

Université d'Angers
Faculté des lettres, langues et sciences
humaines
Département d'histoire
2020-2021

Master 1 Histoire, civilisations, patrimoine
Parcours *Pratiques de la Recherche historique*

En quête de goût

Les cuisines paysannes dans le Marais poitevin au
XVIII^e siècle

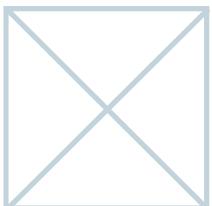
Jean CHARBONNIER

Sous la direction de M. Florent Quellier

Membres du jury

M. Florent Quellier | Professeur des universités

M. Didier Boisson | Professeur des universités



Soutenu publiquement le 17/06/2021



**L'auteur du présent
document vous autorise à le
partager, reproduire, distribuer et
communiquer selon les conditions
suivantes :**

- Vous devez le citer en l'attribuant de la manière indiquée par l'auteur (mais pas d'une manière qui suggérerait qu'il approuve votre utilisation de l'œuvre).
- Vous n'avez pas le droit d'utiliser ce document à des fins commerciales.
- Vous n'avez pas le droit de le modifier, de le transformer ou de l'adapter.

Consulter la licence creative commons complète en français :

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.0/fr/>



Ces conditions d'utilisation (attribution, pas d'utilisation commerciale, pas de modification) sont symbolisées par les icônes positionnées en pied de page.



REMERCIEMENTS

En premier lieu, je tiens à remercier Monsieur Florent Quellier, mon directeur de mémoire, pour m'avoir ouvert, en licence, au champ des possibles de l'histoire de l'alimentation. Depuis les premières réflexions de février 2020, ses avis et conseils m'ont guidé avec justesse, rigueur et patience, aussi bien dans l'apprentissage de la recherche que dans le développement d'une passion.

De même, les enseignements de Madame Cristiana Pavie, responsable du master *Pratiques de la Recherche historique*, ont grandement contribué à orienter dans la bonne direction les premiers pas d'un apprenti chercheur.

Je suis également reconnaissant envers Monsieur Alain Gérard et Madame Sophie Corson pour m'avoir apporté leur expertise au regard des sources à utiliser, chacun dans leur domaine.

Je remercie en particulier Mesdames Françoise Baudat et Marina Bossard, ainsi que Monsieur François-Xavier Brochard, des Archives départementales de la Vendée, pour leur aide dans le repérage et le dépouillement des fonds. Ma gratitude s'adresse évidemment à l'ensemble des membres du personnel pour leur gentillesse, leur bonne humeur et leurs très nombreux encouragements.

Merci à Monsieur Thomas Williams et à Madame Aurélie Hess pour le temps qu'ils m'ont consacré, ainsi qu'à Daniella, de la Bibliothèque Universitaire, pour ses efforts destinés à faire venir des ouvrages parfois difficilement accessibles.

Je remercie mes camarades du master *Pratiques de la Recherche historique* pour l'entraide et le réconfort mutuel que nous nous sommes portés tout au long de l'année, malgré un contexte difficile. Merci surtout à Algue, Antoine, Mathieu, Mickaël (pour ses remarques toujours judicieuses), Marouane et Romane.

Dernier par l'ordre, mais pas par l'importance du travail réalisé, toute ma reconnaissance va à mon père, qui a attentivement relu et corrigé la totalité de ce mémoire.

Sommaire

SOMMAIRE

ABRÉVIATIONS ET SIGLES

INTRODUCTION : L'ALIMENTATION PAYSANNE EN BAS-POITOU AU XVIII^E SIÈCLE

ÉTAT DE L'ART

ÉTAT DES SOURCES

ÉTUDE DE CAS. EN QUÊTE DE GOÛT. LES CUISINES PAYSANNES DANS LE MARAIS POITEVIN AU XVIII^E SIÈCLE

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

GLOSSAIRE

CARTES

TABLE DES CARTES

TABLE DES TABLEAUX

TABLE DES GRAPHIQUES

TABLE DES MATIÈRES

Abréviations et sigles¹

AD85 : Archives départementales de la Vendée.

ASEV : *Annuaire de la Société d'émulation de la Vendée*.

BNF : Bibliothèque nationale de France.

bx : boisseau(x).

CVRH : Centre vendéen de recherches historiques.

lt : livre tournois.

ms. fr. : manuscrit français.

trad. fr. : traduction française.

SEV : Société d'émulation de la Vendée.

¹ Un glossaire est disponible en fin de document.

Introduction : l'alimentation paysanne en Bas-Poitou au XVIII^e siècle

« À de rares exceptions près [...] les paysans français des Temps modernes meurent de faim, au propre comme au figuré, depuis les années 1950 dans les travaux des historiens »². Cette formule de Florent Quellier constate le désintérêt de la recherche et la domination d'idées reçues misérabilistes sur l'alimentation paysanne. En effet, la conception la plus répandue consiste en une vision très sombre, celle d'un régime monotone, déséquilibré et fade. Pour pourvoir à leur subsistance, les paysans seraient majoritairement dépendants des aléas climatiques et économiques.

Une autre sorte de préjugés s'ajoute concernant les ruraux du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. En effet, ceux-ci n'ont pas été considérés pour eux-mêmes pendant longtemps, mais selon l'image que la mémoire du soulèvement vendéen renvoyait d'eux³. Les paysans auraient ainsi, au choix, vécu dans un éden champêtre ou été des miséreux asservis à la noblesse et au clergé. Si, depuis la fin des années 1980, la recherche universitaire s'est intéressée à mieux connaître le Bas-Poitou « avant la Vendée »⁴, nombre de clichés restent d'actualité auprès du grand public.

La présente étude de l'alimentation paysanne en Bas-Poitou au XVIII^e siècle a donc pour but d'essayer de reconstruire, au moins partiellement, les opinions préconçues, en accédant à des cuisines paysannes. Mais pour cela, il faut d'abord en délimiter les cadres.

Comme le relève Joseph Dehergne, au XVIII^e siècle, le Bas-Poitou n'est « ni "pays", ni division féodale, ni ethnie »⁵. Il s'agit de la partie occidentale de la province de Poitou dont le représentant, nommé par le gouverneur, est un lieutenant siégeant à Fontenay-le-Comte⁶. Toutefois, les limites du Bas-Poitou sont restées imprécises durant une grande partie de l'époque moderne. En effet, quatre arrêts successifs du Conseil du Roi, entre 1636 et 1670, ont été nécessaires pour en fixer la frontière orientale aux rivières de l'Autise et du Thouet⁷.

² Quellier Florent, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconstruire le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol.6, n°1, 2008, p.22.

³ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds en Bas-Poitou au XVIII^e siècle*, Université de Poitiers, thèse de Doctorat sous la direction de Jean Tarrade et Jacques Marcadé, 1987, vol.1, p.5.

⁴ *Ibid.*, p.4.

⁵ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, p.1.

⁶ *Ibid.*

⁷ *Ibid.*

Mais, jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, les cartes ont continué à agrandir ou à rétrécir cette zone, notamment en incluant ou en excluant Thouars et Niort⁸. Ce n'est qu'en 1787 que le Bas-Poitou est réduit aux trois élections de Fontenay-le-Comte, Châtillon-sur-Sèvre⁹ et Les Sables d'Olonne¹⁰. Le département de la Vendée, formé en 1790, reprend ces limites, en amputant l'élection de Châtillon-sur-Sèvre (voir Carte 1 – Les élections du Bas-Poitou à l'époque moderne.). Mais les ressorts de ces élections ayant également varié selon la volonté des intendants successifs, il faut bien « conclure que le Bas-Poitou n'est pas une donnée géographique, mais une division administrative conventionnelle, variable. »¹¹

Ces difficultés de délimitation sont en partie dues au fait que le Bas-Poitou ne présente pas d'unité paysagère. Les Marais, au nord et au sud, encadrent la Plaine fontenaisienne et le Bocage. S'y ajoutent une partie de la Gâtine, généralement associée au Bocage, ainsi que la bande littorale qui reste spécifique, notamment en raison de son climat¹². Ces paysages sont fixés au XVIII^e siècle, même si les paroisses des bordures les mélagent souvent¹³. Ils serviront donc de cadre privilégié à la présente recherche. En effet, en plus des contraintes naturelles propres à chaque milieu, Bocage, Plaine et Marais connaissent chacun un modèle d'agriculture différent¹⁴. Ceci entraîne forcément des implications au niveau alimentaire. La comparaison de ces terroirs semble donc indispensable pour repérer d'éventuelles spécificités culinaires.

L'ensemble du XVIII^e siècle sous l'Ancien Régime sera envisagé. Plus précisément, cette période débute en 1698, année de rédaction du *Mémoire sur le Poitou* de l'intendant Maupeou d'Ableiges, qui répond à la grande enquête lancée pour l'instruction du duc de Bourgogne¹⁵. Elle se termine en 1789 avec la rédaction des cahiers de doléances¹⁶. Cette étendue permet de croiser des sources beaucoup plus diverses que pour les XVI^e et XVII^e siècles et de s'arrêter avant les bouleversements connus par la région lors de la décennie

⁸ *Ibid.*, p.2-3.

⁹ Il s'agit de l'actuelle ville de Mauléon.

¹⁰ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou...*, *op. cit.*, p.3.

¹¹ *Ibid.*

¹² Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, *op. cit.*, p.13.

¹³ « Le dessèchement des marais au Sud, l'embocagement, fruit du remembrement mis en évidence par L. Merle au Nord, furent en effet l'œuvre des XVI^e et XVII^e siècles. » *Ibid.*, p.14.

¹⁴ *Ibid.*, p.54.

¹⁵ Maupeou d'Ableiges (de) Gilles, *Mémoire concernant la province de Poitou*, 1698, dans Dugast-Matifeux Charles, *Etat du Poitou sous Louis XIV et autres documents officiels*, Fontenay-le-Comte, Pierre Robuchon Éditeur, 1865, p.393-427.

¹⁶ Malheureusement, peu de cahiers du Bas-Poitou ont été conservés jusqu'à nos jours. Ils ont notamment été édités dans *l'Annuaire de la Société d'Émulation de la Vendée (ASEV)*. Pour ceux concernant des paroisses du Marais poitevin, voir : Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789. Cahiers de sept Paroisses du Bas-Poitou », ASEV, 1911, 6^e série, vol.1, p.53-78.

révolutionnaire et leurs probables impacts sur l'alimentation. Cette question nécessiterait une étude à part.

Ce mémoire s'intéresse à la paysannerie. En effet, comme le rappelle Florent Quellier, « les trois-quarts des habitants du royaume, au bas mot, consacrent une grande partie de leur activité à ce qui les nourrira, eux et les autres. »¹⁷ Il s'agit ainsi de connaître les manières et voies de subsistance dans ce groupe social qui est à la base de la production alimentaire.

Il peut toutefois être difficile à circonscrire à l'époque moderne. En effet, la paysannerie ne résume pas à elle seule le monde rural, puisqu'elle y côtoie artisans, commerçants ou notables. À l'image de Paul Bois, ce travail entend donc se restreindre aux « cultivateurs, c'est-à-dire ceux dont le travail exclusif ou principal est l'exploitation de la terre » qui « leur fournit la totalité ou la majeure partie de leurs moyens d'existence »¹⁸. Cependant, les contours de cette catégorie restent imprécis. Il est parfois malaisé de repérer dans les sources si le travail de la terre est l'activité principale d'un individu. Ainsi, les appellations des professions utilisées dépendent de nombreux facteurs autres que la situation réelle. Elles sont en partie « arbitraires »¹⁹ et imprécises²⁰, tout en n'étant pas « hermétiques »²¹ entre elles. Certaines sont « ambiguës »²², tandis que les individus eux-

¹⁷ Quellier Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, p.22.

¹⁸ Bois Paul, *Paysans de l'Ouest. Des structures économiques et sociales aux options politiques depuis l'époque révolutionnaire dans la Sarthe*, Paris, Flammarion, 1971, p.183.

¹⁹ « Les appellations retenues sont en grande partie arbitraires. De deux choses l'une en effet. Soit les individus s'auto-désignent. Rien ne les empêche alors de semer la confusion en s'arrogant des métiers plus valorisants ou socialement mieux considérés, pour des raisons de prestige, ou de se déprécier, pour des raisons fiscales par exemple. Soit la taxinomie est imposée par le corps social ou par ses « administrateurs », et on est en droit de se demander selon quels principes elle a été adoptée ou imposée. Dans les deux cas, il convient d'être circonspect et de se demander ce que valent ces étiquettes où le réel le dispute à l'imaginaire et la vanité à la fantaisie. » Béaur Gérard, « Les catégories sociales à la campagne : repenser un instrument d'analyse », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, t.106, n°1, 1999, p.163.

²⁰ « Elles sont vagues et recouvrent des réalités diverses. Que signifie marchand ? Un négociant orienté dans le gros commerce ou un paysan occasionnellement vendeur de quelques sacs de blé ? Que veut dire laboureur ? Il en est toute une gamme depuis celui qui cultive une minuscule exploitation mais possède le train de culture nécessaire à sa mise en valeur, jusqu'à celui qui incarne la grande culture « capitaliste » avec ses dizaines d'hectares en propre, ou plus fréquemment louées, et mis en valeur avec plusieurs charrues et attelages, et une kyrielle de domestiques et journaliers. » *Ibid.*

²¹ « Elles sont loin d'être parfaitement hermétiques. Ainsi les notaires, mais aussi les marchands se séparent-ils très mal des gros exploitants. Les artisans qui joignent fréquemment, mais pas tous, une activité agricole à leur profession principale se séparent mal des agriculteurs. Et l'on sait bien, au moins depuis Vauban, que les journaliers et autres hommes de peine accomplissent différentes tâches qui, mises en exergue, peuvent les faire basculer dans un type de profession qu'ils n'exercent que de façon fragmentaire ou occasionnelle. » *Ibid.*

²² Dans le Marais poitevin, des journaliers sont également appelés pêcheurs. Gérard Béaur rappelle également qu'elles « sont ambiguës. Un vigneron ne possède pas forcément des vignes et n'est bien

mêmes changent de statut au cours de leur existence²³. Il ne faut donc pas oublier que la catégorie des paysans n'est pas figée et comprend un nombre infini de situations individuelles.

Enfin, l'alimentation est ici envisagée d'un point de vue autant « biologique que culturel : manger est un besoin physiologique, mais aussi un savoir et un apprentissage, donc une culture. »²⁴ En ce sens, les paysans sont également dotés d'une culture alimentaire qui « définit des goûts et des dégoûts, des mets prestigieux et des tabous, des associations d'aliments et des exclusions. »²⁵ Pourtant, la vision misérabiliste d'un régime quotidien monotone et constraint, tout comme celle de paysans bas-poitevins nécessiteux et dominés, s'opposent à cette conception de l'alimentation. Ce travail s'interrogera donc en particulier à propos de l'existence de cuisines paysannes, en posant notamment la question du goût.

Le présent mémoire est consacré à une première exploration du sujet. Tout d'abord, ses enjeux seront explicités au regard de l'historiographie. Ensuite, un panorama des sources disponibles permettra d'envisager sa faisabilité. Enfin, l'étude du goût et des cuisines des paysans dans le Marais poitevin constituera le début de la recherche.

souvent, mais pas toujours une nouvelle fois, guère autre chose qu'un journalier doté d'une qualification particulière. » *Ibid.*, p.164.

²³ « Elles sont fluctuantes, en fonction du cycle dévie des individus. Le terme employé vaut pour le moment considéré. Un individu suit un parcours social tout au long de son existence, qui n'est évidemment pas le même d'un individu à l'autre. Le statut de domestique est bien souvent transitoire et trahit autant la jeunesse du personnage que sa position sociale. De la même façon, tous les processus d'ascension sociale ou de déclassement induisent des changements concomitants du statut social tel qu'il est reflété par le vocabulaire. Enfin, la sortie de la vie active provoque aussi des effets sémantiques. » *Ibid.*

²⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.11.

²⁵ *Ibid.*

État de l'art

Le sujet de l'alimentation paysanne en Bas-Poitou au XVIII^e siècle s'insère dans deux courants historiographiques aux enjeux distincts : celui de l'alimentation paysanne à l'époque moderne et celui du Bas-Poitou « avant la Vendée ».

I. L'alimentation paysanne des Temps modernes, entre intérêt et oubli des historiens

C'est seulement au XX^e siècle que l'alimentation paysanne à l'époque moderne est devenue un objet d'étude pour l'histoire universitaire. En effet, peu de ses contemporains s'en étaient fait l'écho. La première enquête de grande envergure concernant la santé publique, qui incluait l'alimentation, a été lancée dans les années 1776-1778 par la Société royale de médecine²⁶. Au niveau local, les médecins correspondants de la société envoyèrent au siège parisien des « topographies médicales ». Celles-ci, dont le sujet dépassait généralement la santé, dressaient souvent un tableau sombre de l'alimentation dans les campagnes²⁷. Il en était de même dans les « mémoires statistiques » dressés dans chaque département à partir de l'an IX, dont le rôle était d'inventorier les ressources du pays afin d'aider les administrateurs²⁸.

Les historiens de l'École méthodique, qui renouvelèrent la méthodologie de la discipline à partir de la fin du XIX^e siècle, ne s'intéressèrent pas à l'alimentation. Leur recherche de la vérité historique, notamment à travers la critique rationnelle des documents, concernait d'abord les « grands hommes » et les « grands événements » de l'histoire de France²⁹. Seuls quelques gastronomes ajoutèrent une relative profondeur chronologique à leurs écrits³⁰, mais leur manque de rigueur contribua à restreindre l'alimentation « au seul

²⁶ Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage en alimentation*, Paris, Association des Ruralistes Français Éditions, 1995, p.83.

²⁷ *Ibid.*

²⁸ *Ibid.*

²⁹ « Cette grande histoire ne p[ouvait] décemment pas s'abaisser à une étude de la triviale alimentation. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p.18-19.

³⁰ Jean-François Revel déplore toutefois que dans les livres de cuisine, « le préambule historique ou rétrospectif, dans les livres qui en comportent un, est en général superficiel et faux. Dans cette partie, les auteurs se contentent pour la plupart de se copier les uns les autres, sans remonter aux sources, et perpétuent ainsi les légendes et les préjugés concernant le passé. » Revel Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 2^e éd., 1995, p.10.

registre du pittoresque et de l'anecdotique »³¹. Dans tous ces cas, les paysans ne donnaient aucune matière à être évoqués. Seuls certains folkloristes, érudits observateurs des coutumes locales, firent mention de l'alimentation. Mais, là aussi, ces études manquaient de sérieux historique, se cantonnant aux originalités « exotiques » ou « dépayantes »³².

C'est l'ouverture du champ des études possibles par l'École des Annales qui fit réellement de l'alimentation, y compris paysanne, un objet d'histoire. Mais celui-ci souffrit de préjugés misérabilistes, issus des méthodes employées, qui le firent tomber en désuétude. Malgré tout, ces partis pris sont de plus en plus remis en cause de nos jours.

A. L'École des Annales ou les contrastes de l'émergence d'un sujet d'étude (années 1960-1970)

Si la première génération de l'École des Annales introduisit l'alimentation paysanne dans la recherche universitaire, ce sont surtout les générations d'historiens suivantes qui se saisirent du sujet. Elles lui appliquèrent strictement la méthode quantitative, ce qui conduisit à l'exagération des difficultés alimentaires des paysans des Temps modernes. Il en est issu un ensemble d'opinions préconçues péjoratives sur l'alimentation paysanne.

1. Les débuts de l'histoire universitaire de l'alimentation paysanne

Au sein de l'École des Annales, en opposition à l'École méthodique, une nouvelle approche scientifique de l'histoire s'est développée. La création de la revue *Annales d'histoire économique et sociale* par Lucien Febvre et Marc Bloch en 1929 marque traditionnellement la fondation de ce courant historiographique. En rupture avec l'École méthodique, ces historiens ont délaissé les études exclusivement politiques et institutionnelles. Ils se sont intéressés à des sujets économiques et sociaux concernant notamment les masses et leur vie quotidienne. L'histoire universitaire s'est ainsi emparée du sujet de l'alimentation, grâce à la transdisciplinarité. En effet, les sociologues héritiers des folkloristes exploraient déjà ce terrain, notamment grâce au lancement en 1935 d'une grande enquête auprès des instituteurs sur les habitudes alimentaires locales³³. Ainsi, Lucien Febvre donna quelques cours relatifs à l'alimentation au Collège de France entre la fin des années 1930 et le début

³¹ « Les histoires de l'alimentation du XIXe siècle multiplient anecdotes discutables et fictions, et se plaisent à attribuer les plus célèbres plats à des personnalités non moins célèbres ». *Ibid.*

³² Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage...*, op. cit., p.85.

³³ *Ibid.*, p.85-86.

des années 1940³⁴. Il y traitait des liens entre alimentation et histoire, « pour réagir » devant « l'étonnante carence des historiens » en la matière³⁵. La Seconde Guerre mondiale donna toutefois un coup d'arrêt à cet élan.

C'est pourquoi l'alimentation ne devint réellement un sujet de grande envergure en histoire qu'à partir du début des années 1960. En 1961, Fernand Braudel lançait dans les *Annales* une grande enquête baptisée « vie matérielle et comportements biologiques »³⁶. La première contribution était un article de Robert Philippe au titre évocateur : « commençons par l'histoire de l'alimentation »³⁷. Un champ de recherche entier devait en effet être défriché. L'auteur introduit les premières pistes empruntées par les chercheurs durant les années suivante. Son approche est marquée par la recherche de l'importance et de la diversité des apports caloriques en fonction de l'appartenance à une classe sociale. De même, dans son article programmatique, qui ouvre le deuxième bulletin de l'enquête, Fernand Braudel cherche à donner une légitimité à « l'histoire alimentaire » au regard des autres champs d'étude, en montrant les similarités des questionnements³⁸. Il aborde alors trois points, qui reflètent les préoccupations des historiens de cette génération de l'École des Annales : la circulation des produits³⁹, l'effacement de l'évènement face à la conjoncture⁴⁰ et l'approche de la « longue durée »⁴¹.

Les principaux articles parus dans les *Annales* au cours de cette première décennie de recherche furent synthétisés par Jean-Jacques Hémardinquer sous trois catégories⁴². Leurs titres représentent les axes de cette histoire économique et sociale de l'alimentation : « niveaux et régimes alimentaires », « études régionales : villes et campagnes » et « les

³⁴ Febvre Lucien, « Biologie, sociologie, alimentation : note additionnelle », *Mélanges d'histoire sociale*, n°6, 1944, p.39.

³⁵ *Ibid.*

³⁶ Braudel Fernand, « Vie matérielle et comportements biologiques. Bulletin n°1. Présentation », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, p.545-549.

³⁷ Philippe Robert, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, p.549-552.

³⁸ « Le secteur de l'histoire alimentaire [...] est justifiable très souvent, sinon toujours, des mêmes hypothèses, des mêmes interprétations, des mêmes présentations que les plus classiques et les plus prospectés de nos habituels domaines. Ses éléments sont emportés par les mêmes courants que les éléments les plus nobles de l'histoire. » Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°4, 1961, p.723.

³⁹ En effet, « plantes, animaux, recettes de cuisine sont tous des biens culturels [...] d'où des voyages, des mouvements ». *Ibid.*

⁴⁰ « Les festins princiers ou publics, si souvent retenus par les chroniqueurs, ne sont après tout que des événements avec leur signification peut-être intéressante, sûrement limitée [...]. N'en déduisons pas de trop larges conséquences ! » *Ibid.*, p.724.

⁴¹ Fernand Braudel développe des exemples concrets de questionnement possible à partir de l'ouvrage d'A. Maurizio, *Histoire de l'alimentation végétale*, paru en français en 1932.

⁴² Hémardinquer Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, « Cahier des Annales » n°28, 1970, 319 p.

produits et leurs diffusion »⁴³. L'alimentation paysanne apparaît dans la deuxième catégorie, notamment grâce à la contribution d'Abel Poitrineau sur « l'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle »⁴⁴. L'ouvrage mentionne également le numéro spécial des *Annales* titré « Histoire biologique et société », dans lequel se trouve la première contribution s'intéressant uniquement aux paysans, écrite par René-Jean Bernard⁴⁵.

De même, le dossier des *Annales* consacré en 1975 à une « Histoire de la consommation »⁴⁶ donne en réalité une grande place à l'alimentation⁴⁷, celle des paysans n'étant pas oubliée. L'article de Micheline Baulant leur est spécifiquement consacré et fait le point sur les difficultés méthodologiques des sources les concernant, notamment les lacunes et la valeur subjective des inventaires après décès⁴⁸. Malgré cela, l'historienne tente de mener une analyse quantitative, en se concentrant sur les ustensiles de ménage et les vêtements de femmes⁴⁹.

En effet, la tentative de mise en série des sources en vue d'un traitement statistique se retrouve chez tous les historiens de cette école historiographique. La volonté de se différencier de l'histoire « anecdotique ou pittoresque » de la période précédente a conduit à considérer ces valeurs chiffrées comme le gage d'une meilleure approche de la réalité disparue. Cette manière de procéder devint peu à peu majoritaire en histoire de l'alimentation. Ainsi, les actes du 93^e Congrès national des Sociétés savantes, en 1968, dont le premier tome est consacré à « L'alimentation et ses problèmes »⁵⁰, témoignent de l'arrivée de l'histoire quantitative et serielle dans le milieu de l'érudition historique⁵¹. La contribution

⁴³ *Ibid.*, p.7-9.

⁴⁴ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 17^e année, n°2, 1962, p.323-331.

⁴⁵ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 24^e année, n°6, 1969, p.1449-1467.

⁴⁶ « Histoire de la consommation », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.402-631.

⁴⁷ Douze articles, sur les dix-sept du dossier, ne traitent que de l'alimentation.

⁴⁸ Baulant Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.505-518.

⁴⁹ *Ibid.*, p.513-517.

⁵⁰ Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes du quatre-vingt-treizième congrès national des sociétés savantes, Tours, 1968. Section d'histoire moderne et contemporaine. Tome 1 : L'alimentation et ses problèmes*, Paris, Bibliothèque nationale, 1971, 472 p.

⁵¹ Laurioux Bruno et Redon Odile, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles). Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, p.63.

de Jean-Jacques Hémardinquer sur la consommation de porc fut même publiée dans les *Annales* deux ans plus tard⁵².

À l'issue de cette période, l'alimentation paysanne était pleinement intégrée à la recherche universitaire. Dans l'article de synthèse sur les avancées de la recherche, écrit par Bartolomé Bennassar et Joseph Goy en 1975, une sous-partie y est dédiée⁵³. Mais celle-ci évoque surtout les écueils qui s'opposent à sa compréhension « effective », parmi lesquels figure « l'absence quasi totale de livres de comptes et de raisons susceptibles d'être quantitativement utilisés »⁵⁴. Certains historiens étaient donc conscients de l'inadaptation de la seule méthode quantitative au sujet de l'alimentation paysanne. Cependant, cette approche a contribué à créer plusieurs biais, repris ensuite par les historiens postérieurs.

2. Entre rôle secondaire et quantitativisme à outrance

L'article de Bartolomé Bennassar et Joseph Goy est représentatif de l'omniprésence de l'approche quantitative au sein de l'École des Annales. En effet, les deux auteurs y synthétisent les dernières recherches en histoire de l'alimentation du point de vue des quantités des rations alimentaires. Ils comparent les chiffres donnés par des chercheurs comme Louis Stouff, Françoise Piponnier ou François Brumont pour la consommation de pain, vin et viande par les paysans afin d'en brosser l'évolution du XIV^e au XIX^e siècle⁵⁵. Comme le rappelle Madeleine Ferrières, ce questionnement du « mangeaient-ils à leur faim ? » prend un sens particulier chez des historiens qui ont connu le rationnement alimentaire des années d'Occupation et d'après-guerre⁵⁶. Toutefois, nombre d'entre eux ont érigé certains de ces produits alimentaires et, surtout, leur apport calorique en modèle de consommation⁵⁷. Ainsi, dans le même dossier des *Annales* de 1975, Maurice Aymard, parmi ses remarques de méthode, propose d'inclure aux travaux historiques les seuils caloriques de la sous-alimentation et de la malnutrition⁵⁸. Il compte utiliser ceux que l'Organisation des Nations

⁵² Hémardinquer Jean-Jacques, « Faut-il “démythifier” le porc familial d'Ancien Régime ? », dans Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes...*, op. cit., p.9-38. Hémardinquer Jean-Jacques, « Faut-il “démythifier” le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 25^e année, n°6, 1970, p.1745-1766.

⁵³ Benassar Bartolomé, Goy Joseph, « Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.415-417.

⁵⁴ *Ibid.*, p.415.

⁵⁵ *Ibid.*, p.415-417.

⁵⁶ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, p.13.

⁵⁷ *Ibid.*

⁵⁸ Aymard Maurice, « Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.432.

unies pour l'alimentation et l'agriculture et l'Organisation mondiale de la santé ont édictés pour le monde contemporain⁵⁹.

De ce fait, dès les années 1960, la plupart des historiens ont adopté, au moins en partie, une approche nutritionniste de l'histoire de l'alimentation⁶⁰. L'article de Robert Philippe en introduisait déjà les bases. Il définissait ce qu'est une alimentation équilibrée à partir de l'apport en protides, lipides et glucides et donnait les clés d'interprétation des carences au regard de l'affaiblissement du corps⁶¹. L'application de cette méthode à l'alimentation paysanne n'a pas tardé. Par exemple, René-Jean Bernard, à partir de pensions alimentaires dans le Gévaudan du XVIII^e siècle, calcule les rations annuelles et journalières de divers produits consommés par les paysans⁶². Il en tire un bilan diététique du pain, du beurre, du fromage et du lard, en différenciant les apports en protides, glucides, lipides et sels minéraux⁶³. Terminant son article avec la quantité de calories ingérées et le pourcentage de celles apportées par le pain, il conclut par ce constat : « insuffisance en calories, en lipides, en certaines vitamines, déficience en protides d'origine animale, régime alimentaire monotone presque exclusivement basé sur le pain, ce bilan diététique ne satisfait guère »⁶⁴. Cette conclusion d'un déséquilibre et d'une monotonie de l'alimentation paysanne se retrouve, avec plus ou moins de nuance, dans tous les travaux d'historiens utilisant les statistiques nutritionnelles.

En parallèle de l'approche nutritionniste, la démographie historique s'est emparée de l'alimentation paysanne pour s'en servir comme d'un facteur explicatif⁶⁵. Par exemple, Jean-Noël Biraben, dans un article de 1976, insiste sur les liens entre l'alimentation et la mortalité, en passant par la notion de morbidité⁶⁶. S'il mentionne l'effet néfaste des excès, il s'appesantit surtout sur les dérèglements et maladies causés par les carences, particulièrement en vitamines⁶⁷. La malnutrition et les crises de subsistances servirent ainsi à expliquer les pics statistiques observés lors des crises de mortalité de l'Ancien Régime.

⁵⁹ *Ibid.*

⁶⁰ Dans l'avant-propos de *Pour une histoire de l'alimentation*, Jean-Jacques Hémardinquer se félicite que « les nutritionnistes ne sont pas venus chercher les historiens par la main comme ils l'ont fait en Angleterre, mais [que] tout le monde a découvert les tables de composition des aliments. » Hémardinquer Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, op. cit., p.11.

⁶¹ Philippe Robert, « Commençons... », art. cit., p.550-551.

⁶² Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1464-1466.

⁶³ *Ibid.*, p.1467.

⁶⁴ *Ibid.*, p.1459.

⁶⁵ Quellier Florent, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconstruire le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol.6, n°1, 2008, p.18.

⁶⁶ Biraben Jean-Noël, « Alimentation et démographie historique », *Annales de démographie historique*, 1976, p.34.

⁶⁷ *Ibid.*, p.35-36.

L'alimentation paysanne s'est donc souvent retrouvée dans un rôle subalterne, limitée, au sein d'une histoire économique plus globale, au calcul de budgets de foyers types ou à la recherche des causes et conséquences des variations des récoltes et des prix des marchés⁶⁸. La consommation alimentaire paysanne a surtout été appréhendée du point de vue de la production, à partir des travaux plus larges traitant des formes d'exploitation agricole et de culture des terres, et servait principalement à éclaircir les stratégies économiques des exploitants⁶⁹.

Qu'il s'agisse de ce rôle amoindri ou de la méthode nutritionniste, l'alimentation paysanne en est sortie dénigrée. Ainsi, Hugues Neveux, dès 1973, alertait sur les problèmes méthodologiques liés à ces approches⁷⁰. Malgré les contestations d'auteurs concernés, cet article est devenu une « référence »⁷¹. Hugues Neveux y pointe notamment du doigt les difficultés inhérentes à toute généralisation de modèles ponctuels (nourriture des marins, des hôpitaux, etc.) pour comprendre la nourriture des ruraux⁷². Comme l'analyse à sa suite Florent Quellier, trois inconnues rendent caduques ces études uniquement quantitatives, principalement basées sur des documents comptables : les aliments achetés ne sont pas forcément consommés ; les aliments d'hier n'avaient pas nécessairement la même valeur énergétique qu'aujourd'hui ; tous les aliments consommés ne proviennent pas du marché⁷³.

Malgré ces mises en garde face à une impasse méthodologique, l'image de l'alimentation paysanne dans les travaux des historiens s'est considérablement dégradée.

3. La « dérive misérabiliste » (Florent Quellier)

Monotonie et insuffisance sont peu à peu devenus des lieux communs de l'alimentation paysanne. En effet, les historiens de l'alimentation ont continué à utiliser les types de documents relevés par les enquêtes des *Annales*⁷⁴ et à mener des recherches

⁶⁸ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.18.

⁶⁹ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur. Actes des XXXVI^{es} Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran, 17 et 18 octobre 2014*, Toulouse, Presses Universitaires du Midi, 2019, p.8.

⁷⁰ Neveux Hugues, « L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle : essai de mise au point », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.51, n°3, 1973, p.337-339.

⁷¹ Morineau Michel et Neveux Hugues, « L'alimentation en Europe du XIV^e au XVIII^e siècle : note sur une mise au point et réponse », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.54, n°2, 1976, p.258.

⁷² Neveux Hugues, « L'alimentation... », art. cit., p.339.

⁷³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.20.

⁷⁴ C'est-à-dire « les comptes de collectivités ou de ménages, les registres fiscaux ou "douaniers" relevant les taxes de circulation ou de vente des produits alimentaires, les réglementations de métiers (de l'alimentation), exceptionnellement les chroniques, et pour les périodes les plus récentes les actes notariés ou la correspondance commerciale. » Laurioux Bruno et Redon Odile, « Histoire de

analytiques et descriptives⁷⁵. Des pans entiers de l'alimentation paysanne ont donc été ignorés, en raison de leur invisibilité dans ce genre de sources. Or, ce sont justement ces points restés dans l'ombre qui auraient permis de nuancer les constats sur l'alimentation paysanne :

Ces recherches [...] rencontrent d'évidentes limites : le faible accès à l'alimentation quotidienne des ménages, l'ignorance de la production individuelle, celle du jardin et du poulailler et en général tout ce qui ne passe pas par la voie commerciale, l'incertitude sur le nombre des consommateurs, l'incertitude aussi sur la qualité des produits.⁷⁶

L'idée de la pauvreté de l'alimentation paysanne à l'époque moderne s'est ainsi diffusée dans la majorité des travaux des historiens de cette période. Elle est devenue ce que Florent Quellier considère comme une « vulgate historiographique » inlassablement répétée, imprégnée d'une « dérive misérabiliste »⁷⁷. Le misérabilisme désigne ici la prépondérance d'une culture dominante sur une culture dominée qui est appréhendée de manière péjorative, en insistant sur les insuffisances de l'une par rapport à l'autre⁷⁸. En l'espèce, au sein de cette vulgate, l'alimentation paysanne est d'abord appréhendée sous le prisme de la misère, en comparaison avec celle des élites. Le quotidien alimentaire paysan serait monotone, fait d'un régime insipide et carence⁷⁹. Nombre d'auteurs insistent également sur la récurrence de la faim, quitte à confondre famine et disette, ainsi qu'à les amalgamer à l'environnement mental de la culture de la faim⁸⁰. C'est le cas par exemple dans la grande synthèse sur l'histoire rurale dirigée par Georges Duby en 1975⁸¹. Florent Quellier y relève l'omniprésence des termes « famine », « disette » et « faim », ainsi que d'expressions associées, alors que les mots du champ lexical de la satiété sont totalement absents⁸². Si l'idée d'une amélioration de la situation à partir des années 1720 est évoquée, c'est surtout en amplifiant la mortalité causée par la faim durant la période précédente⁸³.

l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.59.

⁷⁵ « Les auteurs classent en général leur propos d'après la nature des produits ». *Ibid.*

⁷⁶ *Ibid.*

⁷⁷ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.11.

⁷⁸ « La forme extrême du *misérabilisme* n'a plus qu'à décompter d'un air navré toutes les différences comme autant de manques, toutes les altérités comme autant de moindre-être – que ce soit sur le ton récitatif élitiste ou sur celui du paternalisme. » Grignon Claude et Passeron Jean-Claude, *Le savant et le populaire. Misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris, Seuil, 1989, p.36-37.

⁷⁹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.12.

⁸⁰ *Ibid.*, p.12-13.

⁸¹ Duby Georges et Wallon Armand (dir.), *Histoire de la France rurale. 2. L'âge classique des paysans (1340—1789)*, Paris, Seuil, 1975, 658 p.

⁸² Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.14.

⁸³ Emmanuel Le Roy Ladurie écrit ainsi que le peuple des campagnes d'Auvergne « se gonfle au XVIII^e siècle ; au lieu de mourir de faim et d'infection comme il le faisait couramment au XVII^e siècle ». Le Roy

Les travaux de Pierre Goubert, entre autres, ont involontairement contribué à alimenter la vulgate misérabiliste⁸⁴. L'historien est généralement considéré comme l'un des premiers à avoir mis en avant les masses populaires dans des ouvrages à plus grande diffusion, au premier rang desquels *Louis XIV et vingt millions de Français*⁸⁵. Mais cette volonté de les sortir de l'ombre a conduit à des simplifications dans la vulgarisation historique, comme l'amalgame entre la famine et la disette⁸⁶ et la généralisation d'un régime alimentaire débilitant⁸⁷. Ceci a contribué à diffuser le point de vue misérabiliste auprès du grand public⁸⁸ en même temps que l'histoire de la condition paysanne⁸⁹.

Face à cet accord apparent entre les historiens les plus écoutés de cette période, le misérabilisme a imprégné nombre de travaux, parfois au prix de quelques entorses méthodologiques. Yves Durand assure ainsi que « l'alimentation [paysanne] était peu variée » dans les campagnes de l'Ouest au XVIII^e siècle⁹⁰. Mais, pour étayer ce propos, il ne cite que deux sources du XIX^e siècle⁹¹. Il évoque ensuite la césure chronologique issue de l'*Histoire de la France rurale*, preuve que celle-ci a connu une certaine postérité⁹².

Madeleine Ferrières remarque elle aussi que les historiens de la vulgate se sont focalisés sur les difficultés alimentaires des gens du commun plus souvent que sur l'abondance ou le quotidien. Elle l'explique par la complaisance envers une histoire « douloureuse », plus vendueuse que la simple relation de l'ordinaire :

[L'histoire de l'alimentation] force le trait, soit dans l'abondance, soit dans le dénuement. Vision rose, vision noire. C'est surtout dans ce dernier cliché qu'elle aime à se vautrer. L'histoire alimentaire que l'on présente est alors douloureuse et dramatique, conforme sans doute aux attentes de qui la lit [...]. Loin de la "narration calme", on décrit notre passé alimentaire dans ses

Ladurie Emmanuel, « De la crise ultime à la vraie croissance (1660—1789) », dans Duby Georges et Wallon Armand (dir.), *Histoire..., op. cit.*, p.413, cité par Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.14.

⁸⁴ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.16.

⁸⁵ Goubert Pierre, *Louis XIV et vingt millions de Français*, Paris, Fayard, 1991 (1^{ère} éd. 1965), 248 p.

⁸⁶ « La disette, ou la famine, ou la "cherté" [...] apparaissait avec une belle régularité. » *Ibid.*, p.40.

⁸⁷ « Dans leur énorme majorité, les Français, sauf des montagnards et des Méridionaux, se nourrissaient principalement, presque uniquement parfois, de bouillie, de soupe et de pain frotté de "frippe". » *Ibid.*

⁸⁸ « Le politiquement correct, l'apparente rigueur scientifique d'un quantitatif pourtant appuyé sur des sources par trop lacunaires et la simplification inhérente à la nécessaire vulgarisation ont transformé un salutaire recadrage historiographique en dérive misérabiliste. » Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.17.

⁸⁹ « Insister sur les difficultés de la condition paysanne, quitte à noircir un tableau déjà sombre, a permis de faire une place à la paysannerie dans la production historique d'alors ». *Ibid.*

⁹⁰ Durand Yves, *Vivre au pays au XVIII^e siècle. Essai sur la notion de pays dans l'ouest de la France*, Paris, Presses Universitaires de France, 1984, p.120-121.

⁹¹ Yves Durand cite un rapport du préfet de la Vendée en 1822 et les *Souvenirs* de la comtesse de la Bouëre, mémorialiste « blanche » du soulèvement vendéen, publiés de manière posthume en 1890. *Ibid.*

⁹² « Après le premier quart du XVIII^e siècle, on ne connaît plus de grandes famines ». *Ibid.*

situations les plus tendues, ses aspects les plus tristes, les plus douloureux [...]. Et pourtant, si l'on est mort de manger, le plus souvent de ne pas assez manger, on a vécu aussi, et la table a fait partie de la vie, de ses plaisirs comme de ses médiocrités.⁹³

Pour Florent Quellier, ce misérabilisme est d'abord issu des biais méthodologiques de l'histoire quantitative évoqués plus haut. Le fait que ceux-ci aient perduré peut s'expliquer par les origines de l'histoire économique et sociale de l'École des Annales. Celle-ci est en effet issue d'un « double combat pour l'histoire », contre une vision trop idyllique de l'Ancien Régime et contre l'approche « anecdotique et pittoresque » qui prévalait alors⁹⁴. Elle s'est donc basée sur une « analyse marxisante insistant sur l'aliénation et l'acculturation des masses rurales »⁹⁵. Mais le misérabilisme a également pu bénéficier d'un « travers bien français qui survalorise les thèses portant sur les campagnes parisiennes, et dévalorise celles portant sur d'autres provinces reléguées au rang secondaire de thèses régionales », alors que celle-ci portent souvent un regard plus tempéré sur l'alimentation paysanne⁹⁶. Enfin, la dérive a été encouragée par les « préjugés de l'époque moderne, parfois renforcés par ceux du XX^e siècle », qui voient par exemple de manière péjorative le pain noir ou la bouillie, ignorant leurs avantages nutritionnels⁹⁷.

Judicaël Petrowiste ajoute que la pauvreté du régime alimentaire paysan a souffert de la mise en avant de la seule autoconsommation⁹⁸. Les paysans se sont alors retrouvés enfermés dans le total isolement correspondant à un « idéal d'autoconsommation » fantasmé⁹⁹. Leur condition a donc été fortement noircie, en les décrivant comme particulièrement dépendants de la conjoncture¹⁰⁰. Par conséquent, leur alimentation paraissait marquée par la pénurie et la monotonie¹⁰¹.

⁹³ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, op. cit., p.12-13.

⁹⁴ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.17.

⁹⁵ *Ibid.*

⁹⁶ *Ibid.*, p.19.

⁹⁷ *Ibid.*, p.19-20.

⁹⁸ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.9.

⁹⁹ *Ibid.*, p.9-10.

¹⁰⁰ Mais les historiens, plutôt que de remettre en cause cet idéal, en ont déduit « l'obligation pour le paysan consommateur de trouver des revenus complémentaires grâce à la vente de certains produits ou de sa force de travail et, à défaut, son glissement dans la spirale de “l'endettement de nécessité” et la misère. » *Ibid.*, p.11.

¹⁰¹ « Le fait de fonder prioritairement l'approvisionnement du foyer sur les ressources des parcelles qu'il exploite, dont ont toutefois été réservées pour le marché les productions les plus appréciées, et donc les plus susceptibles d'être négociées à bon prix (froment, laitages, vin...) conduirait en effet celui-ci à recourir à une nourriture à la fois frustre et peu diversifiée. » *Ibid.*

Un fois solidement installé dans l'historiographie, le misérabilisme a joué le rôle d'un frein dans les recherches sur l'alimentation paysanne. Celle-ci, marquée d'une sorte de sceau d'infamie, a de moins en moins été étudiée pour elle-même. Si bien que le renouvellement des méthodes de l'histoire de l'alimentation a ignoré ce sujet.

B. L'alimentation paysanne, oubliée du renouveau de l'histoire de l'alimentation (années 1980-1990)

Dans les années 1980 et 1990, l'alimentation s'est émancipée de la seule histoire économique et sociale grâce à l'apparition de nouveaux questionnements. Toutefois, ceux-ci n'ont pas été appliqués au régime alimentaire paysan. La vulgate misérabiliste s'est donc maintenue, malgré des tentatives d'historiens de la nuancer.

1. Le goût, la cuisine et les mutations des études sur l'alimentation

L'histoire de l'alimentation prônée par l'École des Annales, centrée sur des thèmes économiques et sociaux et une approche majoritairement quantitative, a ignoré nombre de questionnements¹⁰². Elle a donc fini par s'essouffler, si bien que Rolande Bonnain parle même d'une « éclipse » de l'alimentation dans les travaux des ethnologues et des historiens dans la décennie 1975-1985¹⁰³.

Pourtant, dès le début des années 1980, une nouvelle réflexion émerge, portée principalement par Jean-Louis Flandrin et ses disciples. Des sujets qui n'avaient été que peu traités jusque-là¹⁰⁴ commencent à être évoqués, « autour du goût des aliments, de l'existence de cuisines, de cultures alimentaires voire d'un détournement hédoniste de l'alimentation rendant possible le plaisir gastronomique. »¹⁰⁵ Jean-Louis Flandrin est le moteur de cet intérêt pour l'histoire de la cuisine. Dès l'année universitaire 1979-1980, il s'associe à Odile Redon pour donner un cours sur l'alimentation au Moyen Âge et à l'époque moderne en France et en Italie, dans lequel il introduit une source nouvelle : les livres de cuisine¹⁰⁶. Par

¹⁰² « Cette histoire ignore alors remarquablement le goût des mets, la gastronomie et la culture culinaire françaises. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.21.

¹⁰³ Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage...*, op. cit., p.87.

¹⁰⁴ Il faut cependant mentionner l'ouvrage pionnier de Jean-Paul Aron, qui ne concerne pas notre période, mais cherche à articuler goût et nécessité : Aron Jean-Paul, *Le mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël-Gonthier, 1973, 310 p.

¹⁰⁵ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.21.

¹⁰⁶ Lauroux Bruno et Redon Odile, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.54.

ailleurs, les deux historiens présentent cette nouvelle piste dans un colloque, en 1980¹⁰⁷. C'est le début d'une longue série de travaux menés par Jean-Louis Flandrin autour de l'histoire de la cuisine et du goût¹⁰⁸.

Que Jean-Louis Flandrin soit un précurseur de cette nouvelle histoire de l'alimentation n'est pas anodin. Avant de s'intéresser à l'alimentation, l'historien a mené des recherches sur la famille et la sexualité « et donc sur les notions du désir, du plaisir et des sensibilités, or ce sont ces questions qu'il posera à l'histoire de l'alimentation. »¹⁰⁹ En effet, ce renouveau doit beaucoup, d'une part, à l'histoire du sensible¹¹⁰. Celle-ci est prônée notamment par Alain Corbin, qui consacre en 1982 une étude à la perception olfactive¹¹¹. D'autre part, les historiens s'inspirèrent des sociologues et anthropologues¹¹² qui étudiaient déjà les « normes alimentaires » et la « ritualisation des repas et des manières de table, [ainsi que] leur participation à la construction des identités sociales et à l'affirmation de la distinction. »¹¹³

Jean-Louis Flandrin n'abandonne pas la méthode quantitative, mais l'applique de façon plus qualitative aux livres de cuisine et de diététique, abandonnant les autres types d'archives¹¹⁴. Il utilise en particulier des statistiques lexicales, construisant une « histoire des goûts alimentaires » à partir des termes employés¹¹⁵.

Ce nouveau courant bouleversa totalement le champ disciplinaire de l'histoire de l'alimentation. Très rapidement, les colloques d'histoire de l'alimentation invitèrent, à partir

¹⁰⁷ Leur contribution au colloque de Modène en novembre 1980 portait sur « Les livres de cuisine italiens des XIV^e et XV^e siècles ». D'après la bibliographie des publications de Jean-Louis Flandrin éditée dans : Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.397.

¹⁰⁸ Voir la bibliographie de Jean-Louis Flandrin, *ibid.*, p.395-403.

¹⁰⁹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.21-22.

¹¹⁰ Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage...*, op. cit., p.87.

¹¹¹ Alain Corbin se questionne sur la manière de percevoir les odeurs, structurant son propos autour des changements de cette perception au cours du temps, dans le sens d'une « désodorisation ». Il relève par ailleurs que ce sont le regard et le goût qui ont « focalisé l'attention » jusque-là, ce dernier étant « abrité derrière le désir d'analyser la sociabilité et la ritualisation de la vie quotidienne. » Corbin Alain, *Le miasme et la jonquille*, Paris, Flammarion, 2016 (1^{ère} éd. 1982), p.10.

¹¹² « Les historiens de l'alimentation de cette génération lisent l'enquête ethnologique conduite par Yvonne Verdier à Minot en Bourgogne [1979] ; ils relisent les textes littéraires dans le sillage de Piero Camporesi, infatigable traqueur de cas et figures d'humanité [1980, 1985] ; le lien avec l'histoire de la vie matérielle reste fort, avec une large ouverture sur les perspectives anthropologiques caractéristiques de ce moment historiographique [Goody, 1982]. » Lauriou Bruno et Redon Odile, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.63-64.

¹¹³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.10.

¹¹⁴ *Ibid.*, p.22.

¹¹⁵ *Ibid.*

des années 1980, aussi bien des historiens économistes que des historiens des normes et pratiques alimentaires, ainsi que des archéologues¹¹⁶. Quand un nouveau dossier fut consacré à l'alimentation dans les *Annales*, le thème retenu concernait les « savoir-faire, savoir-vivre »¹¹⁷.

Mais ces thèmes et ces sources nouvelles ont ignoré en grande partie l'alimentation paysanne.

2. Le désintérêt des historiens pour l'alimentation paysanne

Paradoxalement, alors que l'histoire de l'alimentation dans son ensemble a bénéficié d'un complet renouveau, l'alimentation paysanne n'en a pas profité. L'étude des sources imprimées, comme les livres de cuisine, méconnaît la réalité des pratiques et ne concerne aucunement les paysans¹¹⁸. Pour l'époque médiévale, l'archéologie est rapidement venue combler ce vide grâce à l'archéozoologie et à la paléobotanique¹¹⁹. Mais ces apports ont été rares pour les Temps modernes¹²⁰.

Les historiens de l'alimentation se sont donc globalement désintéressés de celle des paysans¹²¹. La paysannerie n'a pas cessé d'être évoquée, mais seulement à partir des travaux de la période précédente. Ainsi, dans son article sur l'usage des graisses dans la cuisine occidentale, Jean-Louis Flandrin, lorsqu'il évoque la consommation paysanne, cite uniquement Jean-Jacques Hémardinquer¹²². Il renvoie ensuite le lecteur à deux autres notes

¹¹⁶ Laurioux Bruno et Redon Odile, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.63-64.

¹¹⁷ « Savoir-faire, savoir-vivre », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 38^e année, n°2, 1983, p.325-424.

¹¹⁸ « La littérature culinaire des Temps modernes occulte les cuisines régionales et ignore superbement l'alimentation paysanne. Surtout, cette histoire du goût oublie largement les producteurs et la terre. Et pourtant, les trois-quarts des habitants du royaume, au bas mot, consacrent une grande partie de leur activité à ce qui les nourrira, eux et les autres. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.22.

¹¹⁹ Les premiers résultats ont été publiés en Allemagne dans les années 1970. En France, le travail fondateur est celui de Frédérique Audoin-Rouzeau, à partir de sa thèse publiée en 1986. Laurioux Bruno et Redon Odile, « Histoire de l'alimentation entre Moyen Âge et Temps modernes. Regards sur trente ans de recherches », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût...*, op. cit., p.61-62.

¹²⁰ La seule exception notable est le travail de Benoît Clavel, à partir de sa thèse en 1999 : Clavel Benoît, *L'animal dans l'alimentation médiévale et moderne en France du Nord (XIII^e-XVII^e siècles)*, Université de Provence, thèse de Doctorat sous la direction de Jean Desse, 1999, 3 vol., 256 p. Parmi ses publications, voir notamment : Arbogast Rose-Marie, Clavel Benoît, Lepetz Sébastien et al., *Archéologie du cheval : des origines à la période moderne en France*, Paris, Errance, 2002, 127 p.

¹²¹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.21.

¹²² Flandrin Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 38^e année, n°2, 1983, p.373.

de bas de page¹²³. Lui-même ne travaille sur le sujet qu'avec des livres de cuisine ou de diététique, qui concernent d'abord les élites¹²⁴. De même, dans la première grande synthèse sur l'histoire de l'alimentation, c'est Jean-Louis Flandrin qui rédige le chapitre sur les paysans¹²⁵. Celui-ci est indirectement influencé par Pierre Goubert et en revient donc partiellement à l'histoire économique et sociale¹²⁶. Jean-Louis Flandrin y ajoute tout de même un passage sur les « cuisines paysannes », mais celui-ci ne s'étend que sur quatre pages, où il traite essentiellement des variantes culinaires locales¹²⁷. Même si ce chapitre a le mérite de plaider en faveur de l'existence d'une diversité culinaire paysanne, il demeure succinct. De plus, il donne l'image d'une recherche immobilisée par le manque de sources et le désintérêt des chercheurs :

D'une région à l'autre, l'alimentation paysanne se distinguait non seulement par les aliments consommés et par les équilibres de la ration alimentaire, mais aussi par les assaisonnements, les cuissons, les spécialités, en un mot par la cuisine locale – ce que les historiens d'aujourd'hui ont cependant quelque mal à admettre. Comme si des gens qui manquaient souvent du nécessaire ne pouvaient prétendre à ce superflu que serait une cuisine originale. Il est vrai que nous sommes généralement très mal renseignés sur ces cuisines rustiques. Pour autant, ce n'est pas une raison pour nier leur existence, leur diversité et leurs transformations au cours des siècles.¹²⁸

Bien que Jean-Louis Flandrin reste nuancé, l'influence de la vulgate misérabiliste est visible dans la mention d'un manque du « nécessaire » qui serait récurrent.

En parallèle, les historiens ruralistes modernistes se désintéressèrent de l'histoire de l'alimentation¹²⁹. Lors d'un colloque organisé par l'Association des Ruralistes Français en 1989 sur le thème de « l'alimentation : traditions, innovations, mutations »¹³⁰, seules deux contributions concernaient les Temps modernes¹³¹. Celle de Jean-Louis Flandrin ignorait les paysans¹³². Quant à celle de Rolande Bonnain, elle ne proposait pas un nouveau travail de

¹²³ *Ibid.*

¹²⁴ Voir par exemple le tableau récapitulatif n°2. *Ibid.*, p.376.

¹²⁵ Flandrin Jean-Louis, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.597-627.

¹²⁶ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.21-22.

¹²⁷ Flandrin Jean-Louis, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p.624-627.

¹²⁸ *Ibid.*, p.624.

¹²⁹ « À partir du moment où l'histoire de l'alimentation vient à quitter les terres de l'histoire économique et sociale classique pour celles, plus mouvantes, de l'histoire des mentalités, elle n'est plus une préoccupation des historiens ruralistes français. » Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.21.

¹³⁰ Les actes du colloque ont été édités en 1995 : Eizner Nicole (dir.), *Voyage..., op. cit.*, 318 p.

¹³¹ « L'absence des historiens ruralistes modernistes à ce colloque est hautement significative d'un désintérêt. » Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.21.

¹³² Flandrin Jean-Louis, « L'innovation alimentaire du XIV^e au XVIII^e siècle d'après les livres de cuisine », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage..., op. cit.*, p.19-35.

recherche, mais un bilan historiographique de l'alimentation populaire, et pas uniquement paysanne, toutes disciplines confondues¹³³.

Finalement, aussi bien dans une *Histoire et géographie de l'élevage français*¹³⁴ que dans une *Histoire de la table française*¹³⁵, l'alimentation et la cuisine paysanne à l'époque moderne sont quasiment absentes¹³⁶. Dans la première, les nombreux produits alimentaires issus de l'élevage sont évoqués sans que leur consommation soit abordée¹³⁷. Dans la seconde, l'alimentation paysanne n'est mentionnée que dans un seul paragraphe traitant de la cuisine du pauvre, ce qui témoigne de la persistance du misérabilisme¹³⁸. Ce désintérêt persiste encore en partie aujourd'hui. La synthèse d'Emmanuel Le Roy Ladurie sur *Les paysans français d'Ancien Régime* ignore l'alimentation¹³⁹. Quant à Patrick Rambourg, il maintient, dans la réédition de son ouvrage, l'alimentation paysanne parmi la cuisine des pauvres¹⁴⁰.

De la même manière, les premières recherches en histoire de la culture matérielle ne se sont pas intéressées aux paysans¹⁴¹. Les milieux urbains ont d'abord été étudiés, notamment en raison de la richesse de la documentation. Ainsi, dans son histoire de la consommation, Daniel Roche n'oublie pas la campagne, mais il la définit par l'« atonie » de son marché, en comparaison au dynamisme de la ville¹⁴². L'étude des stratégies de consommation des paysans en a souffert :

Le caractère tardif de l'adoption de certaines modes alimentaires et vestimentaires ou d'éléments de confort domestique déjà largement répandus dans les milieux urbains renforce le sentiment d'un particularisme paysan en matière de consommation. Au point que les choix des ruraux dans ce domaine

¹³³ Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage...*, op. cit., p.83-90.

¹³⁴ Seuls quelques produits alimentaires issus de l'élevage sont mentionnés, mais leur consommation est ignorée (voir par exemple le cas du sel nécessaire au beurre et au fromage page 42). Moriceau Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français (XV^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Fayard, 2005, 477 p.

¹³⁵ Rambourg Patrick, *De la cuisine à la gastronomie : histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005, 286 p.

¹³⁶ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.22.

¹³⁷ C'est notamment le cas des produits laitiers, auxquels un chapitre est dédié. Moriceau Jean-Marc, *Histoire...*, op. cit., p.191-206.

¹³⁸ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.22.

¹³⁹ Les rares références à l'alimentation sont éparses et ont surtout rapport au contexte des crises de subsistance (voir par exemple page 75). Le Roy Ladurie Emmanuel, *Les paysans français d'Ancien Régime du XIV^e au XVIII^e siècle*, Paris, Seuil, 2015, 279 p.

¹⁴⁰ Rambourg Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, p.157-168.

¹⁴¹ « Sans doute les répercussions de ce tournant historiographique sur l'analyse des sociétés paysannes anciennes ne furent-elles pas immédiates. » Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.16.

¹⁴² Roche Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, Fayard, 1997, p.241.

sont souvent moins étudiés pour eux-mêmes qu'en tant que repères de la plus ou moins grande ouverture des campagnes aux nouveaux modes de vie associés à la modernité [...]. Le paysan devient alors le témoin de l'irrésistible marche vers l'avènement d'une société de consommation de masse, marche dans laquelle il ne paraît jouer qu'un rôle passif.¹⁴³

Ce silence autour des paysans a favorisé le maintien de la vulgate misérabiliste. Mais inversement, c'est peut-être aussi la vision commune de la condition paysanne et du manque de sources¹⁴⁴ pour traiter son alimentation qui a rendu ce sujet désuet. Parce que le panorama brossé était trop sombre, il a pu sembler vain de parler d'un goût paysan, encore moins d'une cuisine paysanne. Malgré tout, certains auteurs ont veillé à éviter le misérabilisme dans leurs travaux.

3. Permanence et nuances du poncif misérabiliste

La vulgate misérabiliste de la pénurie et de la monotonie du régime alimentaire paysan n'a pas connu de remise en cause profonde durant cette période¹⁴⁵. Ainsi, le manuel de Gabriel Audisio insiste – avec raison – sur la place accordée au pain, mais diminue en conséquence l'importance du « compانage »¹⁴⁶. Si, en parlant des « racines » et « herbes », Pierre Goubert utilisait encore le verbe « récolter », Gabriel Audisio opère un « glissement sémantique »¹⁴⁷ misérabiliste : « dans l'eau, qui *heureusement* allait bouillir, on avait plongé ce que l'on avait pu *trouver* »¹⁴⁸. Surtout, il consacre une partie entière au « déséquilibre » nutritionnel du régime paysan, assurant qu'il y a « eu dégradation qualitative de l'alimentation »¹⁴⁹.

De la même manière, nombre de synthèses insistaient encore sur la monotonie de l'alimentation paysanne¹⁵⁰ ou faisaient l'amalgame entre famine et disette¹⁵¹. Ces ouvrages

¹⁴³ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, *op. cit.*, p.16-17.

¹⁴⁴ Les historiens de l'école des Annales manquaient de sources quantitatives. Les historiens « à la Jean-Louis Flandrin », quant à eux, remarquèrent l'absence de sources imprimées, comme les livres de cuisine. De nombreux autres documents peuvent pourtant être utilisés.

¹⁴⁵ Le misérabilisme « a traversé sans remise en cause majeure la profonde mutation qu'a connue ce champ de recherche dans les années 1980, à la suite de l'abandon des approches quantifiées, vouées à l'incertaine reconstitution des rations alimentaires, au profit d'analyses qualitatives s'attachant aux goûts et aux manières de tables des sociétés du passé. » *Ibid.*, p.11-12.

¹⁴⁶ « Les autres aliments, qui viennent s'ajouter aux céréales sous leurs diverses formes et à la soupe, sont exceptionnelles [sic] sur la table des paysans. Il ne vient pas à l'esprit des paysans d'acheter quoi que ce soit pour se nourrir. D'ailleurs, ils n'en ont pas les moyens. » Audisio Gabriel, *Les Français d'hier. Tome 1 : Des paysans, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1998 (1^{ère} édition 1993), p.94.

¹⁴⁷ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.25.

¹⁴⁸ Audisio Gabriel, *Des paysans...*, *op. cit.*, p.93.

¹⁴⁹ *Ibid.*, p.100.

¹⁵⁰ Florent Quellier cite par exemple le passage suivant (Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.12) : « il y a surtout les citadins ou les ruraux pauvres qui n'avaient *pas le choix* de leur

oublient souvent les sources d'approvisionnement qui sont moins visibles, mais qui permettaient justement de rompre la monotonie ou de rétablir l'équilibre alimentaire, comme le braconnage, la cueillette ou le don alimentaire¹⁵².

Cependant, de plus en plus d'historiens ont cherché à contrer le misérabilisme. Jean-François Revel exprimait ainsi une opinion qui n'engageait que lui, mais faisait écho à d'autres travaux alors en cours :

Sans nier la dureté de la lutte pour survivre que devaient mener nos ancêtres, j'ai toujours, je l'avoue, eu l'impression que les historiens noircissaient à l'excès le tableau du monde paysan de jadis. Ne généralisent-ils pas certains témoignages ou documents sur les crises provoquées par des famines ou des épidémies exceptionnelles ?¹⁵³

La même année, Benoît Garnot, dans sa synthèse sur la culture matérielle, oscillait entre répétition de la vulgate misérabiliste¹⁵⁴ et tentatives de nuance¹⁵⁵. Mais Marcel Lachiver, quant à lui, avait débuté *Les années de misère* en « repoussant vigoureusement l'écueil du misérabilisme larmoyant et les comparaisons faciles et a-historiques »¹⁵⁶ :

Les Français de la fin du XVII^e siècle ne sont pas des crève-la faim [...]. La France de cette époque n'est pas le tiers monde ; c'est un pays qui, dans des conditions normales, nourrit sa population, même si cette nourriture ne nous satisfait plus aujourd'hui.¹⁵⁷

Ce sont généralement dans les travaux étudiant la province que le point de vue sur l'alimentation paysanne peut être moins marqué par le misérabilisme¹⁵⁸. Les monographies publiées dans la collection « La vie quotidienne » des éditions Hachette illustrent la plus ou

alimentation et dont l'*ordinaire était monotone, quand il n'y avait ni famine ni disette.* » Drouard Alain, *Les Français et la table. Alimentation, cuisine, gastronomie du Moyen Âge à nos jours*, Paris, Ellipses, 2005, p.52.

¹⁵¹ Florent Quellier salue l'apparition de la culture de la faim dans la synthèse de Michel Puzelat, mais déplore que l'obstacle de l'amalgame ne soit encore pas évité (Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.17) : « la quête du pain quotidien et la hantise de la famine dominent », mais « sauf en période de disette - ce qui n'est tout de même pas rare —, on ne meurt pas de faim ». Puzelat Michel, *La vie rurale, XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, Sedes, 1999, p.90.

¹⁵² Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.17.

¹⁵³ Revel Jean-François, *Un festin...*, op. cit., p.22.

¹⁵⁴ « Pour la majorité des ruraux, manger, c'est donc consommer surtout du pain, voire des bouillies, à longueur d'existence, sauf les jours de fêtes, qui sont des prétextes à s'empiffrer avec tout ce qui n'est pas servi les jours ordinaires. Les jours maigres ne se distinguent guère des autres, parce qu'on fait maigre quasiment tous les jours, par nécessité. » Garnot Benoit, *La culture matérielle en France aux XVI^e-XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, Éditions Ophrys, 1995, p.18.

¹⁵⁵ L'auteur différencie clairement disette et famine (*Ibid.*, p.11) et s'oppose à l'image de « crève-la-faim » : « lorsque plusieurs mauvaises récoltes se succèdent, arrivent les crises de subsistances, dont il ne faut pas exagérer l'importance, mais dont il serait tout aussi inexact de nier la réalité. La mort par inanition reste rare ». *Ibid.*, p.19-20.

¹⁵⁶ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.16.

¹⁵⁷ Lachiver Marcel, *Les années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, Paris, Fayard, 1991, p.39.

¹⁵⁸ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.19.

moins bonne fortune du thème de l'alimentation paysanne dans ce genre d'ouvrage. En Anjou, si un seul paragraphe est consacré à l'alimentation paysanne, André Bendjebbar n'exclut pas l'existence de desserts ou la consommation de certaines viandes, ordinairement ou en temps de fête¹⁵⁹. En Aquitaine, Yves-Marie Bercé se détache difficilement des sources prônées par l'École des Annales, mais explicite leurs biais et décrit la table de fête, à l'origine d'une cuisine spécifiquement provinciale¹⁶⁰.

Mais surtout, en Lorraine, Guy Cabourdin consacre un chapitre entier à l'alimentation, où il fait preuve d'un regard nuancé¹⁶¹. Il insiste notamment sur la diversité de produits consommables par les paysans, notamment les fruits :

On a probablement donné à l'alimentation populaire un caractère excessif de « céréalisation », en méconnaissant les facultés d'adaptation du paysan. Il est impossible de fournir des chiffres précis, encore moins de cerner les rations caloriques autres que celles absorbées par des prisonniers, collégiens ou autres personnes placées dans des situations exceptionnelles et éphémères. Mais le sentiment domine que l'alimentation d'autrefois fut assez diversifiée et que la part « invisible » de la consommation en fruits et en produits de la basse-cour, du jardin et même du braconnage apportait un relatif équilibre nutritif, que remettait en cause la défaillance brutale ou larvée de l'ensemble des récoltes.¹⁶²

Plusieurs études régionales ont également traité de l'alimentation paysanne sans être biaisées par le filtre du misérabilisme. Le chapitre XIII de la somme d'Alain Croix sur la Bretagne est consacré à l'alimentation¹⁶³. Une partie importante de celui-ci est destiné à identifier et contourner les écueils méthodologiques relatifs à l'utilisation des sources liées à l'alimentation¹⁶⁴. Il conclut par ailleurs à « l'échec » du calcul de rations, qui n'a pas permis de vraiment étudier l'alimentation en dehors des villes et des hôpitaux ni d'observer les évolutions du régime alimentaire¹⁶⁵. Mais sur le plan qualitatif, Alain Croix a pu constater une réelle diversité alimentaire :

Je pense en effet avoir démontré, en dépassant les observations impressionnistes et superficielles, la réalité d'une originalité alimentaire que la

¹⁵⁹ Bendjebbar André, *La vie quotidienne en Anjou au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, 1983, p.216.

¹⁶⁰ Bercé Yves-Marie, *La Vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, 1978, p.228-230.

¹⁶¹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.15-16.

¹⁶² Cabourdin Guy, *La Vie quotidienne en Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Hachette Éducation, 1984, p.230.

¹⁶³ Croix Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles. La vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1981, vol.2, p.805-859.

¹⁶⁴ Alain Croix souligne en particulier que tous les aliments consommés ne sont pas indiqués dans les sources, comme ceux provenant des dons ou de la production domestique (*Ibid.*, p.808-809). Il n'entreprend donc que de calculer des « rations minimales, toujours susceptibles d'être complétées par des aliments non mentionnés dans les comptes. » (*Ibid.*, p.812).

¹⁶⁵ *Ibid.*, p.859.

Bretagne partage d'ailleurs peut-être avec d'autres provinces de l'ouest. La variété du régime alimentaire breton, la place de la viande, du beurre, du poisson, des fruits, des légumes aux côtés du pain, voilà effectivement une des raisons essentielles de la sous-mortalité bretonne.¹⁶⁶

De même, Jean-Michel Boehler s'intéresse à l'alimentation de la paysannerie de la plaine d'Alsace¹⁶⁷. Il accorde une place importante dans son étude au goût, soit « un système culturel responsable des comportements alimentaires » et évoque la culture de la faim¹⁶⁸. Les sources de l'alimentation paysanne ayant été ignorées, Jean-Michel Boehler a notamment le soin de présenter les actes notariés¹⁶⁹. Il s'intéresse ensuite aussi bien aux produits alimentaires qu'aux manières de table. Même s'il conclut à une « nourriture apparemment copieuse et lourde, mais fade et qualitativement déséquilibrée », il n'en décrit pas moins une diversité d'habitudes alimentaires qui contredit la vulgate misérabiliste¹⁷⁰.

Tous ces travaux sont révélateurs d'une reconsideration du monde paysan qui touche également l'alimentation.

C. Vers une nouvelle histoire de l'alimentation paysanne ? (années 2000-aujourd'hui)

Loin de constituer une période de dépression ou de stagnation de la recherche, « l'après Jean-Louis Flandrin » (Florent Quellier)¹⁷¹ connaît une nouvelle expansion des thèmes abordés en histoire de l'alimentation. En parallèle, le monde paysan a bénéficié d'une reconsideration salutaire. Ces éléments ont permis l'émergence de travaux qui approchent l'alimentation paysanne sous un angle novateur.

1. L'élargissement du champ des recherches sur l'alimentation

La richesse des nouveaux questionnements ouverts par Jean-Louis Flandrin dépasse le seul traitement sériel des livres de cuisine¹⁷². Ainsi, le développement de

¹⁶⁶ *Ibid.*

¹⁶⁷ Boehler Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, 2^e éd., 1995, vol.2, p.1679-1739.

¹⁶⁸ *Ibid.*, p.1679. Goût et dégoût sont spécifiquement traités aux pages 1736-1738.

¹⁶⁹ *Ibid.*, p.1681-1682.

¹⁷⁰ *Ibid.*, p.1738-1739.

¹⁷¹ Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.89-102.

¹⁷² « Jean-Louis Flandrin a fondamentalement changé la manière universitaire de comprendre l'alimentation et, du goût des fruits (Fl. Quellier) à celui du pot de terre (D. Alexandre-Bidon), ses travaux trouvent de nombreux échos dans des études récentes. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p.22-23.

l'histoire culturelle a conduit nombre de chercheurs à questionner les thématiques du goût et de la cuisine à l'aide de sources différentes¹⁷³.

Pour la décennie 2000-2010, Florent Quellier relève trois principaux axes de recherche¹⁷⁴. En premier lieu, les questionnements sur l'approvisionnement, surtout celui des villes, ont conduit à forger le concept de sécurité alimentaire¹⁷⁵. Il s'agit d'étudier, au-delà de la fourniture de subsistances, les représentations qui sont associées à leur qualité ou à leur quantité et les comportements et normes qui en découlent¹⁷⁶. Cette approche permet, par exemple, de renouveler la perception de l'acceptation ou du rejet des produits américains en Europe. Marika Galli, en soulignant les obstacles à leur assimilation, a ainsi éclairé un pan du fonctionnement du système alimentaire occidental à l'époque moderne¹⁷⁷. En second lieu, plusieurs travaux ont porté sur l'émergence des cuisines régionales et la question de l'identité alimentaire. La thèse de Philippe Meyzie a ainsi mis en avant l'existence d'une identité culinaire spécifique dans le Sud-Ouest dès la fin du XVIII^e siècle¹⁷⁸. En troisième lieu, les excès alimentaires ont trouvé leur histoire, à travers la notion de culture de la faim, cadre mental qui imprègne toutes les couches de la société des Temps modernes¹⁷⁹. La gourmandise a ainsi été considérée dans une approche mêlant l'étude des normes religieuses, des discours diététiques, des réalités économiques et des représentations sociales¹⁸⁰.

L'histoire culturelle de l'alimentation prétend également être une histoire totale, dans le sens où elle confronte un panorama étendu de sujets et embrasse un large corpus de sources¹⁸¹. Cette volonté est notamment affichée dans l'introduction de *La Table des Français* :

¹⁷³ Dans la décennie 2000-2010 se développe « une histoire de l'alimentation qui demeure fortement ancrée dans les eaux de l'histoire culturelle et l'anthropologie historique, mais qui délaisse les livres de cuisine, et leur traitement sériel, en explorant davantage les sources manuscrites, littéraires et, de plus en plus, iconographiques. » Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin... », art. cit., p.98.

¹⁷⁴ *Ibid.*

¹⁷⁵ Bruegel Martin et Stanziani Alessandro, « Pour une histoire de la “sécurité alimentaire” », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004, p.7-16.

¹⁷⁶ Madeleine Ferrières en a livré une synthèse, qui concerne surtout le milieu urbain : Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 472 p.

¹⁷⁷ Galli Marika, « La réception des produits alimentaires du Nouveau Monde : pratiques et représentations », *Food & History*, vol.7, n° 1, 2009, p.163-176.

¹⁷⁸ Cette thèse a été publiée : Meyzie Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 428 p.

¹⁷⁹ Quellier Florent, « Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne », dans Bruegel Martin (dir.), *Profusion et pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2009, p.85-101.

¹⁸⁰ Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2013, 224 p.

¹⁸¹ Cette décennie connaît « l'émergence d'une nouvelle manière de concevoir et de faire l'histoire de l'alimentation qui n'oppose plus l'économique, le social et le culturel, les traitements sériels

L'étude universitaire de l'alimentation d'une société croise l'histoire sociale et économique, politique et religieuse, médicale et culturelle. Elle s'intéresse aux techniques et aux savoir-faire culinaires, aux producteurs et aux consommateurs, aux aspects matériels et symboliques des cultures et des modes de vie. Elle prend en compte toute la société, le monde rural et le monde urbain, le pauvre mendiant affamé et le riche fermier général souffrant de la goutte, l'allaitement du nouveau-né et les rations des galériens... À vrai dire, aucun domaine de l'histoire ne lui échappe.¹⁸²

En plus de faire dialoguer entre eux les différents champs de recherche de la discipline historique, cette histoire culturelle et totale promeut le dialogue interdisciplinaire. En effet, l'histoire culturelle est issue de l'anthropologie historique. Le sujet de l'alimentation est particulièrement propice aux échanges entre historiens et anthropologues. Ainsi, Madeleine Ferrières, dans son *Histoire des peurs alimentaires*, utilise les travaux de l'anthropologue Noëlie Vialles sur l'alimentation carnée¹⁸³. De même, Matthieu Lecoutre cite à plusieurs reprises l'anthropologue Véronique Nahoum-Grappe dans sa thèse¹⁸⁴. L'histoire de l'alimentation s'enrichit également de plus en plus des apports de l'archéologie. Le croisement des sources manuscrites ou imprimées avec les données issues des fouilles permet d'approcher différemment les pratiques alimentaires, notamment celles des populations littorales¹⁸⁵.

Les contributions au colloque tenu en 2003 au Musée maritime de l'île Tatihou sont représentatives de ces nouveaux apports et échanges. Pour l'époque moderne, les historiens invités ont aussi bien traité de la mise sur le marché des produits de la mer¹⁸⁶ que de leur

d'inventaires après décès et l'imaginaire des aliments, les sources de la pratique et les sources littéraires, mais les mêle afin de reconstituer et d'étudier une culture alimentaire. » Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin... », art. cit., p.90.

¹⁸² Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.10.

¹⁸³ Madeleine Ferrières s'est notamment inspirée de l'ouvrage suivant, cité dans sa bibliographie : Vialles Noëlie, *Le Sang et la Chair. Les abattoirs des pays de l'Adour*, Paris, Maison des sciences de l'Homme, 1987, 157 p.

¹⁸⁴ Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Université de Bourgogne, thèse de Doctorat sous la direction de Benoît Garnot, 2010, p.30, 42 et 333.

¹⁸⁵ Le Goff Laura, Dupont Catherine, « Coquillages dans le seau du paysan au Moyen Âge et à l'Époque moderne », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.79-100.

¹⁸⁶ Bignot Gérard, « Quelques aspects de la commercialisation de la "marée" dieppoise sous l'Ancien Régime », dans Barré Éric, Ridel Elisabeth et Zysberg André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Caen, Centre de Recherches d'Histoire Quantitative, 2007, p.125-140.

utilisation d'après les livres de cuisine¹⁸⁷ ou des représentations gustatives qui leur sont associées¹⁸⁸. L'archéozoologie a permis d'enrichir ces approches¹⁸⁹.

De plus, cette décennie a vu l'histoire universitaire de l'alimentation, en plus d'acquérir une certaine visibilité dans l'espace public, se doter d'une structure propre. L'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation, basé à Tours, a été créé en 2001¹⁹⁰. L'histoire tient une place particulière dans cet organisme dédié à la recherche et au dialogue entre les disciplines. Il assure notamment la publication de la revue *Food & History* depuis 2003. Le bilan des thèmes abordés durant la première décennie d'existence de la revue confirme les orientations de la discipline vers des « approches qualitatives et culturelles » et l'« élargissement du corpus de sources »¹⁹¹. En effet, trois groupes de mots-clés ressortent en tête de l'indexation des sujets des articles jusqu'en 2011 : économie, produits et religion/croyances¹⁹². Karin Becker met plutôt en avant le triptyque « produits », « cuisine » et « repas »¹⁹³. Mais dans les deux cas, c'est l'élargissement du champ de recherche et son orientation culturelle et totale qui ressortent. La revue *Food & History* témoigne également de l'internationalisation de la recherche, en accueillant les contributions de chercheurs venus du monde entier.

La même tendance était visible lors du premier colloque organisé par l'Institut Européen d'Histoire et des Cultures de l'Alimentation. Celui-ci portait sur le thème « Histoire et identité alimentaire en Europe »¹⁹⁴. L'introduction de la publication des actes insiste notamment sur le fait que l'alimentation est un « objet d'histoire totale »¹⁹⁵ et que cette volonté d'embrasser un large spectre concerne aussi la vie quotidienne¹⁹⁶.

¹⁸⁷ Duhart Frédéric, « Les produits de la mer dans cinq livres de cuisine ibériques des XVII^e et XVIII^e siècles : de l'assiette à la marée », dans Barré Éric, Ridel Élisabeth et Zysberg André (dir.), *Les nourritures...*, op. cit., p.251-260.

¹⁸⁸ Ferrières Madeleine, « Le goût du poisson à la Renaissance, d'après *L'Histoire des poissons* de Rondelet », dans Barré Éric, Ridel Élisabeth et Zysberg André (dir.), *Les nourritures...*, op. cit., p.365-376.

¹⁸⁹ Carpentier Vincent, « Images antiques, médiévales et modernes de la consommation des produits de la mer : quelques données récentes en Basse-Normandie », dans Barré Éric, Ridel Élisabeth et Zysberg André (dir.), *Les nourritures...*, op. cit., p.57-76.

¹⁹⁰ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.9.

¹⁹¹ Becker Karin, « Introduction. Un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.20-25.

¹⁹² Scholliers Peter, « Ten years of Food & History : “la sfida è partita” », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.27-41.

¹⁹³ Becker Karin, « Introduction... », art. cit., p.11.

¹⁹⁴ Chevrier Francis, « Avant-propos », dans Bruegel Martin et Lauriou Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, p.7.

¹⁹⁵ « L'étude de la nourriture offre une clé essentielle pour décrire et expliquer la vie quotidienne d'une communauté ; elle en aborde tous les aspects, depuis l'échange jusqu'à la spiritualité et au pouvoir en passant par la sexualité et les genres. Or, les déterminants biologiques, économiques, politiques,

Enfin, les recherches sur l'alimentation bénéficient également, depuis 2009, d'un canal de publication dédié à travers la collection *Tables des hommes*. Celle-ci est uniquement consacrée aux cultures alimentaires et est co-éditée par les Presses Universitaires de Rennes et les Presses Universitaires François-Rabelais (Tours). Elle compte aujourd'hui 47 titres, dont presque une trentaine d'ouvrages d'historiens.

Cet élargissement du champ de l'histoire de l'alimentation va de pair avec un nouveau regard porté sur la paysannerie de l'époque moderne.

2. Les relectures du monde paysan

Dès la fin des années 1990, des historiens ont cherché à porter un nouveau regard sur le monde paysan. Ainsi, en 1997, dans l'un de ses derniers articles, Hugues Neveux insiste sur l'ouverture des villages à l'extérieur, favorisée notamment par la littérature de colportage et la présence de « médiateurs »¹⁹⁷. Il déplore que ce qui n'était au départ qu'une simple hypothèse formulée par Pierre Goubert ait été interprétée dans le sens d'une vérité absolue, entraînant la « dérive misérabiliste » évoquée plus haut :

Pierre Goubert avait jadis suggéré que la forte endogamie villageoise, qu'il venait pour la première fois d'établir d'une manière irréfutable, pourrait témoigner non seulement d'un enracinement local, mais aussi d'un horizon paysan borné au mieux à un petit canton. Simple hypothèse, qui, sous la plume des vulgarisateurs, est vite devenue une vérité inlassablement réitérée. Et le paradoxe voulut qu'un de ceux qui, en France, avaient le plus œuvré pour restituer aux paysans d'autrefois leur dignité de personnages historiques, passa, de ce fait, aux yeux de nombre d'étudiants, pour celui qui leur aurait dénié une ouverture sur le monde.¹⁹⁸

Dans la suite de cette remise en question, Alain Croix détaille les éléments étant à l'origine du « mythe » d'un monde rural clos et propose une autre approche¹⁹⁹.

sociaux et culturels des modes d'alimentation ont, sans exception, une dimension historique. » Bruegel Martin et Laurioux Bruno, « Introduction », Bruegel Martin et Laurioux Bruno (dir.), *Histoire..., op. cit.*, p.10-11.

¹⁹⁶ « L'histoire des identités alimentaires doit ainsi se développer sur deux fronts : reconstruire les manières d'être alimentaires, qui permettent de cerner particularités et différences entre les groupes ; reconstituer les discours sur l'alimentation, qui expriment les sentiments d'appartenance. D'autres l'ont tenté avant nous, insistant surtout sur les identités sociales. Mais on a trop souvent été enclin à privilégier les faits plutôt rares aux dépens des pratiques ordinaires. » Ce dernier point concerne tout à fait l'alimentation paysanne. *Ibid.*, p.12.

¹⁹⁷ Neveux Hugues, « De l'horizon borné des paysans français aux Temps modernes » dans Burguière André, Groy Joseph et Tits-Dieuaidé Marie-Jeanne (dir.), *L'histoire grande ouverte. Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, Fayard, 1997, p.78-80.

¹⁹⁸ *Ibid.*, p.75.

¹⁹⁹ Il détaille notamment les catégories socio-professionnelles qui contribuaient à ouvrir les villages à l'extérieur. Croix Alain, « L'ouverture des villages sur l'extérieur fut un fait éclatant dans l'ancienne France », *Histoire et Sociétés Rurales*, 6^e année, n°II, 1^{er} semestre 1999, p.109-146.

Ce changement de regard est issu des études sur la culture matérielle qui se sont penchées sur la paysannerie. En effet, la méthode d'analyse des inventaires après décès citadins a également fait ses preuves dans le monde rural. L'étude des conditions d'existence est devenue « un passage obligé des thèses portant sur l'histoire des campagnes de l'époque moderne. »²⁰⁰ Ainsi, les thèses de Jean-Marc Moriceau sur les laboureurs d'Île-de-France²⁰¹ ou de Jean-Michel Boehler sur les paysans de la plaine d'Alsace²⁰² ont donné un nouvel aperçu du cadre de vie des paysans. Par exemple, la propagation de changements dans le mobilier ou les ustensiles révèle, avec de nouveaux usages, l'ouverture de la paysannerie à la consommation²⁰³. Au sein même de la paysannerie, des travaux mettent en lumière des disparités de niveau de vie entre riches laboureurs et modestes journaliers²⁰⁴. Les résultats obtenus militent en faveur d'une reconsideration de la culture matérielle des paysans dans le sens d'une plus grande diversité.

Cette reconsideration est appuyée par les travaux insistant sur l'inclusion des paysans dans la logique de marché²⁰⁵. Battant en brèche les idées reçues issues de la vulgate misérabiliste, des chercheurs remettent en cause l'image d'un monde paysan replié sur lui-même. Ils font valoir la nécessité pour les paysans d'avoir recours à l'achat de biens et à la vente de leurs produits, comme le résume la formule de Maurice Aymard : « l'autosuffisance : un idéal ? Pour les paysans, sans doute. Pour les historiens des campagnes, sûrement. »²⁰⁶ Plusieurs études destinées à mieux comprendre le réseau commercial des campagnes virent le jour à partir des années 1990, confirmant les nombreuses possibilités pour les paysans

²⁰⁰ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.17.

²⁰¹ Jean-Marc Moriceau parle toutefois peu de l'alimentation, préférant s'appesantir sur d'autres sujets comme l'occupation du sol et les moyens de production. Il s'interroge surtout à propos de la réussite et de la faillite des fermiers. Moriceau Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France, l'ascension d'un patronat agricole (XVe-XVIII^e siècles)*. Paris, Fayard, 1994, 1069 p.

²⁰² Boehler Jean-Michel, *Une société...*, op. cit., 3 vol., 2469 p.

²⁰³ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.17.

²⁰⁴ Par exemple, Jacques Péret distingue plusieurs niveaux de richesse dans la paysannerie à partir de l'étude des meubles contenus dans les inventaires après décès. Péret Jacques, « Les meubles ruraux en haut Poitou au XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès », dans Goy Joseph et Wallot Jean-Pierre (dir.), *Évolution et éclatement du monde rural. Structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises, XVII^e-XX^e siècles*, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1986, p.487-498.

²⁰⁵ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.18-19.

²⁰⁶ Aymard Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 38^e année, n°6, 1983, p.1394.

d'accéder à d'autres biens de consommation que ceux qu'ils produisaient²⁰⁷. Au-delà d'une simple multiplication des circuits d'approvisionnement, la présence de produits importés des colonies questionne sur la possibilité de choix des paysans, comme en témoigne le « café dans le chaudron » des montagnards décrits par Anne Radeff²⁰⁸.

Depuis les années 2000 se développent donc des recherches sur la figure du « paysan-consommateur »²⁰⁹. Il s'agit de déterminer s'il existe un modèle de consommation propre aux paysans de l'époque moderne, qui rechercheraient la satisfaction de leurs besoins selon des stratégies singulières qui les distinguent du reste de la population²¹⁰. Cette originalité de la consommation paysanne serait particulièrement visible à travers l'alimentation, en partie à cause de la place laissée à l'autoconsommation et à son articulation avec les autres sources d'approvisionnement. La recherche actuelle en arrive au constat d'une complémentarité, et non d'une opposition, entre ces manières des paysans de pourvoir à leur subsistance²¹¹.

Dans ce cadre, certains chercheurs en histoire économique s'interrogent sur l'influence de la consommation paysanne sur l'économie globale d'Ancien Régime. L'historien américain Jan de Vries, à partir de l'exemple des Pays-Bas du milieu du XVII^e siècle jusqu'au milieu du XIX^e siècle, a développé l'idée de la naissance d'une première société de consommation²¹². Bien avant la Révolution industrielle, celle-ci serait fondée sur un désir de consommer venu des masses, y compris paysannes²¹³. Cette théorie de la « révolution industrieuse » fait toutefois encore débat, comme en témoigne un dossier thématique de la *Revue d'histoire moderne et contemporaine*²¹⁴.

²⁰⁷ Sur les lieux du commerce en milieu rural, voir notamment : Thomas Jack, « Foires et marchés ruraux à l'Époque moderne », dans Desplat Christian (dir.), *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1996, p.177-207.

²⁰⁸ Radeff Anne, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse Occidentale, Franche-Comté et Savoie*, Lausanne, Société d'Histoire de la Suisse Romande, 1996, 559 p.

²⁰⁹ Pour une présentation des enjeux liés à la question de la consommation des paysans, voir : Devroey Jean-Pierre, « Le paysan consommateur : enjeux d'une problématique », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.267-278.

²¹⁰ Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.7.

²¹¹ *Ibid.*, p.24.

²¹² Grenier Jean-Yves, « Travailler plus pour consommer plus. Désir de consommer et essor du capitalisme, du XVII^e siècle à nos jours », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 65e année, n°3, 2010, p.787.

²¹³ *Ibid.*, p.787-788 et Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.19.

²¹⁴ En ce qui concerne la paysannerie, le niveau de vie des paysans néerlandais du XVIII^e siècle ne peut pas forcément être généralisé à toute l'Europe ni à toutes les catégories de paysans. « Travail et niveau

Mais désormais, le principe d'un « désir de consommer » partagé par les paysans semble acquis. D'après un manuel universitaire récent, la diversité des consommations paysannes est rentrée dans les mœurs historiennes jusqu'à être enseignée aux étudiants :

La paysannerie des temps anciens est souvent représentée comme un monde frugal et fermé au marché, alors qu'elle ne l'est pas dans son ensemble. D'importants changements touchent les campagnes à l'âge moderne. Les paysans vendent et achètent aux foires et aux marchés, auprès des boutiquiers et des colporteurs. Certains se déplacent fréquemment, exercent plusieurs métiers pour mettre « du café dans le chaudron » (Anne Radeff) [...]. Comme en ville, l'évolution de la consommation n'est pas synonyme de progrès : l'amélioration des conditions de vie alterne avec leur dégradation. Les effets sociaux du consumérisme sont débattus entre historiens.²¹⁵

Ce nouveau regard porté sur la paysannerie a une influence sur l'histoire de leur alimentation.

3. La prise en compte croissante d'un goût et d'une cuisine paysanne

L'approche culturelle et totale revendiquée par l'histoire de l'alimentation, d'une part, et l'ouverture accordée aux paysans, d'autre part, pourraient permettre d'approcher d'une nouvelle manière l'alimentation paysanne.

Ainsi, Madeleine Ferrières ne nie pas que les paysans puissent avoir une cuisine propre²¹⁶. Dans *Nourritures canailles*, elle s'intéresse plus généralement à la cuisine des « gens ordinaires »²¹⁷, en déplorant que celle-ci n'ait pas été beaucoup traitée²¹⁸. De la même manière, la thèse de Mathieu Lecoutre se préoccupe des paysans, qui constituent la majorité des « envirés » dont il cherche à brosser le portrait social²¹⁹. Mais dans ces deux exemples, la

de vie ou la “révolution industrielle” en débat », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°64-4, 2017, p.7-133.

²¹⁵ Bérard Reine-Marie, Girault Bénédicte et Rideau-Kikuchi Catherine (dir.), *Initiation aux études historiques*, Paris, Nouveau Monde, 2020, p.232.

²¹⁶ Dans *l'Histoire des peurs alimentaires*, Madeleine Ferrières parle peu des paysans, mais le fait avec nuance. Elle se garde de confondre disette et famine, décrit les paysans comme des acteurs du marché (p.229) et mentionne les autres circuits d'approvisionnement, dont « l'autoconsommation de rebut » (p.227-228). Ferrières Madeleine, *Histoire...*, *op. cit.*, p.232.

²¹⁷ « Franklin n'a pas tort. Les gens ordinaires n'ont pas d'histoire. Ni les gens ordinaires, ni leurs gestes, leurs pratiques, leur consommation. Or c'est précisément ce que nous nous efforçons d'apercevoir, à savoir ce que l'on désigne tout simplement sous le nom de “l'ordinaire”. » Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, *op. cit.*, p.16.

²¹⁸ « Aussi notre connaissance est-elle bien avancée pour tout ce qui touche à la table et à la cuisine des puissants ; mais elle ne porte que sur le petit milieu des bien nourris, cantonnés à l'intérieur d'une enclave d'abondance dans un océan de pénurie. Si l'on s'aventure hors des espaces protégés que représentent les grasses cuisines et les tables raffinées, on découvre alors un territoire immense et mal balisé. Les nourritures banales ont largement échappé à l'historien. » *Ibid.*, p.11.

²¹⁹ Même si cette surreprésentation est également due à l'effet déformant des sources. Lecoutre Mathieu, *Ivresse et ivrognerie...*, *op. cit.*, p.575-576 et 584-589.

paysannerie ne constitue qu'une catégorie parmi celles qui sont étudiées. De plus, son alimentation n'est évoquée que dans un cadre particulier, non par une approche globale.

C'est pourquoi, au début du siècle, le constat était encore que, mis à part quelques exceptions, « les paysans français des Temps modernes meurent de faim, au propre comme au figuré, depuis les années 1950 dans les travaux des historiens. »²²⁰ La même observation pouvait être faite à propos de la décennie de « l'après Jean-Louis Flandrin »²²¹. Dans un article paru dans la revue *Food & History* en 2008, Florent Quellier plaidait donc pour une réelle prise en compte du goût et de la cuisine paysanne :

Angle mort en histoire rurale comme en histoire de l'alimentation, la diète paysanne des Temps modernes attend toujours son histoire. Les masses rurales d'hier ont-elles leur place dans une histoire de l'alimentation, du goût et de la cuisine fréquentée avec bonheur par les historiens depuis les années 1970 ? À moins que le goût et la culture culinaire ne soient un *habitus* des élites. On l'aura compris, cette fausse interrogation sert à souligner la difficile prise en compte, par les sciences humaines et sociales, d'une culture dominée et méprisée.²²²

Lui-même, en 2007, avait pleinement inclus les paysans dans la première synthèse consacrée uniquement à l'alimentation à l'époque moderne²²³. Se prêtant à l'exercice, il proposait un panorama des connaissances, mais insistait grandement sur « les interrogations soulevées par les nombreuses parts d'ombre de l'alimentation paysanne de l'ancienne France propices à une dérive misérabiliste. »²²⁴

La même année paraissait la version abrégée de la thèse de Philippe Meyzie²²⁵, saluée comme un « passage de génération »²²⁶. L'auteur n'y oubliait pas l'alimentation paysanne,

²²⁰ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.22.

²²¹ « L'histoire de l'alimentation des Temps modernes continue néanmoins à pâtir d'une surreprésentation des élites et des villes dans une société pourtant essentiellement rurale et paysanne. L'alimentation du monde paysan demeure largement inconnue, notamment parce que l'histoire rurale française, héritière de l'histoire économique et sociale de l'après-guerre, a grandement méconnu le tournant de l'histoire culturelle ; nous ignorons également les lieux ruraux du commerce alimentaire [...]. Enfin, nos connaissances, victimes de la documentation, accordent encore bien trop de place à l'exceptionnel, à la faim et à l'abondance. » Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin... », art. cit., p.102.

²²² Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.22.

²²³ Le deuxième chapitre est dédié à « l'alimentation ordinaire des masses populaires rurales » (p.25-70), mais les paysans sont régulièrement présents tout au long de l'ouvrage. L'article paru dans la revue *Food & History* est une version augmentée du passage nommé « faut-il reconsiderer le dossier de l'alimentation paysanne ? » Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.38-44.

²²⁴ *Ibid.*, p.26.

²²⁵ Meyzie Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 428 p.

²²⁶ « Ces deux défauts ne doivent pas faire oublier l'essentiel : le passage de génération qu'augure cette vraie thèse. Il ne s'agit plus ici de faire une histoire de l'alimentation « à la manière de » Jean-Louis Flandrin, mais de proposer une approche strictement régionale refaisant la part belle (enfin) aux archives manuscrites. Le principal mérite de l'auteur est d'avoir esquissé un tournant en histoire de

désapprouvant « de nombreuses descriptions stéréotypées de la nourriture des paysans »²²⁷ et cherchant à valoriser des « pratiques alimentaires originales »²²⁸, insistant en particulier sur leur ouverture et leurs transformations²²⁹. Cette volonté de sortir l'alimentation paysanne de l'ombre se retrouve dans le chapitre dédié de la seconde synthèse sur l'alimentation à l'époque moderne²³⁰.

Les paysans semblent ainsi regagner une certaine visibilité dans l'historiographie de l'alimentation des Temps modernes²³¹. Celle-ci faisait partie des sujets abordés lors du colloque sur le « paysan consommateur » en 2014²³². La récente *Histoire de l'alimentation*, qui succède à celle de Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, ne leur consacre pas de chapitre spécifique²³³. Mais elle fait mieux, dans une optique culturelle, en évitant de les séparer du reste de la population. Les paysans font donc partie de « l'alimentation de l'Autre », chapitre qui traite des cultures culinaires et des identités alimentaires²³⁴.

Cette absence relative est toutefois révélatrice d'un manque d'engouement des historiens contemporains pour les thèmes de la cuisine et du goût paysan. Si ceux-ci sont désormais reconnus et acceptés, ils ne constituent pas de sujets de recherche clairement définis, étudiés en tant que tel. « Le choix de travailler l'alimentation paysanne comme un objet historique à part entière et non plus comme un facteur explicatif, et d'opérer un

l'alimentation : tout en conservant les apports fondamentaux des travaux de ses prédecesseurs sur le goût et les cultures alimentaires, il a su quitter les livres de cuisine – très parisiens, il est vrai –, les sources littéraires et les seules élites. » Quellier Florent, « Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 428 p. », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n° 55-4, 2008, p.208.

²²⁷ Meyzie Philippe, *La table...*, op. cit., p.202.

²²⁸ *Ibid.*, p.206.

²²⁹ *Ibid.*, p.209.

²³⁰ Il s'agit du sixième chapitre qui englobe l'ensemble de « la nourriture du peuple entre villes et campagnes ». Il commence par la citation de Marcel Lachiver selon laquelle « Les Français de la fin du XVII^e siècle ne sont pas des crève-la faim ». Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p.121.

²³¹ Les études sur la culture matérielle reconnaissent également l'alimentation paysanne. La plus récente synthèse sur la culture matérielle en France consacre un chapitre entier à l'alimentation, en le commençant par « l'alimentation populaire ». À la suite de Florent Quellier, elle cherche à nuancer la vulgate misérabiliste : « pourtant, et sans nier aucunement l'existence de périodes d'extrême tension alimentaire, le tableau se nuance quelque peu si l'on prend conscience que les “herbes” désignaient alors des plantes potagères comme l'oseille, l'épinard, les blettes ou des plantes sauvages comestibles comme le pissenlit ou la bourrache, et que les “racines” étaient en fait des carottes, des panais, des raves... » Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France. XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2016, p.98.

²³² Voir notamment la contribution suivante : Meyzie Philippe, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.227-250.

²³³ Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021, 799 p.

²³⁴ Quellier Florent, « L'alimentation de l'Autre dans l'Europe des Temps modernes », dans Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, op. cit., p.603-623.

renouvellement des problématiques de l'histoire rurale en posant les questions du goût et de l'ouverture culinaire du village »²³⁵ reste donc en partie à concrétiser.

II. Le Bas-Poitou au XVIII^e siècle et la progressive construction d'un objet historique

Avant la Révolution, le Bas-Poitou n'a pas d'histoire. Plus exactement, il n'a d'autre histoire que celle du Poitou, dont il n'est qu'un démembrément aux contours flous²³⁶. Ainsi, sous l'Ancien Régime, aucun essayiste ou écrivain n'a entrepris de rédiger une histoire particulière de cette partie de la province. Voisin de la Popelinière, né à Sainte-Gemme-la-Plaine près de Luçon et considéré comme le premier historien d'origine bas-poitevine, n'a pas laissé d'écrits sur sa région²³⁷. De même, l'*Abrégé de l'histoire du Poitou* d'Antoine René Hyacinthe Thibaudeau, premier récit du genre, dont les six tomes parurent entre 1782 et 1788, s'occupe des gouvernants, des événements politiques et militaires ou encore des institutions de la province dans son ensemble²³⁸. Ce n'est qu'au XIX^e siècle, après les événements liés à la Contre-Révolution, que mémorialistes, puis érudits et historiens s'intéressèrent au passé de la Vendée. Mais les fractures mémorielles et politiques le tinrent longtemps en otage, jusqu'au développement progressif d'une histoire universitaire détachée de ces luttes. Depuis, la vitalité de la recherche historique sur le Bas-Poitou se vérifie dans l'activité des institutions et la fréquence des publications qui lui sont dédiées.

A. Entre histoire orientée et érudition de qualité (XIX^e-XX^e siècle)

Membre de l'administration départementale dès 1792 et secrétaire général du département de la Vendée entre 1800 et 1815²³⁹, Jean-Alexandre Cavoleau est le premier à mener des recherches approfondies sur la région encore meurtrie par la guerre. En 1800, il

²³⁵ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.30.

²³⁶ Sur les incertitudes du découpage du Bas-Poitou sous l'Ancien Régime, voir : Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, p.1-5.

²³⁷ Né en 1541 et décédé en 1608, protestant, Voisin de la Popelinière a relaté, sous le titre *Histoire de France depuis 1550*, les événements des guerres de Religion dont il a été un contemporain et un acteur. Boulard Michel, Hello Yves, Vital Christophe *et al.* (dir.), *Vendée*, Paris, Christine Bonneton Éditeur, 1987, p.268.

²³⁸ Thibaudeau Antoine René Hyacinthe, *Abrégé de l'histoire du Poitou, contenant ce qui s'est passé de plus remarquable dans cette province, depuis le règne de Clovis jusqu'au commencement de ce siècle*, Paris, Demonville Imprimeur-libraire, 6 vol., 1782-1788, vol.1, p.XVI, vol.2, n.p., vol.2, n.p., etc.

²³⁹ Artarit Jean, « Jean-Alexandre Cavoleau », dans Archives départementales de la Vendée et Société d'émulation de la Vendée, *Dictionnaire des Vendéens* [en ligne], consulté le 04/05/2021. Disponible sur : <http://www.vendeens-archives.vendee.fr/personnalite-cavoleau-jean-alexandre-1982>.

publie une brève *Description abrégée du département de la Vendée*²⁴⁰, complétée en 1818 par l'importante *Description du département de la Vendée*²⁴¹. Cette somme de connaissances, qui touche aussi bien à la topographie qu'à la démographie ou l'agriculture, se place dans la lignée des *Grands mémoires statistiques de l'an IX*²⁴². Ces publications étaient destinées à inventorier les ressources du pays, après la décennie révolutionnaire, afin de guider les administrateurs dans leurs choix²⁴³. Dans ce but, afin d'aider à prendre en compte la spécificité du département du fait des soulèvements récents, Cavoleau tente de donner une explication des événements contre-révolutionnaires. Pour ce faire, il mobilise l'histoire, remontant jusqu'aux « antiquités »²⁴⁴. Mais, remarquant que « notre histoire est liée à celle du reste du Poitou »²⁴⁵, il s'abstient de développer celle-ci et s'intéresse surtout aux causes de la guerre. De ce fait, il cherche à décrire la vie des habitants du Bocage à la fin du XVIII^e siècle. Il s'ensuit une esquisse d'hommes « simples et bons, doux et hospitaliers »²⁴⁶, quelque peu débilitante et révélatrice du biais qui marque la majorité des travaux historiques du XIX^e et du début du XX^e siècle.

En effet, le Bas-Poitou du XVIII^e siècle est confondu avec les origines de la Vendée militaire. Il n'est pas décrit pour lui-même, mais en fonction des orientations idéologiques des auteurs qui cherchent à justifier la position de l'un ou l'autre des camps qui s'opposèrent à partir de 1793. Les mémorialistes « blancs » du XIX^e siècle ont ainsi tendance à décrire le Bas-Poitou du siècle précédent comme un « éden »²⁴⁷, cultivant un « mythe du paradis perdu »²⁴⁸ qui soutient notamment les prétentions monarchistes à revenir au pouvoir. Une telle description permet également d'insister sur l'importance des ravages causés par les

²⁴⁰ Cavoleau Jean-Alexandre, *Description abrégée du département de la Vendée*, Fontenay-le-Peuple, A. V. Habert Imprimeur, An IX (1800), 27 p.

²⁴¹ Cavoleau Jean-Alexandre, *Description du département de la Vendée et considérations générales sur la Guerre civile de 1793, 1794 et 1795*, Nantes, Veuve Mangin Imprimeur-libraire, 1818, 385 p. Une édition de cet ouvrage annotée et augmentée par le magistrat et historien poitevin Armand-Désiré de la Fontenelle de Vaudoré parut en 1844 : Cavoleau Jean-Alexandre et Fontenelle de Vaudoré (de la) Armand-Désiré, *Statistique ou Description générale du département de la Vendée*, Fontenay-le-Comte, Robuchon Imprimeur-libraire-éditeur, 1844 (réed. Marseille, Laffite Reprints, 1978), 944 p.

²⁴² Une *Statistique de la Vendée* a bien été rédigée en l'an IX par un ingénieur des Ponts et Chaussées de Fontenay-le-Comte. Mais elle n'atteint pas le degré de détail de celle de Cavoleau et n'a pas connu la même postérité. Labretonnière P. L. C., *Statistique du département de la Vendée*, Paris, Imprimerie des Sourds-Muets, an X, 130 p.

²⁴³ Bonnain Rolande, « L'alimentation : des “topographies médicales” du XVIII^e siècle aux recherches actuelles », dans Eizner Nicole (dir.), *Voyage..., op. cit.*, p.84-85.

²⁴⁴ Cavoleau Jean-Alexandre, *Description..., op. cit.*, p.331 s.

²⁴⁵ L'usage de l'adjectif possessif « notre » distingue toutefois l'histoire de la Vendée de celle du Poitou. Les deux ne seraient pas confondues, mais seulement « liée[s] », selon Cavoleau. Cette légitimation de la particularité vendéenne par une recomposition du passé est à la source des recherches historiques ultérieures qui ne s'intéressent qu'à la Vendée. Cavoleau Jean-Alexandre, *Description..., op. cit.*, p.345.

²⁴⁶ *Ibid.*

²⁴⁷ Gérard Alain, *Pourquoi la Vendée ?*, Paris, Armand Colin, 1990, p.17.

²⁴⁸ *Ibid.*, p.222.

affrontements. Cette idée est encore présente au XX^e siècle, sûrement plus par nostalgie et par reproduction que par engagement politique, dans *l'Histoire de la Vendée* d'Armel de Wismes²⁴⁹. Dans cet ouvrage, l'auteur brosse, de l'Antiquité à la période contemporaine, un tableau du territoire correspondant à l'actuel département. Le chapitre concernant les deux derniers siècles de l'époque moderne²⁵⁰ met en scène à plusieurs reprises des paysans, assurant, sans citer aucune source, que « les écrits du XVIII^e siècle nous révèlent souvent les avantages de l'existence paisible, vouée aux travaux de la terre »²⁵¹. Le manque de précision géographique accentue la confusion entre la Vendée et le Bas-Poitou, déjà contenue dans le titre de l'ouvrage. Un décor champêtre ressemblant plutôt à un XIX^e siècle idéalisé est planté, à travers la description des costumes dits traditionnels, des fêtes et des danses. Armel de Wismes insiste sur la richesse du pays, l'existence d'une structure familiale hiérarchisée et celle d'une forte religiosité, sans en apporter la moindre preuve²⁵². Ces deux derniers points évoquent plutôt la réaction conservatrice et la « cléricalisation »²⁵³ du département au cours du XIX^e siècle²⁵⁴.

Les auteurs pro-républicains ne sont pas en reste. Dès 1794, le député et représentant en mission Joseph-Marie Lequinio voit dans « les causes premières de cette guerre désastreuse [...] l'ignorance, le fanatisme et l'asservissement du peuple des campagnes »²⁵⁵. Cette rhétorique ne s'applique d'abord qu'aux insurgés dits « vendéens », c'est-à-dire d'un territoire qui dépasse les limites du département tout en retranchant la Plaine et le Marais poitevin, majoritairement républicains, et ce sur une période récente. Mais elle est par la suite reprise et étendue à la totalité de la population paysanne bas-poitevine d'avant la Révolution. Ainsi, le folkloriste Jérôme Bujeaud décrit le *Paysan de Vendée avant 1789* comme un miséreux, asservi à la domination des privilégiés²⁵⁶. De cette manière, il peut

²⁴⁹ Wismes (de) Armel, *Histoire de la Vendée*, Paris, Hachette, 1975, 318 p. Ce livre est réédité en 1978, 1985 et 1994, signe de son succès.

²⁵⁰ La référence aux « grands hommes » n'est pas absente de l'ouvrage, ce chapitre débutant par « l'ascension de Richelieu » pour couvrir la période allant jusqu'à la Révolution. *Ibid.*, p.141.

²⁵¹ *Ibid.*, p.143.

²⁵² « En dépit des abus, des imperfections, des mauvaises récoltes, la France provinciale de 1789 donne encore l'impression d'un pays prospère. La vie patriarcale et l'esprit de chrétienté qui subsistent en bas Poitou ne peuvent laisser imaginer que dans les années à venir ce pays vivra la plus atroce des guerres civiles. » *Ibid.*, p.147.

²⁵³ Il semble bien qu'il faille parler de « cléricalisation » et pas de « re-cléricalisation ». La question d'une ferveur religieuse plus importante dans le Bas-Poitou du XVIII^e siècle doit en effet être nuancée. Gérard Alain, *Pourquoi..., op. cit.*, p.130-132.

²⁵⁴ *Ibid.*, p.225.

²⁵⁵ Artarit Jean, *Joseph Lequinio, Guerre de la Vendée et des Chouans, édition critique*, La Roche-sur-Yon, CVRH, 2012, p.107.

²⁵⁶ « Malheur alors, malheur à celui qui courbé sur la terre se servait de ses bras pour la fertiliser ! Lorsqu'il avait donné au roi et à la patrie le plus pur de son travail et de ses sueurs, un gentilhomme venait qui lui prenait ses épargnes, fruit de ses privations, espoir de ses vieux jours, puis le moine vêtu

mieux vilipender ceux qu'il voit comme les meneurs du soulèvement, clergé et noblesse. Il laisse alors libre cours à son anticléricalisme, dirigé de fait contre ses contemporains. Cet argument d'une domination à caractère social, qui trouverait ses origines dans le XVIII^e siècle, permettait de mettre de côté l'aspect populaire du soulèvement²⁵⁷. La Vendée devenait alors un « emblème », celui de « [l'] opposante éternelle de la Révolution »²⁵⁸. Finalement, comme le résumait déjà Charles Massé-Isidore en 1829, à propos des « vingt et quelques ouvrages [qui] ont paru sur la Vendée » :

Tous se divisent en deux classes bien distinctes : les uns inspirés par l'esprit royaliste, et les autres par l'esprit républicain ; tous les auteurs ont écrit pour leur parti ; il en est résulté sur cette contrée deux opinions différentes : l'une la représente comme peuplée de saints et de martyrs qu'un prêtre conduit et mène à son gré ; l'autre la dépeint comme un repaire de brigands et d'assassins, un sol ingrat qu'une population misérable et presque sauvage ne cultive que pour la noblesse et le clergé.²⁵⁹

Au-delà des conflits mémoriels, cette présentation binaire de la population de la zone insurgée a influencé la manière d'appréhender l'histoire du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. « Le XVIII^e étudié à travers le XIX^e et le XX^e » devint une « vulgate », pour reprendre l'expression d'Alain Gérard²⁶⁰. Dans sa thèse, celui-ci donne de nombreux exemples de lieux communs sur le XVIII^e siècle qui apparaissent dans la plus grande partie des ouvrages portant sur le soulèvement vendéen. Le cadre naturel, les mœurs, les pratiques culturelles et religieuses de la population furent employés comme des éléments explicatifs. Y figurent par exemple la prédominance du métayage sur le fermage dans le Bocage²⁶¹, l'origine locale des prêtres²⁶² ou

de noir lui volait son dernier morceau de pain. [...] Aussi la misère et la mort décimaien le Poitou, décimaient la Vendée. » Bujeaud Jérôme, *Le Paysan de Vendée avant 1789*, Nantes, Impr. de E. Mangin et Giraud, 1874, p.41.

²⁵⁷ Mona Ozouf utilise ainsi l'expression d'un « peuple impopulaire ». Ozouf Mona, *L'école de la France : essais sur la Révolution, l'utopie et l'enseignement*, Paris, Gallimard, 1984, p.378, cité par Lagrange Solène, *Le regard français sur les paysans de l'Ouest (1750-1830). La formation d'une image*, Université de Rennes II, mémoire de Maîtrise sous la direction d'Annie Antoine, 2000, p.141.

²⁵⁸ Martin Jean-Clément, *La Vendée et la Révolution. Accepter la mémoire pour écrire l'histoire*, Paris, Perrin, 2007.

²⁵⁹ Massé-Isidore Charles, *La Vendée poétique et pittoresque ou Lettres descriptives et historiques sur le Bocage de la Vendée*, Nantes, Imprimerie Victor Mangin, 1829, p.10-11.

²⁶⁰ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., p.5.

²⁶¹ « La prospérité paysanne venait surtout du métayage. De cette association matérielle entre le noble, le propriétaire et le fermier [sic], naquit l'union morale qui apparaît si frappante aux jours de tempête ». Gabory Emile, *La Révolution et la Vendée, d'après des documents inédits*, t.1, 1925, p.9, cité par Gérard Alain, *Bocains et plainauds...*, op. cit., p.7. Alain Gérard insiste pourtant sur le fait que l'étude des actes notariés rend compte d'une grande importance du fermage au XVIII^e siècle.

²⁶² « Profondément religieuse, la Vendée ne recrutait ses prêtres que dans son sein, elle en donnait aux diocèses d'alentour ; elle peuplait et peuplait encore en tous lieux ces contrées de communautés d'hommes et de femmes ». Bonnemère Eugène, *La Vendée en 1793*, 1865, p.27, cité par Gérard Alain, *Bocains et plainauds...*, op. cit., p.7. Alain Gérard a pourtant démontré que le Bocage du XVIII^e siècle manquait de prêtre et les faisait venir de Normandie ou d'Irlande.

une pratique religieuse plus importante qu'ailleurs²⁶³. Ces faits ne sont pourtant quasiment jamais étudiés, mais seulement répétés d'ouvrage en ouvrage, construits à partir d'observations contemporaines des auteurs, quand ils ne sont pas tout simplement fantasmés²⁶⁴. Un « mythe vendéen »²⁶⁵ s'est ainsi construit aux dépens d'études sérieuses sur la période, à partir d'un XVIII^e siècle largement imaginé. Charles Massé-Isidore déplorait déjà ce manque de profondeur historique, qu'il se proposait de combler :

Tous les auteurs qui ont écrit sur la Vendée se sont occupés de la dernière guerre seulement. Tout en nous faisant connaître le drame sanglant de 1791, ils ont presque oublié d'en peindre les décorations. A peine ont-ils jeté rapidement un faible regard sur ce que cette contrée fut dans les premiers siècles du monde, sur ce qu'elle a été dans le moyen âge et sur ce qu'elle est aujourd'hui.²⁶⁶

Il serait toutefois erroné d'affirmer que l'histoire du Bas-Poitou au XVIII^e siècle était inexistante ou instrumentalisée à partir de la Vendée militaire dans tous les écrits des XIX^e et XX^e siècles. Au contraire, les débats idéologiques ont motivé l'émergence d'une érudition qui voulait s'en détacher de manière neutre et impartiale. Dans le département de la Vendée du XIX^e siècle, les travaux historiques bénéficiaient de deux principaux canaux de diffusion, sous la forme de deux revues d'érudition : la *Revue du Bas-Poitou* et l'*Annuaire de la Société d'émulation de la Vendée (ASEV)*²⁶⁷. La *Revue du Bas-Poitou*, publiée de 1888 à 1972, fut d'abord dirigée par son fondateur, René Vallette²⁶⁸. Ce dernier, catholique et monarchiste, entendait défendre les valeurs et les traditions de la Vendée face aux velléités centralisatrices de la République²⁶⁹. L'histoire était donc, avec l'archéologie, la littérature ou les arts, l'un des thèmes préférés de la publication. Même si une grande place était donnée à la guerre de Vendée, de nombreux articles d'érudits abordaient d'autres thèmes historiques²⁷⁰. Mais le régionalisme et les opinions politiques de nombre de contributeurs

²⁶³ Cette affirmation est un leitmotiv des écrits sur le soulèvement vendéen, alors que la pratique religieuse en Bas-Poitou était « forte » mais pas « exceptionnelle ». Lagrange Solène, *Le regard...*, *op. cit.*, p.133.

²⁶⁴ Gérard Alain, *Bocains et plainauds...*, *op. cit.*, p.8.

²⁶⁵ *Ibid.*

²⁶⁶ ²⁶⁷ Massé-Isidore Charles, *La Vendée...*, *op. cit.*, p.9.

²⁶⁷ Ces deux revues étaient les plus importantes pour la discipline historique. Mais d'autres publications existaient, sur les territoires « vendéen » (comme les *Archives du Diocèse de Luçon*) et « poitevin » (*Revue poitevine et saintongeaise*, *Revue historique de l'Ouest*, *Mémoires de la Société historique et archéologique du Poitou...*).

²⁶⁸ Astoul-Calendreau Christiane, « Histoire d'une revue : le centenaire de la création de la Revue du Bas-Poitou », ASEV, 1988, p.20.

²⁶⁹ *Ibid.*, p.13.

²⁷⁰ Notons parmi les premiers numéros, pour prendre des exemples concernant le XVIII^e siècle, des portraits comme celui du marquis de Verteuil (1888, p.188-198) ou de l'amiral de Grimouard (1889, p.169-177), des chroniques à thème comme celle sur l'hôpital Saint-Joseph des Sables d'Olonne (1888, p.290-304 ; 1889, p.59-77) ou celle sur les représentations dramatiques dans les collèges poitevins (1899, p.374-386 ; 1900, p.51-61 ; 1900, p.181-189) et des publications d'archives concernant Fontenay-

pouvaient faire craindre quant à la neutralité de la revue sur certains sujets²⁷¹. Il en allait différemment dans l'ASEV. La Société d'émulation de la Vendée (SEV), d'abord créée en 1854 comme une société savante se préoccupant d'agriculture et de commerce, a évolué petit à petit pour se consacrer entièrement à l'histoire²⁷². Au XIX^e siècle, elle se distingue par l'édition de documents anciens, notamment par la série des « Recherches historiques sur le département de la Vendée » entre 1857 et 1878²⁷³. Plusieurs sources utilisées dans l'étude de cas qui suit ont ainsi été publiées à cette époque, comme les mémoires adressés à la commission intermédiaire de l'assemblée d'élection de Fontenay-le-Comte en 1788²⁷⁴ ou des cahiers de doléances de 1789²⁷⁵.

De manière plus générale, cette période de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle est marquée par une importante vague d'édition de sources du XVIII^e siècle. Celles-ci ont inspiré des travaux d'érudits et historiens. Parmi les plus marquants, Benjamin Fillon est souvent considéré comme un simple collectionneur²⁷⁶, en raison de l'impressionnante accumulation de documents anciens qu'il a compilés dans les *Archives historiques de la ville de Fontenay-le-Comte*²⁷⁷. Il en a notamment tiré les *Recherches historiques et archéologiques sur Fontenay*²⁷⁸, très riches entre autres sur le XVIII^e siècle. Cependant, comme dans *Poitou et Vendée*²⁷⁹, il s'intéresse surtout aux personnages et événements politiques, militaires et religieux. De même, Charles Dugast-Matifeux reste aujourd'hui encore une référence pour son édition de plusieurs documents officiels émanant de l'administration du Poitou, dont le rapport au roi de l'intendant Charles Colbert de Croissy et le mémoire pour l'instruction du duc de

le-Comte (1891, p.308-314) ou issues des papiers de la famille Symonnault de Girassac (1891, p.409-412).

²⁷¹ Il faut tout de même souligner que si René Vallette s'est entouré d'érudits partageant ses vues comme Octave de Rochebrune ou Alphonse de Châteaubriant, il a également laissé la parole à des républicains comme Benjamin Fillon et Marcel Baudouin. *Ibid.*, p.21.

²⁷² Brochard François-Xavier, Jaunas Françoise, Ninot Ingrid et Roy Emmanuelle, *Présentation du fonds de l'Annuaire de la Société d'émulation de la Vendée aux Archives départementales de la Vendée* [en ligne], 2011 (consulté le 04/05/2021). Disponible sur : http://recherche-archives.vendee.fr/archives/archives/fonds/FRAD085_Societeemulationvendee/view:fonds.

²⁷³ *Ibid.*

²⁷⁴ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788. Première partie : mémoires adressés à la commission intermédiaire de l'assemblée d'élection de Fontenay par les municipalités de Maillezais et de Chaillé-les-Marais », ASEV, 1877, 2^e série, vol.7, p.3-59.

²⁷⁵ Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789. Cahiers de sept Paroisses du Bas-Poitou », ASEV, 1911, 6^e série, vol.1, p.53-78.

²⁷⁶ Boulard Michel, Hello Yves, Vital Christophe *et al.* (dir.), *Vendée, op. cit.*, p.270.

²⁷⁷ Cette collection d'un volume total d'un mètre linéaire a été entièrement numérisée par les Archives départementales de la Vendée en 2011 et est désormais librement accessible.

²⁷⁸ Fillon Benjamin, *Recherches historiques et archéologiques sur Fontenay*, Fontenay-le-Comte, Nairière-Fontaine Libraire-éditeur, 1846, t.1, 550 p.

²⁷⁹ Fillon Benjamin et Rochebrune (de) Octave, *Poitou et Vendée : études historiques et artistiques*, Niort, L. Clouzot, 1861, t.1, 344 p.

Bourgogne dressé par l'intendant Maupeou d'Ableiges²⁸⁰. La place accordée à ce type de documents et à leur édition pourrait s'expliquer par les thèmes abordés par l'École méthodique (« grands » hommes et « grands » évènements politiques, militaires, religieux), qui domine l'historiographie française du temps, ainsi que la recherche de « vérité historique » qu'elle inspire. Mais l'importance donnée aux archives peut aussi révéler une frilosité à étudier plus profondément le Bas-Poitou du XVIII^e siècle, de peur d'avoir à se confronter aux polémiques mémorielles de la Vendée. Dans les deux cas, même si le souvenir du soulèvement vendéen n'est pas évoqué explicitement, son spectre laisse planer son ombre sur la recherche historique. Les travaux de fond se concentreront alors sur des sujets plus neutres et transversaux, comme l'*Histoire de Maillezais* de Charles Arnauld²⁸¹ ou les recherches sur la poterie de Benjamin Fillon²⁸².

À l'image de l'exemple précédent, nombre d'études impliquant l'histoire du Bas-Poitou au XVIII^e siècle débordent en réalité sur l'ensemble du Poitou. Il en est ainsi des nombreux travaux de Prosper Boissonnade, comme le monumental *Essai sur l'organisation du travail en Poitou*, dont le propos dépasse largement le titre²⁸³. L'agrégé d'histoire et professeur de l'université de Poitiers y traite aussi bien du commerce et de l'industrie que des corporations et des métiers libres, citant précisément ses sources et leur lieu de conservation. Il travaille en particulier avec la correspondance des administrateurs pour conclure à un appauvrissement du Poitou au XVIII^e siècle²⁸⁴. Plusieurs passages sont dédiés au Bas-Poitou, comme celui sur la pêche du poisson de mer²⁸⁵. Cependant, conformément à un certain type

²⁸⁰ Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV et autres documents officiels*, Fontenay-le-Comte, Pierre Robuchon Éditeur, 1865, 519 p.

²⁸¹ Arnauld Charles, *Histoire de Maillezais depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours*, s. l., s.n., ca 1840, 332 p.

²⁸² Fillon Benjamin, *Coup d'œil sur l'ensemble des produits de la céramique poitevine ; suivie de recherches sur les verriers et faïenciers italiens établis dans l'Ouest de la France aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*, Fontenay-le-Comte, P. Robuchon, 1865, 36 p.

²⁸³ Boissonnade Prosper, *Essai sur l'organisation du travail en Poitou depuis le XI^e siècle jusqu'à la Révolution*, Paris, H. Champion, 1900, 2 vol., 523 p. et 590 p.

²⁸⁴ *Ibid.*, vol.1, p.50.

²⁸⁵ *Ibid.*, vol.1, p.193 s.

de récits historiques de son temps, le sien est parfois romancé²⁸⁶ et contribue à la relation des grands évènements, dans le style d'un « roman national » à portée régionale²⁸⁷.

En définitive, au XIX^e et au début du XX^e siècle, la connaissance du Bas-Poitou au XVIII^e siècle fait face à de nombreux écueils, qu'ils soient idéologiques, mémoriels ou liés à la manière de construire le récit historique. Une érudition historique active existe et traite de sujets variés. Mais l'étude de la société d'avant la Révolution, séparée de la recherche des causes de la guerre, n'est pas réellement à l'ordre du jour, laissant la place à des interprétations orientées. Ainsi, en 1987, les auteurs d'une synthèse sur le territoire vendéen se questionnaient à propos de ce triste constat : « aura-t-on un jour un ouvrage objectif, écrit en dehors des passions politiques ou religieuses ? C'est un souhait. »²⁸⁸

B. L'apport des méthodes de la recherche universitaire (deuxième moitié du XX^e siècle)

À la même époque, ce souhait était pourtant en passe d'être réalisé. La recherche universitaire s'était emparée depuis longtemps de l'histoire de la Révolution, voyant ses questionnements renouvelés sous l'influence de l'École des Annales à partir de la fin des années 1920. L'étude du soulèvement vendéen a ainsi pu, plus tardivement, s'émanciper des débats mémoriels²⁸⁹. À sa suite, même si « le mythe se suffit à lui-même »²⁹⁰ et n'est que peu influencé par la recherche scientifique, d'autres manières d'appréhender l'histoire du Bas-Poitou au XVIII^e siècle ont vu le jour. À cet égard, la thèse d'Alain Gérard, soutenue en 1987 à l'université de Poitiers, constitue un tournant. Le chercheur s'est attelé, pour comprendre les origines de la guerre, à une étude de la démographie, de l'économie et de la société du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. Il a également tenté de cerner les « mentalités » populaires et le rapport à la religion et à l'alphabétisation. Avec cette approche globale et en comparant deux

²⁸⁶ Par exemple, à propos des fêtes de village, on se demande quelle source du XVIII^e siècle peut contenir la description suivante : « les vieillards savourent la douceur de vivre, et souvent les pères vont sous la ramée du cabaret, sous la tente du tavernier en plein vent, oublier auprès d'un plat de viande et d'un pot de bon vin le triste ordinaire de leur semaine ». Boissonnade Prosper, « Les fêtes de village en Poitou et en Angoumois au dix-huitième siècle », dans Société d'ethnographie nationale et d'art populaire, *La tradition en Poitou et Charentes*, Paris, Librairie de la Tradition nationale, 1897, p.233.

²⁸⁷ Ainsi, l'*Histoire du Poitou* de Prosper Boissonnade, la première après celle de Thibaudeau, publiée en 1915, est déclinée en manuel scolaire dès 1917. Elle fut abondamment rééditée (neuvième édition en 1941) puis réimprimée (1973, 1977, 2005).

²⁸⁸ Boulard Michel, Hello Yves, Vital Christophe *et al.* (dir.), *Vendée*, op. cit., p.274.

²⁸⁹ Le débat mémoriel a été remplacé par un débat d'idées, dans le cadre de la recherche en histoire, à la suite des études novatrices de Paul Bois (1960), Marcel Faucheux (1964), Charles Tilly (1964) ou encore Claude Petitfrère (1979). Pour un résumé historiographique jusqu'en 1987, voir : Gérard Alain, *Bocains et plainauds...*, op. cit., p.8-10.

²⁹⁰ Ibid., p.8.

zones, le Bocage et la Plaine, l'une insurgée et l'autre non, il s'inscrivait résolument dans la continuité de l'École des Annales, en prônant une histoire « sérielle », « systémique » et « différentielle »²⁹¹.

Il s'agit de l'un des premiers travaux appliquant les thèmes de recherche et la méthodologie prônée par les historiens des Annales au Bas-Poitou du XVIII^e siècle. Avant lui, deux ouvrages méritent d'être cités. Dans *La métairie et l'évolution agraire de la Gâtine poitevine*, publié sous le patronage de l'École Pratique des Hautes Études en 1958²⁹², le médecin de formation Louis Merle étudie les origines, l'occupation du sol et les conditions d'exploitation de la métairie dans cette zone qui comprend, selon lui, une partie du Bas-Poitou²⁹³. Pour ce faire, l'auteur applique la méthode quantitative chère aux Annales, tirant des résultats statistiques du dépouillement systématique de minutes notariales ou de rôles de taille et croisant de nombreuses autres sources. À partir de la parution des premiers résultats de ce travail en 1951²⁹⁴, celui-ci bénéficia des comptes rendus positifs d'historiens saluant les éclaircissements qu'il apportait sur un sujet méconnu²⁹⁵. Un abrégé des conclusions de Louis Merle, appliqué à l'évolution du parcellaire du bocage, a même été publié dans les *Annales*²⁹⁶. Il y a vingt ans encore, *La métairie et l'évolution agraire de la Gâtine poitevine* était citée comme un « travail pionnier [...], aux confins de l'étude des formes du paysage, de l'étude agraire en elle-même et de l'analyse sociale »²⁹⁷. Outre les conclusions sur ces thèmes d'envergure nationale, cet ouvrage s'est révélé très utile aux chercheurs du Bas-Poitou en contribuant à sortir de l'ombre des sources qui, jusque-là, n'avaient pas ou peu été utilisées.

²⁹¹ Le chercheur entendait en cela utiliser des séries quantifiables, permettant une étude de l'économie, de la démographie ou de l'évolution des mentalités ; approcher tous les phénomènes observables de manière globale, plutôt que de se spécialiser sur un seul thème, ce qui réduirait la complexité de la réflexion ; utiliser la comparaison de séries de données entre elles afin de mieux identifier et éliminer les variables. *Ibid.*, p.10.

²⁹² Merle Louis, *La métairie et l'évolution agraire de la Gâtine poitevine de la fin du Moyen Age à la Révolution*, Paris, S.E.V.P.E.N., 1958, 252 p.

²⁹³ *Ibid.*, p.26.

²⁹⁴ Massé Pierre, « Comptes rendus. Histoire agraire. La métairie, cette inconnue », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 8^e année, n°2, 1953, p.245.

²⁹⁵ Pierre Massé insiste ainsi sur « les armes nouvelles », notamment les sources encore jamais utilisées, qui ont permis à Louis Merle de « proposer une solution définitive » aux questions des frontières de la Gâtine et de la spécificité du remembrement, entre autres. Massé Pierre, « Notes critiques. Sur l'histoire rurale française : deux monographies », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 15^e année, n°2, 1960, p.350.

²⁹⁶ Merle Louis, « Une explication : origines et évolution d'un bocage, la Gâtine poitevine », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 12^e année, n°4, 1957, p.613-618.

²⁹⁷ Jarnoux Philippe, « Des paysans riches dans la France de l'Ouest sous l'Ancien Régime ? Bilan et perspectives », dans Antoine Annie (dir.), *Campagnes de l'Ouest : Stratigraphie et relations sociales dans l'histoire*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1999, p.378.

Cet effort a été poursuivi par Joseph Dehergne dans *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*²⁹⁸. Cet ouvrage, édité avec l'appui du Centre National de la Recherche Scientifique, reste aujourd'hui encore utile pour les chercheurs s'intéressant au territoire, malgré ses défauts. Joseph Dehergne, dédaignant par choix les actes notariés, s'est basé sur des rapports, états et mémoires administratifs rédigés entre 1698 et l'an X. Ceux-ci étant pour la plupart inédits, trouvés à la suite de longues recherches dans plusieurs centres d'archives, il a prêté une attention particulière à les signaler aux historiens, notamment par la publication de certains d'entre eux²⁹⁹. À partir de la comparaison de ces documents, Joseph Dehergne s'intéresse aux trois élections du Bas-Poitou : Fontenay-le-Comte, Châtillon-sur-Sèvre et Les Sables-d'Olonne. Il en détaille aussi bien la démographie que des éléments d'économie, concernant surtout l'agriculture et l'industrie. Il tente également quelques incursions dans le domaine des mentalités, malheureusement assez datées³⁰⁰. De même, de manière générale, plusieurs de ses interprétations sont obsolètes, car elles ne se basent que sur un seul type de source et ne prennent pas suffisamment de distance par rapport à ce qu'elles affirment. Le point de vue du chercheur est ainsi regrettablement influencé par la misère délibérément noircie dans les rapports et mémoires administratifs, ainsi que par le dédain des élites envers le monde paysan³⁰¹. Toutefois, ce travail reste le premier à vouloir étudier l'ensemble du Bas-Poitou avec une approche quantitative et sérielle.

Progressivement, la méthode des Annales inspira un nombre croissant d'historiens modernistes qui trouvèrent dans le Bas-Poitou du XVIII^e siècle un territoire d'étude satisfaisant. Philippe Bossis rédigea ainsi nombre de contributions concernant la Révolution, mais également relatives, par exemple, au « milieu paysan »³⁰² ou aux foires à bestiaux³⁰³, à

²⁹⁸ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, 313 p.

²⁹⁹ Il s'agit notamment de mémoires statistiques dont Joseph Dehergne a retrouvé des copies, les originaux ayant été perdus. Il les a identifiés, par comparaison, comme le résultat d'une enquête demandée par les contrôleurs généraux, autour des années 1762-1766. *Ibid.*, p.8-9.

³⁰⁰ Comme en témoigne la compilation des traits de caractères prétendus qui suit, fruit d'une généralisation abusive et d'une absence de critique des sources à ce sujet : « toutes ces vertus aimables ne doivent pas nous masquer le courage au travail, la fermeté et la ténacité exemplaires du paysan vendéen, du Bocain surtout. » *Ibid.*, p.119.

³⁰¹ Joseph Dehergne écrit : « nous avons vu, en effet, aux chapitres précédents, les lourdes épreuves de la condition paysanne, la plus misérable de toutes. Elle a tout ce qu'il faut pour rester arriérée : instruments de labour médiocres, état déplorable de mauvais chemins créant un obstacle pour le travail de champs trop morcelés, élevage insuffisant, commerce soumis à trop d'entraves et languissant. » Il ne faut pourtant pas oublier que le genre de rapport qui décrivait ces difficultés le faisait généralement dans des temps de crise, par nature exceptionnels. La situation pouvait alors être délibérément noircie afin d'obtenir l'allègement des impositions. *Ibid.*, p.120.

³⁰² Bossis Philippe, « Le milieu paysan aux confins de l'Anjou, du Poitou et de la Bretagne (1771-1789) », *Études rurales*, n°47, 1972, p.122-147. Citons également sa contribution à l'ouvrage dirigé par Annie Antoine déjà cité : Bossis Philippe, « Le laboureur des bocages du Centre-Ouest, principalement

partir du dépouillement de minutes notariales bas-poitevines. Il signa notamment, en 1982, le chapitre couvrant l'époque moderne d'une synthèse sur l'histoire du Bas-Poitou et de la Vendée³⁰⁴. Citant abondamment des sources très diversifiées par leur origine, cette pièce d'histoire économique et sociale est également marquée par l'histoire des mentalités³⁰⁵, préfigurant le travail d'Alain Gérard.

La thèse d'Alain Gérard est donc à la fois révélatrice des évolutions en cours dans l'historiographie du Bas-Poitou et motrice de ces changements. En effet, c'est surtout le lien entre le Bas-Poitou du XVIII^e siècle et la Vendée militaire qui favorisa le développement des études universitaires sur le premier. Ainsi, la plupart des historiens cités ci-dessus sont d'abord des chercheurs de la Contre-Révolution et justifient leur approche du XVIII^e siècle par les événements postérieurs. De ce fait, le fruit du doctorat d'Alain Gérard fut très bien accueilli par le milieu universitaire, sa version publiée ayant ainsi bénéficié d'une préface de l'historien de la Révolution François Furet³⁰⁶. Il s'insérait alors dans le mouvement de commémoration du bicentenaire de la Révolution française, qui vit la publication de nombreux travaux et l'organisation d'évènements en lien avec la recherche. C'est dans ce cadre que débuta, dès 1991, la préparation du colloque « La Vendée dans l'histoire », destiné à commémorer le début du soulèvement vendéen. Il se déroula à La Roche-sur-Yon du 23 au 25 avril 1993, aboutissant à la publication des contributions de trente-quatre chercheurs l'année suivante³⁰⁷. Quoi qu'il en soit des débats entourant les propos de certains auteurs et les raisons de l'organisation du colloque³⁰⁸, son succès fut à l'origine de la création en 1994 du

au XVIII^e siècle », dans Antoine Annie (dir.), *Campagnes de l'Ouest : Stratigraphie et relations sociales dans l'histoire*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1999, p.393-405.

³⁰³ Bossis Philippe, « La foire aux bestiaux en Vendée au XVIII^e siècle. Une restructuration du monde rural », *Études rurales*, n°78-80, 1980, p.143-150.

³⁰⁴ Bossis Philippe, « Les Temps modernes », dans Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée des origines à nos jours*, Saint-Jean-d'Angély, Éditions Bordessoules, 1982, p.161-242. Il rédigea également le chapitre suivant, « Révolution et Contre-Révolution (1789-1793) », p.243-260.

³⁰⁵ Entre autres, Philippe Bossis traite de la démographie, de la propriété de la terre, des productions agricoles et de leurs structures, ainsi que de thèmes sociaux, concernant notamment une partie à la paysannerie. Les mentalités transparaissent derrière l'étude des fêtes et croyances populaires, ainsi que de la pratique religieuse.

³⁰⁶ Furet François, « Présentation », dans Gérard Alain, *Pourquoi..., op. cit.*, p.3-5.

³⁰⁷ Gérard Alain et Heckmann Thierry (dir.), *La Vendée dans l'histoire*, Paris, Perrin, 1994, 482 p.

³⁰⁸ « Les instruments intellectuels de légitimation des interprétations de l'histoire locale défendues par Philippe de Villiers ont été centralisés à la suite de l'organisation, à la Roche-sur-Yon, du 23 au 25 avril 1993, d'un colloque international intitulé « La Vendée dans l'histoire » [...]. Parrainé par une soixantaine de personnalités, le colloque a réuni un ensemble de chercheurs dont la légitimité dans le champ universitaire a permis de dissimuler des intervenants aux motivations plus obscures et de justifier les propos les plus douteux du point de vue de la science historique. » Gautier Olivier, « La régulation idéologique d'une politique territoriale. L'exemple de la Vendée "villieriste" », dans Le Bart Christian, Pasquier Romain et Arnaud Lionel (dir.), *Idéologies et action publique territoriale : La politique change-t-elle encore les politiques ?*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p.197-210.

Centre vendéen de recherches historiques (CVRH). Celui-ci a pour rôle de promouvoir la recherche historique sur le territoire, notamment par l'organisation de colloques, la publication d'ouvrages et la parution annuelle de la revue *Recherches vendéennes*, qui succède à l'ASEV. Le travail du CVRH sur la Contre-Révolution a pu être sujet à certaines polémiques³⁰⁹. Il n'en reste pas moins qu'en accordant une place spécifique à l'étude du Bas-Poitou au XVIII^e siècle, il a aidé au détachement progressif de ce sujet de celui du soulèvement vendéen.

C. Un sujet étudié pour lui-même (fin du XX^e siècle- aujourd'hui)

Le Bas-Poitou au XVIII^e siècle est en effet devenu petit à petit un objet d'étude à part entière, majoritairement détaché de références à la Vendée militaire. Cette mutation est visible à travers la croissance du nombre de travaux universitaires exclusivement consacrés à la période moderne. Afin de la mettre en lumière, nous avons constitué un échantillon le plus exhaustif possible de ces travaux, en grande partie basé sur l'inventaire établi à partir de ceux déposés aux Archives départementales de la Vendée³¹⁰. Nous l'avons complété à partir de bases de données en ligne³¹¹. Il en ressort un échantillon de 84 travaux

³⁰⁹ En effet, par le passé et sous certains aspects, le CVRH a pu être proche de la politique mémorielle de Philippe de Villiers : « la proximité cognitive entre la production scientifique de ce groupe de recherches et la politique villieriste se situe dans le registre des affinités électives. Cette relation se singularise par la récurrence et la circularité de thématiques semblables. Derrière la façade universitaire et la renommée de certains de ses membres, le CVRH semble jouer un véritable rôle de labellisation a posteriori des programmes culturels départementaux. » *Ibid.*

³¹⁰ Jaunas Françoise, Roy Emmanuelle, *Inventaire des travaux universitaires déposés aux Archives départementales de la Vendée (1909-2016)* [en ligne]. Mis en ligne en 2018 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur :

[http://recherche-](http://recherche-archives.vendee.fr/archives/archives/fonds/FRAD085_memoiresuniversitaires/view:fonds)

archives.vendee.fr/archives/archives/fonds/FRAD085_memoiresuniversitaires/view:fonds. Il n'existe aucune obligation légale de dépôt des travaux universitaires dans les centres d'archives. Cette pratique est toutefois fortement encouragée par les Archives départementales de la Vendée, ce qui explique l'importance du volume du fonds (20 ml).

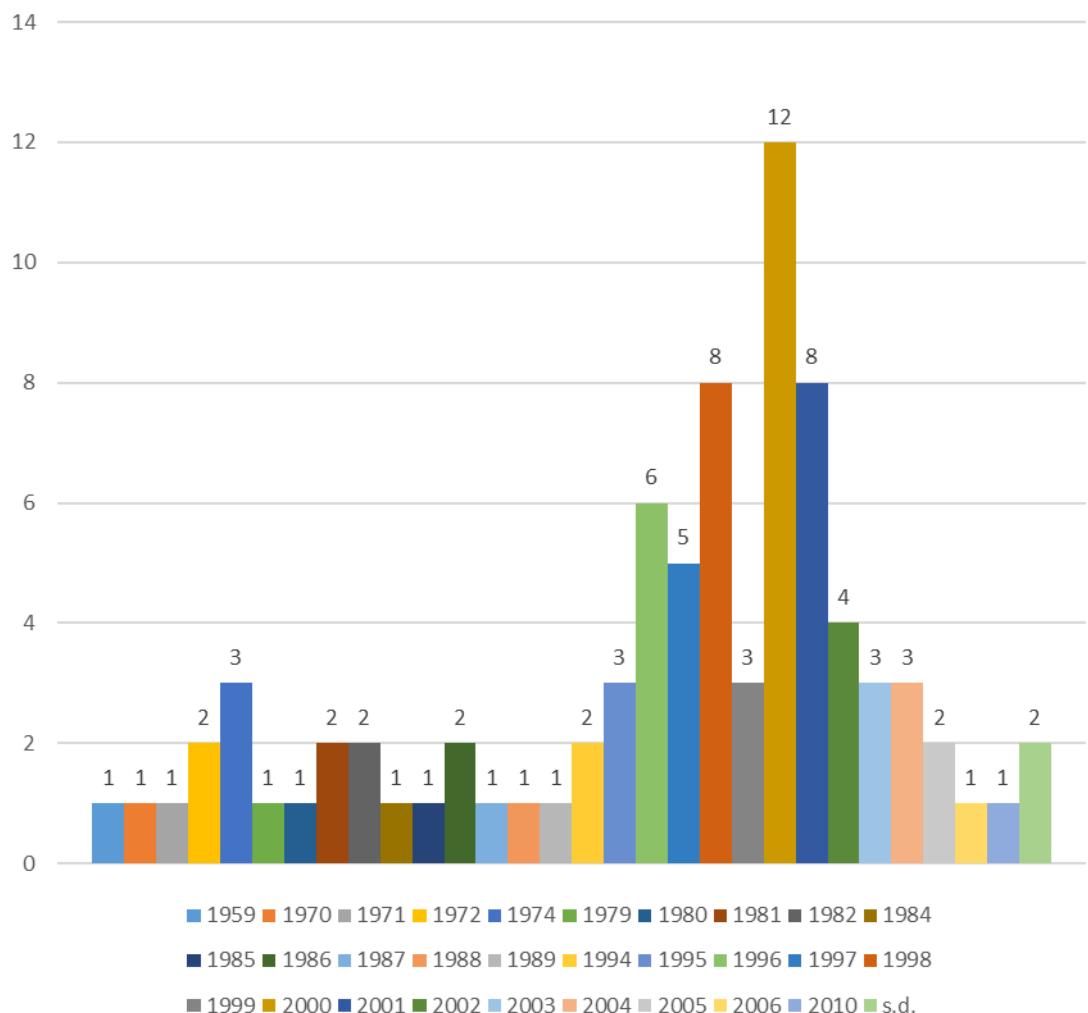
³¹¹ Unité de recherche Tempora (Rennes 2), *MemHOuest* [en ligne]. Mise à jour en février 2021 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : <https://memhouest.nakalona.fr/>. Selon le mot de présentation de la page d'accueil, « cette base recense les travaux d'étudiants de niveau M (DES, Maîtrise, DEA et Master) concernant un large Ouest français et déposés dans des lieux accessibles (bibliothèques universitaires, de centres de recherches, archives départementales et municipales, services historiques de la Défense, .) ».

Agence bibliographique de l'enseignement supérieur, *Sudoc* [en ligne]. Mis à jour en mai 2021 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : <http://www.sudoc.abes.fr/cbs/>. Cette base de données a été utile pour repérer les thèses, ignorées par la base MemHOuest.

Université de Nantes, *Bibliothèque CRHIA* [en ligne]. Mis à jour le 24 août 2020 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : <https://histoire.univ-nantes.fr/recherche/bibliotheque/bibliotheque-crhia>. Sur cette page sont accessibles les listes des mémoires de Master 1 et 2 soutenus au sein du Centre de Recherches en Histoire Internationale et Atlantique de l'université de Nantes.

universitaires concernant tout ou partie du Bas-Poitou et tout ou partie du XVIII^e siècle, soutenus entre 1959 et 2010.

Ces travaux se répartissent annuellement comme suit :

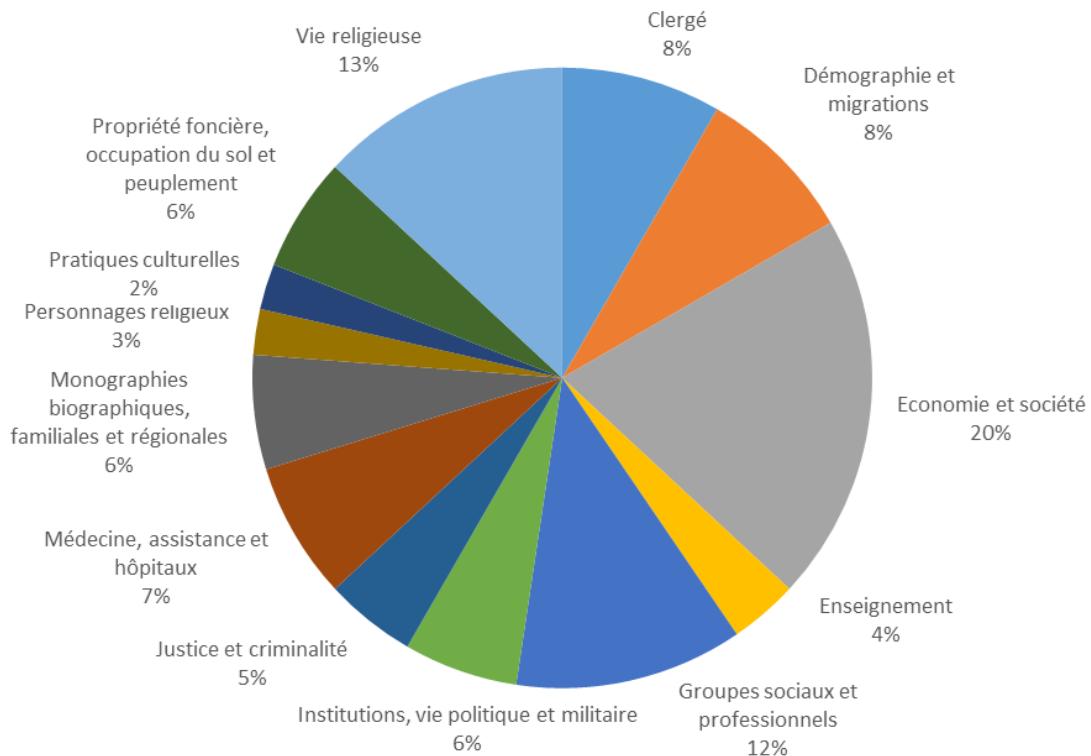


Graphique 1 - Répartition annuelle des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

L'histogramme ci-dessus révèle que c'est à partir de 1979 qu'au moins un travail universitaire est soutenu chaque année sur ce sujet, même si cette régularité trouve son origine dans le début des années 1970. En raison de l'échantillonnage, le nombre de travaux doit être relativisé. Mais il apparaît que cette période correspond bien au moment où la recherche universitaire s'est emparée du sujet. C'est toutefois à partir de la moitié des années 1990 que la production universitaire paraît connaître une forte croissance. Celle-ci est probablement due à la popularisation du sujet, suite de l'effet du bicentenaire. Mais cette tendance se maintient, connaissant un pic en l'an 2000 et ne retrouvant le niveau de 1994

qu'en 2005. Cette décennie d'effervescence de la recherche sur le Bas-Poitou au XVIII^e siècle le consacre comme un sujet qui mérite d'être approfondi à part entière.

La diversité des thèmes abordés en témoigne :



Graphique 2 - Répartition par thème des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

Ce graphique illustre la variété des sujets traités³¹². Cependant, deux pôles principaux se dessinent. Le premier pôle regroupe les études socio-économiques, au sens large. Il représente près de la moitié des travaux (46 %). Il est possible d'y voir l'influence, même tardive, de l'école des Annales, notamment au sein de l'université publique. Dans ce cadre, il ne faut donc pas oublier que des études ayant pour sujet principal l'économie ou la société d'Ancien Régime pouvaient également traiter à titre subsidiaire de mentalités ou de représentations. Parmi ces travaux, un grand nombre utilise les actes notariés, dont plusieurs sont concentrés sur les inventaires après décès³¹³. Mais un seul est centré

³¹² Nous nous sommes basés sur les catégories du cadre de classement des Archives départementales de la Vendée, en les modifiant légèrement.

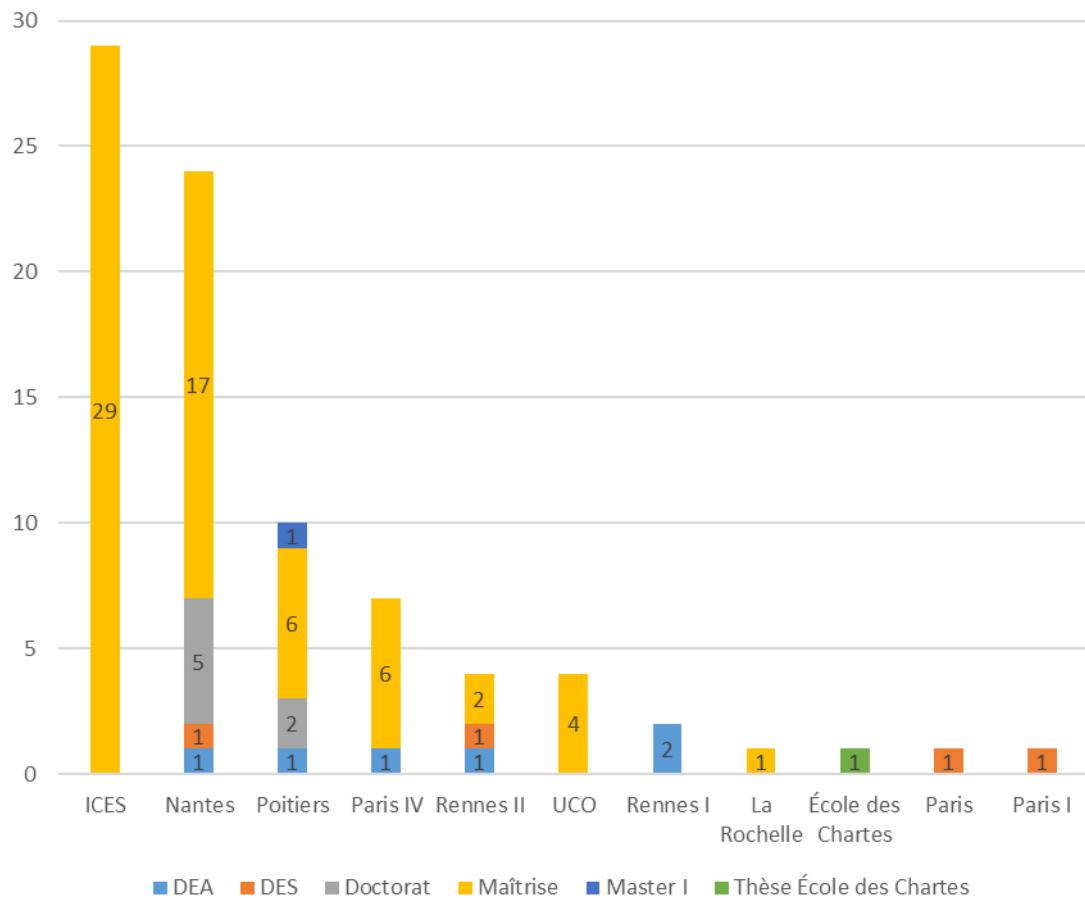
³¹³ Par exemple : Onillon Sylvie, *La société à Fontenay-le-Comte au XVIII^e siècle (1750-1789) d'après les inventaires après décès*, Université de Nantes, mémoire de Maîtrise sous la direction de Philippe Bossis, 1982, 161 p.

uniquement sur la paysannerie³¹⁴. Le second pôle représente près du quart des travaux (24 %). Il s'agit de ceux qui traitent de l'histoire religieuse. Cette préoccupation pourrait témoigner du lien entre l'étude du Bas-Poitou et celle du soulèvement vendéen. Mais il faut souligner que les travaux concernés sont totalement indépendants chronologiquement de la période révolutionnaire, ce qui signale un réel intérêt pour ce pan de l'histoire bas-poitevine. La grande absente de cet échantillon est l'histoire culturelle, à laquelle il est seulement possible de rattacher un mémoire original sur le thème de la mort³¹⁵. Cette bipolarisation des sujets généraux se retrouve dans la répartition des travaux en fonction des établissements universitaires.

³¹⁴ Robert Frédéric, *Niveaux socio-économiques de la petite paysannerie dans 4 paroisses du bas-bocage (Bas-Poitou), 1750-1789*, Université de Nantes, mémoire de Maîtrise sous la direction de Philippe Bossis et Jean-François Noël, 1979, 253 p.

³¹⁵ Merlet Jean, *La mort dans les trois villes du Bas-Poitou (Fontenay-le-Comte, Luçon, Les Sables-d'Olonne), de 1700 à 1750*, mémoire de Maîtrise sous la direction d'André Duret et Jean-Pierre Brancourt, Institut catholique d'études supérieures, La Roche-sur-Yon, 2003, 276 p.

Elle coïncide avec une logique régionale dans le choix de ces établissements :



Graphique 3 - Répartition par établissement et par niveau des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

Deux établissements se partagent l'essentiel de la production universitaire concernant le Bas-Poitou au XVIII^e siècle : l'Institut catholique d'études supérieures (ICES), à La Roche-sur-Yon, et l'université de Nantes. Celle-ci dépasse de loin l'université de Poitiers, qui aurait pourtant pu sembler plus légitime à traiter du territoire relevant de l'ancien Poitou. Le positionnement en quatrième position de Paris IV-Sorbonne résulte de la présence dans cette université des historiens Alain Gérard et Jean-Pierre Bardet, présidents successifs du CVRH. Une logique régionale semble donc présider au choix des établissements supérieurs. La séparation entre public et privé se vérifie dans le niveau des diplômes : l'Institut catholique d'études supérieures ne pouvant délivrer de doctorat, ce sont à Nantes et Poitiers que les thèses sont majoritairement soutenues. De plus, comme évoqué plus haut, la bipolarisation des sujets se retrouve dans la répartition des travaux entre les établissements universitaires publics et privés. En effet, l'histoire économique et sociale est d'abord le fait de l'université publique, couvrant par exemple 63 % des productions de l'université de Nantes. Sans surprise, l'Institut catholique d'études supérieures fait plutôt figure de pôle de l'histoire

religieuse. Les travaux qui y sont liés constituent 38 % de la production de l'école. Il s'agit essentiellement des séries de mémoires sur « la vie religieuse »³¹⁶ et sur les évêques. Il faut toutefois insister sur le fait que cette production locale de travaux universitaires dépasse le simple fait religieux. Entre 1997 et 2003, les mémoires de maîtrise soutenus à l'Institut catholique d'études supérieures constituent une grande partie, si ce n'est la totalité des travaux soutenus par année. Une partie importante de la production concerne donc également l'histoire économique et sociale. Celle-ci apporte un complément à l'université publique, par exemple en complétant la série des études réalisées à partir des inventaires après décès³¹⁷. L'Université catholique de l'Ouest à Angers a joué le même rôle³¹⁸. Il faut également noter la production de mémoires concentrés sur des catégories socio-professionnelles précises comme les notaires, les cabaretiers ou les orfèvres.

L'illustration finale de l'émergence dans l'historiographie d'un Bas-Poitou du XVIII^e siècle traité pour lui-même se retrouve dans la succession des principaux enseignants-chercheurs encadrant les travaux³¹⁹.

Encadrant	Nombre de travaux dirigés	Université	Date de soutenance de thèse et période de direction de travaux
André Duret	23	ICES	(1996, Jacques Marcadé) 1997-2003
Jacques Marcadé	11	Poitiers, UCO, ICES	1986-1997
Yves Durand	9	Nantes, ICES,	1970-1998

³¹⁶ Ces mémoires couvrent l'ensemble du Bas-Poitou, en traitant des villes de Fontenay-le-Comte, Luçon et Les Sables-d'Olonne, ainsi que les alentours des abbayes de Maillezais et Nieul-sur-l'Autise.

³¹⁷ Par exemple, le mémoire de Sylvie Onillon cité plus haut a été complété par : Dormegnies Matthieu, *La société fontenaisienne de 1700 à 1750 d'après les inventaires après décès*, mémoire de Maîtrise sous la direction de Jacques Marcadé et André Duret, Institut catholique d'études supérieures, La Roche-sur-Yon, 1997, 167 p. Il faut toutefois souligner que ces études à partir des inventaires concernent les villes du Bas-Poitou et pas le milieu rural.

³¹⁸ Charbonnier Anne, *Les Sables-d'Olonne de 1700 à 1755 d'après les inventaires après décès*, Angers, Université catholique de l'Ouest, mémoire de Maîtrise sous la direction de Jacques Marcadé, 1988, 227 p. Ce mémoire a été publié sous la forme d'un article dans l'ASEV en 1989 centré sur les loisirs et l'endettement des Sablais : Charbonnier Anne, « Comportements sociaux aux Sables d'Olonne au XVIII^e siècle. Étude s'appuyant sur une centaine d'inventaires après décès », ASEV, 1989, p.33-44.

³¹⁹ Nous avons seulement sélectionné les chercheurs ayant encadré trois travaux ou plus dans notre échantillon. Nombre d'entre eux, comme Alain Gérard, en ont dirigé plus pour la période révolutionnaire, ce qui explique le faible nombre de travaux recensés ici. De plus, la période d'encadrement des travaux ne concerne que notre échantillon. Elle n'est donc pas la période d'activité réelle des enseignants-chercheurs, d'autant plus que la direction de travaux n'est généralement pas d'usage en début de carrière. C'est pourquoi nous avons précisé dès que possible entre parenthèses l'année de soutenance des thèses de doctorat. Elle est accompagnée du nom du ou d'un des encadrants quand celui-ci figure aussi dans ce tableau.

Encadrant	Nombre de travaux dirigés	Université	Date de soutenance de thèse et période de direction de travaux
		Paris IV	
Guy Saupin	8	Nantes	(1992, Yves Durand) 1994-2005
Dominique Dinet	7	ICES	(1996) 1999-2001
Philippe Loupès	6	ICES	(1980) 1998-2000
Jean-Pierre Bardet	5	Paris IV	2000-2004
Didier Poton	4	ICES	(1988) 2001-2002
René Renou	4	ICES	(1987) 2000-2001
Philippe Bossis	4	Nantes	1979-1996
Jacques Péret	4	Poitiers	1996-2006
Alain Gérard	3	Paris IV, UCO	(1987, Jacques Marcadé) 1998-2000
Pierre-Yannick Legal	3	Rennes I, Nantes	(1994) 1997-2010

Tableau 1 - Enseignants-chercheurs ayant encadré le plus de travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

Trois générations de chercheurs se distinguent dans l'analyse du tableau ci-dessus et l'étude des liens entre étudiants et encadrants. Une première génération d'historiens, celle des années 1980, n'était pas particulièrement spécialiste du Bas-Poitou (mis à part Philippe Bossis), mais s'était rapprochée du Poitou (Jacques Marcadé) ou de la Contre-Révolution (Jean-Pierre Bardet) lors de sa carrière. Cette génération en a formé une seconde qui a commencé à faire approfondir par des étudiants le sujet du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. À l'image d'Alain Gérard et de sa thèse précitée, certains d'entre eux s'étaient déjà spécialisés dans le sujet au contact de la première génération. Une troisième génération d'historiens – ceux ayant soutenu leur thèse dans la deuxième moitié des années 1990 – a alors émergé. Instruits de l'expérience de la première et de la deuxième génération³²⁰, leurs travaux concernent en majorité le Bas-Poitou au XVIII^e siècle, à l'image d'André Duret³²¹ et de Pierre-Yannick Legal³²². Cette troisième génération peut être vue comme étant à l'origine de

³²⁰ Jacques Marcadé a par exemple dirigé les thèses d'Alain Gérard (deuxième génération) et d'André Duret (troisième génération).

³²¹ Duret André, *Les communautés religieuses enseignantes et missionnaires à Luçon aux XVII^e-XVIII^e siècles*, Université de Poitiers, thèse de Doctorat dirigée par Jacques Marcadé, 1996, 2 vol., 874 p.

³²² Legal Pierre-Yannick, *Bois et forêts en Bas-Poitou, XVIII^e siècle : contribution à l'histoire forestière et sociale*, Université de Nantes, thèse de Doctorat dirigée par Yvon Le Gall, 1994, 2 vol., 708 p.

la décennie d'augmentation des travaux universitaires, et donc d'une affirmation de l'intérêt du sujet du Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

Ce renforcement est porté par le CVRH. La revue *Recherches vendéennes* de l'année 2001 cherche ainsi à présenter une « nouvelle histoire » de la guerre de Vendée qui comprenne la période antérieure³²³. Dans l'éditorial, Alain Gérard présente de « nouveaux historiens qui rompent heureusement avec les pseudo-certitudes des vieilles polémiques à fonds politicien »³²⁴. Le dossier thématique contient ainsi la contribution d'Elena Miagkova, doctorante à l'université de Tambov en Russie, qui cherche à étudier les paysans vendéens au-delà de la rupture de la Révolution française³²⁵. La revue propose également une étude uniquement centrée sur les prêtres du XVIII^e siècle, issu d'un mémoire de maîtrise qui se basait sur les inventaires après décès³²⁶. Le CVRH semble ainsi remplir son rôle de structure encourageant les travaux, au-delà de la seule histoire du soulèvement vendéen. Ainsi, Alain Gérard a fait éditer en 2015 le journal de Pierre Dangirard, qui témoigne de la vie en milieu rural en Bas-Poitou à la fin du XVIII^e siècle³²⁷.

Dans cette période récente, quelques figures émergent qui témoignent d'une vitalité de la recherche sur le Bas-Poitou au XVIII^e siècle. Pierre-Yannick Legal, par exemple, dont la thèse d'histoire du droit citée plus haut portait sur une approche juridique et sociale des forêts du Bas-Poitou, a ainsi continué ses recherches en s'intéressant aux paysans³²⁸. En effet, comme il le rappelait en 1995 : « les travaux publiés sur les années qui précèdent la Révolution et sur les troubles qui, à compter de mars 1793, ont secoué la Vendée, ont constitué un champ d'études privilégié, au point que l'historiographie a, pour le moins, longtemps négligé l'étude du milieu paysan bas-poitevin de la première moitié du dix-huitième siècle »³²⁹. Il réfutait alors l'idée selon laquelle les fonds d'archives du Bas-Poitou seraient pauvres. Bien que les cahiers de doléances et les documents à caractère fiscal aient majoritairement disparus, la série B n'avait jamais été étudiée et les minutes notariales commençaient juste à être utilisées. Se basant sur un corpus d'environ 2 000 actes notariés, lui-même s'intéressait alors aux conditions d'exploitations contenues dans les baux ruraux et

³²³ CVRH et SEV, *Recherches vendéennes* n°8. *Guerre de Vendée : la nouvelle histoire*, 2001, 470 p.

³²⁴ Gérard Alain, « Éditorial », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.5.

³²⁵ Miagkova Elena, « Les paysans vendéens à la veille et pendant la Révolution française », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.263-286.

³²⁶ Grelet Christophe, « Des prêtres comme les autres : le clergé bas-poitevin au XVIII^e siècle », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.311-332.

³²⁷ Gérard Alain (éd.), *La vie quotidienne en Vendée avant la Révolution. Journal inédit de Dangirard*, La Roche-sur- Yon, Éditions du CVRH, 2005, 304 p.

³²⁸ Legal Pierre-Yannick, « Paysans bas-poitevins entre Plaine, Bocage, Gâtine et Marais (1730-1750) », *Recherches vendéennes*, n°2, 1995, p.317-353.

³²⁹ *Ibid.*, p.318.

aux structures familiales et patrimoniales en lien avec l'exploitation. Comme Pierre-Yannick Legal, Yannis Suire a soutenu une thèse en lien avec l'environnement, portant sur les hommes et le Marais poitevin³³⁰. Approfondissant le sujet dans plusieurs ouvrages³³¹, il a également édité les cartes et les mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi qui a parcouru les côtes de l'Atlantique au début du XVIII^e siècle³³². Actuellement directeur du CVRH, il est chargé de l'inventaire général du patrimoine de la Sèvre niortaise. Récemment encore, Hervé Retureau, qui avait obtenu une maîtrise d'histoire en 1996³³³, a soutenu une thèse approfondissant le même sujet³³⁴.

La recherche sur le Bas-Poitou au XVIII^e siècle semble donc loin d'être épuisée. Ainsi, l'alimentation n'a jamais été traitée pour elle-même dans aucun des travaux universitaires portant sur ce territoire durant cette période. Elle figure parfois dans de rares mémoires de maîtrise, mais avec des conclusions partielles, en étant traitée comme un élément secondaire³³⁵. Le sujet reste donc largement à traiter, dans la lignée de l'ouverture du champ d'étude du Bas-Poitou avant la Révolution.

³³⁰ Suire Yannis, *L'homme et l'environnement dans le marais poitevin, seconde moitié du XVI^e siècle-début du XX^e siècle*, thèse pour le Diplôme d'archiviste paléographe, École nationale des Chartes, 2002, 4 vol., 1352 p.

³³¹ Suire Yannis, *Le marais poitevin : une écohistoire du XVI^e à l'aube du XX^e siècle*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2006, 525 p.

Suire Yannis, *Le Marais poitevin des origines à nos jours*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2013, 126 p.

³³² Pour les documents concernant le Bas-Poitou : Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700. Cartes, plans et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2017, 366 p.

³³³ Retureau Hervé, *Les gens de mer du pays d'Olonne au XVIII^e siècle*, Université de Nantes, mémoire de Maîtrise dirigé par Philippe Bossis, 1996, 177 p.

³³⁴ Retureau Hervé, *Sociétés littorales, gens de mer et activités maritimes dans un port en mutation : l'exemple des Sables-d'Olonne (1747-1866)*, Université de Nantes, thèse de Doctorat dirigée par Martine Acerra et Thierry Sauzeau, 2020, 2 vol.

³³⁵ Par exemple, le mémoire d'Aldo Foschia n'utilise que les inventaires après décès et en déduit des explications misérabilistes. Foschia Aldo, *La société luçonnaise entre 1750 et 1792 à partir des inventaires après décès*, mémoire de Maîtrise dirigé par Yves Durand et André Duret, Institut catholique d'études supérieures, La Roche-sur-Yon, 1998, 241 p.

État des sources

Dans son article dédié aux enjeux de l'alimentation paysanne, Florent Quellier propose « une autre manière d'écrire l'histoire »³³⁶. Celle-ci se base sur le croisement des approches de l'histoire économique et sociale avec celles de l'histoire culturelle, ainsi que sur les apports de l'archéologie³³⁷. L'essentiel de la réflexion est donc basé sur un renouveau des questionnements³³⁸ à partir de documents déjà connus :

L'enjeu épistémologique ne réside pas dans la peu probable invention d'autres sources manuscrites et imprimées pour faire demain une histoire de l'alimentation du monde rural d'hier — les inventaires après décès, les baux, les affaires de justice, les relations de voyage, les enquêtes, les mémoires médicaux, les traités de cuisine et ceux d'économie rurale, les œuvres littéraires, les contes et les chansons, les dictionnaires français / langue régionale..., les sources disponibles pour écrire cette histoire sont connues.³³⁹

Parmi ces types d'archives, la majorité a été effectivement produite sur le territoire du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. Ces sources pouvant servir à l'histoire de l'alimentation recouvrent un spectre large.

Tout d'abord, les actes notariés, sources de la pratique, offrent des possibilités de traitement à la fois quantitatives et qualitatives. Afin d'étudier l'alimentation, le dépouillement systématique des inventaires après décès paysans a été effectué. Les réserves alimentaires, les ustensiles et contenants, le cheptel vif et les dettes constituent les principaux points d'attention. Les minutes notariales contiennent également d'autres catégories d'actes d'intérêt. L'étude des redevances en nature versées dans les baux ruraux ou les éventuelles descriptions de jardins ou de vergers dans les visites d'exploitations peuvent se révéler utiles. Les minutiers anciens du Bas-Poitou sont généralement bien conservés. Ils sont en cours de numérisation par les Archives départementales de la Vendée, ce qui en facilite l'accès.

³³⁶ « L'enjeu d'une relecture du dossier de l'alimentation paysanne tient dans la possibilité de donner de la chair à Jacques Bonhomme, de lui redonner son humanité, tout en luttant contre certains clichés et une dérive misérabiliste probablement devenus politiquement corrects dans nos amphithéâtres et nos ouvrages de vulgarisation mais qui ne résistent pas à un autre questionnement et à une autre manière d'écrire l'histoire ; il ne s'agit pas ici de prôner une approche par défaut ou un pis-aller face aux évidentes limites de l'histoire quantitative, mais bien de proposer un autre regard avec sa propre cohérence. » Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.29-30.

³³⁷ *Ibid.*, p.30.

³³⁸ Il faut aller dans le sens du « choix de travailler l'alimentation paysanne comme un objet historique à part entière et non plus comme un facteur explicatif, et d'opérer un renouvellement des problématiques de l'histoire rurale en posant les questions du goût et de l'ouverture culinaire du village. »³³⁸ *Ibid.*

³³⁹ *Ibid.*

Ensuite, le traitement des sources judiciaires, issues de plusieurs niveaux de juridiction, se révèle indispensable. En premier lieu, les archives des justices seigneuriales peuvent compléter les minutes notariales. Mais surtout, nombre d'affaires portées auprès de cette justice de proximité ont un rapport avec l'alimentation. D'une part, les cas de vol d'aliments sont précieux. D'autre part, les auditions de témoins lors des enquêtes judiciaires comportent des interrogatoires de paysans. Ceux-ci, lors de leur déposition, mentionnent parfois l'alimentation. Une cinquantaine de fonds de justices seigneuriales sont conservés aux Archives départementales de la Vendée. Malheureusement, ils comportent souvent des lacunes importantes. Tous ont été entièrement numérisés. En second lieu, l'essentiel du Bas-Poitou ressortait de deux juridictions royales : la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte et le bailliage de Vouvant, séant à La Châtaigneraie. Le fonds du second est consultable aux Archives départementales et contient aussi des documents tel qu'évoqués ci-dessus. En dernier lieu, le fonds d'une juridiction spécialisée est également utilisable : la maîtrise des Eaux et Forêts de Fontenay-le-Comte. La surveillance de la chasse et de la pêche dans les forêts royales a conduit à l'établissement de procès-verbaux et au jugement des contrevenants. Parmi eux se trouvaient des paysans. Ce fonds peut également être consulté aux Archives départementales de la Vendée.

En outre, des sources d'origine administrative ou liées au fonctionnement des institutions peuvent décrire l'alimentation paysanne. Elles concernent notamment les temps de crise, où l'impact sur l'ordre public de la peur du manque de subsistance préoccupe les autorités. Toutefois, la conservation de ces fonds institutionnels a souffert de nombreux aléas. Ainsi, la série C des Archives départementales de la Vendée n'occupe qu'un faible volume. Elle renferme des documents issus des subdélégations bas-poitrevines de l'intendance de Poitiers³⁴⁰ ainsi que de trois élections³⁴¹. Cependant, fait suffisamment notable pour être remarqué, les fonds des bureaux intermédiaires de l'assemblée provinciale du Poitou, actifs entre 1787 et 1789, ont été en grande partie conservés³⁴². Mais à l'inverse, il ne subsiste que peu de cahiers de doléances bas-poitrevins³⁴³. Le fonds concernant l'élection de Châtillon-sur-

³⁴⁰ Il s'agit principalement des subdélégations de Fontenay-le-Comte et des Sables-d'Olonne, ainsi que celles de La Châtaigneraie et des îles de Bouin et Noirmoutier.

³⁴¹ L'élection des Sables d'Olonne est la mieux pourvue en documents, comportant notamment des états de récoltes. Une grande partie du fonds de celle de Fontenay-le-Comte a disparu. Une cote unique contient une « vérification générale des biens et revenus de la paroisse de la Meilleraie », dans l'élection de Thouars.

³⁴² Celui du bureau de Fontenay-le-Comte contient notamment les réponses des communautés à un questionnaire sur leur situation qui contient nombre d'informations concernant l'alimentation (C 42).

³⁴³ Tous ont été publiés dès le XIX^e siècle. Mais certains sont réapparus récemment, comme le cahier de la paroisse de Mouilleron-en-Pareds, donné aux Archives départementales en 2005. Pour plus

Sèvre se trouve aux Archives départementales des Deux-Sèvres. Des informations peuvent également être trouvées dans le fonds de l'intendance, aux Archives départementales de la Vienne, ainsi qu'aux Archives nationales. La correspondance administrative semble toutefois en grande partie perdue³⁴⁴. Concernant les rapports, états et mémoires des XVII^e et XVIII^e siècles ayant rapport au Bas-Poitou, Joseph Dehergne en a établi une liste complète³⁴⁵. La plupart ont déjà bénéficié d'une édition³⁴⁶.

De manière complémentaire, certaines archives émanant des institutions religieuses mentionnent l'alimentation. Des visites pastorales d'évêques ou des comptes de fabrique peuvent ainsi remarquer des pratiques de dons alimentaires ou des utilisations agricoles du cimetière, par exemple.

Par ailleurs, si aucun écrit du *for privé* n'émane directement de paysans, plusieurs décrivent une partie de leur alimentation. Le plus remarquable est le journal tenu par Pierre Dangirard, notable protestant de La Rochelle, venu passer sa convalescence chez le médecin Gallot à Saint-Maurice-le-Girard en 1781³⁴⁷. Le malade observe attentivement le monde nouveau qu'il découvre, s'intéressant notamment à des épisodes de la vie paysanne. De plus, plusieurs recueils de souvenirs rédigés au XIX^e siècle par les mémorialistes du soulèvement vendéen pourront être utilisés. En effet, ceux-ci contiennent des descriptions du Bas-Poitou avant la création de la Vendée qui, bien entendu, doivent être exploitées avec la distance critique requise³⁴⁸.

d'informations, voir : Brunetière Henry, *À la veille de la Vendée : le Bas-Poitou et la préparation des États Généraux de 1789*, Les Sables-d'Olonne, Éditions du Cercle d'Or, 1989, 194 p.

³⁴⁴ Certaines pièces ont pu bénéficier d'une publication. C'est par exemple le cas des lettres envoyées par l'intendant Boula de Nanteuil à son subdélégué à Bressuire entre 1784 et 1786, retrouvées dans des papiers de famille. Elles mentionnent notamment les mesures prises lors de la disette (Cesbron E., « Lettres de M. Boula de Nanteuil, intendant du Poitou, à M. Blactot, son subdélégué à Bressuire », *Archives historiques du Poitou*, t.20, 1889, p.93-214). La correspondance des contrôleurs généraux des finances avec les intendants des Provinces, publiée par Arthur de Boislile, pourrait également être utilisée. Boislile (de) Arthur, *Correspondance des contrôleurs généraux des finances avec les intendants des Provinces*, Paris, Imprimerie nationale, 1874-1897, 3 vol., LIX-695, III-696, III-808 p.

³⁴⁵ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, p.294-296.

³⁴⁶ Voir notamment : Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV et autres documents officiels*, Fontenay-le-Comte, Pierre Robuchon Éditeur, 1865, 519 p.

³⁴⁷ Gérard Alain (éd.), *La vie quotidienne en Vendée avant la Révolution. Journal inédit de Dangirard*, La Roche-sur-Yon, Editions du CVRH, 2005, 304 p.

³⁴⁸ D'après M. Alain Gérard, parmi les mémorialistes les mieux informés figurent la comtesse de la Bouëre : La Bouëre (de), Antoinette-Charlotte, *La Guerre de la Vendée, 1793-1796, mémoires inédits, souvenirs de la Comtesse de La Bouëre*, publiés par Mme la Comtesse de La Bouëre, belle-fille de l'auteur, Paris, Plon-Nourrit, 1890, 363 p. ; La Bouëre (de), Antoinette-Charlotte (éd.), *Mémoires inédits de Bertrand Poirier de Beauvais, commandant général de l'artillerie des armées de la Vendée*, Paris, Plon-Nourrit, 1893, 392 p.

Dans la même veine, la littérature en langue régionale peut contenir des informations. Ainsi, les écrits de François Gusteau, curé de Doix décédé en 1761, ont pour thème principal la vie paysanne. Les chansons de noces, notamment, décrivent la table des paysans en temps de fête. Cette œuvre abondante peut être comparée avec les chansons en poitevin-saintongeais du « Manuscrit de Pons », rédigées vers 1740³⁴⁹. Cependant, il s'agit des seules œuvres datant certainement du XVIII^e siècle³⁵⁰. Les chansons transmises oralement ont ensuite été compilées, pour les plus anciennes, à la fin du XIX^e siècle³⁵¹. Il en est de même pour les contes et légendes³⁵². Les premiers glossaires de patois poitevin datent également de la seconde moitié du XIX^e siècle³⁵³, mais peuvent tout de même clarifier le vocabulaire utilisé.

Un autre genre de littérature renseigne sur l'agriculture et, parfois, l'alimentation paysanne : les traités d'agronomie et d'économie rurale. Il en existe deux qui s'intéressent spécifiquement au Bas-Poitou à la fin du XVIII^e siècle. En 1773, le moine cistercien Dom Le Rouge donne des conseils pour améliorer les techniques agricoles³⁵⁴. Il est suivi en 1785 par l'avocat Pervinquier, qui décrit précisément les différents paysages et modèles d'agriculture bas-poitevins³⁵⁵.

³⁴⁹ Duguet Jacques, *Le manuscrit de Pons. Recueil de textes en patois saintongeais du XVIII^e siècle*, Rochefort, Société d'Études Folkloriques du Centre-Ouest et Centre National de la Recherche Scientifique, 1970, 258 p.

³⁵⁰ La bibliothèque municipale de La Roche-sur-Yon conserve également un recueil manuscrit de 84 chansons inédites. Médiathèque Benjamin Rabier, ms. 84, *Recueil de chansons de Jean Hillairin*, s.n., 1784, 125 p.

³⁵¹ Bujeaud Jérôme, *Chants et chansons populaires des provinces de l'Ouest : Poitou, Saintonge, Aunis et Angoumois, avec les airs originaux*, Niort, L. Clouzot Libraire-Éditeur, 1895, 2 vol., 336 et 371 p.

³⁵² Prunier Louis-Pierre, *La Vendée avant 1793. Légendes et récits*, Paris, Victor Retaux et fils, 1893, 330 p.

³⁵³ Le *vocabulaire poitevin* de Lubin Mauduyt, daté du début du XIX^e siècle, n'a pas pu être consulté. Beauchet-Filleau Henri, *Essai sur le patois poitevin, ou Petit glossaire de quelques-uns des mots usités dans le canton de Chef-Boutonne et les communes voisines*, Niort, L. Clouzot Libraire-Éditeur, 1864, 286 p.

Favre Léopold, *Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis*, Niort, Robin et L. Favre Imprimeurs-Éditeurs, 1867, 356 p.

Lévrier Gabriel, *Dictionnaire étymologique du patois poitevin*, Niort, Imprimerie Th. Mercier, 1867, 193 p.

Lalanne Charles-Claude, *Glossaire du patois poitevin*, Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 1868, 264 p.

Rousseau, *Glossaire poitevin*, Niort, L. Clouzot Libraire-Editeur, 1869, 95 p.

³⁵⁴ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur ou Essais sur la Culture des Champs, des Vignes, des Arbres, des Plantes les plus communes & les plus ordinaires à l'Homme, avec un Traité abrégé des Maladies des Cultivateurs, de leurs Enfants, de leurs Bestiaux & des remèdes pour les guérir*, Fontenay-le-Comte, Veuve de Jacques Poirier, 1773, 2 vol., 200 p. et 230 p.

³⁵⁵ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai sur l'agriculture, ouvrage utile à toutes sortes de personnes*, Fontenay-le-Comte, Ambroise Cochon de Chambonneau, 1785, 117 p.

C'est également une élite physiocrate qui s'exprime dans les *Affiches du Poitou*, principal titre de presse. Cette source est donc secondaire, mais peut parfois contenir des informations inédites, concernant par exemple la culture de la pomme de terre en Bas-Poitou³⁵⁶. Des médecins s'expriment également dans la presse³⁵⁷.

Par ailleurs, les témoignages médicaux peuvent décrire la vie et les habitudes paysannes. Plusieurs médecins du Bas-Poitou ont été des correspondants de la Société Royale de Médecine, dans le fonds d'archives contient leurs observations³⁵⁸. Plusieurs « topographies médicales » peuvent y être consultées³⁵⁹. Parmi tous ces praticiens, le docteur Gallot, de Saint-Maurice-le-Girard, demeure le plus renommé. Sa *Topographie médicale du Poitou et spécialement du canton de La Châtaigneraie*³⁶⁰ ainsi que son *Mémoire sur l'épidémie de La Forêt-sur-Sèvre*³⁶¹ sont précieux pour les informations qu'ils apportent sur les paysans. Mais surtout, son *Mémoire sur l'épidémie de La Châtaigneraie*³⁶² a connu une certaine postérité et décrit la manière dont le régime alimentaire des paysans pouvait être amélioré par les prescriptions médicales.

Pour terminer, certaines sources demeurent plus difficiles d'accès. Ainsi, la plupart des archives des médecins doivent se trouver dans des fonds privés. Ces archives privées peuvent pourtant contenir des informations inattendues, notamment à travers la correspondance scientifique ou personnelle. De même, malheureusement, il n'y a eu que peu de fouilles archéologiques sur des habitats ruraux de l'époque moderne. Aucun des rapports de fouilles consultés ne porte de données exploitables du point de vue de l'alimentation, les

³⁵⁶ Ydier F., « L'Introduction de la Pomme de Terre dans le Bas-Poitou », *Bulletin de la société Olona*, t.6, n°23, 1934, p.38.

³⁵⁷ Le docteur Dorion de Saint-Gilles-sur-Vie est ainsi un correspondant de Jouyneau-Desloges, le rédacteur en chef des *Affiches du Poitou*. Jouyneau-Desloges, « Lettre de M. Jouyneau Desloges, Membre de l'Académie celtique, à M. Eloi Johanneau, Secrétaire perpétuel de cette Académie, sur les noces noires des Marais du Bas-Poitou », *Mémoires de l'Académie celtique*, t.5, 1810, p.275-280.

³⁵⁸ Parmi les documents paraissant les plus prometteurs figurent des envois des médecins Dorion à Saint-Gilles-sur-Vie, Perreau à Fontenay-le-Comte, Tillier à Chaillé-les-Marais, Bouquet à Luçon, Clémenceau à Mouchamps, Gallot à Saint-Maurice-le-Girard et Gouraud à Saint-Sulpice-le-Verdon.

³⁵⁹ Si l'état topographique de Luçon par Bouquet et la topographie médicale de La Châtaigneraie par Gallot ont déjà été publiées, celles de Chaillé-les-Marais par Tillier et de Luçon par Bouquet sont inédites. Les mentions d'une topographie médicale de Mouchamps par Clémenceau et d'une du Bas-Poitou par Dorion sont également curieuses.

³⁶⁰ Dugast-Matifeux Charles (éd.), « Essai sur la topographie médicale du Poitou et spécialement du département de La Châtaigneraie par le docteur Jean-Gabriel Gallot », *ASEV*, 2^e série, vol.1, 1871, p.101-131.

³⁶¹ Gallot Jean-Gabriel, *Mémoire historique sur la fièvre catarrhale, bilieuse, &c. qui a régné épidémiquement à la Forêt-sur-Saire & les environs, en Mars, Avril & Mai 1784*, Poitiers, Michel-Vincent Chevrier, 1784, 11 p.

³⁶² Gallot Jean-Gabriel, *Recueil d'observations ou mémoire sur l'épidémie qui a régné en 1784 & 1785 dans la Subdélégation de la Châtaigneraie, en bâs Poitou*, Poitiers, François Barbier, 1787, 105 et 52 p. Ce mémoire a remporté l'un des premiers prix de la Société Royale de Médecine en 1786.

traces d'occupation au XVIII^e siècle étant généralement trop peu importantes. Ainsi, les travaux, comme la thèse de Sarah Grenouilleau, concernent surtout les premiers siècles de l'époque moderne³⁶³.

Ce bref panorama témoigne de la variété des sources disponibles pour traiter du sujet de l'alimentation paysanne en Bas-Poitou. La première étape de cette étude concerne le Marais Poitevin.

³⁶³ Grenouilleau Sarah, *La céramique médiévale et moderne en Vendée et dans le sud de la Loire-Atlantique (X^e-milieu du XVII^e siècle)*, Université de Nantes, thèse de Doctorat en archéologie sous la direction de Martial Monteil et Yves Henigfeld, 2018, 2 vol., 588 et 113 p.

Étude de cas.

En quête de goût. Les cuisines paysannes dans le Marais poitevin au XVIII^e siècle

Introduction

L'alimentation paysanne en Bas-Poitou au XVIII^e siècle se trouve à la confluence des points d'ombre de deux courants historiographiques. Pourtant, les sources permettant de traiter ce sujet existent. Il est donc possible de concrétiser son étude.

L'objectif de cette première année de recherches est d'en explorer une partie, en préparation du travail complet qui doit suivre. Cette étude de cas s'intéresse donc au thème de l'alimentation paysanne au XVIII^e siècle dans une partie du Bas-Poitou : le Marais poitevin (voir Carte 2 - Les paysages d). Ce cadre géographique n'a pas été choisi au hasard. En effet, ses paysages et son système agricole, ainsi que la richesse de la documentation disponible, permettent un réel approfondissement de la question de l'alimentation.

A. Le Marais poitevin, « théâtre de la lutte perpétuelle entre l'homme et l'environnement » (Yannis Suire)

Les thèses de Yannis Suire³⁶⁴, publiées en une seule synthèse en 2006³⁶⁵, s'intéressent aux relations entre l'Homme et le Marais jusqu'au début du siècle dernier. Ces rapports sont caractérisés par la volonté humaine de maîtriser, dès le Moyen Âge, un milieu inhospitalier par bien des aspects, mais riche en ressources. Que le XVIII^e siècle marque une pause dans les grands travaux ne signifie pas l'amoindrissement de ces efforts. Ceci fait dire à l'historien qu'encore, dans le Marais de ce siècle, « se joue le théâtre de la lutte perpétuelle entre l'homme et l'environnement »³⁶⁶. Celle-ci répond notamment à des enjeux de nature agraire, ce qui concerne, par voie de conséquence, l'alimentation.

³⁶⁴ Suire Yannis, *L'Homme et l'environnement dans le Marais poitevin, seconde moitié du XVI^e siècle – début du XX^e siècle*, École nationale des Chartes, thèse pour le Diplôme d'archiviste paléographe, 2002, 4 vol., 1352 p.

Suire Yannis, *L'Homme et l'environnement dans le Marais poitevin, seconde moitié du XVI^e siècle – début du XX^e siècle*, Université Paris IV-Sorbonne, thèse de Doctorat sous la direction de Dominique Barjot, 2004, 4 vol., 1359 p.

³⁶⁵ Suire Yannis, *Le marais poitevin : une écohistoire du XVI^e à l'aube du XX^e siècle*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2006, 525 p.

³⁶⁶ *Ibid.*, p.153.

1. La transformation progressive d'un milieu naturel

De nos jours, le Marais poitevin est la deuxième plus grande zone humide de France, partagée entre les départements de la Vendée, des Deux-Sèvres et de la Charente-Maritime³⁶⁷. Sous l'Ancien Régime, ce milieu naturel était divisé entre les provinces de Poitou et d'Aunis, la frontière suivant le cours de la Sèvre niortaise. Même si cette étude s'intéresse au Bas-Poitou, il n'y aurait pas de sens à séparer hermétiquement les deux bords de la rivière. À la suite de Yannis Suire, il sera donc possible de franchir le cours d'eau si nécessaire.

Le Marais poitevin est issu du lent retrait de la mer causé par l'envasement de l'ancien golfe des Pictons³⁶⁸. Au XVI^e siècle, le souvenir de l'océan bordant Luçon était encore évoqué³⁶⁹. Il est, depuis, matière aux contes et légendes³⁷⁰.

Une première phase de dessèchements fut menée par les moines des abbayes de la région dès les XII^e et XIII^e siècles³⁷¹. Mais ce sont les travaux menés au XVII^e siècle qui donnèrent au Marais son aspect pour la fin de l'Ancien Régime et au-delà³⁷². Outre leur grande envergure, ces aménagements ont de particulier le fait qu'ils sont l'œuvre d'associations d'investisseurs³⁷³. À l'initiative de l'État³⁷⁴, des Hollandais comme Humphrey Bradley sont engagés pour initier les transformations³⁷⁵. Des sociétés de dessèchement

³⁶⁷ « Sa forme générale est celle d'un triangle pointant sur Niort et dont la bande littorale court de La Tranche-sur-Mer au nord à La Rochelle au sud. » Watteaux Magali, *La dynamique de la planimétrie parcellaire et des réseaux routiers en Vendée méridionale. Études historiographiques et recherches archéogéographiques*, Université Paris I Panthéon-Sorbonne, thèse de Doctorat sous la direction de Gérard Chouquer, 2009, vol.1, p.112.

³⁶⁸ *Ibid.*, p.113.

³⁶⁹ « Du temps de leurs ancêtres, la grande mer, couvrant tout le pays, venait flotter à Luçon [...]. Toute cette côte n'était que mer ». La Popelinière, *La vraye et entière histoire des troubles et choses mémorables avenues tant en France qu'en Flandres et pays circonvoisins, depuis l'an 1562, 1573*, cité par Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.20.

³⁷⁰ Celles-ci mettent en scène aussi bien Gargantua que Mélusine ou un retrait brutal des eaux. *Ibid.*, p.21.

³⁷¹ Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan et la mer. Ruralités littorales et maritimes en Europe au Moyen Âge et à l'Époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020, p.52.

³⁷² « 4 500 hectares desséchés dans les marais de L'Île-d'Elle, Vix, Doix, Maillé, Maillezais ; 4 000 entre Marans et La Ronde ; 59 kilomètres de digues édifiées dans les premiers ; 19 kilomètres de canaux principaux et 22 kilomètres de canaux et fossés secondaires creusés dans les marais de Taugon, La Ronde, Choupeau et Benon. Au XVII^e siècle, l'œuvre de dessèchement du Marais poitevin, qui comprend encore beaucoup d'autres marais, notamment vers Chaillé, Champagné et Sainte-Radégonde-des-Noyers, est colossale. Il faut y insister : c'est à cette époque qu'est né, pour l'essentiel, le Marais tel que nous le connaissons. » Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.45.

³⁷³ *Ibid.*, p.46.

³⁷⁴ *Ibid.*, p.54.

³⁷⁵ *Ibid.*, p.56.

locales leur succèdent ensuite³⁷⁶. Elles fusionnent peu à peu, laissant la place à des « titans »³⁷⁷, comme les sociétés de Vix-Maillezais et de Taugon³⁷⁸. Mais, à la fin du XVII^e siècle, le rythme des travaux décroît face aux obstacles grandissants, notamment les inondations et les conflits entre sociétés³⁷⁹.

Si peu de nouveaux dessèchements sont réalisés au XVIII^e siècle, les sociétés sont désormais solidement installées comme de véritables « structure[s] de développement économique du Marais »³⁸⁰. En effet, l'entretien des aménagements nécessite de la main-d'œuvre en masse, ainsi que quelques professions spécialisées³⁸¹. Si elles ne font plus évoluer les paysages, les sociétés jouent donc un rôle important dans la société maraîchine qui constitue, pour elles, un important vivier de main-d'œuvre potentielle³⁸².

2. Le paysage et les paysans sous influences réciproques

Le paysage du Marais reste donc fixe au XVIII^e siècle. Il se partage en quatre zones distinctes (voir Carte 3 - Les paysages du Marais poitevin.) :

La vaste zone marécageuse, presque uniforme autrefois, a maintenant l'aspect d'un édifice dont les étages descendent jusqu'au niveau de l'eau : d'abord les terres hautes, presque inchangées ; puis les immenses marais desséchés, percés par les lignes droites des canaux et des digues ; ensuite, espace trop souvent oublié, les marais a demi mouillés ou à demi desséchés, c'est selon, encore soumis aux eaux mais déjà objets de dessèchements partiels ; enfin les marais mouillés, régulièrement inondés et dont la vie est proche de celle du Marais avant les dessèchements.³⁸³

Les terres hautes sont constituées des anciens rivages et îles du golfe des Pictons. Elles abritent les bourgs et villages les plus importants³⁸⁴. En descendant dans les marais

³⁷⁶ L'État ne reste pas indifférent à la suite de ces travaux, notamment en la personne de Richelieu, qui a connu le Marais en tant qu'évêque de Luçon. *Ibid.*, p.60-62.

³⁷⁷ *Ibid.*, p.135.

³⁷⁸ Il s'agit des formes abrégées utilisées par Yannis Suire pour désigner respectivement la Société des marais desséchés de Vix, Maillezais, Maillé, Saint-Pierre-le-Vieux et Doix et la Société des marais desséchés de Taugon, La Ronde, Choupeau et Benon. *Ibid.*, p.6.

³⁷⁹ *Ibid.*, p.151.

³⁸⁰ *Ibid.*, p.242.

³⁸¹ Les sociétés proposent ainsi des emplois de brigadiers, de gardes et de huttiers. (*Ibid.*) « De fait, les postes de gardes et de huttiers qu'elles proposent intéressent beaucoup de candidats. Les emplois de huttiers notamment, sont convoités par ceux qui n'ont rien d'autre que leurs bras à mettre à la disposition des sociétés. » *Ibid.*, p.228-229.

³⁸² « Les sociétés de marais exercent un certain paternalisme à l'endroit des Maraîchins, dans la mesure où elles n'ont aucun intérêt à voir leur main-d'œuvre potentielle réduite à la mendicité et au départ. Elles s'efforcent donc de ne pas assommer les cabaniers. En novembre 1676, après de fortes crues, la Société de Vix-Maillezais décide ainsi de réduire les contributions [...]. Des aides ponctuelles sont accordées : en 1716, à la suite d'un incendie qui a dévasté une partie du bourg de Taugon, la Société de Taugon décide de donner quarante livres à chaque famille sinistrée. » *Ibid.*

³⁸³ *Ibid.*, p.153.

³⁸⁴ *Ibid.*, p.154.

desséchés s'ouvre une grande plaine, quasiment dénuée d'arbres, essentiellement destinée à l'agriculture³⁸⁵. Les exploitations agricoles, nommées cabanes, y conservent dans leur toponymie la nouveauté de leur création³⁸⁶. Elles sont délimitées par des frontières en ligne droite, celles des digues et des canaux³⁸⁷. À l'inverse, les marais mouillé et semi-mouillé abritent une végétation abondante³⁸⁸ et présentent un parcellaire plus complexe, tout en courbes³⁸⁹.

La zone comprenant Maillezais et les paroisses limitrophes contient l'ensemble de ces paysages. Ceux-ci sont distinctement différenciés par l'ingénieur Claude Masse (voir Carte 4 - Partie de l'île et des marais de Maillezais, d'après Claude Masse.). Il en est de même dans une description de la paroisse de Doix :

On peut diviser le terrain de cette p[aroi]sse [de Doix] en terres hautes, marais desséchés et marais mouillés ou non desséchés. Les terres hautes forment une plaine extrêmement fertile et propre à toute sorte de grains. [...] Tout ce desséchement [les marais desséchés] est comme les autres, environné d'une haute levée et d'un large canal appelé Canal de Ceinture, tout le reste est ensuite coupé de différents canaux qui divisent le terrain par quarrés qu'on laboure ou qui servent de paturage [...]. Une grande partie [des marais mouillés] est couverte par les eaux pendant neuf mois de l'année. Cependant, ils sont coupés par une infinité de fossés ou de canaux couverts de petits batteaux.³⁹⁰

Ces particularités géographiques auraient un impact sur les mentalités. Nombre de sources insistent ainsi sur les points communs du caractère des habitants du Marais, comme l'indépendance ou une piété relative. Ceci fait dire à Yannis Suire qu'être « Maraîchin [au XVIII^e siècle], c'est penser et se comporter autrement »³⁹¹ qu'un Bocain ou un Plainaud. Ce déterminisme issu des documents d'archive imprègne les travaux de nombreux historiens encore aujourd'hui³⁹². S'il ne faut pas nier des particularités locales, toute généralisation sans preuve au domaine de l'alimentation doit être évitée.

³⁸⁵ Watteaux Magali, *La dynamique...*, op. cit., p.112.

³⁸⁶ « L'introduction de nouvelles cabanes de marais desséchés crée une nouvelle toponymie. Chacune reçoit un nom lié à son histoire, qui à son propriétaire, qui à son fermier, voire à ce que ceux-ci trouvent lorsqu'ils arrivent sur les lieux. Certains noms se réfèrent par exemple à la végétation [...], à la nature du sol [...], à la faune [...]. Certaines d'entre elles se marquent par la proximité d'ouvrages de dessèchements ». Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.155.

³⁸⁷ *Ibid.*, p.156.

³⁸⁸ Watteaux Magali, *La dynamique...*, op. cit., p.112.

³⁸⁹ Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.157.

³⁹⁰ AD85, C 16 : Débris du registre de réformation du vingtième de la paroisse de Doix, 1776.

³⁹¹ *Ibid.*, p.279.

³⁹² « La géologie explique la diversité des paysages agraires et les modes de peuplement. De là, il n'y a qu'un pas jusqu'aux mentalités. On le retrouve régulièrement franchi dans les publications de la fin du XIX^e et au XX^e siècle. Les traits géographiques sont donnés pour explicatifs du caractère des hommes de tel ou tel terroir. » Watteaux Magali, *La dynamique...*, op. cit., p.141.

Toutefois, Yannis Suire insiste surtout sur le fait qu'au sein de la population du Marais, les différenciations sociales recoupent en partie le paysage. Ainsi, parmi les paysans, « les modestes mais nombreux journaliers des hautes terres »³⁹³ sont les moins aisés, louant leur force de travail dans les cabanes. Des laboureurs intermédiaires sont généralement petits propriétaires, également dans les hautes terres, ce qui leur permet de mieux gagner leur vie³⁹⁴. Mais les cabaniers se détachent du lot : « maîtres des terres basses, [ils] font aussi partie de l'élite rurale. »³⁹⁵ Le bétail constitue leur richesse principale³⁹⁶. Les cabaniers auraient accès à une alimentation et un train de vie améliorés, même si les difficultés économiques liées à l'exploitation ne les épargnaient pas toujours³⁹⁷. En dernier, Yannis Suire classe les habitants des marais mouillés, aussi modestes que les journaliers des terres hautes³⁹⁸. Cette différenciation « socio-géographique »³⁹⁹ est liée au fonctionnement agricole du Marais.

3. La richesse en blés et en bêtes

Arthur Young, lors de ses voyages en France, est seulement passé rapidement par les brandes du Haut-Poitou⁴⁰⁰. Il en constate la pauvreté⁴⁰¹, mais rapporte ce qu'il a entendu dire : « une partie de cette province, le Bas-Poitou, est beaucoup plus riche et meilleure. »⁴⁰² En effet, le Bas-Poitou est considéré par la plupart des observateurs du XVIII^e siècle comme

³⁹³ Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.289.

³⁹⁴ « Au-dessus, toujours dans les bourgs, les laboureurs ne sont pas beaucoup mieux pourvus lors de leur mariage, mais ils se distinguent des journaliers par la possession d'un lopin de terre, ce qui augmente la valeur de leur avoir. Leurs biens mobiliers sont également importants, et le linge comme le bétail y comptent pour une grande part. » *Ibid.*

³⁹⁵ « Ils se placent même au sommet de la hiérarchie paysanne. » *Ibid.*, p.290.

³⁹⁶ *Ibid.*

³⁹⁷ L'ingénieur des Ponts et Chaussées Labretonnière donne une description très méliorative des cabaniers en l'an X : « ils ne se nourrissent que de pain blanc de la meilleure qualité : leurs celliers sont toujours meublés des meilleurs vins de la Plaine, ou de Saintonge, ou de Bordeaux. Quelques-uns sont servis en argenterie ; et à quelque heure qu'ils reçoivent un étranger, ils ont toujours à lui offrir un canard gras, ou quelque autre volaille » (Labretonnière P. L. C., *Statistique...*, *op. cit.*, p.65). Mais Yannis Suire tempère ce portrait en constatant que les cabaniers ne sont pas à l'abri de la faillite. *Ibid.*, p.291.

³⁹⁸ *Ibid.*

³⁹⁹ *Ibid.*, p.289.

⁴⁰⁰ Sée Henri (trad.), *Arthur Young. Voyages en France en 1787, 1788 et 1789*, Paris, Armand Colin, 1931, t.1, p.161-162.

⁴⁰¹ « Le Poitou, d'après ce que j'en vois, est un pays arriéré, pauvre et laid. Il manque, semble-t-il, de communications, de débouchés et de toutes sortes d'activité ; il ne produit pas, en moyenne, la moitié de ce qu'il pourrait. » *Ibid.*, p.161.

⁴⁰² *Ibid.*

une région à l'agriculture prospère⁴⁰³. En 1789, le cahier de la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte utilise l'argument suivant :

La sénéchaussée de Fontenay mérite bien l'avantage de députer directement [aux États Généraux] par sa vaste étendue, sa population, et surtout par la portion considérable d'impôts qu'elle supporte. D'ailleurs sa position sur les bords de la mer, ses marais mouillés et desséchés, la nature de ses productions et de son sol la rendent absolument différente des autres sénéchaussées, et surtout de celle de Poitiers.⁴⁰⁴

Les marais sont cités parmi les éléments caractéristiques de la sénéchaussée, alors que la Plaine et le Bocage sont mis de côté. Ceci sous-entend la richesse en blés et en pâture que les contemporains prêtent à ce terroir.

Ainsi, dès 1698, le mémoire de l'intendant Maupeou d'Ableiges insiste sur la fertilité des nouvelles terres issues des dessèchements⁴⁰⁵. Le rapport de 1730 dresse le même constat, insistant sur le froment et l'élevage⁴⁰⁶ et faisant de cette zone un grenier à blé pour le reste de l'élection de Fontenay-le-Comte⁴⁰⁷. Le mémoire destiné au comte d'Artois, apanagiste du Poitou, lui donne le même enseignement vers 1780⁴⁰⁸.

Claude Masse, l'ingénieur du Roi chargé de la cartographie des côtes de la façade atlantique, va dans le sens de cette unanimité des sources d'origine administrative⁴⁰⁹. Par

⁴⁰³ Selon le rapport de 1730 sur l'élection de Fontenay-le-Comte, « il se récolte ordinairement beaucoup plus de blé qu'il n'en faut pour la consommation du pays ». [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV et autres documents officiels*, Fontenay-le-Comte, Pierre Robuchon Éditeur, 1865, p.442.

⁴⁰⁴ Fillon Benjamin (éd.), *Cahiers de la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte, rédigés par F. T. Biaillé-Germon*, Fontenay-le-Comte, Imprimerie Robuchon, 1848, p.16.

⁴⁰⁵ « Dans des marais desséchés, il y a douze paroisses qui y sont situées, où la terre produit en abondance toute sorte de blés et fourrages. » Maupeou d'Ableiges (de) Gilles, *Mémoire concernant la province de Poitou*, 1698, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.415.

⁴⁰⁶ « Les terres sont bonnes et produisent quantité de froment et d'orge. On n'y fait point d'autres blés. Le peuple, sous un extérieur grossier, est industrieux et laborieux. On y récolte des fourrages en grande quantité ; on y élève des bestiaux de toutes espèces, hors des mules et des mulots. » [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.439.

⁴⁰⁷ « Quand ces blés manquent, on tire de la baillarge de la Plaine et du Marais » *Ibid.*, p.437.

⁴⁰⁸ À propos des environs de Luçon : « on voit à peu de distance de cette ville un canton d'une étendue considérable de Marais dont le Sol extrêmement fertile & gras abonde en grains & pâturages excellens. » Bibliothèque nationale de France (BNF), ms. fr. 12044, *Mémoire sur le Poitou*, vers 1780, p.42.

⁴⁰⁹ À propos du Marais dans son ensemble : « le pays que contient en général cette carte est des mieux cultivés qui soient peut-être dans le royaume, c'est-à-dire ce qui est d'anciennes terres fermes et dans les îles qu'elle renferme et dans les marais desséchés qui produisent abondamment du blé et des foins, qui donnent lieu d'y nourrir quantité de bestiaux, surtout des chevaux. » Masse Claude, « Mémoire de la Carte du 46^e quarré de la générallée des costes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guienne », 1719-1720, Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700. Cartes, plans et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2017, p.320.

ailleurs, il insiste à plusieurs reprises sur la richesse en blé propre au territoire de Maillezais (voir Carte 4 - Partie de l'île et des marais de Maillezais, d'après Claude Masse.)⁴¹⁰.

Finalement, seul le fontenaisien Pervinquier tempère cet enthousiasme élogieux des rendements :

Il y a des personnes qui crient au miracle, en voyant, dans les bonnes années, la grosseur des tas de Blé qu'on ramasse dans ces grandes Cabanes, & l'abondance des Grains qu'on y récolte ; mais certainement elles se préoccupent, car je tiens des meilleurs Cultivateurs, & des plus véridiques, que jamais l'abondance ne répond, dans ces Cabanes, à la quantité des Grains qu'on doit y espérer ; en effet, si l'on y sème douze tonneaux de Froment, rarement en ramasse-t-on au-delà de soixante ; ce n'est donc que quatre boisseaux en sus de la semence.⁴¹¹

Mais cet avocat agronome écrit son ouvrage afin de promouvoir de nouveaux procédés agricoles plus efficaces. Il est donc dans son intérêt de remettre en question la productivité des techniques existantes.

De fait, le Marais du XVIII^e siècle a un meilleur rendement agricole que les autres terroirs du Bas-Poitou. Il produit « 20 % de céréales de plus que la Plaine, 30 % de plus que le Bocage et est capable d'exporter une partie de sa production »⁴¹². Les terres nouvellement mises en culture sont très fertiles, mais l'exploitation des cabanes « nécessite un personnel nombreux, formé du cabanier, de sa famille et de ses employés. »⁴¹³

⁴¹⁰ « Son territoire est très abondant en blés. Il y a quatre paroisses, et environnées de trois côtés de marais inaccessibles toute l'année. Il y a dans le bourg de bons bourgeois qui font un gros négoce en blés. » Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse sur la Carte de partie du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et îles adjacentes », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.78.

De même, la paroisse de Maillezais « est très abondante en blé ». Masse Claude, « Mémoire abrégé relatif à la Carte de partie du Bas Poitou, pays d'Aunis et de Saintonge pour faire voir les marais desséchés qui sont vers l'embouchure de la Sèvre Niortaise », 1716, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.239.

Dans la légende d'une carte, il est indiqué à propos de Maillezais qu'elle est « des mieux cultivées en terres labourables, ou il croît abondamment du bled ». Masse Claude, « Carte du 46^e quarré de la générale des costes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guienne », 1720, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.304 (voir Carte 4 - Partie de l'île et des marais de Maillezais, d'après Claude Masse.).

Le mémoire associé à cette carte ajoute que « tout le territoire de cette île est des meilleurs que l'on saurait souhaiter pour la production du blé qui y vient en abondance, étant tout bien cultivé [...]. Il y a en particulier de bonnes métairies. » « Mémoire sur la carte du 46^e quareze de la générale des côtes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guyenne », 1719, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.325.

⁴¹¹ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai sur l'agriculture, ouvrage utile à toutes sortes de personnes*, Fontenay-le-Comte, Ambroise Cochon de Chambonneau, 1785, p.75.

⁴¹² Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.178.

⁴¹³ *Ibid.*, p.229. « Plus sûrement, les exploitants du Marais sont des paysans venus progressivement des terres hautes alentour, attirés par les marais desséchés plus prometteurs que la Plaine et le Bocage. » *Ibid.*, p.231.

Les paysans se partagent alors selon leur statut dans le type d'exploitation qu'ils cultivent. Les cabanes constituent « la principale innovation dans le mode d'exploitation du Marais »⁴¹⁴. Elles ressemblent aux grandes métairies de la Gâtine⁴¹⁵, mais recouvrent une superficie de terres parfois bien plus élevée⁴¹⁶. Leurs propriétaires les afferment, directement ou par l'intermédiaire d'un fermier, aux cabaniers⁴¹⁷, dans leur ensemble ou par morceaux⁴¹⁸. Le modèle d'exploitation de la cabane comprend un partage entre agriculture et élevage :

Les deux tiers des terres, en herbe, assurent la nourriture des bestiaux. L'autre tiers se cultive pour moitié en blés (3/4 froment et 1/4 orge escourgeon), tandis que l'autre moitié porte jachère. Sur environ le quart de cette dernière, les journaliers cultivent des fèves, dont ils donnent le tiers au cabanier, à titre de redevance.⁴¹⁹

Cet assolement « sous-utilise les capacités » des sols⁴²⁰, en raison du manque de matériel suffisamment lourd pour labourer la terre, souvent très compacte⁴²¹. L'agriculture souffre également des problèmes de gestion de l'eau, « envahissante l'hiver, et qui fait gravement défaut l'été. »⁴²² Malgré tout cela, les rendements céréaliers sont les meilleurs, comme évoqué ci-dessus. De plus, l'abondance de fourrages⁴²³ permet de constituer de grands troupeaux⁴²⁴.

Deux autres catégories de paysans côtoient les cabaniers. Ceux-ci « engagent à la saison des journaliers pour les gros travaux d'exploitation et d'entretien du domaine. »⁴²⁵ Et

⁴¹⁴ *Ibid.*, p.236.

⁴¹⁵ *Ibid.*, p.237.

⁴¹⁶ « Outre ces bâtiments, la cabane est avant tout un domaine agricole constitué d'immenses étendues desséchées. À l'origine, au moment des partages des marais, la superficie idéale d'une cabane est de 150 arpents, soit environ 60 hectares. Cette étendue correspond à la superficie moyenne d'un carreau de marais desséchés, tel que délimité par les canaux principaux, et qui sert de base aux partages. Si cette moyenne se maintient ensuite dans les marais de Vix-Maillezais et de Taugon, elle devient un minimum dans l'ouest du Marais poitevin où, à la fin du XVIII^e siècle, une cabane peut atteindre 800 hectares. » *Ibid.*, p.238.

⁴¹⁷ « À partir des années 1740, l'attribution à un exploitant se fait à deux niveaux : chaque propriétaire confie une ou plusieurs cabanes à un fermier, qui les sous-affermee ensuite par carrés à des cabaniers. » *Ibid.*, p.239.

Notons que « le paiement se fait souvent à la fois en argent et en nature. » *Ibid.*

⁴¹⁸ « Chacune de ces exploitations est divisée en *carrés* par les fossés secondaires. Le Carré est l'unité de base de l'exploitation de la cabane. Si elle n'est pas affermée dans son intégralité, elle l'est Carré par Carré. » *Ibid.*, p.238.

⁴¹⁹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, *op. cit.*, p.51-52.

⁴²⁰ Le géographe Charles Passerat remarque pourtant que « jusqu'au dix-neuvième siècle, on a observé dans le marais les mêmes usages agricoles que dans le reste du Poitou. Comme on cherchait avant tout à produire du grain, l'assotlement comportait une année de froment, une année d'orge de mars et une de jachère ; les céréales occupaient une moitié de terrain, les fèves l'autre moitié ». Passerat Charles, *Les Plaines du Poitou*, Paris, Librairie Delagrave, 1909, p.350.

⁴²¹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, *op. cit.*, p.52.

⁴²² *Ibid.*

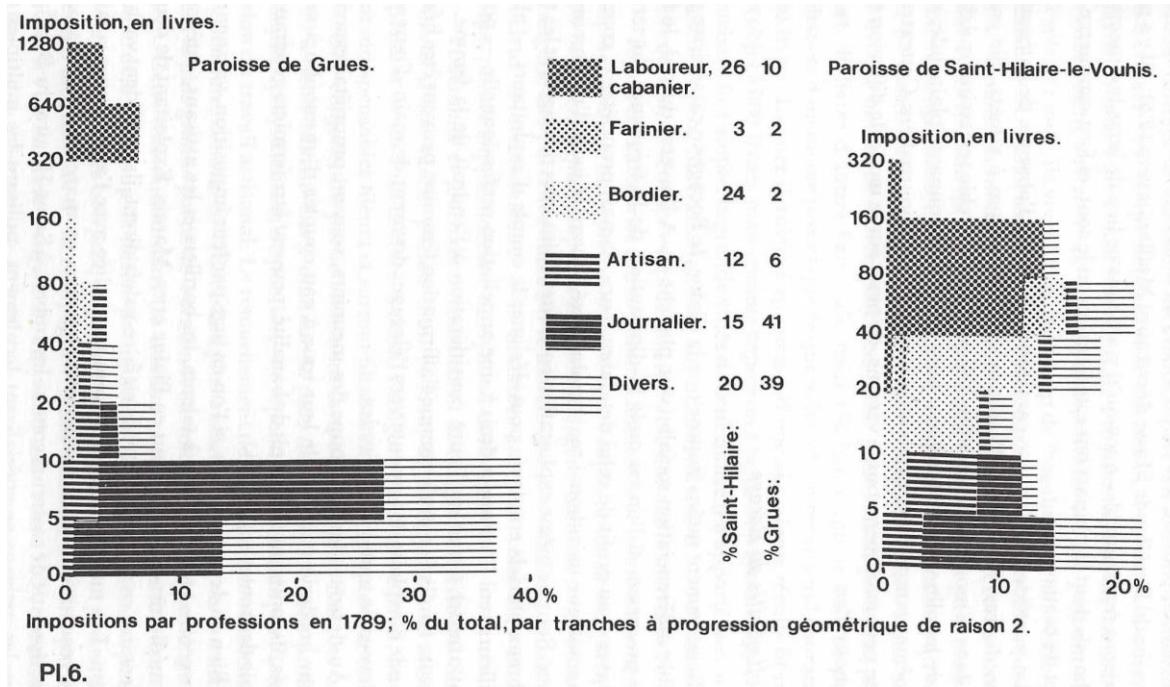
⁴²³ Le surplus est exporté vers la Plaine, qui en manque. *Ibid.*, p.54.

⁴²⁴ Le Marais expote bœufs et chevaux vers la Normandie et Paris. *Ibid.*

⁴²⁵ « La plupart sont des paysans des environs, dont les revenus propres sont insuffisants pour subvenir à leurs besoins. » Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.241.

enfin, à part de ce système d'exploitation des marais desséchés, des paysans sont propriétaires dans les terres hautes et les marais à demi desséchés⁴²⁶. Mais cette petite propriété n'occupe qu'une minorité des terres, face aux grosses cabanes⁴²⁷.

Il semble donc que la société maraîchine soit très fortement polarisée, ce que confirme l'étude de l'imposition :



PI.6.

En Plaine et en Marais:
une société très hiérarchisée.

En Bocage:
une plus grande cohésion sociale.

Graphique 4 - Répartition de l'imposition par profession à Grues en 1789.⁴²⁸

Alain Gérard remarque que dans la paroisse de Grues, située dans le Marais, de riches laboureurs et cabaniers paient une imposition élevée, tandis que la masse des journaliers n'en paie que très peu. Il n'y a pas de continuité entre ces deux catégories, mis à part quelques bordiers qui se situent dans une position intermédiaire.

⁴²⁶ « La petite propriété paysanne est en effet déjà bien développée dans le Marais poitevin avant la Révolution, contrairement au Bocage voisin demeuré sous l'emprise seigneuriale. Il est vrai que la domination des grands propriétaires exclut les paysans des marais desséchés, sauf en cas d'usurpation. Quant aux marais mouillés, espaces presque incultes, ils sont peu prisés des Maraîchins, excepté de ceux qui y vivent. Outre les terres hautes, socle presque incontournable hérité de l'avant-dessèchement, la propriété paysanne est donc surtout constituée de petites parcelles de marais à demi desséchés. Des tènements entiers de mottes et de terrées sont comme réservés à la paysannerie, à proximité immédiate des îles et bourgs, là où les dessicateurs ne se sont pas risqués. » *Ibid.*, p.244.

⁴²⁷ *Ibid.*, p.245.

⁴²⁸ Gérard Alain, *Pourquoi la Vendée ?*, Paris, Armand Colin, 1990, p.83.

Le modèle d'exploitation dominant de la cabane structure donc le Marais. Mais il crée des différences socio-économiques dans la paysannerie, qui sont visibles dans les sources.

B. Utilité et point de vue orienté des sources

Le Marais poitevin dispose d'une grande richesse de sources disponibles afin d'approcher l'alimentation paysanne. Toutefois, aucune d'entre elles n'a été laissée par les paysans eux-mêmes. Ceux-ci ne peuvent ainsi être étudiés qu'à travers le regard des producteurs des documents. Il faut donc se montrer prudent et tâcher d'expliciter les biais méthodologiques qui peuvent s'annoncer.

Cette étude de cas est basée sur deux sources principales : les inventaires après décès et les écrits de François Gusteau. Mais un vaste ensemble d'autres documents vient également appuyer la démonstration.

1. Les inventaires après décès, entre traitement sériel et lacunes

Les minutes notariales contiennent de nombreux types d'actes, dont plusieurs sont utilisés dans l'étude qui suit : baux, visites, etc. Mais seuls les inventaires après décès ont été systématiquement dépouillés. Le corpus contient en 41, dont 24 sont associés à un autre acte listant des biens (partage ou vente de meubles), soit 58,5 %. Dans certains cas, ces actes ont pu aider à combler des lacunes parmi celles évoquées ci-dessous.

L'île de Maillezais a été choisie comme lieu de référence. Il s'agit en effet de la communauté du Marais permettant le mieux de croiser actes notariés et documents de justice seigneuriale⁴²⁹. Les inventaires émanent de cinq notaires ayant exercé à Maillezais, mais la grande majorité proviennent des études de Nicolas Giraud (21 inventaires) et de François Pasquier (14 inventaires). Il semble que ces deux notaires aient été préférés pour l'établissement des inventaires, sans qu'il soit possible d'en donner une explication⁴³⁰.

Le corpus couvre une période allant de 1716 à 1787. Ce cadre chronologique n'inclut donc pas, malheureusement, les « années de misère » (Marcel Lachiver) de la fin du règne de Louis XIV. De même, il ne comprend que partiellement la crise de la fin de l'Ancien Régime.

⁴²⁹ L'étude des actes des notaires résidant à Chaillé-les-Marais avait également été envisagée, en raison de leur important volume. Mais l'absence d'archives de justice seigneuriale conservées aux Archives départementales a été dissuasive. Ne pas traiter cette année de la bande littorale a éliminé les paroisses et seigneuries les plus à l'Ouest, comme Saint-Michel-en-l'Herm et son fonds judiciaire important. Enfin, le fonds d'archives de la châtellenie de Vix s'est révélé peu intéressant. Maillezais était donc la meilleure option, grâce à la quantité suffisante des fonds conservés. De plus, cette paroisse est proche de Doix, dont la cure a longtemps été tenue par François Gusteau.

⁴³⁰ Tout au long du XVIII^e siècle, il y a toujours eu au moins deux études en place à Maillezais.

Ceci est notamment dû à l'incendie qui a détruit ou endommagé une partie des minutes de Jean-Etienne Prézeau et la totalité de celles d'Henri Prézeau, qui couvraient la fin du XVIII^e siècle. Les minutes subsistantes étaient en grande partie incommunicables à cause de leur mauvais état.

Les inventaires après décès sont donc répartis inéquitablement dans le temps, comme en témoigne le tableau ci-dessous.

Décennie	1710-1719	1720-1729	1730-1739	1740-1749	1750-1759	1760-1769	1770-1779	1780-1789
Nombre d'inventaires	1	9	4	10	6	6	3	2

Tableau 2 - Distribution chronologique des inventaires après décès.

La plus grande partie des inventaires se trouve située entre 1720 et 1769, restreignant encore plus l'intervalle chronologique étudié. Malgré tout, cette période inclut des temps de crise parmi ceux repérés par Alain Gérard dans sa thèse, notamment les sécheresses et faibles récoltes des années 1722-1726, les épidémies des années 1740-1742 et les faibles récoltes de 1762 et 1768⁴³¹.

Les inventaires sont principalement concentrés dans le Marais poitevin :

Paysage	Paroisse	Nombre d'inventaires
Île et marais desséché de Maillezais	Liez	2
	Maillezais	6
	Maillé	5
	Saint-Pierre-le-Vieux	12
Île et marais desséché de Taugon	Taugon-La Ronde	6
Marais mouillé	Damvix	1
	Saint-Sigismond	6
Plaine	Saint-Martin-de-Fraigneau	2
Bas-Bocage	Saint-Maurice-des-Noues	1

Tableau 3 - Distribution géographique des inventaires après décès.

La majorité des inventaires concerne des paysans provenant des quatre paroisses de l'île de Maillezais (25 inventaires). S'y ajoutent ceux issus des trois paroisses limitrophes de Damvix, Saint-Sigismond et Taugon-La Ronde (13 inventaires). Il a semblé opportun de ne pas exclure du corpus les trois inventaires qui ne concernent pas directement le Marais. En effet, la paroisse de Saint-Martin-de-Fraigneau borde le marais mouillé qui entoure l'île de Maillezais. Quant à l'inventaire établi à Saint-Maurice-des-Noues, seul, il ne peut pas

⁴³¹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., vol.2, PL 8 et 9.

fauisser les résultats sériels obtenus. De plus, il contient des informations utiles au niveau de l'alimentation. Plutôt que de l'exclure, il paraît plus utile de s'en servir comme acte de comparaison.

Les appellations professionnelles des paysans s'articulent en quatre groupes.

Profession indiquée	Nombre d'inventaires	Étendue des valeurs des inventaires (lt)
Bordier	4	89 – 851
Cabanier	4	1 708 – 4 142
Journalier	15	14 – 545
Laboureur	18	15 – 3 794

Tableau 4 - Distribution professionnelle des inventaires après décès.

Les inventaires concernent une majorité de laboureurs (18 inventaires) et de journaliers (15 inventaires). Le reste du corpus est composé de successions de bordiers (4 inventaires) et de cabaniers (4 inventaires).

Cependant, ces appellations interpellent si l'on s'intéresse à la valeur des inventaires. Comme évoqué ci-dessus, cabanier et journalier peuvent renvoyer à un statut professionnel identifiable, ce qui se vérifie dans la valeur des inventaires – au-dessus de 1 000 lt pour les uns, en-dessous de 500 lt pour les autres. La catégorie des bordiers, censée désigner de petits propriétaires, semble déjà plus éclectique, puisque près de 800 lt séparent la valeur des biens du plus riche et du moins fortuné. Quant aux laboureurs, leur appellation est imprécise. En effet, plusieurs milliers de livres séparent les deux extrêmes de cette catégorie. Tous ne peuvent donc pas être de petits propriétaires. Il semble ainsi qu'il ne faille pas s'appuyer exclusivement sur la profession indiquée pour appréhender les différents types de paysannerie.

La répartition des inventaires selon leur valeur illustre la polarisation des catégories de paysans dans le Marais.

Étendue des valeurs (lt)	Nombre d'inventaires
14 - 99	8
100 - 199	6
200 – 299	4
300 – 399	3
400 – 499	1
500 – 599	1
600 – 699	0
700 – 799	0
800 – 899	2
900 – 999	0

Étendue des valeurs (lt)	Nombre d'inventaires
1 000 – 1 999	7
2 000 – 2 999	4
3 000 – 4 142	4

Tableau 5 - Distribution des inventaires selon leur valeur.

Les inventaires supérieurs à 1 000 lt (15 inventaires) sortent clairement du lot, actant l'existence d'une paysannerie aisée, constituée par les cabaniers et d'éventuels paysans plus remarquables.

Mais à l'inverse, aucune tendance claire ne se détache concernant les inventaires inférieurs à 600 lt. La majorité d'entre eux, inférieurs à 200 lt (14 inventaires), témoignent d'une paysannerie plus précaire, majoritairement des journaliers (10 inventaires) et des bordiers (3 inventaires)⁴³². Les journaliers se mélangent donc, pour ce qui est du niveau de richesse, avec les petits propriétaires. Ceux-ci peuvent tout aussi bien être moins fortunés qu'accéder à un niveau d'aisance supérieur. Finalement, les deux actes valant 818 lt et 851 lt font exception. Ils appartiennent respectivement à un laboureur et un bordier, probablement des propriétaires plus importants.

Ces difficultés de catégorisation renvoient aux biais et lacunes des inventaires après décès. La catégorisation est nécessaire, car « les stratégies des paysans ont de fortes chances de ne pas être équivalentes, selon qu'ils seront laboureurs ou journaliers, riches ou pauvres... »⁴³³. Cette constatation prend tout son sens au sujet de l'alimentation. Mais, comme évoqué en introduction du mémoire, à partir de la réflexion de Gérard Béaur, les professions indiquées des paysans sont un outil à manier avec précaution.

Il en est de même des inventaires après décès. Comme le rappelle Daniel Roche :

La critique documentaire met en valeur trois défauts principaux du document : c'est un acte spécifique d'un âge de la vie dont il faut se garder de généraliser les leçons, c'est toujours le reflet de situation particulière, c'est souvent un document lacunaire et trompeur.⁴³⁴

Ainsi, certaines catégories d'objets ne sont jamais indiquées par les notaires et les fraudes peuvent en soustraire d'autres⁴³⁵. De plus, les valeurs indiquées sont souvent relatives à

⁴³² Il ne faut toutefois pas oublier que la paysannerie la plus pauvre n'avait pas les moyens ni le besoin de faire établir un acte notarié. Toute une partie de la société échappe donc aux inventaires.

⁴³³ Béaur Gérard, « Les catégories... », art. cit., p.174.

⁴³⁴ Roche Daniel, « Inventaires après décès parisiens et culture matérielle au XVIII^e siècle », dans Vogler Bernard (dir.), *Les actes notariés. Source de l'Histoire sociale XVI^e-XIX^e siècles*, Strasbourg, Librairie Istra, 1979, p.232.

⁴³⁵ Baulant Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.506-507.

l'estimation subjective des appréciateurs, tandis que le prix de la monnaie a lui-même évolué au cours du XVIII^e siècle⁴³⁶. Ces lacunes peuvent toucher l'alimentation : réserves, cheptel vif, ustensiles ou dettes ne sont pas toujours exactement énumérés⁴³⁷. Même si les inventaires restent un témoignage incomparable de la vie matérielle des paysans, ils ne sont donc pas un relevé exhaustif de ce qu'ils possèdent. Tout au long de l'étude de cas, il sera nécessaire de réfléchir à la pertinence de certaines statistiques ou aux raisons de l'absence d'objets.

2. François Gusteau (1699-1761), un curé bas-poitevin au milieu de ses paroissiens

Les écrits de François Gusteau constituent un témoignage exceptionnel pour la connaissance de la vie paysanne au XVIII^e siècle. Toutefois, il faut prendre garde à ne pas toujours les interpréter au pied de la lettre, en raison de biais multiples. Ceux-ci proviennent autant de la personne de Gusteau que de la forme de ses productions.

François Gusteau, né en 1699, a été diacre, puis curé de Champagné-les-Marais à partir de 1722, et enfin prieur-curé de Doix de 1730 jusqu'à sa mort en 1761⁴³⁸. Il est l'auteur de plusieurs ouvrages imprimés, ainsi que de textes manuscrits publiés après sa mort. Leur particularité est de contenir, en plus des textes en français, un grand nombre de pièces écrites en poitevin. Celles-ci sont les plus intéressantes pour la présente étude de cas, car ce sont elles qui décrivent des scènes de vie quotidienne des paysans.

Les œuvres de François Gusteau sont de nature variée. Celles utilisées dans le cadre de l'étude sont regroupées dans le tableau ci-dessous⁴³⁹.

⁴³⁶ *Ibid.*, p.508.

⁴³⁷ Jacquot Jean, « L'utilisation des inventaires après décès villageois : grille de dépouillements et apports », dans Vogler Bernard (dir.), *Les actes notariés..., op. cit.*, p.188-189.

⁴³⁸ Gautier Michel, *La Misère des Paysans de l'Abbé François Gusteau (1699-1761) suivi de Chansons poitevines. Édition bilingue*, La Crèche, Geste Éditions, 1999, p.3.

⁴³⁹ Cette chronologie est établie à partir d'ajouts à l'introduction de Michel Gautier : *ibid.*, p.3-5.

Année de fin de rédaction	Titre	Genre (langue)	Année d'édition (ou de réédition)
1735	<i>Compliment en forme de dialogue fait par les petites bergères de Doix a Monseigneur Augustin Rhoc de Menou, évêque de La Rochelle, lors de sa visite dans cette paroisse.</i>	Pièce de théâtre (poitevin)	1861 ⁴⁴⁰
1738	<i>Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse.</i>	Chants de Noël (français et poitevin)	1738 ⁴⁴¹ (1861, 2003 ⁴⁴²)
1742	<i>Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse.</i>	Chants de Noël (français et poitevin)	1742 ⁴⁴³ (1861, 2003)
1742	<i>La Nuit de Noël.</i>	Pièce de théâtre (français)	1899 ⁴⁴⁴
1754	<i>Oeuvres choisies en vers et en prose qui n'ont pas été imprimées par MFGPD.</i>	Chants de Noël, chants profanes, poésies, essais (français et poitevin)	1999 ⁴⁴⁵
1756	<i>Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse.</i>	Chants de Noël (français et poitevin)	1756 ⁴⁴⁶ (1861, 2003)

⁴⁴⁰ Pressac Jean-François, *Poésies patoises par l'abbé Gusteau ornées d'un portrait de l'auteur, suivies d'un glossaire poitevin*, Poitiers, Henri Oudin Imprimeur-Libraire, 1861, 135 p.

⁴⁴¹ Gusteau François, *Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse*, Fontenay-le-Comte, J. Poirier, 1738, 48 p.

⁴⁴² Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée. Nàus poetevineas de François Gusteau (1699-1761) et autres noëls de Poitou-Vendée. Edition bilingue*, La Crèche, Geste Éditions, 2003, 126 p.

⁴⁴³ Il s'agit d'une édition augmentée et corrigée de celle de 1738. Gusteau François, *Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse*, Fontenay-le-Comte, J. Poirier, 1742, 84 p.

⁴⁴⁴ Mouchard N. (éd.), *La Nuit de Noël, pièce de théâtre en cinq actes représentée avec succéz en 1742 par les petites écolières de Doix*, Niort, Imprimerie Niortaise, 1899, 35 p.

⁴⁴⁵ Gautier Michel, *La Misère des Paysans de l'Abbé François Gusteau (1699-1761) suivi de Chansons poitevines. Edition bilingue*, La Crèche, Geste Éditions, 1999, 103 p.

⁴⁴⁶ Il s'agit de la troisième édition, augmentant et corrigeant celle de 1742 qui s'est vendue à 3 000 exemplaires, d'après la préface. Gusteau François, *Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse*, Fontenay-le-Comte, veuve de Jacques Poirier, 1756, 120 p.

Année de fin de rédaction	Titre	Genre (langue)	Année d'édition (ou de réédition)
1776	<i>Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse.</i>	Chants de Noël (français et poitevin)	1776 ⁴⁴⁷ (1861, 2003)

Tableau 6 - *Oeuvres de François Gusteau classées par année et langue.*

Il semble que les pièces de théâtre aient été réellement jouées, selon le titre porté par les manuscrits. Mais, surtout, ce sont les chansons de Gusteau qui ont connu une certaine postérité. Les rééditions successives des noëls témoignent de leur succès. Quant aux chansons profanes en poitevin, plusieurs se retrouvent dans la tradition orale, alors qu'elles n'avaient jamais été publiées⁴⁴⁸.

Ce passage dans la culture populaire plaide en faveur d'une proximité de François Gusteau avec ses paroissiens. Le fait qu'il prenne la peine d'écrire en poitevin est un autre argument. Mais, surtout, plusieurs pièces sont empreintes d'une étonnante critique sociale⁴⁴⁹. Ainsi, certains noëls comprennent dans leurs couplets la plainte des paysans envers les plus riches⁴⁵⁰. Mais l'élément principal d'une véritable « satire sociale »⁴⁵¹ est la mise en scène, dans un dialogue long de 471 vers, de deux paysans fictifs : Denis et Lucas⁴⁵². Ceux-ci protestent en poitevin, à tour de rôle, contre les « misères » que leur font subir les privilégiés, qu'il s'agisse de la cupidité des juges, des saisies des huissiers, des rapines des soldats ou des mauvais tours des écoliers. Gusteau se place ainsi dans une tradition d'écriture en langue régionale dont il est le continuateur⁴⁵³. Pour Michel Gautier, les

⁴⁴⁷ Il s'agit d'une réédition de la troisième édition. Gusteau François, *Noëls très nouveaux dans tous les stiles pour tous les gouts. Par un pasteur à l'usage de sa paroisse*, Fontenay-le-Comte, Chambonneau, 1776, 120 p.

⁴⁴⁸ L'une des chansons est citée comme un exemple de tradition orale par La Revellière-Lépaux dans une communication à l'Institut de France en 1803. Une autre chanson a été recueillie par Michel Gautier lors d'une enquête en 1978. Il signale également qu'au moins une troisième chanson est encore chantée de nos jours. Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.4-5.

⁴⁴⁹ *Ibid.*, p.12.

⁴⁵⁰ Voici la traduction française d'un passage du noël IV : « Que les gens de la haute société qui font des manières / Tirent de leurs coffrets / De l'or à pleins sacs / Pour aider une troupe de pauvres gens. / Qu'ils emplissent de soupe / Leurs pauvres écuelles, / Et qu'au lieu de jouer au tripot, / Au piquet, à « gringot » / De manger du turbot, / Ils se mortifient beaucoup. / Il [l'enfant Jésus] aime mieux cela, Ribot. » Gusteau François, *Presents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels...*, op. cit., p.62.

⁴⁵¹ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.12.

⁴⁵² Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.17-53.

⁴⁵³ « L'écriture des *naïs* (noëls) remonte au moins au XV^e siècle. Le curé Babu de Soudan prêche la Contre-Réforme avec ses *Églogues poitevines* (1701). Les auteurs de *La gente poitevinerie* (1572) critiquaient la gabelle, les méfaits des gens de guerre ou la justice. » Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.6.

intentions de Gusteau sont claires : ce « n'est pas la défense et l'illustration du poitevin-saintongeais, mais bien l'instruction religieuse de ses paroissiens. Et comme il vit près d'eux en humble curé de campagne, il élève en leur faveur une protestation sociale. »⁴⁵⁴

La description que le curé fait de la vie paysanne paraît donc digne de foi. Gusteau lui-même, dans la préface de la troisième édition des noëls, assure qu'il brosse un portrait convaincant des habitants du Marais :

Quelques uns de mes amis, dis-je, m'ont fait procès de ce que dans les premières éditions de ces Noëls, j'ai fait parler des paysans un peu trop cavalierement à Jesus-Christ : c'est une peine qu'ils se sont faite. J'oserois parler que si le Seigneur paroisoit une seconde fois dans le monde avec sa première douceur, nos bons Poitevins iroient lui demander à sept heures du soir s'il a déjeûné ; le prieroient d'avoir l'honneur de recevoir leurs présens ; & lui parleroient (croyant lui faire de grands complimentens) comme je fais parler mes Bergers.⁴⁵⁵

Cependant, il ne faut pas rester naïf face à cette affirmation. En effet, la fonction ecclésiastique de Gusteau n'est pas sans influence sur son écriture :

Qu'on regarde mon but : il est d'instruire au sujet de la naissance du Messie [...]. J'ai tâché de me servir de ce qu'il y a de plus fort dans les livres sacrés, pour donner aux simples Chrétiens une connaissance ferme de leur religion.⁴⁵⁶

Toutefois, tous ces chants n'étaient pas diffusés lors de la messe. Dès l'édition des noëls de 1738⁴⁵⁷, le curé indique avec un signe typographique les noëls « dont on ne doit pas faire usage dans le lieu Saint »⁴⁵⁸. Tous les noëls en poitevin, c'est-à-dire ceux qui mettent en scène la vie paysanne et véhiculent parfois une critique sociale, sont concernés⁴⁵⁹. Ces noëls étaient donc plutôt destinés aux veillées, qui réunissaient famille et voisins⁴⁶⁰.

De plus, à cette volonté d'éducation religieuse se mêle également un but moral. Parmi les écrits en français non publiés se trouvent plusieurs essais de morale religieuse⁴⁶¹. Dans les chants profanes, certaines valeurs sont diffusées : fidélité au mariage, sobriété, interdiction du suicide, etc. La réprobation de certains excès alimentaires a un impact sur la manière dont ils sont décrits.

⁴⁵⁴ Gautier Michel, « François Gusteau (1699-1761), usage religieux et satirique de l'écriture du poitevin-saintongeais », dans Van Cauwenberghe Jean-Claude, *Écrire les langues d'oïl : Actes du colloque organisé à Marcinelle les 27 et 28 septembre 1997*, Charleroi, MicRomania, 2002, p.82.

⁴⁵⁵ Gusteau François, *Noëls très nouveaux...*, op. cit., 1776, p.II.

⁴⁵⁶ *Ibid.*, p.III.

⁴⁵⁷ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.24.

⁴⁵⁸ Gusteau François, *Noëls très nouveaux...*, op. cit., 1776, p.V.

⁴⁵⁹ Mais ce sont également ceux qui sont parvenus jusqu'à nous par la tradition.

⁴⁶⁰ Boissonnade Prosper, « Les fêtes de village en Poitou et en Angoumois au dix-huitième siècle », dans Société d'ethnographie nationale et d'art populaire, *La tradition...*, op. cit., p.234.

⁴⁶¹ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.13.

Enfin, Gusteau vient d'un milieu favorisé, ses parents étant des marchands de Fontenay-le-Comte⁴⁶². Cette origine, son éducation et sa fonction le détachent forcément de ses paroissiens. Il ne décrit pas les paysans avec condescendance, bien au contraire, mais sa vision reste biaisée sur certains points. Les paysans ne sont pas différenciés et constituent une unique communauté. En ce qui concerne l'alimentation, Gusteau rapporte surtout les moments exceptionnels des repas de fête⁴⁶³. Plus largement, il présente les denrées favorisées dans le cadre mental de l'Ancien Régime et oblitère plus ou moins le quotidien alimentaire. Là encore, il faut donc être prudent en utilisant certains passages, tout en reconnaissant leur richesse.

3. Des sources marquées par les préjugés des élites

Tous les producteurs des sources utilisées dans ce corpus se considèrent comme faisant partie d'un niveau supérieur aux paysans dans la hiérarchie sociale. Cette perception se traduit de manière différente selon les documents, mais est souvent présente et a un impact sur la manière dont l'alimentation est présentée.

De manière générale, Solène Lagrange définit le « regard traditionnel de l'élite sur les paysans » de l'Ouest en quatre points⁴⁶⁴. Tout d'abord, il s'agit d'une « vision superficielle », fondée sur « un certain dépaysement », notamment en raison des différences de langage et d'habillement, et d'une généralisation de la misère, à travers la pauvreté et la saleté⁴⁶⁵. Les paysans forment alors « une masse indifférenciée »⁴⁶⁶. Ensuite, ce regard est « vertical », dans le sens où il est teinté de mépris⁴⁶⁷. Il infantilise les paysans et met en scène leur ignorance, selon les critères des élites⁴⁶⁸. Leur vision est aussi souvent imprégnée de néo-hippocratisme, qui postule l'influence du milieu sur le physique et les mentalités humaines⁴⁶⁹. Enfin, pour les sources datant du XIX^e siècle, les modes du celtisme et du pittoresque influencent les cercles qui s'intéressent à la vie des paysans de l'Ouest⁴⁷⁰.

⁴⁶² *Ibid.*, p.3.

⁴⁶³ Cinq des huit chansons en poitevin sont des chansons de noces.

⁴⁶⁴ « La prééminence sociale et culturelle de l'élite et la différence radicale de son mode de vie par rapport à celui des paysans l'ont amené à élaborer assez tôt un discours sur ceux-ci, répondant certes à une curiosité, mais justifiant surtout ses avantages matériels et sa position sociale. » Lagrange Solène, *Le regard français sur les paysans de l'Ouest (1750-1830). La formation d'une image*, Université de Rennes 2, mémoire de Maîtrise sous la direction d'Annie Antoine, 2000, p.53.

⁴⁶⁵ *Ibid.*, p.54-58.

⁴⁶⁶ *Ibid.*, p.69.

⁴⁶⁷ *Ibid.*, p.72.

⁴⁶⁸ *Ibid.*, p.76 et 81.

⁴⁶⁹ *Ibid.*, p.89.

⁴⁷⁰ *Ibid.*, p.107.

Quand il ne s'en désintéresse pas, ce regard déprécie particulièrement l'alimentation, généralement jugée « grossière »⁴⁷¹. C'est le cas, dans ce corpus, du médecin Bouquet à Luçon⁴⁷² ou, plus insidieusement, des mémoires et rapports administratifs qui mettent de côté nombre de denrées⁴⁷³. Pervinquier, comme évoqué ci-dessus, illustre le mépris des physiocrates envers les paysans⁴⁷⁴. Il voit surtout un retard dans les techniques agricoles et cherche à les moderniser. Il en est de même chez l'agronome Dom Lerouge. Étant moine, s'ajoute chez lui une désapprobation liée à la morale religieuse, notamment concernant la consommation paysanne de vin⁴⁷⁵.

D'autres sources ne portent pas forcément un regard péjoratif sur l'alimentation, mais la relèguent au second plan. Claude Masse (1651-1737) est chargé par le roi, en 1688, de la cartographie du littoral atlantique du royaume⁴⁷⁶. Jusqu'à l'aboutissement de son œuvre en 1723, il se révèle être un observateur attentif des populations qu'il rencontre lors de ses arpentages⁴⁷⁷. Mais il ne mentionne qu'incidemment leurs pratiques alimentaires, et ce, seulement pour leurs traits originaux ou étonnantes. Quant aux cahiers de doléances et autres documents émis par les communautés d'habitants, ils sont souvent rédigés par des notables locaux, ce qui amoindrit ou fait taire la voix des paysans⁴⁷⁸. Seules les sources judiciaires, lors des auditions de témoins, pourraient laisser les paysans s'exprimer. Mais, même dans ce cadre, le greffier peut éluder des informations qui lui semblent banales, comme certaines se rapportant à l'alimentation.

De nombreuses questions se posent donc à propos de l'alimentation paysanne dans le Marais poitevin au XVIII^e siècle. L'influence du milieu sur l'alimentation, ainsi que la différenciation de la paysannerie selon le niveau de vie, seront au cœur de cette étude. Afin de répondre, dans la mesure de nos moyens, aux zones d'ombre de l'historiographie, nous nous concentrerons sur le sujet des cuisines et des goûts paysans.

⁴⁷¹ *Ibid.*, p.59.

⁴⁷² Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon et des environs en 1789, par Bouquet, docteur et médecin des épidémies », *Revue des provinces de l'Ouest (Bretagne, Poitou et Anjou). Histoire, Littérature, Science & Arts*, Nantes, Armand Guéraud Imprimeur-Libraire, 6^e année, 1858, p.287-293.

⁴⁷³ Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., 519 p.

⁴⁷⁴ Lagrange Solène, *Le regard...*, op. cit., p.73.

⁴⁷⁵ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur ou Essais sur la Culture des Champs, des Vignes, des Arbres, des Plantes les plus communes & les plus ordinaires à l'Homme, avec un Traité abrégé des Maladies des Cultivateurs, de leurs Enfants, de leurs Bestiaux & des remedes pour les guérir*, Fontenay-le-Comte, Veuve de Jacques Poirier, 1773, 2 vol., 200 p. et 230 p.

⁴⁷⁶ Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.9-10.

⁴⁷⁷ *Ibid.*

⁴⁷⁸ Certains cahiers du Bas-Poitou laissent cependant une parole plus libre aux paysans. Brunetière Henry, *À la veille de la Vendée : le Bas-Poitou et la préparation des États Généraux de 1789*, Les Sables-d'Olonne, Éditions du Cercle d'Or, 1989, p.67-70.

Les cuisines sont donc envisagées dans le sens de cultures culinaires. En effet, les façons d’apprêter les aliments répondent à des représentations. Celles-ci dépendant en partie de goûts, il faudra également s’interroger sur les sensibilités des paysans.

Il apparaît que l’approvisionnement alimentaire des paysans du Marais est varié, mais qu’il reste difficile pour nombre d’entre eux et pour certains types de produits. Ces obstacles ont une influence sur le goût. Le désir alimentaire des paysans s’oriente donc vers des denrées et des pratiques qui permettent de sortir du quotidien alimentaire. Par conséquent, les cuisines paysannes sont multiples. Différents degrés d’élaboration existent, variant selon la satisfaction d’impératifs culinaires et la réalité matérielle.

I. L’approvisionnement dans le Marais poitevin : du visible au dissimulé

L’histoire économique et sociale de l’école des Annales a longtemps réduit l’approvisionnement alimentaire paysan à ses éléments quantifiables, en particulier à travers l’étude du marché. La supposée incompatibilité entre l’agriculture destinée au commerce et l’agriculture de subsistance a conduit à considérer le ravitaillement paysan uniquement sous l’angle de l’opposition binaire entre fourniture auprès du marché et autoconsommation⁴⁷⁹. Des travaux plus récents ont tenté d’y apporter des nuances en montrant leur complémentarité⁴⁸⁰. En effet, des circuits d’approvisionnement plus variés peuvent se distinguer au sein des catégories des ravitaillements pécuniaires et non-pécuniaires, chacun répondant à une logique propre⁴⁸¹. Toutefois, les sources sont de moins en moins détaillées au fur et à mesure que s’éloignent les réseaux commerciaux. Malgré l’absence regrettable de mentions de vol d’aliments et de cueillette dans le corpus, il est cependant possible d’appréhender les possibilités d’approvisionnement alimentaire qu’avaient les paysans du Marais poitevin au XVIII^e siècle entre marché, autoconsommation et autres circuits cachés.

⁴⁷⁹ Aymard Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 38^e année, n°6, 1983, p.1392-1393.

⁴⁸⁰ Un bilan des débats est présenté dans : Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur. Actes des XXXVIes Journées internationales d’histoire de l’abbaye de Flaran, 17 et 18 octobre 2014*, Toulouse, Presses Universitaires du Midi, 2019, p.18-19.

⁴⁸¹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.141-156.

A. L'intégration au marché et le ravitaillement quantifiable

Il ne fait plus aucun doute pour les historiens que le paysan de l'Ancien Régime, loin d'être replié dans sa coquille en limitant les échanges avec l'extérieur, était pleinement intégré aux réseaux commerciaux qui structuraient la société, notamment au niveau alimentaire⁴⁸². Cependant, les modalités pratiques de ces échanges ont moins attiré l'attention des chercheurs⁴⁸³. Certains aspects de la logique du recours au marché par les paysans, dans le cadre de leur approvisionnement alimentaire, peuvent être expliqués. Le cabaret constitue un cas particulier révélateur des motivations paysannes, entre coût, goût et sociabilité.

1. Les réseaux commerciaux alimentaires, un passage obligé

L'étude de l'intégration des paysans aux réseaux commerciaux dépasse le seul objet de l'alimentation. En effet, le recours au marché englobe d'autres besoins, comme le rappelle l'avocat agronome Pervinquier à la fin du XVIII^e siècle :

Est-ce que le Laboureur n'est pas payé de cet excédent de sa tâche par le débit de son superflu ? Et comme après avoir pourvu aux premiers besoins de l'humanité par son travail de la terre, il lui reste d'autres besoins à satisfaire, n'est-il pas juste qu'il apporte à la masse des commodités des Hommes ce superflu, pour prendre dans cette masse ce qui lui manque !⁴⁸⁴

Mieux comprendre les moyens et lieux de consommation en milieu rural, afin de déceler les stratégies d'acquisition de catégories sociales définies, nécessiterait des recherches spécifiques qui dépassent le cadre de cette étude. Il faudrait, par exemple, étudier les livres de comptes de marchands ou les mentions de créances et de dettes dans les inventaires après décès de boulanger, bouchers, poissonniers ou cabaretiers. L'objectif de ce travail est plus modeste : il s'agit de déceler pour quelles raisons les paysans du Marais poitevin pouvaient avoir recours aux échanges commerciaux dans le cadre de leur alimentation.

En premier lieu, les paysans exploitants vendent une partie de leur production alimentaire afin de se procurer du numéraire. L'abbé François Gusteau le suggère dans l'un

⁴⁸² Meyzie Philippe, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu...*, op. cit., p.227-228.

⁴⁸³ *Ibid.*, p.229.

⁴⁸⁴ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai sur l'agriculture, ouvrage utile à toutes sortes de personnes*, Fontenay-le-Comte, Ambroise Cochon de Chambonneau, 1785, p.9-10.

des passages du dialogue entre les paysans Denis et Lucas, où ceux-ci se plaignent de devoir payer des redevances⁴⁸⁵ :

Daus marfins de voleùrs,
chélaes fallis manjhours,

Qui pr gobaè l'arjhent qui
nous vént a grand poéne

De nos frments, de nos
avoénes,

De nos mulasses é nos
jhements,

Ant trjhou la moén ghét
apens.

Des quantités de voleurs,
ces méchants rapaces,

Qui pour attraper l'argent
qui nous vient à grand-
peine

De nos froments, de nos
avoines,

De nos mulets et juments,

Ont toujours la main prête
à prendre.⁴⁸⁶

La présentation de l'avoine et du froment comme les céréales favorites du marché n'est pas anodine. L'avoine, en effet, servait principalement à la nourriture des chevaux et était donc intégrée dans un réseau commercial plus global qui fournissait les écuries des nobles ou des garnisons. Il en est de même du froment, la céréale de consommation préférée par les plus aisés, qui donne du pain blanc⁴⁸⁷. La fertilité des terres du Marais favorise particulièrement la culture de ce dernier⁴⁸⁸, comme en témoigne sa prédominance dans les rentes exigées dans les baux ruraux⁴⁸⁹. L'inventaire des réserves en céréales d'une métairie située à Liez, juste après la récolte, compte ainsi une majorité de froment. Celui-ci est estimé comme la céréale la plus chère de tout le grenier et sa vente est privilégiée pour le règlement des dettes⁴⁹⁰.

En effet, l'agriculture du Marais était en grande partie destinée à l'exportation vers les ports de Marans et de La Rochelle⁴⁹¹. Maillezais se trouvait également sur la route des

⁴⁸⁵ Les éditions des textes de François Gusteau par Michel Gautier présentent le poitevin-saintongeais, appelé en vernaculaire le « parlanjhe », dans la graphie normalisée recommandée par l'Union Poitou-Charentes pour la Culture populaire. Pour plus d'informations, voir : Piveteau Vianney, « Graphie normalisée du poitevin-saintongeais », dans Van Cauwenbergh Jean-Claude, *Écrire les langues d'oïl : Actes du colloque organisé à Marcinelle les 27 et 28 septembre 1997*, Charleroi, MicRomania, 2002, p.191-195.

⁴⁸⁶ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.18-19.

⁴⁸⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.28.

⁴⁸⁸ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., vol.1, p.51-52.

⁴⁸⁹ Les revenus en nature sont souvent exigés à moitié en froment et moitié en baillarge. Voir par exemple : Archives départementales de la Vendée (AD85), 3 E 62 484, ferme consentie par Mathieu Giraud, marchand, à la communauté de Pierre Ristord, laboureur, 12/04/1740.

⁴⁹⁰ AD85, 3 E 62 62, reconnaissance des dettes et estimation des biens de la communauté de Louis Chesseboeuf pour Jean Baptiste Antoine Savary des Forges, 30/09/1781.

⁴⁹¹ Benoist André, « L'arrière-pays poitevin des ports de Marans et de La Rochelle (XVe-XIXe siècles) », *Mémoires de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, s.5, t.6, 1996, p.517-519.

marchands du Bocage qui descendaient à La Rochelle⁴⁹². Outre les routes, les cartes de Claude Masse représentent des « ports », accessibles à Maillezais par « les moyens bateaux quand les eaux sont hautes »⁴⁹³ (voir Carte 5 - Bourg de Maillezais et marais environnants, d'après Claude Masse.). Le commerce par voie d'eau était très développé dans le Marais⁴⁹⁴. L'île de Maillezais, loin d'être isolée, était donc connectée aux réseaux commerciaux⁴⁹⁵. Il n'est pas étonnant que le rapport sur l'élection de Fontenay en 1730 précise que « la vente [des blés, en particulier du froment] procure le paiement de la majeure partie des impositions »⁴⁹⁶.

Certains paysans se transformaient alors en véritables marchands, comme le laboureur Hillaire Raison, dont l'inventaire après décès mentionne qu'il tenait un livre de comptes. Ce dernier avait plusieurs dettes actives pour « vante de marchandise » et il lui était même dû le reste des dépens d'une sentence consulaire rendue à Niort⁴⁹⁷. Au niveau alimentaire, l'acte liste trois dettes actives pour vente de pain et de farine, ainsi qu'une quatrième, due « par ... Pigeaud le Jeune, boucher a Fontenay ». Elle correspond peut-être à la vente d'un animal en fin de vie pour faire de la viande de boucherie, à l'exemple de Pierre Ristord qui menait une vache « aux cavaliers du régiment en garnison a Fontenay »⁴⁹⁸. À son image, les paysans dont les inventaires mentionnent des dettes actives liées à l'alimentation font partie de la classe la plus aisée⁴⁹⁹. Le commerce du blé se retrouve également dans l'endettement passif des paysans. Si l'on exclut le léger endettement – entre 4 lt et 24 lt – de

⁴⁹² [Anonyme], *Mémoire concernant Maillezais, fourni à l'intendance en 1738*, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.450.

⁴⁹³ Masse Claude, « Carte du 46^e quarré de la générale des costes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guienne », 1720, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.312.

⁴⁹⁴ La montée en importance de ce commerce au cours de l'époque moderne a provoqué de nombreux conflits autour des écluses, qui gênaient le passage des bateaux : « la pression s'accroît sur les pêcheurs et les pêcheries au XVII^e siècle lorsque les dessèchements de marais jettent sur la Sèvre et ses affluents une quantité toujours plus grande de biens échangés, notamment les blés des marais desséchés et le bois des marais mouillés. » Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan...*, op. cit., p.60.

⁴⁹⁵ La pancarte du péage de Maillé, sur la Sèvre, vers 1740, témoigne de la diversité des denrées qui y transitaient. Au niveau alimentaire, céréales, poissons et fruits dominent. Marchegay Paul (éd.), « Recherches historiques sur le département de la Vendée (ancien Bas-Poitou) : un document par canton. Le péage de Maillé, vers 1740 », ASEV, 1^{ère} série, vol.5, 1858, p.152-155.

⁴⁹⁶ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.446.

⁴⁹⁷ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁴⁹⁸ AD85, B 697, enquête demandée par Henry Prézeau, procureur, contre Pierre Ristord, déposition de Louise Mathé, femme de Louis Micheau, cabaretier, 16/11/1788.

⁴⁹⁹ Les quatre inventaires qui mentionnent des dettes actives liées à l'alimentation ou des dettes actives payables en nature ont une valeur comprise entre 818 lt et 3 603 lt, comptant ainsi parmi les plus riches du corpus.

trois journaliers et d'un laboureur, qui correspond certainement à une consommation domestique, toutes les autres dettes passives pour achat et vente de blé mentionnées dans les inventaires ont une valeur de plus de 100 lt. Dans le cas du laboureur Jean Lucas, cet endettement s'élève jusqu'à 316 lt, dont 281 lt dues à un seul créancier⁵⁰⁰. Le négoce des céréales faisait donc partie intégrante des occupations de certains paysans-marchands.

En dehors de cette production commerciale des plus importantes des cabanes du marais desséché, le cercle plus large de l'ensemble des paysans exploitants pouvait vendre de nombreux produits dans le cadre des réseaux commerciaux destinés à la consommation locale. Vers 1730, Maillezais accueillait au moins un marché par semaine, tous les lundis, et trois foires, « le jour de la mi-carême, de la petite Fête-Dieu et de Saint-Laurent »⁵⁰¹. Étrangement, à peine dix ans plus tard, le mémoire sur Maillezais fourni à l'intendance déplore qu'il « y avait dans le bourg quelques foires et marchés, qui sont entièrement tombés »⁵⁰². De même, le rapport envoyé à la commission intermédiaire de l'Élection de Fontenay-le-Comte demande la création de foires, ce qui sous-entend qu'il n'en existait plus⁵⁰³. L'éditeur du texte s'en étonne, citant la création de foires à Maillezais par autorisation d'Henri IV en 1591, ainsi qu'une décision du 26 octobre 1769 établissant cinq nouvelles foires, maintenues par un décret de la Convention en l'an II⁵⁰⁴. Quoi qu'il en soit, Maillezais paraissait bien posséder un endroit dédié aux rassemblements commerciaux, comme le mentionne un témoignage lors d'une enquête judiciaire⁵⁰⁵. De même, Claude Masse situe « la halle » de Maillezais dans une carte datée de 1720 (voir Carte 5 - Bourg de Maillezais et marais environnants, d'après Claude Masse.).

Il semble donc que l'île de Maillezais était plutôt bien pourvue en opportunités commerciales pour les paysans. Ceux-ci apportaient de préférence au marché leurs meilleurs produits, sachant qu'ils en retireraient un prix plus avantageux⁵⁰⁶. C'est ce qui explique l'indignation du paysan que fait parler François Gusteau, à propos des rapines des soldats :

Ve lés voeséz souvent

Vous les voyez souvent

⁵⁰⁰ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de Jean Lucas, laboureur, 04/02/1763.

⁵⁰¹ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.433-434.

⁵⁰² [Anonyme], *Mémoire concernant Maillezais, fourni à l'intendance en 1738*, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.450.

⁵⁰³ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.29-30.

⁵⁰⁴ *Ibid.*

⁵⁰⁵ Les « halles de ce lieu ». AD85, B 683, enquête demandée par Pierre Journolleau, mineur, et Augustin Journolleau, boulanger, son père, contre Charles Braud, sergent, et autres, déposition de Jacques Gillois, bourgeois, 28/08/1769.

⁵⁰⁶ Ferrières Madeleine, *Histoire...*, op. cit., p.229-230.

plantaient contre la porte

Pr voer ce qu'au marchai le
pauvre paesan porte,

Afin de li gripâe çhéque
provisiun,

Dunt o se regalant aprèe
çheù lés garçuns [...].

Vendun jhi daus poulets,
dau beurre, dau frmajhe,

Ce qui vaudrét cénc sous,
ll'o prnant pr sis bllans.

Encore o prnant all tout pr
réen, pr daus temps.

plantés contre leur porte,

Pour voir ce qu'au marché
le pauvre paysan porte,

Afin de lui ravir quelque
provision,

Dont se régalent ensuite les
garçons [...].

Vendons-nous des poulets,
du beurre, du fromage,

Ce qui vaudrait cinq sous,
ils le prennent pour six
blancs.

Encore leur arrive-t-il de
tout prendre pour rien.⁵⁰⁷

Un blanc avait une valeur variable, selon Furetière, qui l'estime ordinairement à cinq deniers⁵⁰⁸. Six blancs vaudraient alors 30 deniers, soit deux sous et six deniers, c'est-à-dire la moitié du prix attendu par le paysan. Le fait que les poulets, beurres et fromages de la meilleure qualité soient destinés à d'autres bouches que celles des paysans qui les produisent est accrédité par leur présence fréquente, en plus des céréales, dans les baux ruraux⁵⁰⁹.

Même les paysans moins riches, qui n'étaient pas forcément des exploitants mais possédaient ou louaient une vache, pouvaient vendre quelques produits laitiers. Un passage de *La Misère des Paysans* où la vache Calotte est qualifiée de « gagne-pain » en témoigne⁵¹⁰. Le recours au marché en tant que producteur pouvait donc concerner un large spectre au sein de la paysannerie, excluant les plus précaires des travailleurs journaliers. Mais cette mention du « gagne-pain » signale également l'autre versant de l'intégration paysanne dans les réseaux commerciaux alimentaires : celui du consommateur. L'acquisition de numéraire était en effet indispensable pour payer l'impôt royal et les nombreuses redevances auxquelles était assujetti le paysan, ainsi que les baux comme dans l'exemple ci-dessus. Mais elle donnait aussi la possibilité de « gagner son pain », c'est-à-dire d'acquérir les denrées alimentaires que le paysan ne produisait pas ou seulement en quantité insuffisante.

⁵⁰⁷ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.28-31.

⁵⁰⁸ « Blanc », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye, A. et R. Leers, 1690, s.p.

⁵⁰⁹ Voir par exemple la rente de 100 boisseaux de froment, 80 de baillarge, 20 lt en argent, 4 chapons, 4 poulets et 4 fromages dans : AD85, 3 E 62 485, ferme consentie par Jacques Baron, marchand, à la communauté de Jean Caquineau, laboureur, 20/09/1747.

⁵¹⁰ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.24-25.

C'était effectivement le cas du pain. Mis à part dans quelques métairies qui possédaient un four – nous y reviendrons plus loin –, le paysan ne pouvait pas faire moudre son grain ou cuire son pain. Alors même qu'il possédait des réserves de blés, les priviléges seigneuriaux l'obligeaient à avoir recours au four banal ou à des tiers. Le cahier de doléances de Damvix déplore par ailleurs l'absence de réglementation du coût d'utilisation du four banal, qui semblait encore largement utilisé :

Qu'on obtienne un règlement qui fixe la rétribution due aux fours à ban soit en fournissant le chauffage ou non, et qui oblige d'entretenir les fours en bon état, de manière que le pain des malheureux puisse y cuire convenablement, il se commet à cet égard beaucoup d'abus très couteux pour les gens de la campagne⁵¹¹.

S'instaurait alors un système circulaire, le farinier ou le meunier achetant les grains au paysan, les faisant moudre, puis les lui revendant. C'est ce que décrit le laboureur Louis Sibard dans sa déposition en 1730 :

Depose que quelques temps apres Noel, ne se ressouvenant pas precisem[ent] du jour, Simonneau farinier du Moulin de la Roche vint dans sa demeure a Fossé [métairie de Fossey à Liez] et demanda six pochées de bled [...] pour convertir en farine, que le deposant et ceux de sa communauté ne firent pas de difficulté de luy donner.⁵¹²

François Gusteau, en décrivant les « misères » paysannes, revient régulièrement sur la figure du meunier, souvent accusé de retenir du blé pour lui⁵¹³ ou de trop augmenter le prix du produit transformé, sans égard pour la situation financière des paysans :

Vérrez chrchâe ché le monâe	Vous irez chercher chez le meunier
Dau bllai, de la farine,	Du blé, de la farine,
Lle dirat : « Cunte daus denâes,	Il dira : « Compte des deniers,
Munsieu de bèle mine,	Monsieur de belle mine,
Sinun, va t'en plitantâe daus chous.	Sinon, va-t-en planter des choux.
Crvez, si ve veléz, trtouts. »	Crevez tous, si vous voulez. » ⁵¹⁴

⁵¹¹ Cahier de doléances de la paroisse de Damvix, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.72.

⁵¹² AD85, B 674, enquête demandée par Louis Simonneau, farinier, contre Jean Baudry, farinier, déposition de Louis Sibard, laboureur, 27/03/1730.

⁵¹³ « Le meunier me pille et me vole : / Très souvent, il retient le quart du blé ». Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.54-55.

Ainsi, sur les 12 inventaires qui signalent un endettement paysan en lien avec l'alimentation, cinq mentionnent l'achat de farine, pour une somme allant de 3 lt à 40 lt. Sont concernés aussi bien d'humbles journaliers, comme en témoigne l'inventaire d'une valeur de 125 lt de la veuve de Pierre Robin⁵¹⁵, que de gros laboureurs, tel Hillaire Raison et son inventaire montant à 3 603 lt⁵¹⁶. Ainsi, l'avocat agronome Pervinquier signale que les cultivateurs doivent donner, en plus des impositions qui pèsent sur la récolte, « le douze au Farinier de la Seigneurie qui fait moudre son Blé, & le seize au Fournier qui fait cuire son Pain »⁵¹⁷. De même, le rapport sur Maillezais envoyé à la commission intermédiaire de l'assemblée d'élection de Fontenay fustige « le meunier [qui], enfreignant la loi, a osé quelquefois en prendre [sur la récolte] le quart, et qu'il a fallu, du reste, en quitter le seizième au four du seigneur »⁵¹⁸.

Les réserves des inventaires témoignent également de ce cycle commercial. Quatre inventaires mentionnent des stocks de farine. La succession d'Hillaire Raison sort encore du lot. Celui-ci possédait « seize boisseaux de farinette de fromant » et « huit boisseaux de farine de baillarge, [sachant que] ladite Normand a aussy declaré quil y en a huit boisseau aussy de baillarge au moulin »⁵¹⁹. L'activité commerciale du paysan est encore visible dans ces volumes importants, ainsi que dans la présence de froment. Par ailleurs, Hillaire Raison attendait une livraison de farine, comme en témoigne la mention du moulin. Les deux autres inventaires⁵²⁰ sont ceux d'un laboureur et d'un journalier moyens⁵²¹. Chacun contient deux boisseaux de farine de baillarge. Cette céréale étant d'abord destinée à la consommation domestique, cette farine devait être stockée en prévision de la fabrication du pain.

Le meunier pouvait également écouter sa farine auprès du boulanger, chez qui certains paysans s'approvisionnaient en pain. Seuls deux inventaires mentionnent un endettement pour l'achat de pain, dans une configuration similaire. Deux riches paysans –

⁵¹⁴ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.62-63.

⁵¹⁵ AD85, 3 E 62 52, inventaire après décès de Louise Rousseau, veuve de Pierre Robin, journalier, 12/01/1759.

⁵¹⁶ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁵¹⁷ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, *op. cit.*, p.73.

⁵¹⁸ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.27.

⁵¹⁹ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁵²⁰ Celui de Marie Druet semble devoir être exclu, car il n'apporte aucune information supplémentaire, les « huit boisseaux de farine [n'ayant] point été inventorié ». AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Druet, de la communauté de Jean Berton, laboureur, 10/05/1740.

⁵²¹ Respectivement d'une valeur de 293 lt et 365 lt. AD85, 3 E 62 474, inventaire après décès d'Anne Poitou, veuve de Jean Guitton, laboureur, 07/08/1731. AD85, 3 E 62 473, inventaire après décès de Pierre Chavasseau, journalier, 18/11/1728.

inventaires d'une valeur de 2 493 lt⁵²² et 4 142 lt⁵²³ – s'endettent pour une somme infime – 5 lt et 6 lt. Ces deux cas ne paraissent pas représentatifs de l'ensemble de la communauté paysanne. Sans doute faut-il mettre l'absence d'autres exemples sur le compte des lacunes des inventaires, dont une grande partie ne mentionne aucun endettement ou n'en précise ni l'objet ni le montant. Ici, le crédit fait par le boulanger pour l'achat de pain pourrait s'expliquer par la proximité de la mort du titulaire de l'acte, ses proches voulant conserver la stabilité des réserves de numéraire de la communauté ou, plus simplement, par un besoin imprévu de main-d'œuvre agricole à nourrir.

Outre la farine et le pain, les réseaux commerciaux locaux peuvent permettre au paysan de s'approvisionner en fruits, à en croire Gusteau :

Mé, aléz, s'o v'en tént, aus
portes daus églises,

Aus aubérjhes, aus
cantuns, au marchai daus
cerises.

Mais, allez, si vous y tenez,
aux portes des églises,

Aux auberges, aux
carrefours, au marché des
cerises.⁵²⁴

Il est flagrant qu'ici, François Gusteau a utilisé le mot français « cerise » uniquement pour obtenir la rime avec « église ». Toutefois, cette utilisation révèle également l'existence d'un marché dédié aux fruits. En effet, tous les paysans du Marais poitevin n'avaient pas des arbres fruitiers dans leur jardin, en particulier dans les marais desséchés. Ils devaient donc se fournir au marché aux fruits. Celui-ci pouvait également être l'occasion de s'approvisionner en variétés qu'ils ne cultivaient pas eux-mêmes pour satisfaire, par exemple, un désir alimentaire. Le médecin Bouquet, à Luçon, explique ainsi à propos du Marais que « le Bocage nous fournit toutes sortes de fruits dont on manque ici »⁵²⁵, sans en préciser les espèces⁵²⁶. Il existait en effet une petite région spécialisée dans la production et le commerce des fruits autour de La Caillère, près de La Châtaigneraie, dans le Bocage, dont les marchands appelés « caillerots » sillonnaient tout le Bas-Poitou⁵²⁷.

⁵²² AD85, 3 E 62 484, inventaire après décès de François Mestayer, laboureur, 22/09/1738.

⁵²³ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

⁵²⁴ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.42-43.

⁵²⁵ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon et des environs en 1789, par Bouquet, docteur et médecin des épidémies », *Revue des provinces de l'Ouest (Bretagne, Poitou et Anjou). Histoire, Littérature, Science & Arts*, Nantes, Armand Guéraud Imprimeur-Libraire, 6^e année, 1858, p.289.

⁵²⁶ De même, la *Statistique de Labretonnière* explique que « le peu de fruits qu'il [l'habitant du Marais] se procure vient du Bocage et coûte très-cher. » Labretonnière P. L. C., *Statistique...*, op. cit., p.64.

⁵²⁷ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.441.

Le rapport sur l'élection de Fontenay mentionne également le commerce du sel, le Bas-Poitou étant exempté de la gabelle : « Il se tient toutes les semaines un marché purement de sel pour les bourgs de cette élection »⁵²⁸. Enfin, Pervinquier indique l'importance du commerce de poisson, dans cette zone à fort potentiel halieutique où vivent des pêcheurs professionnels⁵²⁹. La consommation de poisson était notamment nécessaire pour se conformer aux impératifs du calendrier religieux.

Pour conclure, il faut souligner l'implication des autorités dans la régulation du marché grâce aux règlements de police, comme celui pris par le juge de la baronnie de Maillezais, le 6 septembre 1751, qui fixe les prix du pain et de la viande :

Avons regle la livre du premier pain a deux sols la livre, du second pain a vingt deniers et du troisième a quinze denier. La livre du bœuf les bonnes piezes comme pointe, simier, surpointe et ruelle a quatre sols, les autres piezes a trois sols la livre, les bonnes piezes comme cy desus a trois sols, les autres a deux sols six deniers, le veau a quatre sols six deniers, le moutton a quatre sol et la brebis mère a trois sols six deniers. Enjoignons a tous boullangers et bouchers et autres debittans des dittes chausées de donner ce vendredi a bon et loyal prix a toutes personnes quelconque sur le prix cy dessus marqué et non autrement a peine de trois livres damande.⁵³⁰

Outre le fait qu'il semblait y avoir un marché à Maillezais le vendredi, ce règlement donne un aperçu de certaines denrées alimentaires qui pouvaient y être trouvées. Rien n'indique que les paysans s'y fournissaient en viande et encore moins qu'ils en consommaient régulièrement, mais la possibilité en était offerte aux plus riches d'entre eux.

Il ressort donc des sources que les circuits commerciaux offraient de nombreuses possibilités alimentaires aux paysans qui en avaient les moyens. Mais, au-delà, le passage par le marché était nécessaire, voire obligatoire pour la plus grande partie d'entre eux, afin de se fournir en liquidités. D'autres raisons du recours des paysans aux réseaux commerciaux sont visibles dans le cas particulier des débits de boissons, comme le cabaret.

2. Au cabaret, la consommation alimentaire au service de la sociabilité

La consommation d'alcool est un exemple révélateur de la nécessité pour les paysans d'avoir recours aux réseaux commerciaux pour s'approvisionner. François Gusteau le suggère dans l'une de ses chansons en patois :

Ma pauvre barrique ét
vidâie,

Ma pauvre barrique est
vidée,

⁵²⁸ *Ibid.*, p.437.

⁵²⁹ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai..., op. cit.*, p.65.

⁵³⁰ AD85, B 676, règlement de police du juge de la baronnie de Maillezais, 06/09/1751.

De vivre, ol ét grande
chértai.

De vivre, c'est grande
cherté.⁵³¹

La cherté étant un concept qui fait référence à l'économie de marché, il semble que ce soit le prix élevé du vin disponible par le commerce qui empêche le paysan de remplir sa barrique. Outre le fait que la paysannerie est limitée dans ses choix de consommation par ses capacités financières, ce passage sous-entend que la consommation de boissons alcoolisées était possible au sein du foyer.

Toutefois, les inventaires après décès évoquent une réalité différente. En effet, seuls deux inventaires sur 41 mentionnent dans les réserves alimentaires un ou des futs remplis de vin, et ce, uniquement chez des laboureurs aisés, à en croire la valeur élevée des successions – 1 058 lt⁵³² et 1 340 lt⁵³³. Le seul inventaire qui indique un endettement pour « une barrique de vin » se situe dans la même catégorie, avec un montant total de 1 230 lt⁵³⁴. Même s'il est difficile de savoir si cet échantillon est significatif, en raison du petit nombre d'inventaires concernés, ces résultats posent question. La possession de vin par les foyers paysans semble restreinte à ceux ayant un niveau de vie plus élevé. Les paysans plus humbles, comme les journaliers, en seraient exclus. Notons toutefois que ce constat ne concerne que le vin, qui est la plus coûteuse des boissons alcoolisées. Il en est sûrement différemment de la piquette, mais les inventaires sont muets sur ces productions qui sont de peu de valeur dans le cadre d'une succession.

Si l'ensemble de la paysannerie ne pouvait pas posséder de vin chez soi, il apparaît toutefois qu'elle pouvait en consommer dans l'un des lieux d'échanges du commerce local : le cabaret. Il s'agissait du genre d'établissement, servant des boissons alcoolisées pouvant être consommées sur place, le plus répandu dans la France du XVIII^e siècle⁵³⁵. Dans nombre d'affaires judiciaires, le cabaret est la toile de fond de querelles et de rixes. Lors des enquêtes destinées à déterminer le déroulement des évènements, les témoins sont bien souvent des paysans qui se mêlaient, au moment des faits, aux autres membres de la société locale⁵³⁶. Il semble, au regard du seul intitulé des professions, que le spectre social des

⁵³¹ Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.56-57.

⁵³² AD85, 3 E 62 9, inventaire après décès de Pierre Lamoureaux, laboureur, 07/02/1755.

⁵³³ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

⁵³⁴ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Ballereau, veuve de Jean Peraud, laboureur, 28/09/1740.

⁵³⁵ Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie...*, *op. cit.*, p.219-220.

⁵³⁶ Voir par exemple : AD85, B 683, enquête demandée par Pierre Journolleau, mineur, et Augustin Journolleau, boulanger, son père, contre Charles Braud, sergent, et autres, déposition de Mathurin Mestayer, laboureur, 28/08/1769.

paysans fréquentant les cabarets était assez étendu. Laboureurs comme journaliers pouvaient être « dans un cabaret »⁵³⁷, « à la table »⁵³⁸ ou « à boire »⁵³⁹. La modeste dette de seize sols « pour du vin » que devait Louise Rousseau, veuve d'un journalier, pourrait ainsi correspondre à une consommation dans une taverne ou une auberge⁵⁴⁰.

Les affaires de justice éclairent certaines raisons pour lesquelles les paysans avaient recours aux débits de boissons. Il s'agissait pour les moins aisés de pouvoir consommer un alcool sortant de l'ordinaire. Les fêtes de village en étaient l'occasion. Ainsi, lors du « préveil »⁵⁴¹ de la paroisse de Maillezais en 1773, un crucifix est profané par des jeunes éméchés dans l'un des cabarets, comme le rapporte le laboureur Jean Guillemet qui y était attablé⁵⁴².

Ceci confirme que dans le Marais, « le cabaret joue un rôle essentiel contre l'isolement. »⁵⁴³ La consommation d'alcool au cabaret était donc une pratique courante, notamment le dimanche⁵⁴⁴. Dans la semaine, un passage au cabaret permettait de se délasser après l'accomplissement d'un travail physique. C'était le cas pour le laboureur Jean Veaudelime et le métayer Michel David qui convoyaient du froment de Xanton à Maillé, où ils firent étape dans l'estaminet local après la livraison⁵⁴⁵. En 1788, Pierre Ristord semblait avoir bien besoin d'un rafraîchissement, selon le témoignage de Louise Mathé, pour venir chercher du vin si tard :

Dépose que le lundy au soir trois de ce mois sur les onze heures de la nuit Pierre Ristord accusé serait venu au domicile de la deposante et luy auroit demandé du vin, se plaignant quil avait grand chaud et que sa chemise etait mouillée, quelle deposante luy tira une demie bouteille de vin et luy offrit une

⁵³⁷ AD85, B 674, enquête demandée par Jean Chevallier, serviteur domestique, contre Louis Bonnin, marchand, déposition d'Alcide Durand, laboureur, 11/08/1730.

⁵³⁸ AD85, B 674, enquête demandée par Jean Chevallier, serviteur domestique, contre Louis Bonnin, marchand, déposition de Mathurin Guillon, journalier, 11/08/1730.

⁵³⁹ AD85, B 674, enquête demandée par Jean Chevallier, serviteur domestique, contre Louis Bonnin, marchand, déposition de Raymond Drouard, laboureur, 11/08/1730.

⁵⁴⁰ AD85, 3 E 62 52, inventaire après décès de Louise Rousseau, veuve de Pierre Robin, journalier, 12/01/1759.

⁵⁴¹ Le « préveil » était une fête de village qui avait lieu une fois par an, le jour de la fête du saint patron du village. Boissonnade Prosper, « Les fêtes de village en Poitou et en Angoumois au dix-huitième siècle », dans Société d'ethnographie nationale et d'art populaire, *La tradition...*, op. cit., p.238.

⁵⁴² AD85, B 695, enquête demandée par le procureur fiscal de la baronnie de Maillezais contre trois jeunes gens nommés Bourgoin, Bourgoin et Robin, déposition de Jean Guillemet, laboureur, 08/09/1773.

⁵⁴³ Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.287.

⁵⁴⁴ C'était le cas pour les paysans landais, « souvent accusés de boire beaucoup trop de vin ou d'autres boissons alcoolisées le dimanche alors qu'ils se contentent d'eau simplement acidulée de vin le reste de la semaine ». Meyzie Philippe, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », *Food & History*, vol.4, n°2, 2006, p.214.

⁵⁴⁵ AD85, B 692, enquête demandée par Michel David, serviteur domestique, contre Michel Métayer, laboureur, déposition de Jean Veaudelime, laboureur, 01/12/1730.

chemise que ledit Ristord accusé refusa, que pendant que ledit Ristord buvoit elle deposante luy auroit demandé pourquoy il etoit si tard a Souil, ce quoy le dit accusé répondit quil alloit vendre une vache aux cavaliers du regiment en garnison a Fontenay.⁵⁴⁶

De même, un passage d'un noël en français écrit par Gusteau évoque une consommation d'alcool plus courante et, surtout, une recherche des effets de l'enivrement :

Prête tes lunettes, Colin
Que je lorgne la lune :
D'aujourd'hui je n'ai bu de vin,
J'en vois pourtant plus d'une⁵⁴⁷.

Le cas de Pierre Ristord buvant seul est l'exception qui confirme la règle. Il apparaît en effet que la consommation de vin au cabaret avait une fonction éminemment liée à la sociabilité⁵⁴⁸. Devant une bouteille, les paysans mentionnés dans les affaires de justice ne sont jamais seuls. La consommation d'alcool en groupe passait souvent par la mise en commun du coût des boissons, ce qui était parfois source de conflits quand l'un des conviés refusait de payer son écot⁵⁴⁹. Cette mise en commun permettait de renforcer des liens d'amitié ou professionnels, comme c'est le cas de sept journaliers qui ont acheté l'herbe qu'ils avaient fauché dans un pré appartenant à Hillaire Raison :

Ils luy donnerent chacuns vingt sous dont le dit Raison prit six livres et les vingt sous restant furent employé a payer du vin qu'ils furent boirent.⁵⁵⁰

Le vin, au regard de sa consommation au cabaret, est donc un produit alimentaire doté d'une signification sociale. C'est un instrument de cohésion de groupe⁵⁵¹. Au cabaret, il est ainsi souvent associé au jeu, comme l'illustre le témoignage du laboureur Pierre Raison :

Despoze questant entré led[it] jour vingt cinq du mois de dexembre dernier dans le cabaret de Loüis Bonnaud, il se seroit mis descot aveq Jean Meschain

⁵⁴⁶ AD85, B 697, enquête demandée par Henry Prézeau, procureur, contre Pierre Ristord, déposition de Louise Mathé, femme de Louis Micheau, cabaretier 16/11/1788.

⁵⁴⁷ Gusteau François, *Noels nouveaux, dans tous les stiles, pour tous les goûts*, Fontenay-le-Comte, Chambonneau Imprimeur, 3^e éd., 1776 (1^{ère} éd. 1738), p.47.

⁵⁴⁸ Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie...*, *op. cit.*, p.353-354.

⁵⁴⁹ Comme c'était le cas, par exemple, entre les frères Amusard, à propos de la part de leur père : AD85, B 693, enquête demandée par Charles Amusard, charpentier, contre Pierre Amusard, garde de la forêt de Maillezais, déposition de Charles Braud, sergent, 09/10/1751.

⁵⁵⁰ AD85, B 690, enquête demandée par Louis Ristor, pêcheur, contre Hillaire Raison, marchand, déposition d'Elie Besly, poissonnier, 10/10/1788.

⁵⁵¹ « S'enivrer avec autrui est un ciment qui construit du lien social. Comme l'écrit Thomas Brennan, la boisson est une sorte de poignée de main. Boire avec les autres et à leur santé permet d'apaiser les relations sociales, de se réconcilier, de témoigner de son amitié, de sceller des alliances en gagnant celle des autres. La coutume du « boire du marché » qui consiste, surtout à la campagne, à « ne faire aucun marché sans aller boire ensuite en signe de bonne foi et de réjouissance », favorise ces nombreux enivrements. » Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie...*, *op. cit.*, p.358.

et Loüis Morin et quayant joué tous trois ensemble un petit pallet il auroit gaigné quatre boutteille de vin.⁵⁵²

Cette logique de sociabilisation peut être l'une des motivations des paysans à user des réseaux commerciaux pour se procurer de la boisson, quitte à créer des tensions avec le cadre traditionnel du foyer familial. Gusteau le dépeint comiquement dans la *Chanson contre le désespoir*, titre qui suggère par ailleurs un autre motif de la consommation d'alcool. Il renverse le thème traditionnel du mauvais père de famille qui dépense ses biens au cabaret :

Cuntre märe, la fame
s'érissé,

A vënt me batre au cabarét.

Contre moi, la femme se
hérissé,

Elle vient me battre au
cabaret.⁵⁵³

Dans l'une des chansons de noces, François Gusteau décrit les efforts d'un paysan pour courtiser une jeune fille, assisté dans ses tentatives par une « hôtesse », c'est-à-dire la tenancière d'une « auberge, hostelerie, [ou] cabaret », selon Furetière⁵⁵⁴ :

Tout ravi, i entre queme in
sot,

Al [l'outäesse] aporte
chopine,

I boevun, i poéye l'écot

Daus cousins, daus
cousines.

O fâut se réjhoui, dançè

Le lun de la semoéne.

Tout ravi, j'entre comme un
sot,

Elle [l'hôtesse] apporte
chopine,

Nous buvons, je paye l'écot

Des cousins, des cousines.

Il faut se réjouir, danser

Au long de la semaine.⁵⁵⁵

Le cabaret apparaît ici comme un lieu privilégié pour les rencontres entre paysans des deux sexes. Ce rendez-vous rappelle la première étape du maraîchinage, cette forme d'initiation sexuelle avant le mariage décrite par Jean-Louis Flandrin comme « une pratique d'attente, et d'essai de l'accord sexuel »⁵⁵⁶. Même si les premières descriptions de cette coutume d'approche datent de la fin du XIX^e siècle dans le Marais breton, il semblerait qu'elle soit

⁵⁵² AD85, B 693, enquête demandée par Louis Morin, marchand, contre Jean Meschain, cabaretier, déposition de Pierre Raison, laboureur, 03/01/1756.

⁵⁵³ Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.54-55.

⁵⁵⁴ « Hoste, hostesse », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

⁵⁵⁵ Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.88-91.

⁵⁵⁶ Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes*, XVI^e-XIX^e siècle, Paris, Gallimard, Folio Histoire, 1993 (1^{ère} éd. 1975), p.184-188.

bien plus ancienne⁵⁵⁷ et ait été répandue dans tout l'espace du Bas-Poitou⁵⁵⁸. Les jeunes gens se retrouvaient d'abord « au cabaret, moins pour boire que pour se voir et pour danser »⁵⁵⁹. Selon les affinités nouées durant la soirée, l'expérimentation sexuelle pouvait avoir lieu directement dans l'auberge ou plus tard, sur le chemin du retour, lorsque les garçons raccompagnaient les filles à leur domicile, en respectant des codes régis par les usages⁵⁶⁰. Le cabaret, à travers la consommation préliminaire d'alcool, apparaît là encore comme un espace privilégié où nouer des relations sociales.

Le cabaret offrait également des possibilités de restauration, comme le rappelle le couplet suivant de la chanson :

L'outàesse at dit : « Mun fall Renou,	L'hôtesse a dit : « Mon enfant Renou,
Quatr-vént-dis chopines,	Quatre-vingt-dix chopines,
Cunbén fant éle, a quatre sous ?	Combien font-elles, à quatre sous ?
I voe qu'o te chagrine : Tén, y cunpris le jhibelot,	Je vois que cela te chagrine :
Lés cràepes, l'eau-de-vie,	Tiens, y compris le ragoût,
Céncante frans poérant chél écot,	Les crêpes, l'eau-de-vie,
Sen qu'i gagne ma vie. »	Cinquante francs paieront cet écot,
	Sans que je gagne ma vie. » ⁵⁶¹

Tout comme la consommation de vin pouvait avoir quelque chose d'exceptionnel pour une partie des paysans, manger de la gibelotte ou goûter des crêpes – dont la farine utilisée était peut-être de meilleure qualité – avait un appréciable goût sortant de l'ordinaire. Cette nourriture extraordinaire restait abordable : même s'il est difficile pour le paysan de régler le coût des consommations, ce qui crée un effet comique, un geste commercial s'ensuit. Mais cette description est autant l'explication des difficultés d'intégration des paysans les plus pauvres dans ce réseau commercial particulier que le fruit des conceptions moralistes de

⁵⁵⁷ Tarczylo Théodore, *Sexe et liberté au siècle des Lumières*, Paris, Presses de la Renaissance, 1983, p.140-145.

⁵⁵⁸ Gautier Michel, *Amours d'autrefois. Rites des fréquentations amoureuses en Vendée avant le mariage*, La Crèche, Geste Éditions, 1998, p.18 s.

⁵⁵⁹ Simonneau Auguste, « Saint-Urbain », ASEV, 3^e série, vol.2, 1882, p.77.

⁵⁶⁰ Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes...*, op. cit., p.184-188.

⁵⁶¹ Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.90-91.

l'auteur. Celui-ci désapprouve, comme la majorité des élites de son temps, les dépenses et les excès réalisés au cabaret⁵⁶².

Il apparaît dans l'extrait ci-dessus que le cabaretier ou la cabaretière pouvait également être un cuisinier. Celui-ci officiait lors des repas de noces des paysans qui pouvaient louer ses services, à l'inverse du « cousin Micha » de la chanson qui est trop pauvre pour en bénéficier :

Gn'at poén de chusinàe, é
ll'o fét tout éspràe.

Lle prétend épargnàe pr lo
moén dùs lias.

Il n'y a point de cuisinier, et
il fait tout exprès.

Il prétend épargner pour le
moins deux liards.⁵⁶³

Les services monnayables du cabaret ont donc une implication sociale importante, dont pouvaient bénéficier les paysans du Marais. Certains paraissent toutefois mieux intégrés que d'autres dans les réseaux commerciaux du monde rural. Selon les cas, l'accent pouvait donc être porté sur la tentative de vivre, en partie, de la production domestique.

B. Une consommation discrète de la production du foyer.

Étant avant tout agriculteurs et éleveurs, les paysans ne basaient pas leur approvisionnement alimentaire uniquement sur les réseaux commerciaux. Les productions alimentaires du jardin, de l'élevage et de la basse-cour, quoiqu'en grande partie destinées au marché, pouvaient également être autoconsommées. Toutefois, selon les termes de Madeleine Ferrières, il s'agit d'une « autoconsommation de rebut »⁵⁶⁴. En effet, chez les paysans d'Ancien Régime, « on porte au marché ce qui est bon, “marchand”, on garde pour soi l'invendable »⁵⁶⁵. Les sources sont toutefois beaucoup plus discrètes à ce sujet. Le rôle alimentaire du jardin est difficile à appréhender, mais paraît indispensable dans l'économie du foyer. À l'inverse, celui de l'élevage du bétail et de la basse-cour en tant que source d'aliments carnés doit être tempéré. Dans les deux cas, il est difficile de savoir quelle part de l'autoproduction était consommée.

1. Vivre de la production du jardin, entre représentation et réalité

Décrire le paysan en tant que consommateur intégré aux réseaux commerciaux ne doit pas faire oublier qu'il est avant tout un exploitant agricole et que sa production est en

⁵⁶² Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie...*, op. cit., p.221-225.

⁵⁶³ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

⁵⁶⁴ Ferrières Madeleine, *Histoire...*, op. cit., p.229.

⁵⁶⁵ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, op. cit., p.150.

partie destinée à l'autoconsommation. Le travail est d'abord conçu comme l'activité nourricière du foyer, dont l'arrêt provoquerait un bouleversement de son approvisionnement alimentaire, comme le rappelle en vers François Gusteau :

Ol ét prtant su çhés deùs bras	C'est pourtant sur ces deux bras
Qu'o roulant çhés dépenses,	Que roulent ces dépenses,
É si çhés deùs bras ne vant pa,	Et si ces deux bras ne vont pas,
O fàut tournè la chance :	Il faut faire tourner la chance :
Adieu marmite, adieu la mét,	Adieu marmite, adieu le pétrin,
Ve chaumeréz, çheù serat fét.	Vous chômerez, c'est certain. ⁵⁶⁶

Dans cette contrée fortement marquée par une céréaliculture à visée commerciale, l'autosubsistance se reporte en partie sur le jardin domestique. Cependant, dans les sources de cette étude, le jardin est à la fois partout et nulle part⁵⁶⁷. Dans les baux ruraux, il est systématiquement cité avec les autres dépendances des exploitations, mais sa taille ou son contenu ne sont quasiment jamais décrits. Dans les autres types d'actes notariés, il faut souvent se contenter de la simple mention d'un « petit jardin »⁵⁶⁸, voire seulement, dans de nombreux cas de visites de métairies, du seul fait « que les murs qui renferment les jardins sont ecroullés »⁵⁶⁹. Les rares indices qu'il est possible de collecter proviennent surtout de descriptions de dégâts, de manière incidente : « cestant transporté dans le petit jardin dependant de lad[ite] maison, ils lont trouvé en tres mauvais estat, sans murs au deux bouts

⁵⁶⁶ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.62-63.

⁵⁶⁷ « Bien qu'essentielles à l'économie domestique, les productions des jardins potagers des temps médiévaux et de l'Ancien Régime sont difficilement mesurables tant elles échappent à la fiscalité, au marché et aux comptabilités. Faute de sources, l'historien est bien incapable d'évaluer le poids du potager dans la survie des foyers. Le potager et le petit élevage domestique appartiennent, avec le don d'aliments, la cueillette, la pêche et le braconnage, aux très nombreuses parts d'ombre de l'histoire de l'alimentation. Les ignorer conduit inévitablement à une vision miséraliste de la diète populaire. En sous-estimant la production familiale de menues denrées, les sources manuscrites renforcent grandement l'aspect céréalier et monotone de l'alimentation populaire ordinaire. Ce sont les légumes, les herbes aromatiques et les fruits qui marquent l'aspect saisonnier de cette alimentation et son goût, or ce sont justement les aliments qui apparaissent peu dans notre documentation. De même, nombre de prétendues avitaminoses ont dû être évitées par la consommation de fruits et de légumes du jardin. » Quellier Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, p.17.

⁵⁶⁸ AD85, 3 E 62 53, vente de meubles de Louis Bonnaud, bordier, à Jacques Bonnaud, journalier, 06/05/1761.

⁵⁶⁹ AD85, 3 E 62 9, procès-verbal de visite de la métairie de la Vrignonière à Souil, paroisse de Saint-Pierre-le-Vieux, 13/07/1754.

[...], ny ayant en led[it] jardin que quelque pied de pruniers »⁵⁷⁰. Ceux-ci sont à peine plus développés quand ils concernent des productions commercialisables, comme les fruits des vignes⁵⁷¹ et des vergers⁵⁷². Dans un plan daté de 1713, Claude Masse représente le jardin et les vergers de l'ancienne abbaye (voir Carte 6 - Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais, d'après Claude Masse.)⁵⁷³. Mais dans la légende, ils sont présentés comme « très délabré » ou « ancien », sans qu'aucun figuré ne permette de connaître le détail des productions⁵⁷⁴.

La culture d'un jardin était pourtant source de tensions dans le Marais. En effet, comme l'indique Claude Masse, le potager ou le verger devait obligatoirement se trouver dans une zone non-inondable :

Ses bords [de la Sèvre dans les environs de Damvix] sont imperceptibles en plusieurs endroits, d'où part un très grand nombre de petits rameaux et canaux qui forment un labyrinthe, et nombre infini d'îlettes appelées dans le pays mottes. Et quelques-unes de ces îlettes sont environnées de bois et, aux plus hautes, il y a des arbres fruitiers et quelques jardinages.⁵⁷⁵

L'emprise foncière du jardin se trouvait alors en concurrence directe avec celle des champs pour les meilleures terres, c'est-à-dire celles qui ne risquaient pas d'être recouvertes par l'eau durant plusieurs mois de l'année. Les arbres fruitiers étaient donc rares dans les marais desséchés⁵⁷⁶, toujours à en croire Claude Masse. Ceux-ci ne pouvaient pousser que plus à l'intérieur des terres :

Ils cueillent très peu de fruits, le fond du terrain retenant toujours de son ancienne acrimonie salée, où les arbres ont bien de la peine à croître, tant fruitiers qu'autres pour le bois à brûler [...]. Il y a aussi nombre d'arbres fruitiers dans les parties éloignées de la mer, qu'il y a très longtemps qu'elle

⁵⁷⁰ AD85, 3 E 32 472, procès-verbal de visite d'une maison, loge, grange, jardin, aire et dépendances située à Souil, paroisse de Saint-Pierre-le-Vieux, 19/02/1723.

⁵⁷¹ Dans un pré dépendant de la métairie, « il y a un rang de sepes [ceps] qui sont la majeure partie mortes et pourries ». De même, dans un marais planté en bois, les experts « ont remarqué qu'il n'y a actuellement en icelluy que quelques sepes ». AD85, 3 E 62 9, procès-verbal de visite de la métairie de la Vrignonière à Souil, paroisse de Saint-Pierre-le-Vieux, 13/07/1754.

⁵⁷² « Les arbres de la fruittiere qui joins au midi led[it] emplacement sont tous vieux [...] la majeure partie même pourri et renversé par terre et d'autres déracinés ». AD85, 3 E 62 52, procès-verbal de visite de la cabane de la Bourse de Chaix, paroisse de Maillezais, 14/10/1758.

⁵⁷³ Masse Claude, « Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais », 1713, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.341.

⁵⁷⁴ *Ibid.*

⁵⁷⁵ Masse Claude, « Mémoire sur la carte du Bas Poitou et du pays d'Aunis dressé au sujet de la contestation du recalement du Contrebot de Vix », 1714, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700. Cartes, plans et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2017, p.246.

⁵⁷⁶ Yannis Suire évoque cependant « les récoltes de prunes, pommes, poires, coings [qui] sont abondantes dans les mottes de marais à demi-desséchés et dans les vergers des cabanes », sans citer de source à l'appui. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.253.

n'a baignées et que l'eau douce a insensiblement dessalées, qui sont encloses de bons et larges fossés.⁵⁷⁷

Une tierce zone semblait donc faire souvent les frais des difficultés d'établissement de jardins, générant des conflits : les chemins. Plusieurs affaires de justice témoignent des tentatives de propriétaires de jardins de l'agrandir en rognant le terrain des voies de passage limitrophes, d'autant plus que la terre de celles-ci était enrichie par la circulation des bestiaux. C'était le cas, par exemple, de Jean Renou et Jean Gaboriau, journaliers demeurant à Maillé, selon la déposition de Nicolas Autet :

Despoze que de tout temps il est habitant du village de la Bernegoue et quil a toujours vu les charrettes et bestiaux paser et repaser par le chemin dont il est question sans opposition de personne, que luy même y a passé et quil ny a que depuis deux ou trois ans ensa que les Gaboriaux et Renou ce sont opposés au passage parce que ils ont basty une grange le long du chemin et renfermé leur jardin quy est auprès⁵⁷⁸.

La volonté d'étendre la surface du jardin au maximum des possibilités offertes par l'environnement témoigne de son importance dans l'univers alimentaire du paysan. Le jardin est un « espace compensatoire, celui d'un idéal alimentaire » de profusion et d'abondance qui répond aux inquiétudes paysannes face aux « crises de cherté » et autres événements risquant de mettre à mal leur approvisionnement⁵⁷⁹. Cultiver son jardin est un gage de sûreté pour le ravitaillement du foyer, ce qui en fait un espace privilégié de la « sécurité alimentaire », afin d'éviter la pénurie et d'être assuré de la qualité des produits⁵⁸⁰. Il est en tout cas appréhendé comme tel par la paysannerie décrite par François Gusteau qui, notamment au long du dialogue de *La Misère des Paysans*, se plaint des destructions commises dans les potagers et les vergers. Les pillages perpétrés par les soldats désœuvrés sont particulièrement pointés du doigt :

Ll'alant den nos vrjâes
faere la picourâie.

Ll'aprnant, disant all, pr o
meù faere a l'armâie,

É l'apelant gagnai çheù-çhi

Ils vont dans nos jardins
faire la maraude.

Ils s'exercent, disent-ils,
pour mieux marauder à
l'armée,

⁵⁷⁷ Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse sur la Carte de partie du Bas Poictou, païs d'Aunis, Saintonge et isles adjacentes », 1715, dans *ibid.*, p.73.

⁵⁷⁸ AD85, B 681, enquête demandée par René Roy et André Germain, journaliers, contre Jean Renou et Jean Gaboriau, journaliers, déposition de Nicolas Autet, journalier, 30/03/1759.

⁵⁷⁹ Quellier Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004, p.69-70.

⁵⁸⁰ Bruegel Martin et Stanziani Alessandro, « Pour une histoire de la “sécurité alimentaire” », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004, p.7.

que ll'avant pris.

Et ils appellent gagné ce
qu'ils ont pris.⁵⁸¹

C'est pourtant le paysan et pas les pilleurs, comme le sous-entend ce passage, qui devrait avoir « gagné » par son travail le droit de profiter du jardin et de ses fruits. L'exploitation de ce lieu prend alors un sens plus personnel et intime⁵⁸². Le jardin est un espace réservé⁵⁸³, tout à fait individualisé, comme en dénote l'usage des possessifs : « dans le jardin d'autrui, plutôt que dans le sien »⁵⁸⁴. Causer des dégâts dans le jardin de son voisin revient à s'attaquer à lui personnellement. Ainsi, les dommages causés aux productions sont mis sur le pied d'égalité avec les atteintes à l'intégrité physique dans la chanson suivante :

Si çhéquin me fét dau
demajhe,

I veù le grodàe : lle me bat ;

Quand l'autre mun vrjhàe
ravajhe,

Cuntre mè, lle fét le sabat.

Si quelqu'un me fait du
dommage,

Je veux le gronder : il me
bat ;

Quand l'autre mon jardin
ravage,

Contre moi, il fait le
sabbat.⁵⁸⁵

François Gusteau décrit un jardin doté de plusieurs qualités, que pillent les novices des Jésuites :

Mé l'endrét ou o fàut mae
créndre çhés enhences,

Ol ét den nos vrjhàes, lés
jhours de los vacances.

S'ine foes lle pouvant en
trouvàe le chemin,

Gare aus noes, gare a nos

Mais l'endroit où il faut le
plus craindre ces engeances
[i.e. les écoliers],

C'est dans nos jardins, les
jours de leurs vacances.

Si une fois ils peuvent en
trouver le chemin,

⁵⁸¹ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.30-31.

⁵⁸² Pour Florent Quellier, le jardin est « vécu comme le prolongement *naturel* du foyer ». Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.12.

⁵⁸³ « Quand bien même des jardins potagers non attenants à l'habitation existent, l'imaginaire du potager reste fondamentalement associé à l'idée de propriété, du chez soi, bien plus que ne le sont une parcelle de vigne, un champ de céréales ou un pré de fauche. Cette dimension domestique, pour ne pas dire intime, du potager est primordiale pour apprécier l'investissement dans le jardinage, la valeur octroyée aux produits au jardin et les regards portés sur l'entretien du potager. Proche de l'homme et de sa famille, lieu de travail quasi-quotidien, cœur nourricier du foyer, le jardin cumule les atouts pour être un symbole de la propriété, d'autant qu'en cas de difficultés économiques, le dernier bien possédé est bien souvent la parcelle "bâtiment-cour-jardin". » *Ibid.*, p.13-14.

⁵⁸⁴ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.34.

⁵⁸⁵ Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.56-57.

rasins,
 A nos meluns, a nos
 coucunbres !
 Sen laessâe bae meûri
 chélaes qui sant a l'unbre,
 Vérts ou meûrs, lle sant
 buns au gout de chés
 marchands,
 Qui sant poe delicats,
 quâeque lle sant friands.

Gare aux noix, gare à nos
 raisins,
 À nos melons, à nos
 concombres !
 Sans laisser bien mûrir
 ceux qui sont à l'ombre,
 Verts ou mûrs, ils sont bons
 au goût de ces gens,
 Qui sont peu délicats,
 quoiqu'ils soient friands.⁵⁸⁶

Poussent dans ce jardin des noix et des raisins, productions qui sont considérées comme des gourmandises⁵⁸⁷. On y trouve également des melons et des concombres, ce qui est surprenant, car ils ne sont cités dans aucune autre source de notre corpus. Il serait possible d'y déceler en premier lieu la patte de Gusteau qui, imprégné de la culture des élites, voit dans le melon⁵⁸⁸ un fruit délicat, fort goûté dans le cadre de la cuisine aristocratique française, de même que le concombre, légume « ennobli »⁵⁸⁹. Que la présence de ces productions dans un jardin paysan soit une vue de l'esprit ou non, elle révèle le soin accordé au choix des variétés présentes dans le potager⁵⁹⁰. Cette attention se retrouve dans la mention des légumes laissés à « l'ombre » qui ont besoin de plus de temps pour « mûrir », ce qui ne poserait aucune difficulté sans l'immixtion des jeunes élèves. Ceux-ci sont critiqués pour être « peu délicats », puisqu'ils n'hésitent pas à manger les productions encore vertes. Leur « friandise » indique tout de même que les légumes concernés sont considérés comme des gourmandises. Ces précisions sont révélatrices du soin concret accordé par les paysans aux productions du jardin et de l'importance de celles-ci. Les intrus qui osent fragiliser cet épanouissement des plantes ne sont alors que les « engeances » de quelque mauvais maléfice, du même ordre que le « sabbat » de la chanson précédente.

Le jardin est donc un lieu qui doit être protégé des intrusions d'autrui, car il renferme une production vitale, ou tout au moins idéalisée comme telle. Ainsi, il n'est soumis à aucune

⁵⁸⁶ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.44-45.

⁵⁸⁷ Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne dans la seigneurie de Corlay », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, t.LXXII, 1995, p.300.

⁵⁸⁸ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.88.

⁵⁸⁹ *Ibid.* p.81-82.

⁵⁹⁰ Il faut noter que de nos jours, le sud du département de la Vendée est réputé pour ses melons. Le milieu naturel est également favorable à la culture du concombre. Malheureusement, aucune source ne permet d'affirmer avec certitude que ces deux espèces étaient répandues dans le Marais au XVIII^e siècle.

dîme⁵⁹¹ et le propriétaire des terres ne peut rien y prendre sans l'accord du locataire, comme n'hésitent pas à le rappeler les baux ruraux à l'aide d'une clause spécifique : « ce bien entendu que le bailleur ne prendra rien dans ce que les preneurs feront dans le jardin de la métairie »⁵⁹². L'importance donnée à l'intégrité des arbres fruitiers transparaît dans le cas de Pierre Laborde. Celui-ci exploitait une petite borderie située au village de la Porte de l'Île, à Saint-Pierre-le-Vieux, constituée d'une maison avec son jardin et de parcelles de bois et de champs. Le marchand Mathieu Sorlon lui en racheta en 1765 la propriété, tout en lui en laissant la jouissance à vie. Mais en 1772, Pierre Laborde, désormais seulement usufruitier de ces biens, se voit attaqué en justice par son propriétaire pour abus de jouissance. Il aurait en effet, outre quelques dégradations dans la maison, abattu des arbres, dont plusieurs fruitiers du jardin. Interrogé par le juge de la baronnie « sil a fait arracher [...] a son proffit un gros noyer quy estoit dans le pré » et « sil a couppé des arbres fruitiers dans le jardin de la maison », sa réponse est la suivante :

A dit quil a fait arracher le noyer [...], a dit quil a fait abattre dans le jardin un poyer mort, quelques coignasiers et quelques mauvais sureau pour donner du jour au jardin, autour duquel il a plante plus de vingt pied de pomiers et de pruniers dont quelques uns seront en production cette année.⁵⁹³

Deux conceptions s'affrontent : celle du propriétaire, qui ne voit que la perte de valeur de son bien causée par la destruction d'arbres – dont certains avaient encore la capacité de produire –, contre celle de l'exploitant, qui se défend en arguant d'une meilleure gestion du jardin. Celle-ci devrait permettre un meilleur rendement grâce à l'éclaircissement, la forte densité de plantation empêchant certains produits de se développer correctement. Outre ses fruits, le cognassier pouvait être cultivé comme porte-greffe de poiriers. La mort de l'un pouvait donc entraîner logiquement l'arrachage des autres. Ainsi, plus qu'un simple jardin d'autosubsistance, il s'agit ici d'un véritable verger dont la production est destinée au marché, comme en témoigne le grand nombre de pieds de pommiers. De plus, Pierre Laborde défend sa vision de la « sécurité alimentaire », en remplaçant des végétaux pas ou peu productifs par un plus grand nombre de fruitiers dont les produits attendus pourront être conservés pour l'hiver. Les prunes pouvaient en effet être séchées, comme en témoigne la présence d'une « petite bourgne de paille avec les prunes melees⁵⁹⁴ qui sont dedans » dans un

⁵⁹¹ Quellier Florent, « Le jardin fruitier-potager... », art. cit., p.69.

⁵⁹² AD85, 3 E 62 53, ferme consentie par Mathieu Sorlon, marchand, à Jean Charteron, laboureur, 29/10/1762.

⁵⁹³ AD85, B 695, interrogatoire de Pierre Laborde, bordier, 08/04/1772.

⁵⁹⁴ L'adjectif « melé » s'applique, en poitevin, aux fruits « séché[s] au soleil ou au feu » comme les prunes ou les cerises. « Melé, éé » dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire du patois poitevin*, Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 1868, p.184.

inventaire après décès⁵⁹⁵. Enfin, la présence de six variétés d'arbres fruitiers montre que le jardin permet une réelle diversification dans l'approvisionnement alimentaire paysan.

Le ravitaillement grâce au jardin apparaît ainsi comme auxiliaire, mais pas du tout inférieur à celui ayant cours *via* les réseaux commerciaux, au-delà de l'opposition qu'ont voulu voir certains historiens entre autoconsommation et logique de marché⁵⁹⁶. Cette complémentarité se lit dans le cahier de doléances de la paroisse de Benet :

Il est encore dans cette paroisse un autre impôt aussi desastreux quafligent pour tous les habitans de Benet qui en égard quil sont éloignés des pays vignobles cultivent dans leurs jardins et même autour des murs de leurs maison des treilles dont lentretien leurs devient dispendieux pour le bois utile a les soutenir et qui est sy rare dans cette Paroisse que la majeure partie des habitans ne peuvent faire cuire leurs alimans et se chauffer quavec de la paille. Ils sont donc obligés après avoir ramassé le peu de raisin acru sur les dites treilles quil paye déjà leurs valleurs par les frais d'entretien, de payer au commis du regisseur une somme de trente huit sous quatre deniers par barique de trente veltes.⁵⁹⁷

Parce qu'il n'y a pas dans le Marais de vignobles qui puissent fournir à un prix abordable les marchés locaux, les habitants de la paroisse cultivent du raisin dans leur jardin. C'est ici un lien de causalité qui lie autoconsommation et réseaux commerciaux. Ce passage permet aussi de constater un comportement propre à la volonté de maximiser les rendements afin, encore, de sécuriser l'approvisionnement : même les murs sont mis à contribution en supportant des treilles⁵⁹⁸.

Le jardin était également le lieu d'une production alimentaire originale : le miel. Trois inventaires comprennent une ou des « ruches a miel »⁵⁹⁹, dont deux mentionnant les « mouches a miel »⁶⁰⁰ ou « abeilles »⁶⁰¹ qui les garnissent. Les valeurs de ces trois inventaires dépassent le seuil des 1 000 lt, deux d'entre eux s'élevant jusqu'à 2 670 lt et 3 794 lt. Ainsi donc, seule une petite partie de la paysannerie la plus riche du Marais pouvait produire du

⁵⁹⁵ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve de François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

⁵⁹⁶ Se référer au rappel historiographique de l'état de l'art. Voir également : Petrowiste Judicaël, « Le paysan des époques médiévale et moderne est-il un consommateur comme les autres ? », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *op. cit.*, p.18-19.

⁵⁹⁷ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.56-57. Benet est une paroisse du Marais poitevin limitrophe de Liez et Saint-Sigismond, qui font partie des communautés comprises dans cette étude de cas.

⁵⁹⁸ Quellier Florent, « Le jardin-frutier potager... », art. cit., p.69.

⁵⁹⁹ AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

⁶⁰⁰ AD85, 3 E 62 485, inventaire après décès de Jean Moinier, laboureur, 06/02/1747.

⁶⁰¹ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

miel⁶⁰². Mais cette information est essentielle car elle révèle un accès à des saveurs sucrées différentes de celles des fruits, ainsi qu'à des utilisations plus variées (sucrage des produits laitiers ou des boissons par exemple).

Pour finir, il ressort d'un cas particulier que le jardin peut participer à la consommation du foyer autrement qu'avec une production alimentaire. En témoigne un acte notarié original où François Bourneau, laboureur à Damvix, accorde à Jean Chastaigner, journalier :

Le droit et faculté de cuire et chauffer le four que ledit Bourneau a de construit dans le jardin de la bordrie quy est sittues a la Pycharois de la Boutrie paroisse dudit Dampvix pour le pain que ledit Chastaogner aura bezoin pour luy et de sa famille.⁶⁰³

En échange, Jean Chastaigner doit payer une somme de 9 lt et s'engage à participer à l'entretien de l'équipement. Alors que la majorité des exploitations sont « exemptes de four et de moulin »⁶⁰⁴, le four du jardin de cette borderie permet d'éviter les passages par le boulanger ou par le four banal et donc de faire des économies. L'approvisionnement par le jardin est ainsi doublement sécurisant, puisqu'il offre les aliments, mais également le moyen de les préparer à la consommation. Cependant, il est probable que ce cas ne soit qu'une exception. Malgré tout, cet exemple prouve que l'économie domestique inclut sans réserve le jardin, ici associé à l'habitation. Cette volonté de vivre grâce à sa production se retrouve également dans les possibilités offertes par l'élevage domestique.

2. L'élevage domestique et la difficile connaissance des apport protéinés

La majorité des paysans ne sont pas que des cultivateurs, mais également des éleveurs. Les inventaires après décès mentionnent ainsi souvent un cheptel, qui peut s'élever de quelques têtes d'ovins jusqu'à d'importants « vachails »⁶⁰⁵.

Avant de présenter des données chiffrées, il faut toutefois souligner que celles concernant le bétail sont à prendre avec précaution. En effet, la pratique du « chetel » ou « chatel », c'est-à-dire du bail à cheptel, était très fréquente dans les métairies et les

⁶⁰² Au contraire de la seigneurie de Corlay étudiée par Jean Le Tallec, où « très rares sont les fermes où l'on ne signale pas de ruches ; et on en compte facilement une vingtaine (jusqu'à 37). » Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.302-303.

⁶⁰³ AD85, 3 E 62 478, acte de cession de droit de cuire au four fait par François Bourneau, laboureur, au bénéfice de Jean Chastaigner le Jeune, journalier, 20/06/1741.

⁶⁰⁴ AD85, B 674, enquête demandée par Louis Simonneau, farinier, contre Jean Baudry, farinier, déposition de Louis Sibard, 27/03/1730. Cette déposition concerne la métairie de Fossey à Liez.

⁶⁰⁵ « Troupeaux de vaches », selon la traduction de Michel Gautier d'un noël en poitevin : Gusteau François, *Cunplliments daus brjhàes*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée. Naus poetevineas de François Gusteau (1699-1761) et autres noëls de Poitou-Vendée*. Edition bilingue, La Crèche, Geste Éditions, 2003, p.38.

cabanes⁶⁰⁶. Il en existait deux formes : dans celui dit de « souche morte », le propriétaire récupérait à la fin du bail la valeur des bestiaux qu'il avait fourni, alors que dans celui dit « à mi-croît et mi-profit », le preneur du bail partageait avec le propriétaire les gains et les pertes⁶⁰⁷. Dans le premier cas, les bestiaux n'appartenant pas au preneur, ils n'apparaissent pas dans l'inventaire après décès. Dans le second cas, l'ensemble du cheptel est quelquefois cité, mais dans la plupart des actes seuls les produits du croît le sont. Ces cheptels pouvaient avoir une certaine ampleur, comme en témoigne un bail pour six années, d'une valeur de 1 561 lt, qui comprend 8 bœufs, 3 vaches, 4 veaux, 2 juments, 27 brebis et 25 agneaux⁶⁰⁸. Toutefois, la location de bétail pouvait aussi bien concerner les grands troupeaux des grosses fermes que l'unique vache d'un journalier⁶⁰⁹. Les inventaires sont donc incomplets pour documenter les possibilités alimentaires offertes par l'élevage, ne mentionnant pas l'ensemble des bestiaux que le paysan avait sous sa garde, mais généralement seulement le bétail qu'il possèdait en propre.

Un second biais concerne la prédominance donnée aux bovins, en particulier aux bœufs de labour⁶¹⁰, qui font l'objet d'un important commerce⁶¹¹, ce qui efface certaines autres espèces d'animaux de la documentation. Ainsi, dans les vœux adressés aux mariés par l'une des chansons de noces de Gusteau, la possession de bœufs paraît être une condition *sine qua non* de la prospérité :

Si ve z-avéz daus beùs,	Si vous avez des bœufs,
Que le bun Dieù v'y balle	Que le bon Dieu vous donne
Daus pouléts é daus eùs,	Des poulets et des œufs,
Daus vaches é daus oalles.	Des vaches et des brebis. ⁶¹²

C'est seulement une fois que leur statut social est assuré par la propriété de bœufs, qui est représentative d'un niveau de richesse suffisamment élevé, qu'il est souhaité que les mariés

⁶⁰⁶ « Les baux à cheptel se rencontrent plus fréquemment dans les exploitations du Bocage et dans les petites et moyennes unités du Marais. » Legal Pierre-Yannick, « Paysans... », art. cit., p.339-340.

⁶⁰⁷ Bossis Philippe, « Les Temps modernes », dans Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée...*, op. cit., p.208.

⁶⁰⁸ AD85, 3 E 62 50, « chetel » passé entre Louis Bonnaud et Pierre Bouliteaud, laboureurs, et Jean Baudry, marchand, 21/12/1750.

⁶⁰⁹ Jacquot Jean, « L'utilisation des inventaires après décès villageois : grille de dépouillements et apports », dans Vogler Bernard (dir.), *Les actes notariés...*, op. cit., p.188-189.

⁶¹⁰ « Dans les cabanes du Marais, l'usage des bœufs est indispensable pour retourner une terre difficile à travailler, grasse en période hivernale, et qui ne manque pas de durcir sous l'effet de la chaleur. » Legal Pierre-Yannick, « Paysans... », art. cit., p.337.

⁶¹¹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., p.57-59.

⁶¹² Gusteau François, *Chanson poitevine pour la cérémonie du gâteau et du bouquet qu'on présente dans les noces de village*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.72-73.

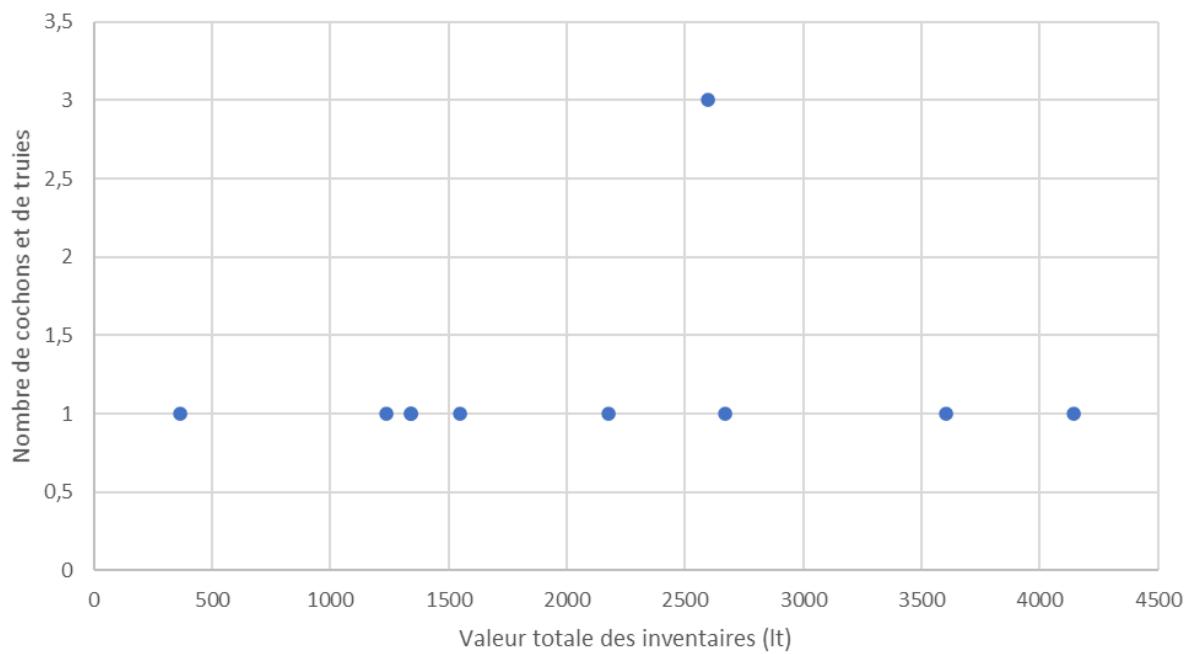
aient des vaches, brebis et poules. Les autres animaux, comme les porcs, sont oubliés⁶¹³. Ce point de vue est marqué par la valeur marchande du bétail, mais pas par son utilité alimentaire. Au contraire, nous nous concentrerons uniquement ici sur les possibilités de ravitaillement du foyer offertes par l'élevage domestique, notamment sur le cas de la réalité de la consommation de viande et d'aliments riches en protéines.

En premier lieu, il est difficile d'apprécier la réalité de l'apport en aliments carnés produits par l'élevage. S'il semble probable que le bétail en fin de vie, par exemple, puisse être abattu pour être consommé, aucune source de notre corpus ne nous renseigne sur ce point⁶¹⁴. De plus, il ne faut pas oublier que l'élevage des paysans est d'abord destiné au marché, pas à l'autoconsommation⁶¹⁵.

⁶¹³ Aucune source du corpus ne mentionne, par exemple, de lapins. Jean-Marc Moriceau remarque également son absence et l'explique par le fait que le lapin de garenne était considéré comme un fléau de l'agriculture. Moriceau Jean-Marc, *Histoire..., op. cit.*, p.177.

⁶¹⁴ « Le milieu rural, même mal documenté, montre un régime défavorisé [en aliments carnés], marqué par une importante consommation de bovins de réforme et par une faible consommation de porc. » Audoin-Rouzeau Frédérique, « L'alimentation carnée dans l'Occident antique, médiéval et moderne. Identités culturelles, sociales et régionales à travers le temps », dans Bruegel Martin et Laurioux Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, p.90.

⁶¹⁵ « La foire aux bestiaux rassemble donc la couche supérieure de la paysannerie, propriétaire ou locataire de ses animaux de trait et de boucherie principalement. » Mais sont exclus « le paysan parcellaire, le journalier ou l'artisan qui ne vendent pas sur la foire les produits d'un élevage trop médiocre pour autoriser le déplacement. » Bossis Philippe, « La foire aux bestiaux... », art. cit., p.147.



Graphique 5 - Nombre de cochons et de truies rapporté à la valeur des inventaires.

La présence de porcs dans les inventaires après décès n'est pas aussi importante qu'attendu. Cela pose question quant à la consommation des produits qui en sont issus, puisque cet animal n'est élevé que pour sa viande. En effet, selon Jean-Marc Moriceau, la possession de porcs connaît un net recul au XVIII^e siècle⁶¹⁶. Seuls onze inventaires, soit un quart du corpus, recensent un ou plusieurs cochons ou truies. Si l'estimation de la valeur des truies pleines peut monter jusqu'à 48 lt et que les « grands » cochons valent entre 24 lt et 30 lt, les « petits » cochons – les plus nombreux – ne valent qu'entre 5 lt et 8 lt. Cette somme est faible, rapportée à la valeur des inventaires, qui dépassent tous les 1 000 lt⁶¹⁷. La possession d'un cochon ou d'une truie est donc réservée uniquement aux paysans les plus aisés. C'était déjà le constat de Pierre Goubert pour le Beauvaisis, qui est cité par Jean-Jacques Hémardinquer. Celui-ci appelait alors à « démythifier » la détention de porcs dans les foyers d'Ancien Régime⁶¹⁸. Il rappelait notamment les difficultés à nourrir un cochon dans

⁶¹⁶ Moriceau Jean-Marc, *Histoire..., op. cit.*, p.172.

⁶¹⁷ L'un des inventaires n'a qu'une valeur de 366 lt, mais il s'agit de celui de la veuve d'un laboureur, dont les notaires ont trouvé la maison presque vide à leur arrivée. Une enquête a permis de retrouver quelques-uns des meubles, qui avaient été emmenés par le fils ainé, mais la plupart ont disparu. Ils ont probablement été vendus pour épouser des dettes urgentes, comme ce fut le cas des bœufs. Le montant total de l'inventaire doit donc être pris avec précaution. AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès de Jeanne Tristaud, veuve de Jacob Charier, laboureur, 14/01/1723.

⁶¹⁸ Hémardinquer Jean-Jacques, « Faut-il « démythifier » le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 25^e année, n°6, 1970, p.1746 et 1753-1754.

les milieux de plaine céréalière, ce que confirme Abel Poitrineau pour la Limagne⁶¹⁹. Seul un cabanier pouvait ainsi se permettre d'avoir « une truie plenne » et prévoir d'utiliser « un petit couteau pour tuer les cochons »⁶²⁰.

Cependant, à défaut de viande, les paysans du Marais semblaient avoir accès à plusieurs sources de produits protéinés et gras. À cet égard, la possession d'une vache pour son lait était essentielle. Cela explique la réaction du paysan Grégoire, beau-frère fictif de l'un des protagonistes du dialogue de *La Misère des Paysans*, lors de la saisie de sa vache :

Grigoire fasit de sés pais, de sés méns,	Grégoire fit de ses pieds, de ses mains,
Pr empaechâe de manjhâe sun pauvre gagne-pén :	Pour empêcher qu'on mangeât son pauvre gagne- pain :
Le sérjhent fut batu, sa ruque fut pégnâie ;	L'huissier fut battu, sa nuque fut peignée ;
Ll'avét en mile endréts sa face égrafignâie.	Il avait en mille endroits le visage égratigné. ⁶²¹

Au-delà du fait que le « gagne-pain » puisse être expliqué dans le contexte des réseaux commerciaux, il est évident que sa vache est d'une importance capitale pour le ravitaillement du paysan, jusqu'à être individualisée dans les chansons en étant prénomée Calotte⁶²². Dans l'une des chansons de noces, un paysan, pris dans la spirale sans fin des dépenses qu'il fait pour courtiser une jeune fille, finit par vendre sa vache. Cela est implicitement décrit comme une véritable folie, conséquence d'un aveuglement qui lui « fait trouver la vie dure »⁶²³.

La possession d'une vache semblait être assez répandue. Vingt-deux inventaires mentionnent au moins une vache, soit plus de la moitié du corpus, ce qu'il est important de souligner au regard des biais et des manques évoqués ci-dessus.

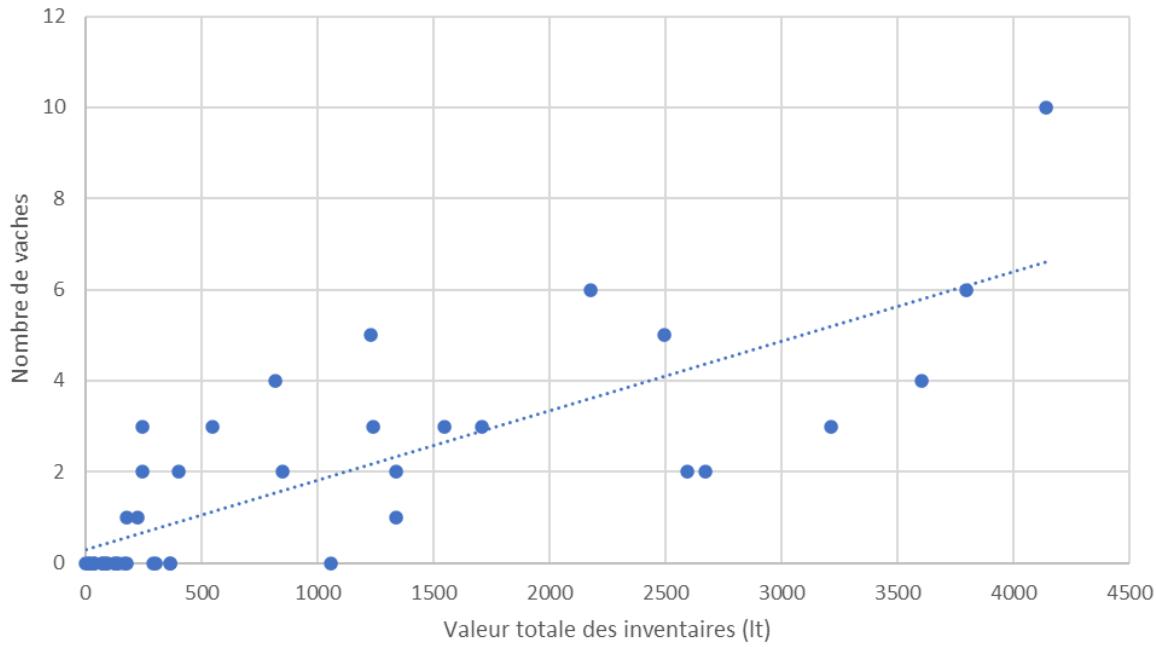
⁶¹⁹ « L'élevage de porcs y semble réduit – faute sans doute de moyens pour les nourrir. » Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.325.

⁶²⁰ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

⁶²¹ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.24-27.

⁶²² Selon la note de Michel Gautier, une « calotte » est une vache aux cornes horizontales ou à la tête marquée de blanc, mais le terme est utilisé dans le dialogue comme un nom propre.

⁶²³ Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.86-87.

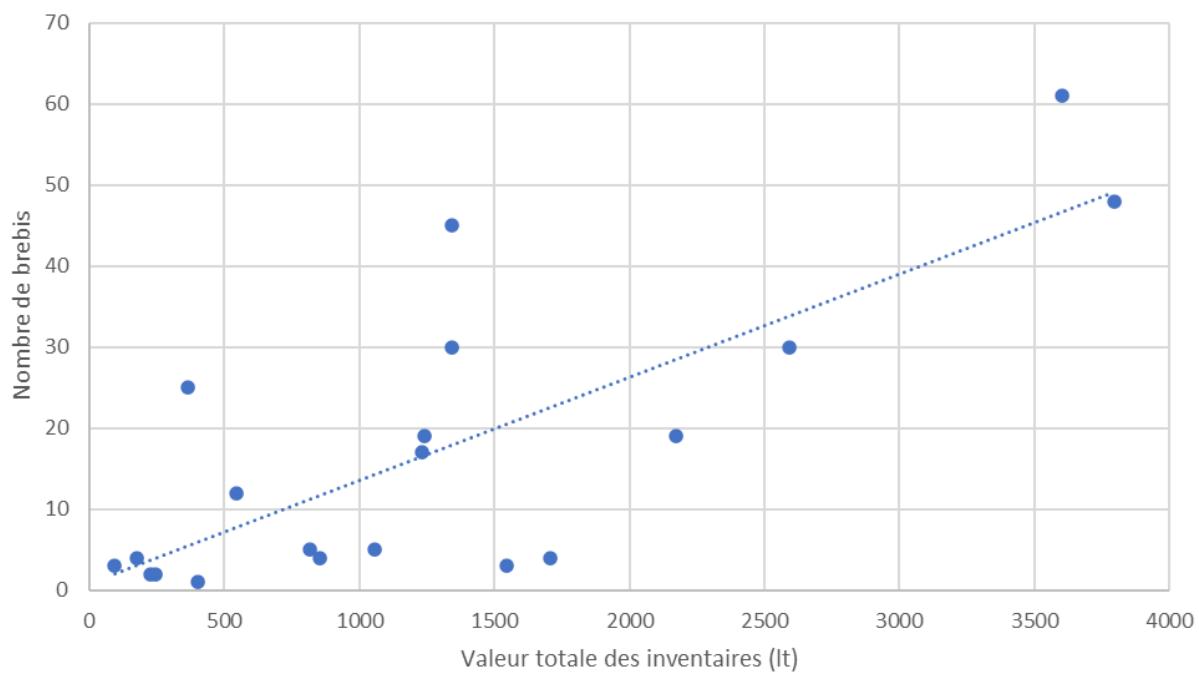


Graphique 6 - Nombre de vaches rapporté à la valeur des inventaires.

La courbe de tendance du graphique ci-dessus montre une évolution tout à fait logique : plus le paysan est riche, plus il a la possibilité d'entretenir du bétail⁶²⁴. Inversement, la valeur élevée du bétail augmente celle de l'inventaire. Il s'agit surtout de remarquer qu'au-dessus de 500 lt, c'est-à-dire d'un niveau d'aisance moyen, tous les inventaires, sauf un, mentionnent au moins une vache possédée en propre. Ce fait indique que malgré les fluctuations de cheptel que pouvaient connaître les exploitants en fonction des baux, ceux-ci avaient la volonté – et la possibilité – de sécuriser un approvisionnement en lait, donc en produits laitiers. Ceux-ci pouvaient alimenter aussi bien le marché que le foyer. Cette recherche de sécurité dépasse la catégorie des paysans exploitants, puisque quatre journaliers, dont les montants des inventaires s'échelonnent entre 177 lt et 545 lt, possédaient entre une et trois vaches. Cependant, l'absence de vache ne concernant que les inventaires d'une valeur inférieure à 500 lt, dont onze journaliers, il faut bien conclure à un moins bon approvisionnement de cette catégorie.

Toutefois, celui-ci pouvait être complété par la possession de brebis. Vingt-deux inventaires mentionnent la présence d'ovins, dont 21 comprennent des brebis.

⁶²⁴ Il ne faut toutefois pas oublier que comme évoqué précédemment, la part du cheptel loué est inconnue.



Graphique 7 - Nombre de brebis rapporté à la valeur des inventaires.

Le graphique ci-dessus est à lire avec précaution. En effet, au-dessus de 25 têtes, les brebis sont comptées en lot avec les moutons et les agneaux. Leur nombre exact est alors inconnu. De même que pour les vaches, la possession de brebis concerne tous les niveaux de richesse de paysans, avec une présence plus importante au-dessus de 500 lt. Les brebis seraient donc complémentaires des vaches pour la fourniture de lait. Elles peuvent également les remplacer chez les paysans les plus humbles. En effet, quatre inventaires listant des brebis ne leur associent pas des vaches. Il faut toutefois retirer deux inventaires de cet échantillon, où l'absence de bovins suggère l'existence d'un bail à cheptel qui n'a pas été mentionné. Les deux inventaires restants sont ceux d'un bordier, d'une valeur de 92 lt⁶²⁵, et d'un journalier, estimé à 365 lt⁶²⁶. Ces paysans, moins aisés, pouvaient malgré cela bénéficier d'un troupeau d'ovins – trois brebis et un agneau pour le premier, vingt-cinq brebis et quatorze agneaux pour le second – et donc d'un apport en lait. Notons enfin que les chèvres ne peuvent pas être comptées au même titre. En effet, seuls deux inventaires, supérieurs à 1 000 lt, en mentionnent la présence⁶²⁷.

⁶²⁵ AD85, 3 E 62 479, inventaire après décès de Jeanne Loriou, veuve d'André Moreau, bordier, 24/05/1745.

⁶²⁶ AD85, 3 E 62 473, inventaire après décès de Pierre Chavasseau, journalier, 18/11/1728.

⁶²⁷ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716. AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

Outre les produits laitiers, les paysans pouvaient bénéficier d'un apport protéiné grâce aux œufs produits dans la basse-cour. Pourtant, de manière surprenante, aucun inventaire de notre corpus ne mentionne de poules. Ce constat de l'absence de mention de la volaille dans ce type d'actes notarié a déjà été fait dans de nombreuses études. Ainsi, dans l'Ouest, Jean Le Tallec le signale dans ses recherches sur l'alimentation paysanne dans la seigneurie de Corlay, tout en signifiant qu'il n'est « pas possible de douter » de l'existence d'une basse-cour⁶²⁸. Ce n'est pas l'avis de René-Jean Bernard qui, à partir de pensions alimentaires, conclut à sa « rareté » et décide de « faire abstraction des ressources de l'aviculture dans une étude de l'alimentation paysanne au XVIII^e siècle »⁶²⁹. Philippe Bossis, en plein cœur du Bocage, essaye d'expliquer cette invisibilité par la faible valeur de la volaille et la fluctuation de la population de la basse-cour, en fonction de l'abondance ou de la pénurie en « grains secondaires »⁶³⁰. Le célèbre agronome Antoine Parmentier signale ainsi que les volailles peuvent être nourries des déchets issus du criblage du blé⁶³¹.

Pourtant, les paysans du Marais poitevin possédaient bien des animaux de basse-cour et avaient accès à des œufs, à en croire leur fréquente récurrence dans les écrits de François Gusteau. Poules et œufs apparaissent ainsi dès le début du dialogue de *La Misère des Paysans*, lorsque le paysan Denis se plaint du poids des redevances :

Queù bea prfit un jhi
d'avoer ché nous daus
poules ?

S'al ant daus eùs, n'ét o pap
r los goules ?

Lés poulets qu'a couant,
sant all pap r los nàes ?

Quel beau profit avons-
nous d'avoir chez nous des
poules ?

Si elles ont des œufs, n'est-
ce pas pour leurs bouches ?

Les poulets qu'elles
couvent, ne sont-ils pas
pour leurs nez ?⁶³²

C'est en effet dans les prix de ferme des métairies qu'apparaissent régulièrement les animaux de basse-cour. Par exemple, la rente due par Jean Dallet, exploitant d'une métairie,

⁶²⁸ Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.302.

⁶²⁹ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 24^e année, n°6, 1969, p.1456.

⁶³⁰ Bossis Philippe, « Le milieu paysan aux confins de l'Anjou, du Poitou et de la Bretagne (1771-1789) », *Études rurales*, n°47, 1972, p.129.

⁶³¹ Parmentier Antoine et Cadet de Vaux Antoine-Alexis, *Mémoire sur les accidens que les Blés de la récolte de cette année ont éprouvé en Poitou, & moyens d'y remédier*, Paris, Ph.-D. Pierres Imprimeur, 1785, p.10.

⁶³² Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.18-19.

comprend quatre chapons et six poulets⁶³³. De même, lors de la visite de la métairie du Pontreau à Saint-Pierre-le-Vieux, un « toit aux poulles » est mentionné⁶³⁴. Mais même les paysans plus humbles pouvaient posséder une basse-cour, à en croire l'arrentement d'une maison entre deux journaliers moyennant 7 lt et deux poulets⁶³⁵. Toutefois, « l'élevage de la basse-cour n'est pas destiné en priorité à fournir la maisonnée » en viande⁶³⁶. Madeleine Ferrières démontre que la poule, fournituse d'œufs, a bien trop de valeur pour finir dans le pot du paysan : « comment envisager par exemple de manger un chapon, nourri à grands frais de grains, au dépens même du pain quotidien ? Comment manger même une poule ? Ce serait tuer la poule aux œufs d'or, agir aussi bêtement que dans la fable »⁶³⁷. Dans le cas de la basse-cour, l'apport carné ne pouvait donc qu'être exceptionnel, lorsqu'une poule devenait trop vieille pour pondre par exemple. Il cède ainsi la place à un apport plus régulier en œufs, ce qui maintient un équilibre nutritionnel dans l'alimentation paysanne et permet un approvisionnement du marché.

La même configuration devait se retrouver dans un élevage particulier aux paysans du Marais, celui d'oiseaux aquatiques⁶³⁸. Claude Masse le mentionne à deux reprises, expliquant que les habitants des environs de Damvix « élèvent quantité de canages »⁶³⁹ et que le « pauvre peuple » du Marais en général en a fait sa spécialité : « leur plus grande douceur est un très grand nombre de canes ou autres oiseaux aquatiques de toutes espèces qu'ils élèvent »⁶⁴⁰. Ainsi, plusieurs types d'actes peuvent aussi bien mentionner, dans la rente reçue par le propriétaire, « six auzeau de rivières »⁶⁴¹ que « deux canards »⁶⁴² ou « deux

⁶³³ AD85, 3 E 62 470, ferme consentie par Pierre Duré, Sieur de Palluau, à la communauté de Jean Dallet, laboureur, 16/05/1718.

⁶³⁴ AD85, 3 E 62 475, visite de la métairie du Pontreau, paroisse de Saint-Pierre-le-Vieux, 05/12/1732.

⁶³⁵ AD85, 3 E 62 8, transport de rente de Michel Manteau, journalier, et sa communauté, à Mathurin Guitton, journalier, 25/08/1751.

⁶³⁶ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, p.150.

⁶³⁷ *Ibid.*, p.150-151.

⁶³⁸ La biodiversité du Marais est en effet très riche, notamment en oiseaux. Tous ceux qui suivent ne peuvent pas être élevés, mais les paysans avaient la possibilité de les chasser : « quant aux oiseaux, la richesse du Marais poitevin fait également très tôt l'admiration des observateurs, après comme avant les dessèchements. En 1699, cent ans après la lettre d'Henri IV à Corisande, l'intendant de La Rochelle, Michel Bégon se répand sur l'abondance des cailles, des faisans, des perdrix, des tourterelles, des ortolans, des bécasses, des bécassines, des grives "et autres oiseaux de passage" qui peuplent le Marais en toutes saisons. D'autres ajoutent à la liste bruants, chardonnerets, pinsons, pluviers, vanneaux, piscivores et palmipèdes... » Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.163.

⁶³⁹ Masse Claude, « Mémoire sur la carte du Bas Poitou et du pays d'Aunis dressé au sujet de la contestation du recalement du Contrebot de Vix », 1714, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.246.

⁶⁴⁰ Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse du Bas Poitou, pays d'Aunis et Saintonge », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.75.

⁶⁴¹ AD85, 3 E 62 484, ferme consentie par Mathieu Giraud, marchand, à la communauté de Pierre Ristord, laboureur, 12/04/1740.

caunêts »⁶⁴³. La visite de la métairie du Pontreau, citée ci-dessus, inclut également un « toit aux cannes »⁶⁴⁴. S'il y avait une moindre présence de la volaille habituelle (poules, poulets, chapons) dans les basses-cours des paysans du Marais poitevin, celle-ci pourrait peut-être s'expliquer par l'utilisation, à leur place, de canards et autres oiseaux issus du milieu naturel⁶⁴⁵. Ceux-ci fournissent également des œufs et, exceptionnellement, si l'on suit Madeleine Ferrières, de la viande. Toutefois, la présence d'oiseaux aquatiques dans les actes notariés pourrait aussi s'expliquer par une autre manière qu'avaient les paysans de s'approvisionner : la chasse.

C. Les zones d'ombre des modes d'approvisionnement non-quantifiables

Les paysans avaient également la possibilité d'user de circuits d'approvisionnement qui ne dépendaient ni du commerce ni de l'autoproduction. Pêche, braconnage et don ont pour point commun d'être peu traités par les sources autrement que par leurs liens ténus avec le marché. Pourtant, ces pratiques avaient comme caractéristique de ne pas nécessiter de commerce, ce qui était un avantage pour la paysannerie la moins aisée.

1. Chasse et pêche, entre légalité et illégalité

C'est un lieu commun d'affirmer que les zones de marais accueillent une biodiversité importante, en particulier au niveau de la faune. De nombreuses espèces de poissons et oiseaux aquatiques ne se retrouvent dans aucun autre écosystème. Ainsi, la zone humide du Marais poitevin est aujourd'hui protégée par un Parc naturel interrégional qui veille à la conservation de ces ressources⁶⁴⁶. La question est plutôt de savoir si les paysans du Marais, au XVIII^e siècle, avaient la possibilité d'user des richesses particulières de ce milieu naturel dans le cadre de leur alimentation.

L'ingénieur du roi Claude Masse affirme en 1714 que les habitants de Damvix, sur le bord de la Sèvre, pratiquaient « la pêche qui fait le revenu de ces malheureux habitants qui

⁶⁴² AD85, 3 E 62 63, arrementement foncier consenti par Angélique Aumon à Jean Moinard, sabotier, 19/07/1785.

⁶⁴³ AD85, 3 E 62 9, titre nouveau de la rente foncière consentie par Louis Bachelier, journalier, à Mathieu Giraud, marchand, 08/12/1755.

⁶⁴⁴ AD85, 3 E 62 475, visite de la métairie du Pontreau, paroisse de Saint-Pierre-le-Vieux, 05/12/1732.

⁶⁴⁵ « Les oies grises des marais [...] se retrouvent souvent avec les canards dans les cours des cabanes, et surtout devant les maisons des hutiers et des habitants des marais mouillés. » Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.251.

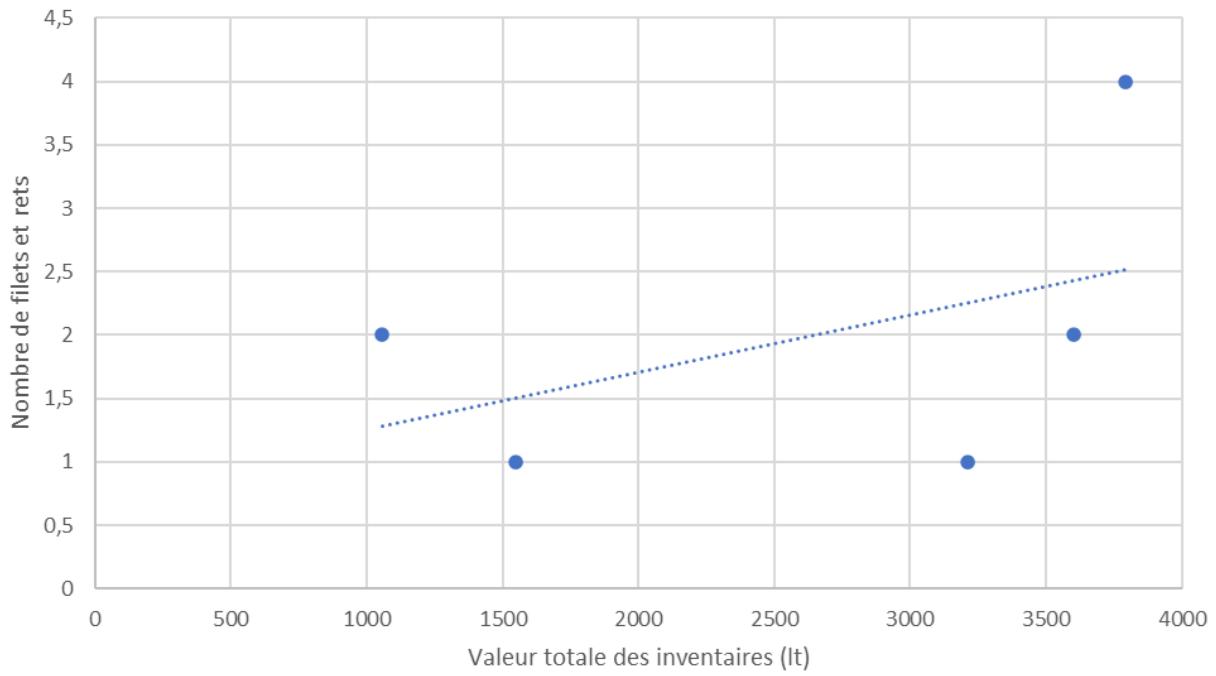
⁶⁴⁶ Bourdu Daniel et Guillot Virginie, « Coulon de 1649 à 1792. Le quotidien et l'environnement d'une paroisse du Marais poitevin », *Revue historique du Centre-Ouest*, tome II, 2^e semestre 2003, p.249.

font pitié quand les eaux sont débordées »⁶⁴⁷. Cette pêche à visée commerciale n'était pas seulement destinée aux tables des plus aisés, s'il faut en croire le témoignage bien plus tardif du médecin Bouquet, à Luçon : « le peuple se nourrit avec [...] quelques mauvais poissons qu'on tire des eaux bourbeuses et vaseuses du marais »⁶⁴⁸. Le point de vue dépréciatif du praticien représente les préférences de la bourgeoisie urbaine, à qui déplaît le goût de vase et la mauvaise qualité de ce poisson. Mais il ne doit pas être pris au pied de la lettre : il y a bien une utilisation populaire de la ressource piscicole, qui consomme plus que « quelques » poissons et n'est pas gênée par sa saveur, voire l'apprécie. Toutefois, cette pêche peut être l'œuvre de pêcheurs professionnels et cette consommation élargie à un plus grand spectre social, y compris urbain, ce qui ne recouvre que partiellement la paysannerie.

Des informations concernant spécifiquement les paysans peuvent être trouvées dans les inventaires après décès. Cinq inventaires sur les 41 du corpus contiennent des filets ou des rets, soit environ 12 %. Leur répartition selon la valeur des inventaires est assez uniforme, comme en témoigne le nuage de points ci-dessous.

⁶⁴⁷ Masse Claude, « Mémoire sur la carte du Bas Poitou et du pays d'Aunis dressé au sujet de la contestation du recalement du Contrebot de Vix », 1714, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, *op. cit.*, p.246.

⁶⁴⁸ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.289.



Graphique 8 - Nombre de filets et de rets rapporté à la valeur des inventaires.

L'ensemble des inventaires dans lesquels figurent des filets ou des rets ont une valeur supérieure à 1 000 lt. La possession d'un tel engin de pêche concernerait donc une paysannerie plutôt aisée, en excluant la majorité des paysans plus humbles. Toutefois, outre le fait que le petit nombre d'inventaires relevé rend difficile la généralisation d'un tel constat, il faut souligner que la possession de filets était réglementée sous l'Ancien Régime. Comme le rappelle Pierre-Yannick Legal⁶⁴⁹, seuls ceux bénéficiant du statut de maître pêcheur avaient l'autorisation de jeter leurs filets dans les marais et les rivières. Leur nombre était limité par paroisse et être pris en infraction par les gardes pouvait coûter une somme de cinquante livres, selon l'ordonnance des Eaux et Forêts de 1669. Cette pêche au filet était réglementée : jours de pêche, période d'activité et taille des prises étaient surveillés. Mais surtout, les filets devaient être marqués au siège de la Maîtrise, à Fontenay-le-Comte, ce qui entraînait le paiement d'un droit. Tous ces éléments expliquent que seule une partie de la paysannerie, qui en avait les moyens, pouvait pratiquer légalement ce genre de pêche⁶⁵⁰. Les inventaires ne renvoient donc qu'au seul versant licite de cette activité.

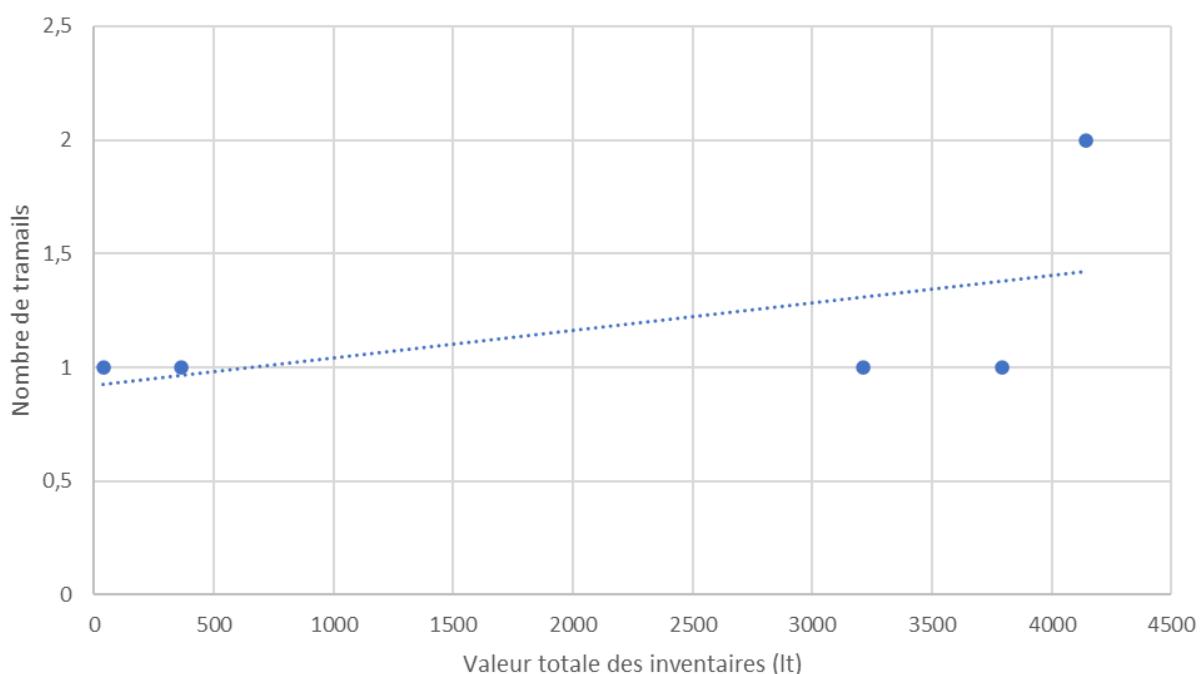
⁶⁴⁹ Legal Pierre-Yannick, *Délinquance et milieu forestier, Bas-Poitou, XVIII^e siècle*, Université de Nantes, mémoire de Maîtrise sous la direction de Philippe Bossis et Jean-François Noël, année 1979-1980, p.79.

⁶⁵⁰ Il en était de même dans les écluses et bouchauds, la redevance étant versée au seigneur : « la plupart des pêcheries sont toutefois la propriété des habitants du Marais qui doivent alors verser au seigneur un droit en échange de l'autorisation de pêcher. » Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et

Il en est différemment de la possession de tramails. Cet objet est décrit par Furetière dans son dictionnaire :

Filet qu'on met au travers des petites rivieres, où le poisson se prend de luy-même. Il est composé de trois rangs de mailles les unes devant les autres, dont celles de devant & de derriere sont fort larges, & faites d'une petite ficelle. La toile du milieu qui s'appelle la nappe, est faite d'un fil delié. Elle s'engage dans les grandes mailles, qui en bouchent l'issuë au poisson qui y est entré.⁶⁵¹

Ce piège à poisson était toujours en usage dans le Marais il y a une quarantaine d'années, comme en témoigne Pierre Gachignard qui en donne les dimensions suivantes : « filet à trois nappes, classique dans les rivières ; dimensions moyennes : 15 m de long, 1,20 m de haut, mailles de 27 mm. »⁶⁵²



Graphique 9 - Nombre de tramails rapporté à la valeur des inventaires.

La répartition de la possession de tramails en fonction de la valeur des inventaires donne un résultat plus surprenant. En effet, s'il s'en trouve trois dans des inventaires supérieurs à 3 000 lt, deux inventaires inférieurs à 500 lt en possèdent également. Il s'agit de deux inventaires de journaliers, l'un d'une valeur de 365 lt⁶⁵³ et l'autre d'une valeur de

bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan..., op. cit.*, p.57.

⁶⁵¹ « Tramail », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire..., op. cit.*, s.p.

⁶⁵² « Tramail », dans Gachignard Pierre, *Dictionnaire du patois du Marais Poitevin*, Marseille, Éditions Jeanne Laffite, 1983, p.247.

⁶⁵³ AD85, 3 E 62 473, inventaire après décès de Pierre Chavasseau, journalier, 18/11/1728.

38 lt⁶⁵⁴ seulement. Dans ces cas, les tramails pourraient tout simplement être l'un de leur outil de travail, dans le cadre de la pluriactivité de cette classe de ruraux. Cette idée est renforcée par l'inventaire d'un troisième journalier : celui-ci ne possède pas de rets, mais « un mauvais charnier plain de tane pour taner des filets »⁶⁵⁵. Cette poudre, habituellement utilisée en tannerie pour le traitement des cuirs⁶⁵⁶, sert également pour imperméabiliser les filets et les voiles⁶⁵⁷. Certains journaliers se trouvaient donc à mi-chemin entre les activités agricoles et la pêche, ayant acquis des compétences dans les deux domaines.

En tout état de cause, ces tramails permettent aussi à des gens plus humbles de consommer du poisson. En effet, il faut noter que les tramails de ces journaliers sont les plus petits du corpus : 3,5 et 4 brasses de long, contre 6 ou 7 brasses⁶⁵⁸ pour les autres dont la longueur est indiquée. Si cela peut simplement être le signe du dénuement de ces travailleurs précaires, il est également permis de penser qu'une plus petite taille de ces engins les assigne à un autre type de pêche, à moins gros volume et dans des canaux plus étroits, avant tout destinée à la table du foyer⁶⁵⁹.

À ce sujet, les inventaires nous renseignent brièvement sur les pratiques de pêche. En premier lieu, seuls deux inventaires contiennent à la fois des filets et un trameau. Cela accrédite l'idée d'une finalité différente de l'utilisation de ces deux outils. Selon leur taille et la grosseur de leurs mailles, rets et pièges ne sont destinés à attraper ni les mêmes espèces de poissons, ni le même volume. Ainsi, l'inventaire du défunt Hillaire Raison, laboureur à

⁶⁵⁴ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Louis Lussaud, journalier, 30/03/1721.

⁶⁵⁵ AD85, 3 E 62 474, inventaire après décès de Simon Boiry, journalier, 29/10/1731.

⁶⁵⁶ « Tan », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire..., op. cit.*, s.p.

⁶⁵⁷ « Tan », dans Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, *Trésor de la Langue Française informatisé* [en ligne], mis en ligne en 2012 (consulté le 17/03/2021). Disponible sur : <https://www.cnrtl.fr/definition/tan>.

⁶⁵⁸ La synthèse sur les poids et mesures d'Ancien Régime de Pierre Charbonnier et Abel Poitrineau ne donne pas l'équivalence actuelle de la brasse du Bas-Poitou. Dans l'Aunis voisin (actuel département de la Charente-Maritime), géographiquement proche du Marais poitevin, la brasse était utilisée pour mesurer les cordages et valait cinq pieds, soit 1,62 mètres. S'il s'agit de la même brasse qu'en Bas-Poitou, les tramails ont donc une longueur comprise entre 5,67 et 11,84 mètres, ce qui reste en-dessous du chiffre donné par Pierre Gachignard. Charbonnier Pierre et Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest, d'après les Tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2001, p.46.

⁶⁵⁹ Comme le fait remarquer Yannis Suire, la pêche constituait un moyen d'approvisionnement privilégié par les plus humbles des habitants des marais mouillés : « la pêche dans son ensemble figure alors parmi les principales ressources des habitants. La quantité des poissons pêchés, notamment via les pêcheries, est telle que certains habitants des marais mouillés en vivent presque entièrement, certes modestement et avec un peu de chasse et de jardinage. La pêche à l'anguille notamment est l'une des principales sources de revenus des hutiers et habitants des marais mouillés. » Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan..., op. cit.*, p.59.

Maillé⁶⁶⁰, liste « deux ret pour servir a prendre enguilles ». L'anguille est en effet un poisson typique du marais⁶⁶¹. Un autre inventaire, celui de Pierre Lamourex, laboureur à Taugon-La Ronde⁶⁶² comprend « deux rets décluse » estimés à 40 lt, ce qui est une somme qui dépasse largement les autres estimations de filets. Il s'agit de filets plus grands, adaptés à une pêche de plus gros volume à l'abri des écluses⁶⁶³. L'existence d'une diversité de filets, ayant chacun des usages différents allant de la simple pêche pour la consommation du foyer à une pêche de masse, se retrouve dans l'inventaire de François Godillon, laboureur à Saint-Sigismond⁶⁶⁴. Il y est précisé que les filets sont également appelés « tonnaux ». L'usage de ce terme pour désigner un filet ne se trouve ni dans le dictionnaire de Furetière, ni dans les dictionnaires de patois du XIX^e siècle. Seul le dictionnaire contemporain de Vianney Piveteau mentionne un « tounea », c'est-à-dire un tonneau « en grillage pour la pêche à l'anguille »⁶⁶⁵. Il semblerait donc qu'il s'agisse de nasses, constituées d'une armature et de filets. Un inventaire mentionne ainsi le cadre « de bois daubier et de vergne » d'un tramail⁶⁶⁶.

Ces exemples illustrent le fait que les paysans les plus aisés avaient la possibilité de pêcher en plus grande quantité. Dans les cas d'une pêche abondante, les paysans pouvaient vendre les poissons dans les marchés locaux, en plus d'en conserver pour la consommation du foyer. Par ailleurs, dans les plus grosses cabanes, les domestiques étaient nourris par l'exploitant au même titre que les membres du foyer. C'est ce qui ressort de la déposition de Jacques Bria, journalier, que son employeuse envoie pêcher : « Depoze que étant domestique chés la v[euv]e Poitou demanderesse il y a dix sept ou dix huit ans, chés qui il a demeuré quinze mois, il a peché en cette qua[llité] pour lad[it]e v[euv]e Poitou »⁶⁶⁷.

La pêche au filet évoquée ci-dessus reste toutefois en majorité une pratique des paysans aisés, effectuée en toute légalité. Il convient de se demander si un autre type de

⁶⁶⁰ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès de Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁶⁶¹ Sa pêche « est l'une des premières sources de revenus des hutiers et des habitants de certains bourgs des marais mouillés ». Elle pouvait servir à payer en nature achats et même des amendes. Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.276.

⁶⁶² AD85, 3 E 62 9, inventaire après décès de Pierre Lamourex, laboureur, 07/02/1755.

⁶⁶³ « L'écluse est une installation établie en travers du cours d'eau, formée d'îlots en terre entre lesquels le pêcheur dispose ses filets et autres engins de pêche ». Ce genre d'installation était très répandu dans le Marais, de même que les « bouchauds ». Il s'agit d'un « véritable barrage établi en travers du cours d'eau, seulement interrompu en son milieu, sur plusieurs mètres, pour placer les engins de pêche et, le cas échéant, laisser passer les bateaux ». Ce type de pêche nécessite donc des filets de grande dimension. Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan...*, *op. cit.*, p.55.

⁶⁶⁴ ⁶⁶⁴ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

⁶⁶⁵ « Tonneau », dans Piveteau Vianney, *Dictionnaire du poitevin-saintongeais*, La Crèche, Geste Éditions, 2006. Edition en ligne mise à jour en 2014 et interrogable sur : <http://dicopoitevin.free.fr/>.

⁶⁶⁶ AD85, 3 E 62 473, inventaire après décès de Pierre Chavasseau, journalier, 18/11/1728.

⁶⁶⁷ AD85, B 690, enquête demandée par Louis Ristor, pêcheur, contre Hillaire Raison, marchand, déposition de Jacques Bria, journalier, 10/10/1788.

pêche n'était pas plus répandu, notamment parmi les plus humbles, ponctuellement et illicitemen. C'est ce que suggère un passage de l'une des chansons de Noël écrites en patois par l'abbé François Gusteau :

I vi sautèe in carpelot	Je vis sauter un carpeau
Qui hapit in barbot :	Qui happa un insecte :
É vite a prendre ma ligne.	Et vite de prendre ma ligne.
« Si, fi z-i, faut o qu'i digne De çhl éstrogot ? »	« Ainsi, dis-je, faut-il que je dîne De cet ostrogot ? »
I l'apate avéc in escargot, I le pren queme in sot.	Je l'appâte avec un escargot, Je le prends comme un sot. <small>668</small>

Ces vers présentent un autre type de pêche que celui des inventaires, la pêche à la ligne. Un bâton, un morceau de fil, un hameçon et un appât : voici, en théorie, ce qui suffit à ce paysan pour attraper sa prise et qui ne peut pas apparaître dans un inventaire, en raison de l'absence de valeur commerciale de ces éléments.

Avant d'en tirer des conclusions, il convient de vérifier la plausibilité de ce passage. S'agissant d'un chant de Noël, même rédigé en patois, l'auteur pourrait être tenté par la licence poétique et adapter en conséquence les termes employés ou les thèmes évoqués. Comme le relève Michel Gautier, si l'œuvre en patois de François Gusteau concerne exclusivement la vie paysanne, ses productions en français abordent également des thèmes poétiques ou moraux⁶⁶⁹. L'un et l'autre sont forcément connectés, Gusteau n'hésitant pas à utiliser du français à la place du poitevin lorsque cela l'arrange au niveau des rimes⁶⁷⁰. En l'espèce, l'épisode de la pêche à la ligne pourrait répondre à un imaginaire galant de la vie rurale. La présence d'un « carpelot », c'est-à-dire une « petite carpe »⁶⁷¹, soit un poisson d'eau douce, peut poser question dans un paysage de Marais. Il est difficile d'estimer la proportion d'eau salée et d'eau douce dans le Marais poitevin au XVIII^e siècle. Il semble seulement certain qu'elle était différente de celle d'aujourd'hui, l'état du dessèchement n'étant pas le

⁶⁶⁸ Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.59.

⁶⁶⁹ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.13.

⁶⁷⁰ Comme en témoigne l'utilisation du français « escargot » au lieu du patois « luma » dans le passage ci-dessus. Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.63.

⁶⁷¹ « Carpelot », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.73. Le curé Lalanne cite ce passage de Gusteau comme un exemple de l'utilisation du terme.

même. Selon l'agronome fontenaisien Pervinquier, le Marais poitevin accueillait effectivement ce genre de poissons⁶⁷² :

Un autre avantage des écluses [...] seroit de conserver le Poisson des eaux douces, qui périt presque tous les ans, par la communication & le mélange des eaux salées avec les eaux douces. Autrefois le Poisson étoit très-commun dans les canaux des Marais ; il y étoit même bon.⁶⁷³

L'auteur précise ensuite que dorénavant, la majorité des poissons d'eau douce présents sur les étals des marchés proviennent des « pêches des Etangs »⁶⁷⁴. Le contexte de l'épisode de la pêche à la ligne décrit par Gusteau existait donc bel et bien. Ce type de pêche, qui ne demandait pas beaucoup de moyens, pouvait être plus accessible aux paysans n'ayant pas la possibilité d'acquérir un matériel spécifique ou ne pouvant pas s'acquitter des droits de pêche. Ce phénomène d'une pêche illicite à petite échelle n'est pas quantifiable et ne ressort d'aucune autre source de notre corpus. Il semblait pourtant bien exister, garantissant un accès des paysans à la ressource halieutique, qui pouvait ainsi leur fournir de quoi améliorer l'ordinaire⁶⁷⁵.

Enfin, il reste à relever un objet inconnu, présent dans l'inventaire de Marie Pigean, veuve Pierre Bouchant, laboureur à Damvix : « un angin de peche appellé furet »⁶⁷⁶. Ce terme, difficile à lire, n'est pas recensé dans les dictionnaires de patois. Le furet rappelle d'ailleurs plutôt la chasse⁶⁷⁷, puisque cet animal est dressé pour braconner le petit gibier⁶⁷⁸.

Malheureusement, les archives de la justice de la Baronne de Maillezais ne conservent pas d'information ou d'enquête pour fait de chasse. Pourtant, malgré l'interdiction faite à tous les roturiers de chasser, les paysans braconnaient. Restif de la Bretonne décrit dans *Monsieur Nicolas* des paysans piégeant ou tuant, à l'aide de frondes, grives et perdrix⁶⁷⁹. Cela fait dire à Jean-François Revel qu'il « est faux que la viande, par exemple, ait

⁶⁷² Yannis Suire le cite également parmi les espèces présentes : « c'est bien la faune aquatique qui fait la spécificité du Marais. Au XVIII^e siècle, ses eaux regorgent d'espèces, toujours présentes aujourd'hui, bien qu'en plus faible quantité, telles qu'anguilles, épinoches, perches, carpes, barbeaux, tanches, goujons, brèmes, gardons, brochets... » Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.163.

⁶⁷³ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, op. cit., p.65.

⁶⁷⁴ *Ibid.*, p.67.

⁶⁷⁵ Les techniques de pêche dans le Marais semblaient être bien plus diversifiées. Voir : Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.276-277.

⁶⁷⁶ AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigean, veuve Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770.

⁶⁷⁷ Le braconnage du gibier au filet était pratiqué. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.276.

⁶⁷⁸ « Furet », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

⁶⁷⁹ Revel Jean-François, *Un festin...*, op. cit., p.11-12.

toujours été réservée jusqu'à tout récemment aux classes riches. Cela dépend des époques et des régions »⁶⁸⁰.

Le Marais poitevin du XVIII^e siècle ne semblait pourtant pas manquer de gibier, au premier lieu duquel se trouvent les oiseaux aquatiques, particuliers à cette région⁶⁸¹. Bouquet l'affirme en parlant « du gibier qui est ici très-abondant, l'hiver surtout, en oiseaux de rivière, tels que pluviers, vanneaux, sarcelles et canards sauvages »⁶⁸². De même, quand Gusteau signale dans le dialogue en patois les pots-de-vin que les paysans doivent verser aux procureurs pour voir avancer leur procès, il mentionne « le pijhun ou la quene », c'est-à-dire « le pigeon ou la cane »⁶⁸³. Ces deux oiseaux peuvent être élevés, mais figurent aussi dans le tableau de chasse d'un braconnier.

Claude Masse décrit bien un braconnage paysan en zone humide, mais le situe dans le Marais dit « breton », espace partagé entre Poitou et Bretagne : « leur pays est inondé presque toute l'année et [ils] ne communiquent d'une maison à l'autre et à la terre ferme qu'avec des petits bateaux plats [...] où ils ne mettent souvent qu'un homme, pour garder les bestiaux ou aller à la chasse aux oiseaux aquatiques qui est leur principale occupation »⁶⁸⁴. Il faut cependant se méfier de cette mention d'une fréquence importante du braconnage. En effet, Claude Masse, en homme fidèle au roi, insiste sur la prétendue férocité, voire la sauvagerie des habitants du Marais breton, qui se sont révoltés plusieurs fois contre l'autorité royale. Il cite notamment le soutien des maraîchins aux huguenots de Benjamin de Rohan-Soubise, qui avait soulevé la région jusqu'à sa défaite, face à Louis XIII en personne, sur l'île de Rié en 1622. La révolte de 1662, à peine un demi-siècle avant le passage de l'ingénieur, pourrait également avoir marqué les consciences locales. De la part d'une population qui serait habituée à la mutinerie, il pouvait ainsi paraître logique à Claude Masse d'insister sur la pratique de la chasse, en contraste avec les habitants du Marais poitevin qui ne pratiqueraient que l'élevage d'oiseaux aquatiques⁶⁸⁵. Il serait étonnant que ce soit le cas, alors que le milieu naturel offre les mêmes possibilités au nord comme au sud du Bas-Poitou.

⁶⁸⁰ *Ibid.*

⁶⁸¹ Yannis Suire cite l'intendant de La Rochelle Michel Bégon, qui assurait que la richesse en gibier du Marais dépassait de loin celle d'autres régions. Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.275.

⁶⁸² Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.288-289.

⁶⁸³ Gusteau François, *La misére daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.20-21.

⁶⁸⁴ Masse Claude, « Mémoire sur la carte des costes du Bas Poictou et de partie du pays d'Aunis et Bretagne ou duché de Retz et isles adjacentes », 1704-1705, dans Suire Yannis (éd.), *op. cit.*, p.53.

⁶⁸⁵ Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse sur la carte de partie du Bas Poictou, païs d'Aunis, Saintonge et isles adjacentes », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *op. cit.*, p.75.

La seule mention explicite d'un braconnage paysan dans le Marais poitevin apparaît dans une chanson de Gusteau. Décrivant, pour l'effet comique, la pauvre mise de la femme du cousin Micha à son mariage, le couplet se conclut sur : « ve voeséz qu'al ét propre a chaçae lés oseas », « vous voyez qu'elle est propre à chasser les oiseaux »⁶⁸⁶. Ses jambes nues et ses vêtements sales et mités seraient alors les attributs d'une activité salissante, dans les eaux du Marais. Mais la chanson entière décrivant l'embarras financier du couple, ce vers peut aussi suggérer que la pratique illicite du braconnage est l'ultime ressource alimentaire d'un ménage rendu à la dernière extrémité. L'état de propreté de la femme du cousin Micha renverrait alors aussi à sa déconsidération sur l'échelle sociale.

Si les inventaires paysans restent muets quant à la présence de pièges ou de collets, ils listent des fusils, qui peuvent tout à fait être employés dans le cadre du braconnage⁶⁸⁷. En effet, les procès-verbaux de chasse dans les forêts royales établis dans le ressort de la Maîtrise de Fontenay-le-Comte et dépouillés par Pierre-Yannick Legal recensent 124 chasses au fusil, contre seulement 4 chasses à courre et 2 « braconnages »⁶⁸⁸. Cette surreprésentation peut notamment être expliquée par le bruit de la détonation, qui avait plus de chances de faire accourir les gardes⁶⁸⁹. Mais Philippe Salvadori, qui parle d'une « domination du braconnage au fusil », y voit l'expression « d'une rivalité avec les privilégiés », à travers le fait de « s'afficher armé » au vu et au su de tous⁶⁹⁰. Si la chasse était interdite aux roturiers, la détention d'une arme à feu ne l'était pas, ce qui explique que les paysans puissent en être pourvus. Pierre-Yannick Legal suppose même que cette possession était généralisée dans toutes les couches socio-professionnelles du monde rural⁶⁹¹.

Huit inventaires après décès du corpus listent un ou deux fusils, soit 19,5 % du total des paysans, ce qui confirme plutôt cette hypothèse.

⁶⁸⁶ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

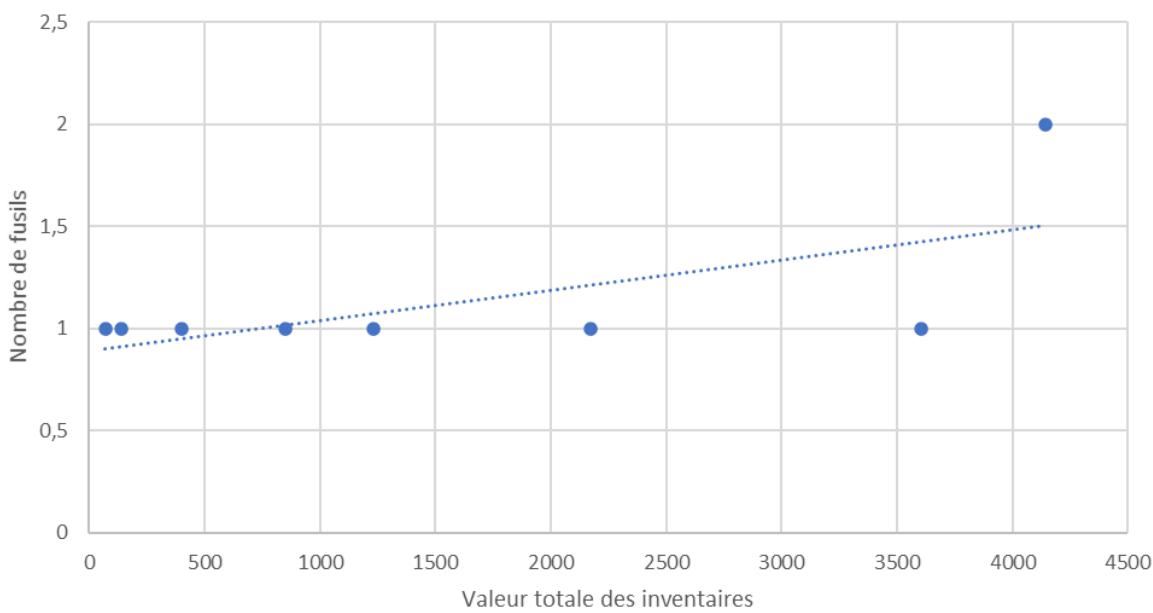
⁶⁸⁷ Un canard attaché pouvait servir d'appât afin d'attirer les oiseaux. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.276.

⁶⁸⁸ Legal Pierre-Yannick, *Délinquance...*, op. cit, p.104.

⁶⁸⁹ *Ibid.*, p.78.

⁶⁹⁰ Salvadori Philippe, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996, p.284-285.

⁶⁹¹ Legal Pierre-Yannick, *Délinquance...*, op. cit, p.78.



Graphique 10 - Nombre de fusils rapporté à la valeur des inventaires.

Il apparaît que la possession d'un fusil est beaucoup plus diversifiée socialement que celle d'engins de pêche. Seule la moitié des inventaires qui en contiennent dépasse les 1 000 lt. Les quatre autres sont ceux d'un bordier, d'un laboureur et surtout de deux journaliers. En guise de comparaison, dans le corpus de procès-verbaux de Pierre-Yannick Legal, la majorité des contrevenants sont des paysans⁶⁹². Parmi eux, plus d'un quart des procès-verbaux du corpus ont été dressés à l'encontre de journaliers, qui représentent donc presque les deux tiers des paysans verbalisés. Cette tendance se retrouve dans les travaux de Philippe Salvadori : selon les fonds de procès-verbaux qu'il a dépouillés, les paysans exploitants représentent entre 9,4 % et 33,1 % du total et les ouvriers agricoles entre 10 % et 16,8 %⁶⁹³.

Dans ces huit inventaires, les fusils sont associés à un adjectif péjoratif qui fait douter de leur bon état de fonctionnement : « vieux », « usé », « rompu ». La pièce défectueuse est parfois mentionnée : « un fuzil dont le grand ressort est cassé »⁶⁹⁴. Cependant, l'utilisation de l'adjectif « rompu » peut renvoyer à l'utilisation de fusils brisés : ces armes démontables se cachaient plus facilement sous le manteau et semblaient être privilégiées par les braconniers⁶⁹⁵. En raison de l'illicéité du braconnage, il est donc possible de penser que des fusils aient échappé aux inventaires, soigneusement cachés par leurs propriétaires, ou bien

⁶⁹² 26,2 % de journaliers et 15,3 % de métayers-bordiers donnent 41,5 % de paysans. La catégorie suivante est celle des artisans, avec 18,9 % des procès-verbaux. *Ibid.*

⁶⁹³ Salvadori Philippe, *La chasse..., op. cit.*, p.296.

⁶⁹⁴ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de René Cardin, journalier, 25/04/1740.

⁶⁹⁵ Salvadori Philippe, *La chasse..., op. cit.*, p.284.

qu'il était prudent de ne pas présenter d'arme qui paraissait avoir servi récemment. Les statistiques issues des inventaires sont donc à prendre avec précaution.

Le braconnage semble donc bien être une réalité essentielle du monde paysan, qui permettait de fournir une subsistance en particulier aux plus démunis. Cette conclusion est renforcée par la mention d'un objet spécifique au Marais comme pouvant servir à la chasse : la pigouille. Il s'agit d'une « perche ferrée qui sert à conduire les bateaux »⁶⁹⁶ ou, plus précisément, d'une « longue perche fine et droite qui sert à pousser le bateau et qui est munie à l'extrémité utile de deux doigts en fer »⁶⁹⁷. Quasiment la totalité des inventaires contient un bateau et une pigouille. Celle-ci fait partie des attributs essentiels des habitants du Marais dans l'imaginaire d'aujourd'hui, comme il l'était dans celui d'hier : « gaffe, perche armée d'un croc qui sert à pousser le bateau. Terme fort connu des bateliers du Marais »⁶⁹⁸. Mais deux inventaires en révèlent une utilisation tout à fait inattendue. L'inventaire du journalier Hilaire Meriot parle d'une « pigoüille de chasse ferrée »⁶⁹⁹. Celui de la veuve du bordier Pierre Rousseau mentionne une simple « pigouille avec son fer »⁷⁰⁰, qui devient « une pigouille de chasse »⁷⁰¹ dans la vente de meubles, où elle est associée dans un même lot avec un fusil. Aucune de ces deux mentions ne nous renseigne sur la différence entre une pigouille simple et une pigouille servant à la chasse ; le deuxième exemple tend plutôt à confondre les deux. Si toutes les pigouilles peuvent effectivement servir à chasser, alors la quasi-totalité des paysans du Marais avaient un moyen de braconner, sans avoir besoin de fusil. Encore fallait-il devoir faire preuve de dextérité, car il est difficile de se représenter la manière de tuer un animal avec une perche pouvant faire jusqu'à plusieurs mètres de long. Il est plus tentant de voir la pigouille utilisée comme un outil de pêche, enfoncee dans la vase pour pêcher l'anguille. Même si aucune source ne permet d'appréhender un tel usage, celui-ci avait bien court dans le Marais breton à la fin des années 1980⁷⁰².

Il ressort donc des sources concernant le Marais poitevin au XVIII^e siècle que pêche et chasse étaient des pratiques ordinaires des paysans afin de pourvoir à leur approvisionnement alimentaire, malgré leur interdiction et même si la fréquence et le

⁶⁹⁶ « Pigouille », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.209. Les glossaires de Beauchet-Filleau et Lévrrier donnent une définition similaire.

⁶⁹⁷ « Pigouille », dans Gachignard Pierre, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, p.206.

⁶⁹⁸ « Pigouille », dans Rousseau, *Glossaire poitevin*, Niort, L. Clouzot Libraire-Editeur, 1869, p.73.

⁶⁹⁹ AD85, 3 E 62 8, inventaire après décès de Hilaire Meriot, journalier, 13/10/1751.

⁷⁰⁰ AD85, 3 E 62 260, inventaire après décès d'Elisabeth Largeau, veuve de Pierre Rousseau, bordier, 24/09/1787.

⁷⁰¹ AD85, 3 E 62 260, vente des meubles issus de la succession d'Elisabeth Largeau, veuve de Pierre Rousseau, bordier, 26/10/1787.

⁷⁰² « La foêne, trident à lames dentées » était utilisée dans le Marais. Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.277.

volume de ce mode de ravitaillement nous échappe en grande partie. De la même manière, une zone d'ombre recouvre l'usage du don alimentaire.

2. Charité et échanges, double face du don alimentaire

Comme évoqué ci-dessus, la paysannerie est largement impliquée dans l'économie de marché afin de se fournir en produits alimentaires. Pourtant, tous les échanges en milieu rural ne sont pas de nature commerciale, comme en témoigne un passage de *La Misère des Paysans* :

Lés parcoulours fant all in
pas

Si lés échus ne roulant pa ?

Te sés queme in procès se
mene,

S'i ne lo portun pa le pijhun
ou la quene.

Les procureurs font-ils un
pas,

Si les écus ne roulement pas ?

Tu sais comment un procès
se mène,

Si nous ne leur portons pas
le pigeon ou la cane.⁷⁰³

Le don, ici de nature alimentaire, est un autre moyen de s'approvisionner en denrées, sans usage de numéraire. Toutefois, dans cet exemple, le paysan n'est pas le donataire, mais le donneur : il verse un pot-de-vin afin d'obtenir les faveurs des gens de justice. Cet usage s'inscrit dans la logique du don et du contre-don telle que décrite par Sénèque et théorisée par Marcel Mauss : donner, recevoir et rendre⁷⁰⁴. Ainsi, une économie circulaire d'échanges non-pécuniaires, chaque don en appelant un autre, peut se former au sein d'une société⁷⁰⁵. Celle d'Ancien Régime, loin d'y faire exception, cultive une véritable « culture du don alimentaire », quel que soit le niveau social⁷⁰⁶. La pratique du don par les paysans reste toutefois largement ignorée par les historiens⁷⁰⁷. La paysannerie du Marais poitevin bénéficiait-elle, comme les autres couches de la société, de réseaux d'échanges alimentaires basés sur le don ? Ou plus précisément, quelle paysannerie pouvait en profiter et sous quelle forme ?

Il ressort en effet majoritairement des sources que la paysannerie la plus humble pouvait jouir d'un type de don particulier, car asymétrique : la charité. L'avocat agronome

⁷⁰³ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.20-21.

⁷⁰⁴ Faggion Lucien, « Une civilisation du don ? Les usages d'un paradigme à l'époque moderne », dans Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don et le contre-don. Usages et ambiguïtés d'un paradigme anthropologique aux époques médiévale et moderne*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 2010, p.59.

⁷⁰⁵ *Ibid.*, p.61.

⁷⁰⁶ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.142-145.

⁷⁰⁷ Ferrières Madeleine, *Histoire...*, op. cit., p.228.

Pervinquier décrit une pauvreté endémique dans le Marais, causée par la trop grande taille des principales exploitations agricoles, les cabanes :

Les Pauvres, dans les Paroisses du Marais, sont dans un état à rester toujours pauvres ; ils ne trouvent aucun moyen de s'avancer. Jamais ils ne peuvent être en état d'avoir des 20, 30, 40, 50, 60 mille livres pour peupler ces Cabanes de Bestiaux, & les garnir des ustensiles propres à l'exploitation de ces grandes Cabanes. Ils ne possèdent presque rien en propriété, parce que les Cabanes, grandes ou petites, ne se morcellent point.⁷⁰⁸

Ces « Pauvres » sont surtout des journaliers qui, à défaut de pouvoir tirer parti de leur propre terre, travaillent comme domestiques dans les cabanes. Cette population est donc précaire, dépendante du marché du travail, qui peut brutalement se fermer en temps de crise, comme c'est le cas en Bas-Poitou dans la deuxième moitié des années 1780 où écrit Pervinquier⁷⁰⁹. Les difficultés économiques de cette période ont même fait tomber dans la catégorie des « Pauvres » d'anciens exploitants, à en croire un mémoire dressé par « l'assemblée municipale » [sic] de Maillezais en 1788⁷¹⁰ :

Leurs persécutions [des créanciers] et l'infortune forcent [le laboureur] à déroger à la noblesse de son état ; il abandonne son champ, lui et ses enfants deviennent pauvres. Tel est le tableau affligeant de la plupart des laboureurs de notre île, surtout depuis l'époque mémorable de mil sept cent quatre-vingt-cinq.⁷¹¹

Afin de lutter contre la pauvreté, une tentative d'œuvre de charité fut entreprise sur l'île de Maillezais : « ce furent de semblables considérations qui engagèrent le syndic de Maillezais, en mil sept cent quatre-vingt-cinq, époque désastreuse, à ouvrir une souscription en faveur des pauvres ; mais il n'eut pas le succès qu'il avait osé en espérer »⁷¹². Ne pouvant pas bénéficier de l'aide de la communauté, prise dans son ensemble⁷¹³, ces « Pauvres » n'avaient alors plus qu'à solliciter le secours des particuliers par la mendicité. Celle-ci pouvait troubler l'ordre social, ce qui explique le souci des autorités de la réguler, afin d'éviter « bien des brigandage auquel son exposé particulièrement les metairies isolée et éparses dans les campagnes ou se rendent la nuit des gens sans aveu et en nombre sous

⁷⁰⁸ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, *op. cit.*, p.72.

⁷⁰⁹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, *op. cit.*, vol.2, PL 8-9.

⁷¹⁰ Il faut toutefois se méfier des généralisations induites à partir de ce genre de rapport. Un des objectifs de ses rédacteurs est en effet d'obtenir des réductions d'imposition pour la communauté en noircissant la situation.

⁷¹¹ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.27.

⁷¹² *Ibid.*, p.11-12.

⁷¹³ Le cahier de doléances de la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte mentionne à deux reprises la nécessité d'établir des « bureaux de charité », notamment en les finançant avec les biens confisqués au haut-clergé : Fillon Benjamin (éd.), *Cahiers de la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte, rédigés par F. T. Baille-Germon*, Fontenay-le-Comte, Imprimerie Robuchon, 1848, p.12 et p.20.

prétexte de demander la charité et qui se la font donner très abondamment par menasse »⁷¹⁴. Des paysans peuvent donc bénéficier de cette charité exceptionnelle, qui peut se donner en nature avec des produits alimentaires.

Toutefois, en dehors des temps de crise, il semble que le recours à la charité fasse aussi partie des sources d'approvisionnement utilisées régulièrement par les paysans. Cette idée est suggérée par l'une des chansons écrites par l'abbé Gusteau, qui décrit les difficultés successives auxquelles peut être confronté un jeune couple, qui finit par tomber dans la misère :

O faudrat s'armâe d'in doublâe,	Il faudra s'armer d'un bissac,
Le prendre su l'épale,	Le prendre sur l'épaule,
Tendre la moén é s'abillâe	Tendre la main et s'habiller
Deden sés hardes sales,	Dans des habits sales,
De porte en porte alâe trchâe	De porte en porte aller mendier
In morcea de poén queme in chae.	Un morceau de pain comme un chien. ⁷¹⁵

Bien entendu, cette chute dans la misère est infamante et comparée avec un retour à l'animalité. La mendicité est une solution de dernier recours. Toutefois, il faut remarquer que cette recherche de la charité s'inscrit dans la continuité de la chanson, en une sorte de logique qui hiérarchise les sources d'approvisionnement et en arrive à celle-ci. Le recours à l'aumône est déconsidéré, mais nécessaire et utile. Le paysan de la chanson déploie donc une stratégie active pour apitoyer le possible donateur, en tendant la main et en portant des habits sales. De plus, le recours à la mendicité n'intervient qu'au milieu de la chanson. Le couplet précédent campe le refus du meunier de faire crédit au paysan sur de la farine pour son pain : « crevez tous, si vous voulez »⁷¹⁶. Mais dans les couplets suivants, il est indiqué que le foyer possède encore une crémaillère dans sa cheminée et une vache, soit une possibilité de cuisiner et un moyen de se nourrir. Le paysan qui part mendier, s'il est en difficulté, n'est donc pas à la dernière extrémité. Il est alors possible de porter un autre regard sur ce passage. L'image de la mendicité sous-entend une profonde misère mais, dans le cas de ce paysan, il pourrait plutôt s'agir d'une tentative d'activer des réseaux afin de bénéficier d'un

⁷¹⁴ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.58.

⁷¹⁵ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.62-63.

⁷¹⁶ Ibid.

don alimentaire, qui serait la contrepartie de services qu'il aurait précédemment donnés. La recherche de la charité serait alors vue comme normale dans sa situation, les *a priori* négatifs n'étant issus que des préjugés culturels du curé qui écrit. Philippe Bossis suggérait cet état de fait en disant que la qualité de la récolte déterminait celle de l'année : « journaliers et pauvres des bourgs savent déjà s'il leur faudra mendier leur pain »⁷¹⁷. Il pourrait donc être possible de généraliser ce constat qui revalorise la mendicité grâce à la théorie du don.

Tous les exemples précédents traitent du don alimentaire en faveur des paysans dans le cas de difficultés, qu'elles soient ordinaires ou exceptionnelles. Mais il faut remarquer que les paysans de l'île de Maillezais bénéficièrent jusqu'au début du XVIII^e siècle d'une charité qui n'était pas conditionnée à leur niveau de richesse. En effet, Claude Masse mentionne dès 1713 dans la légende d'un plan que l'abbaye renferme « un grand four où l'on cuit du pain pour donner l'aumône »⁷¹⁸ (voir Carte 6 - Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais, d'après Claude Masse.). L'abbaye est pourtant désaffectée, seulement habitée par « de pauvres gens »⁷¹⁹, depuis le transfert du siège de l'évêché à La Rochelle en 1648⁷²⁰. En 1719, Claude Masse décrit plus précisément la coutume de l'aumône, qui semble se maintenir malgré le départ des moines :

L'abbaye n'est pas en meilleur état, étant les trois quarts ruinée. Et son seigneur⁷²¹ et les fermiers n'ont eu le soin que de conserver les caves et les parties de bâtiments qu'ils se servent pour mettre leur blé, et le grand four où l'on cuit le pain pour donner l'aumône aux habitants de l'île depuis la fête de Noël jusqu'à la Saint Jean-Baptiste, que les fermiers sont obligés par leurs baux de donner cette aumône, tous les vendredis deux livres de pain à chaque habitant des quatre paroisses qui sont Maillezais, Maillé, Saint-Pierre-le-Vieux et Liez en aumônes tant aux riches qu'aux manants et pauvres mendiants. Ils s'y rendent tous, les riches y vont ou y envoient leurs domestiques. Le peuple y vont [sic] eux-mêmes depuis les enfants de la mamelle, de quelle qualité et condition qu'ils soient, jusqu'à l'âge décrépit car il faut qu'ils y paraissent pour la recevoir. L'on les fait entrer par une porte et sortir par l'autre, et l'on cuit ce pain dans un très grand four où il y a une des plus belles cheminées du royaume en entonnoir. Il y a apparence que cet établissement d'aumône est très ancien. C'est pourquoi les riches ni les pauvres ne veulent point perdre leur droit pour les dédommager de ce qu'ils paient à leur seigneur qui est la

⁷¹⁷ Bossis Philippe, « Le milieu paysan... », art. cit., p.132.

⁷¹⁸ Masse Claude, « Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais », 1713, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.341.

⁷¹⁹ *Ibid.*

⁷²⁰ Vigier Fabrice, « De Maillezais à La Rochelle : le transfert du siège épiscopal au XVII^e siècle », dans Tranchant Mathias et Treffort Cécile (dir.), *L'abbaye de Maillezais. Des moines du marais aux soldats huguenots*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2005, p.417-443.

⁷²¹ Le seigneur de Maillezais est son évêque, devenu celui de La Rochelle.

quatrième partie du blé qu'ils recueillent dans le territoire de ces quatre paroisses, ce qui est une agrière des plus fortes qui soient.⁷²²

La théorie du don et du contre-don de Marcel Mauss se retrouve dans cet exemple : les paysans payent leurs redevances sur les récoltes, mais reçoivent dans un temps et en quantité limités du pain, cuit au four de l'abbaye. Cette aumône s'inscrit dans l'économie du Salut des fermiers de la baronnie, réunissant « le lien à Dieu » et « les besoins sociaux » dans un même ensemble complémentaire⁷²³. L'aumône était elle-même conçue comme un don à Dieu⁷²⁴. Les paysans bénéficiaient alors d'un don alimentaire important qui, cependant, ne survécut pas longtemps, comme l'anticipaient les craintes dont Claude Masse se faisait l'écho.

Un rapport de 1738 sur Maillezais, rédigé par un administrateur inconnu à la suite de la demande d'enquête de l'intendant Le Nain sur les principales villes du Poitou⁷²⁵, fait état de la perte de ce privilège :

Dans le bourg, il se donnait autrefois, pour tous les habitants de l'île, deux aumônes très considérables, ce qu'on appelait la *fête*, qui se montaient à près de cent tonneaux de blés, lesquelles ont été réduites et appliquées, l'une à l'hôpital de La Rochelle, et l'autre à celui de Fontenay-le-Comte ; ce qui fait un tort considérable à tous les habitants, et augmente, dans cette paroisse et dans les autres, le nombre des pauvres, qui est très grand.⁷²⁶

L'utilisation du terme « fête » n'est pas anodine : il est effectivement possible d'imaginer que le jour de la distribution des pains était propice à des réjouissances et festivités. La suppression de cet acte de charité est vue comme l'une des causes de la montée de la pauvreté dans l'île. Ce biais est révélateur, outre de l'attachement de la société d'Ancien Régime à ses priviléges, de l'importance donnée au don alimentaire et à sa place dans l'économie alimentaire des foyers. Ainsi, à la fin du XVIII^e siècle, les habitants de la paroisse de Maillezais réclamaient encore le retour des distributions :

Deux fois par semaine, pendant l'espace de plus de six cents ans et jusque vers le milieu de ce siècle, au château de ce lieu, on donnait à chaque personne de l'île, pauvre et riche, deux livres de pain et autres denrées. Notre pays n'éprouvait pas alors, comme à présent, les désagréments de la mendicité [...]. Sous le règne de Louis XV, ces mêmes charités ont été attribuées aux hôpitaux de Fontenay et de La Rochelle, auxquels notre île fournit quarante-deux

⁷²² Masse Claude, « Mémoire sur la carte du 46^e quarez de la générale des côtes du Bas Poitou, païs d'Aunix, Saintonge et partie de la Basse Guyenne », 1719, dans Suire Yannis (éd.), *op. cit.*, p.326-327.

⁷²³ Faggion Lucien, « Une civilisation du don ? Les usages d'un paradigme à l'époque moderne », dans Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don...*, *op. cit.*, p.68.

⁷²⁴ *Ibid.*, p.95.

⁷²⁵ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, p.6-7.

⁷²⁶ [Anonyme], *Mémoire concernant Maillezais, fourni à l'intendance en 1738*, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, *op. cit.*, p.449-450.

tonneaux de blé, savoir vingt-huit à celui de Fontenay et quatorze à celui de La Rochelle. Cette réunion fut le germe de la mendicité dans nos paroisses : aujourd’hui, parmi le menu peuple, nous pouvons compter presque autant de pauvres que d’habitants. [...] Ainsi nous avons vu abolir dans ce lieu des aumônes qui ne devaient jamais changer de destination ; nous y voyons aujourd’hui la faible production de nos champs, fruit des travaux énormes des malheureux cultivateurs, fournir à des étrangers, contre l’intention des fondateurs, une subsistance due aux pauvres de notre île, qu’ils réclameront éternellement.⁷²⁷

Mendicité et charité sont très présentes dans les sources, car elles concernaient les autorités soucieuses de veiller à l’ordre public. Cependant, elles ne constituent qu’un pan particulier et exceptionnel du phénomène plus global du don alimentaire. En effet, la pratique de celui-ci pouvait recouvrir une multiplicité d’autres situations de la vie quotidienne, en lien avec les relations de bon voisinage, d’amitié ou d’affection⁷²⁸. Cependant, les témoignages se font plus rares et moins explicites. Dans un acte notarié, Renée Delaroy, veuve de François Corville, reconnaît devoir la somme de 81 lt à Marie Cherault « pour pain et provisions et fourniture de rozeau faitte a lad[ite] de la Roy par lad[ite] Cheraud a plusieurs fois et en differents temps », la seconde ayant pris soin de la première lors de sa maladie⁷²⁹. Marie Cherault avait peut-être d’abord agi dans le cadre de relations affectives ou de voisinage en fournissant de l’aide, en partie alimentaire, à la grabataire. Cet acte d’entraide n’est pas un don, mais peut être compris comme une assistance ou un échange de bons procédés, dans le cadre d’une relation symétrique sur le plan social⁷³⁰. C’est de cette manière que le don alimentaire devait probablement se manifester dans la vie quotidienne paysanne, comme le sous-entend François Gusteau dans le dialogue de la *Misère des Paysans* :

Crérâes tu bae, vesin, que
netre ménajhére

Envoyét a Baudrite in
pllén pot de callai.

Croirais-tu bien, voisin, que
notre ménagère

Envoyait à la femme
Baudry un plein pot de
caillé.⁷³¹

Malheureusement, les tenants et les aboutissements de cet envoi sont inconnus. Toutefois, il est important de remarquer que ce qui semble être un don ne porte pas sur un simple

⁷²⁷ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.12-14.

⁷²⁸ Faggion Lucien, « Une civilisation du don ? Les usages d’un paradigme à l’époque moderne », dans Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don ...*, op. cit., p.71.

⁷²⁹ AD85, 3E62/51, vente de meubles de Renée Delaroy pour Marie Cherault, 23/04/1754. Aucun lien de famille entre les deux titulaires de l’acte n’est indiqué.

⁷³⁰ Faggion Lucien, « Une civilisation du don ? Les usages d’un paradigme à l’époque moderne », dans Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don ...*, op. cit., p.69.

⁷³¹ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des paysans...*, op. cit., p.30-33.

morceau de pain. Il s'agit un produit laitier, soit une préparation culinaire une valeur plus élevée. Ce n'est donc pas une simple charité. Ce don devait s'inscrire dans les créances et dettes de voisinage qui ne sont pas mentionnées dans les inventaires⁷³², mais qui structuraient la société en ordonnant les relations sociales⁷³³. Il semble donc que le don alimentaire doive bien être compté parmi les sources d'approvisionnement alimentaire de la paysannerie.

Pour conclure, il apparaît que les paysans disposaient d'une variété d'accès à des denrées alimentaires diverses. Toutefois, l'approvisionnement restait difficile dans bien des cas. Les capacités de ravitaillement des foyers variaient selon l'aisance financière, la conjoncture économique, le calendrier liturgique ou le cycle de la vie. Le choix – plus ou moins libre –des voies d'accès aux subsistances pouvait donc grandement fluctuer. Certaines étaient privilégiées à d'autres selon les situations. Outre l'approvisionnement pécuniaire, par le marché, et l'autoconsommation, les paysans avaient donc recours à divers moyens informels de se ravitailler : chasse et pêche, don, mais également cueillette et vol. Il en résulte la présence ou l'absence d'aliments, ce qui a un impact direct sur le goût et les cuisines paysannes.

II. Contraintes et désirs alimentaires

Les difficultés que beaucoup de paysans connaissent dans leur approvisionnement alimentaire expliquent la diversité des manières d'obtenir des moyens de subsistance. Elles exercent une influence sur le paramètre du goût. Ce terme est polysémique. Il peut désigner la saveur d'un aliment et la sensation en bouche qu'il procure. Mais il s'agit également du « goût des convives : qu'aimaient-ils, que cherchaient-ils ? »⁷³⁴ Dans ce sens culturel, le goût est une construction issue de « l'imagination gastronomique [qui], en effet, précède l'expérience, l'accompagne et, en partie, y supplée. »⁷³⁵ Une telle capacité à rêver la nourriture n'est pas uniquement le propre d'une élite aristocratique ou bourgeoise. Que les paysans du XVIII^e siècle aient une moindre ouverture gastronomique, en partie causée par leurs capacités d'approvisionnement restreintes, ne les empêchait pas d'imaginer leur alimentation et d'exprimer des préférences⁷³⁶. Cependant, n'ayant pas laissé de sources

⁷³² Jacquot Jean, « L'utilisation des inventaires après décès villageois : grille de dépouillements et apports », dans Vogler Bernard (dir.), *Les actes notariés...*, op. cit., p.189.

⁷³³ Faggion Lucien, « Une civilisation du don ? Les usages d'un paradigme à l'époque moderne », dans Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don ...*, op. cit., p.75.

⁷³⁴ Revel Jean-François, *Un festin...*, op. cit., p.12.

⁷³⁵ *Ibid.*

⁷³⁶ Celles-ci ont toutefois longtemps été ignorées des historiens : « Les masses rurales d'hier ont-elles leur place dans une histoire de l'alimentation, du goût et de la cuisine fréquentée avec bonheur par les

directes, les caractéristiques de leurs goûts sont marquées par le point de vue des élites. Celui-ci est souvent dépréciatif et stéréotypé, ne permettant d'appréhender les spécificités paysannes que ponctuellement et en trompe l'œil. Ainsi, les sources de ce corpus insistent surtout sur les contraintes qui pèsent sur les possibilités de choix gustatif des paysans. Ceux-ci cherchent à dépasser ces restrictions, comme il est possible de l'observer à partir des produits de base que sont le pain et la boisson. Mais c'est le temps de l'abondance alimentaire qui est surtout révélateur de préférences gustatives.

A. Un goût sous influence

Toute préférence gustative est influencée par des obligations et des exigences, aussi bien matérielles que culturelles. Ainsi, selon Jean-Louis Flandrin, « le malheur est que le goût n'est pas purement et simplement la face psychologique des comportements alimentaires. Nos aliments et notre cuisine ne sont pas forcément ceux que nous préférerons. »⁷³⁷ Les choix des paysans du Marais poitevin au XVIII^e siècle étaient ainsi influencées par la crainte du manque, dans le cadre de la culture de la faim. La constitution de réserves alimentaires était alors un impératif qui, en sélectionnant certains types de produits, avait une influence sur le goût.

1. La peur fantasmée de la pénurie

En 1785, l'avocat fontenaisien Pervinquier débute son traité d'agronomie par des considérations générales sur la condition paysanne. Voulant se faire le chantre de nouvelles techniques agricoles destinées à améliorer les rendements, il appuie son argumentaire par le bien qu'elles apporteraient au « Laboureur » :

Cette classe d'Hommes qui ont toujours l'outil à la main, & le dos courbé pour faire subsister leur famille, c'est cette classe d'Hommes les plus misérables & les plus méprisés des Hommes que je voudrois qu'on soulageroit.⁷³⁸

Sa bienveillance calculée amène toutefois le bon bourgeois à forcer le trait :

Pourquoi ne pas jeter un regard d'attention sur un Journalier qui travaille dès la pointe du jour, n'interrompant son travail, qu'il soutient jusqu'après le

historiens depuis les années 1970 ? À moins que le goût et la culture culinaire ne soient un *habitus* des élites. On l'aura compris, cette fausse interrogation sert à souligner la difficile prise en compte, par les sciences humaines et sociales, d'une culture dominée et méprisée ». Quellier Florent, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconstruire le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol.6, n°1, 2008, p.22.

⁷³⁷ Flandrin Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 38^e année, n°2, 1983, p.369.

⁷³⁸ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, op. cit., p.10.

coucher du soleil, que pour un moment, & pour prendre la nourriture la plus grossière, semblable presque à celle des bêtes ? Pourquoi ne pas visiter la couche presque semblable à un repaire d'animaux, où cet Homme va se délasser de ses travaux ? Pourquoi ne vouloir pas appercevoir les enfants de cet Homme à demi couverts de haillons, sa femme brunie, hâlée des ardeurs du soleil, & desséchée de travail ? Manquer encore souvent de pain, est-ce là la solde de celui qui, après avoir fait sa tâche, remplit encore celle d'un autre ?⁷³⁹

À entendre l'agronome, peu de choses séparent l'humble journalier de l'animal. Surtout pas son alimentation à laquelle est reprochée sa bestialité, référence possible à la cueillette d'herbes sauvages⁷⁴⁰. Le sort misérable du paysan est finalement scellé par un manque quasiment continual de pain. Il ne lui resterait alors plus qu'à mourir d'inanition, épuisé par le travail. Pervinquier se vantant de pouvoir apporter des solutions à la pénibilité des tâches agraires, décrire des paysans miséreux qui ne les appliquent pas en guise d'introduction va dans son sens. Il est cependant évident qu'une situation aussi extrême ne pouvait être généralisée ni à l'ensemble du siècle, ni à une paysannerie du Marais poitevin constituée de catégories ayant des niveaux de richesse très variés.

Il n'en reste pas moins que, tout au long du XVIII^e siècle, les habitants du Marais eurent à souffrir de pénuries alimentaires, comme le relate, par exemple, le rapport sur l'élection de Fontenay de 1730. Parmi les causes des retards du recouvrement de la taille en 1728 et 1729, il invoque :

La rareté des espèces plus grande que jamais, la cessation entière du commerce de blé, par les défenses de les transporter à Marans, qui est le seul endroit où l'on puisse les débiter, la cessation entière de toutes les sorties de travaux pendant plus de trois mois, à cause des froids excessifs, et la perte des mœtais, orges, avoines, blés noirs et lins, ce qui a causé double travail et double dépense aux laboureurs qui ont été obligés de rompre leurs terres et de les ensemencer une seconde fois ; la mortalité considérable sur les hommes et sur les bestiaux, et particulièrement sur les moutons et brebis.⁷⁴¹

À l'image de ce temps de crise de 1728-1729, la pénurie alimentaire concerne d'abord et surtout les grains. En l'espèce, le blé noir n'est pas cultivé dans le Marais⁷⁴². Mais mœtais et orges – dont la baillarge – sont destinés principalement à la consommation locale. Cette ressource sensible, parce qu'à la base de l'alimentation, a ainsi été particulièrement touchée

⁷³⁹ *Ibid.*, p.10-11.

⁷⁴⁰ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.23.

⁷⁴¹ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.444-446.

⁷⁴² Le blé noir est absent des inventaires et Claude Masse le confirme : « le blé sarrasin ou blé noir n'y est pas connu. » Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse sur la Carte de partie du Bas Poictou, païs d'Aunis, Saintonge et isles adjacentes », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.68.

lors des crises agricoles de la fin de l'Ancien Régime en Bas-Poitou⁷⁴³. Dès 1785, des échantillons de blés provenant du Poitou sont envoyés à Parmentier. Celui-ci constate qu'ils sont à la fois attaqués par « une chenille jusqu'alors inconnue dans la Province » et « se trouve[nt] encore être moucheté[s], c'est-à-dire, noirci[s] par la poussière de *carie* ; maladie qui, cette année, n'a épargné aucune de nos Provinces »⁷⁴⁴. Par ailleurs, il précise que « ces chenilles attaquent non-seulement le froment, mais encore le seigle & l'avoine »⁷⁴⁵. L'année 1787 paraît également avoir été difficile, au moins pour l'île de Maillezais, à en croire le rapport envoyé à l'assemblée d'élection :

Il serait impossible à la Municipalité de Maillezais de donner un état exact de la récolte de cette année, parce qu'elle n'est pas encore finie. Tout ce qu'elle peut dire avec la plus grande vérité, qu'il s'est ramassé très-peu de blé dans l'île cette année : un défaut de pluie dans la saison où les besoins de la production la rendaient nécessaire, et une trop grande abondance dans un temps où les naissances touchaient à leur maturité, ont en quelque manière dévasté les terres hautes qui nous restaient pour toutes ressources. Le marais desséché l'a été en entier par ses inondations, opérées par les débordements continuels des rivières de Sèvre et de l'Autise, auxquelles les digues n'ont pu fournir de barrières à leur élévation ; de sorte que ce même marais n'a pas restitué aux colons les fruits de leurs travaux et de leurs semences, attendu qu'elles n'ont commencé à avoir lieu que sur la fin du mois de mai.⁷⁴⁶

Le cahier de doléances de Benet, en 1789, achève de donner un sombre tableau de la situation dans le Marais à la fin de la décennie :

Le bourg de Benet est isolé et presque sans commerce, les habitans ny récoltent que du blé et malheureusement depuis quelques années en petite quantité et son privé de récolter toute autres d'enrée.⁷⁴⁷

Il faut cependant prendre ces exemples pour ce qu'ils sont, c'est-à-dire les témoignages de difficultés exceptionnelles qui marquent les mémoires, pas ceux d'une situation durable. La documentation est riche quand il s'agit de décrire ces temps de disette de blés, notamment parce que les rapports cités ci-dessus ont pour objectif d'apitoyer les administrateurs afin d'obtenir des réductions d'impôt pour la communauté ou l'élection. À l'inverse, les sources se taisent sur les moments de satiété qui devaient, raisonnablement, être plus courants.

De plus, il faut savoir différencier la famine, qui est une absence totale de denrées alimentaires, de la disette, qui désigne une pénurie ou un manque, notamment de vivres⁷⁴⁸. Ces deux réalités, souvent confondues, n'ont pourtant pas les mêmes conséquences sur le

⁷⁴³ Bossis Philippe, « Les Temps modernes », dans Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée...*, *op. cit.*, p.234.

⁷⁴⁴ Parmentier Antoine et Cadet de Vaux Antoine-Alexis, *Mémoire...*, *op. cit.*, p.1-2.

⁷⁴⁵ *Ibid.*, p.5.

⁷⁴⁶ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.17-18.

⁷⁴⁷ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.55.

⁷⁴⁸ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.16.

niveau de vie et la mortalité. Cette dernière a notamment été étudiée par Alain Gérard dans sa thèse qui portait sur un échantillon représentatif de paroisses du Bocage et de la Plaine. Il assure que les pics de surmortalité qu'il relève « ne correspondent que fortuitement à des chertés frumentaires, et dans ce cas sévissent surtout en automne, c'est-à-dire précisément au moment de l'engrangement de la récolte. »⁷⁴⁹ Afin d'expliquer ce défaut de corrélation, l'historien avance notamment la proximité des ports de La Rochelle, Les Sables-d'Olonne et Nantes, qui permettaient aux autorités de faire importer du blé rapidement, avant que la situation ne s'aggrave⁷⁵⁰. Il conclut sur l'absence de famine en Bas-Poitou au XVIII^e siècle : « contrairement à ce qui se passe dans les “riches” plaines céréalières du Nord de la France, on ne meurt plus de faim en Bas-Poitou, même si cette crainte ancestrale continue d'obséder les populations. »⁷⁵¹

C'est dans cette « crainte » que pourrait se trouver l'une des causes de l'omniprésence de la pénurie dans les sources. En effet, le spectre des difficultés alimentaires se trouvait réactivé à chaque mauvaise récolte, celles-ci survenant encore régulièrement⁷⁵². Ainsi, dans l'élection de Fontenay-le-Comte, les céréales ne se conservaient que difficilement :

Cette liberté [du commerce des blés] doit d'autant moins être refusée que nos blés ne peuvent se conserver d'une année à l'autre : nous en ferons malheureusement l'expérience cette année, presque tous nos blés étant restés dans nos greniers où ils seront perdus par les pouss et papillons, dans le temps des grandes chaleurs.⁷⁵³

La majorité des habitants du royaume avait ainsi pu connaître au moins une crise de subsistance dans sa vie⁷⁵⁴. Cette récurrence pouvait conduire à ne prendre que les moments difficiles en compte, comme le fait le rapport sur Maillezais de 1738. Celui-ci ne mentionne pas les bonnes récoltes et ne précise pas à la fréquence à laquelle surviennent les mauvaises. Les problèmes climatiques ponctuels sont alors associés à une mauvaise qualité générale du sol, brossant un tableau sombre des conditions agricoles :

[Les terres] sont très difficiles à cultiver et produisent des herbes en quantité. Lorsque les hivers et les printemps sont pluvieux, ils font affondre les blés,

⁷⁴⁹ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., p.22-23.

⁷⁵⁰ *Ibid.*

⁷⁵¹ Gérard Alain, *Pourquoi...*, op. cit., p.23. Cet ouvrage est la publication augmentée de la thèse citée ci-dessus.

⁷⁵² Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.49.

⁷⁵³ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.445.

⁷⁵⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.49.

nuisent considérablement à la récolte et rendent les blés d'une très mauvaise qualité et très mal conditionnés.⁷⁵⁵

Il est toutefois vrai que les conditions naturelles du Marais, propices aux inondations, laissaient planer une incertitude sur le devenir de la récolte⁷⁵⁶. Quand l'eau débordait, les dommages pouvaient être très importants, comme en témoigne une estimation des dégâts causés par les eaux dans une cabane de Maillé :

Secondement [les experts] ont remarqués que l'inondation dernière et la continuité des mauvais temps n'a pas permis de déblayer led[it] quarré [...] ; troisièmement [...] ils ont remarqué que lad[ite] jnondation a empêché dy recueillir des fruits en façon quelconques et que la crimonie des eaux a si assolé et pourri la terre quil ny a même pas actuellement la moindre herbe [...] ; huitièmement que desdits marais composants la susditte cabane ledit sieur Giraud en avoit emblavés cinquante journaux en froment qui ont totalement noyé.⁷⁵⁷

De nombreuses crises ont émaillé tout le XVIII^e siècle ; en particulier dans son dernier tiers⁷⁵⁸. Elles eurent un lourd impact sur les constructions et les récoltes, faisant également peser un poids psychologique sur les habitants⁷⁵⁹. Paradoxalement, la sécheresse était fréquente en été, ce qui détruit également les récoltes et influence la potabilité de l'eau⁷⁶⁰.

Quelle que soit la situation difficile, ne pouvant payer le bail et devant malgré tout nourrir leur foyer, certains paysans faisaient le choix de la fuite. Ce fut le cas en 1788 de « Pierre Veillat, lequel depuis peu de jours vient de laisser l'exploitation de ladite bordrie et nocturnement a evadé partie de ses meubles et effets »⁷⁶¹. Le bordier devait en effet « plusieurs prix de ferme » à son propriétaire⁷⁶².

Misère et manque alimentaire étaient donc des épées de Damoclès pour les paysans dans les temps de pénurie. Plus largement, au quotidien, ce n'était donc pas la faim elle-même, mais la « culture de la faim » qui était une « compagne quotidienne » de la plus grande

⁷⁵⁵ [Anonyme], *Mémoire concernant Maillezais, fourni à l'intendance en 1738*, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.448.

⁷⁵⁶ Les dessèchements ont en effet bouleversé l'équilibre du Marais, en limitant « l'espace d'extension des eaux aux seuls marais mouillés », ce qui accentue la pression sur les digues. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.165.

⁷⁵⁷ AD85, 3 E 62 50, visite de la cabane de l'Aqueduc, paroisse de Maillé, sur la demande de Mathieu Giraud, marchand, 23/09/1751.

⁷⁵⁸ Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.165-166.

⁷⁵⁹ *Ibid.*, p.166-167.

⁷⁶⁰ *Ibid.*, p.167-168.

⁷⁶¹ AD85, 3 E 62 63, visite et estimation des biens laissés par Pierre Veillat dans une borderie appartenant à Pierre Nicolas Giraud, marchand, 20/11/1788.

⁷⁶² *Ibid.*

partie des habitants du royaume⁷⁶³. Les paysans du Marais poitevin n'y faisaient pas exception. Dans ce cadre mental de la peur de la disette, les lendemains alimentaires incertains étaient une « hantise » de la majorité des paysans⁷⁶⁴. Ainsi, la *Chanson poitevine contre le désespoir* de Gusteau donne une large place, parmi les craintes des paysans, au manque alimentaire :

Netre mét n'at pu de farine,
Netre charnæ n'at pu de
lard.
La févre me runjhe é me
mine,
É me rendrat corp tout ou
tard.

Notre pétrin n'a plus de
farine,
Notre charnier n'a plus de
lard.
La fièvre me ronge et me
mine,
Et me fera cadavre tôt ou
tard.⁷⁶⁵

Cet extrait est représentatif des causes de mortalité en temps de disette. En effet, si l'on ne meurt plus directement de faim au XVIII^e siècle, la sous-nutrition, en affaiblissant les corps, crée un terrain favorable à la propagation des maladies⁷⁶⁶. Celles-ci sont souvent mortelles dans ces temps où la médecine, tout au moins en milieu rural, est encore peu efficace⁷⁶⁷. Le médecin Bouquet l'évoque indirectement en assurant que le scorbut pouvait être regardé « chez les habitants de Luçon et des environs, surtout dans le marais, comme maladie endémique, principalement parmi le peuple. Il manque de fruits, il se nourrit mal »⁷⁶⁸. De manière générale, la stagnation de l'eau dans les marais permettait le développement de maladies, notamment en abritant les insectes porteurs du paludisme⁷⁶⁹.

Effet corolaire de la crainte du manque, le gâchis doit absolument être évité. Le paysan Denis qui, dans le dialogue écrit par Gusteau, se fait voler un pot de caillé par un écolier, pouvait ainsi déplorer l'usage qui en est fait :

Ll'at crachai den le pot é
jhénpallai le réste
Sur los alls, los chapeas, los

Il a craché dans le pot et
éparpillé le reste
Sur les yeux, les chapeaux,

⁷⁶³ Quellier Florent, « Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne », dans Bruegel Martin (dir.), *Profusion et pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes-Tours, Presses universitaires de Rennes - Presses universitaires François-Rabelais, 2009, p.85-86.

⁷⁶⁴ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.13.

⁷⁶⁵ Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.56-57.

⁷⁶⁶ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.48-49.

⁷⁶⁷ Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., p.22.

⁷⁶⁸ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.292-293.

⁷⁶⁹ Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.170.

abits é los véstes.

Ll'ant foui quant ll'ant vu
çheù. Pr mæe, transi,
penaùd,

I disiae tout cagnous :
« Adieu mon pauvre pot ».

Mé l'ouvræ l'at rendu,
fasant daus menigances,

[...] lle me la ballét boune :

Ll'o manjherat tout souc,
gn'en barat a prsoune.

les habits et les vestes.

Ils ont fui lorsqu'ils ont vu
cela. Quant à moi, transi,
penaud,

Je disais tout honteux :
« Adieu mon pauvre pot ».

Mais le garçon l'a rendu,
faisant des manigances,

[...] il me la baillait bonne :

Il mangera tout seul ce qu'il
aura volé, il n'en donnera à
personne.⁷⁷⁰

Denis, décontenancé par le vol, est ensuite exaspéré par les tentatives de l'écolier de maquiller son méfait. Mais cette colère semble également venir du fait que le collégien promet d'aider le paysan à l'avenir, afin d'empêcher ses compères de lui voler de la nourriture. Denis n'est pas dupe et se rend bien compte que cette offre n'est qu'une ruse pour profiter seul du larcin. Cette attitude, qui préfère le gâchis au partage, semble l'irriter tout autant que le chapardage lui-même.

Par ailleurs, le souci de l'alimentation était suffisamment important pour imprégner jusqu'au vocabulaire utilisé. Ainsi, les deux paysans qui dialoguent sous la plume de François Gusteau se plaignent « des quantités de voleurs, ces méchants rapaces » qui leur soutirent la majeure partie de leur production⁷⁷¹. Mais le mot patois traduit par « rapaces » est « manjhours », « mangeoux » dans le manuscrit original, soit des « mangeurs ». Une métaphore du même type se retrouve dans le vers « que les gros mangent les petits », « que lés grous manjhant lés petits »⁷⁷². L'assimilation est alors faite entre la richesse des élites et sa capacité à sécuriser leur approvisionnement alimentaire. Les plus aisés n'ont pas à souffrir de la faim, ce qui dans l'imaginaire du physique se traduit par un ventre rebondi. Ce passage véhicule également une critique sociale : si les gros peuvent manger, c'est parce qu'ils dépouillent les petits. Selon Michel Gautier, l'abbé Gusteau se faisait ainsi la voix de ses paroissiens, car seuls ses écrits en poitevin véhiculent ce genre de messages, alors que les chansons en français ne portent que sur des sujets poétiques ou moraux⁷⁷³. De plus, le fait d'écrire en poitevin permettait une meilleure diffusion et compréhension auprès de ses

⁷⁷⁰ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.32-35.

⁷⁷¹ *Ibid.*, p.18-19.

⁷⁷² *Ibid.*, p.22-23.

⁷⁷³ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.13.

contemporains paysans⁷⁷⁴. Il semble en effet probable que les écrits de Gusteau non publiés au XVIII^e siècle, dont le dialogue et les chansons en poitevin, aient connu une diffusion populaire rapide. Par exemple, l'une des chansons de noce, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, est reproduite par La Révellière-Lépeaux comme un exemple de « chansons qui se transmettent par tradition »⁷⁷⁵ dans une communication à l'Institut en 1803⁷⁷⁶. Le dialogue de *La Misère des Paysans* pourrait avoir été joué par les paroissiens de Gusteau, comme cela a été le cas d'une pièce de théâtre de Noël en 1742⁷⁷⁷.

Les « manjhours » sont également décrits comme « des loups affamés qui croquent notre bien », « daus aloubis qui grujhant netre cas »⁷⁷⁸. Le terme « aloubi » est polysémique en poitevin. Utilisé comme un adjectif, il a la signification d'« affamé » ou « gourmand »⁷⁷⁹. Le verbe « aloubir » signifie donc « affamer »⁷⁸⁰. Le substantif « aloubis », généralement au pluriel, désigne alors des « hommes affamés comme des loups, d'une voracité qui les a, pour ainsi dire, transformés en loups »⁷⁸¹. En effet, le terme viendrait du latin *lupus* et désigne aussi certains personnages de légendes vendéennes : « gens affamés comme des loups. Vampire. Les traditions vendéennes le représentent sous l'aspect d'un homme maigre, décharné et insatiable, qui traîne la famine et la misère à sa suite »⁷⁸². L'image est évocatrice de la cupidité de ceux qui volent les paysans, là encore ramenée à un sens alimentaire. Ainsi, les huissiers « mangerait le fer et la table et les bancs », sachant qu'ils ont déjà « avalé de[s] herses et d'autres choses »⁷⁸³ ! L'amalgame est fait entre les biens meubles que les

⁷⁷⁴ Legal Pierre-Yannick, « Compte rendu. Abbé François Gusteau (1699-1761), *La misère des paysans*, Geste Éditions, 1999, 103 p. », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.436-437.

⁷⁷⁵ La Révellière-Lépeaux (de) Louis-Marie, « Notice du patois vendéen », *Mémoires de l'Académie celtique*, t.3, 1809, p.267-290 et 370-398. Cette publication constitue la dernière partie d'un *Essai sur le département de la Vendée* lu en séance publique de l'Institut de France en 1803, aujourd'hui perdu.

⁷⁷⁶ Gautier Michel, « Parlanjhe et Révolution : de l'enquête Grégoire en Poitou (1790) à la communication de La Révellière-Lépeaux à l'Institut (1803) », ASEV, 1989, p.111 et 1990, p.119-121.

⁷⁷⁷ Mouchard N. (éd.), *François Gusteau, prieur de Doix (1699-1761). La nuit de Noël : pièce de théâtre en cinq actes, représentée avec succès en 1742, par les petites écolières de Doix*, Niort, Imprimerie Niortaise, 1899, 35 p.

⁷⁷⁸ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.18-19.

⁷⁷⁹ « Aloubi, aloubri,e » dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.17.

⁷⁸⁰ « Aloubi, aloubir », dans Lévrier Gabriel, *Dictionnaire étymologique du patois poitevin*, Niort, Imprimerie Th. Mercier, 1867, p.38.

⁷⁸¹ « Aloubis », dans Pressac Jean-François, *Poésies...*, op. cit., p.84.

⁷⁸² « Aloubis », dans Favre Léopold, *Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis*, Niort, Robin et L. Favre Imprimeurs-Éditeurs, 1867, p.19.

⁷⁸³ « Daus danais de sérjhents / Qui manjheriant le farc é la tablle é lés bans / A ! que ll'ant avalai d'arses é d'autres afaeres », « des diables d'huissiers / Qui mangeraient le fer et la table et les bancs / Ah ! qu'ils ont avalé de herses et d'autres choses ». Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.22-23.

huissiers confisquent aux paysans – notamment le fer, qui a de la valeur – et la nourriture, c'est-à-dire entre ce qui est vu comme de l'avidité et la faim – ici, une véritable glotonnerie.

Mais les paysans eux-mêmes peuvent se transformer en « aloubis », au sens premier de voraces affamés, dans l'une des chansons de Gusteau⁷⁸⁴. Ainsi, dans le noël *Présents daus pastureas*, l'un des bergers cherche à contrer la faim avant de venir présenter ses cadeaux à l'Enfant Jésus :

Colin s'endort, mé le vilén
Pelot,

De pour de crocæ le
marmot,

Lle manjhe in amigot.

Colin s'endort, mais le vilain
Pierrot,

De peur de croquer le
marmot,

Il mange un « amigot ». ⁷⁸⁵

L'expression « croquer le marmot » signifie « attendre en vain »⁷⁸⁶. Mais le terme « amigot » n'est présent dans aucun dictionnaire de poitevin, ni dans celui de Furetière. Seul le *Dictionnaire du Moyen Français* le signale comme venant du latin *amicus* et signifiant donc « ami »⁷⁸⁷. Il est alors envisageable que Gusteau ait fait un jeu de mots. Pierrot est effectivement en train de patienter. Mais il cherche également à tromper sa faim, tellement importante qu'il pourrait « croquer » l'Enfant Jésus. Afin de contenter son estomac, il mange à sa place un énigmatique « amigot ». Il est donc possible de voir ici un rappel des légendes mettant en scène des « aloubis », qui deviennent ici des ogres mangeurs d'enfants. Comme le rappelle Florent Quellier, la « culture de la faim [est aussi] visible [...] dans l'obsession de la nourriture, des ogres et des ogresses des contes recueillis par écrit au XVII^e siècle. »⁷⁸⁸ Robert Darnton, qui a étudié ces contes, s'intéresse ainsi, parmi d'autres sujets, à l'alimentation⁷⁸⁹.

⁷⁸⁴ « Retournai ché nous, i trouvi / Trente creùses bariques / Qui, queme de frans aloubis, / Manjhiant in bouc étique », « Revenu à la maison, je trouvai / Trente creuses barriques / Qui, comme de vrais affamés, / Mangeaient un bouc très maigre. » Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.58-59.

⁷⁸⁵ Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.58. Il faut toutefois noter que le sens de cette expression est flou. Michel Gautier la traduit par « attendre en vain ». Ce sens correspond en effet à l'usage qui en est fait dans *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient* (p.64-65). Mais il n'est pas exclut qu'il y ait un jeu de mot en lien avec l'alimentation, à partir de cette expression, dans le *Présents daus pastureas*.

⁷⁸⁶ Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.61.

⁷⁸⁷ « Amigot », dans Centre national de la Recherche Scientifique, *Dictionnaire du Moyen Français (1330-1500)* [en ligne], mis à jour en 2007 (consulté le 23/04/2021). Disponible sur : <http://zeus.atilf.fr/dmfl>.

⁷⁸⁸ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.13.

⁷⁸⁹ Il en présente toutefois une vision plutôt misérabiliste, inspirée par la vulgate en vigueur lors de la parution de l'ouvrage. Darnton Robert, *Le grand massacre des chats. Attitudes et croyances dans l'ancienne France*, Paris, Robert Laffont, 1984 (trad. fr. 1985), p.28-29.

Cette obsession du manque alimentaire, dans le cadre de la « culture de la faim », influence concrètement les paysans dans leurs comportements, à travers la constitution de réserves alimentaires.

2. La constitution des réserves, une opération de sélection

La peur du manque conduit les paysans à sélectionner des produits de bonne ou de longue conservation dans leurs réserves alimentaires. Ceci a une influence sur le goût à travers, par exemple, la saveur salée des denrées de conserve, comme le lard.

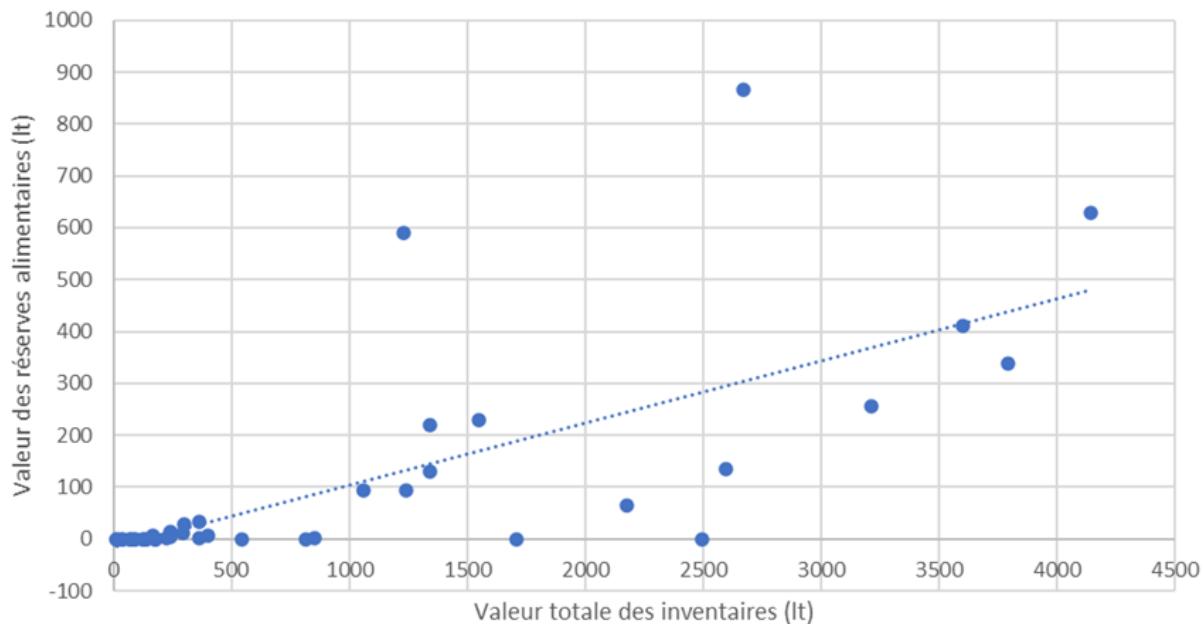
Ces réserves sont partiellement observables à partir des inventaires après décès. En effet, comme le rappelle Odile Thévenin pour le Vannetais rural du dernier siècle de l'Ancien Régime, un grand nombre, si ce n'est la majorité, des denrées consommables ne sont que rarement citées, voire totalement absentes⁷⁹⁰. Vingt-quatre inventaires, soit plus de la moitié du corpus, mentionnent des réserves d'une valeur variable, allant de seulement 1 lt⁷⁹¹ à 867 lt⁷⁹².

Il serait toutefois erroné de penser que les dix-sept inventaires restants sont représentatifs d'une population qui n'aurait pas la possibilité de stocker des denrées alimentaires, comme en témoigne le graphique ci-dessous.

⁷⁹⁰ Thévenin Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, t.LXX, 1993, p.265.

⁷⁹¹ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès de Jeanne Tristaud, veuve de Jacob Charier, laboureur, 14/01/1723. AD85, 3 E 62 260, inventaire après décès d'Elisabeth Largeau, veuve de Pierre Rousseau, bordier, 24/09/1787.

⁷⁹² AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.



Graphique 11 - Valeur des réserves alimentaires rapportée à la valeur totale des inventaires.

Certes, la majorité des inventaires dont la valeur des réserves est nulle se situe dans la tranche de ceux inférieurs à 500 lt. Il s'agit surtout d'inventaires de journaliers, onze au total. Mais ce fait serait plutôt représentatif de la modicité de la valeur des réserves de ce groupe, plutôt que de leur totale absence.

En effet, l'estimation des réserves par les notaires est souvent lacunaire. Nombre de denrées sont tout simplement mises de côté, comme ces « quelques poinées dail sec qui nont point esté estimés dans la crainte de n'en point trouver [en] la visite et eu egard a la chose et a sa modicité »⁷⁹³. Pourtant, l'ail est considéré comme une saveur rustique à l'époque moderne et constitue un élément essentiel des cuisines paysannes. Cet exemple illustre l'idée selon laquelle les denrées devaient se trouver en quantité et avoir une valeur suffisante pour être estimées⁷⁹⁴. Ainsi, aucun inventaire ne mentionne de réserves de céréales pour une quantité inférieure à un boisseau. Or, dans l'île de Maillezais, le boisseau utilisé est celui de Fontenay, qui pèse 23,495 kg⁷⁹⁵. Il est alors probable que les familles paysannes les plus humbles n'avaient pas les moyens financiers de posséder un boisseau entier de céréales. En revanche, elles en conservaient certainement quelques mesures, qui ont été considérées comme trop peu importantes pour être inventorierées. Dans plusieurs cas, alors que les

⁷⁹³ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Louis Morin, journalier, 20/09/1762.

⁷⁹⁴ Micheline Baulant signale également ce manque de rigueur, déplorant que « toute une partie des provisions [soit] passée sous silence ». Baulant Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.507.

⁷⁹⁵ Charbonnier Pierre et Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures...*, op. cit., p.209.

inventaires après décès restent muets sur les réserves, c'est la vente de meubles qui s'ensuit qui mentionne une petite quantité de céréales ou de légumineuses. Par exemple, l'inventaire déjà évoqué de la veuve de Jacob Charier ne mentionne aucune réserve, alors que la vente de meubles met aux enchères « un boisseaux de garobe⁷⁹⁶ ou environ » pour seulement 1 lt⁷⁹⁷. Ainsi, selon Micheline Baulant, « il semble que la règle générale ait été de ne tenir compte ni des denrées périssables ni des produits de consommation courante »⁷⁹⁸.

Par ailleurs, comme nous l'avons expliqué auparavant à propos de l'inventaire de la veuve Charier, il arrive que des meubles aient disparu avant l'arrivée des notaires, probablement pour payer les dettes du défunt. Mais des proches pouvaient également frauder pour soustraire des biens de la succession, sans qu'il soit possible d'évaluer la fréquence de cette pratique⁷⁹⁹. Dans le cas des denrées alimentaires, notamment celles qui sont périssables, une autre hypothèse peut être formulée. Si les enfants sont mineurs, les réserves considérées comme ayant peu de valeur dans la succession pouvaient en être soustraites et être confiées à leur tuteur afin de pourvoir à leur subsistance⁸⁰⁰. L'inventaire ayant généralement lieu plusieurs semaines ou mois après le décès, laisser se gâter les denrées périssables serait du gâchis. Un mémoire rédigé par un étudiant en Maîtrise d'histoire moderne suggère ainsi qu'après le décès, le retrait des aliments périssables par les proches était systématique⁸⁰¹. Même si aucune source ne corrobore cette interprétation, ceci expliquerait que dans la majorité des cas, seules les céréales et parfois quelques légumineuses sont inventoriées. Ces produits bruts constituent la base de l'alimentation, même s'ils ne la représentent pas en entier. Concernant les trois inventaires supérieurs à 800 lt, l'absence totale de réserves est plus difficilement explicable, en raison de la richesse relative des paysans. Toutefois, l'inventaire après décès du laboureur François Mestayer indique que le froment et la baillarge ont été mesurés, mais qu'ils ont servi en totalité à rembourser les prix de ferme et les gages des domestiques⁸⁰². De même, l'inventaire du cabanier Pierre Baud mentionne plusieurs dettes au montant important, ce qui suggère que

⁷⁹⁶ La garobe est une « vesce cultivée. Il y en a de deux espèces, la noire et la blanche ». « Garobe », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.145.

⁷⁹⁷ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès de Jeanne Tristaud, veuve de Jacob Charier, laboureur, 14/01/1723.

⁷⁹⁸ Baulant Micheline, « Niveaux de vie... », art. cit., p.507.

⁷⁹⁹ Micheline Baulant, à partir des rares cas qu'elle a pu observer, estime le montant de la fraude à au moins 10 % de la valeur totale de l'inventaire. Dans un cas extrême, ce taux a grimpé à 45 %. *Ibid.*

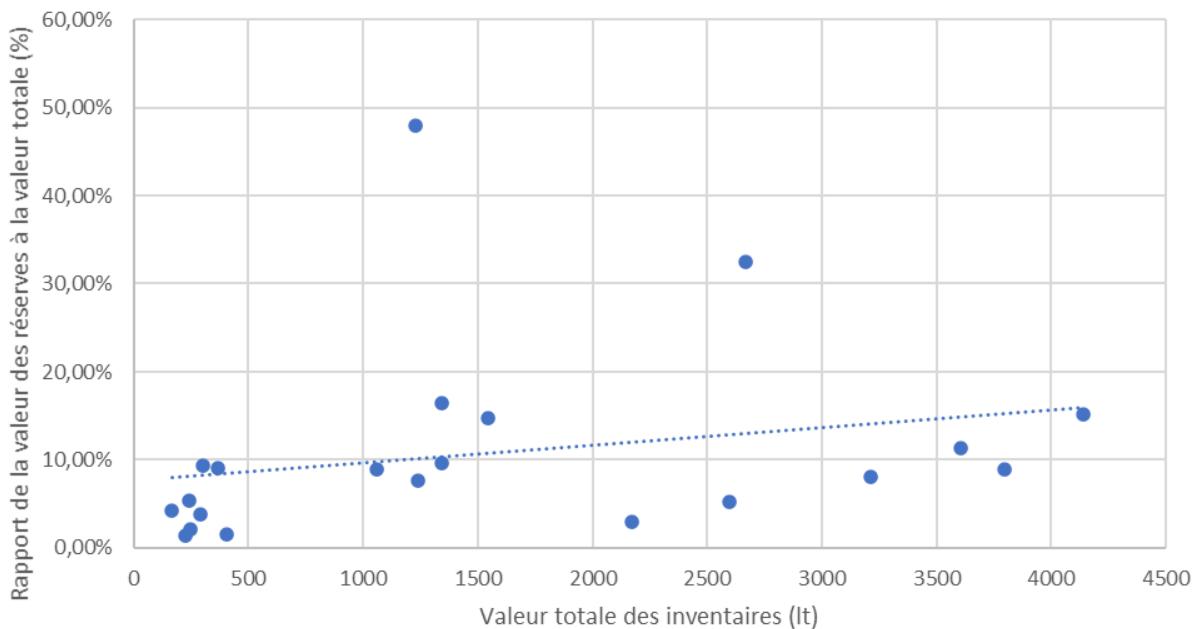
⁸⁰⁰ Ainsi, l'un des inventaires mentionne les 10 sous issus de la vente de meubles que le tuteur a donné aux mineurs « pour avoir du pain ». AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès d'Antoine Favarre, journalier, 09/01/1720.

⁸⁰¹ Foschia Aldo, *La société luçonnaise entre 1750 et 1792 à partir des inventaires après décès*, mémoire de Maîtrise sous la direction de Y. Durand et A. Duret, Institut catholique d'études supérieures, La Roche-sur-Yon, 1998, XIV-241 p.

⁸⁰² AD85, 3 E 62 484, inventaire après décès de François Mestayer, laboureur, 22/09/1738.

l'ensemble des réserves ont déjà été vendues⁸⁰³. L'omission des réserves n'est donc pas un oubli. Fort heureusement, elle reste exceptionnelle.

Le graphique présenté plus haut révèle donc les lacunes et les biais méthodologiques relatifs à l'utilisation des réserves des inventaires. Concernant ceux qui en mentionnent, il illustre le fait que, globalement, leur valeur tend à augmenter en fonction de celle des inventaires. Autrement dit, les paysans les plus aisés ont la possibilité de stocker davantage.



Graphique 12 - Part des réserves dans la valeur totale rapportée à la valeur totale des inventaires.

Le calcul de la part des réserves dans le total des inventaires vient cependant nuancer ce constat. Dans le nuage de points ci-dessus, les cas où la valeur des réserves est inférieure à 1 % du total des inventaires sont exclus. Il apparaît tout de même que la tendance reste à une majorité de faible part des réserves dans les inventaires inférieurs à 500 lt. Cependant, en mettant de côté les extrêmes des parts inférieures à 5 % et supérieures à 20 %, un trait commun à l'ensemble de la paysannerie se dessine. En effet, treize inventaires, soit un peu plus de la moitié, se situent dans la fourchette comprise entre 5,20 % et 16,42 %. La plupart d'entre eux oscillent autour de la barre des 10 %, et ce, quel que soit le niveau de richesse. Il semble donc que l'humble journalier comme le riche cabanier recherchent la sécurité alimentaire en faisant des réserves proportionnelles à leur niveau de vie. Les différences de quantité observées dans le premier graphique dépendraient alors

⁸⁰³ AD85, 3 E 62 480, inventaire après décès de Pierre Baud, cabanier, 12/06/1747.

surtout des disparités de moyens de chaque catégorie de paysans et d'aléas divers. La volonté de s'assurer d'avoir suffisamment de réserves pour pouvoir contrer la faim resterait la même.

Cette interprétation reste cependant à prendre avec précaution, en raison d'un autre biais méthodologique : la variation des réserves au cours du temps. Premièrement, le nombre d'inventaires mentionnant des réserves est trop faible comparé à l'étendue temporelle du corpus, qui court sur plus de 70 ans, de 1716 à 1787. Toute tentative de graphique cherchant à comparer l'évolution de la quantité des réserves avec les crises de subsistances connues s'est donc soldée par un échec. Les hausses et les baisses de la valeur globale des réserves ne correspondaient pas aux temps de crise, même en séparant les inventaires supérieurs à 1 000 lt des autres. L'absence d'inventaires dans une période donnée, ainsi que les lacunes évoquées plus haut, créaient en effet des baisses de valeur sans lien avec le contexte. Deuxièmement, il ne faut pas oublier que le remplissage des greniers dépend en grande partie du calendrier agricole. Il est normal que les réserves soient plus faibles avant la récolte qu'après. Cependant, les inventaires ne sont pas répartis de façon homogène dans l'année :

Mois de l'année	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	Total
Nombre d'inventaires contenant des réserves	2	5	2	1	2	0	1	2	5	2	2	0	24

Tableau 7 - Fréquence mensuelle du nombre d'inventaires contenant des réserves alimentaires.

Le nombre d'inventaires contenant des réserves est plus important en février et en septembre, mais il est nul en juin et en décembre. Cette mauvaise répartition influence les résultats présentés ci-dessus, la récolte de la majorité des céréales ayant lieu en juillet et en août⁸⁰⁴. La moyenne de la valeur des réserves par mois, tout comme la répartition de la valeur ou de la part des réserves en fonction du mois, ne donnent aucun résultat probant. Là encore, la disparité des niveaux de richesse fausse les résultats et le tri en fonction de la valeur des inventaires réduit trop l'échantillon pour obtenir des données intéressantes. Tout au plus la répartition de la moyenne mensuelle de la valeur des réserves des inventaires supérieurs à 1 000 lt en fonction du mois de l'année met-elle en évidence l'impact de l'engrangement de la récolte entre juillet et septembre, ce qui va de soi.

⁸⁰⁴ Audisio Gabriel, *Les Français d'hier. Tome 1 : Des paysans, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1998 (1^{ère} édition 1993), p.161.

De plus, l'essentiel des réserves étant constitué par les céréales, les données globales exposées ci-dessus reflètent en réalité surtout ce cas particulier. Les réserves de céréales sont en effet les plus visibles⁸⁰⁵ et ainsi les plus à même de permettre de tirer des conclusions sur la gestion des stocks alimentaires par les paysans. Les réserves de légumineuses et d'autres denrées ne concernent qu'un nombre restreint d'inventaires, ce qui rend difficile l'exploitation de données quantitatives à leur sujet. Nous y reviendrons donc plus loin. De plus, il est avéré que les céréales constituaient la base de l'alimentation, notamment paysanne, fournissant autour de 80 % des rations caloriques⁸⁰⁶. Les travailleurs pouvaient ainsi consommer jusqu'à trois livres de pain par jour, soit environ 1,5 kg⁸⁰⁷. Cette consommation de céréales aurait par ailleurs connu une forte augmentation au cours de l'époque moderne⁸⁰⁸. La peur du manque ne pouvait alors qu'être plus prégnante. Dans les réserves des paysans du Marais poitevin figurent huit types de céréales ou de mélanges de céréales.

⁸⁰⁵ La nature des grains est précisée dans tous les inventaires du corpus. À titre de comparaison, seuls 24 % des inventaires consultés par Odile Thévenin comprenaient des réserves en grains, dont seulement la moitié précisait la nature. Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.265 et 275.

⁸⁰⁶ Flandrin Jean-Louis, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p.603.

⁸⁰⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.27.

⁸⁰⁸ Flandrin Jean-Louis, « Les temps modernes », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p.552.

Type de céréales	Avoine	Baillarge ⁸⁰⁹	Froment	Métture/Méteil ⁸¹⁰	Orge ⁸¹¹	Seigle	Mil
Cumul des quantités possédées (bx)	1079,5	1052	624	242	109	89	14

Tableau 8 - Quantités cumulées des céréales présentes dans les réserves des inventaires.

Un trio de tête représente 85,85 % de la quantité de céréales possédées par les paysans : avoine, baillarge et froment. La situation de l'avoine peut se comprendre par les besoins élevés de la région en nourriture animale, ainsi que son commerce. Aucune source de ce corpus n'indique qu'elle était consommée directement par les paysans du Marais. Il faut toutefois remarquer que cela était possible. La bouillie d'avoine, ou *youd*, était un plat habituel des paysans bretons au XVIII^e siècle⁸¹². Il faut cependant remarquer que toutes les céréales conservées n'étaient pas destinées directement à l'alimentation. Ainsi, en 1738, un laboureur reconnaît avoir reçu 86 boisseaux de froment, 50 boisseaux d'orge et 21 boisseaux d'avoine pour ensemencer ses terres⁸¹³. Ces mesures sont loin d'être négligeables. La variable de la quantité nous renseigne donc sur la taille des réserves, mais pas forcément sur le sens de la stratégie suivie par les paysans pour les constituer.

⁸⁰⁹ Il s'agit de l'orge de printemps. « Baillarge », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.32.

⁸¹⁰ Selon Furetière, le méteil est « du bled moitié seigle & moitié froment » (« Meteil », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.).

Cependant, le rapport sur l'élection de Fontenay en 1730 explique que « le méteil, qu'on appelle ici métture, est un blé composé de froment, seigle et orge tiers pour tiers » ([Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, *op. cit.*, p.436).

Toutefois, Lalanne indique plusieurs acceptations du terme « métture » dans les parlers locaux : « Mélange de grains pour faire du pain. – Seigle et orge. – Trois quarts de seigle et un quart de baillarge. – Froment et orge » (« Métture », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.186). L'un des inventaires mentionne même « cinquante cinq boisseau de grosse mesture conpozée de baillarge, orge, garobe et quelque peu de froment » (AD85, 3 E 62 475, inventaire après décès de Jacques Giraud, laboureur, 03/01/1732).

Dans les tableaux suivants, nous assimilerons donc la métture et le méteil. En effet, un seul inventaire mentionne ce dernier, pour une quantité négligeable de deux boisseaux. De plus, il n'indique pas sa valeur propre, l'estimant avec de l'orge (AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Denis Michaud, laboureur, 30/11/1720).

En revanche, il est difficile de savoir de quoi était composée la métture. Selon toutes probabilités, sa composition était variable, incluant même parfois une petite quantité de froment.

⁸¹¹ Par opposition à la baillarge, il est possible de supposer qu'il s'agit de l'orge d'hiver.

⁸¹² Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.306.

⁸¹³ AD85, 3 E 62 477, reconnaissance donnée par Pierre Thibaudeau, laboureur, à Marie Anne Cassaing, 22/11/1738.

Type de céréales	Avoine	Baillarge	Froment	Méture/Méteil	Orge	Seigle	Mil
Cumul de la valeur des céréales possédées ⁸¹⁴ (lt)	794	1070	1730	270	132	187	23

Tableau 9 - Valeurs cumulées des céréales présentes dans les réserves des inventaires.

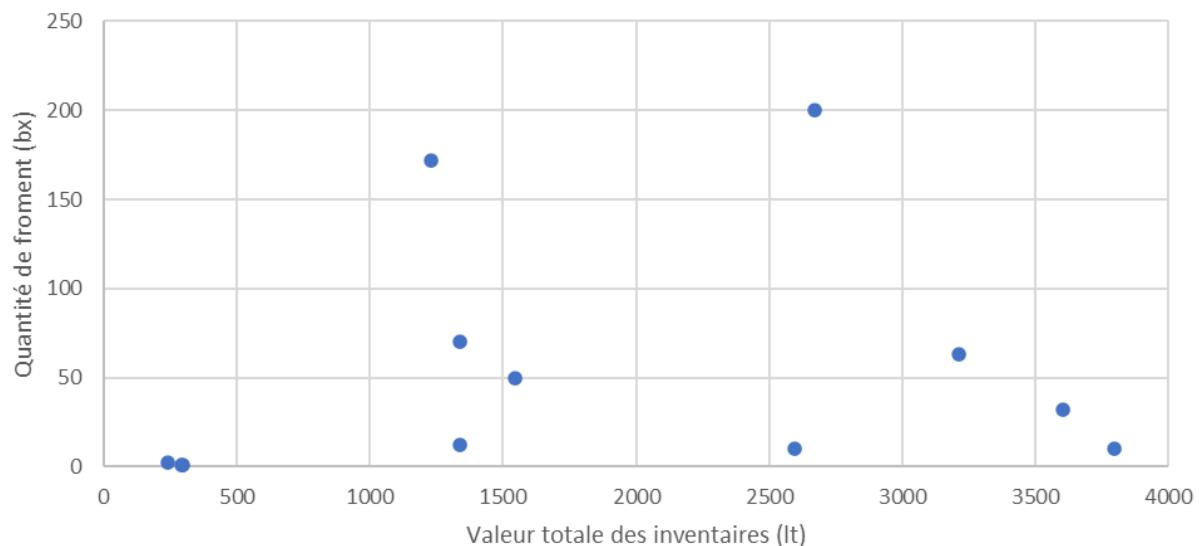
Lorsque l'on s'intéresse à la valeur des céréales, l'ordre du trio de tête change. Le froment se retrouve en première place, devant la baillarge et l'avoine. Ces trois céréales étaient en effet celles dont le commerce était le plus important. Concernant l'alimentation humaine, le froment était principalement destiné à l'exportation en dehors du Poitou, alors que la baillarge l'était plutôt à destination des villes poitevines comme Niort et Fontenay⁸¹⁵. La baillarge semblait en effet disposer d'un statut particulier en tant que céréale privilégiée de la consommation populaire. À en croire le rapport de 1730, elle était largement consommée sur place : « on fait beaucoup de cette espèce de blé. C'est la nourriture ordinaire des paysans de la Plaine, du Marais et du Bocage »⁸¹⁶. Ainsi, froment et baillarge étaient les deux seules céréales cultivées sur les terres des fabriques des paroisses de l'île de Maillezais, comme en témoignent les nombreuses ventes de blés disséminées dans les minutes notariales⁸¹⁷. Mais quelle catégorie de paysan avait la possibilité de faire des réserves de ces céréales ?

⁸¹⁴ Ces résultats sont arrondis à la livre supérieure.

⁸¹⁵ Benoist André, « L'arrière-pays poitevin... », art. cit., p.521-522.

⁸¹⁶ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.436.

⁸¹⁷ Voir par exemple la « vente de quarante-un boisseaux et demy de froment et quarante trois de bailliage mesures de Fontenay le Comte provenant des domaines et revenus de la fabrique de l'Eglise paroissiale de Chalais anexe de Saint Pierre le Vieux » adjugés à 127 lt 1 s 2 d à René Rouleau, marchand du village de Souil. AD85, 3 E 62 50, vente du blé de la fabrique de Chalais, 25/10/1750.

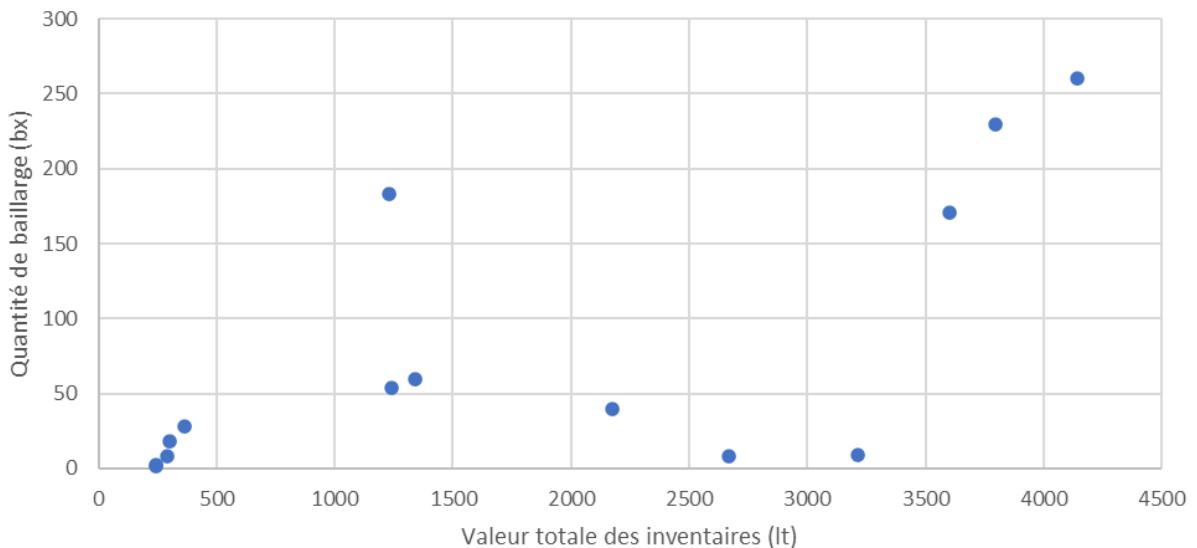


Graphique 13 - Quantité des réserves de froment rapportée à la valeur totale des inventaires.

Sans surprise, sur les douze inventaires concernés, ce sont les riches laboureurs, aux inventaires supérieurs à 1 000 lt, qui possèdent l'essentiel des réserves en froment. Dans cette catégorie, les quatre réserves en-dessous de 50 boisseaux sont celles inventorierées en janvier, février et juillet – soit avant la récolte – et celle d'octobre. Les variations de quantité observables dépendent donc en partie de la saison, comme expliqué plus haut. Dans le cas d'octobre, la baisse de la quantité conservée pourrait être révélatrice d'une activité marchande de vente de blé. Il s'agit en effet de l'inventaire d'Hillaire Raison, que nous avons identifié comme un négociant dans la première partie⁸¹⁸. Les trois autres inventaires qui mentionnent du froment sont ceux de deux journaliers et d'un laboureur modeste dont les valeurs sont comprises entre 243 lt et 300 lt⁸¹⁹. Pour les deux premiers, la présence de froment pourrait s'expliquer par le paiement d'un salaire en nature, la quantité étant vraiment peu importante. Pour le laboureur, l'inventaire ayant lieu en août, il est possible d'imaginer une petite production de froment, peut-être destinée à payer le bail. Ces trois cas sont malgré tout exceptionnels : le froment ne semble pas pouvoir être consommé régulièrement par cette catégorie de paysans.

⁸¹⁸ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁸¹⁹ En raison des valeurs et des quantités très proches, deux des trois points sont confondus sur le graphique.



Graphique 14 - Quantité des réserves de baillarge rapportée à la valeur totale des inventaires.

De même que pour le froment, les principales réserves de baillarge se retrouvent chez les paysans les plus aisés. En l'espèce, dix inventaires contenant de la baillarge dépassent les 1 000 lt. Dans ces deux cas, les inventaires illustrent donc la capacité à faire des réserves des gros producteurs marchands. Toutefois, l'exemple de la baillarge met l'accent sur cinq inventaires compris entre 243 lt et 365 lt, où les réserves sont plus faibles – entre 2 et 28 boisseaux –, mais malgré tout dignes d'être inventoriées. Il pourrait s'agir de petits producteurs qui parviennent à soustraire aux redevances une quantité suffisante de grains pour former des réserves. Cela indiquerait donc bien une consommation de la baillarge chez les plus humbles, corroborant la citation du rapport de 1730. Mais le petit nombre d'inventaires concernés ne permet pas d'approfondir davantage leur profil. Le calcul du prix du boisseau des céréales apporte toutefois des éléments supplémentaires.

Type de céréales	Avoine	Baillarge	Froment	Méture/Méteil	Orge	Seigle	Mil
Prix moyen du boisseau ⁸²⁰ (lt/bx)	0,74	1,02	2,77	1,12	1,21	2,10	1,64

Tableau 10 - *Prix moyen du boisseau des céréales présentes dans les réserves des inventaires.*

En rapportant les valeurs aux quantités indiquées dans les tableaux précédents, il est possible d'obtenir une valeur moyenne du prix au boisseau des céréales⁸²¹. Selon la loi du marché, un prix plus élevé serait révélateur d'une plus grande demande ou d'une plus grande rareté du type de céréale concerné. Toutefois, si les prix du commerce de grains servaient forcément de base dans les inventaires, le contexte extérieur au marché de l'acte notarié aurait pu permettre de s'en émanciper, notamment pour les céréales qui ne sont pas visées dans les mercuriales. En effet, ce ratio bouleverse l'ordre des céréales établi plus haut. Un duo de tête au prix supérieur à 2 lt/bx est formé par le froment et le seigle. Si, comme indiqué précédemment, le prix élevé du froment s'explique par son exportation, ce n'est pas le cas du seigle qui, lui, est d'abord une céréale de consommation. Cette estimation élevée du prix du seigle signifierait donc qu'il lui est accordé une plus grande valeur dans le cadre des réserves alimentaires.

Cette dernière hypothèse correspond parfaitement au cas du mil. Cette céréale dite « pauvre » n'est visée dans aucune mercuriale du Bas-Poitou. Elle ne faisait donc pas l'objet d'un commerce important, ce qui est confirmé par le peu de volume répertorié dans les inventaires. Mais elle a pourtant une valeur non négligeable : sur les trois inventaires qui en mentionnent, seulement un seul l'estime à 1 lt le boisseau⁸²², alors que les deux autres augmentent l'estimation à 2 lt⁸²³ et 2 lt et 5 s⁸²⁴ le boisseau. Le mil paraît donc avoir une grande importance comme céréale de subsistance. Philippe Bossis assure en effet qu'il était semé par les paysans dans le but de « diversifier [leur] consommation »⁸²⁵, ce qui impliquerait une préférence de goût. Cependant, seigle comme mil ne se trouvent que chez de riches

⁸²⁰ Ce calcul se base sur le rapport des données des deux tableaux précédents, arrondi au centième.

⁸²¹ Ces prix moyens calculés du froment, du seigle, de la baillarge et de l'avoine semblent fiables. En effet, ils sont contenus dans les fourchettes de prix des mercuriales du marché de Fontenay entre 1740 et 1771. Gérard Alain, « Mercuriales en Bas-Poitou », ASEV, 1990, p.68-69.

⁸²² AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Ballereau, veuve de Jean Peraud, laboureur, 28/09/1740.

⁸²³ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

⁸²⁴ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Druet, de la communauté de Jean Berton, laboureur, 10/05/1740.

⁸²⁵ Bossis Philippe, « Le milieu paysan... », art. cit., p.133.

laboureurs et en petites quantités⁸²⁶. Cela pourrait s'expliquer, au moins dans le cas du mil, par le fait que cette céréale est difficile à cultiver. Elle nécessite en effet beaucoup de main d'œuvre « à cause de nombreux sarclages et du fait que sa récolte est progressive »⁸²⁷. Seuls les plus riches des laboureurs pouvaient donc en cultiver et seulement en quantités limitées. Ils agiraient ensuite comme revendeurs, au niveau local, auprès des paysans les plus humbles. Ces derniers en achèteraient une quantité trop faible pour paraître dans les inventaires. Là encore, les réserves des inventaires après décès montrent leur limite : celles des paysans les moins aisés ne peuvent être que présumées à partir de celles des plus riches, qui sont également des marchands.

Les réserves de maturé, de méteil et d'orge montrant la même configuration, il est possible d'élargir à ces types de céréales cette interprétation. Mais c'est ici que se pose la question de la contrainte du goût. Face à cette variété de céréales pouvant possiblement figurer dans les réserves des paysans, y compris des plus humbles, il serait tentant de conclure au fait que les paysans avaient le choix. Rien n'est moins sûr.

Nombre de variétés de céréales présent dans les réserves	1	2	3	4	5	6	Total
Nombre d'inventaires	2	9	3	1	3	1	19

Tableau 11 - Nombres des associations de céréales dans les réserves des inventaires.

Dix-neuf inventaires sur les 24 mentionnant des réserves contiennent des céréales. Cependant, force est de constater que dans la majorité des cas, seules une ou deux variétés constituaient le stock. Avant de tirer toute conclusion hâtive, il faut nuancer ce résultat en examinant les combinaisons de céréales possibles.

⁸²⁶ Les quatre inventaires contenant du seigle s'échelonnent entre 1 230 lt et 3 630 lt, avec des quantités de seigle petites (4 et 5 boisseaux) ou moyennes (30 et 50 boisseaux). Les trois inventaires contenant 2 à 6 boisseaux de mil ont une valeur comprise entre 1 230 lt et 3 794 lt.

⁸²⁷ Bossis Philippe, « Le milieu paysan... », art. cit., p.133-134.

Nombre de variétés	1		2						
Associations ⁸²⁸	B	F	A+B	B+Mi	B+Me	F+B	F+Me	F+S	O+Me
Nombre d'inventaires	1	1	2	1	1	2	1	1	1
Valeur des inventaires (lt)	244	134 0	365	2 174	1 239	243-293	1 547	2 594	403
Nombre de variétés	3			4	5			6	
Associations	A+B +O	F+B +Me	F+B +A	F+B+A +O	F+B+ A+ Me+ Mi	F+B+A+ O+S	F+B+A+M e+S	F+B+A+Mi+ O+S	
Nombre d'inventaires	1	1	1	1	1	1	1	1	
Valeur des inventaires (lt)	4 142	134 0	3211	300	3 794	2 670	3 603	1 230	

Tableau 12 - Nombre et type d'associations de céréales selon la valeur des inventaires.

Il ressort du tableau ci-dessus qu'il n'existe pas d'association de céréales privilégiée, tout du moins dans l'échantillonnage restreint de ce corpus. Cependant, cela ne signifie pas qu'aucune sélection n'était opérée dans les variétés lors de la constitution des réserves. En effet, la majorité des duos et trios, ainsi que toutes les autres associations, contiennent du froment⁸²⁹. Le reste des duos et trios inclut obligatoirement de la baillarge. Ainsi, du duo au sextuor, toutes les associations contiennent au moins du froment ou de la baillarge, voire systématiquement les deux à partir du quatuor. Ces deux types de grains semblent donc bénéficier d'une certaine popularité, comme le laissaient supposer leurs quantités cumulées. Ils semblent donc systématiquement sélectionnés pour les réserves, même chez les plus humbles.

Toutefois, tous les inventaires inférieurs à 1 000 lt, sauf une exception, se trouvent parmi les solos et les duos. Cette catégorie de paysans avait donc accès à une moins grande variété de céréales. Il faut toutefois prendre cette affirmation avec précaution au regard du peu d'inventaires concernés et des limites évoquées plus haut. Cette prudence est également de mise concernant la fracture se dessinant entre les solos et duos contenant du froment et

⁸²⁸ Les abréviations utilisées sont les suivantes : A pour avoine, B pour baillarge, F pour froment, Me pour maturé et méteil, O pour orge, Mi pour mil et S pour seigle.

⁸²⁹ Le duo orge et méteil contient bien du froment, selon la définition donnée plus haut.

ceux contenant de la baillarge. En effet, chacun d'entre eux contient le même nombre d'inventaires inférieurs à 1 000 lt⁸³⁰. De plus, les deux duos froment et baillarge proviennent d'inventaires à la valeur plutôt faible – 243 lt et 293 lt⁸³¹. Il est difficile de savoir si ce résultat étonnant est représentatif de la réalité. Il signifierait qu'une part des paysans les plus humbles avait réellement accès au froment et pouvait le sélectionner lors de la constitution de ses réserves. Loin d'être miséreux, ces paysans pouvaient tout de même goûter à des grains de qualité commerciale, en petite quantité. Nous pourrions en conclure qu'ils déployaient une stratégie d'approvisionnement où le goût des grains de qualité supérieure avait peut-être sa place, dans les limites de leur niveau de richesse. L'usage de ces grains était alors réservé aux grandes occasions. Notons tout de même que les paysans dont il est question ne sont pas les moins riches. Ceux ayant un inventaire inférieur à 100 lt et ceux dont la succession n'était pas assez élevée pour donner lieu à un acte notarié sont totalement absents de ces considérations. Les contraintes pesant sur leurs préférences gustatives devaient évidemment être plus importantes.

Il faut également remarquer que les inventaires supérieurs à 1 000 lt ne sont pas limités aux associations multiples de céréales, mais concernent aussi un solo et quatre duos. Ces cas sont difficilement explicables. Trois occurrences pourraient correspondre à des moments de crise repérés par Alain Gérard⁸³² : le froid intense et les pluies d'hiver de l'année 1740⁸³³, la sécheresse de l'année 1762 qui a entraîné une faible récolte en grains et un manque de fourrage⁸³⁴ et les pluies d'hiver de 1770⁸³⁵. Il ne s'agit toutefois que de simples hypothèses, les lacunes dans les réserves pouvant être expliquées par d'autres causes, comme celles évoquées en début de partie. Malgré tout, les inventaires supérieurs à 1000 lt demeurent en majorité sous le signe de la diversité des céréales contenues dans les réserves.

Par ailleurs, d'autres types d'actes le confirment. Ainsi, un partage de meubles entre le fils majeur, cabanier, et les enfants mineurs du défunt René Moinardeau compte du

⁸³⁰ Trois inventaires inférieurs à 1 000 lt contiennent du froment, en incluant celui qui contient de la mieture, tandis que deux duos et un solo remplacent le froment par la baillarge.

⁸³¹ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de François Colon, journalier, 09/05/1764. AD85, 3 E 62 474, inventaire après décès d'Anne Poitou, veuve de Jean Guitton, laboureur, 07/08/1731.

⁸³² Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, *op. cit.*, vol.2, PL 8-9.

⁸³³ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Druet, de la communauté de Jean Berton, laboureur, 10/05/1740.

⁸³⁴ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de Jean Lucas, laboureur, 04/02/1763.

⁸³⁵ AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigean, femme de Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770.

froment, de la baillarge, de l'avoine, de l'orge et du seigle⁸³⁶. De même, l'inventaire des grains tous juste récoltés par la communauté Chesseboeuf, exploitante d'une métairie située à Notre-Dame-de-Liez, comprend entre autres 94 boisseaux de froment, 92 de baillarge, 52 d'avoine, 6 de mil et 2 de mogettes⁸³⁷. Cette variété témoigne du jeu d'équilibre de ces producteurs et marchands qui devaient sélectionner leurs productions – et calibrer leurs achats – selon les redevances et les baux à payer, l'offre et la demande du marché, l'alimentation de leur foyer et de leurs domestiques et, peut-être, un goût pour certaines céréales. Là aussi, il est possible de penser à une sélection qui n'ignore pas le paramètre du goût des grains, recherchant la possibilité d'un choix. Celui-ci se retrouve en effet dans la mise en valeur de certains aliments, préférés à d'autres.

B. La quête d'une meilleure qualité des produits

L'importance donnée à certaines céréales dans la constitution des réserves alimentaires, si elle est liée à la culture de la faim et au goût, résulte également de représentations culturelles. Plus largement, l'imaginaire associé aux aliments compte tout autant que le goût dans le choix des denrées⁸³⁸. Cette échelle de valeurs est essentiellement visible dans le monde des élites, mais imprègne également celui des paysans. Toutefois, elle-même dépend essentiellement de paramètres gustatifs. De plus, les choix sont inévitablement limités par des paramètres économiques. Ces trois éléments sont donc inextricablement liés, comme donnent à le voir les exemples de deux produits de base : le pain et la boisson.

1. Les représentations du pain et le goût

Dom Le Rouge, moine cistercien de l'abbaye royale de Trizay, à Bournezeau dans le Bocage⁸³⁹, publia à Fontenay en 1773 un traité d'agronomie en deux tomes⁸⁴⁰. Celui-ci se

⁸³⁶ AD85, 3 E 62 51, Partage de meubles entre Pierre Babin, laboureur, curateur de Pierre, Jean et Marie Moinardeau, enfants mineurs de feu René Moinardeau et Marie Seigneurin, et François Moinardeau, cabanier, leur frère aîné, et sa femme, 08/10/1755.

⁸³⁷ AD85, 3 E 62 62, reconnaissance des dettes et estimation des biens de la communauté de Louis Chesseboeuf pour Jean Baptiste Antoine Savary des Forges, 30/09/1781.

⁸³⁸ Plet Françoise, « Le goût et l'alimentation : représentations, pratiques, implications sociales », dans Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles). Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, p.240.

⁸³⁹ La Bouralière (de) A., « Bibliographie poitevine ou dictionnaire des auteurs poitevins et des ouvrages publiés sur le Poitou jusqu'à la fin du XVIII^e siècle », *Mémoires de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, 3^e série, t.1, 1907, p.352.

⁸⁴⁰ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur ou Essais sur la Culture des Champs, des Vignes, des Arbres, des Plantes les plus communes & les plus ordinaires à l'Homme, avec un Traité abrégé des*

présente sous la forme de conversations épistolaire entre le moine et un correspondant inconnu qui se pique d'agriculture. Le onzième entretien porte « sur les différentes natures de bled »⁸⁴¹. Dans sa réponse, Dom Le Rouge hiérarchise clairement les différents types de céréales. En première place, selon lui, se trouve le froment :

Le froment est, sans contredit, de toutes les plantes, la plus précieuse à l'humanité : c'est elle qui, dans nos climats, fait la nourriture de la plus grande partie du genre humain [...]. Quelle nourriture plus salutaire, & plus appréciée à nos organes, sur-tout depuis que l'art a découvert les moyens de faire de ces grains une nourriture légère !⁸⁴²

Cette dernière phrase élève au rang d'art la capacité du boulanger à faire lever un pain léger et digeste. Elle illustre le fait que « densité, couleur et céréales(s) caractérisent les qualités de pain sous l'Ancien Régime. »⁸⁴³ En effet, le pain fait avec de la farine de froment est plus blanc et a une mie plus aérée que les autres⁸⁴⁴. Pour ces raisons, qui tiennent du symbole, ce pain est privilégié par les élites, notamment urbaines, qui doivent se nourrir en accord avec leur rang social⁸⁴⁵. L'appréciation de Dom Le Rouge est précisément biaisée par son appartenance sociale. En effet, il étend la consommation de froment à la majorité de la population. Mais même si les catégories moins aisées ont de plus en plus accès au pain de froment au cours du XVIII^e siècle, celui-ci est encore loin de faire leur quotidien. Étant lui-même membre d'une communauté monastique, Dom Lerouge est privilégié à cet égard. « La plus grande partie du genre humain » doit plutôt se comprendre comme la « meilleure » que comme « la plus nombreuse ». Notons tout de même qu'il existe plusieurs qualités de pain de froment, comme l'explique Parmentier. Le « pain blanc » est fait d'une farine blutée, mais selon lui, c'est le « pain de ménage [qui est] le seul qui représente réellement le blé »⁸⁴⁶. Il est en effet issu d'une farine complète, le grain ayant été moulu avec le son, tandis que le pain bis est fait d'un mélange de ces deux farines.

Dom Le Rouge associe rapidement, juste après le froment, les bleds de Mars, de Smyrne et de Turquie – c'est-à-dire le maïs –, pour ensuite en arriver au « bled-seigle » :

Il est par-tout cultivé, & d'un grand secours pour les habitants des campagnes. Ce bled tient le premier rang après le froment ; il se sème en Automne dans les

Maladies des Cultivateurs, de leurs Enfants, de leurs Bestiaux & des remedes pour les guérir, Fontenay-le-Comte, Veuve de Jacques Poirier, 1773, 2 vol., 200 p. et 230 p.

⁸⁴¹ *Ibid.*, vol.1, p.72.

⁸⁴² *Ibid.*, p.73.

⁸⁴³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.28.

⁸⁴⁴ *Ibid.*

⁸⁴⁵ Quellier Florent, « L'alimentation de l'Autre dans l'Europe des temps modernes », dans Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021, p.612.

⁸⁴⁶ Parmentier Antoine et Cadet de Vaux Antoine-Alexis, *Mémoire...*, op. cit., p.31.

terres les plus médiocres ; le pain de seigle ne convient qu'aux estomacs robustes & vigoureux : il est laxatif, & la digestion en est laborieuse.⁸⁴⁷

Là encore, le moine adopte les préjugés des élites, en réservant au monde rural le pain de seigle, lourd et de couleur sombre, difficile à digérer⁸⁴⁸. Il est en cela inspiré par les théories de la médecine galénique qui postulent que les classes populaires digèrent plus facilement les nourritures grossières⁸⁴⁹. En raison de leur activité physique et de l'habitude de ces aliments, le système digestif des travailleurs serait ainsi plus adapté aux aliments lourds comme, à en croire Ambroise Paré, le pain de seigle, qui « est plus propre aux rustics qu'aux citadins qui sont plus délicats »⁸⁵⁰.

Dom Le Rouge continue sa descente dans la hiérarchie des céréales avec l'avoine, qui ne servirait à la consommation humaine que « chez les anglais et les polonais », puis l'orge qui, mis à part la bière et les tisanes, ne serait bonne qu'à « engraisser toute sortes de bestiaux & de volailles »⁸⁵¹. Viennent ensuite les légumineuses – fèves de Marais, petits pois et haricots – et enfin, en dernier, le millet. Celui-ci n'est considéré que comme une simple « plante »⁸⁵². Ainsi, il est en quelque sorte hors catégorie, entre alimentation humaine et animale : « ses grains servent à faire du pain, & des bouillies avec du lait, & pour nourrir les oiseaux »⁸⁵³. Ce pain reste tout de même de mauvaise qualité, avec une pâte peu levée, ce qui explique la place du millet en bas de la hiérarchie : « le pain de millet est sec, friable, de petite nourriture, & resserré »⁸⁵⁴.

Cette hiérarchie de la qualité du pain correspond, aux yeux des élites, à l'organisation de la société en plusieurs rangs de notabilité. Ainsi, le médecin Bouquet à Luçon remarque que « le peuple se nourrit avec du pain d'orge seulement »⁸⁵⁵. Précisant plus loin que le même peuple « se nourrit mal »⁸⁵⁶, nous comprenons qu'il adopte le regard de la bourgeoisie urbaine de la fin du XVIII^e siècle. L'orge étant, dans la hiérarchie des céréales, d'abord réservé aux animaux, la conclusion sur l'alimentation paysanne s'avère plutôt péjorative.

Le rapport sur l'élection de Fontenay de 1730 introduit toutefois une nuance de taille en évitant de voir en la paysannerie un bloc homogène. Tout d'abord, si le pain de baillarge

⁸⁴⁷ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur...*, op. cit., p.74-75.

⁸⁴⁸ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.28.

⁸⁴⁹ Ferrières Madeleine, *Histoire...*, op. cit., p.84-85.

⁸⁵⁰ Paré Ambroise, *Le Régime de vivre*, cité par *ibid.*, p.84-85.

⁸⁵¹ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur...*, op. cit., p.77.

⁸⁵² *Ibid.*, p.81.

⁸⁵³ *Ibid.*, p.82.

⁸⁵⁴ *Ibid.*

⁸⁵⁵ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.289.

⁸⁵⁶ *Ibid.*, p.292.

est « la nourriture ordinaire des paysans de la Plaine, du Marais et du Bocage », le mémoire précise que « la plupart en font leur pain tout pur, [mais] quelques-uns y mettent moitié ou tiers seigle »⁸⁵⁷. Deux niveaux de consommation du pain au sein de la paysannerie se dessinent. Un troisième se rajoute à l'étage supérieur de la hiérarchie : « le méteil, qu'on appelle ici métture, est un blé composé de froment, seigle et orge tiers pour tiers ; il n'y a que les paysans aisés qui mangent de ce pain »⁸⁵⁸. Selon cette dernière phrase, la distinction socio-économique entre plusieurs niveaux de paysannerie était donc bien réelle.

De la même manière que les élites exprimaient leur appartenance à un rang social plus élevé, les paysans aisés cherchaient ainsi à se distinguer des plus humbles en introduisant une part de froment dans leur pain. Les réserves importantes de froment dans les inventaires d'une valeur supérieure à 1 000 lt pouvaient donc être également destinées, dans certains cas et pour une faible part, à l'alimentation. De même, ceux qui n'avaient pas les moyens d'acheter ou de produire du froment ajoutaient du seigle à l'orge afin de se démarquer. Ces comportements témoignent d'une assimilation par la paysannerie de la hiérarchie des céréales admise par les élites. Ce classement peut s'être construit, au départ, à partir des différences de régime alimentaire observées dans la société, ce qui aurait pu conduire les plus riches à consommer plus de froment afin de marquer leur spécificité. Mais le fait que les paysans cherchent à consommer plus de seigle ou, encore mieux, plus de froment indique que ces céréales étaient bien associées dans leurs esprits à un meilleur niveau de vie. Ainsi, selon la municipalité de Maillezais, c'est seulement la pauvreté causée par le paiement des multiples redevances et impôts qui oblige le laboureur à baisser son niveau d'exigence de qualité des grains :

[Le laboureur] ne peut donc destiner à sa subsistance et celle de sa nombreuse famille que ce qui lui reste de sa récolte, après avoir fait tous ces payements. C'est alors que le gros blé, on veut dire le moins estimé, devient leurs aliments.⁸⁵⁹

Le paysan le plus pauvre n'avait alors à sa disposition plus que « dau pén nér », « du pain noir »⁸⁶⁰. Cette recherche d'un meilleur pain pouvait très bien faire correspondre les représentations culturelles avec un goût réel pour la saveur du froment, par exemple. Il ne faut pas nier pour autant l'autonomie du goût paysan en adoptant le jugement dépréciatif des élites. Des paysans pouvaient tout à fait apprécier le goût d'autres grains. De plus, le

⁸⁵⁷ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.436.

⁸⁵⁸ *Ibid.*

⁸⁵⁹ Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788... », art. cit., p.26.

⁸⁶⁰ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.64-65.

froment n'était pas forcément d'une qualité constante. Celui reçu par Parmentier est moucheté, ce qui donne un pain qui semble à peine comestible : « le pain qui en provient est lourd, mat, d'un noir violet, & se cuit difficilement. »⁸⁶¹

Par ailleurs, c'est encore cette corrélation entre préjugés culturels et goût qui est visible dans le cas de la texture du pain. Le dialogue de *La Misère des Paysans* l'inscrit en effet comme un élément de différenciation sociale :

Lés cris que lés paesans
fasant cuntre lés riches

Naquirant dés le jhour
qu'ol oghit de la miche

Pr la goule aus messieùs é
de grous poéns pr nous.

Les cris que les paysans
font contre les riches

Naquirent dès le jour qu'il y
eut de la mie

Pour la bouche des
messieurs et de gros pains
pour nous.⁸⁶²

À en croire cet extrait, les paysans cherchent réellement à échapper à leurs « gros pains » lourds et indigestes et réclament des pains avec une « mie » aérée. La « miche », qui n'est pas un terme spécifiquement patois⁸⁶³, peut toutefois désigner également le « pain de ménage » de Parmentier, et les « grous poéns » rappeler les « gros grains », ce qui mêlerait revendications de saveur et de texture. Mais pour aller plus loin, le pluriel des « grous poéns » rappelle que la paysannerie n'est pas elle-même figée à une place précise dans la hiérarchie. Non seulement plusieurs grains, mais également plusieurs textures de pain pouvaient garnir la table des paysans. Toujours selon Gusteau, il s'agissait également d'une question de préférence gustative. Dans l'une des chansons de noce, le fait que le pain du banquet soit peu aéré est mis sur le même plan que d'autres fautes de goût :

Ll'at prtant fét éfort, amis,
n'en doutéz pa :

Ll'at in patai brulai fét de
roujhéts d'agna,

Couvért d'ine tiragne ou lés
dents n'entrant pa,

De la soupe trenpàie au

Il a pourtant fait un effort,
amis, n'en doutez pas :

Il a un pâté brûlé fait de
restes d'agneau,

Couvert d'une crêpine où
les dents n'entrent pas,

De la soupe de pain trempé

⁸⁶¹ Parmentier Antoine et Cadet de Vaux Antoine-Alexis, *Mémoire..., op. cit.*, p.11.

⁸⁶² Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans..., op. cit.*, p.20-21.

⁸⁶³ Ni Lalanne ni Favre n'en donnent de définition dans leurs glossaires du XIX^e siècle. Seul Gachignard, dans son dictionnaire, en donne une définition très marquée par le XX^e siècle : « pain long “de quatre livres” ; le pain d'un kilo se dit “petite miche”, ou même “petit pain”. Le petit pain à sandwich n'est pas assez répandu pour faire confusion avec la petite miche ». « Miche », dans Gachignard Pierre, *Dictionnaire..., op. cit.*, p.181.

boullun dau sella.

De beûre, o n'en at jha, pâu
que lle sét trop gras,

Un n'y voet poén de miche é
ghére de pén n'at.

dans le bouillon du seau.

De beurre, il n'y en a guère,
de crainte qu'il ne soit trop
gras,

On n'y voit point de mie et
guère de pain n'a.⁸⁶⁴

C'est également dans ce pain insuffisamment levé – et en petite quantité – que « les dents n'entrent pas », ce qui cause le désarroi des convives de la noce. Le temps de fête est en effet l'occasion de consommer un pain de meilleure qualité, qu'il n'est pas possible de manger au quotidien, ce qui provoque un plaisir gustatif. Cette intrication des représentations culturelles et du goût se retrouve également dans le cas des boissons.

2. De l'eau au vin, l'exigence d'une boisson saine dans le Marais

Selon Dom Le Rouge, les travailleurs de la terre n'ont « pour toute boisson que de l'eau »⁸⁶⁵. Sachant que, comme dans l'exemple précédent, l'agronome représente plus l'opinion des élites qu'il n'est observateur des habitudes paysannes, il convient de se méfier de cette assertion. De plus, étant moine, la valeur morale de l'abstinence peut venir renforcer le portrait déconnecté de la réalité qu'il dresse du cultivateur⁸⁶⁶.

⁸⁶⁴ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.76-79.

⁸⁶⁵ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur...*, op. cit., p.114.

⁸⁶⁶ L'agriculture est traitée par Dom Le Rouge dans le cadre d'une conversation entre deux esprits qui se veulent éclairés. Les conseils agricoles alternent donc avec des chapitres à caractère moralisateur (« Regle de conduite du vrai Cultivateur », « Sur la conduite & les sentiments que doit avoir un vrai Cultivateur » et même « Noblesse des sentiments des anciens Romains »). Ce traité, destiné à une élite qui se pique d'agronomie, n'a donc pas vocation à décrire la réalité de la condition paysanne.

En effet, le paradoxe est que dans le Marais, où l'eau est omniprésente⁸⁶⁷, la qualité de celle-ci est généralement mauvaise⁸⁶⁸. Le mémoire anonyme rédigé pour le comte d'Artois, apanagiste du Poitou, explique ainsi que :

Si ce Pays est d'une fertilité prodigieuse en toutes sortes de productions qui enrichissent ceux qui l'habitent, il ne présente aussi que cet avantage : car l'air y est extrêmement malsain, à raison des eaux croupissantes dans les courses & fossés nécessaires pour le desséchement de ces terreins humides, ce qui occasionne beaucoup de maladies dans le temps de l'automne.⁸⁶⁹

L'avocat agronome Pervinquier établit le même constat et ajoute au problème du croupissement des eaux celui de la sécheresse : « un autre défaut des Marais desséchés, c'est que, d'une part, ils manquent souvent d'eau en été »⁸⁷⁰. Cette pénurie saisonnière accentuerait logiquement le croupissement des eaux restantes, réduisant leur potabilité. Cette situation impactera alors directement la consommation des habitants du Marais : « il arrive que des Personnes qui, dans l'hyver, ont de l'eau jusques dans leurs foyers & dans leurs lits [à cause des inondations], en manquent dans l'été & pour eux & pour leurs Bestiaux »⁸⁷¹. La conclusion, selon Claude Masse, est donc que l'eau potable était une ressource rare : « l'autre incommodité est qu'ils manquent d'eau bonne à boire, qui n'est souvent que celle qu'ils amassent dans les trous, qui est ordinairement verdâtre et corrompue et remplie d'insectes »⁸⁷². S'il faut se garder de généraliser une description aussi extrême à tous les lieux et en toutes les saisons, force est de constater que la ressource en eau était en tension dans le Marais⁸⁷³. Cette eau croupie pouvait alors être le vecteur d'infections et de maladies.

Cependant, il semble que le creusement de puits était chose courante, dès que cela était possible. Le médecin Bouquet le décrit comme une nécessité : « les eaux ne sont pas de bonne qualité. Il y a cependant quelques puits (car on ne peut s'en procurer autrement) qui

⁸⁶⁷ « Outre les canaux des cabanes et les fossés des marais à demi-desséchés, l'omniprésence de l'eau se manifeste par de très nombreuses sources et fontaines. Elles prennent naissance sur les terres hautes, alimentent de nombreux puits ou ruissellent vers les marais. » Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.160.

⁸⁶⁸ Les sources « se font rares dans les marais même, cet ancien fonds salin et vaseux, et leur eau trouble est à l'origine de nombreuses maladies [...]. Les Maraîchins connaissent bien ces sources où, malgré leur mauvaise qualité générale, ils vont s'approvisionner en eau ». *Ibid.*

⁸⁶⁹ BNF, ms. fr. 12044, *Mémoire sur le Poitou*, vers 1780, p.43.

⁸⁷⁰ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, op. cit., p.54-55.

⁸⁷¹ *Ibid.*, p.64-65

⁸⁷² Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse du Bas Poitou, pays d'Aunis et Saintonge », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.75.

⁸⁷³ Une situation similaire se retrouve dans la Petite Lande, en Gascogne, d'après le rapport d'un subdélégué en 1775 : « Ils n'ont pour toute boisson que de l'eau qui se rassemble dans des trous ou petites mares qu'ils font à cet effet, et qui est presque toujours corrompue par les vers qui s'y engendent. » Cité dans Meyzie Philippe, *La table...*, op. cit., p.203.

en fournissent de moins mauvaises »⁸⁷⁴. Malgré tout, l'eau de ces puits pouvait être peu propre à la consommation, quand elle contenait des sulfates de calcium⁸⁷⁵: « elles contiennent toutes de la sélénite et en sont plus ou moins chargées »⁸⁷⁶. De plus, l'eau des puits se corrompt régulièrement en se mélangeant à celle du Marais ou bien s'assèche en même temps que lui :

Il y a très-peu de puits qui aient des sources : aussi, dans les chaleurs et surtout dans la sécheresse, les eaux sont-elles plus ou moins vaseuses. Beaucoup de ces puits, n'étant qu'au niveau d'eau, tarissent même dans ces temps-là.⁸⁷⁷

Il semble donc que la plupart des puits dont il est question ne correspondent pas à la définition actuelle, selon laquelle l'eau provient d'une nappe aquifère souterraine. En effet, dans ce cas, ils devraient logiquement être à l'abri de la corruption des eaux du Marais. Trous et puits paraissent plutôt désigner des citernes recueillant l'eau du ruissellement pluvial⁸⁷⁸. Abel Poitrineau mentionne également des sources polluées dans les montagnes d'Auvergne et en incrimine les défauts de voirie⁸⁷⁹. Les puits du Marais pouvaient être affectés de la même façon.

Pourtant, même les sources n'étaient pas exemptes de pollution. Le mémoire sur Maillezais mentionne ainsi une fontaine du bourg dont l'eau minéralisée était malheureusement viciée. Celle-ci avait pourtant des vertus médicinales. Sa description est donc volontairement méliorative, afin d'obtenir les fonds nécessaires à sa réparation. Mais, quelles que soient les vertus réelles de la fontaine, cette demande est révélatrice d'un important besoin en eau potable, notamment pour les paysans lorsque la saison l'exige :

Au bas du château, il y a une fontaine, négligée et en fort mauvais état, dans laquelle regorgent les eaux du marais. Elle est cependant d'un très grand secours, l'été, aux cabaniers. Les eaux de cette fontaine sont minérales et passent sur une mine de soufre. Elles seraient très salutaires, au sentiment des médecins, qui l'ordonnent à leurs malades. Il faudrait la faire nettoyer et renfermer ; la dépense ne serait pas considérable.⁸⁸⁰

⁸⁷⁴ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.290.

⁸⁷⁵ Gruber Frédéric, « La qualité de l'eau à Paris, 1760-1820 », *Entreprises et histoire*, 2008/1, n° 50, p.133, note 23.

⁸⁷⁶ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.290.

⁸⁷⁷ *Ibid.*

⁸⁷⁸ Antoine Furetière indique ainsi que le mot « trou » peut être synonyme de « puits » : « trou, se dit d'un creux, ou d'un puits, d'une carrière, d'une marnière ». « Trou », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

⁸⁷⁹ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p. 325.

⁸⁸⁰ [Anonyme], *Mémoire concernant Maillezais, fourni à l'intendance en 1738*, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.449.

Les paysans buvaient donc l'eau du Marais malgré sa corruption, faute d'autre choix⁸⁸¹. Mais cela ne signifie pas qu'ils n'avaient pas la volonté de consommer des boissons de meilleure qualité. Le médecin Bouquet assure en effet que certains habitants du Marais se privaient « des eaux plus mauvaises », lui-même en ayant « vu la [i.e. l'eau] passer à travers un linge pour pouvoir en boire »⁸⁸². Cette filtration des corps étrangers permettait ainsi de retirer une partie de la vase et autres déchets en suspension, la rendant visuellement plus potable et neutralisant quelque peu le goût fort du liquide. L'intérêt gustatif rejoignait ainsi la nécessité vitale quand, en été, des paysans devaient acheter du vin par manque d'eau potable, selon le cahier de doléances de la paroisse de Benet :

Les malheureux laboureurs et manœuvriers qui les trois quart de l'année sont réduit à boire de l'eau, et que les chaleurs de l'été joint à la force de leurs travaux les forces a acheter une barrique de vin.⁸⁸³

Il faut toutefois préciser ce que les sources entendent par « vin ». En effet, le vin était une boisson hautement symbolique – du fait de son rôle liturgique – et sa consommation reproduisait une hiérarchie sociale de la même manière que les différents types de pain⁸⁸⁴. Les vins rouges jouaient alors le rôle, du fait de leur caractère reconstituant, d'un « aliment énergétique »⁸⁸⁵. Ils étaient alors considérés comme la boisson dédiée aux travailleurs de force⁸⁸⁶. Claude Masse reproduit ce préjugé des élites dans l'un de ses mémoires. Après avoir assuré, à propos des poitevins, qu'ils « aiment le vin », il lie ce trait à leur capacité de travail : « ceux qui habitent des marais desséchés sont fort propres à remuer la terre, étant occupés pour la plupart à nettoyer ou creuser les fossés qu'ils font fort adroitemment »⁸⁸⁷. À l'autre extrémité du siècle, le médecin Bouquet fustige la consommation d'alcool des travailleurs de la terre, remarquant même que beaucoup d'entre eux sont atteints d'affections au foie et que certains en décèdent :

D'autres, plus à leur aise, font souvent des excès de vin ; ce sont les cabaniers qui, travaillant beaucoup, sont brûlés par l'ardeur du soleil. Ils perdent aussi beaucoup par la transpiration, qui n'est point réparée par un liquide

⁸⁸¹ Labretonnière abonde dans ce sens en insistant sur le manque de vin : « comme le pays ne produit point de raisin, la boisson habituelle du paysan est l'eau des canaux et des fossés, autre source de maladies. » Labretonnière P. L. C., *Statistique...*, *op. cit.*, p.64.

⁸⁸² Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », *art. cit.*, p.292.

⁸⁸³ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », *art. cit.*, p.56.

⁸⁸⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p.51-52.

⁸⁸⁵ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », *art. cit.*, p.329.

⁸⁸⁶ Flandrin Jean-Louis, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p.617.

⁸⁸⁷ Masse Claude, « Mémoire sur la carte generalle des côtes de Bas Poitou, pays d'Aunix, Saintonge et isles adjacentes, Médoc et partie de celles de la Basse Guyenne », 1719, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, *op. cit.*, p.37.

convenable et nécessaire. De là le défaut de circulation, l'épaississement lymphatique ; de là les obstructions surtout au foie. Plusieurs périssent de cette dernière affection et de ses suites. De là, enfin, toutes ces maladies auxquelles ils sont si souvent exposés et qu'on a peine à guérir, d'autant plus qu'on ne peut les astreindre au régime.⁸⁸⁸

Saisonnière, réservée aux seuls travailleurs et sujette à risques⁸⁸⁹, la consommation de vin par les paysans était donc loin d'être habituelle. Le rapport sur l'élection de Fontenay indique ainsi que « le paysan, pour l'ordinaire, ne boit point de vin, ce qui fait qu'une demi-vinée suffit »⁸⁹⁰. La presque absence de vin dans les réserves alimentaires des inventaires après décès le confirme. Des tonneaux de vin sont mentionnés dans deux cas seulement. Le laboureur Mathurin Guillon conservait « un tonneau de vin rouge », estimé « avecq les fus » et « un autre fus de barique » à la somme de 52 lt⁸⁹¹. Ce prix élevé explique que seul un exploitant de ce niveau de richesse – son inventaire s'élève à une valeur de 1 340 lt – puisse en posséder. Dans le même ordre d'idée, l'inventaire de Pierre Lamoureux, d'une valeur de 1 058 lt, mentionne « deux [pièces] de [vin] rouge en gros fut »⁸⁹². Fait particulier, ce laboureur disposait également de « cinq bariques de [vin] blanc en petit fut ». Cela est sûrement le fait d'un commerce de ce vin, voire de l'ouverture d'un modeste cabaret, mais n'exclut pas que le paysan ait pu en connaître la saveur. En effet, la consommation de vin répondait non seulement à une volonté de distinction sociale⁸⁹³ mais également à une recherche de goût, associée à la sociabilité. La fréquentation du cabaret évoquée plus haut en témoigne. Il s'agissait, exceptionnellement, d'avoir la possibilité de goûter à une boisson alcoolisée de meilleure qualité, tout en renforçant des liens sociaux.

La production de vin en Bas-Poitou était en effet loin d'être renommée⁸⁹⁴. Déjà, en 1698, le mémoire de l'intendant Maupeou d'Ableiges indique que la production vinicole de l'élection de Fontenay ne sert qu'à la consommation locale ou à la production d'eau-de-vie :

Il se cueille, dans toute l'étendue de l'élection, des vins pour la provision du pays, à la réserve de ceux qui sont situés dans les marais et dans le bocage. On

⁸⁸⁸ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.292-293.

⁸⁸⁹ Il faut tout de même préciser ici que dans la France d'Ancien Régime, il était recommandé que le vin soit bu coupé d'eau. Mais la réalité de cette pratique reste difficilement observable. Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie...*, op. cit., p.302-303.

⁸⁹⁰ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.437.

⁸⁹¹ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

⁸⁹² AD85, 3 E 62 9, inventaire après décès de Pierre Lamoureux, laboureur, 07/02/1755.

⁸⁹³ « Dans le monde rural la consommation de vin est perçue comme une promotion sociale, car il est présent sur la table des maîtres. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.63.

⁸⁹⁴ Dans le Marais, des vignes sont plantées seulement dans les terres hautes. Le vin qui en est issu sert presque uniquement à l'autoconsommation. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.253-254.

convertit les vins, au-delà de la provision, en eau-de-vie, qu'on envoie à La Rochelle et à Nantes.⁸⁹⁵

La distillation des « vins d'une médiocre » qualité⁸⁹⁶, comme c'est le cas de ceux du Bas-Poitou⁸⁹⁷, permettait de trouver un débouché commercial à cette production d'eau-de-vie. Celle-ci était consommée notamment dans les milieux de la marine et des ports⁸⁹⁸. Cela permettait également de la conserver plus longtemps, alors que le vin se perdait : « [les vins de l'élection] ne se soutiennent pas ; ils tournent ou s'engraissent au bout de quatre à cinq mois, ce qui fait qu'on les brûle, et l'eau de vie se consomme en partie dans le pays. Le surplus se transporte à la Rochelle »⁸⁹⁹. L'eau-de-vie pouvait donc également faire partie des boissons consommées par les paysans. Mais, de la même manière que pour le vin, cette consommation devait être exceptionnelle en raison de l'augmentation de la valeur marchande du produit. C'est ce que Claude Masse semble suggérer, en réduisant l'appréciation de la consommation locale d'eau-de-vie à un petit volume : « il se fait un peu d'eau-de-vie, et même dans l'intérieur des terres en grande peine en ont-ils pour leur provision, y ayant beaucoup d'endroits où ils n'en cueillent point du tout »⁹⁰⁰.

Afin d'améliorer la mauvaise eau ordinaire, il semble donc que la paysannerie doive surtout se contenter du subterfuge de la réutilisation du marc de raisin. Le cahier de doléances de la paroisse de Benet mentionne cette « eau quil [les habitants] font sejourner sur la rappe pour leurs faire de la boisson »⁹⁰¹. Il s'insurge par ailleurs du fait que cette piquette — que les habitants fabriquent à partir des raisins qu'ils font pousser sur des treilles dans leur jardin — soit taxée à la même somme que le vin, alors que « souvent de fois [elle] ne [le] vaut pas »⁹⁰². La piquette n'en recelait pas moins de nombreux avantages pour

⁸⁹⁵ Maupeou d'Ableiges (de) Gilles, *Mémoire concernant la province de Poitou*, 1698, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.417.

⁸⁹⁶ BNF, ms. fr. 12044, *Mémoire sur le Poitou*, vers 1780, p.2.

⁸⁹⁷ La production poitevine est même trop peu importante en volume pour être remarquée par les historiens : « la distillation du vin de mauvaise qualité concerne toute la façade atlantique, de la Loire au Sud-Ouest notamment les médiocres vignobles d'Aunis, de Saintonge, d'Angoumois et de Gascogne. » Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.57.

⁸⁹⁸ *Ibid.*

⁸⁹⁹ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.437.

⁹⁰⁰ Masse Claude, « Mémoire sur la carte generalle des côtes de Bas Poitou, pays d'Aunix, Saintonge et isles adjacentes, Médoc et partie de celles de la Basse Guyenne », 1719, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.36-37.

⁹⁰¹ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.57.

⁹⁰² *Ibid.*

les paysans, se conservant plusieurs mois, étant plus désaltérante et plus salubre que l'eau⁹⁰³, surtout celle du Marais.

Cette production domestique et sa consommation sont difficiles à estimer. Les inventaires après décès mentionnent pourtant de nombreux contenants pour les liquides, tout en précisant très rarement leur contenu. Ainsi, sur les huit inventaires qui listent explicitement des bouteilles de verre⁹⁰⁴, aucun n'indique de quoi elles étaient remplies. Notons par ailleurs que ce contenant n'apparaît que tardivement. Mis à part dans un inventaire établi en 1725⁹⁰⁵, des bouteilles de verre ne sont mentionnées qu'à partir de 1761⁹⁰⁶ pour un inventaire au-dessus de 1 000 lt et 1762⁹⁰⁷ pour un inventaire en-dessous de cette limite. Le fait que trois des inventaires sur les sept de cette période soient ceux de paysans humbles⁹⁰⁸ pourrait indiquer un début de diffusion à plus grande échelle de ce contenant et de son contenu possiblement alcoolisé dans les foyers du Marais. C'est seulement au détour de l'inventaire d'Hillaire Raison qu'est mentionné « un fus de barrique dans lequel il y a quelque peu de vinaigre », estimé d'une valeur de 12 lt⁹⁰⁹. Il pourrait s'agir de vin ayant tourné au vinaigre, comme le laisse penser la présence de « cruches à vinaigre » dans plusieurs inventaires. Seulement six inventaires mentionnent des cruches, probablement en raison de leur modicité, l'estimation de plusieurs objets en terre avec elles ne dépassant pas les huit sous. Trois de ces cruches, deux en terre et une en grès, sont spécifiquement nommées « a vinaigre »⁹¹⁰. Elles correspondent probablement au vinaigrier, contenant dans lequel sont versés les restes de vin afin qu'ils tournent au vinaigre. Celui-ci était ensuite utilisé dans les préparations culinaires. Ce matériel, qui peut bien entendu servir à tout type de boisson, suppose une manière individualisée de servir les liquides à partir du pot commun.

⁹⁰³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.64.

⁹⁰⁴ Une difficulté réside dans la polysémie du mot « bouteille » entre le patois et le français. En effet, en poitevin, une « bouteille » est un meuble qui sert de garde-manger, comme l'indiquent les inventaires qui diffèrent explicitement les deux termes. Toutefois, cette différence n'est pas toujours claire.

⁹⁰⁵ Il s'agit de celui du laboureur-marchand Hillaire Raison, ce qui peut expliquer cette présence. AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁹⁰⁶ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

⁹⁰⁷ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Louis Morin, journalier, 20/09/1762.

⁹⁰⁸ L'inventaire de Pierre Laborde n'a qu'une valeur totale de 167 lt. AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

⁹⁰⁹ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

⁹¹⁰ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de René Cardin, journalier, 25/04/1740. AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761. AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigeau, veuve Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770.

Il était probablement plus répandu, de même que les tasses ou gobelets qui lui sont logiquement associés. Malheureusement, une grande partie de ceux-ci était faite d'étain⁹¹¹. Or dans 63 % des inventaires, soit presque les deux tiers, l'ensemble de la vaisselle d'étain est estimé au poids, sans que l'on en connaisse le détail⁹¹². Seuls cinq inventaires mentionnent des récipients à boire individuels, surtout des tasses et gobelets d'étain qui ont échappé à la pesée globale⁹¹³. Deux inventaires mentionnent, sans plus de précisions, une « chopine » qui pouvait peut-être servir à l'alcool⁹¹⁴. Enfin, fait suffisamment rare pour être remarqué, l'inventaire de Pierre Laborde indique qu'il a été trouvé dans un garde-manger, parmi d'autres ustensiles, « deux verres ornés de fayence »⁹¹⁵. Ce bordier semble être un cas particulier parmi les paysans pour avoir, chez lui, en plus des bouteilles, ce genre de vaisselle qui sort de l'ordinaire. De même, deux riches paysans possèdent chacun une tasse d'argent, dont l'une gravée au nom de son propriétaire⁹¹⁶. Mais elles relèvent autant d'une logique de thésaurisation que d'une utilité réelle comme contenant.

Pour conclure, la recherche de boissons de substitution par les paysans du Marais pouvait également passer par les alcools de fruits. L'une des chansons de Gusteau mentionne du « vin de pruneas »⁹¹⁷. Michel Gautier le traduit par « vin de pruneaux », mais il pourrait plus probablement s'agir d'eau-de-vie de prunes ou de prunelles, encore très appréciée jusqu'à récemment⁹¹⁸. Celle-ci était forcément de fabrication locale, voire domestique, permettant d'adapter la recette selon le goût personnel du consommateur. En revanche, l'absence de mentions laisse supposer que le cidre n'était pas répandu. Il en est de même concernant la consommation de bière, ce qui est étonnant dans une région produisant autant d'orge⁹¹⁹.

⁹¹¹ Seul un inventaire mentionne « deux petits pots a boire » qui sont peut-être de terre. AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

⁹¹² De même, la vaisselle de terre n'est généralement peu voire pas inventoriée.

⁹¹³ Dans l'inventaire de François Mestayer, « une ecuelle destain a deux oreilles et deux petites tasse aussy destain » sont prisées à part des 57 livres de vaisselle d'étain, sans doute en raison d'un oubli. AD85, 3 E 62 484, inventaire après décès de François Mestayer, laboureur, 22/09/1738.

⁹¹⁴ AD85, 3 E 62 479, inventaire après décès de Jeanne Loriou, veuve d'André Moreau, bordier, 24/05/1745. AD85, 3 E 62 485, inventaire après décès de Jean Moinier, laboureur, 06/02/1747.

⁹¹⁵ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

⁹¹⁶ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761. AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

⁹¹⁷ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

⁹¹⁸ Il s'agit du *vin de cenelles* fabriqué à partir de prunes sauvages évoqué par Yannis Suire. Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.272.

⁹¹⁹ Prosper Boissonnade assure que « la consommation de la bière était encore si restreinte qu'à la fin du XVIII^e siècle il n'y avait que cinq brasseries dans les deux départements des Deux-Sèvres et de la Vendée ». La première mention d'une brasserie en Bas-Poitou ne date que de 1775. Celle-ci ne

Il n'en reste pas moins que la consommation d'alcool en abondance était l'un des éléments recherchés lors des fêtes paysannes. Son goût devait donc alors être l'un des facteurs de réussite des réjouissances.

C. Les paysans à la recherche de l'abondance alimentaire

La récurrence du thème alimentaire dans les écrits de Gusteau, notamment les chansons, est à lier avec la culture de la faim. En effet, l'alimentation n'y est pas évoquée de manière neutre, mais à partir d'exemples de profusion de nourriture ou de recherche de celle-ci. Il est alors probable que le curé de Doix se fait l'écho des désirs alimentaires de ses paroissiens. Ceux-ci compensent la rareté de la bonne chère par son imaginaire⁹²⁰, véhiculé par la culture orale. Mais chants et pièces de théâtre évoquent aussi des pratiques qui, si elles restaient exceptionnelles, étaient bien réelles. Les paysans recherchent ainsi l'abondance alimentaire en quantité et en qualité, notamment lors des fêtes. Les excès alimentaires qui y ont cours sont révélateurs de préférences gustatives propres.

1. « Faire gogaille » et la satisfaction alimentaire rêvée

Face à la pénurie, mais surtout, à la peur de celle-ci, les paysans rêvent d'une alimentation extraordinaire qui deviendrait ordinaire. C'est ainsi qu'est appréhendé, dans le dialogue de *La Misère des Paysans*, le régime alimentaire de la petite bourgeoisie rurale. Celle-ci connaîtrait un meilleur sort que les paysans :

[Les sérjhents] fasant avec nous gogalle⁹²¹ en nos mésuns,

Le jhour que lle venant pr nous boutre en prisun.

[Les huissiers] font avec nous bombance dans nos maisons,

Le jour qu'ils viennent pour nous mettre en prison.⁹²²

Les passages précédents et suivants cet extrait mettent en scène la saisie des biens des paysans par les huissiers, afin de rembourser leurs dettes. L'atmosphère n'est donc pas vraiment à la réjouissance. Ces deux vers feraient plutôt référence aux habitudes alimentaires des « sérjhents », à qui le paysan devait offrir le couvert. Déjà dépouillé de ses biens, il se verrait alors privé de ses réserves alimentaires, en raison du meilleur train de vie

fournissait alors probablement qu'une élite locale. Boissonnade Prosper, *Essai sur l'organisation du travail...*, op. cit., p.223-224.

⁹²⁰ Florent Quellier parle de « compensations par l'imaginaire ». Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère du Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, p.104.

⁹²¹ La graphie normalisée du poitevin-saintongeais impose l'orthographe « gogalle » pour « gogaille ».

⁹²² Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.22-23.

des huissiers qu'il est obligé de satisfaire. Dans l'imaginaire des paysans, les plus aisés pourraient ainsi « faire gogaille » à volonté, contrairement à eux.

L'utilisation du terme « gogaille » n'est d'ailleurs pas anodine. Antoine Furetière définit la gogaille comme une « grande chere avec bruit & resjouissance »⁹²³. Alors que le mot est peu à peu tombé en désuétude dans la langue française, il s'est maintenu avec le même sens en poitevin. Plusieurs termes sont construits sur la même base, comme la « gogue », une fricassée au sang : « la base de ce mot, d'après M. Pressac, est *gaudium* dont par le retranchement de la dernière syllabe, et le redoublement de la première, on a fait *gogo*, *gogue*, *gouette*, *gogaille*, *goguenard*, *goguinette*, plaisirerie. »⁹²⁴ Le même abbé Lalanne associe ces termes à une « idée générale de réjouissance »⁹²⁵, déjà contenue dans la base latine, qui fait écho à l'abondance alimentaire. Cette atmosphère des festivités se ressent jusque dans les pièces à caractère religieux écrites par Gusteau, où banquet, danses et chants sont associés⁹²⁶. Ainsi, les occasions pour « faire gogaille » mentionnées par Gusteau sont variées : « aux jeux, au bal, aux fêtes patronales »⁹²⁷, au cabaret ou, en premier lieu, lors des noces.

Dans le cas du Marais poitevin, le terme de « noces » n'évoque pas uniquement le mariage. L'expression de « noces noires » désigne, par exemple, une fête originale ayant eu cours uniquement dans le Marais. Elle est décrite en 1773 par Dorion, médecin à Saint-Gilles-sur-Vie, comme « les Bacchanales des marais »⁹²⁸. Le bois était une ressource indispensable, mais rare, du fait des inondations régulières. Les « maraîchers ou maragers » avaient alors recours à un autre combustible : « ce sont les fientes des bestiaux, mais séchées,

⁹²³ « Gogaille », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

⁹²⁴ « Gogue », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.150-151.

⁹²⁵ *Ibid.*

⁹²⁶ C'est l'archange Gabriel qui décrit les réjouissances paysannes. L'agneau a bien entendu un caractère symbolique du point de vue religieux, mais il est révélateur que le seul produit alimentaire de fête cité soit de la viande : « Ils sont enfin rendus dans tous leurs hameaux / Ils montrent par les feux des transports tous nouveaux / Ils benissent le Ciel par des chants d'allégresse / Les vieillards réunis à la belle jeunesse / Font éclater leur joie et dansant à leur tour / D'une expirante ardeur honorent ce beau jour / Des agneaux égorgés pour la fête nouvelle [...] / Ils les mangent entre eux benissant le Seigneur ». Gusteau François, *La Nuit de Noël*, 1742, dans Mouchard N. (éd.), *La Nuit de Noël, pièce de théâtre en cinq actes représentée avec succés en 1742 par les petites écolières de Doix, Niort, Imprimerie Niortaise*, 1899, p.30.

⁹²⁷ « Aus jheùs, au bal, aus assenblàies ». Gusteau François, *Chanson poitevine pour la cérémonie du gâteau et du bouquet qu'on présente dans les noces de village*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.72-73.

⁹²⁸ Le pluriel « des marais » désigne l'ensemble des marais desséchés, marais mouillés et terres hautes du Marais poitevin. Dorion Charles Joseph, *Lettre à M. Jouyneau-Desloges sur les noces noires des Marais du Bas-Poitou*, 1773, dans Jouyneau-Desloges, « Lettre de M. Jouyneau Desloges, Membre de l'Académie celtique, à M. Eloi Johanneau, Secrétaire perpétuel de cette Académie, sur les *noces noires* des Marais du Bas-Poitou », *Mémoires de l'Académie celtique*, t.5, 1810, p.276.

préparées, qui servent de bois. »⁹²⁹ La préparation des excréments, vitale pour les habitants du Marais, donnait donc lieu à des réjouissances : « on s'occupe avec gaieté à ce travail, qui souvent poussé fort avant dans la nuit, est toujours suivi de chants, de danses et de repas où le vin n'est pas épargné. »⁹³⁰ L'auteur ne fait que conjecturer sur l'origine de l'expression : « ces assemblées, ces fêtes rurales, s'appellent les *noces noires*, sans doute à cause de la malpropreté de la besogne, ou que chacun, par cette raison, prend ses plus mauvais vêtemens, ou que les plus grandes réjouissances ont lieu pendant la nuit. »⁹³¹ Quoi qu'il en soit, les éléments caractéristiques des fêtes paysannes se retrouvent dans cette description : chants, danses, ripailles, et ce jusqu'à une heure avancée. La profusion alimentaire qui est censée régner lors du repas, signalée par l'abondance de vin, est également décrite par François Gusteau.

Parmi les huit chansons rédigées en poitevin par Gusteau, cinq sont des chansons de noce ou mentionnent le repas de mariage. À défaut de pouvoir saisir le concret du quotidien, elles témoignent de la réalité du désir d'abondance des paysans. En effet, le chant est une pratique habituelle dans les sociétés rurales d'Ancien Régime⁹³². Dans un milieu où l'intensité sonore est faible, contrairement à la ville, il accompagne les travaux des champs ou les activités domestiques⁹³³. Il est également un élément indispensable des noces paysannes. Celles-ci sont « le temps de la bonne chère par excellence, avec musique, vin et viande »⁹³⁴. Les paroles des chants reflètent donc « la fonction sociale de ces rares moments de bombances et de beuveries collectives »⁹³⁵. Ces derniers ont valeur d'exutoire :

Si les *franches ripailles* du bon vieux temps sont devenues légendaires c'est bien, comme l'avait souligné Marc Bloch, par opposition au régime quotidien et au retour cyclique des malheurs du temps. Mangeons, buvons et oublions, le temps d'une journée rabelaisienne, la dure réalité des temps.⁹³⁶

C'est pourquoi l'une des chansons appelle la mariée à profiter de la noce aussi longtemps que possible. Au cours des festivités, elle sera au centre de l'attention des invités, mais ce moment ne durera pas :

Anit, en grand féstin,

Aujourd'hui, en grand

⁹²⁹ *Ibid.*, p.277.

⁹³⁰ *Ibid.*, p.278-279.

⁹³¹ *Ibid.*, p.279.

⁹³² Guilloré Eva, « Chanter au village dans la France d'Ancien Régime », dans Boutoulle Frédéric et Gomis Stéphane (dir.), *Cultures villageoises au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2017, p.183.

⁹³³ *Ibid.*, p.183-184.

⁹³⁴ Quellier Florent, *Festins..., op. cit.*, p.100.

⁹³⁵ *Ibid.*, p.102.

⁹³⁶ *Ibid.*

In chaquin ve z-onore ;	festin,
Pitêtre bae demén,	Un chacun vous honore ;
O durerat encore ;	Peut-être bien demain,
Mé passai chés deùs jhours,	La fête durera encore ;
Ve seréz soule ché vous.	Mais passé [sic] ces deux jours,
	Vous serez seule chez vous. ⁹³⁷

Les réjouissances, trop brèves, doivent donc être réussies. Jean-Jacques Cazaurang signale ainsi une chanson de noce du Béarn qui convie les invités à banqueter toute la nuit⁹³⁸.

De plus, dans toutes les chansons de noce de Gusteau, il apparaît d'une manière ou d'une autre que le bien manger est une condition *sine qua non* de la réussite du repas de noces. Cette obligation faite aux mariés de fournir aux conviés l'abondance alimentaire qu'ils attendent est d'ailleurs l'élément déclencheur de l'aspect comique de la *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*. Celle-ci décrit le repas de noces du cousin Micha, qui « doit apporter de quoi » pour « faire grande chère »⁹³⁹. Mais ayant trop cherché à faire des économies, le pauvre cousin se retrouve à proposer exactement le contraire de ce qui est attendu :

Ll'at prtant fét éfort, amis, n'en doutéz pa :	Il a pourtant fait un effort, amis, n'en doutez pas :
Ll'at in patai brulai fét de roujhéts d'agna,	Il a un pâté brûlé fait de restes d'agneau,
Couvért d'ine tiragne ou lés dents n'entrant pa,	Couvert d'une crêpine où les dents n'entrent pas,
De la soupe trenpàie au boullun dau sella.	De la soupe de pain trempé dans le bouillon du seau.
De beurre, o n'en at jha, pàu que lle sét trop gras,	De beurre, il n'y en a guère, de crainte qu'il ne soit trop

⁹³⁷ Gusteau François, *Chanson poitevine pour la cérémonie du gâteau et du bouquet qu'on présente dans les noces de village*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.74-77.

⁹³⁸ Les chansons utilisées par l'historien ont été mises à l'écrit à partir de la fin du XIX^e siècle, mais constituent tout de même un élément de comparaison intéressant : « minyat, bebiat, dinqu'au mati », « mangez, buvez, jusqu'au matin ». Cazaurang Jean-Jacques, « Évocations alimentaires dans les paroles des chansons de noce béarnaises », dans Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes...*, op. cit., p.240.

⁹³⁹ « Chantun le mariajhe dau cousin Micha / Qui veùt faere grand chère, o fàut portàe de quâe », « Chantons le mariage du cousin Michel / Qui veut faire grande chère, doit apporter de quoi ». Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.76-77.

Un n'y voet poén de miche é
ghére de pén n'at.

gras,

On n'y voit point de mie et
guère de pain n'a.⁹⁴⁰

D'une part, cette énumération de produits nous indique ceux qui étaient privilégiés en temps de fête ou, en tout cas, ceux qui représentaient l'abondance dans l'imaginaire paysan. Sans surprise, la viande et le gras dominent, qui sont justement les types d'apports manquant dans l'ordinaire du paysan. La consommation d'agneau devait représenter quelque chose d'exceptionnel, du fait de la cherté de cette viande destinée à la table des élites⁹⁴¹. La crêpine est une membrane graisseuse qui recouvre la charcuterie. L'association de la viande et de la graisse représente la profusion alimentaire. Le beurre figure comme un élément essentiel du repas, puisque son manque le rend moins « gras ». Quant à la soupe et au pain, qui sont des éléments de l'alimentation courante, il est possible de deviner qu'ils devaient être de meilleure qualité pour le repas de noces. Le pain devait probablement être plus aéré que d'ordinaire, ce qui renvoie au fait qu'il était plus apprécié de cette manière.

D'autre part, prendre le contrepied des erreurs du cousin Micha nous renseigne sur les préférences gustatives des paysans en temps de fête. Le pâté ne doit évidemment pas être brûlé, mais bien cuit et fait de véritables morceaux de viande, pas de restes. À ce propos, la traduction de « tiragne » par « crêpine » pose question. En effet, les dictionnaires de patois du XIX^e siècle définissent le terme « tiragne » comme un « morceau de viande dure et difficile à mâcher »⁹⁴² ou un « morceau de viande plein de nerfs, de tendons, d'où les dents ne s'arrachent, ne se tirent qu'avec peine »⁹⁴³, en citant à chaque fois ce passage de Gusteau⁹⁴⁴. L'utilisation du terme « crêpine » par Michel Gautier paraît donc être une facilité de traduction qui ne correspond pas nécessairement au sens d'origine. Ce passage signalerait plutôt l'exigence d'une viande tendre et agréable en bouche, ce qui correspond davantage à l'utilisation de l'agneau, gras et fondant quand il est bien préparé. De la même manière, le goût des paysans s'oriente vers une soupe épaisse, roborative et parfumée, plutôt que le liquide clair du « bouillon du seau »⁹⁴⁵. Enfin, « faire gogaille » semble supposer une abondance de gras, à travers l'importance donnée au beurre. La même abondance se retrouve

⁹⁴⁰ *Ibid.*, p.76-79.

⁹⁴¹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p.81.

⁹⁴² « Tiraille, tiragne », dans Favre Léopold, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.332.

⁹⁴³ Beauchet-Filleau Henri, *Essai sur le patois poitevin ou petit glossaire de quelques-uns des mots usités dans le canton de Chef-Boutonne et les communes voisines*, Niort, L. Clouzot Libraire-Éditeur, 1864, p.251.

⁹⁴⁴ Le glossaire contenu dans l'édition des textes de Gusteau par Pressac et celui de Lalanne contiennent une définition similaire, associée à la même citation.

⁹⁴⁵ L'expression « bouillon du seau » désigne de l'eau. Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.100.

dans l'une des chansons de Cazaurang dans laquelle c'est « un quintal de fromage » qui est à l'honneur⁹⁴⁶. La quantité signale l'envie de démesure de la ripaille.

La *Chanson du Pont-Neuf* indique également qu'il était possible qu'un cuisinier soit préposé au repas de noces. En l'espèce, le cousin Micha s'en est passé :

Gn'at poén de chusinàe, é
ll'o fét tout éspràe.

Il n'y a point de cuisinier, et
il fait tout exprès.

Lle prétend épargnàe pr lo
moén dùs lias.

Il prétend épargner pour le
moins deux liards.⁹⁴⁷

Deux liards valant six deniers seulement⁹⁴⁸, l'absence de cuisinier ne permet pas de mettre beaucoup d'argent de côté. Cela signale la détresse financière du cousin Micha, pour qui il n'y a pas de petites économies. Que le défaut de cuisinier lui soit reproché signifie que cette pratique était essentielle pour que le repas de noces soit réussi. Il s'agissait d'un gage d'une cuisine de meilleure qualité. Cazaurang signale également dans une chanson béarnaise du XVIII^e siècle la nécessité d'une cuisinière, aussi indispensable que le pain, le vin et le fromage⁹⁴⁹. Il pouvait s'agir de proches ou, plus probablement, du cabaretier ou de sa femme, déjà professionnels de l'alimentation.

Un effet comique similaire à celui employé pour le cousin Micha se trouve dans *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*. La démesure des dépenses engagées par le paysan est signalée par le fait qu'il a vu ses convives avaler l'équivalent de « quatorze ans » de labeur⁹⁵⁰. Même si cette somme est à prendre avec prudence au regard de l'effet déformant de la chanson, elle n'en reste pas moins colossale. Elle révèle à quel point le repas de noces est un moment exceptionnel, voire unique dans la vie d'un paysan. Alain Gérard relève en effet un important retard au mariage dans le Bas-Poitou du XVIII^e siècle⁹⁵¹, associé

⁹⁴⁶ « U quintaü de roumatge ». Cazaurang Jean-Jacques, « Évocations alimentaires dans les paroles des chansons de noce béarnaises », dans Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes...*, op. cit., p.239.

⁹⁴⁷ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

⁹⁴⁸ Selon Furetière, un liard vaut trois deniers. « Liard », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

⁹⁴⁹ « Il nous faut, au moins, quatre quintaux de pain [...] / Quatre barriques de vin [...] / Un quintal de fromage [...] / Il nous faut aussi une cuisinière. » Cazaurang Jean-Jacques, « Évocations alimentaires dans les paroles des chansons de noce béarnaises », dans Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes...*, op. cit., p.239.

⁹⁵⁰ « I vi grujhàe en poe de temp / Més services de quatorze ans », « Je vis croquer en peu de temps / Mes services de quatorze ans », Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.58-59.

⁹⁵¹ Le mode de régulation de la population bas-poitevine « semble en effet s'inscrire dans une politique nuptiale différant le mariage de jeunes gens qui ne pourraient fonder de foyer viable, ou stérilisant

à une diminution progressive du nombre de remariages⁹⁵². Le repas de noces est donc d'autant plus exceptionnel qu'il intervient plus tard et avec moins de probabilité de se renouveler dans la vie d'un homme ou d'une femme. Cette rareté invite à la dépense. Michel Gautier rapporte ainsi que les mandements des évêques recommandaient plus de retenue dans les frais des noces⁹⁵³. Mais dans la réalité, beaucoup de noces devaient plutôt ressembler, au moins par certains aspects, à celles du cousin Micha. Sans être aussi manquées que dans cet exemple, elles étaient en effet soumises aux contraintes financières du couple. La courte chanson du *Retour de noces* campe ainsi des époux⁹⁵⁴ et des convives insatisfaits, pleins de « regrét » pour n'avoir pas assez ripaillé :

I sortun daus noces a
regrét.

Dau tiérçun jh'avun le
foussét.

Charchun dun allour de qâe
frire.

Nous sortons des noces
avec la soif et la faim.

De la barrique, nous avons
le fausset.

Cherchons donc ailleurs de
quoi consommer.⁹⁵⁵

Le « tiérçun » désignait le tiers d'une mesure complète, soit une petite barrique qui devait être vite bue⁹⁵⁶, signe de la modestie des mariés. Les invités n'ayant pas atteint l'idéal de profusion souhaité, il ne leur reste plus qu'à aller « consommer » ailleurs. Il faut remarquer à ce propos que Gusteau utilise le terme « frire », ce qui suppose une cuisson avec l'usage de graisse, signe encore des désirs alimentaires des paysans en temps d'abondance.

Les difficultés du couple à satisfaire les convives semblent ainsi autant être la conséquence de leurs maigres moyens financiers que celle des abus des invités :

Retournai ché nous, i trouvi
Trente creùses bariques
Qui, queme de frans
aloubis,

Revenu à la maison, je
trouvai
Trente creuses barriques
Qui, comme de vrais

indéfiniment des populations de valets de fermes, servantes ou autres célibataires plus ou moins volontaires. » Gérard Alain, *Bocains et Plainauds...*, op. cit., p.30.

⁹⁵² « Si les veufs et les veuves se remarient de moins en moins [...], il est loisible d'y voir le reflet des difficultés économiques, davantage que la diminution du nombre de ces ruptures d'union [par la mort d'un conjoint]. Notons que les veuves, d'autant moins désirables qu'elles sont chargées d'enfants, convolent plus malaisément que leurs homologues masculins ». *Ibid.*

⁹⁵³ Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.100.

⁹⁵⁴ « I laessun de jhenes épous / Aussi presque afflijhais que nous », « Nous laissons de jeunes époux / Presque aussi affligés que nous ». Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.68-69.

⁹⁵⁵ *Ibid.*

⁹⁵⁶ Selon Michel Gautier, il était de « coutume que le dernier buveur mette à son chapeau le fausset de la barrique vide ». Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.100.

Manjhiant in bouc étique.

affamés,

Mangeaient un bouc très maigre.⁹⁵⁷

L'aspect comique est représenté dans ce passage par l'opposition entre deux extrêmes. C'est un grand nombre d'invités, soit tout autant d'estomacs absolument vides, qui s'acharne sur une maigre pitance. En effet, le bouc n'est pas connu pour donner une viande tendre ou savoureuse et, ici, il est « maigre ». Ce contraste peut être vu comme révélateur des envies d'abondance des paysans qui se heurtent à la réalité de la chère. Ces envies devaient en réalité être difficiles à satisfaire. Un autre Micha, mécontenté de ne plus avoir de vin à boire, en fait les frais⁹⁵⁸. Son insatisfaction est révélatrice de la pression qui pesait sur les jeunes époux et, par extension, leurs familles.

La séparation entre alimentaire rêvé et réalité est visible dans le couplet qui décrit le gâteau de noces :

Voeséz vous çhau gatea
Que ma mén ve prsente ?
Manjhéz en in morcea,
Quar çhau pén reprsente
Qu'o fàut pr se nourri,
Travallàe é soufri.

Voyez-vous ce gâteau
Que ma main vous présente ?
Mangez-en une part,
Car ce pain représente
Qu'il faut pour se nourrir
Travailler et souffrir.⁹⁵⁹

Ce « gatea » est en fait un « pén » de qualité supérieure, probablement fait au levain et à partir de farine de froment. Il est là encore révélateur de préférences paysannes pour une texture et un goût précis, qui se rapprochent de l'idéal d'abondance porté par l'alimentation des élites. Mais, contrairement à eux, les paysans doivent travailler pour subvenir à leurs besoins et contrer la pénurie. Cet état les expose à « souffrir » des difficultés du travail, qui est pourtant nécessaire. Cette souffrance fait donc écho aux malheurs du temps de disette qu'il faut éviter à tout prix. En cela, ce couplet évoque la culture de la faim. Le fait qu'il ait pu être réellement prononcé lors des noces le fait résonner avec une intensité particulière.

⁹⁵⁷ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.58-59.

⁹⁵⁸ « Micha, pr avoer huchai deùs foes / Pr avoer dau vin, ét aus aboës / Lle se tret ofensai, le sire », « Michel, pour avoir appelé deux fois / Pour avoir du vin, est aux abois / Il s'estime offensé, le sire ». Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.68-69.

⁹⁵⁹ Gusteau François, *Chanson poitevine pour la cérémonie du gâteau et du bouquet qu'on présente dans les noces de village*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.74-75.

L'abondance alimentaire n'est rêvée – et tentée d'être vécue – que pour faire contraste aux difficultés de subsistance :

Dans un régime alimentaire fortement marqué par les crises de cherté et la peur de la disette, par des inquiétudes et, obligatoirement, des frustrations, ces temps de bonne chère proposent un contre modèle alimentaire : celui de l'insouciance du lendemain, de l'abondance et du gaspillage.⁹⁶⁰

Ces moments de gogaille permettent des excès alimentaires en tout genre, qui révèlent des produits privilégiés dans l'univers fantasmé des paysans.

2. Des préférences gustatives révélées par l'exceptionnel

Les consommations alimentaires paysannes en temps de fête étaient une exception à la diète quotidienne⁹⁶¹. Elles révèlent donc la valeur plus importante accordée à certains comportements et certains produits, c'est-à-dire à un goût particulier. Trois points permettent de l'aborder : l'excès de boisson et l'ivresse, l'excès de nourriture et la gourmandise, ainsi que le cas particulier des dons alimentaires faits à l'Enfant Jésus.

En premier lieu, l'excès de boisson alcoolisée est une habitude des festivités paysannes. Mais au-delà, comme l'explique Matthieu Lecoutre, une véritable « culture de l'enivrement » parcourt l'ensemble des classes populaires de la société sous l'Ancien Régime⁹⁶². L'enivrement est donc aussi bien recherché au moment des fêtes que lors d'occasions plus courantes⁹⁶³. Le cahier de doléances de la paroisse de Benet évoque ainsi un cas particulier, celui des jeunes gens faisant la fête. Il réclame une plus grande présence des officiers de justice seigneuriale dans leur juridiction, afin qu'ils « araiteroient sès courses nocturne d'une jeunesse libertine qui va passer la nuit dans les cabarets sy multipliés dans cette paroisse et qui échauffé par le vin endomage tout ce quil trouve dans son chemin »⁹⁶⁴.

⁹⁶⁰ Quellier Florent, *Festins..., op. cit.*, p.102-103.

⁹⁶¹ Quellier Florent, *La Table des Français..., op. cit.*, p.137.

⁹⁶² Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie..., op. cit.*, p.344.

⁹⁶³ « À ces jours [de fête] tend à s'ajouter, le rite hebdomadaire de l'enivrement dominical au cabaret. Du XVI^e au XVIII^e siècle, c'est une norme sociale que les offensives des pouvoirs religieux et civils ne parviennent pas à limiter et qui semble prendre de l'ampleur au XVIII^e siècle, comme en atteste le succès des guinguettes. » *Ibid.*, p.345.

⁹⁶⁴ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.58.

Cette description peut également faire penser à un retour de noces, comme celui décrit dans l'une des chansons de Gusteau. Les noces étaient en effet l'un des moments privilégiés de l'ivresse, où l'excès atteignait le summum de sa fonction d'exutoire :

L'in lo demande dau relét	L'un [des conviés] leur [aux époux] demande du supplément,
Quàeque ll'ét sou queme in gorét	Quoiqu'il soit soûl comme un cochon
Qui ne pet marchâe ni s'assire.	Qui ne peut marcher ni s'asseoir. ⁹⁶⁵

L'effet physique de l'alcool semble ainsi spécifiquement recherché lors des noces. La quantité de vin est donc un élément capital. Mais sa qualité est également essentielle. Ceci explique le reproche qui est fait dans une autre chanson aux jeunes époux :

Le mellour de lo vin ét dau vin de pruneas.	Le meilleur de leur vin est du vin de pruneaux.
Lle dit que ll'ét pu dous é que gne grise pa.	Il dit qu'il est doux et qu'il ne grise pas. ⁹⁶⁶

Se voir servir cette boisson au lieu de vrai vin semble déplaire aux convives, puisque cet exemple est cité parmi les défauts de la noce⁹⁶⁷. Mais il est difficile de connaître exactement ce qu'était ce « vin de pruneas ». Qu'il ne corresponde pas suffisamment au besoin d'excès de la fête – « il ne grise pas » – pourrait signifier qu'il ne s'agit pas d'eau-de-vie de prune, dont le degré d'alcool est généralement plus élevé que le vin. Le problème semble d'abord être d'origine gustative – « il est doux ». Ce « vin de pruneas » pourrait donc être un vin additionné de jus de prunes ou de pruneaux, ou bien dans lequel ces fruits ont été laissés à macérer. Sa saveur pourrait donc être devenue trop suave pour les palais des paysans. Quoi qu'il en soit, cet exemple s'inscrit dans la hiérarchie des boissons que nous avons remarquée précédemment. Les paysans semblaient bien attendre des saveurs spécifiques en temps de fête.

En second lieu, ces saveurs préférées sont révélées par la relation des excès alimentaires. L'excès lors des festivités participe de la recherche de l'abondance, comme nous

⁹⁶⁵ Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.68-69.

⁹⁶⁶ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

⁹⁶⁷ Le vers précédent explique ainsi que « faute de bancs, de tables, il faut s'asseoir par terre », tandis que le suivant assure que « même les chiens ne veulent pas » du plat qui est servi. *Ibid.*

l'avons évoqué précédemment dans le cas du repas de noces. La gourmandise y est alors d'usage :

Quàeque ll'ant [les épous]
fasu de lo meù,
Fricassai la poule é lés eùs,
Aus gourmands gn'ant
peghu sufire.

Quoiqu'ils [les époux] aient
fait de leur mieux,
Fricassé la poule et les
œufs,
Aux gourmands, ils n'ont
pu suffire.⁹⁶⁸

Il est toutefois étonnant que François Gusteau utilise dans cette chanson le terme français pour désigner les « gourmands ». D'une part, aucun procédé stylistique, comme les besoins d'une rime, ne l'y oblige. D'autre part, de nombreux mots de patois existent, comme les substantifs « goulufria », « goulipate » ou « goulupate ». Mais l'abbé Lalanne n'en donne qu'une définition pauvre⁹⁶⁹. Il en est de même pour celle de la gourmandise. « Aimer la liche » ne serait qu'un synonyme d'aimer « la bonne chère », sans plus de précision sur ce dont celle-ci est constituée⁹⁷⁰. Il est alors possible que les mots poitevins aient été insuffisants aux yeux de Gusteau, qui aurait pu vouloir véhiculer un sens différent dans ce passage. Furetière définit en effet la gourmandise comme une « avidité, intemperance au manger & au boire »⁹⁷¹. Le « gourmand » se rapproche alors du « goinfre », « qui ne se plaist qu'à faire bonne chere, à la table »⁹⁷². Utiliser le terme français permettait donc à Gusteau d'insister sur la voracité des convives du repas de noces. Il s'agit de l'interprétation la plus probable, liée à la valorisation de l'excès alimentaire dans le cadre de la culture de la faim. Mais une autre hypothèse peut mériter d'être mentionnée. En effet, dès le XVII^e siècle, l'idée d'une « honnête gourmandise » émerge dans la culture alimentaire des élites⁹⁷³. Elle devient une qualité, dans le sens où le gourmand se rapproche alors du « friand », du « gourmet »⁹⁷⁴. La gourmandise acquiert alors une image positive et « devient un signe de distinction sociale, la marque d'une éducation »⁹⁷⁵. Mais les dictionnaires de français n'entérinent que partiellement ce changement sémantique, et ce, uniquement à la fin du XVIII^e siècle⁹⁷⁶. La

⁹⁶⁸ Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.68-69.

⁹⁶⁹ « Personne qui mange par gourmandise ». « Goulufria, goulipate et goulupate », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.152.

⁹⁷⁰ « Liche. s. f. gourmandise : "aimer la liche", c'est aimer la bonne chère ». ». « Liche », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.174.

⁹⁷¹ « Gourmandise », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.

⁹⁷² « Goinfre », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.

⁹⁷³ Quellier Florent, *Gourmandise. Histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, p.105.

⁹⁷⁴ *Ibid.*, p.107-108.

⁹⁷⁵ *Ibid.*, p.110.

⁹⁷⁶ *Ibid.*, p.109.

définition de la gourmandise par Furetière conserve donc un sens en partie obsolète, malgré « le succès de l'image du friand »⁹⁷⁷. En utilisant l'expression « aux gourmands », Gusteau semble donc suggérer le niveau des attentes d'au moins une partie, si ce n'est tous les convives d'un repas de noces paysan. Par une forme de glissement linguistique et social, il soulignerait la préférence des paysans pour une certaine qualité de la bonne chère, en plus de la quantité. Des œufs ou une poule, denrées sortant déjà de l'ordinaire, seraient alors insuffisants au palais des invités⁹⁷⁸. Les époux n'ont pourtant plus rien à leur offrir, « fricasser » ayant également le sens de « sacrifier » ou « dilapider »⁹⁷⁹. Ceux-ci pourraient réclamer une autre viande, comme l'agneau des exemples de la partie précédente. Faire « gogaille » ne serait donc pas le seul objectif des repas de fête. Il s'agirait tout aussi bien de consommer certains produits, préférés à d'autres. Le festin extraordinaire est ainsi l'occasion pour les participants d'assouvir des désirs gustatifs qu'ils ne peuvent pas satisfaire dans leur alimentation ordinaire.

Il ne faut toutefois pas tomber dans le misérabilisme en accentuant outre mesure la monotonie du régime quotidien du paysan. François Gusteau sous-entend à plusieurs reprises que le paysan peut connaître la « gourmandise » avec des produits ordinaires. Les frasques des écoliers en sont l'illustration en miroir. Ceux-ci volent de la nourriture aux paysans, non pas pour satisfaire une nécessité alimentaire, mais pour contenter un besoin gustatif :

Ne pouvant boere au pot,
ll'at mi la moén deden,

É lle s'ét tout jhobrai en
manjhant a pougnâies,

Quar le gourmand prnét de
trop grousses goulâies.

Quant ll'at étaï guedai é
que gn'en pouvét pu,

Ll'at apelai lés autres qui
se sant bae rendus [...],

Mé quant ll'ant apprchai,
au lieù de lo ballâe,

Pr le moén, sun pouse a

Ne pouvant boire au pot, il
a mis la main dedans,

Et il s'est tout barbouillé en
mangeant à poignées,

Car le gourmand prenait de
trop grosses bouchées.

Quand il a été rassasié et
qu'il n'en pouvait plus,

Il a appelé les autres qui
sont vite arrivés [...],

Mais quand ils se sont
rapprochés, au lieu de leur
donner,

⁹⁷⁷ *Ibid.*

⁹⁷⁸ Cet exemple précis paraît toutefois exagéré délibérément par Gusteau afin d'obtenir un effet comique. Il semblerait étonnant que ce genre de plat soit dédaigné par des paysans.

⁹⁷⁹ L'une des significations de « fricasser » selon Furetière est « consommer son bien en desbauche & en bonne chere, ou même en mauvais mesnage. » « Fricasser », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire..., op. cit.*, s.p.

supâe,
Ll'at crachai den le pot é
jhénpallai le réste.

Pour le moins son pouce à
sucer,
Il a craché dans le pot et
éparpillé le reste.⁹⁸⁰

Ici, le « gourmand » est d'abord un « goinfre ». Cet écolier venait de voler le pot de caillé que transportait le paysan Denis. D'abord aidé par ses camarades, il s'est ensuite isolé d'eux pour profiter seul de son larcin. Il nargue ensuite ses compères en refusant de leur partager le reste de caillé. Cette attitude peut être la conséquence de la motivation du vol. Celui-ci aurait pu être causé par une gourmandise égoïste, en plus de la faim. Gusteau, par l'intermédiaire de son personnage, désapprouve ce comportement et l'associe à la glotonnerie. L'aspect moral de l'anecdote, qui réprouve autant le vol et l'absence de partage que le vice de la gourmandise, écarte toute notion de plaisir gustatif. Celui-ci n'était pourtant pas nécessairement absent chez l'écolier, puisqu'il a pu être à l'origine de son acte. En conséquence, il pouvait en être de même pour le paysan, qui se lamente justement de ne pas avoir pu y goûter.

La même interprétation peut être faite en voyant les écoliers voler des noix et des raisins :

Quar si jh'un den nos sacs
daus caleas, daus rasins,
Quant jhe cheùsun, ol en
tunbe ȝhéquins,
É croc ! lés buns marchands
lés gobant a grand hate.
Qui n'atrave rén, poén n'en
tate.

Car si nous avons dans nos
sacs des noix, des raisins,
Quand nous chutons, il en
tombe quelques-uns,
Et croc ! les braves gens les
attrapent en grande hâte.
Qui n'attrape rien, point
n'en tâte.⁹⁸¹

La rapidité à les grappiller et l'absence de partage fait penser à un appétit particulier pour ce que l'on pourrait qualifier de « friandises »⁹⁸², l'une plutôt grasse et l'autre sucrée. Précisons que les « caleas » sont des noix dépouillées de leur brou⁹⁸³, d'autant plus faciles à consommer.

⁹⁸⁰ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.32-33.

⁹⁸¹ *Ibid.*, p.40-41.

⁹⁸² Jean Le Tallec indique que les noix sont considérées comme des friandises. Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.300.

⁹⁸³ « Calaud, (au pluriel *caléas*) est une noix sèche, dépouillée de son brou (*chaffre* en Poitevin), le contraire de *quecas*, qui n'est guère employé que pour désigner des noix vertes, qui ont encore leur brou. Suivant M. Hecart (*Diction. Rouchi.*) à Bonneval (Eure-et-Loir), *callot* signifierait aussi noix. On y use de cette expression : *sec comme un callot*. En Poitevin : *écaler* des noix, c'est leur ôter le [sic] brou, et par là les rendre *caléas*. » Pressac Jean-François, *Poésies...*, op. cit., p.93-94.

Les jeunes gloutons font alors plus que les attraper, puisqu'ils « gobent » noix et raisin directement. Il est possible d'imaginer que ce genre de plaisir pouvait être partagé entre écoliers et paysans. Rappelons que les écoliers qui pillent les jardins sont « friands », à défaut d'être « délicats », quand ils mangent des fruits et légumes encore verts⁹⁸⁴. Et si les paysans se plaignent que « très souvent, malgré nous, ils goûtent notre beurre »⁹⁸⁵, c'est bien que l'importance donnée au gras est un point commun.

Gusteau évoque plus explicitement une gourmandise paysanne dans la chanson *Consolation des paysans*. Le thème de celle-ci, également comique, est de démontrer que les nobles ont une vie bien plus difficile que celle des paysans, en comparant les défauts des uns et les avantages des autres. Cette confrontation se fait également sur le terrain de l'alimentation :

Lle manjhant, dis-tu, daus chapuns,	Ils mangent, dis-tu, des chapons,
Daus prdris, daus begasses,	Des perdrix, des bécasses,
De buns jhigots, de buns jhanbuns,	De bons gigots, de bons jambons,
Qu'in grand salàud fricasse :	Qu'un grand malpropre fricasse :
Crés tu que ll'o trouvant mellour	Crois-tu qu'ils trouvent cela meilleur
Qu'i ne fé dau lard é daus chous ?	Que je ne fais du lard et des choux ? ⁹⁸⁶

Notons au passage la persistance des préjugés sur les cuisiniers, considérés dans la culture des élites comme des êtres sales et répugnantes⁹⁸⁷. Ce passage donne surtout à sourire, du fait de son exagération. Il faut donc prendre celle-ci avec précaution. Mais il n'est pas inapproprié d'imaginer un goût des paysans pour le lard et les choux. L'un – surtout s'il est rance – comme l'autre ont des saveurs très fortes, qui pouvaient être utiles pour relever la soupe, par exemple. La porosité des pots de terre pouvait leur faire conserver un fumet⁹⁸⁸. Celui-ci était

⁹⁸⁴ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus apprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.44-45.

⁹⁸⁵ *Ibid.*, p.40-41.

⁹⁸⁶ Gusteau François, *Consolation des paysans, misère des nobles*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.84-85.

⁹⁸⁷ Quellier Florent, « L'alimentation de l'Autre dans l'Europe des temps modernes », dans Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, op. cit., Paris, Belin, 2021, p.608.

⁹⁸⁸ Alexandre-Bidon Danièle, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge-Temps modernes)*, Paris, Éditions Picard, 2005, p.112.

diffusé dans les autres préparations lors des cuissons suivantes, ce qui en améliorait à leur tour la saveur⁹⁸⁹.

Au passage, remarquons, dans la même chanson, une partie liée au chou du couplet précédent et, au-delà, aux excès alimentaires :

Si den le ventre ou l'estoumac,	Si dans le ventre ou l'estomac,
In vent lés incomode,	Un vent les [i.e. les nobles] incommode,
Lle gardant queme en in sac.	Ils le gardent comme dans un sac.
Ch'et énsi lo méthode.	C'est là leur méthode.
Vive nous qui fun, sen façun,	Vive nous [i.e. les paysans] qui faisons, sans façon,
Sorti touts lés vents de prisun !	Sortir tous les vents de prison ! ⁹⁹⁰

Gusteau se moque ici des manières de table des élites. Au cours de l'époque moderne, celles-ci ont en effet été de plus en plus strictement codifiées :

Une partie du corps est particulièrement occultée : le ventre. Le refoulement civilisationnel du ventre et du bas du corps implique la négation des bruits organiques liés aux fonctions naturelles [...]. Une peur sociale s'installe en Occident : rendre son corps sonore, hoqueter, éructer, péter.⁹⁹¹

Mais dans le monde des paysans, vents et autres flatulences ont conservé une signification différente :

Déglutiner, éructer, péter offrent ici la preuve sonore rassurante que la machine corporelle fonctionne, au même titre qu'un corps sentant la sueur, la crasse et l'urine signale la vitalité.⁹⁹²

Les excès alimentaires ont ainsi leur pendant corporel, rendu plus visible lors de la bombance des temps de fête, du fait de la trop grande ingestion de nourriture. Cette remarque éloigne les paysans de la bestialité que peuvent leur prêter les élites. Faire « sortir tous les vents de prison » témoigne seulement de manières de table différentes, issues d'une mentalité liée à la culture de la faim. Ce comportement est appréhendé ici de manière positive, comme une liberté que les paysans ont, contrairement aux élites.

⁹⁸⁹ *Ibid.*, p.114.

⁹⁹⁰ Gusteau François, *Consolation des paysans, misère des nobles*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.84-85.

⁹⁹¹ Quellier Florent, « L'alimentation de l'Autre dans l'Europe des temps modernes », dans Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, *op. cit.*, Paris, Belin, 2021, p.604.

⁹⁹² *Ibid.*, p.606.

Un dernier passage peut être interprété sous le prisme de la gourmandise. Dans *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, le paysan protagoniste de la chanson se plaint de ses enfants. En effet, après avoir subi leurs pleurs au bas-âge, il doit se retrouver confronté à leurs désirs alimentaires tant qu'ils restent à sa charge. Des aliments bien précis sont mentionnés :

I éprouve la tenpète	Je subis la tempête
De vént marmalles qui brallant	De vingt marmots qui pleurent
Sen dire ce que lle velant.	Sans dire ce qu'ils veulent.
É si ll'o disant, vat o meù ?	Et s'ils le disent, cela va-t-il mieux ?
L'in veùt ine graessàie,	L'un veut une tartine,
L'autre vedrét daus poes, daus eùs,	L'autre voudrait des haricots, des œufs,
L'autre ine fricassàie.	L'autre une friture. ⁹⁹³

Ces choix infantiles ne sont pas anodins. La tartine « graissée » tout comme la friture sont un apport de gras propre à satisfaire l'estomac et le palais. De même que les œufs, ces produits ne sont pas consommés quotidiennement, mais constituent une amélioration du repas des paysans. Ces ajouts peuvent donc être désirés à cause de leur rareté. L'appétence pour le gras tient ainsi une place importante dans le cadre de la culture de la faim. Il en va de même pour les « haricots » ou « poes ». Ces légumineuses peuvent contribuer à rendre un plat plus rôboratif et donc mieux satisfaire l'estomac. Il semble donc logique que ces aliments soient privilégiés par le goût paysan.

En troisième lieu, un aspect particulier des écrits de Gusteau permet de comprendre la valeur plus importante accordée à quelques aliments. Dans différentes pièces religieuses, le curé de Doix met en scène la Nativité, notamment le moment où les bergers viennent offrir des présents au Christ nouveau-né. Mais la description de ces bergers et de leurs cadeaux diffère de la tradition évangélique. En effet, ceux-ci ressemblent plutôt à des paysans du Bas-Poitou. Cette représentation particulière est assumée par l'auteur dans la préface de l'édition de 1756 des *Noëls nouveaux* :

Quelques uns de mes amis, dis-je, m'ont fait procès de ce que dans les premières éditions de ces Noëls, j'ai fait parler des paysans un peu trop cavalierement à Jesus-Christ : c'est une peine qu'ils se sont faite. J'oserois

⁹⁹³ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.60-61.

parier que si le Seigneur paroisoit une seconde fois dans le monde avec sa première douceur, *nos bons Poitevins* iroient lui demander à sept heures du soir s'il a déjeûné ; le prieroient d'avoir l'honneur de recevoir leurs présens ; & lui parleroient (croyant lui faire de grands complimens) comme je fais parler mes Bergers.⁹⁹⁴

Gusteau se justifie par le besoin de rendre accessibles les connaissances qu'il apporte au plus grand nombre, au premier rang duquel sont ses paroissiens. Cela explique que la majorité des noëls soit écrite en poitevin et pas en français⁹⁹⁵.

La conséquence de cette particularité est que les cadeaux alimentaires faits à l'Enfant Jésus peuvent avoir une réelle signification pour les paysans qui les offrent. Plus précisément, au regard de l'importance de celui qui les reçoit, ces cadeaux doivent se situer en haut de la hiérarchie paysanne des aliments. Il apparaît en effet que tous les aliments cités sont ceux qui pouvaient être consommés en temps de fête et, donc, être l'objet des préférences gustatives des paysans.

Les viandes en constituent le premier exemple. C'est également le plus révélateur, puisque qu'il est improbable qu'un nouveau-né puisse consommer tels quels des aliments carnés ! L'une des bergères offre ainsi un « gros morceau » de « lard tout frais »⁹⁹⁶ : ce cadeau est doublement mélioratif, du fait de sa quantité et la proximité de la préparation, c'est-à-dire de la tendreté. Le lard étant fait pour être conservé, les paysans ne pouvaient pas en consommer encore frais. Mais ce passage pourrait indiquer que cela pouvait être désiré. De même, la carpe pêchée par un paysan est finalement destinée à être offerte à l'enfant : cette amélioration de l'ordinaire est considérée comme suffisamment extraordinaire pour servir de cadeau⁹⁹⁷. L'un des bergers conseille à un autre, plutôt que d'offrir un jeu, d'apporter des « poulets » ou des « dindons »⁹⁹⁸. Comme nous l'avons vu, le premier de ces deux animaux d'élevage était surtout réservé au marché, étant régulièrement présent dans les redevances dues aux bailleurs des exploitations. C'était également le cas du deuxième⁹⁹⁹, acclimaté dans

⁹⁹⁴ Gusteau François, *Noels nouveaux, dans tous les stiles, pour tous les goûts*, Fontenay-le-Comte, Chambonneau Imprimeur, 3^e éd., 1776 (1^{ère} éd. 1738), p.II.

⁹⁹⁵ Par ailleurs, les noëls en français sont de facture classique et ne mettent pas en scène de paysans. Ils ne sont donc pas compris dans notre corpus.

⁹⁹⁶ « I li tiri de ma penére, (bis) / De lard tout frâe in grouz bousi. », « Je lui tirai de mon panier (bis) / De lard tout frais un gros morceau. » Gusteau François, *In anjhe cundit ine pasturéle a Bétéléém*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.54.

⁹⁹⁷ Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.59.

⁹⁹⁸ *Ibid.*

⁹⁹⁹ Le terme « perot » désigne bien un « dindon, dans tout le Poitou ». Mais Gusteau ayant eu besoin de la rime en « -ot », il peut tout à fait s'agir d'une dinde. « Perot », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.206.

les basses-cours depuis son arrivée d'Amérique, qui constituait une volaille plus luxueuse, exceptionnellement présente sur les tables lors des fêtes paysannes¹⁰⁰⁰.

Le même berger propose ce qui constitue une deuxième catégorie d'offrandes alimentaires : les fruits. Il suggère d'emmener « des poires ou bien des abricots, pour en faire du sirop. »¹⁰⁰¹ L'élément sucré prend ici le dessus et devait également constituer une saveur recherchée par les paysans. Mais si ceux-ci pouvaient consommer des fruits ou du miel, le sirop devait rester une préparation exceptionnelle. En effet, si les fruits n'en contiennent pas assez, du sucre doit être ajouté. Cette denrée n'est présente dans aucunes des réserves alimentaires des inventaires après décès que nous avons pu consulter. Elle devait donc rester rare dans le Marais poitevin du XVIII^e siècle.

Finalement, en troisième position, un seul aliment pouvait correspondre réellement à l'alimentation infantile :

Qui cundit Jhaquét qui porte in pot	Qui conduit Jaquet qui porte un pot
Renplli de babijhot	Rempli de babeurre
Pr l'enfant jholiot	Pour l'enfant joliet
Qui pourat boere a sun biot	Qui pourra boire à son biberon
A tire-lérigot.	À tire-larigot. ¹⁰⁰²

L'élément gras est un classique de l'alimentation exceptionnelle paysanne. Le babeurre est le liquide restant dans la baratte après la solidification du beurre. Mais là encore, les enfants paysans étaient surtout nourris de bouillies de céréales, les produits laitiers restant une exception. Ce genre de produit faisait donc probablement partie des aliments de choix.

Ces trois éléments se retrouvent dans les présents offerts par les bergers de la pièce de théâtre de *La Nuit de Noël*. Le dénommé Lizandre offre un agneau vivant, qui possède bien sûr un fort rôle symbolique dans ce contexte¹⁰⁰³. Mais sa viande était aussi particulièrement prisée. Guillot y joint un « sucre [qui] sera bon pour luy faire de la rotie¹⁰⁰⁴ »¹⁰⁰⁵. Ce luxe semble absolument en dehors de la portée des paysans. Mais qu'il soit

¹⁰⁰⁰ Quellier Florent, *La Table des François...*, *op. cit.*, p.137.

¹⁰⁰¹ « Daus poeres, ou bae daus abricots / Pr en faere dau sirot. » Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, *op. cit.*, p.59.

¹⁰⁰² *Ibid.*, p.58.

¹⁰⁰³ Gusteau François, *La Nuit de Noël*, 1742, dans Mouchard N. (éd.), *La Nuit de Noël...*, *op. cit.*, p.26.

¹⁰⁰⁴ Une « rotie » est un « morceau de pain delié qu'on fait secher en le rostissant. On fait des rosties au beurre, à l'huile ; on les trempe dans l'hypocras, & autres vins de liqueur. On fait des rosties pour

mentionné ici, dans une pièce de théâtre qui a été réellement jouée devant les paroissiens de Doix, semble signifier qu'il ne leur est pas inconnu et qu'il pourrait, lui aussi, être désiré. Enfin, Nanette a préparé de la bouillie :

Les aliments trop forts que chacun vous présente
Me paroissent, Seigneur, bien peu vous convenir.
Est-ce remédier à votre faim présente,
Que de vous procurer des mets pour l'avenir ?
Je vous ay fait de la bouillie
De lait tout frais et de fleur de froment ;
Recevez-la, belle Marie,
L'écuelle et le pot sont aussi du présent.¹⁰⁰⁶

La composition de ce mets infantile signale sa qualité supérieure. L'utilisation non seulement de froment, mais de sa qualité la plus fine, pouvait laisser rêveur un paysan qui n'a qu'exceptionnellement l'occasion d'en consommer. Quant au lait, dont la fraîcheur est un gage de qualité, il est encore un ajout de lipides, qui ne devait pas se faire dans toutes les bouillies quotidiennes.

L'ensemble de ces mentions d'aliments dessine une hiérarchie des préférences gustatives des paysans. Sans surprise, l'alimentation la plus valorisée au niveau du goût est celle qui s'éloigne le plus de l'ordinaire. Le pain blanc, frais et à la mie aérée est la première des gourmandises¹⁰⁰⁷. L'apport du sucré, mais surtout, des graisses et de la viande est fortement valorisé. Cependant, ce genre de produit alimentaire restait exceptionnel. Les cuisines paysannes étaient donc partagées entre les contraintes de l'alimentation du quotidien et la volonté, si ce n'est la nécessité, d'utiliser ces aliments appréciés.

mettre dans des sauces, dans des estuvées, pour mettre sous un rognon, sous des beccasses. » (« Rostie », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire..., op. cit., s.p.*). Mais il semble plutôt ici que le sucre soit envisagé pour servir à caraméliser de la viande rôtie.

¹⁰⁰⁵ Gusteau François, *La Nuit de Noël*, 1742, dans Mouchard N. (éd.), *La Nuit de Noël..., op. cit.*, p.27.

¹⁰⁰⁶ *Ibid.*, p.27-28.

¹⁰⁰⁷ « Dans un monde viscéralement attaché aux priviléges et aux marques de la distinction sociale, le pain blanc frais semble bien être la première des gourmandises réellement partagée par l'ensemble de la population, des enfants aux vieillards, de la paysannerie, d'une manière exceptionnelle il est vrai, à l'aristocratie, d'une manière quotidienne. » Quellier Florent, *Festins..., op. cit.*, p.25-26.

III. Les cuisines paysannes, entre quotidien et extraordinaire

En 1996, dans le chapitre de *l’Histoire de l’alimentation* dévolu à l’alimentation paysanne, Jean-Louis Flandrin mettait en avant l’existence d’une cuisine spécifiquement paysanne, tout en reconnaissant les lacunes et le désintérêt des historiens à ce sujet :

D’une région à l’autre, l’alimentation paysanne se distinguait non seulement par les aliments consommés et par les équilibres de la ration alimentaire, mais aussi par les assaisonnements, les cuissons, les spécialités, en un mot par la cuisine locale – ce que les historiens d’aujourd’hui ont cependant quelque mal à admettre [...]. Il est vrai que nous sommes généralement très mal renseignés sur ces cuisines rustiques.¹⁰⁰⁸

Ce manque d’informations n’est pas seulement causé par les carences des sources, mais d’abord par l’absence de recherches portant uniquement sur la question. Pourtant, nombre d’historiens ayant travaillé sur l’alimentation des paysans ont consacré des pages à leur cuisine. Ceci est le signe qu’il est bien possible de l’appréhender. Toutefois, aujourd’hui encore, aucune synthèse portant sur les cultures culinaires paysannes n’a vu le jour.

Dans le Marais, les difficultés d’approvisionnement alimentaire n’empêchaient pas les paysans de ressentir le désir de consommer certaines denrées. La cuisine paysanne devait donc satisfaire à cet impératif tout en étant contrainte par ces obstacles. Plusieurs degrés de recherche culinaire se dessinent alors, distingués par le niveau d’aisance des paysans autant que par la conjoncture, le calendrier festif et religieux et le cycle de la vie. Même si les ustensiles contenus dans les inventaires renvoient l’image d’une variété des préparations possibles, la cuisine quotidienne restait marquée par la forte présence de denrées d’origine végétale. La consommation d’aliments gras n’était pas forcément rare, mais constituait une amélioration de ce régime. C’est toutefois en temps de fête que les paysans pouvaient élaborer des préparations culinaires plus exceptionnelles.

A. Ustensiles et vaisselle, indices de la diversité des préparations culinaires

Malgré d’importantes lacunes, les inventaires après décès permettent de connaître les objets à destination culinaire possédés par les paysans. Même si la fréquence de leur utilisation n’est qu’hypothétique, ils donnent un aperçu du champ des possibles dans la cuisine des paysans du Marais poitevin. Plus précisément, les différences de possession

¹⁰⁰⁸ Flandrin Jean-Louis, « L’alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l’alimentation*, *op. cit.*, p.624.

d'objets en fonction du niveau de richesse témoignent d'une variété de cuisines. Les ustensiles de cuisson les plus souvent mentionnés présentent ainsi un triptyque d'actions culinaires. Les autres ustensiles permettent de compléter ce panorama, tandis que contenants et vaisselle témoignent d'usages variés.

1. Bouillir, frire et griller ou la batterie-type des paysans du Marais

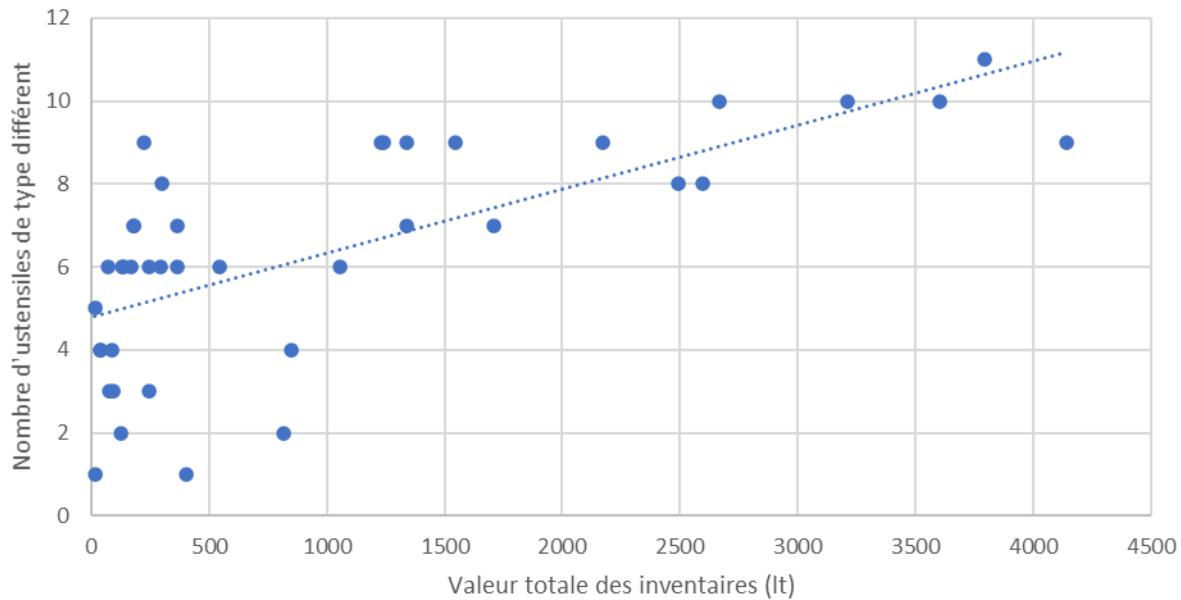
Globalement, les inventaires après décès du corpus sont bien fournis en ustensiles de cuisine, comme en témoignent les valeurs ci-dessous¹⁰⁰⁹.

	Ustensiles différents possédés	Total des ustensiles possédés
Étendue	1-11	1-29
Moyenne	6,34	11,29
Médiane	6	10
Premier quartile	4	7
Troisième quartile	9	15

Tableau 13 - Statistiques concernant les ustensiles possédés.

En effet, les trois quarts des foyers possèdent au moins quatre ustensiles de types différents, pour un total de sept objets possédés. La moyenne et la médiane s'établissent autour de six ustensiles et d'une quantité totale de dix ou onze objets. Sur les seize objets que nous avons identifiés dans la catégorie des ustensiles, entre neuf et onze sont possédés simultanément par un même foyer dans 25 % des cas. Ceci témoigne d'une réelle variété de la batterie de cuisine pour une grande partie des paysans.

¹⁰⁰⁹ Tous les nombres sont arrondis au centième par excès.



Graphique 15 - Nombre d'ustensiles de types différents rapporté à la valeur des inventaires.

Le nuage de points ci-dessus corrobore cette idée. Il révèle deux informations d'importance concernant la possession d'ustensiles de types différents.

Tout d'abord, les paysans les plus aisés, dont les inventaires dépassent les 1 000 lt, ne possèdent pas en-dessous de six types d'ustensiles. La richesse permet donc de diversifier la batterie de cuisine, ce qui ouvre plus de possibilités du point de vue culinaire. Ce sont également les paysans de cette catégorie qui possèdent la plus grande quantité d'ustensiles : au minimum dix, à part une exception, mais la majorité en possède plus de quinze. Posséder plusieurs ustensiles de même type permet de pratiquer une cuisine plus complexe, notamment en variant les cuissons de plusieurs aliments. La différence de taille de certains objets, comme les chaudrons et les poêlons, permet également d'adapter la quantité de nourriture préparée.

Ensuite, il faut remarquer que cette diversité des ustensiles n'est pas réservée uniquement aux paysans les plus riches. Environ la moitié des paysans dont l'inventaire est inférieur à 500 lt possède entre six et neuf types d'ustensiles différents. Mais il n'est pas possible d'affiner cette observation par l'analyse du niveau de richesse. En effet, même des inventaires à faible valeur mentionnent une telle variété d'ustensiles¹⁰¹⁰. De même, aucune tendance claire ne se détache de l'étude par groupes professionnels. Les journaliers sont les

¹⁰¹⁰ Par exemple, les inventaires de cette catégorie contenant six types d'ustensiles différents sont compris entre une valeur de seulement 71 lt et 545 lt. Ils recouvrent donc l'étendue entière de ce groupe.

plus nombreux dans cette catégorie¹⁰¹¹, mais leur niveau de richesse est variable – de 14 lt à 545 lt –, de même que le nombre d'ustensiles de types différents – de 2 à 9. Même dans des inventaires à faible valeur, comme celui du journalier René Cardin¹⁰¹² – 71 lt –, le nombre d'ustensiles différents pouvait attendre la valeur médiane¹⁰¹³. La différence entre les paysans aisés et ceux plus humbles se trouve plutôt dans la quantité totale d'objets possédés. Seuls sept inventaires inférieurs à 500 lt contiennent dix ustensiles ou plus. Si les paysans de cette catégorie pouvaient varier leurs préparations culinaires, ils avaient donc moins de possibilités de les rendre plus complexes.

À l'extrémité basse, seuls deux inventaires ne mentionnent qu'un seul type d'ustensile : un simple pot de fer dans un inventaire d'une valeur de seulement 15 lt¹⁰¹⁴ et un unique chaudron dans un autre d'une valeur de 403 lt¹⁰¹⁵. À ce propos, il faut souligner un biais méthodologique semblable à celui observé dans le cas des réserves alimentaires. En effet, l'omission d'objets dans les inventaires n'avait pas forcément pour origine leur absence dans la maison du paysan. Les notaires négligeaient systématiquement certains objets, tandis que des fraudes pouvaient en soustraire un nombre parfois élevé¹⁰¹⁶. De même, les dettes n'attendaient pas toujours l'ouverture de la succession pour être remboursées. Dans le cas des ustensiles et, en général, du matériel de cuisine, la vétusté pouvait entrer en compte. Les objets trop usés ayant perdu leur valeur commerciale voyaient ainsi leur intérêt diminuer dans le cadre de la succession. Un nombre inconnu d'objets délabrés pouvait donc être écarté de l'inventaire¹⁰¹⁷. Cette explication peut convenir aux deux exemples précédents, qui mentionnent une part importante d'objets « usés ». Les plus abîmés d'entre eux n'auraient même pas été inventoriés.

Cela pourrait expliquer en partie la moins grande diversité de types d'ustensiles dans la seconde moitié des inventaires inférieurs à 500 lt. Les difficultés des paysans concernés les obligaient, encore plus que les autres, à conserver et à réutiliser longtemps les mêmes objets. De plus, des moyens financiers moins importants pouvaient les conduire à se fournir

¹⁰¹¹ Quatorze inventaires sur les vingt-quatre d'une valeur inférieure à 545 lt sont ceux de journaliers.

¹⁰¹² AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de René Cardin, journalier, 25/04/1740.

¹⁰¹³ Cet inventaire comprend six genres d'ustensiles différents : chaudron, gril, poêle à frire, poêlon, pot de fer, trépied.

¹⁰¹⁴ AD85, 3 E 62 479, inventaire après décès de Jeanne Mention, veuve de François Bertaud, laboureur, 11/09/1743.

¹⁰¹⁵ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Denis Michaud, laboureur, 30/11/1720.

¹⁰¹⁶ Baulant Micheline, « Niveaux de vie... », art. cit., p.506-507.

¹⁰¹⁷ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.269.

davantage en ustensiles de seconde main, donc de moindre qualité¹⁰¹⁸. Pour ces raisons, de nombreux objets trop usagés n'ont sans doute pas été mentionnés.

Ces lacunes restent toutefois relativement limitées à certains inventaires et à des ustensiles bien précis, comme l'illustre le tableau suivant :

Ustensiles de cuisson	Nombre d'inventaires	Rapport au nombre total d'inventaires
Chaudron	38	92,68 %
Poêlon/Poêlonne	36	87,80 %
Pot (bois, faïence, fer, terre)	31	75,61 %
Crémaillère/Crémaillon	30	73,17 %
Poêle à frire	25	60,98 %
Trépied	25	60,98 %
Gril	24	58,54 %
Marmite	13	31,71 %
Friquet	8	19,51 %
Broche	5	12,20 %
Écumoire	3	7,32 %
Casserole	1	2,44 %

Tableau 14 - Fréquence des types d'ustensiles dans les inventaires après décès.

À partir de la fréquence de la présence des types d'ustensiles dans les inventaires après décès, les traits communs des batteries de cuisine d'un paysan du Marais émergent. La batterie-type est organisée autour de deux actions culinaires principales : bouillir et frire. Il est possible d'y ajouter une troisième : griller. En effet, en premier lieu, le chaudron est omniprésent. Associé au pot – qui est un cas particulier sur lequel nous reviendrons –, il consacre l'importance du bouilli. En second lieu, poêle à frire et poêlon ne sont pas moins présents, contrairement à ce que la vulgate misérabiliste de l'alimentation paysanne pouvait laisser penser. Crémaillère et trépied sont deux moyens complémentaires de contrôler ces deux types de cuisson. En troisième lieu, le gril est étonnamment mentionné à de nombreuses reprises, ce qui consacre une spécificité locale. Enfin, des ustensiles complémentaires sont parfois utilisés, notamment la marmite qui peine à s'imposer. Il ne faut pas oublier que la cuisson directement dans les braises était également pratiquée.

¹⁰¹⁸ Il était rare d'acheter des objets neufs dans le monde rural d'Ancien Régime. Même les paysans aisés se fournissaient en priorité avec des biens de récupération. Le maintien de ces « habitudes anciennes » s'est toutefois progressivement couplé, chez la paysannerie la plus aisée du XVIII^e siècle, avec de nouvelles habitudes de consommation. Meyzie Philippe, « Consommations paysannes et économie de l'échange en France au XVIII^e siècle », dans Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu..., op. cit.*, p.236.

Le chaudron semble être l'ustensile de base de la cuisine paysanne des paysans du Marais. En moyenne, les paysans en possédaient entre trois et quatre¹⁰¹⁹. Seuls trois inventaires n'en mentionnent pas. Dans les cas de ceux de Jeanne Mention¹⁰²⁰ et de Pierre Laborde¹⁰²¹, c'est la situation financière modeste des défunts qui pourrait en être la cause¹⁰²². Mais, dans les deux inventaires, un pot de fer pouvait remplacer le chaudron, ce qui corrobore l'idée de l'importance du bouilli. Seule l'absence de chaudron dans le troisième inventaire, celui d'Elisabeth Largeau¹⁰²³, reste inexpliquée. Certes, cet acte est d'une valeur de 851 lt, mais comporte des lacunes flagrantes¹⁰²⁴. Celles-ci sont sûrement à l'origine de l'omission du chaudron ou du pot de fer, sans qu'aucune explication n'en soit donnée dans l'acte.

Si le chaudron est omniprésent, le nombre d'items et leur taille sont variables. Quatre inventaires, dont trois inférieurs à 73 lt, n'en mentionnent qu'un seul, à chaque fois « uzé » ou « meschant ». À l'autre extrême, deux laboureurs aux inventaires supérieurs à 1 000 lt en possédaient neuf. Dans ce cas, la taille des chaudrons connaissait une amplitude plus importante. Le plus grand de ceux possédés par le défunt François Godillon mesurait six seaux, alors que le plus petit ne contenait que deux pintes¹⁰²⁵. Cette diversité permettait autant de variations dans la préparation des mets.

Si le chaudron est omniprésent dans les inventaires, la marmite, quant à elle, n'est inventoriée que dans treize cas¹⁰²⁶. Pourtant, le premier est qualifié d'« antique » par Odile Thévenin qui n'en compte qu'un seul, les paysans du Vannetais qu'elle étudie utilisant à 63,30 % la seconde¹⁰²⁷. La marmite, avec ses trois pieds et son couvercle, apparaît être un ustensile plus élaboré que le chaudron, simple cuve de métal qui se suspend à la crémillère¹⁰²⁸. Mais elle était également plus petite¹⁰²⁹, ce qui pourrait expliquer que les

¹⁰¹⁹ Plus exactement, la moyenne du nombre de chaudrons possédés est de 3,82.

¹⁰²⁰ AD85, 3 E 62 479, inventaire après décès de Jeanne Mention, veuve de François Bertaud, laboureur, 11/09/1743.

¹⁰²¹ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹⁰²² Ces deux inventaires ont respectivement une valeur totale de 15 lt et 167 lt, ce qui les situe dans la catégorie des successions les moins élevées.

¹⁰²³ AD85, 3 E 62 260, inventaire après décès d'Elisabeth Largeau, veuve de Pierre Rousseau, bordier, 24/09/1787.

¹⁰²⁴ Par exemple, sept cuillères sont prisées pour une seule écuelle.

¹⁰²⁵ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹⁰²⁶ Le même rapport statistique entre chaudron et marmite est repéré par Philippe Meyzie. Les paysans du Sud-Ouest possèdent à 60 % un chaudron, alors que seulement 21 % d'entre eux ont une marmite. Meyzie Philippe, *La table..., op. cit.*, p.208.

¹⁰²⁷ Ils utilisent également en grande majorité des « bassins ». Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.269-270.

¹⁰²⁸ *Ibid.*, p.269.

paysans du Marais aient continué à lui préférer l'immuable tandem chaudron/crémaillère¹⁰³⁰. Que la marmite soit pourtant présente dans près d'un tiers des inventaires du corpus montre que ces derniers n'étaient pas pour autant imperméables au changement. Mais cet ustensile devait servir à d'autres types de préparations.

Les pots se classent également dans la catégorie du « bouilli ». Ils forment cependant une famille variée selon leur matériau de fabrication et leur utilisation. Les inventaires du corpus ne mentionnent que quatre pots de bois et un seul pot de faïence, qui peuvent avoir d'autres usages que la cuisine. Ce sont les pots de fer¹⁰³¹ et ceux de terre qui sont les plus communs, respectivement dans 53,66 % et 36,59 % des cas. Comme nous l'avons vu, le pot de fer pouvait servir de substitut au chaudron. Mais le pot de terre, quant à lui, est à part. Il est en effet l'un des ustensiles les plus communs retrouvés lors des fouilles archéologiques¹⁰³². Mais sa particularité tient dans les propriétés de la céramique. Celles-ci jouent un rôle important dans la diffusion du goût, en retenant et en libérant les arômes à chaque cuisson, ce que le métal ne permet pas¹⁰³³. De nombreux livres de cuisine insistaient ainsi sur la gamme de saveur libérée par l'utilisation de la terre cuite¹⁰³⁴. De plus, le goût de la terre lui-même a été apprécié un temps et l'était encore peut-être par les paysans de l'époque moderne¹⁰³⁵. Le pot de terre pouvait en effet servir non seulement aux préparations des bouillies et des soupes, mais également à chauffer diverses denrées comme le vin¹⁰³⁶. Cette importance donnée au pot se retrouve dans les écrits de Gusteau. Ceux-ci mentionnent peu d'ustensiles, uniquement à une ou deux reprises. Seul le pot sort du lot en apparaissant dans six passages concernant l'alimentation. Ainsi, l'une des chansons le cite comme l'un des accessoires indispensables au ménage, à égalité avec le chaudron et la marmite :

Ne fâut o rén pr la mésun ?
Daus pots, ine marmite,
In tamis, in troll, daus
chaudruns,

Ne faut-il rien pour la
maison ?
Il faut des pots, une
marmite,
Un tamis, un dévidoir

¹⁰²⁹ La seule marmite dont la contenance est indiquée contient un volume d'un seau. Mais, généralement inventoriée en même temps que les chaudrons, il lui est souvent associé le qualificatif de « petite ». Voir aussi : *ibid.*

¹⁰³⁰ La marmite a commencé à se diffuser dans les foyers seulement à partir du XIV^e siècle. *Ibid.*

¹⁰³¹ Tous les pots inventoriés sont dits « de fer », mais plusieurs sont associés à des couvercles de cuivre.

¹⁰³² Alexandre-Bidon Danièle, *Une archéologie du goût...*, *op. cit.*, p.33.

¹⁰³³ *Ibid.*, p.112.

¹⁰³⁴ *Ibid.*, p.114.

¹⁰³⁵ Danièle Alexandre-Bidon signale que le goût pour la saveur de la terre s'est perdu parmi les élites de l'époque moderne. Elle était alors associée de manière péjorative aux classes populaires. *Ibid.*, p.168-169.

¹⁰³⁶ *Ibid.*, p.51.

É tout plén d'autres nipes.

horizontal, des chaudrons,

Et beaucoup d'autres ustensiles ménagers.¹⁰³⁷

Il est donc étonnant que les pots de terre ne soient présents que dans un peu plus d'un tiers des inventaires. Il est cependant probable que beaucoup ont été omis. En effet, les pots de terre n'étaient jamais prisés seuls et la plupart des lots les plus petits dépassaient rarement les quelques sous. La céramique, extrêmement répandue, n'avait donc que peu de valeur marchande. Ainsi, dans quatre inventaires, la quantité de pots de terre n'est pas précisée, le notaire se contentant du qualificatif de « quelques » ou « plusieurs ». De même, aucune valeur n'est accordée aux « quelques pots de terre quy nont esté invantorié » chez la défunte Marie Druet¹⁰³⁸. La sous-représentation des pots de terre est donc à prendre avec précaution. Notons toutefois que deux inventaires mentionnent l'utilité des pots de terre comme des récipients à contenir du lait¹⁰³⁹, ce qui renvoie à la fabrication et à la conservation du beurre.

La crémaillère et son petit homologue le crémaillon, ainsi que le trépied, sont associés au chaudron, à la marmite et au pot pour la cuisson. Odile Thévenin relève que les paysans du Vannetais utilisaient surtout le trépied et aucun la crémaillère, ce qui correspond à l'usage de la marmite¹⁰⁴⁰. Dans le Marais, la situation est plus nuancée. En effet, 73,17 % des foyers utilisent une crémaillère et 60,98 % un trépied. Ceci implique que nombre de foyers utilisaient les deux¹⁰⁴¹. L'avantage de la crémaillère par rapport au trépied est qu'elle permet de varier la cuisson en approchant ou éloignant le récipient des flammes¹⁰⁴². Son utilisation milite donc également en faveur de la diversité des formes de préparation culinaire.

La deuxième catégorie, celle du « frit », comprend la poêle et les poêlons de différentes tailles. La première, quasiment toujours accompagnée de la précision « à frire », est présente dans 60,98 % des foyers. Elle est donc légèrement moins courante que le poêlon, mentionné dans 87,80 % des inventaires¹⁰⁴³. La différence entre ces deux ustensiles réside principalement dans la longueur du manche et le diamètre du récipient. Mais ils ont tous les

¹⁰³⁷ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.60-61.

¹⁰³⁸ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Druet, de la communauté de Jean Berton, laboureur, 10/05/1740.

¹⁰³⁹ AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigean, femme de Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770.

AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹⁰⁴⁰ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », *art. cit.*, p.269.

¹⁰⁴¹ Vingt inventaires mentionnent à la fois au moins une crémaillère et au moins un trépied, soit 48,78 %.

¹⁰⁴² Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », *art. cit.*, p.28.

¹⁰⁴³ Philippe Meyzie relève les mêmes proportions chez les paysans du Sud-Ouest, avec toutefois une inversion entre les poèles (90 %) et les poêlons (52 %). Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.208.

deux une utilisation similaire, comme en témoignent les définitions d'Antoine Furetière, qui fait de l'un le simple diminutif de l'autre¹⁰⁴⁴. Ainsi, seuls quatre inventaires ne mentionnent aucun de ces deux ustensiles, pour les raisons évoquées précédemment. Mais dans tous les autres cas, en l'absence de poêle, au moins un poêlon permet malgré tout de frire des denrées. Notons que la différence de dimension permet là encore des variations culinaires. Ainsi, si l'on ne trouve dans les inventaires qu'une ou deux poêles, il était possible de conserver jusqu'à cinq poêlons aux diamètres décroissants¹⁰⁴⁵. La cuisson avec de la graisse semble donc plutôt répandue. Cependant, la présence de ces instruments ne renseigne pas sur la fréquence à laquelle ils étaient utilisés. Si poêle et poêlon constituent bien une ouverture culinaire, il ne faut pas en déduire trop facilement que la consommation d'aliments frits était quotidienne.

Dans la même catégorie du « frit » se trouvent le friquet et l'écumoire. Le premier est en effet similaire à la seconde, d'après la définition de Furetière : « utencile de Cuisine qui est plat, & percé comme une escumoire, qui sert à tirer de la poësle les fritures »¹⁰⁴⁶. Il est toujours inclus dans le même lot que les poêles, ce qui corrobore l'idée de cette utilisation. Toutefois, l'un des trois inventaires qui mentionne une écumoire signale séparément un friquet. Les deux objets sont donc bien distincts. Le friquet était peut-être spécifique aux fritures, alors que l'écumoire pouvait servir dans d'autres situations, si les trous étaient d'une taille différente. Plus probablement, le friquet devait être un instrument plat utilisable plus facilement avec les poêles et poêlons, alors que la forme incurvée de l'écumoire la destinait plutôt à saisir des aliments dans un récipient plus profond.

Enfin la troisième catégorie concerne l'usage du gril. Cet ustensile est répandu dans plus de la moitié des foyers. C'est également le cas chez les paysans du Sud-Ouest¹⁰⁴⁷, mais pas chez ceux du Vannetais rural¹⁰⁴⁸, ce qui témoigne de disparités régionales. Cet autre type de cuisson ajoute à la diversité des préparations culinaires possibles. La majorité des grils, soit 54,17 %, se trouve dans des inventaires d'une valeur supérieure à 1 000 lt. Cependant, ce pourcentage signifie que près de la moitié des grils est possédée par une paysannerie moins fortunée, concernant même cinq inventaires inférieurs à 200 lt. Cette répartition diversifiée constitue une spécificité de l'alimentation paysanne du Marais, comparée à celle du

¹⁰⁴⁴ « Poesle » et « Poeslon », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

¹⁰⁴⁵ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹⁰⁴⁶ « Friquet », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, op. cit., s.p.

¹⁰⁴⁷ 55 % des inventaires étudiés par Philippe Meyzie contiennent des grils. Meyzie Philippe, *La table...*, op. cit., p.208.

¹⁰⁴⁸ Odile Thévenin ne relève que deux grils dans l'ensemble de son corpus. Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.270.

Vannetais rural. Il serait tentant de la mettre en relation avec la pratique de la pêche, notamment celle de l'anguille. En effet, le gril est d'abord fait pour la cuisson de la viande ou du poisson¹⁰⁴⁹. Mais des légumes peuvent également être grillés, ce qui leur donne une texture et un goût fumé qu'aucune autre cuisson ne transmet¹⁰⁵⁰. Malheureusement, aucune autre source ne permet d'en savoir plus sur un tel usage.

Pour finir, des ustensiles moins répandus évoquent d'autres sortes de préparations culinaires. Les cinq inventaires mentionnant des broches évoquent le rôti¹⁰⁵¹. Mis à part un inventaire incomplet d'une valeur de 366 lt¹⁰⁵², les broches appartiennent à des successions valant plus de 1 000 lt, allant jusqu'à 3 603 lt¹⁰⁵³. Elles révèlent donc la capacité des paysans les plus aisés de cuire différemment de la viande lors des jours de fête. L'un de ces inventaires mentionne également un « rotisseur de pain »¹⁰⁵⁴, qui devait servir à faire des rôties, c'est-à-dire des tranches de pain grillées¹⁰⁵⁵. Quant à la casserole, elle n'est mentionnée que dans un seul inventaire, celui du cabanier Jean Savarieau, d'une valeur de 3 211 lt¹⁰⁵⁶. Elle est l'unique témoignage, chez un paysan aisé, de la pénétration d'un ustensile permettant une cuisine plus recherchée. La casserole pouvait ainsi servir à lier des sauces¹⁰⁵⁷. Mais un petit poêlon permettait également de remplir cet office, ce qui relativise l'impact de la faible présence de casseroles sur la cuisine paysanne. Il n'était alors pas nécessaire d'acquérir un nouvel ustensile.

Pour conclure, il faut noter que même si des ustensiles répandus ailleurs (comme la marmite) ou signalant un autre niveau de cuisine (comme la casserole) sont peu visibles dans les inventaires, les accessoires de cuisine sont variés. La batterie-type du paysan du Marais au XVIII^e siècle permet des variations autour des trois actions principales que sont bouillir, frire et griller. Certains paysans avaient également accès au moyen de rôtir. Cependant,

¹⁰⁴⁹ « Gril », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 2006 (1^{ère} éd. 1997), p.699.

¹⁰⁵⁰ Ainsi, Furetière ne précise pas quels aliments pouvaient être cuits sur le gril : « utencile de cuisine qui sert à faire rostir sur les charbons plusieurs choses qu'on mange. » « Gril », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.

¹⁰⁵¹ Il s'agit du seul ustensile de cuisson où les proportions diffèrent des paysans du Sud-Ouest. Philippe Meyzie relève en effet 47 % de broches. Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.208.

¹⁰⁵² Des meubles manquent à l'inventaire, ce qui explique la faible valeur totale. AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès de Jeanne Tristaud, veuve de Jacob Charier, laboureur, 14/01/1723.

¹⁰⁵³ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

¹⁰⁵⁴ AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

¹⁰⁵⁵ Une « rotie » est un « morceau de pain delié qu'on fait secher en le rostissant. On fait des rosties au beurre, à l'huile ; on les trempe dans l'hypocras, & autres vins de liqueur. On fait des rosties pour mettre dans des sauces, dans des estuvées, pour mettre sous un rognon, sous des beccasses. » « Rostie », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.

¹⁰⁵⁶ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹⁰⁵⁷ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.270

comme le remarque Odile Thévenin, « les instruments à décomposer, hacher, écraser, filtrer, propices aux préparations culinaires plus complexes font totalement défaut. »¹⁰⁵⁸ Elle en déduit une monotonie du régime paysan. Celle-ci semble pourtant à nuancer, comme en témoignent également vaisselle et meubles de cuisine.

2. Ustensiles, contenants et vaisselle, témoins des habitudes culinaires de base

En plus des instruments destinés à la cuisson, d'autres ustensiles sont épisodiquement présents dans les inventaires après décès. En premier lieu, le tableau suivant regroupe des objets qui évoquent d'autres préparations culinaires ou façons de cuisiner.

Ustensiles divers	Nombre d'inventaires	Rapport au nombre total d'inventaires
Baratte	13	31,71 %
Pile (à mil)/Pilon/Mortier	10	24,39 %
Faisselle/Fromagère	7	17,07 %
Réchaud	3	7,32 %
Moulin	2	4,88 %

Tableau 15 – Fréquence d'apparition des ustensiles divers dans les inventaires après décès.

Tout d'abord figurent les accessoires liés à la fabrication de produits laitiers. La baratte est présente dans un tiers des inventaires, souvent estimée avec son baraton. Cette proportion relativement faible peut surprendre. Quasiment toutes les barattes inventoriées sont « ferrée[s] »¹⁰⁵⁹ ou ferment avec des « lien[s] de fer »¹⁰⁶⁰, ce qui augmente leur valeur et explique leur présence dans les inventaires. De plus, sept inventaires incluent une ou plusieurs faisselles de bois, une fromagère ou encore une « chaizère»¹⁰⁶¹ pour mettre des fromages »¹⁰⁶². La faisselle en tissu était largement répandue au XVIII^e siècle, mais n'est jamais inventoriée. Cette proportion est donc encore à prendre avec précaution. Ces ustensiles, tout comme les barattes, témoignent d'une fabrication domestique de beurre et de fromage. Ils sont souvent accompagnés d'objets complémentaires, comme « deux seau pour mettre du let »¹⁰⁶³ ou « sept quarts a mettre du lait »¹⁰⁶⁴. Si les paysans les plus riches sont plus nombreux à en posséder, ces ustensiles sont également présents dans des inventaires

¹⁰⁵⁸ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.270

¹⁰⁵⁹ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de François Colon, journalier, 09/05/1764.

¹⁰⁶⁰ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

¹⁰⁶¹ La « chaise » peut désigner un coffre « qui, une fois fermé, servait de tabouret ». (« Chaise », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire...*, op. cit., p.310).

¹⁰⁶² AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

¹⁰⁶³ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Ballereau, veuve de Jean Peraud, laboureur, 28/09/1740.

¹⁰⁶⁴ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

d'une valeur inférieure à 1 000 lt, ce qui nuance tout déterminisme social¹⁰⁶⁵. Toutefois, seuls trois inventaires contiennent à la fois une baratte et une faisselle. Il ne s'agit que de paysans aisés, aux inventaires montant à 1 230 lt¹⁰⁶⁶, 3 211 lt¹⁰⁶⁷ et 4 142 lt¹⁰⁶⁸. En effet, il ne faut pas oublier que la fabrication de beurre ou de fromage ne signifie pas que ces produits étaient destinés uniquement à l'autoconsommation. La majorité de la production était plutôt vendue au marché ou servait à payer les redevances, comme nous l'avons évoqué précédemment.

Ensuite, un accessoire est présent dans le quart des inventaires : la pile – ou pilon – accompagnée de son mortier¹⁰⁶⁹. À première vue, cet instrument devrait être plus courant, puisqu'il sert à broyer les céréales. Mais dans huit des dix inventaires concernés, la pile est spécifiquement dédiée au broyage du « mil » ou du « millet », afin de l'intégrer à de la bouillie. Cette précision témoigne de l'importance de cette céréale, déjà évoquée dans l'examen des réserves alimentaires. Mais la répartition des piles à mil en fonction de la valeur des inventaires ne permet pas de généraliser sa consommation à tous les paysans. En effet, même si une pile est présente dans des inventaires d'une valeur de 179 lt, 366 lt et 545 lt, les sept autres actes dépassent les 1 000 lt. Quatre d'entre eux ont même une valeur supérieure à 2 000 lt, allant jusqu'à 4 142 lt¹⁰⁷⁰. Non seulement la culture, mais également la consommation de mil, serait donc réservée aux paysans les plus riches. Cela concorde avec les difficultés de sa production que nous avons évoquées. De plus, l'usage d'une pile et d'un mortier ne permet de broyer qu'une petite quantité de céréales. Cela est explicable par sa cherté. Par conséquent, l'hypothèse de Philippe Bossis, selon laquelle les paysans qui le pouvaient cultivaient du mil pour une raison de goût¹⁰⁷¹, irait dans le sens d'un produit destiné à satisfaire la gourmandise des seuls paysans privilégiés. Nous y reviendrons plus loin.

Par ailleurs, la présence de réchauds dans trois inventaires évoque un autre type de cuisine. En effet, il s'agit d'un « utencile de cuisine où l'on met du feu pour cuire, pour secher

¹⁰⁶⁵ 61,54 % des barattes et 57,14 % des faisselles et fromagères appartiennent à des paysans dont l'inventaire dépasse les 1 000 lt. S'il s'agit bien de la majorité, celle-ci n'est pas écrasante.

¹⁰⁶⁶ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Ballereau, veuve de Jean Peraud, laboureur, 28/09/1740.

¹⁰⁶⁷ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹⁰⁶⁸ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

¹⁰⁶⁹ Un mortier en grès, accompagné d'un pilon de frêne à la tête cloutée, est conservé au musée du Donjon de Niort. Pour une reproduction illustrée, voir : Hongrois Christian, *Si t'aimes pas l'meille... Culture et consommation du millet en Vendée*, Aizenay, Office Municipal des Affaires Culturelles, 1991, p.79.

¹⁰⁷⁰ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

¹⁰⁷¹ Bossis Philippe, « Le milieu paysan... », art. cit., p.133.

du linge sur la platine, pour reschauffer les choses refroidies. »¹⁰⁷² Mais du fait de sa taille, il ne peut servir qu'à faire réchauffer ou cuire de petites quantités de nourriture. Il évite alors l'entretien continual du foyer, mais seulement pour quelques personnes et pour un nombre limité de repas. Deux des réchauds sont de terre et un de fer, dans des inventaires montant respectivement à 1 547 lt¹⁰⁷³, 3 794 lt¹⁰⁷⁴ et 4 142 lt¹⁰⁷⁵. Ce genre d'objet n'était donc le luxe que d'une minorité de paysans riches. Il est toutefois également possible d'imaginer que cet appareil pouvait servir à réchauffer le repas à l'extérieur de la maison, notamment dans les champs.

En outre, deux inventaires mentionnent un moulin. La présence d'un « moulin a bras pour moudre du bled noir » est surprenante, puisque cette plante ne semble pas avoir été cultivée dans le Marais. Il est en effet contenu dans l'inventaire de la veuve du laboureur François Michenot, à Saint-Maurice-des-Noues dans le Bocage¹⁰⁷⁶. Cet ustensile peut donc être mis de côté, car le modèle alimentaire de cette zone géographique du Bas-Poitou fera l'objet d'une étude particulière l'année prochaine. En revanche, il faut remarquer la présence d'un « petit moulin a poivre » isolé. Il est issu de l'inventaire du riche laboureur Hillaire Raison, déjà identifié comme un marchand¹⁰⁷⁷. Cet exemple révèle que, même dans le Marais poitevin, des denrées venues de loin pouvaient se trouver sur la table des paysans. Le moulin signale en effet une consommation de poivre, puisqu'il sert à moudre les grains afin d'assaisonner les plats avec la poudre. Cette consommation devait être suffisamment importante pour qu'un paysan cherche à se doter de cet objet. Il n'est toutefois pas exclu que ce moulin fasse simplement partie du stock de marchandises d'Hillaire Raison, sans qu'il ne l'utilise. Il est en effet compris dans un lot qui contient « un crochet pour pezer [...], un charail¹⁰⁷⁸, une vieille espée aveq un sainturon et un vieux fuzil ». Cette description donne plus à voir un bric-à-brac d'objets qu'un rangement d'ustensiles. Quoi qu'il en soit, cet exemple reste une exception qui n'est pas représentative des habitudes alimentaires de la paysannerie du Marais.

¹⁰⁷² « Reschaud », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire..., op. cit.*, s.p.

¹⁰⁷³ AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigean, veuve Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770.

¹⁰⁷⁴ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹⁰⁷⁵ AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721.

¹⁰⁷⁶ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve de François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹⁰⁷⁷ AD85, 3 E 62 472, inventaire après décès d'Hillaire Raison, laboureur, 08/10/1725.

¹⁰⁷⁸ Le « charail » est une lampe, en patois. « Charail », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.81.

En second lieu, ces habitudes peuvent également être appréhendées à partir des contenants alimentaires. En effet, ceux-ci révèlent la présence de denrées, même quand elles ne sont pas inventoriées.

Contenants	Nombre d'inventaires	Rapport au nombre total d'inventaires
Met (pétrin)	36	87,80 %
Charnier/Saloir	24	58,54 %
Garde-manger/Bouteille (sens patois)	22	53,66 %
Salière/Saunière	21	51,22 %
Porte-dîner	2	4,88 %

Tableau 16 - Fréquence d'apparition des contenants dans les inventaires après décès.

Ces chiffres indiquent l'importance de quatre contenants principaux, présents dans plus de la moitié des inventaires : la « met », servant à la préparation et à la conservation du pain ; le charnier ou saloir, pour la conservation des salaisons ; la « bouteille » ou garde-manger pour celle d'autres denrées et la salière ou saunière recueillant le sel.

La quasi-omniprésence de la « met » rend compte de l'importance du pain dans l'alimentation paysanne. Il s'agit d'une « huche où l'on pétrit le pain »¹⁰⁷⁹, c'est-à-dire qu'elle a une double utilité¹⁰⁸⁰ : pour la fabrication de la pâte – pétrin – et pour sa conservation – huche¹⁰⁸¹. La « met » sert également parfois à ranger du matériel de cuisine¹⁰⁸². Elle est logiquement associée au « tenaillé », étagère qui sert à conserver les miches cuites. Mais celui-ci étant généralement composé de simples planches de bois, il n'est que peu fréquemment mentionné dans les inventaires¹⁰⁸³. Ainsi, dans les chansons de Gusteau, la misère est visible quand « notre pétrin n'a plus de farine »¹⁰⁸⁴ et quand « sur l'étagère à pain,

¹⁰⁷⁹ « Met », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.185.

¹⁰⁸⁰ Rousseau indique que la « met sert à pétrir le pain et à d'autres usages », sans préciser lesquels. « Met », dans Rousseau, *Glossaire..., op. cit.*, p.64.

¹⁰⁸¹ Favre voit l'origine du mot dans le fait que l'on y « met » le pain. « Met », dans Favre Léopold, *Glossaire..., op. cit.*, p.332.

¹⁰⁸² C'est ce qui ressort de plusieurs inventaires du corpus et a également été remarqué par Jacques Péret. Péret Jacques, « Les meubles ruraux en haut Poitou au XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès », dans Goy Joseph et Wallot Jean-Pierre (dir.), *Évolution..., op. cit.*, p.495.

¹⁰⁸³ Ainsi, le tenaillé présent dans l'inventaire de Mathurin Guillon ne vaut que cinq sous : « un tenailler pour mettre le pain dessus ». AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

¹⁰⁸⁴ « Netre mét n'at pu de farine », « notre pétrin n'a plus de farine ». Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans..., op. cit.*, p.56-57.

[il n'y a] rien à leur donner »¹⁰⁸⁵. Le pain est ainsi la nourriture de base, préparé dans tous les foyers paysans, quel que soit leur niveau de richesse¹⁰⁸⁶.

En revanche, il en est différemment de la viande salée, conservée dans le charnier (ou saloir). Ce grand pot, indispensable pour la conservation, n'est présent que dans un peu plus de la moitié des inventaires. Il est parfois estimé « avec un peu de lard qui est dedans »¹⁰⁸⁷. Il faut cependant noter que, là encore, la possession de ce contenant n'est pas réservée seulement aux paysans les plus riches. En effet, c'est exactement la moitié des charniers qui appartiennent à des paysans dont l'inventaire dépasse les 1 000 lt. Proportionnellement au nombre de paysans inclus dans cette catégorie, la possession d'un charnier y est donc plus répandue. Mais cette répartition nuance l'idée selon laquelle tous les paysans les plus humbles ne consommeraient que peu, voire pas du tout de viande salée. Bien entendu, la présence d'un charnier n'indique pas de quoi il était rempli. Mais même les « quelques morceaux de lard » contenus dans le charnier de Pierre Laborde constituent un apport protéiné et gras non-négligeable¹⁰⁸⁸.

De plus, le saloir ne doit pas être confondu avec la salière ou saunière. Celle-ci, comme son nom l'indique, contient le sel. Celui-ci n'est pourtant jamais estimé. Le Bas-Poitou se trouvant en pays rédimé de la gabelle, cette denrée était moins strictement surveillée et coûtait moins cher qu'ailleurs dans le royaume¹⁰⁸⁹. Dans le Marais poitevin, la proximité des marais salants permettait par ailleurs un approvisionnement plus aisément¹⁰⁹⁰. Les salières inventoriées appartiennent donc autant à des paysans humbles qu'à des paysans plus fortunés.

Il en est de même pour la « bouteille », présente dans un peu plus de la moitié des inventaires. Le terme « bouteille » y est fréquemment précisé par l'ajout de la mention « ou

¹⁰⁸⁵ « É bae souvent, au tenallàe / I n'avun rén pr lo ballàe », « Et bien souvent, sur l'étagère à pain / Nous n'avons rien à leur donner ». Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.60-61.

¹⁰⁸⁶ Dans la Gâtine, tous les inventaires utilisés par Jacques Péret mentionnent une « arche » ou une « met », qui sert « à pétrir la pâte à pain et à la conserver ». Péret Jacques, « Les meubles ruraux en haut Poitou au XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès », dans Goy Joseph et Wallot Jean-Pierre (dir.), *Évolution...*, *op. cit.*, p.495.

¹⁰⁸⁷ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de François Colon, journalier, 09/05/1764.

¹⁰⁸⁸ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹⁰⁸⁹ Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou...*, *op. cit.*, p.84.

¹⁰⁹⁰ Cependant, les marais salants du Marais poitevin subissent l'impact des droits de la Traite de Charente, ce qui bénéficie aux marais salants du littoral, selon le mémoire de Maupeou d'Ableiges en 1698 : « dans quatre de ces paroisses, Champagné, Puyraveau, Triaize et Saint-Michel-en-l'Herm, il y a des marais salants, dont la plus grande partie est abandonnée à cause de l'augmentation des droits de la traite de Charente. » Maupeou d'Ableiges (de) Gilles, *Mémoire concernant la province de Poitou*, 1698, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, *op. cit.*, p.415.

garde-manger »¹⁰⁹¹. En effet, le mot a un sens différent en poitevin¹⁰⁹². Il s'agit d'une « espèce de meuble en bois tressé dans lequel on serre le lait » ou d'un « panier clissé à mettre du pain »¹⁰⁹³. L'un des inventaires explique ainsi que la bouteille sert « a mettre du let et [du] pain »¹⁰⁹⁴. La vente de meuble associée, en décrivant le même objet, évoque une utilité plus large : « une bouteille de bois a mettre du pain et autres chauze »¹⁰⁹⁵. Ainsi, dans la Gâtine, Jacques Péret remarque qu'un inventaire sur quatre mentionne un « garde-manger »¹⁰⁹⁶. Mais un sur deux contient également une « laitrie », renfermant les ustensiles nécessaires à la production de produits laitiers, et sûrement les denrées elles-mêmes¹⁰⁹⁷. La « bouteille » du Bas-Poitou semble recouvrir l'utilité de ces deux objets.

Enfin, deux inventaires mentionnent un contenant original : le porte-dîner. Celui-ci servait à « transporter les aliments à l'extérieur de la maison »¹⁰⁹⁸, notamment pour les travailleurs des champs. En cela, il peut être rapproché du réchaud, ustensile de cuisson également portatif. De la même manière, les porte-dîners appartiennent à deux riches laboureurs, aux inventaires d'une valeur de 2 493 lt¹⁰⁹⁹ et 3 794 lt¹¹⁰⁰.

Notons que la famille des contenants pouvant avoir un usage alimentaire s'étend à d'autres objets. Ainsi, la « bourgne »¹¹⁰¹ peut contenir « des graines »¹¹⁰² ou, mieux, être « remplie de quartiers de poire melés » et de « prunes melees »¹¹⁰³. La « ponne »¹¹⁰⁴, alors qu'elle est souvent « à lessive », peut également servir à « faire chauffer du laid »¹¹⁰⁵. Ces

¹⁰⁹¹ Ou inversement, il est précisé que le garde-manger est « vulgairement appelé bouteille ». AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹⁰⁹² Marcel Lachiver ne mentionne pas la variante poitevine du sens de « bouteille » dans son dictionnaire.

¹⁰⁹³ « Bouteille », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.55-56.

¹⁰⁹⁴ AD85, 3 E 62 8, inventaire après décès de René Meriot, journalier, 08/03/1746.

¹⁰⁹⁵ AD85, 3 E 62 8, vente des meubles de René Meriot, journalier, 20/03/1746.

¹⁰⁹⁶ Péret Jacques, « Les meubles ruraux en haut Poitou au XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès », dans Goy Joseph et Wallot Jean-Pierre (dir.), *Évolution..., op. cit.*, p.495.

¹⁰⁹⁷ *Ibid.*

¹⁰⁹⁸ « Récipient servant à transporter les aliments à l'extérieur de la maison ; c'est souvent un pot circulaire, couvert, à anse, le couvercle pouvant faire office d'assiette. » « Porte-dîner », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire..., op. cit.*, p.1043.

¹⁰⁹⁹ AD85, 3 E 62 484, inventaire après décès de François Mestayer, laboureur, 22/09/1738.

¹¹⁰⁰ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹¹⁰¹ « Sorte de panier ordinaire de paille et de ronces, à gros ventre et étroite embouchure, où l'on conserve des fruits, des haricots, etc. » « Bourgnaon et bourgne », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.54.

¹¹⁰² AD85, 3 E 62 52, inventaire après décès d'Anne Benet, femme de Simon Guittard, journalier, 07/03/1758.

¹¹⁰³ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve de François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹¹⁰⁴ Il s'agit d'une grande cuve, généralement de terre. « Ponne », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.213.

¹¹⁰⁵ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

détournements d'usage sont toutefois difficiles à repérer, sauf mention expresse dans les inventaires.

Vaisselle et couverts	Nombre d'inventaires	Rapport au nombre total d'inventaires
Cuillère	35	85,37 %
Vaisselle d'étain en lot	26	63,41 %
Assiette/Écuelle	16	39,02 %
Plat	11	26,83 %
Fourchette	1	2,44 %

Tableau 17 - Fréquence d'apparition de la vaisselle et des couverts dans les inventaires après décès.

En dernier lieu, la vaisselle et les couverts peuvent aussi nous renseigner sur les cuisines paysannes. Dans 29,27 % des cas, un dressoir ou un vaisselier est dédié au rangement de la vaisselle et des ustensiles. Cependant, cette approche est limitée par le fait que dans presque deux tiers des inventaires, l'ensemble de la vaisselle d'étain est estimé au poids¹¹⁰⁶. Le détail de la vaisselle n'est alors que rarement indiqué. Au mieux, seule une liste d'objets est mentionnée, comme ces « vingt cinq livres detain en œuvre, tant en assiettes que petits plats, chopine et cuillieres »¹¹⁰⁷.

Seules les cuillères semblent échapper à la malédiction de l'estimation groupée. Les trente-cinq inventaires en mentionnent entre une et six, pour une moyenne de trois¹¹⁰⁸. Plus précisément, ce sont généralement des « cuillères de pot », dont une partie au moins est en métal. Il s'agit donc plus d'un ustensile de cuisine que d'un couvert individuel. Ce deuxième genre de cuillères est plus rare et difficile à distinguer, en l'absence de précisions. Un inventaire mentionne ainsi, en plus de « trois cuilleres a pot de cuivre jaune », « trois petites cuillieres de cuivre jaune » qui pouvaient être utilisées pour manger dans une écuelle, peut-être de la bouillie¹¹⁰⁹. Mais cet acte, qui évalue la vaisselle d'étain en lot, est muet sur la présence d'écuelles ou d'assiettes. Odile Thévenin est confrontée à la même difficulté et ne compte jamais autant de cuillères que d'assiettes¹¹¹⁰.

¹¹⁰⁶ C'est également le cas pour Jean-Marc Moriceau chez les fermiers d'Île-de-France à la fin du XVII^e siècle. Moriceau Jean-Marc, *Les fermiers..., op. cit.*, p.307.

¹¹⁰⁷ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve de François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹¹⁰⁸ La moyenne du nombre de cuillères conservées est de 2,91.

¹¹⁰⁹ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve de François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹¹¹⁰ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.271.

C'est également notre cas, puisque seuls seize inventaires mentionnent spécifiquement entre une et dix-sept assiettes ou écuelles. L'une et l'autre constituent bien des objets différents, dont la forme varie. Les écuelles sont généralement plus nombreuses que les assiettes. Ainsi, l'inventaire de Pierre Laborde signale « deux ecueles et trois assiettes de terre, deux autres petites ecueles a oreilles de terre »¹¹¹¹. Mais elles sont souvent confondues, sauf si la matière est assez exceptionnelle pour en faire la distinction : « seize tant assiettes que ecueles, une petite assiete de fayance »¹¹¹². Cet inventaire, qui est celui qui cite le plus d'assiettes et d'écuelles, est exceptionnel. En effet, la moyenne de possession de ces objets est de 3,81. Cela est étrangement faible, correspondant à peine au nombre de personnes constituant un foyer. Odile Thévenin affirme qu'il était possible de se passer de cuillère en buvant directement à l'écuelle ou en se servant de ses doigts, mais également que « l'alimentation supposée ne justifi[ait] pas l'usage courant d'assiettes »¹¹¹³. Celles-ci seraient alors réservées aux grandes occasions.

Cette interprétation est renforcée par la présence de plats, clairement distingués des assiettes et des écuelles dans un quart des inventaires. L'usage de cette pièce de vaisselle, dont les bords sont moins relevés que l'écuelle, suppose une alimentation qui n'est pas liquide et un certain souci de présentation. Odile Thévenin en déduit l'existence de deux modèles de repas. Le premier, que l'on peut qualifier d'ordinaire, est consommé rapidement autour du pot commun¹¹¹⁴, ou bien directement sur le lieu de travail, comme le suggèrent réchauds et porte-dîners. Le second, minoritaire, prête attention à l'apparence des mets¹¹¹⁵, probablement lors des grandes occasions.

Pour finir, Pierre Laborde possède deux fourchettes, ce qui renforce la particularité du personnage¹¹¹⁶. L'usage de ce couvert n'est donc pas généralisé parmi les paysans du Marais. Mais ceci est compréhensible à partir du modèle des repas ordinaires évoqué ci-dessus : quand il est possible de manger à la main ou avec une cuillère, rien ne sert de s'embarrasser d'autres couverts. Ainsi, le couteau n'est jamais mentionné. Du fait de son usage qui dépassait l'alimentation, il était porté sur soi et donc exclu de l'inventaire.

¹¹¹¹ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹¹¹² AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

¹¹¹³ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.271.

¹¹¹⁴ *Ibid.*, p.275.

¹¹¹⁵ Odile Thévenin appuie ces assertions par l'étude du linge de table et des meubles. Il nous manque ces éléments pour confirmer ou infirmer ces hypothèses. Il s'agira de l'un des objectifs de l'année prochaine. *Ibid.*

¹¹¹⁶ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

Les lacunes des inventaires concernant la vaisselle rendent toutefois difficile d'émettre toute conclusion générale. Mais contenants et ustensiles divers sont bien les témoins d'une partie de la cuisine des paysans du Marais. Ils évoquent les denrées de base que sont le pain, le lard et le sel et illustrent la préparation des produits laitiers et des bouillies de millet. En cela, ils permettent de comprendre partiellement les cuisines paysannes. La pluralité des préparations culinaires possibles dépend grandement du niveau de vie des paysans, qui fait partie des éléments déterminant le nombre et la variété d'objets possédés.

B. La cuisine ordinaire des paysans : approche comparée

Les sources ne concédant que des bribes d'information éparses, il serait aisément d'oublier toute nuance dans l'approche des différentes cuisines paysannes. La comparaison avec d'autres aires géographiques sur la même période semble donc nécessaire, afin de comprendre en quoi la cuisine des paysans du Marais procède d'éléments partagés ou non. En premier lieu, la cuisine du quotidien est partout marquée par la préparation de denrées d'origine végétale. En revanche, les ajouts d'éléments gras diffèrent selon les régions.

1. L'omniprésence du végétal, un aspect partagé

La base de l'alimentation paysanne était essentiellement composée d'éléments végétaux. Les sources concernant le Bas-Poitou, comme les travaux d'historiens, sont unanimes sur ce point. En revanche, les espèces consommées varient, parfois de manière importante, selon le document consulté et les régions. Une comparaison s'impose donc. Pain, bouillie et soupe constituent les principales préparations culinaires à dominante végétale. Légumineuses et fruits étaient également consommés, dans une fréquence difficile à estimer. Quant aux autres plantes et aux condiments, ils échappent en grande partie à nos investigations.

Le pain est un aliment nécessaire à tout repas paysan. Nous avons déjà évoqué les enjeux de sa cuisson, ainsi que les représentations culturelles qui lui sont associées, selon le type de céréale dont il est composé. La fréquence très importante des « mets » dans les inventaires après décès corrobore sa place centrale. Nous pouvons ainsi noter que dans les écrits de Gusteau, il s'agit de l'aliment cité le plus souvent, dépassant de loin tous les autres. Rappelons que le pain de la plupart des paysans du Marais est fait d'orge ou de baillarge. Au fur et à mesure de l'élévation dans l'échelle sociale, il devient de seigle, puis de méture – qui contient du froment. Cette place donnée à l'orge ne se retrouve que rarement chez les

paysans d'autres parties du royaume¹¹¹⁷. Dans le Gévaudan, pour René-Jean Bernard, le fait que les paysans mélangeant de l'orge au seigle pour faire leur pain était signe de leur pauvreté¹¹¹⁸. Il argue du fait que « dès le milieu du XIX^e siècle, l'orge, réservé au bétail, aura cessé d'être considéré comme une céréale panifiable. »¹¹¹⁹ De même, pour les paysans auvergnats d'Abel Poitrineau, l'incorporation d'orge, de vesces ou de fèves dans le pain n'avait cours qu'en temps de disette¹¹²⁰. La céréale la plus utilisée dans ces régions était incontestablement le seigle. Mais Jean Le Tallec, en Bretagne, n'hésite pas à assurer que « si le pain blanc [de froment] était certainement rare, il n'était quand-même pas inaccessible »¹¹²¹. En effet, il remarque que des boulangers spécialisés dans le pain de froment peuvent se trouver dans de très petits hameaux¹¹²². Ceci ne signifie rien quant à la fréquence de la consommation de ce pain par les paysans, mais suggère effectivement que son goût ne leur était pas totalement inconnu. Si le pain est donc bien un aliment de base partagé, le Marais poitevin semble se démarquer en raison de la place plus importante accordée à la baillarge. Cette spécificité pourrait s'expliquer par le fait que la majorité de la paysannerie travaillait comme journalier ou exploitait de très petites fermes. La faiblesse de leurs ressources ne leur permettait pas d'accéder à un pain vendu plus cher, car composé de farines ayant une plus grande valeur monétaire. En revanche, à l'autre extrémité de l'échelle sociale, la minorité des riches laboureurs et cabaniers pouvait consommer un pain différent.

La bouillie constituait une alternative au pain pour consommer certaines céréales. Six espèces étaient cultivées dans le Marais, comme le fait apparaître le croisement des sources suivant.

Céréales	Gustéau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès	Échantillon d'autres actes notariés ¹¹²³
Avoine	OUI	OUI	OUI	OUI
Baillarge		OUI	OUI	OUI
Froment	OUI	OUI	OUI	OUI
Méture/ Méteil		OUI	OUI	
Mil	OUI	OUI	OUI	OUI
Orge		OUI	OUI	

¹¹¹⁷ En Lorraine, seule la population des environs de Mirecourt a recours à l'orge, alors que le reste de la région utilise surtout seigle et froment. Cabourdin Guy, *La Vie quotidienne en Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Hachette Éducation, 1984, p.208.

¹¹¹⁸ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1452.

¹¹¹⁹ *Ibid.*

¹¹²⁰ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.324.

¹¹²¹ Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.316.

¹¹²² *Ibid.*

¹¹²³ Cet échantillon ayant été constitué par sondage dans les minutes notariales, il n'est pas exhaustif.

Céréales	Gusteau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès	Échantillon d'autres actes notariés ¹¹²³
Seigle		OUI	OUI	

Tableau 18 - Présence des différentes espèces de céréales dans les sources principales du corpus.

Sous forme de remarque préliminaire, il faut prêter attention aux différences observables entre les céréales citées par Gusteau et celles citées par les autres sources. Gusteau semble moins complet, puisqu'il ne mentionne que trois espèces différentes. Mais surtout, il met complètement de côté l'orge, la baillarge et le seigle, qui étaient pourtant manifestement les céréales les plus communément consommées par les paysans. Ce constat fait donc douter de l'exactitude de l'auteur ou, tout au moins, de la représentativité de ses écrits concernant les céréales consommées par les paysans.

Certaines céréales, plus difficilement panifiables, se prêtaient mieux à une utilisation en bouillie. C'est notamment le cas du millet, comme le rappelle Dom Le Rouge¹¹²⁴. Nous y reviendrons plus loin. Mais une bouillie plus luxueuse pouvait être préparée à partir de froment, comme nous l'avons évoqué à partir de l'exemple de l'Enfant Jésus¹¹²⁵. Toutefois, les exemples manquent dans notre corpus. Les ustensiles pouvant servir à la préparation de la bouillie ne sont pas spécifiques, ce qui ne peut pas nous aider. Il ressort pourtant des autres études sur l'alimentation paysanne que la bouillie était une préparation culinaire courante. La bouillie d'avoine, appelée *youd* en breton, était presque un plat de civilisation en Bretagne¹¹²⁶. Elle « palli[ait] les difficultés à faire du pain », notamment chez les plus démunis¹¹²⁷. Mais elle pouvait également lui être préférée pour une question de goût. C'est l'opinion d'Odile Thévenin :

Vite durci puis rassis, [le pain] perd de sa saveur ; il faudra le tremper pour le mâcher. Aussi, le succès des deux autres mets [bouillie et galettes] s'explique autant par la modicité du prix du blé noir et de l'avoine que par le plaisir très aléatoire qu'offre le pain.¹¹²⁸

¹¹²⁴ Le millet n'est pas considéré comme étant panifiable. Mais Dom Le Rouge indique que les « grains [de millet] servent à faire du pain, & des bouillies avec du lait, & pour nourrir les oiseaux ». Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur...*, op. cit., p.77.

¹¹²⁵ Gusteau François, *La Nuit de Noël*, 1742, dans Mouchard N. (éd.), *La Nuit de Noël...*, op. cit., p.27-28.

¹¹²⁶ Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.306.

¹¹²⁷ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.266.

¹¹²⁸ *Ibid.*, p.267.

La bouillie ne présentait pas ces inconvénients, mais souffrait d'une représentation péjorative :

L'image négative de la bouillie ne répond pas à des raisons diététiques objectives mais à un tenace préjugé occidental liant la civilisation, l'urbanité et la vitalité au pain blanc levé, alors que la bouillie renvoie à la pauvreté, à l'archaïsme et à la faiblesse physiologique.¹¹²⁹

Pourtant la bouillie et le pain habituels des paysans étaient préparés à partir de céréales complètes, ayant encore conservé leur son, ce qui en améliore les qualités nutritionnelles. Ces deux aliments permettaient ainsi de réduire, voire d'effacer les carences en vitamines et en sels minéraux, ce qui était également le cas de la soupe.

Les préparations ci-dessus pouvaient être augmentées à l'aide de légumineuses. Celles-ci sont d'une importance capitale dans l'alimentation paysanne.

Légumineuses	Gustea	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès	Échantillon d'autres actes notariés
Fève		OUI	OUI	
Garobe/ Vesce		OUI	OUI	OUI
Haricot/ Mogette		OUI	OUI	OUI
Pois	OUI	OUI	OUI	

Tableau 19 - Présence des différentes espèces de légumineuses dans les sources principales du corpus.

Cependant, aucune source du corpus ne mentionne de préparation culinaire qui en contienne. Pourtant, elles peuvent faire partie d'une soupe ou d'une bouillie, ou bien être consommées telles qu'elles, une fois cuites, parfois avec du lard. Les légumineuses sont en effet la « viande du pauvre », riches en protéines végétales et en minéraux. Du point de vue des paysans, qui ignorent ces qualités nutritionnelles, elles sont un produit de conservation longue fortement apprécié¹¹³⁰. Si les divers mémoires et rapports témoignent tous de l'importance donnée aux légumineuses, les inventaires en contiennent peu. Ces lacunes sont probablement dues aux paramètres détaillés précédemment. Tout d'abord, quatre inventaires mentionnent entre huit mesures et huit boisseaux de garobe, blanche, noire ou les deux¹¹³¹. Cette vesce est

¹¹²⁹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.20.

¹¹³⁰ « Comme ce sont des légumes de garde, pois et fèves entrent également dans le jardin de subsistance, mais dès l'époque médiévale ils sont également cultivés en plein champ et entre les ceps de vigne. Leur récolte permet de passer l'hiver et de rendre plus consistante la soupe, la bouillie, voire le pain lorsqu'ils sont réduits en farine. » Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.14-16.

¹¹³¹ La garobe est une « vesce cultivée. Il y en a de deux espèces, la noire et la blanche ». « Garobe », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.145.

toutefois d'abord destinée à l'alimentation animale et ne rentre dans celle des humains qu'exceptionnellement.

Les fèves du Marais sont autrement plus renommées¹¹³². Claude Masse assure que « l'on cueille aussi en abondance des pois et des fèves, surtout dans les marais desséchés du Bas-Poitou et d'Aunis où il se cueille quantité de petites fèves propres pour la nourriture des matelots. »¹¹³³ Mais seuls cinq inventaires en mentionnent, qui peuvent être partagés en deux catégories. D'une part, les faibles quantités conservées – entre une et deux mesures – étaient probablement destinées à la consommation domestique. Il y en a aussi bien chez un humble journalier¹¹³⁴ que chez un riche laboureur¹¹³⁵, ce qui sous-entend une certaine universalité de cette légumineuse. D'autre part, deux inventaires contiennent des quantités légèrement plus importantes (un demi et un boisseau). Celles-ci appartiennent à deux journaliers, dont les successions s'élèvent à seulement 300 lt¹¹³⁶ et 365 lt¹¹³⁷. La quantité de fèves n'est pas corrélée ici au niveau de richesse. Il ne peut s'agir que d'un simple hasard, puisque la différence de volume n'est pas vraiment significative. Mais celle-ci pourrait également illustrer l'appellation de « viande du pauvre », les légumineuses étant préférées par les plus humbles pour remplacer les céréales.

Seuls deux inventaires listent des pois. À vrai dire, celui de Pierre Laborde n'en contient pas : c'est seulement la vente de meubles associée qui indique « deux bissacs et la molette et les poix qui sont dedans »¹¹³⁸. Un laboureur à l'inventaire d'une valeur de 1 340 lt possède, quant à lui, « six mezure de poix rond dans lesquels il y a quelques feubves mellée »¹¹³⁹. Dans les deux cas, les pois sont mélangés avec d'autres légumineuses. Ceci pourrait signifier que cette production provient du jardin et n'a pas besoin d'être différenciée. Ce mélange signale également une combinaison culinaire. À moins que la cuisinière soit prête à perdre du temps à séparer les graines de chaque espèce, les pois étaient cuits ensemble avec les autres légumineuses, et ce, quel que soit le niveau de fortune du paysan.

¹¹³² Elles font partie de ces primeurs qui apparaissaient sur les tables des élites : « pour rendre plus festifs les produits du potager, il faut rompre le cycle ordinaire, soit en consommant des légumes primeurs, par exemple les premières fèves des marais dont raffolent les Parisiens aisés à la fin du Moyen Âge, soit en les associant à des produits anoblissants qui ne sont pas issus du potager comme de la graisse animale, de la viande ou de la pâte. » Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.22.

¹¹³³ Masse Claude, « Mémoire géographique de Masse sur la Carte de partie du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et îles adjacentes », 1715, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.68.

¹¹³⁴ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Louis Morin, journalier, 20/09/1762.

¹¹³⁵ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹¹³⁶ AD85, 3 E 62 8, inventaire après décès de René Meriot, journalier, 08/03/1746.

¹¹³⁷ AD85, 3 E 62 473, inventaire après décès de Pierre Chavasseau, journalier, 18/11/1728.

¹¹³⁸ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹¹³⁹ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

La plus emblématique de toutes reste cependant la mogette¹¹⁴⁰. Ce haricot, venu d'Amérique à partir du XVI^e siècle¹¹⁴¹, a remplacé petit à petit l'ancienne dolique en France au XVII^e siècle¹¹⁴². Au XVIII^e siècle, sa culture semble être solidement implantée en Bas-Poitou, notamment dans le Marais poitevin¹¹⁴³. La dolique était cependant encore cultivée dans quelques zones du Poitou au début du XIX^e siècle¹¹⁴⁴. Mais, à la même époque, une légende attribue l'origine de la mogette à la fée Mélusine, ce qui révèle une parfaite intégration du haricot¹¹⁴⁵. Ce parcours est exceptionnel, car la plupart des plantes alimentaires ramenées d'Amérique n'ont été que tardivement adoptées par les masses¹¹⁴⁶. La rapidité de l'adoption du haricot s'explique par sa ressemblance avec les légumineuses qui étaient déjà cultivées en Europe : il s'intégrait alors sans besoin de beaucoup d'adaptation dans le cadre mental des paysans¹¹⁴⁷. Dans le Marais poitevin, il s'agissait notamment de la fève¹¹⁴⁸. La mogette Cinq inventaires mentionnent de petites quantités de mogettes, entre une mesure et un boisseau. C'est un riche cabanier qui possède ce boisseau¹¹⁴⁹. Les autres inventaires sont compris entre 167 lt et 365 lt, ce qui, comme pour les autres légumineuses, accrédite l'appellation de « viande du pauvre ». L'expression « c'est la fin des haricots » révèle bien le rôle des légumineuses en général : celles-ci sont consommées en dernier recours¹¹⁵⁰. Dans les réserves de la communauté Chesseboeuf, les deux boisseaux de « mogetes » sont

¹¹⁴⁰ Certaines cabanes en auraient fait leur spécialité, selon un procès-verbal de visite des marais de Vix-Maillezais en 1747. Suire Yannis, *Le marais..., op. cit.*, p.253.

¹¹⁴¹ Mathon C.-C., « Propos sur l'agroalimentaire médiéval poitevin. La saulce poitevine, la mojette et le maceron », *Le Picton*, n°67, 1988, p.48-50.

¹¹⁴² Rézeau Pierre, « Les dénominations du haricot et du petit pois en Vendée et dans l'ouest de la France », *Revue de linguistique romane*, n°38, 1974, p.439.

¹¹⁴³ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Tome 3 : Pays-de-la-Loire. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel, 1993, p.187-188.

¹¹⁴⁴ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Tome 6 : Poitou-Charentes. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel, 1994, p.169-171.

¹¹⁴⁵ « Quant à la fée, dans sa frayeur des brûlures de l'eau bénite, elle entrouvre du talon la terre et va sortir à la Fumerie de Jazeneuil, à treize lieues de là, sous la chaise de Catûche la revêche, qui dormait en triant des mojettes au nez de son voisin Michâ. Le choc est si rude qu'il envoie la vieille, avant de retomber à la même place à côté de son judeau, passer par-dessus la lune, où elle laisse échapper de sa main dans un champ labouré quatre mojettes qui fournissent l'espèce à ce pays réduit jusqu'alors à la gesse de Saintonge et au pois Limousin ». Le Roy Ladurie Emmanuel et Le Goff Jacques, « Mélusine maternelle et défricheuse », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 26^e année, n°3-4, 1971, p.609-610.

¹¹⁴⁶ Galli Marika, « La réception... », art. cit., p.165.

¹¹⁴⁷ « Parfaitement adapté à une culture de la faim recherchant des légumes de garde, le haricot s'intègre naturellement dans une culture alimentaire usant communément de pois, de pois chiches, de lentilles, de fèves. » Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.55.

¹¹⁴⁸ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 6, op. cit.*, p.169-171.

¹¹⁴⁹ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹¹⁵⁰ « L'expression populaire "c'est la fin des haricots" concerne les haricots secs, y compris les pois et les fèves, et prend tout son sens dans le rôle primordial joué par ces légumineuses de garde dans une économie de pénurie jamais à l'abri d'une disette. Une fois les réserves de pois et de fèves écoulées, le foyer se retrouve totalement démunie face à une mauvaise récolte. » Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.16.

ainsi estimés à une valeur de 5 lt le boisseau, ce qui dépasse même le froment, évalué à 4 lt le boisseau !¹¹⁵¹

En revanche, force est de constater, à partir du tableau ci-dessous, le silence des sources concernant la consommation de légumes¹¹⁵².

Légumes	Gusteau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées
Légumes (sans précision)		OUI
Chou	OUI	

Tableau 20 - Présence des différentes espèces de légumes dans les sources principales du corpus.

Aucun acte notarié ne décrit les espèces poussant dans un jardin potager, ce qui est une limite malheureusement importante. De même, quand le rapport sur l'élection de Fontenay de 1730 consacre un passage à la production de légumes, il ne cite que ce que nous considérons aujourd'hui comme des légumineuses¹¹⁵³. Pervinquier déploré quant à lui le fait que certaines zones soient dépourvues de cultures de légumes :

Il y a des Cantons de Marais où l'on ne sait presque point se procurer de Légumes, & où quelques terreins employés en Asperges & en Artichaux, qui n'exigent pas beaucoup de culture, fourniroient l'occasion aux Pauvres de payer plus que leurs Tailles.¹¹⁵⁴

Il ne faut pas pour autant le prendre au mot. Outre le fait qu'il ne tient pas un propos général sur le Marais, il semble préconiser une culture agricole d'asperges ou d'artichauts destinée au commerce. Son affirmation ne s'applique donc pas forcément à une production du jardin qui serait plus faible et largement autoconsommée, donc invisible à ses yeux.

L'existence de cette production est confirmée par la présence d'ustensiles nécessaires à la cuisson de la soupe, comme le chaudron ou le pot. De même, si sa composition n'est pas précisée, la soupe fait partie des plats cités par Gusteau. Dans *La Misère des Paysans*, Denis transporte son pot de caillé à l'aide d'un « galon d'étoupe qui sert quand, dans les champs, nos gens portent la soupe. »¹¹⁵⁵ La soupe apparaît ainsi comme un met essentiel aux

¹¹⁵¹ AD85, 3 E 62 62, reconnaissance des dettes et estimation des biens de la communauté de Louis Chesseboeuf pour Jean Baptiste Antoine Savary des Forges, 30/09/1781.

¹¹⁵² Yannis Suire ne les évoque que rapidement : « parmi les légumes, les carottes sont semées à travers les rangs de betteraves, appelées lisettes ou bettes selon les paroisses, et cultivées en quantité dans certaines zones des marais. » Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.253.

¹¹⁵³ [Anonyme], *Rapport particulier sur l'élection de Fontenay-le-Comte*, vers 1730, dans Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV...*, op. cit., p.437.

¹¹⁵⁴ Pervinquier André Antoine Léon, *Essai...*, op. cit., p.87.

¹¹⁵⁵ « I le portàe ac in virpiàu d'étoupe / Qui sart quant, den lés champs, nos jhents portant la soupe », « Je le portais avec un galon d'étoupe / Qui sert quand, dans les champs, nos gens portent la soupe ».

travailleurs paysans. Quand elle est suffisamment épaisse, accompagnée de pain, elle constitue un plat roboratif. C'est pourquoi, lors des noces, la clairette « soupe de pain trempé dans le bouillon du seau » déjà évoquée ne satisfait pas les convives¹¹⁵⁶. Le fait que le chou soit le seul légume mentionné par Gusteau n'est pas anodin¹¹⁵⁷. Ce légume est par ailleurs spécifiquement identifié comme une production du jardin¹¹⁵⁸. La soupe de pain, préparée notamment avec du chou, était d'usage partout dans le royaume¹¹⁵⁹. Il ne faut d'ailleurs pas sous-estimer son apport gustatif. Sa composition étant variable à l'infini, selon les réserves de légumes et de légumineuses, elle ne fait pas forcément figure de plat monotone¹¹⁶⁰. René-Jean Bernard, qui a travaillé à partir de pensions alimentaires dans le Gévaudan, relève ainsi la mention fréquente de choux et de raves¹¹⁶¹. Des « herbes potagères » sont également fréquemment mentionnées, mais il n'est possible que de spéculer sur ce qu'elles désignent : « sans doute de[s] pissemits, et quelques salades, seules crudités alors consommées et en faible quantité, mais suffisamment, semble-t-il, pour remédier en partie à la carence du régime alimentaire en vitamines anti-béribéri et antiscorbutique. »¹¹⁶² Il semble pourtant que les productions potagères pouvaient être plus diversifiées que cela. Mais aucune source ne permet de l'affirmer ici¹¹⁶³. Yannis Suire mentionne, quant à lui, un grand nombre de variétés de plantes pouvant être cueillies¹¹⁶⁴.

Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.32-33.

¹¹⁵⁶ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.78-79.

¹¹⁵⁷ « Dans la culture occidentale, le chou symbolise le potager. Dans l'iconographie comme dans la littérature, le chou dit le potager [...]. Incontestablement, le chou règne en maître sur le potager des temps médiévaux et de l'époque moderne. Il est vrai que les choux ont l'avantage de donner même en hiver, de se prêter aux soupes et aux potées, de caler l'estomac. Parmi les nombreux sobriquets péjoratifs des paysans sous l'Ancien Régime, nous retrouvons d'ailleurs l'allusion aux choux – ventre à choux, planteur de choux ». Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.14-15.

¹¹⁵⁸ « Attrape chi, paesan ! travalle tout tun sou / Laboure tés vrjhàes, d'autres en arant lés chous », « Attrape donc, paysan ! travaille tout ton soûl / Laboure tes jardins, d'autres en auront les choux ». Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.44-47.

¹¹⁵⁹ Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.310-311.

¹¹⁶⁰ La soupe avait de nombreux avantages : « tous les légumes du potager, tant frais que secs, peuvent finir dans la soupe comme tous les aromates autochtones, et le pain est avant tout fait et pensé pour bien tremper [...]. Outre assainir l'eau, le bouilli permet de rendre consommable des aliments de second choix, largement invendables sur le marché, comme des légumes abîmés, trop mûrs ou gâtés par le gel, et de la matière grasse bien rance et fortement odorante. Ce mode de cuisson évite une perte de matière grasse, animale ou végétale, et parfume, même avec un petit morceau de viande ou des os, le repas pour toute la famille. » Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.20.

¹¹⁶¹ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1452.

¹¹⁶² *Ibid.*, p.1453.

¹¹⁶³ Jean-Michel Boehler ne relève quasiment aucun fruit ou légume dans les pensions alimentaires de paysans de Willgotthein. Boehler Jean-Michel, *Une société...*, op. cit., vol.2, p.1732.

¹¹⁶⁴ « Plantes et fleurs sont également cueillies pour l'alimentation. Les pissemits blancs et la partie blanche et tendre des brins de junc sont consommés en salade. Séchées, les fleurs violettes et piquantes

Cependant, le tableau ci-dessous désigne beaucoup plus de variétés de fruits que pour les légumes.

Fruits	Gusteau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès	Échantillon d'autres actes notariés	Enquêtes judiciaires
Fruits (sans précision)		OUI			
Abricot	OUI (seulement chant de Noël)				
Cerise	OUI				
Coing					OUI (cognassier)
Concombre	OUI				
Melon	OUI				
Noix	OUI				OUI (noyer)
Poire	OUI		OUI		OUI (poirier)
Pomme					OUI (pommier)
Prune	OUI		OUI	OUI (prunier)	OUI (prunier)
Raisin	OUI	OUI (vin)	OUI (vin)	OUI (ceps)	OUI (vin)
Sureau					OUI

Tableau 21 - Présence des différentes espèces de fruits dans les sources principales du corpus.

Malgré cette diversité apparente, la consommation de fruits reste difficile à cerner. En effet, la seule opération culinaire suggérée est la production de fruits « melés ». Un inventaire après décès conserve en effet, dans des « bourgnes » séparées, des poires et des prunes dites « melées »¹¹⁶⁵. Le verbe « melé » désigne en poitevin l'action de « faire sécher »¹¹⁶⁶. Au XIX^e

de la *chardounette*, une plante à mi-chemin entre l'artichaut et le grand chardon, sont mises par pincées dans le lait pour donner un arôme au fromage. Du côté des boissons, la *frenette* est obtenue par fermentation, dans de l'eau sucrée, des *aiguillettes*, les fruits des pieds femelles du frêne. La même technique permet de transformer les prunes sauvages en *vin de cenelles*. Les Maraîchins savent aussi mélanger les graines noires des sureaux avec de la menthe ou de la gentiane, sans oublier les alcools de mûres. » Suire Yannis, *Le marais..., op. cit.*, p.272.

¹¹⁶⁵ L'inventaire mentionne exactement « une bourgne de paille remplie de quartiers de poire melés », « une petite bourgne de paille avec les prunes melees qui sont dedans » et « une autre petite bourgne avec les poires melees qui sont dedans ». AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹¹⁶⁶ « Melé et faire mele », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.184. Notons que le substantif « mèle » désigne des nèfles (*ibid.*). Récemment encore, celles-ci étaient consommées une fois ramollies par l'action du gel. Il n'était pas possible de les manger autrement en raison de leur dureté.

siècle encore, l'expression dérivée « faire daus melons » s'appliquait « aux fruits, aux herbes, aux légumes qu'un vent brûlant (le vent du midi) a desséchés »¹¹⁶⁷. Après la cueillette, les fruits pouvaient ainsi être laissés à sécher jusqu'à la fin de l'hiver. Mais il était également possible de les cuire afin de les déshydrater, ce qui revient au même effet que le séchage. Plusieurs termes poitevins en témoignent, construits à partir de « melé », désignant une « claie pour faire cuire les fruits au four. »¹¹⁶⁸ La cuisson des fruits semble avoir été répandue. Seule la très faible valeur des « bourgnes » qui les contiennent empêche d'en relever davantage dans les inventaires. Ces fruits cuits constituent un plat sucré qui se rapproche d'un dessert¹¹⁶⁹. Toutefois, aucun autre dessert sucré à base de fruits (comme la confiture) n'est mentionné.

De plus, il ne faut pas se laisser abuser par la diversité de fruits cités par Gusteau. En effet, aucune source ne permet de confirmer la culture dans le Marais, au XVIII^e siècle, de quatre d'entre eux. La consommation de cerises ne fait pas vraiment l'objet de doute. Mais melon, concombre et surtout abricot renvoient plutôt à une alimentation des élites. Il n'est pas possible, pour le moment, de conclure à leur consommation par les paysans. De même, Gusteau mentionne parmi les cadeaux offerts à l'Enfant Jésus des fruits au sirop¹¹⁷⁰. Rien ne permet de penser que les paysans aient pu goûter à ce genre de préparation, qui doit plutôt sa présence dans le chant de Noël au luxe qu'elle représente. De même, les paysans ne connaissaient pas la confiture, avant la démocratisation du sucre aux XIX^e et XX^e siècles¹¹⁷¹.

La consommation réelle de fruits, dans le cadre de la cuisine paysanne, reste donc mystérieuse¹¹⁷². Le médecin Bouquet, à Luçon, déplore que le peuple « manque de fruits »¹¹⁷³. Dom Lerouge conseille la plantation d'arbres fruitiers, en assurant qu'avec la consommation de fruits, « la consommation de pain sera bien moins considérable ; les hommes étant mieux nourris seront plus vigoureux »¹¹⁷⁴. Il s'adresse directement aux habitants des campagnes, ce

¹¹⁶⁷ « Melons (faire daus) », *ibid.*

¹¹⁶⁸ « Melour. Melouair, Meloué, Melloir », *ibid.*

¹¹⁶⁹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.27.

¹¹⁷⁰ « Daus poeres, ou bae daus abricots / Pr en faere dau sirot. » Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.59.

¹¹⁷¹ Quellier Florent, *Histoire du jardin...*, op. cit., p.23.

¹¹⁷² Elle l'est d'autant plus que les fruits pouvaient provenir en majorité du commerce, comme c'était le cas en Lorraine : « on a vu que les vergers étaient rarissimes en Lorraine jusqu'au XIX^e siècle, mais les fruits étaient très recherchés et appréciés aussi bien en ville qu'à la campagne : fruits sauvages de la forêt et des friches ; fruits du jardin comme les fraises et les groseilles ; fruits des arbres isolés, dans les vignes ou autres terres, souvent baptisés d'un nom propre, et que l'on surveillait avec soin, particulièrement poiriers, pommiers, cerisiers et pruniers de toutes espèces. » Cabourdin Guy, *La Vie quotidienne...*, op. cit., p.215-216.

¹¹⁷³ Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon... », art. cit., p.292-293.

¹¹⁷⁴ Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur...*, op. cit., p.114.

qui suppose que ceux-ci ne consomment pas de fruits : « commencez à vous procurer abondance de fruits »¹¹⁷⁵. Dans d'autres régions, les sources mènent au même constat¹¹⁷⁶. Jean Le Tallec assure ainsi que les fruits n'étaient pas consommés, les pommes étant utilisées pour le cidre et le châtaignier comme bois d'œuvre¹¹⁷⁷. Cela est difficile à croire, mais aucune source ne permet de l'infirmer. Seul Abel Poitrineau signale une importante production fruitière en « pays coupé » qui apporterait de la diversité à l'alimentation¹¹⁷⁸. Mais c'est pour aussitôt préciser qu'en cas de disette ou de difficulté de subsistance entre deux récoltes, « l'ingestion prématurée de fruits en grosses quantités » est une cause de mortalité¹¹⁷⁹. La consommation de fruits et de légumes est totalement déconsidérée, alors pourtant qu'elle permettait de rétablir un équilibre nutritionnel dans l'alimentation.

Sous forme de parenthèse, il faut rappeler ici que les fruits ne sont pas les seuls aliments permettant aux paysans d'accéder au goût sucré. Comme évoqué précédemment, trois inventaires contiennent des « ruches a miel »¹¹⁸⁰, dont deux mentionnent les « mouches a miel »¹¹⁸¹ ou « abeilles »¹¹⁸² qui les garnissent. Dans le Marais, le miel n'était donc peut-être pas aussi répandu que dans les montagnes d'Auvergne¹¹⁸³ ou le centre de la Bretagne¹¹⁸⁴. Mais il était certainement tout aussi apprécié pour ses qualités gustatives.

Enfin, les denrées permettant d'assaisonner les plats cuisinés semblent rares et peu variées.

Condiments	Gustéau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès
Ail			OUI
Épices (sans précision)	OUI		
Poivre			OUI (moulin)

¹¹⁷⁵ *Ibid.*

¹¹⁷⁶ Philippe Meyzie cite ainsi une topographie médicale de Bayonne dans laquelle les fruits ne sont pas détaillés, mais seulement qualifiés comme étant « peu mûrs et mauvais ». Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.204.

¹¹⁷⁷ Seules les noix constituaient une « friandise ». Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.300.

¹¹⁷⁸ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.326.

¹¹⁷⁹ *Ibid.*

¹¹⁸⁰ AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

¹¹⁸¹ AD85, 3 E 62 485, inventaire après décès de Jean Moinier, laboureur, 06/02/1747.

¹¹⁸² AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹¹⁸³ Des rôles de taille y prévoient expressément la taxation des ruches. Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.328.

¹¹⁸⁴ « Très rares sont les fermes où l'on ne signale pas de ruches ; et on en compte facilement une vingtaine (jusqu'à 37). En outre, on les trouve jusque dans les situations les plus précaires : dans les familles où il n'était pas possible de nourrir une vache. » Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.302-303.

Condiments	Gusteau	Mémoires, rapports et autres sources imprimées	Inventaires après décès
Sel	OUI	OUI	OUI (salière)
Sucre	OUI (seulement chant de Noël)		

Tableau 22 - Présence des condiments dans les sources principales du corpus.

Seul le sel est commun, comme nous l'avons déjà exposé à propos des salières. Mais l'utilisation de poivre n'est pas certaine, l'unique exemple du moulin ne représentant pas forcément une consommation. La mention de sucre par Gusteau, parmi les cadeaux offerts à l'Enfant Jésus, relève sans conteste de son imagination. Cette denrée, encore trop chère au XVIII^e siècle, aurait forcément été inventoriée. Finalement, même l'évocation d'épices par Gusteau est sujette à caution. Le curé de Doix les place parmi les denrées indispensables au ménage :

Pet un se passæ d'amidun,
De sâu é de rousine,
D'épice, d'asur, de savun.

Peut-on se passer d'amidon,
De sel et de résine,
D'épice, de bleu de lessive,
de savon.¹¹⁸⁵

Mais il ne précise pas de quelle épice il s'agit. Aucune autre source n'en mentionne, mis à part le poivre évoqué auparavant. Par ailleurs, amidon, résine ou « asur » ne se retrouvent pas non plus dans les inventaires après décès, ce qui fait douter de la réalité de l'utilisation de tous les produits que cite Gusteau. Cette mention générale n'apporte donc aucune information concrète sur l'usage des épices dans les cuisines paysannes. Pourtant, celles-ci n'étaient pas inconnues de tous les paysans, contribuant à la diversité des cuisines régionales¹¹⁸⁶. En Aquitaine par exemple, la cuisine des paysans était très relevée, grâce à l'usage de poivre et de piments¹¹⁸⁷. En Alsace, l'utilisation de choux fermenté avec beaucoup d'aromates déplaît aux visiteurs français¹¹⁸⁸.

Cela ne signifie pas que les plats n'étaient pas assaisonnés. En plus du sel, les paysans avaient à leur disposition, grâce à la cueillette et au jardin, de nombreuses herbes et plantes aromatiques. Seule l'utilisation d'ail est avérée. Trois inventaires en contiennent,

¹¹⁸⁵ Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.62-63.

¹¹⁸⁶ Flandrin Jean-Louis, « L'alimentation paysanne en économie de subsistance », dans Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p.624.

¹¹⁸⁷ Meyzie Philippe, *La table...*, op. cit., p.208.

¹¹⁸⁸ Boehler Jean-Michel, *Une société...*, op. cit., vol.2, p.1737.

depuis quelques poignées jusqu'à cinq « cents »¹¹⁸⁹. Mais il est probable qu'un plus grand nombre de foyers en utilisait, car les poignées « nont point esté estimés dans la crainte de n'en point trouver la visite et eu egard a la chose et a sa modicité »¹¹⁹⁰. Ceci confirme que l'ail tenait une place importante dans le goût paysan. Comme pour les légumineuses, la possession d'ail est indifférenciée selon le niveau de richesse, si ce n'est par la quantité¹¹⁹¹. Elle suggère la présence d'autres bulbes à valeur de condiments, comme les échalotes ou les oignons.

Pour conclure, si la base de la cuisine paysanne du Marais est composée de végétaux, quel que soit le niveau de richesse des paysans, elle n'en est pas moins diverse et permet de préparer des mets roboratifs. La consommation de céréales ayant conservé leur son, de légumes ou de légumineuses réduit le risque de carences, même s'il n'est pas possible d'en quantifier la fréquence. Les desserts ne semblent pas être ignorés, en particulier grâce au goût sucré des fruits. Les préparations culinaires peuvent toutefois connaître des améliorations, qui passent notamment par l'ajout de graisses.

2. Les variations régionales dans l'introduction du gras

Si l'alimentation paysanne quotidienne était dominée par des denrées végétales, l'ajout de graisses d'origine animale était valorisé, dans le cadre de la « culture de la faim ». Leur consommation reste toutefois plus difficile à appréhender, d'autant plus qu'il ne faut pas oublier qu'elle était différenciée selon le niveau social¹¹⁹². Mis à part les inventaires après décès, seuls les écrits de François Gusteau renseignent sur les usages du gras dans les cuisines paysannes du Marais poitevin. Mais le curé de Doix décrit une alimentation paysanne améliorée et se concentre d'abord sur les denrées qui sortent de l'ordinaire. Bien que cela permette d'observer l'utilisation des graisses, il ne faut pas oublier que le reste de la documentation est relativement muet à ce sujet. Il convient donc de nuancer la place qu'elles occupaient. Les denrées grasses servaient à compléter l'apport nutritionnel des plats décrits dans la partie précédente. Elles étaient particulièrement utilisées pour la cuisson. Mais les

¹¹⁸⁹ Les tables de poids et mesures du Centre-Ouest éditées par Charbonnier et Poitrineau n'indiquent pas ce que représentait un « cent ». Marcel Lachiver indique : « *Cent pesant*, poids de cent livres d'une marchandise quelconque, ce qu'on appelait un quintal, avant que le système métrique n'impose un quintal de cent kg. » Mais il faut noter que le « cent » n'était pas forcément mesuré en livres : « *Cent de sel*. Dans l'île de Ré, au XIX^e siècle, valeur de 100 setiers de sel, soit 26 tonnes environ. » « Cent », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire...*, op. cit., p.302.

¹¹⁹⁰ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Louis Morin, journalier, 20/09/1762.

¹¹⁹¹ Les trois inventaires ont une valeur respective de 224 lt, 851 lt et 3 211 lt.

¹¹⁹² « En définitive, le journalier consomme, en valeur absolue, moins de grains, moins de viande, moins de beurre, moins d'œufs que le laboureur. » Boehler Jean-Michel, *Une société...*, op. cit., vol.2, p.1733.

produits laitiers formaient un groupe particulier, dont une part importante était destinée au marché, ce qui n'exclut pas toute consommation paysanne.

Premièrement, soupes et bouillies pouvaient être améliorées à l'aide de lait, de beurre, de graisse ou, mieux, de lard. Les inventaires après décès évoquent ces produits, mais avec d'importantes lacunes.

Ainsi, alors que 58,54 % des inventaires mentionnent un charnier ou saloir, seulement cinq indiquent qu'il est rempli de lard. Un seul en chiffre la quantité, soit « un charnier avec environ cinquante livres de lard salé »¹¹⁹³. Dans ce poids important transparaît la richesse de son propriétaire, cabanier, dont l'inventaire s'élève à 2 670 lt. Mais les autres actes permettent d'approcher une consommation moins importante et peut-être plus représentative du quotidien. En effet, le charnier n'est rempli que d'*« un peu »*¹¹⁹⁴ ou *« quelques morceaux »*¹¹⁹⁵ de lard, et ce, quel que soit le niveau de richesse. Il faut souligner que ces inventaires ont été établis en février, avril ou mai, c'est-à-dire dans une période éloignée de l'abattage du cochon, qui a généralement lieu en hiver. Toutefois, cette explication ne correspond pas à la situation de Pierre Hillaire Chevreau, dont l'inventaire s'est déroulé en septembre. Enfin, l'inventaire de Marie Druet mentionne que dans un *« demy cabinet »*, il s'est uniquement trouvé *« un plat et un morceau de lard cuit »*, dont la valeur, trop faible, n'a pas été estimée¹¹⁹⁶. Ceci pourrait avoir été le dernier repas de la défunte, mais malheureusement, rien n'est indiqué sur ce que le lard accompagnait¹¹⁹⁷. Il pourrait s'agir de légumineuses, par exemple. Tous ces cas sont toutefois difficiles à généraliser.

Le lard semble donc rester une denrée relativement rare pour les paysans, comme dans le Vannetais¹¹⁹⁸, le Gévaudan¹¹⁹⁹ ou la Limagne : « la consommation de lard, la mise en réserve de jambons et l'utilisation de saindoux sont le fait de gens déjà aisés »¹²⁰⁰. Le cahier de doléances de la paroisse de Benet explique ainsi qu'il était onéreux d'en éléver un. En plus

¹¹⁹³ AD85, 3 E 62 56, inventaire après décès de Pierre Hillaire Chevreau, cabanier, 29/09/1767.

¹¹⁹⁴ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de François Colon, journalier, 09/05/1764.

¹¹⁹⁵ AD85, 3 E 62 54, inventaire après décès de Jean Lucas, laboureur, 04/02/1763.

¹¹⁹⁶ AD85, 3 E 62 477, inventaire après décès de Marie Druet, de la communauté de Jean Berton, laboureur, 10/05/1740.

¹¹⁹⁷ Précisons que le lard contenait généralement peu, voire pas de maigre. Il s'agissait essentiellement de couenne. Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1453.

¹¹⁹⁸ « Bien qu'au XVIII^e siècle, celui-ci [le lard] soit considéré comme une viande populaire, on constate que les familles de laboureurs ou d'artisans qui élèvent, conservent et consomment du porc font figure de privilégiés. Il est vrai que les autres ont la possibilité de s'en procurer une part chez le voisin ». Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.267.

¹¹⁹⁹ Seules douze des vingt-trois pensions étudiées par René-Jean Bernard contiennent du lard. Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1464-1465.

¹²⁰⁰ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.325.

de coût de l'engraissement, le paysan devait supporter le paiement d'un droit pour l'abattage, ainsi qu'une lourde amende s'il ne le respectait pas :

Et sil s'en trouve parmi le nombre [les laboureurs et manœuvriers] qui massacre un cochon sans en aller faire leurs déclaration au bureau et que cela parvienne à la connaissance des commis du regisseur, ils sesissent le cochon et font supporter au malheureux qui la tué et qui le plus souvent ignore cet impôt une amande au dessus de ses forces.¹²⁰¹

En plus du lard, deux inventaires et une vente de meubles mentionnent de la « graisse », sans préciser son origine. Il s'agit sûrement de suif ou de saindoux. L'inventaire qui en contient le plus est celui de Françoise Verdon, dans le Bocage¹²⁰². Les deux autres actes sont ceux de paysans du Marais moins aisés. Un laboureur, dont l'inventaire s'élève à seulement 244 lt, en possède sept livres¹²⁰³. Quant à Pierre Laborde, il n'a été trouvé chez lui qu'un pot « dans lequel il y a un peu de graisse »¹²⁰⁴. Ce dernier exemple, malheureusement trop imprécis, peut témoigner d'une utilisation domestique de la graisse animale.

Si ces produits dérivés du porc sont plutôt rares, ceux issus de la vache semblent être plus courants¹²⁰⁵. Le lait n'est qu'indirectement cité à travers les récipients pouvant le contenir. Les petits quarts pouvaient servir à verser le liquide dans d'autres récipients, dans le cadre de préparations culinaires ou de la confection de produits laitiers¹²⁰⁶. Les pots étaient probablement utilisés pour la fabrication de beurre¹²⁰⁷, tandis que les grandes « ponnes de terre pour faire chauffer du laid » devaient plutôt servir aux fromages¹²⁰⁸. La présence de vaches dans vingt-deux inventaires, malgré les lacunes liées aux baux à cheptel, rend évident le fait que la grande majorité des foyers pouvait utiliser du lait. Ainsi, selon Abel Poitrineau, la bouillie des paysans des montagnes d'Auvergne était systématiquement

¹²⁰¹ Cahier de doléances de la paroisse de Benet, 1789, dans Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789... », art. cit., p.56.

¹²⁰² « Vingt quatre livres de graisse compris les pots » et « six livres livres de graisse dans une bourrique ou vessie ». AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹²⁰³ AD85, 3 E 62 51, inventaire après décès d'Antoine Poupeau, laboureur, 27/03/1756.

¹²⁰⁴ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹²⁰⁵ Le Marais est en effet, comme nous l'avons vu, une zone importante d'élevage. Il se rapproche plus, sur ce point, des montagnes d'Auvergne. Le lait n'y manque pas, contrairement à la Limagne, consacrée essentiellement à la céréaliculture. Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.325-326.

¹²⁰⁶ « Trois cars a mettre du let » sont trouvés chez Simon Marolleau et « sept quarts a mettre du lait » chez Jean Savarieau. AD85, 3 E 62 471, inventaire après décès de Simon Marolleau, cabanier, 11/02/1721. AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹²⁰⁷ « Huit pots de lait » ont été présentés dans la succession de Marie Pigean et « cinq pots de terre pour la laitterie » dans celle de François Godillon. AD85, 3 E 62 57, inventaire après décès de Marie Pigean, femme de Pierre Bouchant, laboureur, 04/09/1770. AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de François Godillon, laboureur, 20/02/1762.

¹²⁰⁸ AD85, 3 E 62 470, inventaire après décès de Mathurin Guillon, laboureur, 09/10/1716.

additionnée de lait, contrairement à leurs homologues de la Limagne, en plaine¹²⁰⁹. Toutefois, cet ajout devait dépendre de l'utilisation qui était faite du liquide.

En effet, la fabrication de beurre était non seulement courante, mais parfois obligatoire, lorsque les baux ruraux l'exigeaient comme redevance. De même, cette mise en valeur du lait, notamment pour des raisons de conservation, permettait une plus-value lors de la vente sur le marché. Seuls trois inventaires mentionnent du beurre, avec deux ordres de grandeur de quantité. Deux laboureurs aisés – 2 594 lt¹²¹⁰ et 3 211 lt¹²¹¹ – en possèdent en grande quantité, respectivement pour 27 et 75 livres. Cette production semble donc destinée à être vendue¹²¹². À l'inverse, il s'est seulement trouvé chez Pierre Laborde « un petit pot rempli de beurre »¹²¹³. Cette petite quantité et son mode de conservation signale plutôt une consommation personnelle¹²¹⁴.

Saindoux et beurre pouvaient être utilisés dans le cadre des « graissées » que signale Gusteau. L'élément gras était tout simplement tartiné sur du pain¹²¹⁵. Mais sa rareté en faisait la valeur. En effet, plus loin, dans la même chanson, le paysan tombé dans la misère déplore qu'il n'ait plus que « dau pén nér, rén pr le graessà », « du pain noir, sans rien pour le tartiner »¹²¹⁶. L'assimilation est faite entre le pain noir – dévalué dans la hiérarchie des types de pains – et le pain sec. La « graissée » est donc, à l'inverse, aussi bien considérée qu'un pain plus blanc ou plus aéré. Ainsi, beurre et pain figurent au menu d'un repas de noces¹²¹⁷.

¹²⁰⁹ Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.325.

¹²¹⁰ AD85, 3 E 62 53, inventaire après décès de Françoise Verdon, veuve François Michenot, laboureur, 04/07/1761.

¹²¹¹ AD85, 3 E 62 59, inventaire après décès de Jean Savarieau, cabanier, 10/08/1776.

¹²¹² À titre de comparaison, rappelons que le journalier Louis Bachelier devait comme redevance à Mathieu Giraud – entre autres – une seule livre de beurre. AD85, 3 E 62 9, titre nouveau de la rente foncière consentie par Louis Bachelier, journalier, à Mathieu Giraud, marchand, 08/12/1755.

¹²¹³ AD85, 3 E 62 61, inventaire après décès de Pierre Laborde, bordier, 23/04/1782.

¹²¹⁴ Quinze des vingt-trois pensions utilisées par René-Jean Bernard dans le Gévaudan contiennent entre six et douze livres de beurre, ce qui induit ce genre de consommation domestique. Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1464-1465.

¹²¹⁵ Le terme « graissée » est d'ailleurs traduit par « tartine » par Michel Gautier. Gusteau François, *Le pensez-y-bien des personnes qui se marient*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.60-61.

¹²¹⁶ *Ibid.*, p.64-65.

¹²¹⁷ « De beûre, o n'en at jha, pâu que lle sét trop gras / Un n'y voet poén de miche é ghére de pén n'at », « De beurre, il n'y en a guère, de crainte qu'il ne soit trop gras / On n'y voit point de mie et guère de pain n'a ». Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.76-79.

Mais surtout, la cuisine au beurre apparaît, en l'absence de toute mention d'huile¹²¹⁸, comme celle qui était privilégiée par les paysans du Marais. Toutes les « fricassées » pouvaient ainsi apporter une dose de graisse à l'alimentation, grâce à l'utilisation du beurre ou du saindoux¹²¹⁹. Ce mode de cuisson est par ailleurs celui qui est le plus cité dans tous les écrits de Gusteau. Son importance est confirmée par la présence importante de poèles à frire et de poêlons dans les inventaires. Dans la chanson du *Retour de noces*, il est ainsi question de « fricasser la poule et les œufs »¹²²⁰. La fricassée d'œufs s'apparente à une omelette, qui est ici considérée comme un plat de fête.

Cependant, les produits laitiers, autres que le beurre, constituent une catégorie à part. Uniquement présents chez Gusteau, ils apparaissent variés. Mais leur absence du reste de la documentation¹²²¹ ne permet pas de préciser la réalité ou la fréquence de leur consommation. Le babeurre était peut-être bu couramment, comme le lait :

Cuntre mæ, la fame
s'érisse,
A vént me batre au cabarét.
A prétendrét qu'i ne vivisse
Que de babijhot é de lét.

Contre moi, la femme se
hérissé,
Elle vient me battre au
cabaret.
Elle prétendrait que je ne
vécusse
Que de babeurre et de
lait.¹²²²

Ce « babijhot » est le liquide épais restant dans la baratte après la formation du beurre¹²²³. Il est mis à égalité avec le lait. Ces deux liquides paraissent donc être des boissons ordinaires, comparées au vin du cabaret, dont la consommation est moins commune¹²²⁴. Mais que le

¹²¹⁸ Le Bas-Poitou se trouve en effet dans la zone de la France où domine l'usage du beurre, à l'image de la Bretagne. L'utilisation d'huile est plus commune dans le sud. Ainsi, un mémoire sur l'élection de Périgueux cité par Philippe Meyzie mentionne une soupe agrémentée d'huile de noix. En Limagne, c'est également l'huile de noix qui est utilisée par les plus riches, les autres se contentant d'huile de chênevis. Meyzie Philippe, *La table...*, op. cit., p.203. Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.324-325.

¹²¹⁹ En Bretagne, Jean Le Tallec assure ainsi que « la plus grande part » de la production de beurre « ne pouvait échapper à la consommation locale ». Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.310.

¹²²⁰ « Fricassai la poule é lés èùs ». Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.68-69.

¹²²¹ Seuls quelques fromages sont cités dans les redevances des baux ruraux.

¹²²² Gusteau François, *Chanson poitevine contre le désespoir*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.54-55.

¹²²³ « Babigeot », dans Favre Léopold, *Glossaire...*, op. cit., p.33.

¹²²⁴ C'était le cas en Bretagne, où le lait ribot était consommé « comme une véritable boisson ». Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.268.

babeurre soit utilisé comme cadeau pour l'Enfant Jésus¹²²⁵ rappelle que tous les paysans ne pouvaient pas fabriquer leur beurre, comme en témoigne la faible présence de barattes dans les inventaires. Ce produit devait donc être considéré comme une amélioration de l'ordinaire et pas comme l'ordinaire lui-même. C'était le cas de la « rebarbe » des paysans du Gévaudan, mélange des liquides issus de la fabrication du beurre et de celle du fromage¹²²⁶. Cette utilisation de sous-produits témoigne de la volonté des paysans de ne rien gâcher¹²²⁷.

Il devait en être de même pour le lait caillé. C'est ce mets que Denis transportait et que les écoliers lui ont volé¹²²⁸. Celui-ci est obtenu par la coagulation des matières grasses contenues dans le lait : il forme alors de la caillebotte¹²²⁹. La fabrication de la caillebotte fait partie des occupations des paysannes que Gusteau fait dialoguer afin d'accueillir l'évêque, en visite pastorale à Doix en 1735 :

Aussi bay que Margot scait faire daux cailbote,

Tiray sa vache et baratay.

Aussi bien que Margot sait faire de la caillebote,

Tirer sa vache et baratter.

1230

Cette occupation serait donc habituelle. Il est toutefois hasardeux de la généraliser à l'ensemble des paysans. De plus, la fabrication de produits laitiers ne signifie pas qu'ils étaient uniquement autoconsommés. En effet, nombre d'entre eux apparaissent dans *La Misère des Paysans* comme des denrées qui sont d'abord vendues au marché¹²³¹.

C'est notamment le cas du fromage. Sa fabrication est également considérée comme une activité courante¹²³². Mais dans tous ses autres écrits, Gusteau en parle comme d'une denrée de vente, pas de consommation. Ceci correspond au rapport avec les réseaux

¹²²⁵ Gusteau François, *Présents daus pastureas*, 1742, dans Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée...*, op. cit., p.59.

¹²²⁶ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1453.

¹²²⁷ *Ibid.*

¹²²⁸ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des paysans...*, op. cit., p.30-33.

¹²²⁹ Ce mets, encore consommé aujourd'hui, figure dans les livres de cuisine traditionnelle. Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou. 300 recettes de cuisine traditionnelle des Deux-Sèvres, Vienne, Vendée & des départements voisins*, Poitiers, Brissaud, 6^e éd., 1993 (1^{re} éd. 1968), p.207-208.

¹²³⁰ Gusteau François, *Compliment en forme de dialogue fait par les petites bergeres de Doix, a Monseigneur Augustin Rhoc de Menou, évêque de La Rochelle, lors de sa visite dans cette paroisse*, 1735, dans Pressac Jean-François, *Poésies...*, op. cit., p.47.

¹²³¹ Gusteau François, *La misère daus paesans au sujhét daus manjhours é daus aprentis manjhours*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.28-31.

¹²³² « Faut o bay, prin pois de laitage / Qui trechas pre faire in fromage ». Gusteau François, *Compliment en forme de dialogue fait par les petites bergeres de Doix, a Monseigneur Augustin Rhoc de Menou, évêque de La Rochelle, lors de sa visite dans cette paroisse*, 1735, dans Pressac Jean-François, *Poésies...*, op. cit., p.47.

commerciaux qu'entretenaient les paysans : « on porte au marché ce qui est bon, “marchand”, on garde pour soi l’invendable. »¹²³³ Le babeurre pouvait être consommé, mais le fromage ne devait l’être qu’exceptionnellement. Les paysans du Marais ne connaissait donc probablement pas ordinairement le fromage, contrairement à leurs homologues du Gévaudan¹²³⁴ ou de la Lorraine¹²³⁵.

La cuisine des paysans du Marais comprenait donc l’usage des graisses. Celui-ci était associé à l’idée d’un meilleur niveau de vie. Toutefois, nombre des produits fabriqués par les paysans n’étaient pas destinés à leur consommation quotidienne. Le gras n’était réellement abondant sur les tables paysannes qu’en temps de fête.

C. L’alimentation exceptionnelle, base d’une cuisine régionale

Gusteau identifie à plusieurs reprises des préparations culinaires précises, en donnant leur nom ou en décrivant partiellement leur composition. Ces mets ne sont présents que dans un contexte de festivités et comprennent des ingrédients qui sortent de l’ordinaire. Il s’agit donc d’une alimentation exceptionnelle, liée à la fonction d’exutoire des réjouissances paysannes. Même s’il est difficile de connaître les ingrédients exacts constituant ces plats, ils représentent la manière dont les paysans recherchaient l’abondance et le goût malgré les contraintes de disponibilité des denrées.

Il faut toutefois expliciter ici notre démarche. Nous avons dû utiliser des sources postérieures au XVIII^e siècle afin de caractériser les préparations culinaires. Cela conduit à remarquer que la majorité d’entre elles est considérée comme faisant partie de la cuisine traditionnelle vendéenne ou poitevine aux XIX^e et XX^e siècles. Effectivement, il a été longtemps estimé que la cuisine paysanne était à la base des cuisines régionales françaises¹²³⁶. Mais récemment, certains historiens cherchent à nuancer ce postulat. Philippe Meyzie remarque ainsi que l’alimentation des paysans du Sud-Ouest était en partie basée sur des produits commerciaux¹²³⁷. Au lieu d’être renfermée sur un terroir, cette cuisine

¹²³³ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, *op. cit.*, p.150.

¹²³⁴ Quatorze des vingt-trois pensions utilisées par René-Jean Bernard contiennent entre 5 et 20 livres de fromage. Bernard René-Jean, « L’alimentation paysanne... », *art. cit.*, p.1464-1465.

¹²³⁵ « Le fromage était, surtout en milieu rural, un aliment de base, qui figurait dans la plupart des rations des manouvriers salariés ou des corvéables. » Cabourdin Guy, *La Vie quotidienne...*, *op. cit.*, p.213-214.

¹²³⁶ Philippe Meyzie cite l’opinion du sociologue Jean-Pierre Poulain : « seules les cuisines paysannes, parce que plus dépendantes du rapport à la nécessité, ont une signature régionale. » Poulain Jean-Pierre, *Sociologies de l’alimentation. Les mangeurs et l’espace social alimentaire*, Paris, PUF, 2002, p.24, cité par Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.202.

¹²³⁷ Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.202.

paysanne était donc fortement ouverte aux influences extérieures¹²³⁸. De plus, Patrick Rambourg appelle à ne pas oublier le facteur culturel dans la formation des cuisines dites « traditionnelles » aux XIX^e et XX^e siècles¹²³⁹. Le fait de considérer une pratique culinaire comme immuable est grandement influencé par la construction d'une identité, liée à un terroir¹²⁴⁰. La cuisine permet alors d'affirmer la spécificité du groupe par rapport aux autres¹²⁴¹. Ce processus pourrait avoir eu lieu dans notre zone, mais après la période étudiée. En effet, le Bas-Poitou du XVIII^e siècle ne possède pas l'identité spécifique construite en Vendée à partir du XIX^e siècle. Les préparations culinaires qui suivent ne doivent donc pas être comprises dans un sens identitaire. Elles témoignent cependant d'influences régionales partagées sur la cuisine dès l'Ancien Régime. Dans les deux sous-parties qui suivent, nous introduirons donc quelques éléments à ce sujet, sans prétendre pour le moment à une étude exhaustive.

1. Des recettes améliorées pour les grandes occasions

Comme évoqué précédemment, l'introduction de produits gras permettait d'améliorer l'alimentation quotidienne. Gusteau cite ainsi trois plats de fête qui correspondent à ce régime végétal perfectionné. Ceux-ci illustrent par ailleurs la prudence à adopter concernant un hypothétique particularisme régional. Si, au XXI^e siècle, brioche et millet paraissent appartenir à l'alimentation folklorique vendéenne, ces plats étaient partagés avec d'autres régions du royaume au XVIII^e siècle. Quant aux crêpes, elles ne sont pas associées aujourd'hui avec cette région, alors qu'elles y étaient bien cuisinées sous l'Ancien Régime.

L'une des chansons de Gusteau est consacrée à un moment précis des noces : la cérémonie « du gâteau et du bouquet ». Ceux-ci représentent les devoirs des époux, dont le respect est nécessaire à la réussite du mariage. Un couplet décrit spécifiquement le gâteau :

Voeséz vous chau gatea

Voyez-vous ce gâteau

Que ma main vous

¹²³⁸ « Loin d'être immobiles, leurs [i.e. des paysans] pratiques alimentaires, perçues à travers les inventaires après décès et les regards des voyageurs ou des administrateurs, témoignent en effet des capacités de changement et d'appropriation de ce groupe social très hétérogène. » *Ibid.*

¹²³⁹ Rambourg Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, p.269-270.

¹²⁴⁰ *Ibid.*

¹²⁴¹ « C'est oublier la dimension culturelle des pratiques culinaires qui, avec le temps, deviennent immuables, et dans lesquelles l'individu reconnaît les caractéristiques du groupe auquel il appartient. Si l'identité locale se réfère à un terroir, elle se construit aussi sur la différence, sur la conscience de spécificités alimentaires, sur la reconnaissance par les autres d'un particularisme gastronomique. Elle se construit aussi sur des échanges, en confrontant ses produits ou ses recettes à ceux d'autres cultures. "La mortadelle de Bologne se définit en tant que telle seulement lorsqu'elle sort de sa sphère de production", c'est en retour qu'elle devient un élément de l'identité bolonaise. » *Ibid.*

Que ma mén ve prsente ?	présente ?
Manjhéz en in morcea,	Mangez-en une part,
Quar çhau pén reprsente	Car ce pain représente
Qu'o fàut pr se nourri,	Qu'il faut pour se nourrir
Travallàe é soufri.	Travailler et souffrir. ¹²⁴²

Il est difficile de savoir exactement ce qu'est ce « gatea ». Il s'agit d'un « pén », donc d'une pâte levée préparée à base de farine de céréales. Mais pour mériter d'être désigné par un terme différent, ce « pén » devait présenter un caractère exceptionnel. Comme nous l'avons évoqué à propos du goût, trois paramètres peuvent caractériser un meilleur pain : « densité, couleur et céréale(s) »¹²⁴³. Il est donc probable que ce « gatea » soit confectionné, selon les moyens des époux, à partir d'une farine contenant moins de son, c'est-à-dire blutée plus efficacement. Dans le meilleur des cas, la farine utilisée pouvait être de froment, ce qui induit un *a priori* mélioratif autant qu'un goût différent du pain d'orge ou de seigle habituel. La cherté de cette farine peut également permettre de comprendre la « souffrance » qui est liée à l'alimentation : sans travail, il n'existe pas de moyen d'y goûter.

Mais la particularité de ce « gatea » peut être imaginée d'une autre manière. Celui-ci pourrait en effet se rapprocher de la tradition du gâteau des rois, fait de pâte à pain enrichie avec des œufs et du beurre, voire des épices¹²⁴⁴. Ce gâteau pourrait également tenir sa spécificité de la variation du temps de fermentation de la pâte, dont la réduction permet de la rendre plus compacte¹²⁴⁵. Il se rapprocherait alors des brioches, gâches et autres « pains enrichis » qui étaient préparés dans les campagnes de l'Ouest de la France aux XIX^e et XX^e siècles¹²⁴⁶. Mais des « gaisches » étaient mentionnées en Bretagne dès la fin du XV^e siècle, tandis qu'en 1611, « gasche » et brioche étaient considérées comme des spécialités normandes par un écrivain anglais¹²⁴⁷. Cette fabrication s'est perpétuée jusqu'à nos jours. La brioche vendéenne bénéficie ainsi de l'appellation « Indication géographique protégée », dont le cahier des charges codifie très précisément les ingrédients et le mode de préparation¹²⁴⁸.

¹²⁴² Gasteau François, *Chanson poitevine pour la cérémonie du gâteau et du bouquet qu'on présente dans les noces de village*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.74-75.

¹²⁴³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p.28.

¹²⁴⁴ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., p.174.

¹²⁴⁵ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3*, op. cit., p.78.

¹²⁴⁶ *Ibid.*

¹²⁴⁷ *Ibid.*

¹²⁴⁸ Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt, « Cahier des charges de la dénomination “Brioche vendéenne” », *Bulletin officiel du Ministère de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la forêt* n°7, 2017, s.p. Disponible sur : https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-14f3e5da-22af-4b8a-aca8-d88d7481ebb9/telechargement.

Mais surtout, elle fait encore partie de nombre de mariages, où elle est présentée aux époux lors de la « danse de la brioche »¹²⁴⁹. Cet usage avait déjà cours au XIX^e siècle¹²⁵⁰. Il serait tentant de rapprocher cette tradition du passage décrit par Gusteau, mais il faut se garder de tout anachronisme. Même en imaginant que la coutume de la brioche de noces se soit transmise jusqu'à aujourd'hui¹²⁵¹, l'éventuelle brioche paysanne du XVIII^e siècle n'avait probablement pas grand-chose à voir avec l'actuelle. Le sucre en était bien évidemment exclu. La présence simultanée d'œufs et de beurre, parfois avec du lait et de l'alcool, dans la brioche d'aujourd'hui, représente une telle richesse pour un paysan du XVIII^e siècle qu'un seul de ces ingrédients devait déjà constituer un apport exceptionnel. Sans eux, ou en plus petite quantité, la brioche se rapproche alors du pain, comme l'évoque Gusteau. Même si une filiation entre la brioche actuelle et ce pain enrichi est imaginable, celui-ci ne devait donc pas avoir la particularité de celle-là.

Dans une autre chanson de noces, Gusteau évoque « in pot de mall¹²⁵² qu'ol ant manjhai lés chats », c'est-à-dire « un pot de mil qu'ont mangé les chats »¹²⁵³. Cette préparation fait partie des plats de fête. Le fait que les convives n'aient pas pu en profiter est compté parmi les défauts du repas de noces, ce qui indique l'importance qui lui était accordé. Ce « mail » semble être une bouillie de millet. Mais, là encore, que ce plat soit exceptionnel indique qu'il était additionné d'un élément supplémentaire. Dans son glossaire de poitevin, Favre cite ce passage de Gusteau pour illustrer la définition du « mail » : « mil cuit dans du lait »¹²⁵⁴. L'abbé Lalanne en donne une définition similaire, en citant le même extrait¹²⁵⁵. Cette addition de lait au XIX^e siècle semble probable au XVIII^e : la présence des chats appuie cette idée. De plus, le fait que les petits félin aient englouti le « mail » renvoie l'idée qu'il s'agit d'une véritable gourmandise. Ce dessert semble donc très apprécié. Il n'est pas particulier au Bas-Poitou, puisque l'existence de bouillies enrichies de lait est attestée dans l'alimentation paysanne d'autres régions de France¹²⁵⁶. Mais, tout comme la brioche, la

¹²⁴⁹ La brioche, pouvant peser plusieurs dizaines de kilogrammes, est présentée sur une civière. Au son de l'accordéon, les époux, puis les convives qui le souhaitent dansent en portant la civière à bout de bras.

¹²⁵⁰ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3, op. cit.*, p.79-80.

¹²⁵¹ Avec certaines modifications tout de même, puisque la chanson de Gusteau est tombée en désuétude.

¹²⁵² L'orthographe utilisée par Gusteau était celle de « mail ».

¹²⁵³ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans..., op. cit.*, p.78-79.

¹²⁵⁴ « Mail », dans Favre Léopold, *Glossaire..., op. cit.*, p.214.

¹²⁵⁵ « Mil. Pour le manger, on le prépare ordinairement au lait. » « Mail », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire..., op. cit.*, p.177.

¹²⁵⁶ Abel Poitrineau mentionne ainsi des « bouillies à base de lait » dans le régime des paysans des montagnes d'Auvergne. Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire... », art. cit., p.325.

consommation de laitage de millet s'est maintenue jusqu'à nos jours¹²⁵⁷. Au XIX^e siècle déjà, Cavoleau signalait un enracinement fort dans les habitudes paysannes de la culture du mil¹²⁵⁸. Le même auteur décrivait par ailleurs que le mil, devenu compact après refroidissement, pouvait être découpé puis frit ou rissolé¹²⁵⁹. Le millet est même qualifié de nourriture habituelle des habitants du Bocage en 1855¹²⁶⁰. Elle l'était peut-être déjà des paysans du Marais au XVIII^e siècle, même si les réserves des inventaires ne permettent pas de l'affirmer. Quoi qu'il en soit, le mil pouvait également servir à confectionner un plat de fête¹²⁶¹, comme en témoigne cet exemple. Son succès résidait peut-être, en plus de son goût, dans la simplicité de sa préparation, comme en témoigne une recette actuelle :

Prendre une farine de mil toute fraîche moulue et irréprochable ; la délayer dans du lait sucré et chauffer sur feu doux jusqu'à ce que ce mets se recouvre d'une belle crème mordorée. Manger chaud dans le plat même.¹²⁶²

Gusteau mentionne également des « crêpes » servies au cabaret¹²⁶³. Elles y sont associées avec un ragoût et de l'eau-de-vie, mets et boisson sortant du strict ordinaire paysan. Par ailleurs, les inventaires paysans ne mentionnent pas d'ustensiles spécifiques comme une crêpière ou une galettière. Ceci peut signifier que ce mets avait bien une fonction plus exceptionnelle, étant consommé dans un lieu associé à la recherche d'une alimentation de meilleure qualité. Mais il pourrait également s'agir du fait que le terme de « crêpes » ne désigne pas le plat auquel nous sommes habitués. Odile Thévenin, à propos des paysans du Vannetais, envisage ainsi la cuisson des galettes¹²⁶⁴ dans la poêle à frire, dans les foyers où la galettière est absente¹²⁶⁵. Mais les bords relevés de cet ustensile devaient rendre difficile la confection d'une galette fine. Celle-ci devait donc plutôt être très épaisse et ensuite découpée en morceaux. Ce mode de préparation permettait de gagner du temps et de l'énergie, ainsi

¹²⁵⁷ Le laitage de millet est surtout mangé comme dessert. Mais le mil peut également être consommé sous forme de galette ou de gâteau. Des recettes contemporaines innovent même avec des « tourte de millet aux saucisses », « soufflé de millet au saumon » ou « tomates farcies au millet ». Hongrois Christian, *Si t'aimes pas l'meuille...*, op. cit., p.94 et 116-120.

¹²⁵⁸ *Ibid.*, p.14

¹²⁵⁹ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3*, op. cit., p.165.

¹²⁶⁰ Auriault Élie, « Consommation et pilage du mil entre la Loire et les Pyrénées », *Bulletin de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, 2^e série, t.IX, n° 2-3, 1976, p.447.

¹²⁶¹ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3*, op. cit., p.163-165.

¹²⁶² « D'après Henri Gelin ». Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou...*, op. cit., p.210.

¹²⁶³ Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.90-91.

¹²⁶⁴ Notons à la suite de Jean Le Tallec que même si « certaines personnes insistent beaucoup sur une distinction qu'il faudrait marquer entre *crêpes* et *galettes*, selon qu'elles sont faites de froment ou de blé noir [...], en breton, le même mot est utilisé pour les deux variétés ». Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.306.

¹²⁶⁵ Thévenin Odile, « La vie matérielle... », art. cit., p.270.

que de mieux correspondre aux besoins alimentaires d'une famille nombreuse¹²⁶⁶. Le fait que des crêpes de ce genre soient servies dans un cabaret paraît plus probable. Il pouvait alors s'agir d'un plat collectif partagé, qui avait également une fonction sociale. La variation de la farine utilisée permettait d'offrir plusieurs qualités du mets. Quelle que soit la farine, la cuisson dans la graisse en faisait bien un plat sortant de l'ordinaire¹²⁶⁷. Mais la pâte pouvait également être additionnée de lait, de beurre ou d'œufs¹²⁶⁸, ce qui en faisait un véritable plat d'exception. La recette proposée par Jeanne Philippe-Levatois¹²⁶⁹ de « crêpes en Poitou », fines et contenant œufs, huile, rhum, lait et beurre, semble donc n'avoir rien de commun avec ces crêpes du XVIII^e siècle¹²⁷⁰.

Notons pour finir que ces trois mets pouvaient être consommés comme plat principal, mais également comme dessert, ce qui montre bien que ce dernier n'était pas inconnu des paysans. Les plats principaux en temps exceptionnel devaient plutôt consister en viandes, que Gusteau cite en particulier.

2. Plats de viande en temps de fête

D'après les exemples donnés par Gusteau, la principale caractéristique des plats préparés pour des occasions extraordinaires réside en l'apparition de la viande. Celle-ci est en effet absente de l'alimentation ordinaire, si l'on exclut les morceaux de maigre qui pouvaient quelquefois se trouver avec le lard. Non seulement la viande est associée à la fête, mais ses modes de préparation accentuent cet aspect exceptionnel. Gusteau en cite plusieurs tout au long de ses chansons.

Œufs et poule figurent au menu d'un repas de noces. C'est ce que sous-entend un passage d'une des chansons de Gusteau :

Quàque ll'ant [les épous]
fasu de lo meù,

Fricassai la poule é lés eùs,

Quoiqu'ils [les époux] aient
fait de leur mieux,

Fricassé la poule et les

¹²⁶⁶ *Ibid.*

¹²⁶⁷ Jean Le Tallec rapporte ainsi une affaire de justice où la tenancière d'un « bordel » préparait des « crêpes grasses » à ses clients. Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.304.

¹²⁶⁸ *Ibid.*, p.304-306.

¹²⁶⁹ Le livre de cuisine de Jeanne Philippe-Levatois a longtemps été une référence pour les amateurs de recettes dites « traditionnelles » en Poitou. En plus de celles de l'autrice, l'ouvrage s'inspire de recettes recueillies par la tradition orale ou retranscrites à partir de livres de cuisine antérieurs. Lors de sa première parution en 1968, il a même bénéficié d'un compte-rendu de Jean-Jacques Hémardinquer dans la revue des *Annales* (Hémardinquer Jean-Jacques, « Jeanne Philippe-Levatois, Cuisine de Poitou et de Vendée », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 24^e année, n°6, 1969, p.1468). En 1993, il en est déjà à sa sixième réédition.

¹²⁷⁰ Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou...*, op. cit., p.212.

Aus gourmands gn'ant
peghu sufire.

œufs,

Aux gourmands, ils n'ont
pu suffire.¹²⁷¹

Comme évoqué précédemment, le terme « fricasser » a deux sens en français. Ici, il signifie d'abord que les époux ne pouvaient offrir plus, puisqu'ils ont déjà « sacrifié » la poule et les œufs¹²⁷². Furetière indique également que ce verbe désigne plusieurs opérations culinaires :

Cuire promptement quelque mets, soit dans la poësle, soit dans un chauderon,
avec un assaisonnement convenable. On fricassee des poulets, des oeufs, des
pois, des legumes, &c.¹²⁷³

À défaut de précisions supplémentaires de la part de Gusteau, il n'est pas possible d'être certain de la manière dont les œufs et la poule étaient consommés. La « fricassée » d'œufs pourrait être une omelette. Préparée dans la poêle à frire, comme le suggère Furetière, elle était probablement ensuite partagée en d'épaisses parts entre les convives. Par ailleurs, cette omelette pouvait être augmentée d'autres denrées. Le livre de recettes poitevines présentées comme traditionnelles par Jeanne Philippe-Levatois mentionne ainsi sept variantes de ce plat. Parmi celles-ci, lard, « restaillons »¹²⁷⁴ ou oignons pouvaient effectivement être utilisés par les paysans. L'utilisation de champignons était possible, mais aucune source du corpus ne l'indique¹²⁷⁵. L'omelette aux pommes de terre est quant à elle improbable, du fait que le tubercule ne commence à se diffuser en Bas-Poitou qu'à la fin du XVIII^e siècle¹²⁷⁶. Il faut tout de même signaler les recettes qui utilisent persil, cerfeuil, angélique et autres plantes aromatiques. Jeanne Philippe-Levatois mentionne également des

¹²⁷¹ Gusteau François, *Retour de noces ou adieu aux conviés*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.68-69.

¹²⁷² L'une des significations de « fricasser » selon Furetière est « consommer son bien en desbauche & en bonne chere, ou même en mauvais mesnage. » « Fricasser », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, s.p.

¹²⁷³ *Ibid.*

¹²⁷⁴ Ce terme désigne de petits restes de viande. Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou...*, *op. cit.*, p.44.

¹²⁷⁵ Il faut donc se méfier, car les comportements paysans en la matière variaient selon les régions. Les paysans du Périgord avaient l'habitude de manger des champignons (Meyzie Philippe, *La table...*, *op. cit.*, p.207). Mais à l'inverse, en Bretagne, les champignons n'étaient pas consommés. Les mots composés bretons équivalant au français « champignon » étaient ainsi construit à partir du terme « crapaud », animal repoussant et prétendument vénéneux (Le Menn Gwennole, « Le boire et le manger. Ce qui était peu prisé en Bretagne bretonnante », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, vol.LXXIII, 1995, p.321-322). Il en était de même dans le Nivernais, ce qui fait dire à Madeleine Ferrières que « ce vécu est insaisissable » (Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, *op. cit.*, p.31-32). Cette diversité permet par ailleurs à Florent Quellier de conclure à un « choix d'aliments consommables, même si le seuil psychologique de l'immangeable s'abaisse évidemment lorsque la famine sévit » (Quellier Florent, « Le repas de funérailles... », art. cit., p.26).

¹²⁷⁶ Les *Affiches du Poitou* mentionnent surtout des essais de culture, associés à quelques exemples de consommation isolés, et ce, uniquement à partir des années 1770. Ydier F., « L'Introduction de la Pomme de Terre dans le Bas-Poitou », *Bulletin de la société Olona*, t.6, n°23, 1934, p.38.

« œufs brouillé aux pissenlits ». Toutes ces plantes pouvaient être réunies sous le vocable d' « herbes potagères », remarqué, par exemple, par René-Jean Bernard dans les pensions alimentaires paysannes¹²⁷⁷. Elles supposent que les paysans pratiquaient la cueillette. L'usage de ces ressources de la nature au XVIII^e siècle semble très probable, mais rien ne permet de le confirmer en Bas-Poitou pour le moment.

Il n'est pas anodin que Gusteau mentionne une poule au lieu d'un poulet, comme Furetière. En effet, avant le XIX^e siècle au moins, la basse-cour n'était pas destinée à approvisionner le foyer en viande dans la grande majorité des cas. La poule constituait une ressource trop importante – et au coût trop élevé – pour être simplement mangée¹²⁷⁸. C'est bien le sens que donne Gusteau au passage à travers le mot « fricassai ». La volaille a un coût tel que les époux ne pouvaient rien offrir de plus aux convives. Présenter une poule lors d'un repas de noces était donc un signe de bonne et grande chère en temps de fête¹²⁷⁹.

La consommation de viande se faisait donc généralement en dehors du foyer, lors d'occasions sortant de l'ordinaire. C'était le cas au cabaret. L'une des chansons de Gusteau mentionne ainsi un « jhibelot »¹²⁸⁰, improprement traduit par « ragoût »¹²⁸¹. Le patois poitevin semble ici avoir masculinisé la gibelotte. Ce plat était en effet habituel dans les tavernes des faubourgs¹²⁸² et, de fait, par extension, dans les cabarets des campagnes. Cette fricassée au vin était généralement préparée à partir de lapin. La consommation de gibier pouvait alors représenter un mets de choix pour les paysans. Même si ceux-ci pouvaient braconner, malgré d'importantes contraintes, le petit gibier devait conserver un goût d'exceptionnel. De plus, nous avons vu qu'au cabaret se sert un vin meilleur que la piquette quotidienne. L'association de ces deux denrées dans un plat cuisiné devait donc bien constituer une fête en soit, d'autant plus que la fricassée constitue un ajout de graisse¹²⁸³. Jeanne Philippe-Levatois donne ainsi une recette de gibelotte de lapin « comme autrefois en Poitou » qui laisse une grande place au beurre¹²⁸⁴. Elle précise par ailleurs que « les

¹²⁷⁷ Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne... », art. cit., p.1453.

¹²⁷⁸ Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, op. cit., p.150-151.

¹²⁷⁹ Cette poule était-elle au pot ? Rien ne permet de l'affirmer. Comme l'explique Madeleine Ferrières, la poule au pot est en grande partie un mythe. Le « laboureur » qui pouvait la présenter sur sa table, selon la volonté prêtée à Henri IV, ne représente pas l'ensemble de la paysannerie, loin de là. En réalité, pour la vaste majorité des paysans, ce plat était exceptionnel. *Ibid.*, p.148-151.

¹²⁸⁰ « Gibelot » dans l'édition de Pressac.

¹²⁸¹ Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.90-91.

¹²⁸² Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, op. cit., p.433-434.

¹²⁸³ Remarquons à ce propos que la gibelotte citée par Gusteau a été consommée au cabaret dans un cadre festif : « Il faut se réjouir, danser / Au long de la semaine ». Gusteau François, *Chanson de noces*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, op. cit., p.90-91.

¹²⁸⁴ Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou...*, op. cit., p.100.

maraîchins ajoutent à cette gibelotte des tronçons d'anguilles, des culs d'artichauts et des croûtons de pain frottés d'ail. »¹²⁸⁵ Des variantes de la gibelotte associées à des denrées locales comme l'anguille, poisson lui-même gras, existaient donc. Il n'est pas improbable que les paysans du Marais, au XVIII^e siècle, connaissaient déjà une manière de diversifier les plats.

Ainsi, le pâté devait connaître ce genre de variante. Nous avons déjà croisé celui que Gusteau mentionne :

Ll'at in patai brulai fét de
roujhéts d'agna,

Couvért d'ine tiragne ou lés
dents n'entrant pa.

Il a un pâté brûlé fait de
restes d'agneau,

Couvert d'une crêpine où
les dents n'entrent pas.¹²⁸⁶

L'origine et, surtout, la qualité de la viande devaient être les premiers facteurs de variation d'un pâté. Dans le cas du repas de noces, les revenus financiers des époux conditionnaient la viande utilisée. Jeanne Philippe-Levatois mentionne aussi bien du porc que du lapin, du lièvre et même du poulet¹²⁸⁷. Si, idéalement, le pâté des paysans du XVIII^e siècle pouvait utiliser n'importe laquelle de ces viandes, celle de porc reste la plus probable. L'utilisation d'agneau dans cet exemple révèle donc la possibilité d'un luxe supplémentaire devant être assez rare. L'assaisonnement est également important. Il est possible d'imaginer l'utilisation d'herbes et de plantes issues du potager, comme l'oignon et le persil, ainsi que du sel, au minimum.

Enfin, Gusteau évoque un dernier plat au cours d'un repas de noces : « la gogue que ll'at fét, lés chaes n'en velant pa »¹²⁸⁸. Michel Gautier traduit ce vers de la façon suivante : « de sa fricassée de sang et d'oignons, les chiens ne veulent pas »¹²⁸⁹. En la décrivant ainsi, il évoque effectivement la gogue vendéenne contemporaine, composée de sang, d'oignon et parfois de lard, fricassés ensemble¹²⁹⁰. Mais au XIX^e siècle, les dictionnaires de patois renseignent deux variantes de la gogue. Si les ingrédients restent les mêmes, le mode de préparation varie. Pour Lalanne, la gogue est aussi bien le « sang de cochon ou de volaille cuit dans la poêle avec du lard et des oignons, ou seulement des oignons » qu'une « farce que

¹²⁸⁵ *Ibid.*

¹²⁸⁶ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.76-79.

¹²⁸⁷ Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou...*, *op. cit.*, p.159-165.

¹²⁸⁸ Gusteau François, *Chanson du Pont-Neuf pour amuser les enfants*, s.d., dans Gautier Michel, *La Misère des Paysans...*, *op. cit.*, p.78-79.

¹²⁸⁹ *Ibid.*

¹²⁹⁰ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 6*, *op. cit.*, p.128.

l'on met dans une panse de mouton que l'on fait bouillir »¹²⁹¹. Favre suggère la même alternative : « sang des animaux qu'on fait cuire dans la poêle avec du lard et des oignons, ou dont on fait de gros boudins »¹²⁹².

La version embossée de la gogue a en effet survécu dans l'ouest de l'Anjou et le nord du Poitou, alors que la gogue fricassée est restée une spécialité de Vendée¹²⁹³. Elle rappelle par ailleurs un autre plat considéré comme typiquement vendéen, la fressure¹²⁹⁴. Mais ce plat n'a pas toujours été considéré comme une spécialité régionale. Rabelais, Nicot dans le *Thresor de la langue françoise* (1606) et Massialot dans le *Cuisinier roial et bourgeois* (1691) décrivent un boudin appelé gogue, sans préciser qu'il provienne d'une province en particulier¹²⁹⁵. D'après *L'inventaire du patrimoine culinaire*, ceci « laisse suggérer que la gogue actuelle n'est qu'une variante locale d'une spécialité française autrefois beaucoup plus répandue et qui faisait partie de la grande cuisine »¹²⁹⁶.

Quoi qu'il en soit, la gogue est un plat utile pour les paysans, dans le sens où elle permet d'utiliser le sang du porc, afin de ne rien perdre des produits de l'animal. La tuaison du cochon devait ainsi faire partie des moments de fête permettant de consommer ce plat. Si le sang n'était pas transformé en boudin, il devait moins bien se conserver et rapidement acquérir une odeur très forte. Ceci pourrait expliquer que même les chiens refusent de goûter à la gogue ratée de la chanson.

Il apparaît donc que les préparations culinaires paysannes pouvaient mettre à profit nombre de denrées, à partir de plats de viande, pour satisfaire les palais en temps de fête. En dépit du peu d'informations disponibles, les variantes possibles de ces mets dessinent la richesse de la cuisine paysanne en temps exceptionnel.

Conclusion générale

En définitive, les sources témoignent de la variété des circuits d'approvisionnement en denrées alimentaires dans le Marais. Les voies pécuniaires, comme le marché et le cabaret, sont les mieux documentées. Mais il ne faut pas pour autant oublier l'importance de l'autoconsommation des produits du jardin et de l'élevage. Le ravitaillement informel, sous la

¹²⁹¹ « Gogue », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, op. cit., p.150.

¹²⁹² « Gogue », dans Favre Léopold, *Glossaire...*, op. cit., p.176.

¹²⁹³ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 6*, op. cit., p.128.

¹²⁹⁴ Il s'agit d'un ragoût préparé avec les restes de l'abattage du cochon, notamment le sang et les abats. Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3*, op. cit., p.141. Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 6*, op. cit., p.137.

¹²⁹⁵ Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire... Tome 3*, op. cit., p.144.

¹²⁹⁶ *Ibid.*

forme du don alimentaire, ou illégal, comme la chasse et la pêche, échappe grandement à notre connaissance. Ainsi, le corpus reste muet sur la cueillette ou le vol d'aliments. Cependant, tous les paysans n'ont pas accès à ces voies d'approvisionnement avec la même facilité. Certaines sont donc privilégiées à d'autres selon des critères variables.

Ces contraintes font partie des facteurs construisant le goût des paysans. Leurs désirs alimentaires sont en effet influencés par une « culture de la faim ». Celle-ci développe la peur de la pénurie, entraînant la sélection de certains produits de réserve. Pourtant, ceci n'empêche pas les paysans d'exprimer des préférences alimentaires. L'attraction vers des denrées de meilleure qualité est autant issue de représentations que du goût. Elle est associée à l'abondance dans la recherche de la « gogaille ». Ces souhaits se réalisent en partie en temps de fête, où gourmandise et ivrognerie témoignent d'un goût exacerbé.

Les cuisines paysannes sont donc multiples, partagées entre l'impératif de satisfaction gustative et les obstacles concrets à sa réalisation. Par conséquent, elles sont adaptées selon le niveau socio-économique des paysans, comme en témoignent les variations dans la possession d'ustensiles. Elles varient également selon les occasions. La cuisine du quotidien est marquée par l'omniprésence de denrées d'origine végétale, additionnées d'éléments gras, ce qui permet nombre de compositions. La cuisine exceptionnelle les améliore et introduit la viande, créant des plats aux recettes identifiables. Certains sont à l'origine de mets considérés comme spécifiquement régionaux aux siècles suivants.

Alors que la vulgate misérabiliste de l'alimentation paysanne la dépréciait, il apparaît que les paysans avaient bien la possibilité de développer des désirs gustatifs et de réaliser des préparations culinaires qui cherchaient à les satisfaire. La diversité de cas au sein de la paysannerie appelle également à nuancer les préjugés issus d'une partie de l'historiographie vendéenne.

Cependant, afin de réellement remettre en cause ces idées préconçues, il est nécessaire d'étudier le Bocage. L'année prochaine sera donc consacrée à une comparaison entre les différents terroirs du Bas-Poitou : Marais, Bocage, Plaine et Littoral – ce dernier ajoutant une spécificité aux deux premiers. Outre l'objectif d'approfondir la question de la cuisine et du goût, cette étude cherchera à questionner l'existence de manières de table ainsi que le déroulement du repas, notamment grâce aux meubles et au linge des inventaires. L'étude de nouvelles sources amènera de nouvelles interrogations, en particulier autour de la réalité de la modification du régime alimentaire dans le cadre des prescriptions médicales. L'utilisation des mémorialistes et, éventuellement, de la tradition orale mise à l'écrit au XIX^e

siècle demandera une prudence méthodologique spécifique¹²⁹⁷. Enfin, l'appréhension du Bas-Poitou dans sa totalité permettra d'observer la diffusion de certaines denrées nouvelles, comme la pomme de terre.

¹²⁹⁷ En effet, comme l'exprime Robert Darnton : « la grande collection de contes populaires constituée à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e fournit donc une précieuse occasion de prendre contact avec les masses illettrées qui ont disparu dans le passé sans laisser de traces. Si nous rejetons les contes populaires parce qu'ils ne peuvent être datés et situés avec précision comme les autres documents historiques, nous tournons le dos à l'un des quelques points d'entrée dans le monde mental des paysans de l'Ancien Régime. » (Darnton Robert, *Le grand...*, *op. cit.*, p.22.) Cependant, le fait que parmi les contes et légendes recueillis au XIX^e siècle en Vendée figurent des épisodes du soulèvement vendéen témoigne de la rapidité des évolutions de la tradition orale. Toute mention se rapportant à l'alimentation devrait donc être nuancée : « il n'est même pas certain que le texte corresponde aux versions non collectées qui existaient un siècle plus tôt. Bien qu'il puisse dénicher un grand nombre de témoignages pour prouver que le conte lui-même a bel et bien existé sous l'Ancien Régime, [l'historien] ne peut s'empêcher de soupçonner qu'il a dû subir un certain nombre de modifications avant de parvenir aux folkloristes de la III^e République. » *Ibid.*, p.23.

Sources et bibliographie

I. Sources

A. Sources manuscrites

1. Archives départementales de la Vendée

a. Série B – Baronne de Maillezais

- B 674 – B 690 : Procédures civiles, 1729-1788.
- B 692 – B 697 : Procédures criminelles, 1709-1788.

b. Série C – Élection de Fontenay-le-Comte

- C 16 : Débris du registre de réformation du vingtième de la paroisse de Doix, 1776.

c. Série E – Notaires résidant à Maillezais

- 3 E 62 6 – 3 E 62 7 : Étude de Jean Prézeau, 1705-1721.
- 3 E 62 8 – 3 E 62 9 : Étude de Jean-Etienne Prézeau, 1750-1756.
- 3 E 62 50 – 3 E 62 61 : Étude de François Pasquier, 1750-1783.
- 3 E 62 62 – 3 E 62 63 : Étude de Auguste Jean David Fourneau, 1774-1789.
- 3 E 62 259 – 3 E 62 260 : Étude de Jacques Texier, 1769-1788.
- 3 E 62 470 – 3 E 62 481 : Étude de Nicolas Giraud, 1714-1753.
- 3 E 62 482 – 3 E 62 485 : Étude de Louis Brun, 1721-1749.

2. Bibliothèque nationale de France

- BNF, ms. fr. 12044, *Mémoire sur le Poitou*, vers 1780, 75 p.

B. Sources imprimées

- Cavoleau Jean-Alexandre, *Description du département de la Vendée et considérations générales sur la Guerre civile de 1793, 1794 et 1795*, Nantes, Veuve Mangin Imprimeur-libraire, 1818, 385 p.
- Gusteau François, *Noels nouveaux, dans tous les stiles, pour tous les goûts*, Fontenay-le-Comte, Chambonneau Imprimeur, 3^e éd., 1776 (1^{ère} éd. 1738), 120 p.
- Labretonnière P. L. C., *Statistique du département de la Vendée*, Paris, Imprimerie des Sourds-Muets, an X, 130 p.

- Le Rouge (Dom), *Principes du Cultivateur ou Essais sur la Culture des Champs, des Vignes, des Arbres, des Plantes les plus communes & les plus ordinaires à l'Homme, avec un Traité abrégé des Maladies des Cultivateurs, de leurs Enfants, de leurs Bestiaux & des remedes pour les guérir*, Fontenay-le-Comte, Veuve de Jacques Poirier, 1773, 2 vol., 200 et 230 p.
- Parmentier Antoine et Cadet de Vaux Antoine-Alexis, *Mémoire sur les accidens que les Blés de la récolte de cette année ont éprouvé en Poitou, & moyens d'y remédier*, Paris, Ph.-D. Pierres Imprimeur, 1785, 42 p.
- Pervinquière André Antoine Léon, *Essai sur l'agriculture, ouvrage utile à toutes sortes de personnes*, Fontenay-le-Comte, Ambroise Cochon de Chambonneau, 1785, 117 p.

C. Sources publiées

- Dugast-Matifeux Charles, « État topographique de la ville de Luçon et des environs en 1789, par Bouquet, docteur et médecin des épidémies », *Revue des provinces de l'Ouest (Bretagne, Poitou et Anjou). Histoire, Littérature, Science & Arts*, Nantes, Armand Guéraud Imprimeur-Libraire, 6^e année, 1858, p.287-293.
- Dugast-Matifeux Charles, *État du Poitou sous Louis XIV et autres documents officiels*, Fontenay-le-Comte, Pierre Robuchon Éditeur, 1865, 519 p.
- Fillon Benjamin (éd.), *Cahiers de la sénéchaussée de Fontenay-le-Comte, rédigés par F. T. Biaillé-Germon*, Fontenay-le-Comte, Imprimerie Robuchon, 1848, 22 p.
- Gautier Michel, *La Misère des Paysans de l'Abbé François Gusteau (1699-1761) suivi de Chansons poitevines. Edition bilingue*, La Crèche, Geste Éditions, 1999, 103 p.
- Gautier Michel (éd.), *Chants traditionnels de Noël en Poitou-Vendée. Naus poetevineas de François Gusteau (1699-1761) et autres noëls de Poitou-Vendée. Edition bilingue*, La Crèche, Geste Éditions, 2003, 126 p.
- Jouyneau-Desloges, « Lettre de M. Jouyneau Desloges, Membre de l'Académie celtique, à M. Eloi Johanneau, Secrétaire perpétuel de cette Académie, sur les noces noires des Marais du Bas-Poitou », *Mémoires de l'Académie celtique*, t.5, 1810, p.275-280.
- Louis Eugène (éd.), « Le Bas-Poitou en 1788. Première partie : mémoires adressés à la commission intermédiaire de l'assemblée d'élection de Fontenay

par les municipalités de Maillezais et de Chaillé-les-Marais », ASEV, 2^e série, vol.7, 1877, p.3-59.

- Marchegay Paul (éd.), « Recherches historiques sur le département de la Vendée (ancien Bas-Poitou) : un document par canton. Le péage de Maillé, vers 1740 », ASEV, 1^{ère} série, vol.5, 1858, p.152-155.
- Mouchard N. (éd.), *François Gusteau, prieur de Doix (1699-1761). La nuit de Noël : pièce de théâtre en cinq actes, représentée avec succès en 1742, par les petites écolières de Doix*, Niort, Imprimerie Niortaise, 1899, 35 p.
- Pressac Jean-François, *Poésies patoises par l'abbé Gusteau ornées d'un portrait de l'auteur, suivies d'un glossaire poitevin*, Poitiers, Henri Oudin Imprimeur-Libraire, 1861, 135 p.
- Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700. Cartes, plans et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2017, 366 p.
- Veillet Alphonse (éd.), « Documents relatifs aux États généraux de 1789. Cahiers de sept Paroisses du Bas-Poitou », ASEV, 6^e série, vol.1, 1911, p.53-78.

II. Bibliographie

A. Outils, méthode et historiographie

1. Méthode, dictionnaires et bases de données

- Archives départementales de la Vendée et Société d'émulation de la Vendée, *Dictionnaire des Vendéens* [en ligne], consulté le 04/05/2021. Disponible sur : <http://www.vendeens-archives.vendee.fr>.
- Béaur Gérard, « Les catégories sociales à la campagne : repenser un instrument d'analyse », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, t.106, n°1, 1999, p.159-176.
- Centre national de la Recherche Scientifique, *Dictionnaire du Moyen Français (1330-1500)* [en ligne], mis à jour en 2007 (consulté le 23/04/2021). Disponible sur : <http://zeus.atilf.fr/dmf/>.
- Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, *Trésor de la Langue Française informatisé* [en ligne], mis en ligne en 2012 (consulté le 17/03/2021). Disponible sur : <https://www.cnrtl.fr>.
- Charbonnier Pierre et Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest, d'après les Tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2001, 253 p.

- Furetière Antoine, *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots françois tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, La Haye, A. et R. Leers, 1690, 2160 p.
- Jaunas Françoise et Roy Emmanuelle, *Inventaire des travaux universitaires déposés aux Archives départementales de la Vendée (1909-2016)* [en ligne]. Mis en ligne en 2018 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : http://recherche-archives.vendee.fr/archives/archives/fonds/FRAD085_memoiresuniversitaires/view:fonds.
- La Bouralière (de) A., « Bibliographie poitevine ou dictionnaire des auteurs poitevins et des ouvrages publiés sur le Poitou jusqu'à la fin du XVIII^e siècle », *Mémoires de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, 3^e série, t.1, 1907, p.XC-591.
- Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 2006 (1^{ère} éd. 1997), 1438 p.
- Unité de recherche Tempora (Rennes 2), *MemHOuest* [en ligne]. Mise à jour en février 2021 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : <https://memhouest.nakalona.fr/>.
- Université de Nantes, *Bibliothèque CRHIA* [en ligne]. Mis à jour le 24 août 2020 (consulté le 01/05/2021). Disponible sur : <https://histoire.univ-nantes.fr/recherche/bibliothèque/bibliothèque-crhia>.
- Vogler Bernard (dir.), *Les actes notariés. Source de l'Histoire sociale XVIe-XIXe siècles*, Strasbourg, Librairie Istra, 1979, 347 p.

2. Poitevin-saintongeais

- Beauchet-Filleau Henri, *Essai sur le patois poitevin, ou Petit glossaire de quelques-uns des mots usités dans le canton de Chef-Boutonne et les communes voisines*, Niort, L. Clouzot Libraire-Éditeur, 1864, 286 p.
- Favre Léopold, *Glossaire du Poitou, de la Saintonge et de l'Aunis*, Niort, Robin et L. Favre Imprimeurs-Éditeurs, 1867, 356 p.
- Gachignard Pierre, *Dictionnaire du patois du Marais Poitevin*, Marseille, Éditions Jeanne Laffite, 1983, 258 p.
- Gautier Michel, « Parlanjhe et Révolution : de l'enquête Grégoire en Poitou (1790) à la communication de La Révellière-Lépeaux à l'Institut (1803) », ASEV, 1989, p.111-119 et 1990, p.119-128.
- La Révellière-Lépeaux (de) Louis-Marie, « Notice du patois vendéen », *Mémoires de l'Académie celtique*, t.3, 1809, p.267-290 et 370-398.

- Lalanne Charles-Claude, *Glossaire du patois poitevin*, Poitiers, Société des antiquaires de l'Ouest, 1868, 264 p.
- Lévrier Gabriel, *Dictionnaire étymologique du patois poitevin*, Niort, Imprimerie Th. Mercier, 1867, 193 p.
- Piveteau Vianney, *Dictionnaire du poitevin-saintongeais*, La Crèche, Geste Éditions, 2006. Edition en ligne mise à jour en 2014 et interrogable sur : <http://dicopoitevin.free.fr/>.
- Rousseau, *Glossaire poitevin*, Niort, L. Clouzot Libraire-Editeur, 1869, 95 p.
- Van Cauwenberghe Jean-Claude, *Écrire les langues d'oil : Actes du colloque organisé à Marcinelle les 27 et 28 septembre 1997*, Charleroi, MicRomania, 2002, 256 p.

3. Historiographie et comptes rendus

- Becker Karin, « Introduction. Un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.9-25.
- Benassar Bartolomé, Goy Joseph, « Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.402-430.
- Eizner Nicole (dir.), *Voyage en alimentation*, Paris, Association des Ruralistes Français Éditions, 1995, 318 p.
- Grenier Jean-Yves, « Travailler plus pour consommer plus. Désir de consommer et essor du capitalisme, du XVII^e siècle à nos jours », *Annales. Histoire, Sciences Sociales*, 65^e année, n°3, 2010, p.787-798.
- Legal Pierre-Yannick, « Compte rendu. Abbé François Gusteau (1699-1761), *La misère des paysans*, Geste Éditions, 1999, 103 p. », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.436-437.
- Morineau Michel et Neveux Hugues, « L'alimentation en Europe du XIV^e au XVIII^e siècle : note sur une mise au point et réponse », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.54, n°2, 1976, p.258-265.
- Neveux Hugues, « L'alimentation du XIV^e au XVIII^e siècle : essai de mise au point », *Revue d'histoire économique et sociale*, vol.51, n°3, 1973, p.336-379.
- Quellier Florent, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques. Faut-il reconsiderer le dossier de l'alimentation paysanne des Temps modernes ? », *Food & History*, vol.6, n°1, 2008, p.9-30.

- Quellier Florent, « Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 428 p. », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n° 55-4, 2008, p.208.
- Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.89-102.
- Redon Odile, Sallmann Line et Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e-XVIII^e siècles). Actes du colloque international à la mémoire de Jean-Louis Flandrin*, Saint-Denis, Presses Universitaires de Vincennes, 2005, 403 p.
- Scholliers Peter, « Ten years of Food & History : “la sfida è partita” », *Food & History*, vol.10, n°2, 2012, p.27-41.

B. Paysannerie et monde rural : économie, société, mentalités et culture matérielle

1. France

- Audisio Gabriel, *Les Français d'hier. Tome 1 : Des paysans, XV^e-XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 1998 (1^{ère} édition 1993), 345 p.
- Baulant Micheline, « Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.505-518.
- Boutoulle Frédéric et Gomis Stéphane (dir.), *Cultures villageoises au Moyen Âge et à l'époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2017, 278 p.
- Neveux Hugues, « De l'horizon borné des paysans français aux Temps modernes » dans Burguière André, Groy Joseph et Tits-Dieuaidé Marie-Jeanne (dir.), *L'histoire grande ouverte. Hommages à Emmanuel Le Roy Ladurie*, Paris, Fayard, 1997, p.75-80.
- Croix Alain, « L'ouverture des villages sur l'extérieur fut un fait éclatant dans l'ancienne France », *Histoire et Sociétés Rurales*, 6^e année, n°II, 1^{er} semestre 1999, p.109-146.
- Darnton Robert, *Le grand massacre des chats. Attitudes et croyances dans l'ancienne France*, Paris, Robert Laffont, 1984 (trad. fr. 1985), 282 p.
- Duby Georges et Wallon Armand (dir.), *Histoire de la France rurale. 2. L'âge classique des paysans (1340—1789)*, Paris, Seuil, 1975, 658 p.

- Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes*, XVI^e-XIX^e siècle, Paris, Gallimard, Folio Histoire, 1993 (1^{ère} éd. 1975), 334 p.
- Garnot Benoit, *La culture matérielle en France aux XVI^e-XVII^e-XVIII^e siècles*, Paris, Éditions Ophrys, 1995, 184 p.
- Goubert Pierre, *Louis XIV et vingt millions de Français*, Paris, Fayard, 1991 (1^{ère} éd. 1965), 248 p.
- Grignon Claude et Passeron Jean-Claude, *Le savant et le populaire. Misérabilisme et populisme en sociologie et en littérature*, Paris, Seuil, 1989, 260 p.
- Le Roy Ladurie Emmanuel, *Les paysans français d'Ancien Régime du XIV^e au XVIII^e siècle*, Paris, Seuil, 2015, 279 p.
- Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France. XVI^e-XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2016, 286 p.
- Roche Daniel, *Histoire des choses banales. Naissance de la consommation (XVII^e-XIX^e siècles)*, Paris, Fayard, 1997, 329 p.
- Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan et la mer. Ruralités littorales et maritimes en Europe au Moyen Âge et à l'Époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020, 293 p.
- Tarczylo Théodore, *Sexe et liberté au siècle des Lumières*, Paris, Presses de la Renaissance, 1983, 312 p.

2. Ouest de la France et Poitou

- Antoine Annie (dir.), *Campagnes de l'Ouest : Stratigraphie et relations sociales dans l'histoire*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1999, 565 p.
- Bois Paul, *Paysans de l'Ouest. Des structures économiques et sociales aux options politiques depuis l'époque révolutionnaire dans la Sarthe*, Paris, Flammarion, 1971, 384 p.
- Boissonnade Prosper, *Essai sur l'organisation du travail en Poitou depuis le XI^e siècle jusqu'à la Révolution*, Paris, H. Champion, 1900, 2 vol., 523 et 590 p.
- Durand Yves, *Vivre au pays au XVIII^e siècle. Essai sur la notion de pays dans l'ouest de la France*, Paris, Presses Universitaires de France, 1984, 340 p.
- Lagrange Solène, *Le regard français sur les paysans de l'Ouest (1750-1830). La formation d'une image*, Université de Rennes II, mémoire de Maîtrise sous la direction d'Annie Antoine, 2000, 262 p.
- Passerat Charles, *Les Plaines du Poitou*, Paris, Librairie Delagrave, 1909, 380 p.

- Péret Jacques, « Les meubles ruraux en haut Poitou au XVIII^e siècle d'après les inventaires après décès », dans Goy Joseph et Wallot Jean-Pierre (dir.), *Évolution et éclatement du monde rural. Structures, fonctionnement et évolution différentielle des sociétés rurales françaises et québécoises, XVII^e-XX^e siècles*, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1986, p.487-498.

3. Bas-Poitou et Marais poitevin

- Artarit Jean, *Joseph Lequinio, Guerre de la Vendée et des Chouans, édition critique*, La Roche-sur-Yon, CVRH, 2012, 255 p.
- Astoul-Calendreau Christiane, « Histoire d'une revue : le centenaire de la création de la Revue du Bas-Poitou », ASEV, 1988, p.13-24.
- Benoist André, « L'arrière-pays poitevin des ports de Marans et de La Rochelle (XVe-XIX^e siècles) », *Mémoires de la Société des Antiquaires de l'Ouest*, s.5, t.6, 1996, p.517-539.
- Bossis Philippe, « Le milieu paysan aux confins de l'Anjou, du Poitou et de la Bretagne (1771-1789) », *Études rurales*, n°47, 1972, p.122-147.
- Boulard Michel, Hello Yves, Vital Christophe *et al.* (dir.), *Vendée*, Paris, Christine Bonneton Éditeur, 1987, 319 p.
- Bourdu Daniel et Guillot Virginie, « Coulon de 1649 à 1792. Le quotidien et l'environnement d'une paroisse du Marais poitevin », *Revue historique du Centre-Ouest*, tome II, 2^e semestre 2003, p.249-277.
- Brunetière Henry, *À la veille de la Vendée : le Bas-Poitou et la préparation des États Généraux de 1789*, Les Sables-d'Olonne, Éditions du Cercle d'Or, 1989, 194 p.
- Bujeaud Jérôme, *Le Paysan de Vendée avant 1789*, Nantes, Impr. de E. Mangin et Giraud, 1874, 44 p.
- Dehergne Joseph, *Le Bas Poitou à la veille de la Révolution*, Paris, Centre national de la Recherche Scientifique, 1963, 313 p.
- Dehergne Joseph, « Bibliographie du Bas-Poitou à la veille de la Révolution : principaux mémoires, ouvrages et travaux concernant le XVIII^e siècle », *Mémoires de la Société des antiquaires de l'Ouest*, 4^e série, tome VII, 1963, p.65-197.
- Foschia Aldo, *La société luçonnaise entre 1750 et 1792 à partir des inventaires après décès*, mémoire de Maîtrise sous la direction de Y. Durand et A. Duret, Institut catholique d'études supérieures, La Roche-sur-Yon, 1998, XIV-241 p.

- Gautier Michel, *Amours d'autrefois. Rites des fréquentations amoureuses en Vendée avant le mariage*, La Crèche, Geste Éditions, 1998, 277 p.
- Gérard Alain, *Bocains et Plainauds en Bas-Poitou au XVIII^e siècle*, Université de Poitiers, thèse de Doctorat sous la direction de Jean Tarrade et Jacques Marcadé, 1987, 2 vol., 256 et 422 p.
- Gérard Alain, *Pourquoi la Vendée ?*, Paris, Armand Colin, 1990, 311 p.
- Gérard Alain, « Mercuriales en Bas-Poitou », ASEV, 1990, p.63-80.
- Gérard Alain, « Éditorial », *Recherches vendéennes*, n°8, 2001, p.5-15.
- Le Bart Christian, Pasquier Romain et Arnaud Lionel (dir.), *Idéologies et action publique territoriale : La politique change-t-elle encore les politiques ?*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, 256 p.
- Le Roy Ladurie Emmanuel et Le Goff Jacques, « Mélusine maternelle et défricheuse », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 26^e année, n°3-4, 1971, p.587-622.
- Legal Pierre-Yannick, « Paysans bas-poitevins entre Plaine, Bocage, Gâtine et Marais (1730-1750) », *Recherches vendéennes*, n°2, 1995, p.317-353.
- Martin Jean-Clément, *La Vendée et la Révolution. Accepter la mémoire pour écrire l'histoire*, Paris, Perrin, 2007, 283 p.
- Massé-Isidore Charles, *La Vendée poétique et pittoresque ou Lettres descriptives et historiques sur le Bocage de la Vendée*, Nantes, Imprimerie Victor Mangin, 1829, 320 p.
- Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée des origines à nos jours*, Saint-Jean-d'Angély, Éditions Bordessoules, 1982, 471 p.
- Société d'ethnographie nationale et d'art populaire, *La tradition en Poitou et Charentes*, Paris, Librairie de la Tradition nationale, 1897, 578 p.
- Simonneau Auguste, « Saint-Urbain », ASEV, 3^e série, vol.2, 1882, p.21-85.
- Suire Yannis, *Le marais poitevin : une écohistoire du XVI^e à l'aube du XX^e siècle*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2006, 525 p.
- Tranchant Mathias et Treffort Cécile (dir.), *L'abbaye de Maillezais. Des moines du marais aux soldats huguenots*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2005, 490 p.
- Wismes (de) Armel, *Histoire de la Vendée*, Paris, Hachette, 1975, 318 p.

C. Histoire de l'alimentation

1. Synthèses et généralités

- Aymard Maurice, « Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 30^e année, n°2-3, 1975, p.431-444.
- Barré Éric, Ridel Élisabeth et Zysberg André (dir.), *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, Caen, Centre de Recherches d'Histoire Quantitative, 2007, 479 p.
- Bérard Reine-Marie, Girault Bénédicte et Rideau-Kikuchi Catherine (dir.), *Initiation aux études historiques*, Paris, Nouveau Monde, 2020, 458 p.
- Bruegel Martin et Laurioux Bruno (dir.), *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris, Hachette, 2002, 280 p.
- Biraben Jean-Noël, « Alimentation et démographie historique », *Annales de démographie historique*, 1976, p.23-40.
- Braudel Fernand, « Vie matérielle et comportements biologiques. Bulletin n°1. Présentation », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, p.545-549.
- Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°4, 1961, p.723-728.
- Febvre Lucien, « Biologie, sociologie, alimentation : note additionnelle », *Mélanges d'histoire sociale*, n°6, 1944, p.38-40.
- Ferrand Guilhem et Petrowiste Judicaël (dir.), *Le nécessaire et le superflu. Le paysan consommateur. Actes des XXXVIes Journées internationales d'histoire de l'abbaye de Flaran, 17 et 18 octobre 2014*, Toulouse, Presses Universitaires du Midi, 2019, 292 p.
- Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.
- Hémardinquer Jean-Jacques (dir.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, « Cahier des Annales » n°28, 1970, 319 p.
- Lachiver Marcel, *Les années de misère. La famine au temps du Grand Roi*, Paris, Fayard, 1991, 573 p.
- Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, 288 p.
- Philippe Robert, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, p.549-552.

- Quellier Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XVe-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p.
- Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère du Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, 375 p.
- Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2021, 799 p.

2. Études régionales

- Bendjabbar André, *La vie quotidienne en Anjou au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, 1983, 288 p.
- Bercé Yves-Marie, *La Vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, 1978, 286 p.
- Bernard René-Jean, « L'alimentation paysanne en Gévaudan au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 24^e année, n°6, 1969, p.1449-1467.
- Boehler Jean-Michel, *Une société rurale en milieu rhénan : la paysannerie de la plaine d'Alsace (1648-1789)*, Strasbourg, Presses Universitaires de Strasbourg, 2^e éd., 1995, 3 vol., 2469 p.
- Cabourdin Guy, *La Vie quotidienne en Lorraine aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Paris, Hachette Éducation, 1984, 319 p.
- Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, *Actes du quatre-vingt-treizième congrès national des sociétés savantes, Tours, 1968. Section d'histoire moderne et contemporaine. Tome 1 : L'alimentation et ses problèmes*, Paris, Bibliothèque nationale, 1971, 472 p.
- Croix Alain, *La Bretagne aux 16^e et 17^e siècles. La vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1981, 2 vol., 1571 p.
- Le Tallec Jean, « L'alimentation paysanne dans la seigneurie de Corlay », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, t.LXXII, 1995, p.299-322.
- Meyzie Philippe, « Les vertus de l'excès : convivialité et gourmandise dans le Sud-Ouest aquitain (1700-1850) », *Food & History*, vol.4, n°2, 2006, p.207-224.
- Meyzie Philippe, *La table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 428 p.
- Moriceau Jean-Marc, *Les fermiers de l'Île-de-France, l'ascension d'un patronat agricole (XV^e-XVIII^e siècles)*. Paris, Fayard, 1994, 1069 p.

- Poitrineau Abel, « L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 17^e année, n°2, 1962, p.323-331.
- Thévenin Odile, « La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne*, t.LXX, 1993, p.263-277.

3. Produits et circuits d'approvisionnement

- Auriault Élie, « Consommation et pillage du mil entre la Loire et les Pyrénées », *Bulletin de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, 2^e série, t.IX, n° 2-3, 1976, p.443-473.
- Aymard Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 38^e année, n°6, 1983, p. 1392-1410.
- Bossis Philippe, « La foire aux bestiaux en Vendée au XVIII^e siècle. Une restructuration du monde rural », *Études rurales*, n°78-80, 1980, p.143-150.
- Desplat Christian (dir.), *Foires et marchés dans les campagnes de l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1996, 252 p.
- Faggion Lucien et Verdon Laure (dir.), *Le don et le contre-don. Usages et ambiguïtés d'un paradigme anthropologique aux époques médiévale et moderne*, Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 2010, 169 p.
- Galli Marika, « La réception des produits alimentaires du Nouveau Monde : pratiques et représentations », *Food & History*, vol.7, n° 1, 2009, p.163-176.
- Graber Frédéric, « La qualité de l'eau à Paris, 1760-1820 », *Entreprises et histoire*, 2008/1, n° 50, p.119-133.
- Hémardinquer Jean-Jacques, « Faut-il “démystifier“ le porc familial d'Ancien Régime ? », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 25^e année, n°6, 1970, p.1745-1766.
- Hongrois Christian, *Si t'aimes pas l'meuille... Culture et consommation du millet en Vendée*, Aizenay, Office Municipal des Affaires Culturelles, 1991, 127 p.
- Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne (XVI^e-XVIII^e siècles)*, Université de Bourgogne, thèse de Doctorat sous la direction de Benoît Garnot, 2010, 727 p.

- Legal Pierre-Yannick, *Délinquance et milieu forestier, Bas-Poitou, XVIII^e siècle*, Université de Nantes, mémoire de Maîtrise sous la direction de Philippe Bossis et Jean-François Noël, année 1979-1980, 179 p.
- Legal Pierre-Yannick, *Bois et forêts en Bas-Poitou, XVIII^e siècle : contribution à l'histoire forestière et sociale*, Université de Nantes, thèse de Doctorat dirigée par Yvon Le Gall, 1994, 2 vol., 708 p.
- Mathon C.-C., « Propos sur l'agroalimentaire médiéval poitevin. La saulce poictevine, la mojette et le maceron », *Le Picton*, n°67, 1988, p.48-53.
- Moriceau Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français (XV^e-XVIII^e siècles)*, Paris, Fayard, 2005, 477 p.
- Quellier Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004, p.66-78.
- Quellier Florent, *Histoire du jardin potager*, Paris, Armand Colin, 2012, 192 p.
- Rézeau Pierre, « Les dénominations du haricot et du petit pois en Vendée et dans l'ouest de la France », *Revue de linguistique romane*, n°38, 1974, p.432-443.
- Salvadori Philippe, *La chasse sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1996, 462 p.
- Suire Yannis, « Écluses, écluseaux et bouchauds du Marais poitevin (Moyen Âge-XIX^e siècle) », dans Sarrazin Jean-Luc et Sauzeau Thierry (dir.), *Le paysan et la mer. Ruralités littorales et maritimes en Europe au Moyen Âge et à l'Époque moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2020, p.51-65.
- Ydier F., « L'Introduction de la Pomme de Terre dans le Bas-Poitou », *Bulletin de la société Olona*, t.6, n°23, 1934, p.33-38, t.6, n°24, p.86-92, t.7, 1935, n°25-26, p.17-18 et 38-40, t.8, n°27, 1936, p.27-29.

4. Culture de la faim, sécurité alimentaire, cuisine et goût

- Alexandre-Bidon Danièle, *Une archéologie du goût. Céramique et consommation (Moyen Âge-Temps modernes)*, Paris, Éditions Picard, 2005, 301 p.
- Bruegel Martin et Stanziani Alessandro, « Pour une histoire de la “sécurité alimentaire” », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°51-3, 2004, p.7-16.
- Bruegel Martin (dir.), *Profusion et pénurie. Les hommes face à leurs besoins alimentaires*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2009, 149 p.

- Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Tome 3 : Pays-de-la-Loire. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel, 1993, 378 p.
- Conseil national des arts culinaires, *L'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Tome 6 : Poitou-Charentes. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Paris, Albin Michel, 1994, 380 p.
- Corbin Alain, *Le miasme et la jonquille*, Paris, Flammarion, 2016 (1^{ère} éd. 1982), 429 p.
- Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*, Paris, Seuil, 2002, 472 p.
- Ferrières Madeleine, *Nourritures canailles*, Paris, Seuil, 2007, 475 p.
- Flandrin Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) », *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 38^e année, n°2, 1983, p.369-401.
- Philippe-Levatois Jeanne, *Cuisine de Poitou. 300 recettes de cuisine traditionnelle des Deux-Sèvres*, Vienne, Vendée & des départements voisins, Poitiers, Brissaud, 6^e éd., 1993 (1^{ère} éd. 1968), 319 p.
- Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2013, 224 p.
- Rambourg Patrick, *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises*, Paris, Perrin, 2013, 381 p.
- Revel Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Plon, 2^e éd., 1995, 311 p.

Glossaire

Baillarge : « orge de printemps » (« Baillarge », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.32).

Cabane : « grande exploitation agricole des marais desséchés, dont les tenanciers sont nommés *cabaniers* » (Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.486).

Garobe : « vesce cultivée. Il y en a de deux espèces, la noire et la blanche » (« Garobe », dans Lalanne Charles-Claude, *Glossaire...*, *op. cit.*, p.145).

Marais desséchés : « marais mis en culture grâce à l’élévation de digues pour les protéger des inondations et au creusement de canaux et de fossés pour évacuer les eaux vers la mer. » (Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.487).

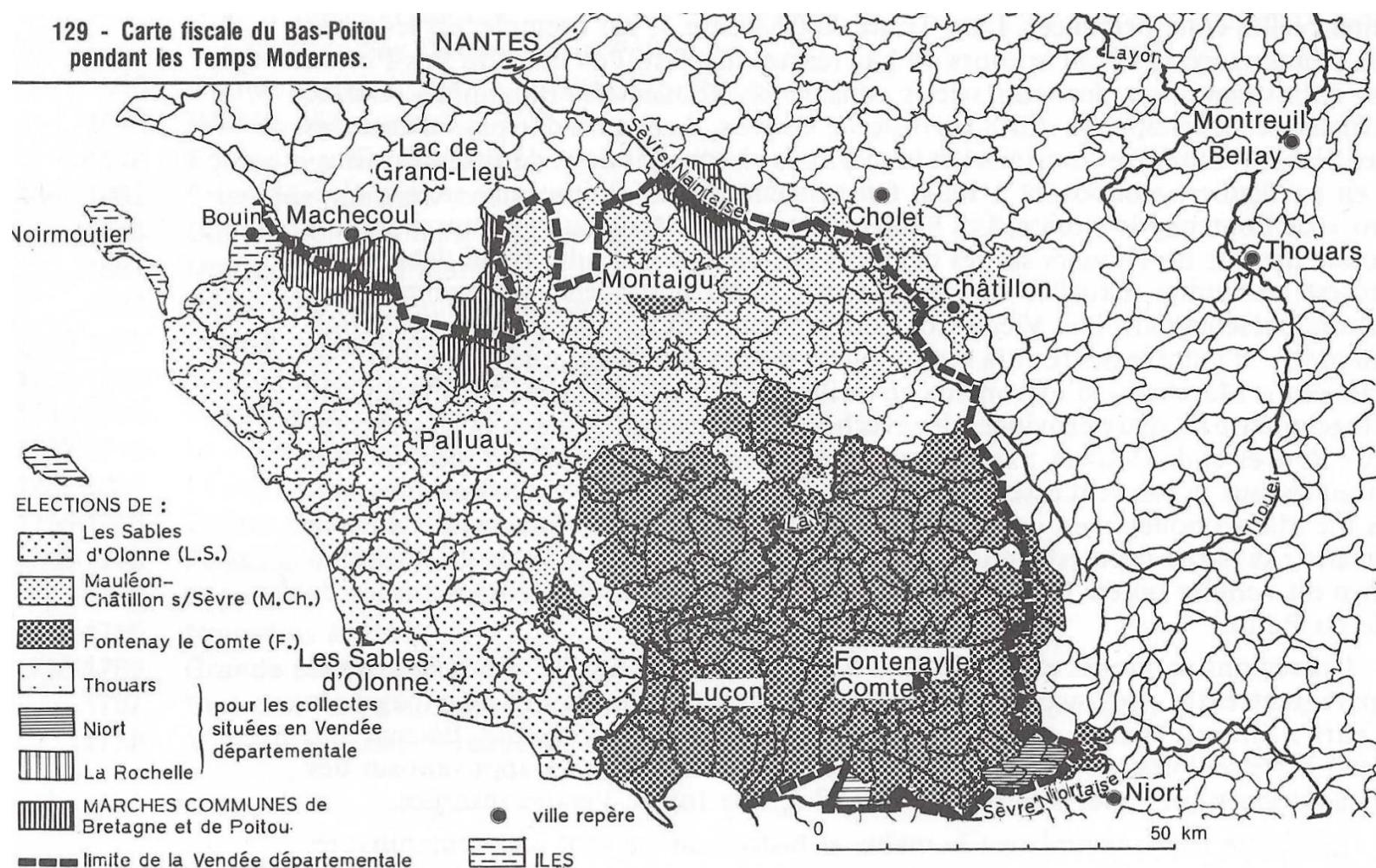
Marais mouillés : « marais restant sous l’emprise des inondations, au-delà des digues, de part et d’autre de la Sèvre niortaise et de ses affluents. » (Suire Yannis, *Le marais...*, *op. cit.*, p.487).

Met : huche servant au pétrissage et à la conservation de la pâte à pain.

Pigouille : « longue perche fine et droite qui sert à pousser le bateau et qui est munie à l’extrémité utile de deux doigts en fer » (« Pigouille », dans Gachignard Pierre, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, p.206).

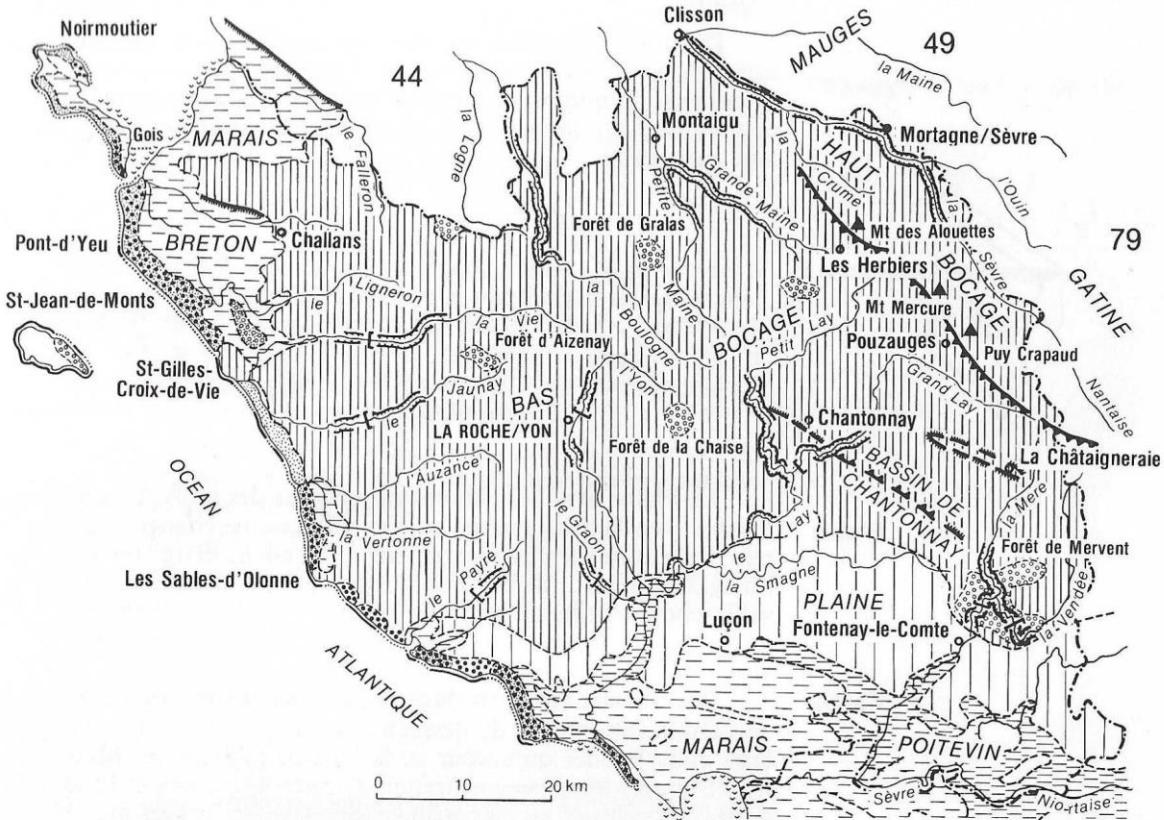
Tramail : « filet à trois nappes, classique dans les rivières » (« Tramail », dans Gachignard Pierre, *Dictionnaire...*, *op. cit.*, p.247).

Cartes



Carte 1 – Les élections du Bas-Poitou à l'époque moderne.

D'après : Bossis Philippe, « Les Temps modernes », dans Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée...*, op. cit., p.164.



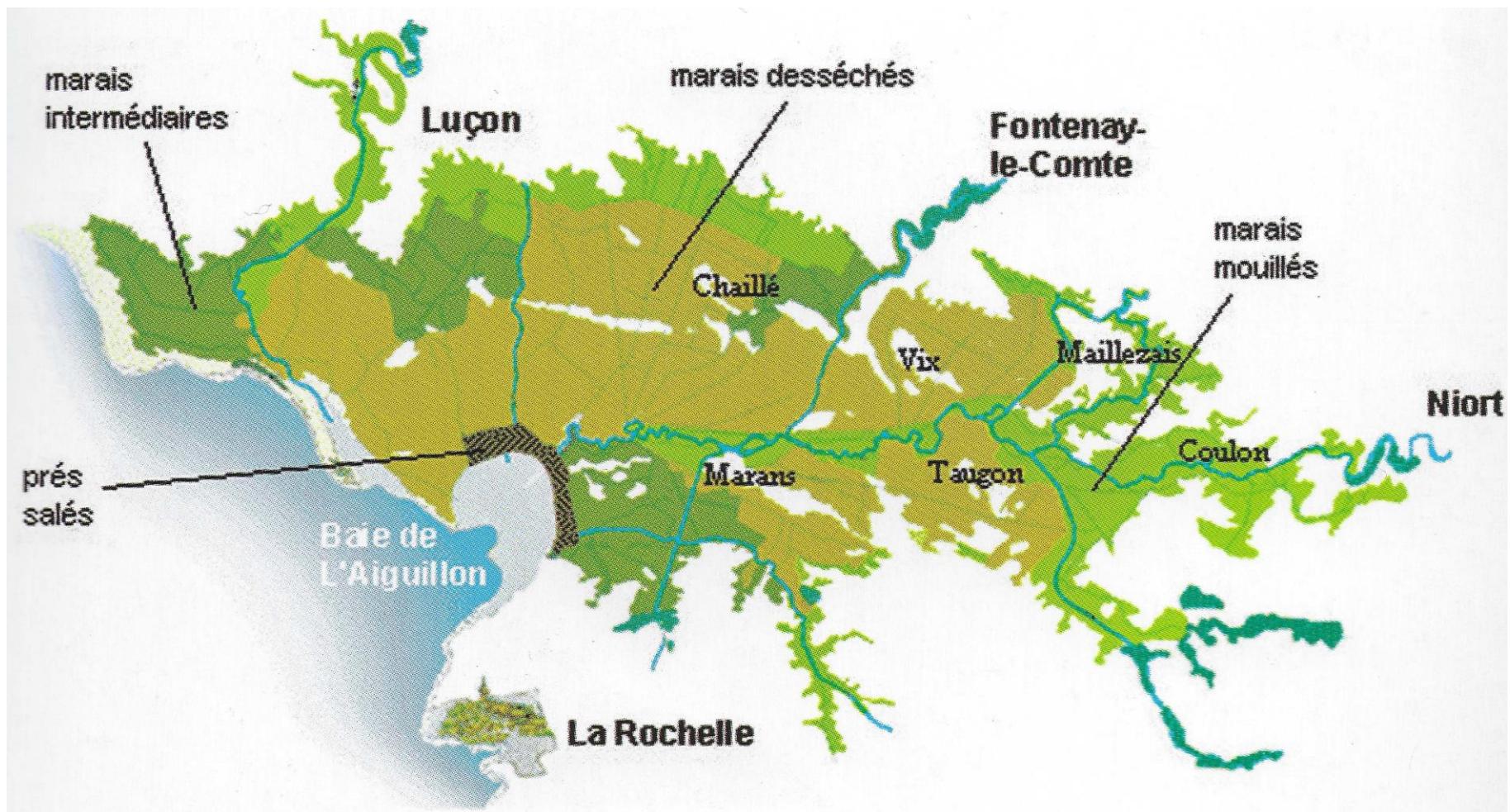
17

UNITES PAYSAGERES	RELIEF	COTES	FORETS
Dunes	Escarpement supérieur à 50 m	Sable	Chênes verts et pins maritimes
Marais « desséché »	Escarpement inférieur à 50 m	Vase	
Marais « mouillé »	Barrage	Côte rocheuse	
Plaine (openfield)	Rivière		Feuillus (chênes)
Bocage	Rivière encaissée		

4 - Les paysages naturels.

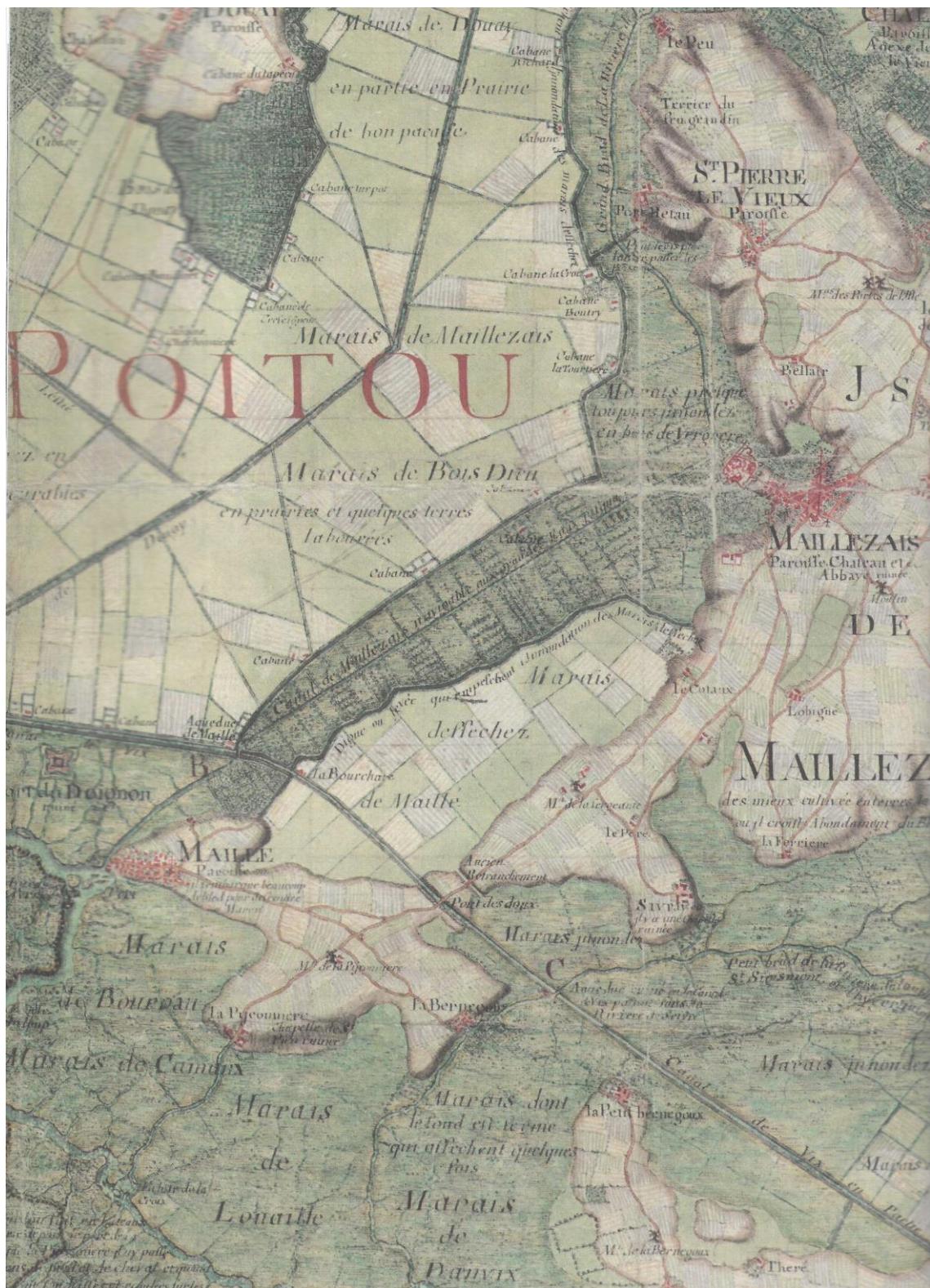
Carte 2 - Les paysages du Bas-Poitou

D'après : Sarrazin Jean-Luc (dir.), *La Vendée..., op. cit.*, p.13.



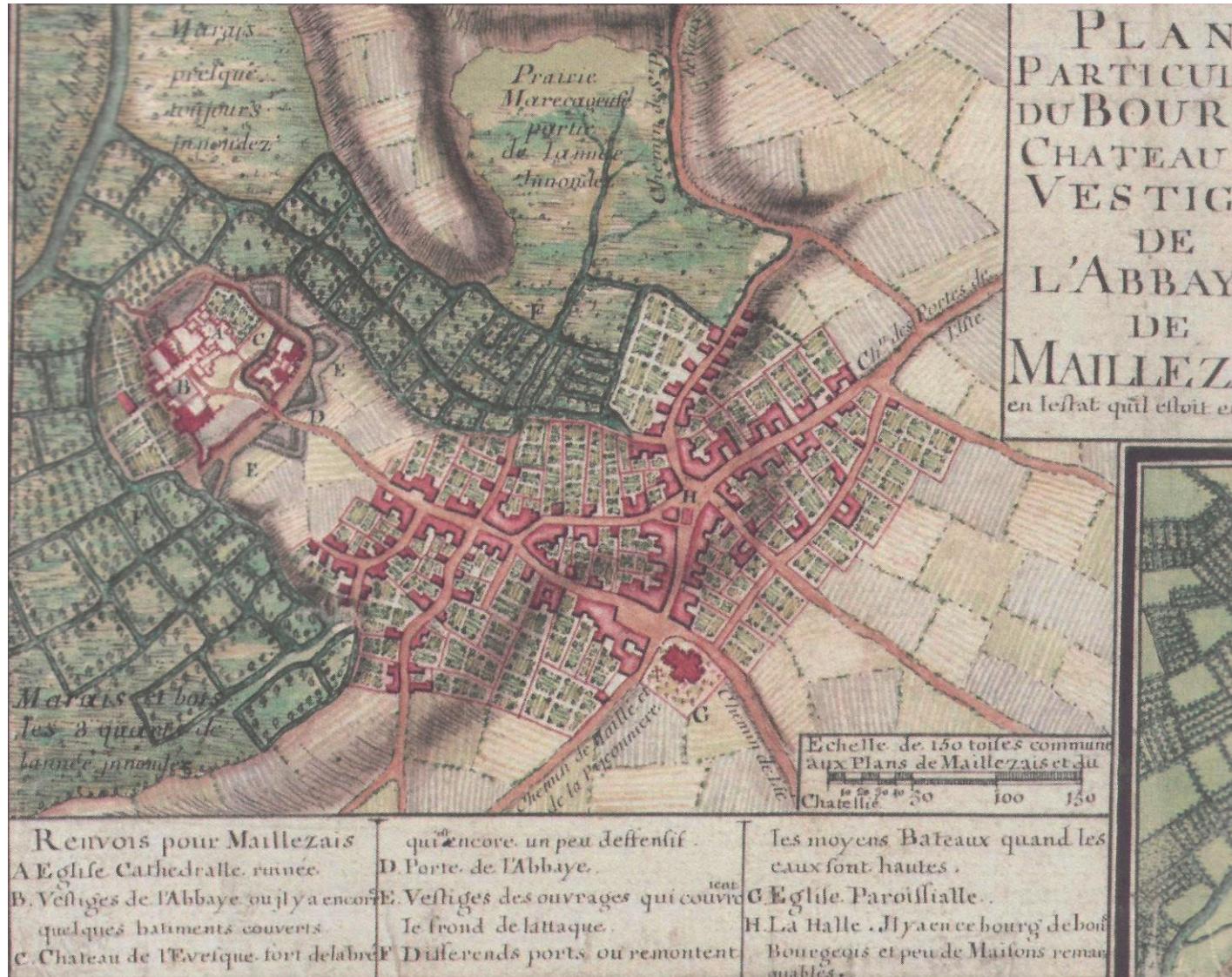
Carte 3 - Les paysages du Marais poitevin.

D'après Forum des Marais Atlantiques, *Délimitation et caractérisation de la zone humide du Marais poitevin*, 1999. Reproduit dans Suire Yannis, *Le marais...*, op. cit., p.1.



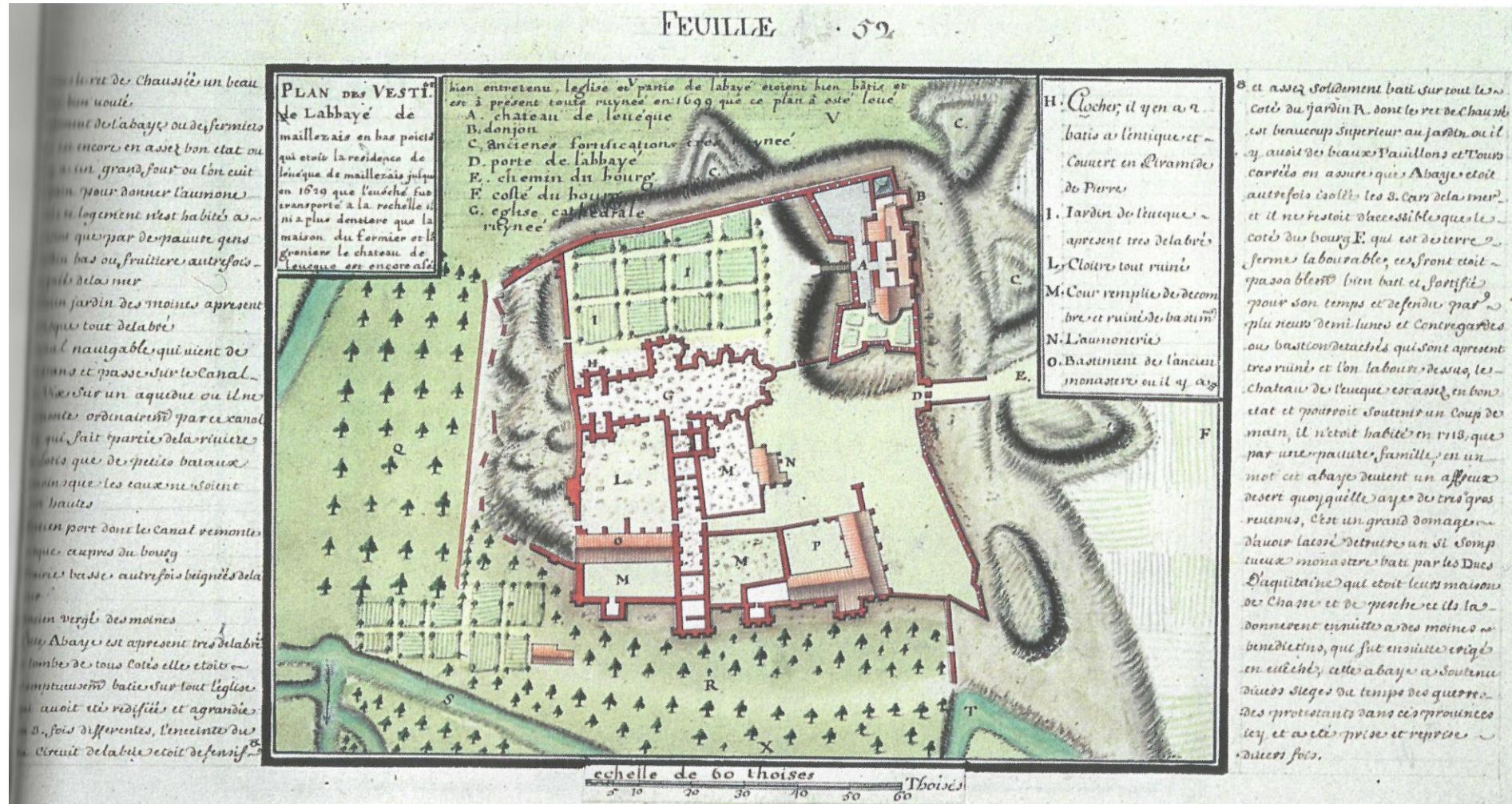
Carte 4 - Partie de l'île et des marais de Maillezais, d'après Claude Masse.

D'après Masse Claude, « Carte du 46^e quarré de la générale des costes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guienne », 1720, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.312.



Carte 5 - Bourg de Maillezais et marais environnants, d'après Claude Masse.

D'après Masse Claude, « Carte du 46^e quarré de la générale des costes du Bas Poitou, païs d'Aunis, Saintonge et partie de la Basse Guienne », 1720, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.306.



Carte 6 - Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais, d'après Claude Masse.

D'après Masse Claude, « Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais », 1713, dans Suire Yannis (éd.), *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p.341.

Table des cartes

Carte 1 – Les élections du Bas-Poitou à l'époque moderne.....	252
Carte 2 - Les paysages du Bas-Poitou.....	253
Carte 3 - Les paysages du Marais poitevin.....	254
Carte 4 - Partie de l'île et des marais de Maillezais, d'après Claude Masse.....	255
Carte 5 - Bourg de Maillezais et marais environnants, d'après Claude Masse.....	256
Carte 6 - Plan des vestiges de l'abbaye de Maillezais, d'après Claude Masse.....	257

Table des tableaux

Tableau 1 - Enseignants-chercheurs ayant encadré le plus de travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII ^e siècle.....	55
Tableau 2 - Distribution chronologique des inventaires après décès.....	74
Tableau 3 - Distribution géographique des inventaires après décès.....	74
Tableau 4 - Distribution professionnelle des inventaires après décès.....	75
Tableau 5 - Distribution des inventaires selon leur valeur.....	76
Tableau 6 - Œuvres de François Gusteau classées par année et langue.....	79
Tableau 7 - Fréquence mensuelle du nombre d'inventaires contenant des réserves alimentaires.....	147
Tableau 8 - Quantités cumulées des céréales présentes dans les réserves des inventaires.....	149
Tableau 9 - Valeurs cumulées des céréales présentes dans les réserves des inventaires.....	150
Tableau 10 - Prix moyen du boisseau des céréales présentes dans les réserves des inventaires.....	153
Tableau 11 - Nombres des associations de céréales dans les réserves des inventaires.....	154

Tableau 12 - Nombre et type d'associations de céréales selon la valeur des inventaires.....	155
Tableau 13 - Statistiques concernant les ustensiles possédés.	190
Tableau 14 - Fréquence des types d'ustensiles dans les inventaires après décès.	193
Tableau 15 – Fréquence d'apparition des ustensiles divers dans les inventaires après décès.....	199
Tableau 16 - Fréquence d'apparition des contenants dans les inventaires après décès.	202
Tableau 17 - Fréquence d'apparition de la vaisselle et des couverts dans les inventaires après décès.	205
Tableau 18 - Présence des différentes espèces de céréales dans les sources principales du corpus.....	209
Tableau 19 - Présence des différentes espèces de légumineuses dans les sources principales du corpus.....	210
Tableau 20 - Présence des différentes espèces de légumes dans les sources principales du corpus.....	213
Tableau 21 - Présence des différentes espèces de fruits dans les sources principales du corpus.....	215
Tableau 22 - Présence des condiments dans les sources principales du corpus.	218

Table des graphiques

Graphique 1 - Répartition annuelle des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII ^e siècle.....	50
Graphique 2 - Répartition par thème des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII ^e siècle.....	51
Graphique 3 - Répartition par établissement et par niveau des travaux universitaires concernant le Bas-Poitou au XVIII ^e siècle.	53
Graphique 4 - Répartition de l'imposition par profession à Grues en 1789.	72
Graphique 5 - Nombre de cochons et de truies rapporté à la valeur des inventaires.	109

Graphique 6 - Nombre de vaches rapporté à la valeur des inventaires.	111
Graphique 7 - Nombre de brebis rapporté à la valeur des inventaires.	112
Graphique 8 - Nombre de filets et de rets rapporté à la valeur des inventaires.	117
Graphique 9 - Nombre de tramails rapporté à la valeur des inventaires.	118
Graphique 10 - Nombre de fusils rapporté à la valeur des inventaires.	125
Graphique 11 - Valeur des réserves alimentaires rapportée à la valeur totale des inventaires.....	144
Graphique 12 - Part des réserves dans la valeur totale rapportée à la valeur totale des inventaires.....	146
Graphique 13 - Quantité des réserves de froment rapportée à la valeur totale des inventaires.....	151
Graphique 14 - Quantité des réserves de baillarge rapportée à la valeur totale des inventaires.....	152
Graphique 15 - Nombre d'ustensiles de types différents rapporté à la valeur des inventaires.....	191

Table des matières

SOMMAIRE	4
ABRÉVIATIONS ET SIGLES	5
INTRODUCTION : L'ALIMENTATION PAYSANNE EN BAS-POITOU AU XVIII ^E SIÈCLE.....	6
ÉTAT DE L'ART	10
I. L'alimentation paysanne des Temps modernes, entre intérêt et oubli des historiens	10
A. L'École des Annales ou les contrastes de l'émergence d'un sujet d'étude (années 1960-1970)	11
1. Les débuts de l'histoire universitaire de l'alimentation paysanne.....	11
2. Entre rôle secondaire et quantitativisme à outrance	14
3. La « dérive misérabiliste » (Florent Quellier)	16
B. L'alimentation paysanne, oubliée du renouveau de l'histoire de l'alimentation (années 1980-1990)	20
1. Le goût, la cuisine et les mutations des études sur l'alimentation	20
2. Le désintérêt des historiens pour l'alimentation paysanne.....	22
3. Permanence et nuances du poncif misérabiliste.....	25
C. Vers une nouvelle histoire de l'alimentation paysanne ? (années 2000-aujourd'hui)	28
1. L'élargissement du champ des recherches sur l'alimentation.....	28
2. Les relectures du monde paysan.....	32
3. La prise en compte croissante d'un goût et d'une cuisine paysanne	35
II. Le Bas-Poitou au XVIII ^e siècle et la progressive construction d'un objet historique	38
A. Entre histoire orientée et érudition de qualité (XIX ^e -XX ^e siècle)	38
B. L'apport des méthodes de la recherche universitaire (deuxième moitié du XX ^e siècle)	45
C. Un sujet étudié pour lui-même (fin du XX ^e siècle-aujourd'hui).....	49
ÉTAT DES SOURCES	58
ÉTUDE DE CAS. EN QUÊTE DE GOÛT. LES CUISINES PAYSANNES DANS LE MARAIS POITEVIN AU XVIII ^E SIÈCLE	64
Introduction	64
A. Le Marais poitevin, « théâtre de la lutte perpétuelle entre l'homme et l'environnement » (Yannis Suire)	64
1. La transformation progressive d'un milieu naturel	65

2.	Le paysage et les paysans sous influences réciproques.....	66
3.	La richesse en blés et en bêtes	68
B.	Utilité et point de vue orienté des sources	73
1.	Les inventaires après décès, entre traitement sériel et lacunes	73
2.	François Gusteau (1699-1761), un curé bas-poitevin au milieu de ses paroissiens	77
3.	Des sources marquées par les préjugés des élites	81
I.	L'approvisionnement dans le Marais poitevin : du visible au dissimulé	83
A.	L'intégration au marché et le ravitaillement quantifiable	84
1.	Les réseaux commerciaux alimentaires, un passage obligé.....	84
2.	Au cabaret, la consommation alimentaire au service de la sociabilité	92
B.	Une consommation discrète de la production du foyer.	98
1.	Vivre de la production du jardin, entre représentation et réalité	98
2.	L'élevage domestique et la difficile connaissance des apport protéinés	106
C.	Les zones d'ombre des modes d'approvisionnement non-quantifiables	115
1.	Chasse et pêche, entre légalité et illégalité.....	115
2.	Charité et échanges, double face du don alimentaire.....	127
II.	Contraintes et désirs alimentaires	133
A.	Un goût sous influence.....	134
1.	La peur fantasmée de la pénurie	134
2.	La constitution des réserves, une opération de sélection	143
B.	La quête d'une meilleure qualité des produits.....	157
1.	Les représentations du pain et le goût	157
2.	De l'eau au vin, l'exigence d'une boisson saine dans le Marais	162
C.	Les paysans à la recherche de l'abondance alimentaire	170
1.	« Faire gogaille » et la satisfaction alimentaire rêvée	170
2.	Des préférences gustatives révélées par l'exceptionnel.....	178
III.	Les cuisines paysannes, entre quotidien et extraordinaire	189
A.	Ustensiles et vaisselle, indices de la diversité des préparations culinaires	189
1.	Bouillir, frire et griller ou la batterie-type des paysans du Marais	190
2.	Ustensiles, contenants et vaisselle, témoins des habitudes culinaires de base .	199
B.	La cuisine ordinaire des paysans : approche comparée	207
1.	L'omniprésence du végétal, un aspect partagé	207
2.	Les variations régionales dans l'introduction du gras	219
C.	L'alimentation exceptionnelle, base d'une cuisine régionale	225

1. Des recettes améliorées pour les grandes occasions	226
2. Plats de viande en temps de fête.....	230
Conclusion générale	234
SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE	237
I. Sources	237
A. Sources manuscrites	237
1. Archives départementales de la Vendée.....	237
a. Série B – Baronne de Maillezais.....	237
b. Série C – Élection de Fontenay-le-Comte	237
c. Série E – Notaires résidant à Maillezais.....	237
2. Bibliothèque nationale de France	237
B. Sources imprimées	237
C. Sources publiées	238
II. Bibliographie	239
A. Outils, méthode et historiographie	239
1. Méthode, dictionnaires et bases de données	239
2. Poitevin-saintongeais.....	240
3. Historiographie et comptes rendus.....	241
B. Paysannerie et monde rural : économie, société, mentalités et culture matérielle	242
1. France	242
2. Ouest de la France et Poitou	243
3. Bas-Poitou et Marais poitevin.....	244
C. Histoire de l'alimentation.....	246
1. Synthèses et généralités	246
2. Études régionales	247
3. Produits et circuits d'approvisionnement.....	248
4. Culture de la faim, sécurité alimentaire, cuisine et goût.....	249
GLOSSAIRE	251
CARTES	252
TABLE DES CARTES	258
TABLE DES TABLEAUX.....	258
TABLE DES GRAPHIQUES	259
TABLE DES MATIÈRES	261

ABSTRACT

RÉSUMÉ

La recherche historique a longtemps refusé aux paysans de l'époque moderne la possibilité de développer des désirs gustatifs et de réaliser des préparations culinaires qui cherchent à les satisfaire. Ces préjugés sont aggravés, dans le cas du Bas-Poitou, par certains stéréotypes issus des mémoires du soulèvement vendéen. L'étude du Marais poitevin au XVIII^e siècle permet de remettre en question le dossier de l'alimentation paysanne. Même quand l'approvisionnement alimentaire était difficile, les paysans disposaient d'un choix, selon leurs sources de ravitaillement. Dans le cadre de la « culture de la faim », l'attriance vers certains produits, visible notamment en temps de fête, révèle l'existence de goûts. Les cuisines paysannes étaient donc multiples, partagées entre l'impératif de satisfaction gustative et les obstacles concrets à sa réalisation.

Mots-clés : Paysannerie ; Alimentation paysanne ; Goût : Cuisine ; Bas-Poitou ; Marais poitevin ; XVIII^e siècle ; Culture de la faim ; Sécurité alimentaire.

Historical research denied for a long time the ability of early modern period peasants to develop gustatory desires and to prepare dishes suitable for satisfying them. These biases are aggravated, in Bas-Poitou, by stereotypes conveyed by the memories of the Vendean uprising. The study of the Bas-Poitou Marshes in the 18th century allows to reconsider the case of peasant diet. Even when the supply of provisions was difficult, peasants had choices, depending on the sources of supply. In the limits of the “hunger culture”, the attraction toward some food products, particularly during celebration times, reveals the existence of tastes. Therefore, the peasant cuisines had numerous aspects, divided between the need to satisfy taste and the practical obstacles to its realisation.

Keywords: Peasantry; Peasant diet; Taste; Cuisine; Bas-Poitou; Bas-Poitou Marshes; 18th century; Hunger culture; Eating security.

ENGAGEMENT DE NON-PLAGIAT

Je, soussigné **Jean CHARBONNIER**

déclare être pleinement conscient(e) que le plagiat de documents ou d'une partie d'un document publiée sur toutes formes de support, y compris l'internet, constitue une violation des droits d'auteur ainsi qu'une fraude caractérisée.

En conséquence, je m'engage à citer toutes les sources que j'ai utilisées pour écrire ce mémoire.

signé par l'étudiant le **10 / 06 / 2021**

Cet engagement de non-plagiat doit être signé et joint à tous les rapports, dossiers, mémoires.

Présidence de l'université
40 rue de rennes – BP 73532
49035 Angers cedex
Tél. 02 41 96 23 23 | Fax 02 41 96 23 00

