tonneau de vin de Talence et une barrique de vin blanc de Sauternes, ou bien encore une barrique de vin vieux [17] de Médoc au chevalier de la Bimtinaga, major de la marine royale [18]. Le don d'aliment est donc une pratique courante dans une société qui valorise les réseaux de sociabilité et les relations de fidélité.

Toutefois, les présents ne se limitent pas à la sphère privée. La plupart des corps constitués (corps de ville, chambres de commerce, états provinciaux) pratiquent aussi ces dons gastronomiques, de façon parfois très régulière. Les états du Béarn procèdent ainsi à l'envoi de jambons et de cuisses d'oie vers Paris [19]; en 1715, la chambre de Commerce de Bordeaux fait parvenir des jambons au contrôleur général Desmarets [20]. De multiples factures conservées dans les comptes des corps de ville de Bayonne, Bordeaux ou Agen suggèrent le rôle politique fondamental des présents alimentaires. Le plus significatif, nous semble-t-il, est de constater que cet usage ne se cantonne pas aux grandes villes ou aux lieux principaux du pouvoir régional, mais s'étend à des cités de moindre importance comme, par exemple, Libourne: tout au long du siècle, les magistrats de cette ville font parvenir des ortolans, du vin ou du poisson à l'intendant, au gouverneur ou à l'évêque [21]. On observe la même coutume dans de petites villes de l'Agenais: ainsi, en juin 1733, le duc de La Force, puissant seigneur local, et son fils reçoivent des poulets, des dindons et des pigeons de la part de la ville de Caumont [22]; malgré des revenus très modestes, les consuls d'Aiguillon n'hésitent pas

12. AD Gironde, 10 J 70, livre de dépenses de M.-J. de Galatheau, 1754-1763.

13. N. Zemon Davis, *Essai sur le don dans la France du XVI[e] siècle*, Paris, Le Seuil, 2003, p. 57; l'auteur évoque, par exemple, des échanges fréquents de nourriture entre villageois.

14. L. Grillon, «Sur les pâtés de Périgueux», *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord*, t. 100, 1973, p. 136-137.

15. AD Dordogne, 2 E 1823 (20), livre journal de Méredieu.

16. F. Cadilhon, *L'Honneur perdu de Mgr Champion de Cicé*, Bordeaux, FHSO, 1996.

17. À la fin du XVIII[e] siècle, les vins considérés comme vieux ont généralement plus de deux ans.

18. AD Gironde, G 3202.

19. AD Pyrénées-Atlantiques, C 1467.

20. AD Gironde, C 4419.

21. AM Libourne, CC 31, 43, 57, 78, etc.

22. AD Lot-et-Garonne, E sup. 1753.

non plus à offrir 12 bouteilles de vin au maréchal de Richelieu en 1754 [23]. Rares sont les institutions à ne pas dépenser au moins quelques livres dans des cadeaux alimentaires.

Des sommes parfois considérables

Certaines de ces villes du Sud-Ouest aquitain n'hésitent pas à consacrer à ces dons alimentaires des sommes parfois considérables, qui ne peuvent que confirmer leur importance symbolique.

Ainsi, chaque année les consuls de Périgueux dépensent des centaines de livres. Entre 1775 et 1785, environ 13 % des dépenses concernent les fêtes et les cérémonies [24]; tout au long du siècle, les envois de dindes aux truffes, de pâtés ou de truffes représentent la plus grande partie de ce poste budgétaire. En 1734, 120 livres sont payées au pâtissier Villereynier pour l'envoi de deux pâtés de perdrix rouges [25]; en 1779, le célèbre traiteur Courtois reçoit 633 livres 8 sols «pour le montant des envois qu'il a faits pour l'hôtel de ville» [26]. On pourrait multiplier les mentions de ces présents onéreux. Les édiles de Bayonne font, eux aussi, preuve de prodigalité. Chaque année, ils dépensent des centaines de livres pour envoyer des présents de jambons: le 16 janvier 1741, 96 jambons voyagent vers Paris et Bordeaux pour un montant de 615 livres 16 sols [27]; pour l'année 1756, ce sont près de 1000 livres qui sont consacrées à ces présents alimentaires [28]; de 1780 à 1784, 6665 livres 4 sols 10 deniers sont dépensées à cet effet [29], ce qui souligne le poids croissant de cette pratique pour les finances des municipalités. Cela engendre parfois certaines inquiétudes, comme celle de l'intendant Tourny qui déplore, dans une lettre au contrôleur général, «la dissipation et le peu d'ordre qu'il y a dans l'administration de l'hôtel de ville» à propos de l'achat jugé superflu de bouteilles de champagne et de vin des Canaries par les jurats bordelais en 1756 [30]. Malgré leur endettement et le nécessaire contrôle des dépenses, les corps de ville ne négligent donc pas les dons alimentaires aux puissants.

La valeur de ces cadeaux doit bien entendu refléter la richesse de la cité. Dans ce domaine, les particuliers peuvent difficilement soutenir une quelconque comparaison. Pourtant, certains présents témoignent des largesses d'une partie des élites de Guyenne; le prix de chaque pâté de perdrix offert en 1771 par le marquis d'Abzac de la Douze à Monsieur de Caubon, brigadier des armées du Roy et chef brigadier des carabiniers de Toulouse, s'élève ainsi à 40 livres [31]. Or, ces envois amicaux se répètent l'année suivante, ce qui laisse supposer les potentialités financières nécessaires pour les réaliser. Toutefois, au vu des comptes et des factures, il semble que les présents des institutions, et particulièrement ceux des corps de ville, se distinguent de ceux des individus surtout par leur régularité.

23. AD Lot-et-Garonne, E sup. 788.

24. J.-C. Guillabot, *La vie consulaire à Périgueux 1739-1789*, TER, Université de Limoges, 1993, p. 146.

25. AM Périgueux, CC 122.

26. AM Périgueux, CC 132.

27. AM Bayonne, CC 324.

28. AM Bayonne, CC 674.

29. AM Bayonne, CC 335 (124).

30. AD Gironde, C 1080.

31. AD Dordogne, 12 J 73.

Des présents de circonstances aux cadeaux de préséances

Dans le cadre de la famille, des réseaux amicaux ou professionnels, les présents alimentaires répondent le plus souvent à des événements particuliers, comme une naissance, un mariage ou, plus simplement, une invitation. Les magistrats urbains honorent eux aussi leurs hôtes de passage par des présents de vin, de confitures ou de truffes; toutefois, les cadeaux édilitaires se caractérisent principalement par leur inscription dans un rituel social codifié et régulier. Ainsi, les consuls de Périgueux offrent chaque année un saumon à l'évêque de la ville, généralement au début de la période de carême. Ce poisson, très apprécié, est offert «selon l'usage», comme le souligne la formule utilisée par le trésorier de la ville pour mentionner cet achat [32]. Les consuls de Bayonne désignent leurs expéditions annuelles de jambons à Paris comme des «présents ordinaires» [33], distribués là encore «suivant l'usage» [34]. Au-delà de leur valeur marchande, ces présents s'inscrivent dans un ensemble de règles de sociabilité; ils témoignent de valeurs essentielles, comme l'hospitalité ou le respect des hiérarchies honorifiques.

La réception de certains personnages s'accompagne ainsi de codes bien définis et, semble-t-il, connus de tous. On observe, en effet, que, lors de ses déplacements dans sa généralité, l'intendant reçoit généralement les mêmes cadeaux de la part des villes qui l'accueillent: à Agen, comme à Bayonne ou à Périgueux, des barriques du vin lui sont offertes. On a donc tout lieu de penser que cette pratique traduit une volonté de faire correspondre ce présent à son statut. Cette adaptation des cadeaux alimentaires au rang de leurs destinataires perdure jusqu'à la fin de l'Ancien Régime comme en témoigne une lettre du conseiller au présidial Chilhaud de la Rigaudie, datée du 15 février 1789, qui relate ainsi les préparatifs de la réception du sénéchal du Périgord, le marquis de la Brousse-Verteillac, par les consuls de Périgueux: «Les officiers municipaux tinrent mercredi dernier une assemblée de la Corporation de la Ville où l'on arrêta le cérémonial de votre réception et les présents d'usage qui consistent en un veau, un pâté de perdrix, deux barriques de vin» [35]. Là encore, ce geste atteste du respect des prérogatives politiques et protocolaires à l'encontre de celui qui s'apprête à présider l'assemblée des trois ordres dans la ville. Le don d'aliment est donc une pratique officialisée.

Véritable coutume, dépense exceptionnelle devenue peu à peu régulière, règle de préséance à respecter entre les pouvoirs, les cadeaux alimentaires sont bien ancrés dans la culture du Sud-Ouest aquitain au XVIII[e] siècle. L'attention portée aux codes politiques et sociaux dans le choix des cadeaux doit tout naturellement nous conduire à étudier plus précisément leurs destinataires afin de comprendre l'inscription de ce phénomène dans la société d'Ancien Régime.

Destinataires et diffusion

L'envoi fréquent de présents alimentaires, quelles que soient les villes du Sud-Ouest aquitain retenues, répond aux mêmes motivations et s'adresse généralement aux mêmes personnes. Chacun recherche, à travers eux, faveurs et protections auprès des puissants, contribuant ainsi à la réputation nationale de certains produits aquitains.

32. AM Périgueux, CC 121, 125, 131, etc.

33. AM Bayonne, CC 674.

34. AM Bayonne, CC 645 (26).

35. G. Lavergne, «Les préliminaires de 1789 à Périgueux. Lettres de Chilhaud de la Rigaudie et du marquis de Labrousse-Verteillac», *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord*, 1955, lettre VIII, p. 33-58.

Une fonction sociale

Les premiers bénéficiaires de ces présents se rencontrent d'abord dans un espace de proximité, à la fois familial, professionnel et social. Ces dons gratuits entre membres d'un même groupe pénètrent largement la vie sociale du Sud-Ouest aquitain.

Offrir des aliments à de proches parents n'est vraisemblablement pas une spécificité de cette région ni de cette période. L'étude des correspondances et des dépenses familiales dans le Sud-Ouest aquitain révèle ces multiples petits présents du quotidien. Durant les années 1770[36], Sevin de Ganet, membre de la noblesse de l'Agenais, envoie ainsi régulièrement du café de Moka ou des «Isles», accompagné de sucre, à sa sœur religieuse qui n'a peut-être pas le loisir d'en savourer à la table de son couvent. Gilbert de Raymond, quant à lui, expédie des cuisses d'oie, vraisemblablement confites, à son fils, qui se trouve à Vendôme, afin sans doute qu'il puisse profiter d'un produit aux saveurs bien familières[37]. Ces cadeaux familiaux, dont on constate qu'ils visent surtout à répondre aux besoins et aux goûts du destinataire, peuvent aussi se situer à des échelles beaucoup plus vastes: la mère de Höpffner, qui est restée à Hambourg, reçoit de la part de son fils, négociant à Bordeaux, de multiples douceurs culinaires[38]. Elle peut ainsi savourer des fruits, des châtaignes, des câpres, des anchois et des olives, accompagnés bien entendu par du vin; en retour, elle expédie à son fils, en manque des saveurs du pays, du bœuf fumé.

Amis et voisins constituent ensuite le deuxième cercle de destinataires à l'intérieur de cet espace de proximité. Les pâtés de Périgueux offerts par le chevalier d'Aydie à la marquise de Créquy entretiennent ainsi leurs liens amicaux. François-Léon de Galatheau, parlementaire bordelais, préfère quant à lui, envoyer des jambons à ses différents amis[39]. De Paris, le 1er mars 1758, Madame Duchemau Faure exprime 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»[40]. Cette forme de sociabilité semble très ancrée dans les mœurs de la noblesse de la Guyenne: les présents alimentaires contribuent largement à l'entretien des réseaux amicaux de ce milieu social. Les produits de la chasse se prêtent particulièrement à cet usage du don[41]: l'intendant de Guyenne, Dupré de Saint-Maur, note dans son livre de comptes qu'il reçoit de la part d'un ami un chevreuil[42], peut-être destiné à prendre place sur sa table le jour de Noël. Lors d'un repas, il n'est pas rare non plus que les convives offrent quelques pièces de gibier, comme en témoigne le mémorialiste Labat de Savignac invité par une amie bordelaise: «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». Lui-même reçoit quatre perdrix rouges lorsqu'il invite à

36. AD Lot-et-Garonne, 30 J 150, livre de raison de Sevin de Ganet 1768-1782.

37. BM Bordeaux, Fonds Montesquieu, Manuscrit 2865, livre de raison de Gilbert de Raymond 1753-1770.

38. M. Espagne, *Bordeaux Baltique. La présence culturelle allemande à Bordeaux aux XVIIIe et XIXe siècles*, Bordeaux, Éditions du CNRS, 1991, p. 23.

39. AM Bordeaux, Fonds Beaumartin, dossier XLII.

40. J. Goasguen, «Aspects de la vie économique, sociale et municipale à Villeneuve d'Agenais aux XVIIe et XVIIIe siècles d'après les archives de la famille de Galaup», *Annales du Midi*, 1962, p. 361-391.

41. P. Salvadori, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996, p. 158.

42. «Livre de dépenses de Dupré de Saint-Maur pour l'année 1777», dans *Archives Historiques de la Gironde*, t. 34, 21 décembre 1777.

souper Monsieur de Bourran [43]. Ces cadeaux cynégétiques, outre le goût des élites pour la chasse, témoignent surtout de la valeur sociale de représentation conférée à l'aliment. Offrir du gibier, c'est peut-être aussi confirmer et diffuser un certain prestige social, affirmer son appartenance à un même groupe, celui de la noblesse.

Ces présents entre égaux peuvent enfin s'opérer à l'intérieur d'un réseau «professionnel». La proximité sociale provient alors du partage des mêmes activités. Par exemple, les destinataires des préparations du traiteur Courtois expédiées par le chevalier de la Roche, capitaine au régiment de Saintonge, sont tous, comme lui, des militaires en fonction [44]. Le 12 décembre 1785, une dinde farcie de truffes est envoyée au marquis de Montmort à Dijon, le 24 avril 1787 un pâté de perdrix au chevalier de Villeneuve à Grenoble, ou bien encore un autre pâté, le 22 décembre 1788, au vicomte d'Allemans. Originaire lui aussi du Périgord, ce dernier doit sûrement connaître et apprécier ce genre de mets. Les membres du clergé de Guyenne s'accommodent aussi pleinement de ces présents entre «collègues». Pour preuve, l'archevêque de Bordeaux, Champion de Cicé, envoie, en 1783, 30 bouteilles de vin de Sauternes à l'évêque de Nevers [45]. On peut supposer que certains des achats de vin effectués par l'évêque dans les années 1780 étaient eux aussi destinés à d'autres membres importants du clergé. Enfin, c'est par des dons de truffes ou de pâtés de volaille que les négociants de Bordeaux entretiennent de bonnes relations commerciales avec leurs commis de Hambourg ou d'Amsterdam [46].

On peut supposer que ces cadeaux dans le cadre de la famille ou des différents réseaux de sociabilité correspondent souvent à une demande de la part du destinataire. Ces échanges sont donc libres de toutes contraintes, même s'ils suscitent parfois des obligations entre les individus et entre les groupes [47]. À l'inverse, les présents alimentaires entre les différents pouvoirs répondent en permanence à des règles tacites, au respect de la hiérarchie sociale et politique.

Des cadeaux alimentaires au service de la politique

Les cadeaux alimentaires dans le cadre des principes de préséance s'apparentent alors à des rapports verticaux entre des pouvoirs hiérarchisés. Les dépenses des corps municipaux de Bayonne, Bordeaux, Mont-de-Marsan ou Périgueux illustrent parfaitement leur rôle dans le jeu politique mené par les différents pouvoirs au XVIII[e] siècle: chaque corps de ville met en place une véritable stratégie des dons afin de défendre ses intérêts et ses privilèges. Dans l'ensemble, ce sont les mêmes puissants personnages qui bénéficient des largesses alimentaires des différentes villes du Sud-Ouest aquitain. Ils peuvent être répartis en deux groupes, aux limites parfois fluctuantes; on distingue, d'une part, les pouvoirs présents localement, comme l'intendant ou le gou-

43. C. Le Mao, «À la table du Parlement de Bordeaux: alimentation et auto-alimentation chez les parlementaires bordelais au début du XVIII[e] siècle», dans *Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs,* Actes du LIV[e] Congrès d'Études Régionales de la FHSO, Pessac, MSHA, 2002, p. 149-161; *idem, Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle. Le mémorial de Savignac,* Bordeaux, Presses Univ. de Bordeaux, 2004.

44. J. Durieux, «Un mémoire du traiteur Courtois», *Bull. de la Soc. Historique et Archéologique du Périgord,* 1922, p. 142-144.

45. AD Gironde, G sup. 3201.

46. P. Butel et J.-P. Poussou, *La vie quotidienne à Bordeaux au XVIII[e] siècle,* Paris, Hachette, 1980, p. 85.

47. I. de Garine, «Les modes alimentaires; histoire de l'alimentation et des manières de table», dans J. Poirier, *Histoire des mœurs,* t. II, Paris, Gallimard, 1990, p. 1496.

verneur, et, d'autre part le pouvoir central, personnalisé par les membres la famille royale, et plus encore par les ministres.

Les administrateurs de la Guyenne honorés par les présents des villes sont essentiellement des représentants de pouvoir royal, à l'image de l'intendant. Ce dernier, comme nous avons déjà pu le constater, reçoit fréquemment des cadeaux de vin lors de ses nombreux déplacements à l'intérieur de la généralité. Pour les corps de ville du XVIII[e] siècle, l'intendant est un pouvoir tutélaire qu'il convient d'honorer, et dont il faut s'attirer les bonnes grâces et la protection. À Bordeaux, la Jurade offre à l'intendant Tourny du vin et des confitures à l'occasion du passage dans la ville de personnages importants [48]. Dupré de Saint-Maur reçoit de nombreux pâtés de perdrix de la part des consuls de Périgueux [49]; Libourne lui fait don chaque année d'ortolans et de vins [50]. Parfois, aussi, certains présents sont expédiés à des intermédiaires dans l'entourage de l'intendant. De nombreux cadeaux sont ainsi adressés à Dupin, secrétaire de l'intendant: des pâtés de Périgueux, des jambons de Bayonne [51], ou du vin. La femme de l'intendant bénéficie elle-même de ces largesses édilitaires: la ville de Clairac lui offre une corbeille de muscat lors de sa visite en 1717 [52]. On peut souligner au passage que le choix de ce fruit sucré, empreint de douceur, semble s'adapter à la féminité du destinataire, comme les dragées reçues par la duchesse de Choiseul de passage à Agen [53]. L'attention portée aux femmes de ces hommes influents est une pratique que l'on retrouve aussi à Lyon [54]. Comme l'attestent les expéditions de gibier au secrétaire de l'intendant par les magistrats libournais en 1714 et 1756 [55], la principale motivation de ces dons est d'obtenir la bienveillance du commissaire royal dans la répartition de la taille: les pouvoirs de l'intendant en matière d'imposition font de lui un destinataire privilégié.

Le deuxième bénéficiaire majeur à l'intérieur de la Guyenne est le gouverneur. Au vu des cadeaux qui lui sont offerts, son rôle, du moins en terme de préséances et d'influence politique, ne semble aucunement en recul. En 1705, le maréchal de Montrevel reçoit ainsi des vins et des cuisses d'oie de la ville de Mont-de-Marsan [56]. Le maréchal de Richelieu, gouverneur de la Guyenne à partir de 1755, semble être un protecteur particulièrement recherché: défenseur des intérêts locaux, il est un intermédiaire entre le pouvoir central et la province [57]. Ce personnage à la réputation de gourmet reçoit des présents alimentaires de toutes les villes de la province: du vin de Bayonne [58], des pâtés de perdrix des consuls de Périgueux [59], ou bien encore de la confiture et du vin des jurats bordelais [60], même lorsqu'il réside à Paris. De nombreux

48. AD Gironde, C 1050.

49. AM Périgueux, CC 144.

50. AM Libourne, CC 43, 59, 102, etc.

51. AM Bayonne, CC 335.

52. AD Lot-et-Garonne, E sup 2121.

53. AM Agen, CC 450.

54. E. Vial, *op. cit.*, p. 125.

55. AM Libourne CC 65, 22 novembre 1714; CC 120, 2 janvier 1756.

56. AD Landes, E dep. 192 (CC 10).

57. M. Figeac, «La place du gouverneur dans la ville au XVIII[e] siècle: l'exemple du maréchal de Richelieu», dans J. Pontet (éd.), *Des hommes et des pouvoirs dans la ville XIV[e]-XX[e] siècles*, Talence, CESURB-Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, 1999, p. 152-165.

58. AM Bayonne, CC 333.

59. AM Périgueux, CC 144.

60. AD Gironde, C 1041.

auteurs ont d'ailleurs souligné son rôle dans la diffusion des vins de Bordeaux à la cour [61]. On peut en outre penser que sa fonction médiatique concerne de nombreux produits et s'opère dans les deux sens entre Paris et la province. Bayonne, ville au rôle militaire important, continue tout au long du siècle à rechercher les faveurs des différents gouverneurs et commandants en chef. Le duc de Gramont, par exemple, même s'il ne réside plus à Bayonne, est honoré tous les ans par de nombreux présents de jambons [62]. Dans ce cas, le choix des destinataires est directement lié aux activités et à la fonction de la cité qui continue à entretenir des relations personnelles avec ces administrateurs influents.

Au niveau local, le dernier pouvoir à profiter des envois des villes du Sud-Ouest aquitain est le Parlement de Bordeaux. Là encore, il s'agit de s'assurer de la bienveillance des représentants du pouvoir royal: en effet, si le président du Parlement reçoit parfois quelques présents, les dons les plus réguliers sont destinés au procureur général. Aucune ville n'oublie ce personnage au rôle très important dans le ressort du Parlement, à l'image de Godart de Belbeuf à Rouen [63]. Comme il est chargé de l'ouverture des poursuites, de l'exécution des arrêts et de la police, il convient de rechercher la bienveillance de cet homme du Roi aux pouvoirs très étendus: les consuls de Périgueux lui offrent ainsi tous les ans des pâtés de perdrix [64]; de Bayonne, il reçoit quantités de jambons [65], que lui envoie aussi, par l'intermédiaire de son secrétaire, la ville de Dax [66]. À travers ces présents réguliers aux représentants du pouvoir central en province, c'est bien le soutien et les faveurs du pouvoir central lui-même qui sont recherchés. Gouverneurs et procureurs généraux doivent être les interprètes des intérêts politiques et financiers des villes auprès de la cour et du Roi.

Dans cette perspective, il est donc logique que les magistrats municipaux sollicitent aussi la protection des nobles de cour originaires de Guyenne, qui, par leur double résidence, leurs déplacements et leurs réseaux, sont des rouages essentiels entre Paris et la province [67]. Agen offre ainsi du vin au duc d'Aiguillon et au comte de Fumel [68]. Le duc de Duras reçoit également des pâtés de perdrix lors de son séjour dans la ville en 1724 [69]. Chaque année, les consuls de Périgueux font expédier par les traiteurs de la ville des pâtés de perdrix au comte du Périgord [70]. Enfin, on peut aussi penser au marquis de Poyanne, noble landais, qui reçoit à Paris en 1761 des jambons et des cuisses d'oie de la part de la ville de Dax [71]. Notons au passage qu'à l'image des épouses d'intendant, celles des grands seigneurs ne sont pas négligées puisque la duchesse d'Aiguillon, par exemple, reçoit des bouteilles de vin de la part des consuls agenais [72]. Pour les petites villes, ces cadeaux sont un bon moyen d'obtenir la bienveillance de

61. H. Enjalbert, «Comment naissent les grands crus», *Annales ESC*, 1953, p. 315-328 et 457-474; G. Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1995.

62. AM Bayonne, CC 331, 581, etc.

63. O. Chaline, *Godart de Belbeuf. Le Parlement, le Roi et les Normands*, Luneray, 1996.

64. AM Périgueux, CC 143, 144, 145.

65. AM Bayonne, CC 321, 331.

66. AD Landes, E dep. 88 (CC 8).

67. M. Figeac, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 204.

68. AM Agen, CC 431; AM Agen, CC 474.

69. AM Agen, CC 422.

70. AM Périgueux, CC 145.

71. AD Landes, E dep. 88 (CC 8).

72. AM Agen, CC 431.

grands seigneurs très puissants dans la région comme le duc d'Aiguillon ou le marquis de Poyanne, mais aussi influents à Versailles. Ils assurent par là même une diffusion de la gastronomie provinciale dans les milieux de la cour. En désignant pâtés et dindes truffées comme des «présents pour les protecteurs de la ville» [73], le trésorier du corps de ville de Périgueux illustre parfaitement la fonction politique de ces dons et l'importance toujours présente de la notion de clientèle dans la société d'Ancien Régime.

Le cœur du pouvoir monarchique est aussi très largement visé par les présents des villes de Guyenne. Ainsi, les règles de la préséance imposent aux magistrats d'honorer les membres de la famille royale de passage dans leur cité [74]. Dans un numéro de janvier 1701, *Le Mercure Galant* relate, par exemple, le voyage du roi d'Espagne à travers la généralité. À chacune des étapes du convoi royal, les corps de ville offrent des présents alimentaires. Outre un ambigu [75], composé de perdrix, de faisans et d'ortolans arrosés de vins et de liqueurs, donné par les jurats de Bordeaux sur le bateau de la ville entre Blaye et Lormont, il reçoit en cadeau des confitures, des huîtres vertes et des bouteilles de vin. Ensuite, la petite ville de Bazas l'honore avec des perdrix, des ortolans, des faisans et des fruits. Enfin, en poursuivant son trajet dans les landes, il reçoit, selon le récit du *Mercure Galant*, du beurre et des huîtres vertes. Quelques années plus tard, le passage de la Dauphine en route vers l'Espagne, puis son retour, sont une nouvelle occasion pour les villes de faire preuve de générosité à l'égard d'un membre de la famille royale. En 1745, la ville de Bordeaux lui offre du café et des confitures [76]. Pour Bayonne, les présents prennent la forme de jambons et de vin de Capbreton pour la somme de 300 livres [77]. Même la ville de Périgueux, qui ne se situe pourtant pas sur le trajet de la Dauphine, tient à l'honorer en lui faisant offrir, par l'intermédiaire du premier président du Parlement de Bordeaux, des pâtés de perdrix [78]. Passage obligé vers l'Espagne, les villes de la Guyenne en profitent pour rechercher les faveurs de ces hôtes prestigieux.

Toutefois, Paris et Versailles demeurent les centres incontestés de la monarchie. Nombreux sont les bénéficiaires de dons édilitaires qui appartiennent aux cercles du pouvoir politique. Le contrôleur général des finances, personnage central de l'État, apparaît comme un destinataire privilégié, en particulier lorsque ce dernier possède des origines périgourdines comme Bertin. Les consuls de Périgueux sont les premiers à honorer ce compatriote influent. Chaque année, en janvier, ils lui font envoyer à Paris des pâtés de perdrix préparés par le traiteur Courtois [79]. Les jurats bordelais préfèrent lui offrir en 1764 des caisses de vin rouge et de vin blanc [80]. Le duc de Noailles bénéficie lui aussi de ces faveurs édilitaires en recevant des jambons de Dax ou bien

73. AM Périgueux, CC 128.

74. Ces présents renvoient symboliquement au droit de gîte qui reste attaché aux déplacements royaux en province; voir G. Sabatier, «*Solis avi specimen.* Entrées et séjours des ducs de Bourgogne et de Berry en Dauphiné, avril 1701», dans R. Favier (dir.), *Terres et hommes du Sud-Est sous l'Ancien Régime. Mélanges offerts à Bernard Bonnin,* Grenoble, Presses Univ. de Grenoble, 1996, p. 109-172.

75. Il s'agit d'un «repas froid où tous les mets sont servis en même temps en guise de souper», selon C. Brecourt-Villars, *Mots de table, mots de bouche. Dictionnaire étymologique et historique du vocabulaire classique de la cuisine et de la gastronomie,* Paris, Stock, 1996, p. 30.

76. AD Gironde, C 1041.

77. AM Bayonne, CC 326.

78. AM Périgueux, CC 128.

79. AM Périgueux, CC 144.

80. AD Gironde, C 1060.

du vin et des confitures de Bordeaux [81]. La chambre de commerce de la ville ne néglige pas non plus d'honorer le titulaire de cette fonction politique majeure [82]. Le choix des protecteurs répond à une véritable stratégie car le contrôleur général fixe entre autres le montant des impositions à prélever. À travers ces dons alimentaires, les villes cherchent ainsi à maintenir leurs privilèges fiscaux. Les secrétaires d'État sont d'autres hommes de pouvoir particulièrement sollicités. Le duc de Choiseul, tour à tour secrétaire d'État à la Marine, à la Guerre et aux Affaires Étrangères, se voit ainsi offrir à plusieurs reprises du vin par les jurats bordelais [83]. Le comte de Saint-Florentin, secrétaire d'État à la Maison du Roi, fait partie des protecteurs les plus honorés par le corps de ville de Bordeaux. En effet, selon un compte de 1753, ce ne sont pas moins de 1 000 bouteilles de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisses d'oie qui lui sont expédiés à Paris [84]. Sa responsabilité sur la majorité des provinces du royaume [85] n'est sans doute pas sans lien avec l'importance exceptionnelle de ces faveurs. Durant la même période, le contrôleur général des finances ne reçoit que 500 bouteilles de vin et 12 jambons. De la même manière, en 1774, 20 caisses de vin, 36 jambons et 12 barils de cuisses d'oie sont destinés à Bertin, alors ministre en charge de la Guyenne. Le contrôleur général Terray bénéficie du même nombre de jambons et de cuisses d'oie, mais en revanche les jurats ne lui offrent que 10 caisses de vin [86]. On voit bien ici s'esquisser une hiérarchie subtile des largesses entre les destinataires des présents édilitaires: chacun reçoit selon son rang, mais surtout selon la protection qu'il est susceptible de proposer aux différentes villes. À travers l'exemple de ces ministres, on observe que les cadeaux alimentaires visent avant tout le cœur du pouvoir politique. Les villes du Sud-Ouest aquitain agissent selon des coutumes que l'on retrouve en Bourgogne [87] ou à Amiens [88], et dans l'ensemble du royaume, à diverses époques [89].

Les villes maritimes prêtent cependant une attention toute particulière à l'économie et au commerce comme le révèlent certains bénéficiaires des présents édilitaires. En effet, Bayonne et Bordeaux expédient toutes les deux de nombreux aliments aux députés du commerce demeurant à Paris. Désignés par les chambres de commerce, ils ont pour mission de représenter les villes commerciales du royaume au conseil de commerce [90]. Ils viennent compléter l'action des députés de la ville qui agissent auprès du contrôleur général [91]: ainsi, Dulivier, député de Bayonne, reçoit régulièrement des quantités importantes de jambon [92]. Les magistrats de Bordeaux expédient des bouteilles de vin à Dubergier, le représentant de la ville au conseil de commerce [93]. Toutefois, ces députés ne sont pas les destinataires définitifs de ces dons: il leur est

81. AD Landes, E dep. 88 (CC 8); AD Gironde, C 1041.

82. AD Gironde, C 4419.

83. AD Gironde, C 1057, C 1060.

84. AD Gironde, C 1050.

85. B. Barbiche, *Les institutions de la monarchie française XVI[e]-XVIII[e] siècle*, Paris, PUF, 1999, p. 181.

86. AM Bordeaux, CC 1111.

87. C. Lamarre, «Les présents en vins des villes et états de Bourgogne», *Le vin*, numéro spécial de la revue *Dix-huitième siècle*, 1997, p. 125-136.

88. M. Wolfe, *op. cit.*

89. N. Zemon-Davis, *op. cit.*, p. 133-134.

90. G. Saupin, *Les villes en France à l'époque moderne (XVI[e]-XVIII[e] siècles)*, Paris, Belin, 2002, p. 143.

91. J.-P. Gutton, «Les députés de la ville de Lyon en cour», dans G. Livet et B. Vogler (éd.), *Pouvoirs, villes et société en Europe 1650-1750*, Paris, Ophrys, 1984, p. 183-189.

92. AM Bayonne, CC 324, CC 708, etc.

93. AD Gironde, C 1060.

clairement demandé de distribuer jambons et vin à Paris, sans doute aux autres membres du conseil ou à des personnages influents dans le milieu du commerce.

En outre, certains présents des corps de ville sont offerts à des intermédiaires. Tous ceux qui ont pour mission de représenter les villes ou de défendre leurs intérêts sont récompensés par ces largesses. Comarieu, avocat de Bayonne à Bordeaux, reçoit, par exemple, des jambons de manière régulière [94]. Des pâtés de perdrix sont aussi envoyés à l'avocat de Périgueux à Paris [95]. Tous ceux qui concourent à la protection de la ville, de l'intendant aux secrétaires d'État, sont honorés et remerciés par l'envoi d'aliments. Il faut enfin noter que les membres des corps de ville n'hésitent pas parfois à s'accorder à eux-mêmes quelques cadeaux, comme les Jurats qui profitent en 1750 du passage à Bordeaux de la comtesse de Toulouse pour s'offrir à chacun des bouteilles de vin des Canaries et de Frontignan [96].

Ces destinataires prestigieux, révélateurs de l'intégration des villes dans des réseaux d'influence [97], sont surtout des relais majeurs pour la diffusion et la réputation du jambon, des pâtés de perdrix ou d'autres produits. L'analyse globale des différents présents alimentaires effectués par les pouvoirs municipaux, et plus ponctuellement par des particuliers, permet de dresser une esquisse de l'espace d'expédition de ces emblèmes de la gastronomie régionale. Deux tendances se dégagent assez nettement.

Destinations des présents alimentaires

En premier lieu, on observe qu'à l'intérieur du Sud-Ouest aquitain, Bordeaux est la destination quasi unique des différents cadeaux. De Bayonne, d'Agen ou de Mont-de-Marsan, tous les produits se retrouvent sur ses tables. Capitale politique, économique, judiciaire et commerciale, la ville accueille tous les pouvoirs et, surtout, comme nous l'avons vu, tous les représentants du roi. Il est important également de souligner que les dons ne s'opèrent que dans un seul sens: Bordeaux n'expédie jamais rien dans les autres villes de la généralité. Il est seulement fait mention dans nos sources d'un échange entre Bordeaux et Bayonne. Cette facture du 14 décembre 1782 concerne un envoi de 15 livres de chocolat fait par les magistrats bayonnais à leurs homologues bordelais «en remplacement de 20 bouteilles de vin reçues du dit lieu» [98]. L'ensemble des dons illustre la place de Bordeaux au sommet de la hiérarchie administrative de la Guyenne.

Si Bordeaux attire tous les cadeaux à l'échelle régionale, Paris et Versailles constituent un pôle privilégié à l'intérieur du royaume. La raison majeure en est la même: la concentration des pouvoirs. La capitale et la cour, à travers les secrétaires d'État ou les nobles liés à la Guyenne, bénéficient des largesses culinaires de l'ensemble des villes. On peut facilement supposer que l'expédition de produits régionaux, comme les pâtés de perdrix ou les vins de Bordeaux, dans une ville qui génère les modes, contribue à leur reconnaissance et à leur réputation. Ces cadeaux alimentaires profitent aussi assurément de l'amélioration des transports terrestres à l'intérieur du royaume dans la seconde moitié du XVIII[e] siècle [99].

94. AM Bayonne, CC 312, 325.

95. AM Périgueux, CC 122.

96. AD Gironde, C 1041, mandement du 21 mai 1750.

97. 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.

98. AM Bayonne, CC 335 (53).

99. G. Arbellot, «La grande mutation des routes de France au milieu du XVIII[e] siècle», *Annales ESC*, mai-juin 1973, p. 765-791.

Toutefois l'envoi des présents alimentaires du Sud-Ouest aquitain ne se limite pas exclusivement à Bordeaux et Paris. Comme l'attestent les cadeaux de certains négociants bordelais, des produits locaux connaissent une diffusion internationale. Truffes et pâtés de volailles franchissent parfois les frontières du royaume [100], ainsi que les terrines de Nérac expédiées à Paris, en Angleterre, en Espagne et même en Amérique [101]. L'échelle internationale de diffusion de ces préparations se fonde sur leur réputation déjà bien établie, et surtout sur leurs capacités de transport et de conservation.

Un reflet de la gastronomie régionale ?

Si nous avons pu constater que la recherche de protections et de faveurs était l'un des principaux motifs de ces présents, il est aussi apparu qu'ils prenaient des formes variées, du jambon au vin en passant par les cuisses d'oie ou les confitures. Quels sont donc les aliments les plus souvent offerts dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIIe siècle ? Pourquoi sont-ils choisis ? Répondre à ces questions, c'est déjà sans doute apercevoir, au-delà des goûts de l'époque, les premiers traits distinctifs d'une gastronomie régionale.

De l'importance des conditions de conservation

Si, comme nous allons le voir, le choix des aliments est dicté par des motifs d'ordre symbolique, les contraintes matérielles jouent tout de même un rôle majeur. Ainsi, le transport des terrines de Nérac en diligence de Bordeaux à Paris ne dure pas moins de 5 jours, même dans cette seconde moitié du XVIIIe siècle. Les préparateurs des dons culinaires sont donc particulièrement attentifs aux conditions et aux délais de livraison. En décembre 1783, le traiteur Courtois prévoit ainsi que les pâtés de perdrix qu'il a confectionnés sur ordre du corps de ville de Périgueux «partiront le 28 du courant et arriveront à Paris le jour des Roys», soit le dimanche 5 janvier ; d'autres, envoyés à Bordeaux le 31 décembre, doivent arriver le 2 janvier 1784 [102]. L'emballage et les conditions de conservation sont donc primordiaux et justifient en partie le choix des aliments.

On peut d'ailleurs remarquer que la plupart de ces présents alimentaires s'effectuent en hiver. Cette période correspond aux fêtes et aux étrennes de début d'année, moments importants dans les relations de sociabilité. Au niveau des températures, elle est aussi la plus propice à l'expédition de produits qui peuvent s'avérer fragiles. En octobre 1762, Douin, secrétaire du comte de Saint-Florentin, remercie ainsi les chirurgiens de Bordeaux pour les ortolans offerts qui se sont avérés très «frais», car «la boiste a fait route pendant les jours qu'il a fait froid» [103]. Les envois de pâtés de perdrix par Courtois ont lieu chaque année en janvier ou février. Faire voyager ces présents vers Paris en plein été altérerait à coup sûr leur saveur. Ces derniers bénéficient aussi d'un emballage visant à les protéger. En effet, les pâtés de Courtois sont généralement placés dans des terrines de faïence recouvertes d'un couvercle. Les comptes des consuls de Périgueux mentionnent aussi l'achat de «boites» pour l'expédition des pâtés de perdrix de Courtois [104]. L'usage de placer les cuisses d'oie dans des barils

100. P. Butel et J.-P. Poussou, *op. cit.*, p. 85.

101. AD Gironde, C 613.

102. AM Périgueux, CC 144.

103. G. Ducaunnès-Duval, «Petits cadeaux à de grands fonctionnaires», *Revue historique de Bordeaux*, 1930, p. 242-243.

104. AM Périgueux, CC 143, 14 janvier 1780.

soigneusement fermés illustre également l'attention portée à l'emballage des aliments offerts. Pour pallier toutes ces difficultés de transport et de conservation, il semble donc que les présents alimentaires issus du Sud-Ouest aquitain soient notamment choisis pour leurs capacités à voyager et leur durée de vie.

Dans cette perspective, on peut les regrouper en différentes catégories basées sur des modes de conditionnement qui privilégient les produits cuits. Tout d'abord, on rencontre des produits séchés comme les jambons, présents ordinaires de Bayonne, Bordeaux, Mont-de-Marsan et Dax. Les techniques de conservation des charcuteries (séchage, fumage, salage) aboutissent à des aliments appréciés, mais surtout peu fragiles, qui contribuent, comme en Italie [105], à l'élaboration et à la diffusion de modèles gastronomiques. À cette catégorie, il convient d'ajouter les confitures, communément offertes par les jurats bordelais, car il ne s'agit pas de confitures liquides, mais de confitures sèches, proches dans leur préparation des pâtes de fruits ou des fruits confits [106], et donc plus adaptées aux voyages.

On trouve ensuite l'ensemble des aliments confits auxquels appartiennent toutes les spécialités de terrines et de pâtés qui peuvent se conserver durant un an sans altération, comme se plaisent à le souligner les annonces des traiteurs dans le *Journal de Guyenne* [107]. Même si on peut supposer d'inévitables accidents de parcours, le conditionnement entouré de graisse dans des terrines en faïence bien calfeutrées offre une certaine sécurité. Les cuisses d'oies confites dans la graisse, expédiées de Dax, de Mont-de-Marsan ou de Bayonne [108], illustrent parfaitement l'influence des nécessités de transport sur la constitution d'un mode de préparation culinaire original.

Il resterait à ajouter à cette énumération le cas du vin. Dans des tonneaux et, de plus en plus au cours du siècle, dans des bouteilles, le vin est indubitablement le présent qui voyage le mieux et se conserve le plus longtemps. Il est donc logique qu'il soit le plus fréquent des dons dans le Sud-Ouest aquitain, comme il peut l'être dans une autre région viticole réputée comme la Bourgogne [109]. Au-delà des contraintes de transport, ces modes de conditionnement, comme les confits ou les terrines, contribuent à la construction d'une culture alimentaire régionale.

Produits du commerce et produits du terroir, reflet d'une culture alimentaire régionale ?

Pour le chevalier d'Aydie, un pâté de Périgueux est «le seul hommage matériel que puisse offrir un Périgourdin» [110]. Ce noble périgourdin illustre ainsi le lien qui peut unir un aliment renommé et apprécié à une ville ou à une région jusqu'à en faire un emblème reconnu. Le choix des cadeaux alimentaires, au-delà de leur rôle politique, correspond finalement aux tendances majeures de la gastronomie locale [111]. Offrir un aliment, c'est aussi transmettre une image, une représentation. Le Sud-Ouest aquitain

105. A. Capatti et M. Montanari, *La cuisine italienne. Histoire d'une culture*, Paris, Le Seuil, 2002, p. 115.

106. J.-L. Flandrin et M. Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 562.

107. *Journal de Guyenne*, 23 décembre 1784 et 12 décembre 1789.

108. AD Landes, E dep. 88 (CC 8); AD Landes, E dep. 192 (CC 10); AM Bayonne, CC 320.

109. C. Lamarre, *op. cit.*, p. 136.

110. E. Dusolier, *op. cit.*, p. 14.

111. Sur ce sujet, voir Ph. 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*, thèse de doctorat de l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III, mai 2005.

qui transparaît à travers ces dons, est un pays à la fois attaché aux productions locales d'un arrière-pays varié, et ouvert aux diverses influences, aux aliments lointains.

En effet, les produits des «Isles» tiennent une place importante parmi les dons, notamment des corps de ville. Certaines cités affirment ainsi leur puissance commerciale. Nous avons pu voir que le sucre était un présent dans les familles. Les jurats bordelais offrent également parfois du sucre ou du café, symboles du dynamisme commercial de la cité. En 1755, la dauphine reçoit, parmi de multiples cadeaux, du café de Moka [112]; le comte d'Hérouville bénéficie d'un don de 100 livres de sucre royal en 1757 et l'intendant Tourny de 50 livres à la même occasion [113]. Ce dernier exemple confirme à nouveau la hiérarchie honorifique qui existe entre les différents destinataires. Le choix de ces produits exotiques est naturellement indissociable de leur succès croissant sur la table des élites au cours du XVIII^e siècle. Il vise donc à répondre à leurs attentes, mais, pour des ports de commerce comme Bordeaux et Bayonne, ces cadeaux sont aussi l'illustration de la réussite de leur ouverture vers les colonies. Dans le port de l'Adour, c'est le chocolat qui tient cette place parmi les différents présents, puisqu'il est expédié à Paris et à Versailles, mais aussi distribué aux différents hôtes de passage [114]. Cependant, le chocolat ne représente pas seulement dans ce cas-là un produit exotique: il est aussi l'illustration d'un savoir-faire local mis en œuvre par la corporation des maîtres chocolatiers établie en 1761 et d'une ouverture aux influences culturelles espagnoles, témoignant ainsi des capacités d'acculturation des goûts alimentaires aquitains.

Les liens privilégiés avec l'Espagne se manifestent également par la fréquence des vins de la péninsule offerts par les différents édiles du Sud-Ouest aquitain: le passage de Philippe V à Saint-Jean-de-Luz en janvier 1701 est l'occasion de lui présenter des vins de Rancio [115] et des Canaries [116]; les Bayonnais expédient chaque année ces vins liquoreux vers la capitale de la Guyenne et vers Paris. Ces choix s'expliquent évidemment par la proximité géographique avec la péninsule ibérique. En revanche, avec plus de surprise peut-être, on observe la même prédilection pour ces présents chez les magistrats de la capitale viticole du Bordelais: vins des Canaries, de Rancio, de Malaga ou de Xérès sont en effet des dons récurrents tout au long du XVIII^e siècle. Les jurats offrent, par exemple, du vin des Canaries au maréchal de Noailles, au duc de Duras, ou bien encore au maréchal de Richelieu [117]. Le vin de Frontignan, illustration des liens de Bordeaux avec les régions méditerranéennes, parvient à s'imposer parmi les nombreux présents en vin. Il témoigne surtout d'un goût marqué des élites du royaume pour les vins sucrés, appelés vins de liqueur. La présence de vins méditerranéens dans les caves d'une noblesse locale, pourtant très attachée à ses propres productions, confirme cette prédilection [118].

Il faut en fait attendre la deuxième moitié du siècle pour voir apparaître des vins locaux, clairement identifiés, parmi les présents édilitaires de Bordeaux et des autres villes de la région. Ce sont ainsi du vin rouge du Médoc et du vin blanc de Graves qui

112. AD Gironde, C 1041.

113. AD Gironde, C 1043.

114. AM Bayonne, CC 329, 335, 729, etc.

115. Vin de liqueur vieilli, provenant généralement d'Espagne.

116. J.-N. Darrobers, «Deux réceptions mémorables. Mazarin (1659), Philippe V d'Espagne (1701)», dans *Bull. de la Soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1976, p. 85-104.

117. AD Gironde, C 1041, facture du 7 avril 1746, facture du 3 octobre 1752, facture du 1^er avril 1754.

118. M. Figeac, *La douceur des Lumières...*, *op. cit.*, p. 167, et Ph. Meyzie, *op. cit.*, p. 328.

sont expédiés au duc de Choiseul et au maréchal de Richelieu par les jurats en 1763 [119], et qui deviennent des dons fréquents jusqu'en 1789. Des bouteilles de Haut-Brion sont aussi parfois offertes [120]. L'identification des vins de Bordeaux parmi les cadeaux rencontrés correspond donc bien à la chronologie de la naissance des grands crus au XVIII[e] siècle décrite par Henri Enjalbert [121]. Elle participe aussi au renforcement du lien entre cette région et le vin. On peut établir le même constat pour d'autres localités du Sud-Ouest aquitain. À Agen, si des vins de Bordeaux sont parfois offerts [122], les consuls choisissent aussi des productions locales comme du vin de Péricart destiné au frère du Roi et à l'intendant lors de leur passage en 1777 [123]. Quant à Bayonne, à côté des nombreux présents de vins espagnols, prennent place les vins de sable de Capbreton et d'Anglet [124]. Des bouteilles de Capbreton sont ainsi offertes à l'infante d'Espagne en 1720 comme à la Dauphine en 1744 [125], même si la réputation de ces vins de la côte recule au cours du siècle face au succès de leurs voisins bordelais. Les dons de vins espagnols et de vins locaux illustrent bien la double tendance d'une gastronomie naissante marquée par l'ouverture commerciale et l'attachement au terroir.

Parmi les cadeaux, que l'on peut considérer comme emblématiques de cet espace régional, il faut accorder une place à part au jambon. En effet, même s'il s'agit d'une production locale, c'est un présent alimentaire que l'on rencontre presque partout. Les corps de ville de Bordeaux et de Mont-de-Marsan, la Chambre de commerce de Bordeaux et bien entendu les magistrats de Bayonne font expédier des jambons à leurs protecteurs. Des factures bayonnaises nous indiquent d'ailleurs que les magistrats font appel à des marchands d'Orthez ou de Dax, ce qui atteste de l'origine régionale large de ce produit [126]. Ensuite, cet aliment salé présente des qualités de transport et de conservation importantes qui permettent de l'expédier vers Paris et Versailles. Cette diffusion concourt sans aucun doute à l'identification du jambon au Sud-Ouest aquitain, et plus précisément à Bayonne.

D'autres cadeaux peuvent aussi refléter les potentialités alimentaires locales. Profitant de la proximité de l'Océan, les édiles du port de pêche de Capbreton font ainsi don d'un turbot en 1778 [127]. En Périgord, les truffes et les dindes truffées sont choisies pour leurs qualités gastronomiques, mais aussi pour la représentation symbolique qui les unit à la région. Parmi les comptes et les factures de la noblesse, ils sont les présents quasi uniques. Dans son livre de raison, Mr de Montancieux note l'envoi de deux dindes farcies de truffes vers Paris en février 1748 [128]. D'Arlot de la Roque en fait expédier deux à Paris en février 1749 [129]. Le chevalier de Cablan dépense 24 livres en 1788 auprès du traiteur Courtois pour la préparation là encore d'une dinde farcie de truffes destinée à Mr de Saint Maine à Paris [130]. On pourrait multiplier les exemples de

119. AD Gironde, C 1057.

120. AD Gironde, C 1046.

121. H. Enjalbert, «Comment naissent les grands crus», art. cité.

122. AM Agen, CC 444, CC 467.

123. AM Agen, CC 469.

124. R. Cuzacq, «Le vin de Sable, côte landaise, Anglet, Bayonne», *Bull. de la Soc. des Sciences, Lettres et Arts de Bayonne*, 1973, p. 253-264. AM Bayonne, CC 326.

125. AM Bayonne, CC 320; AM Bayonne, CC 326.

126. AM Bayonne, CC 331, 662.

127. AD Landes, E dep. 65 (CC 4).

128. AD Dordogne, 23 J 90, livre journal de Mr de Montancieux, 1748-1776.

129. AD Dordogne, 2 E 1835 (99).

130. AD Dordogne, 2 E 1812 (38), facture du 13 mai 1788.

ces cadeaux emblématiques du Périgord, particulièrement prisés par les consuls de Périgueux dans l'affirmation de leurs largesses. La dinde confirme en outre les capacités de la culture alimentaire du Sud-Ouest aquitain à adopter des aliments exotiques pour en faire peu à peu des emblèmes de la gastronomie régionale. La dinde a profité de l'espace alimentaire laissé libre par les grands oiseaux de la table médiévale comme le paon, le cygne ou le cormoran, abandonnés par la cuisine de l'époque moderne [131].

Sous différentes formes, les produits de la chasse, reflet par excellence de la munificence de la nature locale, se retrouvent régulièrement dans les dons culinaires. Parmi la diversité des gibiers, l'ortolan semble un cadeau particulièrement recherché à cause de sa rareté et de l'image de légèreté, de raffinement, propre au gibier à plumes. La ville de Libourne expédie chaque année ces volatiles très prisés par l'intendant afin de bénéficier de sa bienveillance [132]. Or, en 1745, ils sont remplacés par un faisan et 4 paires de perdrix, et l'on remarque aussitôt que l'intendant Tourny fait preuve d'une certaine déception dans la lettre qu'il adresse aux magistrats libournais: «J'aime, Messieurs, si peu les présens, que c'est avec peine que je reçois le gibier que vous m'envoyés, cependant, comme je vous désobligerais de ne pas l'accepter, je vous en fais bien des remercimens» [133]. Symbole de l'existence d'une culture alimentaire régionale, l'ortolan semble déjà avoir acquis parmi les présents culinaires de la Guyenne ses lettres de noblesse auprès des papilles des gourmets.

La renommée des spécialités régionales

À travers ces cadeaux, on voit donc émerger dès le XVIIIe siècle de véritables spécialités locales. Diffusées par le biais de ces présents à travers le royaume, et même au-delà, certaines préparations culinaires du Sud-Ouest aquitain acquièrent une réputation qui en fait des emblèmes de la gastronomie régionale.

Les terrines de perdrix de Nérac sont un exemple révélateur de cette renommée engendrée par les dons. Dans une lettre du 8 janvier 1769, adressée à l'intendant de Guyenne, Boutin, le subdélégué de Nérac signale ainsi que des terrines de perdrix ont été préparées par le pâtissier Taverne afin d'être expédiées au roi du Danemark [134]; l'intendant profite d'ailleurs de l'occasion pour recevoir lui-même plusieurs pâtés. Quelles sont les caractéristiques qui en font un symbole alimentaire de la Guyenne? Tout d'abord, sa préparation est associée à un lieu, Nérac, et à un personnage, Taverne. La lettre du subdélégué le présente en effet comme le préparateur unique et célèbre de ce produit. Ensuite, elles bénéficient d'un réseau organisé de distribution indispensable pour faire des présents à l'échelle du royaume et vers l'étranger: le négociant Duprat est chargé de la réception des terrines à Bordeaux, mais il doit aussi se charger de leur envoi à Paris. Ce succès des terrines de perdrix de Taverne est tel que, comme le souligne le subdélégué Mathison, «il ne peut trouver assés de perdrix dans la province pour remplir ses commissions», et il ajoute: «si le sieur Taverne trouvoit assés de perdrix, il debiteroit plus de 1 000 terrines» [135]. Destinée le plus souvent à être offerte, cette préparation, révélatrice des tendances de la gastronomie régionale, possède une

131. J.-L. Flandrin et M. Montanari, *op. cit.*, p. 559.

132. AM Libourne, CC 78, 94, etc.

133. AM Libourne, CC 102.

134. Ces terrines envoyées 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: voir A. Geffroy, *Histoire des États scandinaves (Suède, Norvège, Danemark)*, Paris, 1851.

135. AD Gironde, C 613.

réputation nationale confirmée par l'inspecteur des manufactures, François de Paule Latapie, lors de son parcours à travers la Guyenne en 1778 : «les conserves du sieur Taverne, aubergiste à Nérac, sont devenues très fameuses. Ce sont des pâtés de perdrix confites dans du saindoux et garnis de truffes. Ils se conservent des années entières sans se gâter. On en transporte non seulement à Bordeaux et à Paris, mais dans le Nord» [136].

Célébrité nationale, fréquence des envois, réputation de leurs préparateurs et surtout identification du produit à sa région sont des caractéristiques que l'on retrouve pour les terrines de Périgueux et les volailles truffées du Périgord, cadeaux eux aussi emblématiques de la Guyenne du XVIII^e siècle. Bordeaux, Paris ou Versailles, tous les lieux de pouvoir reçoivent ces produits. Là encore, on observe un lien entre ces préparations et des noms célèbres comme Courtois ou Villereynier, pâtissiers de Périgueux. Comme le souligne le chevalier d'Aydie à propos de son présent à la marquise de Créquy, il existe une identification profonde entre cette préparation et sa région d'origine. On discerne bien ici l'émergence d'une spécialité culinaire régionale. Il n'est donc pas surprenant de constater que, dans sa *Physiologie du goût*, publiée en 1826, le célèbre gastronome Brillat-Savarin, lors de son éloge des truffes du Périgord, évoque un souper avec une dame de la haute société parisienne à la fin du XVIII^e siècle en reprenant les mots de cette dernière à propos du plat principal: «Notre souper, assez léger d'ailleurs, avait cependant pour base une superbe volaille truffée. Le subdélégué de Périgueux nous l'avait envoyée. En ce temps, c'était un cadeau; et d'après son origine, vous pensez bien que c'était une perfection» [137]. Si, dans une société d'Ancien Régime cloisonnée, les présents alimentaires en provenance du Périgord sont particulièrement appréciés, ils demeurent toujours au début du XIX^e siècle un élément important dans la représentation et la définition des spécialités régionales. Donc, à travers les dons de terrines de Nérac, de pâtés de Périgueux, de dindes et de chapons truffés se façonne sans doute déjà une image de la gastronomie régionale.

Produits du commerce colonial ou aliments locaux, chaque présent participe à la construction d'une culture alimentaire régionale. À travers ces cadeaux expédiés dans le royaume se développe donc la réputation gastronomique du Sud-Ouest aquitain au cours du XVIII^e siècle. Dans l'analyse de ce processus, il conviendrait en outre de s'interroger sur le rôle des dîners et collations offerts par les édiles aux hôtes illustres. Il faudrait enfin évaluer dans quelle mesure le Sud-Ouest aquitain participe à la renommée de l'art culinaire français dans l'Europe du XVIII^e siècle [138]. L'étude des dons alimentaires révèle surtout combien, à travers les règles de préséances et les liens personnels, la recherche de faveurs et de protections est caractéristique du fonctionnement de la société d'Ancien Régime. Offrir des jambons, des vins ou des pâtés de Périgueux, ce n'est pas seulement contribuer à une renommée gastronomique, c'est aussi et surtout, en particulier pour les villes, un bon moyen de défendre ses intérêts politiques.

CAHMC-Université Michel de Montaigne-Bordeaux III

136. «Journal de tournée de François de Paule Latapie, inspecteur des manufactures en 1778», *Archives historiques de la Gironde*, t. 38, p. 319.

137. Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Flammarion, 1982, p. 102.

138. L. Réau, *L'Europe française au siècle des Lumières*, Paris, Albin Michel, 1971, p. 194.