



The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

No endorsement of AgEcon Search or its fundraising activities by the author(s) of the following work or their employer(s) is intended or implied.

COMPTES RENDUS DE LECTURE

FLORENT QUELLIER, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*

Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p.

L'excellente réputation dont jouit la gastronomie française depuis trois cents ans est-elle le produit d'une culture de la faim qui caractérisait les temps modernes ? C'est en tout cas le point d'attaque passablement provocateur que défend Florent Quellier dans cette synthèse sur l'alimentation des Français entre, *grosso modo*, l'ouverture du commerce américain et l'avènement de la production industrielle. Non que la masse des Français vit dans une noire misère. Assurément, leur régime moyen est monotone : la production céréalière les tient en otage, les blés fournissant jusqu'à 75 pour cent des calories disponibles. Tous connaissent la disette dont les retours sont réguliers, une fois tous les dix ans voire plus souvent. Mais ces crises d'Ancien Régime, quand les prix des denrées s'envolent au triple, au quadruple des années de misère ordinaire – quand le nombre de pauvres augmente drastiquement et les hordes de mendiants affamés flottent entre villes et campagnes à la recherche de nourriture et de travail – apparaissent moins pernicieuses que la pénurie vécue au quotidien. Elles ponctuent, et aggravent, la lutte permanente de survie. Autrement dit, les famines tuent moins que la malnutrition.

La hantise de la faim engendre, c'est la thèse de *La table des Français*, une culture qui vise à soulager, à surmonter, à sublimer même, bref, à affronter au mieux les limites de l'approvisionnement alimentaire. Ou à en exorciser les conséquences. Les contes de fées où les ogres et autres loups sévissent pour manger de la chair humaine, où les parents abandonnent leurs enfants, où le cannibalisme s'offre comme possibilité et comme piège, reflètent une réalité autrement plus pesante. L'imaginaire collectif en exalte les traits les plus marquants et les plus choquants pour mieux les supporter. Deuxième contrepoint à la peur de manquer, la création d'un espace consacré à la sécurité alimentaire. Florent Quellier nous rappelle l'importance, économique et symbolique, que revêtent les jardins potagers pour les campagnards et les citadins dans la France de l'Ancien Régime. Les paysans y cultivent des légumes (des artichauts à l'oseille), légumineuses (des fèves aux vesces) et fruits (surtout rouges) pour diversifier leur alimentation, en augmenter les saveurs et tromper la tyrannie des blés (à défaut d'y échapper). Pour ce faire, ils n'hésitent pas à expérimenter. L'introduction de nouvelles plantes telles le maïs ou encore, quoique tardivement, la pomme de terre et la tomate, passe sans exception par le lopin de terre cultivé à côté de la chaumière. C'est parce que le jardin échappe à la fois aux contraintes collectives d'assolement et, tout aussi important, à l'emprise du fisc qu'il permet cet investissement en travail et en temps, au point d'ailleurs de se transformer en une extension estivale de l'habitat rural communément si exigu. La production domestique, qui inclut aussi la basse-cour et à laquelle on peut ajouter la cueillette de champignons ou encore le braconnage, fournit les marchés. Elle fait également vibrer les cordes des dons alimentaires : le bon voisinage s'entretient grâce au partage du cochon abattu en automne et le panier de fruits, d'œufs ou de beurre offert à la grand-mère adoucit les rapports familiaux. Le livre rouvre également le dossier, épineux, de la charité privée et institutionnelle et c'est un de ses mérites que de

souligner le rôle des approvisionnements alimentaires non pécuniaires dont l'étendue paraît considérable (et considérablement sous-estimée) aux temps modernes tant ils sont difficiles à jauger.

Quantités, attributs organoleptiques – les ressources alimentaires cultivées dans les jardins se recommandent aussi pour leur signification sociale. La recherche de prouesses horticoles stimule les efforts des paysans. Asperges ou artichauts ajoutent un complément ostentatoire aux tables des bourgeois. L'ambition du potager royal à Versailles est de rendre disponibles, à tout moment de l'année, des produits d'exception. Les nobles aiment à consommer à contre-saison. Ou en primeur, avant les roturiers, un genre de gourmandise à effet pervers sous forme de coût non monétaire : ainsi, les engouements aristocratiques pour les petits pois verts issus de la culture forcée infligent apparemment des vagues de diarrhée à la société de Cour. Ces contretemps ne démentent pourtant guère la volonté de se distinguer socialement, du moins à table. Elle serait, selon Florent Quellier, à l'origine de l'art culinaire français. Distinction, voici son mot d'ordre : se distinguer des pauvres bougres qui mangent du pain noir fabriqué avec du levain (ou pire, qui mangent des bouillies de millet ou de châtaigne) plutôt que du pain blanc fermenté grâce à la levure boulangère; se distinguer des ventres creux qui rajoutent un peu de lard à leur soupe alors que les couches privilégiées vantent les alouettes rôties et se goinfrent de viandes blanches jusqu'à développer la goutte dans leur poursuite de l'embonpoint. Économiquement irrationnelle et, du point de vue rétrospectif, nutritionnellement myope, la valorisation de la farine blanche suggère néanmoins l'intention de mettre à distance, de nier le joug de la nature sous lequel la grande majorité peine au quotidien. C'est dans ce contexte que se développe la grande cuisine française. Elle met de la distance entre ses clients et ce qui est de plus en plus méprisé comme vulgaire, besogneux et... affamé. Ce mouvement finit par tout saisir et contribue à la stylisation des attitudes et des gestes : les dîners à la Cour, puis en ville, mandatent de se tenir droit alors que les paysans sont courbés; ils poussent au maniement des fourchettes alors que la cuillère et le couteau resteront encore pour longtemps les ustensiles des couches plus modestes. Il faut faire preuve de savoir-vivre dans le beau monde. L'étiquette et les protocoles définissent un mode de vie qui sera bientôt qualifié, à l'étranger, comme l'expression même de l'art de vivre. Les royaumes de France et Navarre deviennent le siège d'une civilisation qui se perçoit comme supérieure au reste du monde, suprématie du raffinement que la concurrence internationale semble reconnaître tout en hésitant entre l'envie et la condamnation des mœurs insouciantes.

L'explication doit beaucoup au « processus de civilisation » théorisé naguère par le sociologue Norbert Elias¹. Cette dette ne doit pas induire l'impression que la notion de culture se limite à l'acception véhiculée dans la sociologie figurationnelle et son attention à la définition des seuils de goûts et de dégoûts, à l'intériorisation des affects et des émotions pour pacifier, du moins physiquement, les relations sociales, tant s'en faut. Quellier fait preuve d'une bonne dose d'œcuménisme et de bon sens. Son livre couvre beaucoup de terrains – de l'influence des religions sur les pratiques alimentaires jusqu'aux lieux où se prennent les repas et autres

¹ Norbert Elias, *Über den Prozess der Zivilisation. Soziogenetische und psychogenetische Untersuchungen, Band 1, Wandlungen des Verhaltens in den weltlichen Oberschichten des Abendlandes* (1939, Frankfurt a. M., Suhrkamp, 1997), traduction française : *La Civilisation des mœurs* (Paris, Calmann-Lévy, 1973); voir aussi Norbert Elias, *Die höfische Gesellschaft* (1969, Frankfurt a. M., Suhrkamp, 1983), traduction française : *La société de cour* (Paris, Calmann-Lévy, 1974).

collations. Un regard anthropologique lui permet de puiser des informations dans les images et d'esquisser les relations sociales cimentées – et aussi brisées – par la circulation des mets et boissons ². Peut-être reprocherait-on à cette synthèse l'absence d'une conclusion en forme de programme de recherches en histoire de l'alimentation. Toutefois, sa lecture stimulante suggère un inventaire de problématiques à étudier : les liens entre alimentation et santé, donc entre alimentation et croissance économique, les rouages du petit commerce et les effets de la charité, la part des goûts, des prix et de la diététique dans les approvisionnements alimentaires offrent aux chercheurs autant d'occasions d'exercer leur imagination et de laisser libre cours à leur goût pour les archives. Qu'ils prennent exemple, pour leurs futures publications, sur les excellents index analytique, géographique et des personnes aussi bien que sur l'utile lexique (qui nous évite les pièges de l'anachronisme) offerts gracieusement en fin d'ouvrage.

Martin BRUEGEL
INRA, UR1303 ALISS, Ivry-sur-Seine

² Mentionnons ici avec regret que la bibliographie indicative n'inclut pratiquement aucun titre en anglais, ce qui appauvrit le récit ; ainsi Mack P. Holt, « Wine, life, and death in Sixteenth-Century Burgundy », *Food and Foodways*, vol. 8/2 (1999), 73-98, aurait bien servi l'illustration des liens entre la vie matérielle et la vie spirituelle, la sociabilité et l'exclusion, par le biais du vin alors que Robert Darnton, « Peasants Tell Tales: The Meaning of Mother Goose » dans Robert Darnton, *The Great Cat Massacre and Other Episodes in French Cultural History* (New York, Random House, 1984), 8-72, offre une interprétation contextuelle des contes de fée qui apparaissent bien comme le résultat d'une culture de la faim.