

2023-2024

Master 1 Histoire, civilisations, patrimoine

Parcours *Pratiques de la recherche historique*

De la plume à l'assiette

Alimentation, société et livre de raison d'un
bourgeois bas-poitevin (1713-1739)

LOUIS GUILLOTEAU

Sous la direction de Florent Quellier

Jury

M. Florent Quellier : Professeur d'histoire moderne à l'université d'Angers

M. Didier Boisson : Professeur d'histoire moderne à l'université d'Angers

Soutenu publiquement le 19/06/2024

Document confidentiel



Avertissement

L'université n'entend donner aucune approbation ni improbation aux opinions émises dans les travaux des étudiant.es : ces opinions doivent être considérées comme propres à leurs auteurs

Engagement de non plagiat

Je, soussigné **Louis Guilloteau**

Déclare être pleinement conscient que le plagiat de documents ou d'une partie d'un document publiée sur toutes formes de support, numérique ou papier, 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 30/05/2024

Louis Guilloteau

Remerciements

En premier lieu, je souhaite remercier Monsieur Florent Quellier, pour avoir accepté d'encadrer ce mémoire cette année. Je tiens à souligner sa disponibilité, sa rigueur, sa justesse, les nombreux conseils d'écritures, de lectures qu'il m'a prodigués et surtout son goût communicatif pour l'archive. Toutes ces discussions sur le monde rural et sur l'histoire de l'alimentation ont été extrêmement formatrices.

Je tenais à remercier Madame Lezowski, Messieurs Pillot, Vissière et Bertoldi pour la qualité et les foisonnantes réflexions qu'ont engendrés leurs enseignements.

Sans les archives de cette admirable association qu'est le BRHAM, ce travail n'aurait pas été non plus possible. Mes remerciements vont donc vers tous les administrateurs de cette belle maison – Mme Allard, M. Guignard... Je leur sais un gré infini d'avoir conservé le livre de raison de maître Jacques et d'avoir pu l'étudier avec autant de liberté.

Bien sûr, le soutien, la saine concurrence et l'enthousiasme jamais démenti de mes camarades de promotion ont été une source de motivation pour tenter d'aboutir à un résultat cohérent. Les interminables discussions sous le porche d'entrée de la faculté en sont la preuve, un merci particulier à Aubin pour ces moments.

Je voudrais sincèrement remercier Monsieur Guy-Marie Lenne, de m'avoir donné l'envie de faire de l'histoire, de creuser, d'investiguer les archives de l'époque moderne. Il me semble que depuis son petit bureau de collège, on n'apprécie pas assez un bon professeur d'histoire. Mes excursions en terre poitevine m'ont également donné l'occasion de me rendre dans plusieurs centres d'archives. Je veux remercier sincèrement tout le personnel que j'ai pu croiser, en particulier Monsieur Laurent Delenne des Archives départementales de Niort.

Selecteur émérite, je dois remercier sincèrement Nicolas pour sa réactivité, son intérêt ainsi que ses questions toujours pleines de sens à propos des thématiques que j'ai voulu mettre en avant dans ce mémoire. Enfin, un profond merci à ma famille d'avoir supporté pendant une année mes pérégrinations diurnes et nocturnes et aussi mes inquiétudes, de m'avoir soutenu quand il le fallait. Je salue la patience de ma mère, électrice à ses (trop rares) heures perdues et les nombreuses discussions avec mes amis.

Table des abréviations

Arch. BRHAM : Archives du BRHAM.

Arch. Dép. 49 : Archives départementales du Maine-et-Loire.

Arch. Dép. 79 : Archives départementales des Deux-Sèvres.

Arch. Dép. 85 : Archives départementales de la Vendée.

Arch. Dép. 86 : Archives départementales de la Vienne.

Bibl. Mun. Bordeaux : Bibliothèque municipale de Bordeaux.

BnF : Bibliothèque nationale de France.

BRHAM : Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais.

bx : boisseau(x).

ca : charge(s).

d : denier(s).

lt : livre(s) tournois.

s : sol(s).

Sommaire

Avertissement.....	1
Engagement de non plagiat.....	2
Remerciements.....	3
Table des abréviations.....	4
Sommaire	5
Introduction générale – Jacques Gillebert, sa maison, ses terres, son assiette	6
État de l'art – Penser l'alimentation et penser le temps.....	15
État des sources.....	38
Chapitre I - Jacques Gillebert, son domaine, sa maison	55
Chapitre II : Boire du sien, entre gestion et autoconsommation.....	88
Chapitre III : La table du quotidien	131
Conclusion générale.....	164
Sources et bibliographie.....	166
Glossaire	178
Annexes	179
Table des illustrations	183
Table des cartes	183
Table des tableaux.....	183
Table des graphiques.....	184
Table des matières.....	185
Résumé.....	189
Abstract.....	189

De la plume à l'assiette.

Alimentation, société et livre de raison d'un bourgeois
Bas-Poitelin (1713-1739)

Introduction générale – Jacques Gillebert, sa maison, ses terres, son assiette

Dorante - Monsieur Jourdain a raison, Madame, de parler de la sorte, et il m'oblige de vous faire si bien les honneurs de chez lui. Je demeure d'accord avec lui que le repas n'est pas digne de vous. [...] Si Damis, notre ami s'en était mêlé, tout serait dans les règles ; il y aurait partout de l'élégance et de l'érudition, et il ne manquerait pas de vous exagérer lui-même toutes les pièces du repas qu'il vous donnerait, et de vous faire tomber d'accord de sa haute capacité dans la science des bons morceaux

Représentée pour la première fois en 1671, la comédie-ballet du *Bourgeois gentilhomme* de Molière peint avec satire et moquerie un personnage devenu célèbre pour ses excentricités, Monsieur Jourdain, bourgeois de son état cherchant désespérément par l'entremise de relations à sens-unique d'accéder aux codes de la cour. Dans l'acte IV, ce dernier se désole, ainsi que Dorante de ne pouvoir servir à la très raffinée Dorimène, des mets de meilleure qualité, allant de pair avec son rang. Ainsi, sont énumérés pains blancs à la mie croquante, moutons gourmandés de persil, longe de veau de rivière, perdrix ou autres pigeonneaux, le tout régi par des « règles ; [où] il y aurait partout de l'élégance et de l'érudition¹ ». Outre l'aspect comique et la tournure ridicule de cette scène, Molière nous en dit davantage sur la construction intellectuelle du repas d'Ancien Régime avec toute une rhétorique autour de la hiérarchisation des estomacs entre les couches sociales. Ici, c'est la question du « bon goût » qui est soulevée et de celui ou celle qui est par nature et grâce à son éducation² capable de le cerner.

L'étude des modes alimentaires d'un bourgeois de province au XVIII^e siècle impose de se démunir de tout un ensemble de préjugés qui font florès, tant l'histoire des

¹ Molière, *Le Bourgeois gentilhomme*, Amsterdam, Daniel Elzevier, 1671, p. 75.

² Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, pp. 216-217.

cultures alimentaires est mêlée aux enjeux et aux problématiques actuelles³. Pour commencer, il nous faut éluder la vision fantasmée d'une bourgeoisie d'Ancien Régime engrangée, incapable de maîtriser son ventre, catalyseur de toutes les passions⁴. La description qui est faite par Molière dans la seconde moitié du XVII^e siècle court jusqu'à la Révolution française, période durant laquelle Grimod de la Reynière fait apparaître sous sa plume l'image du nouveau riche.

L'époque moderne et la montée en puissance d'une certaine partie de la bourgeoisie à l'aube du XVIII^e siècle offre à l'aristocratie l'opportunité de critiquer vivement ces choix de vie. Le chroniqueur Grimod de la Reynière peint le corps du bourgeois, qu'il nomme « Midas »⁵. Il décrit un personnage lourd, excessivement gros, soulignant par-là l'outrance et dénonçant une ascension socio-économique trop soudaine. C'est donc bel et bien la figure du nouveau riche qui est sous-entendue. Mais pourquoi ce besoin d'une partie de l'aristocratie de critiquer ouvertement la bourgeoisie ? Hervé Bennezon⁶ invoque des volontés d'ascension sociale de la part des familles de la bourgeoisie des XVII^e et XVIII^e siècles, déclenchant donc une rivalité entre nobles et bourgeois. Il explique que par l'intercession de mariages fructueux et souvent avec la petite noblesse locale en partie désargentée, l'état économique de la cellule familiale et le capital social du chef de feu croissent. De plus, la fièvre bâtieuse et arboricole qui touche la France du XVII^e siècle ne se cantonne pas uniquement à la noblesse, les élites bourgeoises, souvent citadines participent pleinement de ce grand mouvement⁷. La situation qui s'impose est donc à première vue plus complexe que celle brossée par Grimod de la Reynière et nécessite par conséquent de croiser les points de vue.

Afin de questionner ces pratiques alimentaires, culturelles et sociales, nous allons consacrer ce travail à un bourgeois du nom de Jacques Gillebert. Le sieur de la Petite

³ Quellier Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e – début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, pp. 13-15.

⁴ Hashimoto Chikako, *La Naissance du Gourmand : Grimod de la Reynière et la Révolution française*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, « Tables des Hommes », 2019, p. 115.

⁵ *Ibid.*, pp. 117-118.

⁶ Bennezon Hervé, « Entre terres et honneurs, une famille paysanne des environs de Paris sous Louis XIV », in Le Mao Caroline, Marache Corinne (dir.), *Les élites et la terre. Du XVI^e siècle aux années 1930*, Paris, Armand Colin, « Recherches », 2016, pp. 233-240.

⁷ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600 – vers 1800)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2003, pp. 331-347.

Louzière⁸ n'a laissé à la documentation qu'assez peu d'archives, si ce n'est son livre de raison⁹, conservé dans les fonds du Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais, association d'histoire locale deux-sévrienne. Les quelques mentions dans les archives paroissiales et notariales nous permettent de cerner son statut professionnel. En 1698, il est détenteur d'un office, celui de « Président du Depost [à sel] de la Ville de Mauléon¹⁰ ». Il est ainsi cité dans l'*Armorial général de France*, dressé par d'Hozier afin de répondre à l'édit de 1696 qui conçoit de fixer les blasons du royaume. Le sieur de la Louzière est par conséquent membre de l'office des finances royales. Il se trouve à la tête d'une circonscription administrative importante. Le Poitou fait partie de ces pays dits « rédimés¹¹ », et conduit J. Gillebert à tenir un pôle fiscal essentiel¹² pour les finances de la monarchie. Toutefois, nous devons prendre garde au statut social et professionnel de notre protagoniste et insister autant sur son aisance financière que sur son capital social¹³. Comme le soulevait Gérard Béaur¹⁴, il convient de se méfier des terminologies sociales et de ce qu'elles renferment. Ainsi, le terme de bourgeois est ici à questionner dans son entièreté. Jacques Gillebert ne vit pas exclusivement sur les revenus de son office, il est à la tête d'un ensemble de propriétés, qu'il doit entretenir et faire fructifier par l'intermédiaire d'acteurs divers.

En dressant succinctement son univers familial, nous nous apercevons que Jacques Gillebert est né d'un père juriste et lui-aussi officier des finances, Pierre Gillebert (décédé après 1698¹⁵). Ce dernier est renseigné comme étant le « s[ieu]r des Arsis, conseiller du roy, premier esleu en l'eslection de Mauléon¹⁶ ». Le milieu social de cette famille est donc déjà bien établi au XVII^e siècle, au moins à l'échelle locale. La mère de

⁸ Arch. Dép. 85, B 422, procès-verbal d'apposition de scellés sur les meubles de Gabriel-François Collin, prieur de Soullans en Poitou et beau-frère de Jacques Gillebert, 20 mars 1718.

⁹ Archives du Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais, que nous abrégerons désormais en BRHAM, C1-3.

¹⁰ Hozier d'Charles René, *Volumes reliés du Cabinet des titres : recherches de noblesse, armoriaux, preuves, histoires généalogiques....*, Poitiers, t. XXVII, 1697-1709, f°249.

¹¹ Barbiche Bernard, *Les institutions de la monarchie française à l'époque moderne* [1999], Paris, PUF, « Quadrige », 2021, pp. 376-378.

¹² Touret Jacques, « Le sel, de la cuisine à l'usine », *Travaux du Comité français d'Histoire de la Géologie*, t. 34, 2000, pp. 127-128.

¹³ Meyzie Philippe, « À la table des élites bordelaises du XVIII^e siècle », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, t. 115, n°241, 2003, p. 69.

¹⁴ 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, pp. 169-170.

¹⁵ Arch. Dép. 85, B 496-1, vente faite le 12 décembre 1698 par Pierre Gillebert et son épouse Angélique Rougeon, d'une maison et ses deux jardins, paroisse de La Flocellière, à André Lanoue, maître sellier.

¹⁶ *Idem*.

notre bourgeois, Marie Pommeraye, décède selon l'abbé Victor Grégoire le 19 juin 1700¹⁷, dans la paroisse de la Trinité, à Mauléon. De cette union est né au moins un autre fils, Pierre Gillebert¹⁸, présenté en 1699 comme sieur des Arsis et conseiller du roi. Le clan Gillebert s'inscrit pleinement dans une construction socio-économique de la famille, basée sur le temps long. C'est là un exemple du « rêve¹⁹ » bourgeois d'ascension sociale que peut permettre la détention des offices. Comme le dépeint V. Grégoire dans un article daté de 1900, Jacques Gillebert gravite dans un cercle familial aisné, composé en grande partie de juristes et d'officiers poitevins.

Le Bas-Poitou, objet de nombreuses monographies historiques, nous y reviendrons, sera le cœur de notre étude. Le bornage de cette dernière est contraint par le livre de raison que rédige Jacques Gillebert.



Carte 1 - Les élections de la généralité de Poitiers

¹⁷ Grégoire Victor « Les Échaubrognes », *Revue historique de l'Ouest*, n°1, 1900, p. 317.

¹⁸ Arch. Dép. 85, B 496-1, vente d'une maison et jardins le 12 décembre 1698.

¹⁹ Milliot Vincent, Minard Philippe (dir.), *La France d'Ancien Régime. Pouvoirs et société*, Paris, Armand Colin, « Cursus », 2018, p. 168.

De fait, parmi les différents lieux exposés²⁰, aucun ne dépasse au nord Mauléon, à l'ouest Les Sables d'Olonne et Fontenay-le-Comte au sud-est. La zone nord du Poitou et en particulier la région de Mauléon est marquée par un bocage dense et des bourgs de moyennes à petites tailles. L'instituteur et érudit local Narcisse Gabillaud parle d'un « pays vallonné [et] boisé²¹ » qui contraste avec le territoire de Fontenay-le-Comte et des Sables d'Olonne, défini par une géographie moins complexe. Le spécialiste de cette partie du littoral, Charles Passerat, appelait au début du XX^e siècle cette partie du Poitou, les « plaines²² ». Cette limite géographique oblige à mieux comprendre le Bas-Poitou et pas uniquement en tant qu'espace géographique. Nous étudierons au travers le livre de raison de Gillebert les dynamiques de déplacements des individus et des produits. En parallèle, nous tenterons de comprendre qui sont les Bas-Poitevins en tant que tels, afin de pouvoir analyser les marchés alimentaires, les types de productions, la place de l'élevage, des cultures céréaliers, fruitières et légumières au sein d'un « domaine²³ » relativement étendu comme celui de J. Gillebert. L'ambition n'est pas ici de prendre le Bas-Poitou comme objet d'étude, mais plutôt de l'utiliser comme une sorte de cadre permanent, de le confronter au statut de Jacques Gillebert, mais également aux changements du début du XVIII^e siècle, tout en gardant à l'esprit la complexité d'une province « monde ouvert sur l'extérieur²⁴ ».

Le contenu du livre de raison impose *de facto* le cadre géographique de ce travail. Pour ce qui est du bornage chronologique, il est possible de dissocier le journal en deux axes temporels. De fait, Jacques Gillebert rédige ce livre de raison à partir du 13 décembre 1713²⁵, et ce dernier est achevé par sa fille, Marie-Rose Gillebert en 1793²⁶, brossant une très large partie du dernier siècle de l'Ancien Régime. Pour autant, nous avons décidé dans un souci de cohérence de ne traiter que la centaine de pages relatives à la rédaction de J. Gillebert, laissant la seconde moitié du XVIII^e siècle de côté. Néanmoins, un premier

²⁰ La carte ci-dessus est issue de la BnF, département Cartes et Plans, GE C-9989, Jaillot Alexis-Hubert, *La Province de Poitou et le Pays d'Aunis...*, 1707.

²¹ Gabillaud Narcisse, *Nouvelles études d'archéologie préhistorique. L'Ouest châtillonnais*, Cholet, P. Boux, 1912, p. 3.

²² Vidal de la Blache Paul, « Les Plaines du Poitou », *Annales de Géographie*, 1910, n°106, t. 19, pp. 366-367.

²³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1, Gillebert emploie lui-même le terme de domaine, traditionnellement réservé aux possessions aristocratiques.

²⁴ Lacrampe Hervé, « Un monde ouvert sur l'extérieur : mobilité et migrations dans l'élection de Poitiers au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, 2006, n°4, t. 113, pp. 97-113.

²⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

²⁶ *Ibid.*, p. 156.

problème méthodologique en partie lié à la géographie se pose, celui de la date de décès de Gillebert. Cette partie du Poitou, en particulier l'actuel nord des Deux-Sèvres souffre d'un manque significatif de sources, dû en partie à la période révolutionnaire puis à un

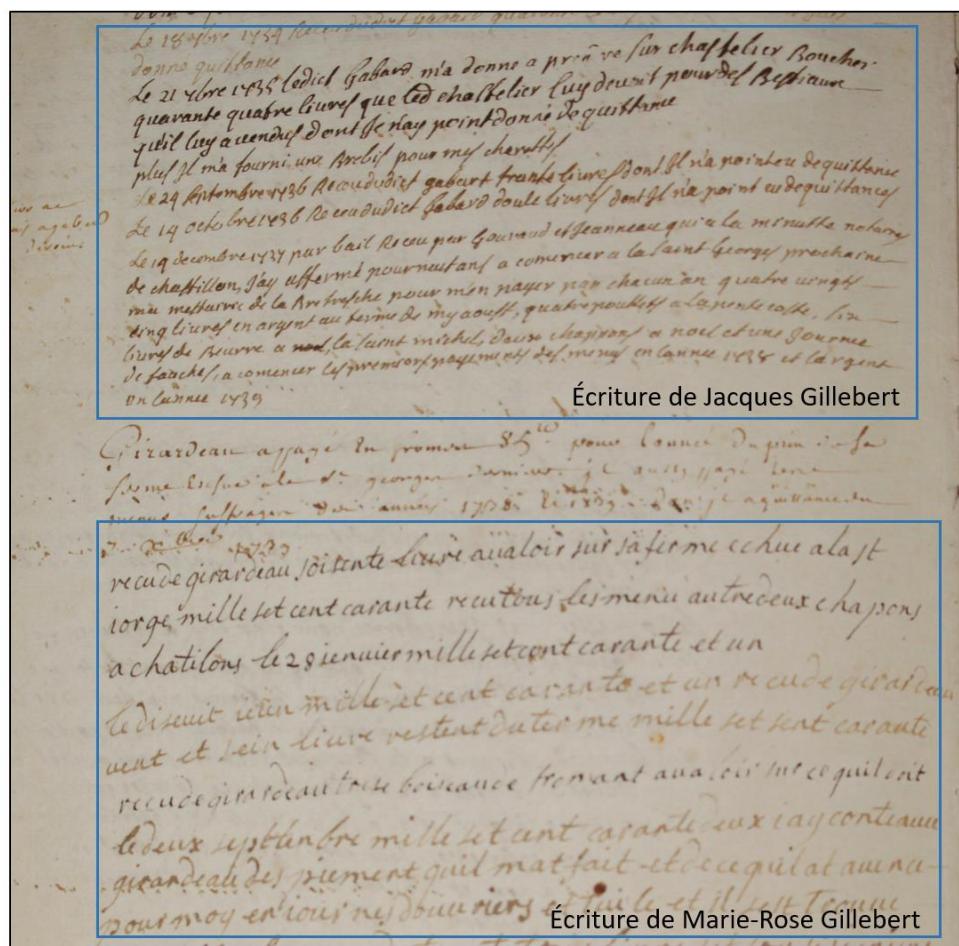


Figure 1 - Écritures de Jacques Gillebert et de sa fille Marie-Rose (p. 32)

incendie²⁷ de la préfecture en 1805 et donc de la destruction d'une partie des archives du département basée à Niort.

Il ne nous est, au vu de la documentation actuelle, pas possible de déterminer la date exacte du décès de J. Gillebert. Nous avons toutefois quelques pistes disséminées dans le registre. À partir de l'année 1739, la main de notre auteur commence à faiblir, marquant alors une lecture moins apaisée qu'auparavant. Surtout, au début du mois de septembre, Gillebert ne tient plus la plume. Il fait alors appel à un tiers, l'un de ses enfants puisque cette personne emploie le terme de « mon père ». Ainsi, le 5 septembre 1739 deux

²⁷ Cavaillès Maria, Velde Bruce, « Le couvent des Cordeliers de Parthenay (Deux-Sèvres) : une étude des vitraux et des sépultures », *Aquitana : une revue inter-régionale d'archéologie*, t. 27, 2011, p. 330.

notices sont rédigées probablement sous la surveillance de notre bourgeois mais sans que ce dernier ne puisse les coucher sur le registre.

Le 5[ème] jour de [septem]bre 1739, mon père a compté avec Jacques Turpaud de toutes les jouissances qu'il a fait de la Galardière. Il reste à mon père la somme de cinquante livres²⁸.

Le schéma est le même pour sa métairie de la Petite Louzière, pour compter ce que doit Jacques Besnier, métayer du lieu. Jacques Gillebert est toujours en vie puisque son enfant n'emploie pas le passé mais bel et bien le présent :

Le cinquiesme septembre mil sept cens trante neuf, mon père a compté avec Jacque Besnier. Il fait rente à mon père des arrerages echus la somme de cens six livres. Mon père aient recu les autres du à raison de quatre vingt sept livres par ans²⁹.

L'étau des dates se resserre sur le sieur de la Louzière puisque quatre jours après, le nouveau scripteur emploie la première personne du singulier, signifiant soit le décès de son père, soit son retrait plein et entier du registre.

Le [neuviè]me [septem]bre 1739, j'ay compté avec Pierre Morin de la Gracière de toutes les prix de ferme non compris l'acquet que je luy ay presté plus son obligation, il me reste cens soixante quatre livre³⁰.

Il n'est pas sans intérêt de privilégier la première approche, étant donné qu'un livre de raison est un document que l'auteur est censé garder jusqu'à sa mort³¹ et que parfois il continue de rédiger alors même que son héritier est décédé. Les mois qui suivent, Jacques Gillebert disparaît complètement du journal et la forme du « je » est toujours employée par son fils. Ainsi, sans s'avancer définitivement, Jacques Gillebert est probablement décédé dans le courant du mois de septembre 1739, fixant *de facto* ce travail entre le 13 décembre 1713 et la fin de septembre 1739. Ce sont donc vingt-six années de vie qui vont être traités.

Nous allons nous intéresser à un bourgeois, père de famille, assez grand propriétaire terrien, à la tête d'une vingtaine de métairies, borderies et autres terres. Baser une étude entière sur un document unique revient à concentrer peut-être davantage

²⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 54.

²⁹ *Ibid.*, p. 20.

³⁰ *Ibid.*, p. 52.

³¹ Mouyssset Sylvie, « Quand “Je“ est une femme : les spécificités d'une écriture ordinaire ? », in Mouyssset Sylvie (dir.), *Car c'est moy que je peins : Écriture de soi, individu et liens sociaux (Europe, XV^e – XX^e siècle)*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2010, p. 188.

l’analyse sur les acteurs qui interviennent. Posons-nous d’abord la question de qui écrit ? Et à quoi les dépenses de tables, les redevances des métayers, les dons alimentaires, les comptes de gestion agricole, les dettes, etc. renvoient-ils dans le journal de Jacques Gillebert ? En quoi pouvons-nous proposer une histoire culturelle de l’alimentation, de l’approvisionnement et du quotidien alimentaires de ce bourgeois ?

L’écrit personnel que nous livre Jacques Gillebert, qui relève des ego documents dont nous reparlerons, invite à une réflexion qui privilégie une étude plutôt sociale et culturelle. Le livre de raison est une source du for-privé, de l’intime, dans le sens où l’auteur n’a pas comme principe apparent de publier sa production scripturale. Il est d’un autre côté, un document qui a pour vocation d’être complété, lu et travaillé par la descendance de l’auteur initial. Il s’inscrit dans une dimension familiale forte puisqu’il va, tout comme le patrimoine familial, être transmis sur plusieurs générations. Les journaux familiaux ont aussi une dimension morale très importante. Comme le rappelle Sylvie Mouyssset rien n’interdit à un justiciable de produire son livre de raison devant le juge lors d’un contentieux³². Jacques Gillebert, en rédigeant sa première page évoque deux termes qui renvoient à un discours moralisateur : il veut que « foy soit adjoutée³³ » au registre mais aussi que ses enfants considèrent ce qu’il a écrit comme « conforme à la vérité³⁴ ». Il marque une justification au préalable de ses écrits, concourant à l’idée que son registre pourrait rendre compte de sa bonne renommée d’outre-tombe. Le caractère privé du journal permet d’étudier un témoignage aux filtres nombreux, mais qui témoignent d’un point de vue singulier des pratiques culturelles et alimentaires durant le dernier siècle de l’Ancien Régime. En cela, le livre de raison de Gillebert semble coller à une voix on ne peut plus courante d’un bourgeois du XVIII^e siècle. Il faut garder à l’esprit la logique du « bon mesnager³⁵ », développée par Furetière, à savoir celui qui tient rigoureusement ses recettes et ses dépenses, afin de maintenir son foyer hors de la faillite et du déclassement social.

Au travers de ce prisme relativement complexe, ce sera bel et bien l’alimentation qui sera traitée, en ne perdant jamais à l’esprit que « manger est un besoin physiologique,

³² Mouyssset Sylvie, *Papiers de famille. Introduction à l’étude des livres de raison (France, XV^e – XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, pp. 17-36.

³³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

³⁴ *Idem*.

³⁵ Furetière Antoine, *Dictionnaire universel...*, La Haye, Arnout et Reinier Leers, 1690.

mais aussi un savoir et un apprentissage donc une culture³⁶ ». Nous nous questionnerons sur les modes alimentaires de notre bourgeois bas-poitevin, en y croisant une approche culturelle, celle des représentations, des sensibilités et de la distinction sociale au XVIII^e siècle propre à son rang³⁷. Nous tenterons également de comprendre quel est le rôle social de l'alimentation dans un milieu aisé, que signifie tenir table dans ce cadre socio-culturel et donc interroger l'ordinaire et l'extraordinaire de la table. Ceci passe immanquablement par une étude approfondie des produits, ceux que l'on achète, et qui permettent de représenter les lieux ainsi que les temps de l'approvisionnement. Une part centrale de l'alimentation d'un possesseur terrien comprend aussi la production agricole relative au système de métayage qui assure au maître un revenu en nature. Cette part non-négligeable des fruits du domaine passe par les rentes annuelles, présentes dans les baux de ferme et qui peuvent parfois prendre la forme de faisances³⁸. Ces dernières soulèvent le réseau humain qui s'active derrière ce livre de raison, celui des métayers, des bordiers, et des autres domestiques ainsi que toutes leurs maisonnées. Nous pouvons aussi tenter de mieux cerner leurs productions, les variétés employées et la part de l'élevage afin de comprendre les permanences et les ruptures dans ce modèle économique caractérisé par un processus « lent mais continu³⁹ ». Et une fois ces produits cultivés, récoltés et redirigés, étudier leur consommation, les replacer dans une culture alimentaire propre au XVIII^e siècle, à une certaine couche de la société. Mettre en lumière tout le discours gastronomique qui s'agrège et se diffuse, celui d'une augmentation consécutive des produits exotiques (sucre, chocolat, café, etc.) et alors pouvoir interroger les frontières alimentaires de l'époque. Il s'agit de définir la part des produits locaux et de ceux qui le sont moins, de les replacer dans des univers mentaux et de valorisation culturelle ou non. En outre, comprendre les réseaux d'approvisionnement, la part que tiennent les marchés et les foires, les métairies, les borderies et les jardins possédés, mais aussi le don alimentaire⁴⁰.

³⁶ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit. , p. 12.

³⁷ Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France : du XVI^e au milieu du XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2013, p. 163.

³⁸ Charpentier Emmanuelle, *Les campagnes françaises à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2021, pp. 181-222.

³⁹ Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille. Grande exploitation et changements agricoles (XVII^e – XVIII^e siècles)*, Paris, Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, 1992, p. 191.

⁴⁰ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 18.

État de l'art – Penser l'alimentation et penser le temps

I. Entre folklorisme et histoire « pittoresque⁴¹ » de l'alimentation

Le champ universitaire de l'histoire de l'alimentation a, contrairement à certains grands pans de l'histoire sociale, politique ou institutionnelle, connu un long cheminement avant d'éprouver une légitimité académique. Longtemps, les études sur l'alimentation sont restées cantonnées aux frontières du folklorique, rejoignant exclusivement des travaux de culture populaire et délaissant par conséquent des approches plus propice à une histoire culturelle. Il nous faut donc revenir succinctement sur quelques travaux marquants les études sur l'histoire de l'alimentation en partant d'un point de vue placé à l'échelle nationale mais également en faisant un pas de côté afin d'interroger des travaux plus locaux. Les études qui se sont intéressées au giron poitevin offrent à l'historien une perspective davantage culturelle, qui permet d'aller plus loin quant aux représentations et aux perceptions des érudits locaux de la Troisième République.

A) Un premier temps de la recherche (fin XIX^e siècle - première moitié XX^e siècle)

L'histoire de l'alimentation est comme le rappelle Philippe Meyzie « une thématique assez neuve⁴² », qui prend ses racines relativement tôt puisque dès la fin du XVIII^e siècle, certains auteurs comme Legrand d'Aussy⁴³ proposent des analyses portant sur les produits alimentaires, les lieux de bouche, etc. Toutefois, Legrand d'Aussy explique que son travail n'a pas de vocation historienne⁴⁴. Dans un souci de clarté, laissons de côté la fin de l'Ancien Régime et le premier XIX^e siècle.

Dès la seconde moitié du XIX^e siècle, de nombreux travaux portant de près ou de loin sur l'histoire de l'alimentation ont éclos. En 1881, le pharmacien Camille Husson publie un ouvrage portant sur l'alimentation animale⁴⁵ et dresse assez rapidement la

⁴¹ *Ibid.*, p. 22.

⁴² Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire, XVI^e – XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2016, p. 11.

⁴³ Voir l'édition proposée par Julia Csergo de Legrand d'Aussy Pierre-Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours* [1782], Chilly-Mazarin, Sens éd., 1999, 407 p.

⁴⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 23.

⁴⁵ Husson Camille, *L'alimentation animale : ce qu'elle a été, ce qu'elle doit être...*, Paris, Dunod, 1881, 272 p.

chaîne de finalité de l'élevage, laissant la part-belle à des modes alimentaires centrées sur des produits carnés. Le discours qu'il soutient va dans le sens de viandes qui doivent être de bonne qualité afin de répondre à des besoins physiologiques et sanitaires convenables au discours médical de l'époque. Husson introduit son raisonnement dans une approche résolument basée sur le discours médical, sanitaire et hygiénique, faisant écho à sa formation. Ce sera également le cas durant la première moitié du XX^e siècle, en particulier avec les travaux du docteur Trémolières qui s'intéresse à la diète crétoise en insistant particulièrement sur les rations nutritionnelles⁴⁶ des habitants de l'île grecque. Un problème de fond émerge de ce genre d'études, celui de la relégation de l'histoire de l'alimentation à un niveau subalterne et anecdotique de la recherche scientifique. Ce dernier terme est d'ailleurs présent dans le titre du travail d'Édouard Delalain et Georges de Targes qu'ils publient en 1871, sous le titre de *Journal historique et anecdotique du siège de Paris*⁴⁷. En 1894, le sociologue et philosophe Louis Bourdeau publie une *Histoire de l'alimentation*⁴⁸. Dès l'introduction de cet ouvrage, il fait mention des besoins journaliers et soulève le caractère physiologique qui réside dans l'acte de se nourrir. La même année, un médecin, Antonin Bossu va plus loin et propose une analyse du besoin que constitue la faim, et qui selon lui « est de l'ordre des sensations internes⁴⁹ » à distinguer de l'appétit qui relève du « désir⁵⁰ ». Cette dichotomie répond manifestement à un discours médical qui occupe et conditionne l'historiographie de l'histoire de l'alimentation durant cette fin de XIX^e siècle. Elle a comme élément moteur l'hygiène et la compréhension des organes liés aux processus alimentaires (le physiologique et le mental), ce qui explique que penseurs et professionnels du monde médical proposent de concert ces types de travaux. Outre les spécialistes de la santé, quelques érudits se lancent dans l'étude des modes alimentaires. En atteste la liste du programme du Congrès des sociétés savantes qui se tient à la Sorbonne en 1888 et dans laquelle on retrouve une

⁴⁶ Bruegel Martin, « Alimentary identities, nutritional advice, and uses of history », *Food & History*, vol. 2, n°2, 2004, pp. 105-116.

⁴⁷ Delalain Édouard, Targes (de) Georges, *Tablettes d'un mobile : journal historique et anecdotique du siège de Paris (du 18 septembre 1870 au 28 janvier 1871)*, Paris, Bibliothèque générale, 1871, pp. 203-204.

⁴⁸ Bourdeau Louis, *Études d'histoire générale. Histoire de l'alimentation, par Louis Bourdeau. Substances alimentaires, procédés de conservation, histoire de la cuisine, pain, boissons, services du repas*, Paris, Félix Alcan, 1894, 372 p.

⁴⁹ Bossu Antonin, *Anthropologie. Étude des organes, fonctions, maladies de l'homme, de la femme et de l'enfant*, Paris, Librairie Bloud et Barral, 1894, p. 318.

⁵⁰ *Idem*.

communication intitulée « Établissement ayant pour objet le traitement de maladies contagieuses, et mesures d'ordres publiques prises pour en prévenir la propagation.⁵¹ » Cet exposé rejoint donc les thématiques récurrentes présentées précédemment. Toutefois, il est intéressant de voir que deux conférences sont respectivement intitulées « Origine, importance et durée des anciennes foires⁵² » et « Anciens livres de raison et de comptes – Journaux de famille⁵³ ». Elle n'est pas rapportée dans le bulletin publié par les *Antiquaires de la Morinie*, mais durant ce congrès, une « Histoire de l'alimentation en France jusqu'à la fin du XVII^e siècle⁵⁴ » figure parmi les questions au programme. Il y a donc vraiment un intérêt de la part des sociétés d'émulation ainsi que d'une partie de l'Université française envers les questions alimentaires et d'approvisionnement. Cependant, l'approche choisie, bien que non motivée par des enjeux médicaux, recoupe avec une vision particulièrement économique de l'histoire. Il semble s'effectuer dans la dernière portion du XIX^e siècle une évolution quant aux réflexions sur l'étude de l'alimentation, avec une volonté d'ancrer le propos dans un cadre davantage local, recoupant avec des identités régionales⁵⁵ et provinciales, à l'image des travaux des sociétés savantes. Néanmoins, tous ces travaux sont l'œuvre de chercheurs pluriels (médecins, vétérinaires, hommes de lettres, érudits locaux, etc.) mais pas d'universitaires. Il y a cependant de vraies questions qui jalonnent leurs parcours, instillant des pistes de réflexion fécondes, en particulier sur des thèmes nouveaux comme le goût ou la distinction sociale.

Autre preuve d'une émergence de nouvelles réflexions, le travail que propose Camille Husson en 1868⁵⁶, auteur du traité sur *L'alimentation animale*. Son *Étude sur les épices* repose sur une synthèse de l'utilisation des épices dans la cuisine, reléguant ici le discours médical afin de préférer une analyse portant sur le temps long du produit. Pour développer son raisonnement, Husson utilise la longue durée afin d'expliquer l'« histoire de la gourmandise, des sauces et des assaisonnements, d'après nos vieilles chroniques,

⁵¹ « Programme du Congrès des Sociétés savantes à la Sorbonne en 1888 », *Comité archéologique de Senlis*, t. 2, 1887, p. 23.

⁵² *Ibid.*, p. 22

⁵³ *Idem*.

⁵⁴ La Diana, « Procès-verbal de la réunion du 17 janvier 1889 », *Bulletin de Diana*, t. 5, 1889, p. 27.

⁵⁵ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe ...*, op. cit., p. 13.

⁵⁶ Husson Camille, *Étude sur les épices, aromates, condiments, sauces et assaisonnements, leur histoire, leur utilité, leur danger*, Paris, Dunod, 1883, 351 p.

depuis l'époque celtique jusqu'au XIX^e siècle.⁵⁷ ». C. Husson propose donc un travail sur le goût depuis le point de vue médical et ainsi, pose la question de la perception des aliments et de leurs représentations. Dans cet essai, il expose également quelques idées quant aux sources envisagées, qui relèvent principalement des livres imprimés (livres de recettes), qui connaîtront leur heure de gloire dans la seconde moitié du XX^e siècle⁵⁸. Là encore, le pharmacien, sans être guidé par la méthode historique réussit à interroger le matériau de l'historien. La question des sources employées est également abordée à cette époque et pas uniquement par des historiens ou par des érudits, à l'image du journaliste Pierre Véron. En 1868, dans un recueil de pensées⁵⁹, il souligne déjà l'intérêt d'étudier l'alimentation (mais là encore de manière anecdotique) au travers les pièces de théâtres du registre français classique. Dans le *Misanthrope* de Molière, il examine rapidement la gourmandise de la jeune Célimène et par conséquent travaille un type de source aujourd'hui pleinement incorporé dans les méthodes de l'histoire culturelle de l'alimentation. Ces nouveaux biais d'une recherche plurielle, composée d'acteurs divers, s'observent également par la diversification des sujets étudiés. Malgré l'écrasante domination des produits carnés dans les premières études sur l'alimentation, due à la mainmise des rapports nutritionnels dans ces travaux, d'autres ouvrages et articles diversifient les thèmes abordés. Ainsi, l'*Académie Culinaire* consacre en 1884 un dossier relatif aux alimentations végétales des civilisations mésopotamiennes⁶⁰. Ils choisissent donc d'élargir la focale en s'intéressant à des modes alimentaires différents de ceux étudiés pour l'Occident médiéval et l'Europe moderne. La partie supérieure du journal engage néanmoins la réserve quant à l'idée d'une rupture dans le discours en vigueur, puisqu'il arbore comme leitmotiv : « La Cuisine est l'auxiliaire de la médecine ».

Il ne paraît pas étonnant, qu'en dressant le cadre intellectuel qui ponctue les travaux du XIX^e siècle, de voir apparaître les racines de ce que Florent Quellier décrit sous le terme de « dérive misérabiliste⁶¹ » dans le discours historiographique du XX^e

⁵⁷ Ministère de l'Instruction publique, *Répertoire des travaux contenant l'analyse des publications faites en France et à l'étranger sur l'histoire, les monuments et la langue française*, Paris, s. n., 1888, pp. 1100-1101.

⁵⁸ 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. 30.

⁵⁹ Véron Pierre, *L'âge de fer-blanc*, Paris, Arnauld de Vresse, 1868, p. 140.

⁶⁰ Dans l'*Académie culinaire, Journal encyclopédique et officiel de l'Académie de cuisine de Paris de l'Union universelle pour le progrès de l'art culinaire*, Paris, Académie de Cuisine de Paris, 1884, p. 1.

⁶¹ Quellier Florent, « Le repas de funérailles de Bonhomme Jacques... », *art. cit.*, pp. 11-13.

siècle. De fait, à l'instar du journaliste et homme de lettres Maxime du Camp⁶², certains auteurs considèrent l'Ancien Régime comme une période de famines et de disettes permanentes. Ils décrivent un embellissement alimentaire, sorte de renouveau social dû au nouvel ordre politique, durant le premier XIX^e siècle. Maxime du Camp tente une vision large de l'alimentation durant l'époque moderne en traitant la question du pain, du vin et de la viande, sorte de triptyque alimentaire auxquels sont cloisonnés les Français d'Ancien Régime. Ce traitement n'est pas sans rappeler le schème des prisons alimentaires de longue durée⁶³, développé au XX^e siècle par Fernand Braudel. Il y a donc un misérabilisme qui est instillé quant à la diversité alimentaire mais également à propos du traitement réservé au XVIII^e siècle. Edmond Nocard, lui-aussi médecin-vétérinaire, en reprenant les propos de Maxime du Camp, parle du XVIII^e siècle comme « une série de disettes⁶⁴ » et utilise comme exemple le récit de d'Argenson qui décrit les paysans tourangeaux broutant de l'herbe et « tombant comme des mouches ». Cette vision soulève de nombreux problèmes tant de méthodes que sur l'interprétation des sources et s'inscrit dans le cadre d'un discours déprécient l'alimentation d'Ancien Régime.

Ces approches marquées par le signe médical et sanitaire ne doivent pas pour autant occulter une partie de l'historiographie. Une place importante doit être réservée aux écrits locaux, ceux des membres érudits des cercles d'émulations, qui offrent à l'historien une vision folklorique et utilitaire de l'alimentation⁶⁵ plus que culturelle.

B) Le traitement de l'alimentation dans les revues poitevines

Les sociétés savantes basées dans les régions, qui regroupent des érudits, des notables et parfois des universitaires, ont joué un rôle important dans la description et la compréhension des cultures populaires locales. Une part importante de ces travaux se concentre sur une approche rurale, basée sur des constructions géographiques inhérentes aux cultures et consommations alimentaires. Robert Bobin, un diplômé d'histoire et de géographie, met en exergue au début du XX^e siècle, l'importance du relief poitevin et en

⁶² Camp du Maxime, *Paris, ses organes, ses fonctions, sa vie, dans la seconde moitié du dix-neuvième siècle*, Paris, Hachette, 1870, vol. 7.

⁶³ Cette idée est développée en particulier dans le chapitre 2 intitulé « Le pain de chaque jour », voir Braudel Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. Tome 1. Les structures du quotidien* [1967], Paris, Armand Colin, 2022, pp. 75-134.

⁶⁴ Nocard Edmond (dir.), *Encyclopédie d'hygiène et de médecine publique. Hygiène générale, hygiène alimentaire*, Paris, [s. n.], 1890, p. 213.

⁶⁵ Philippe Meyzie, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne...*, op. cit., p. 14.

particulier celui de la Gâtine⁶⁶, qui forme une zone de marche, sinon de flou, entre le Bas et le Haut-Poitou. Il aborde l'alimentation comme un élément consécutif de la ruralité, idée qu'il pousse jusqu'à la caricature, en décrivant un territoire où la consommation est axée sur la viande de porc ainsi que les fortes cultures légumières et fruitières. Il conclut en expliquant que les paysans gâtinais n'achetaient de produits que « très peu au dehors⁶⁷ ». Ces propos permettent de questionner la manière dont l'auteur traite les modes et les lieux d'approvisionnement alimentaire des ruraux bas-poitrevins, tout en soulignant les frontières qui limitent cet ensemble. Cette vision assez réductrice s'accompagne d'un traitement somme tout économique, de l'histoire arboricole de la Gâtine, et non pas culturel. Cette approche rurale et moralisatrice est un phénomène documentaire assez ancien. On la retrouve dès les travaux statistiques initiés durant la Révolution française. Ainsi, le préfet Dupin décrit en 1803⁶⁸ un département des Deux-Sèvres aux facettes différentes, avec des zones marquées par des « habitudes topographiques⁶⁹ ». Il fait de manière succincte la description des produits cultivés dans le Bocage en particulier⁷⁰, recoupé sous le nom d'« arrondissement de Châtillon⁷¹ ». Il y décrit une forte culture du seigle et signale que le « commerce le plus considérable est celui des moutons⁷² ». Ce traitement qui est fait des habitants du Bas-Poitou ainsi que de leurs cultures et alimentation correspond à une vision simpliste, cloisonnant les travaux à des approches topographiques et folkloriques.

En 1931, Louis Merle, médecin deux-sévrien et président de la fédération des Sociétés savantes et culturelles du département des Deux-Sèvres, publie un article intitulé « Le service des épidémies et l'hygiène en France avant la Révolution.⁷³ » Il y décrit l'alimentation des ruraux bas-poitrevins au travers des notes d'un médecin du XVIII^e

⁶⁶ Bobin Robert, « *La Gâtine de Parthenay* », *Annales de géographie*, t. 35, n°197, 1926, p. 405-412

⁶⁷ *Ibid.*, p. 406.

⁶⁸ Dupin Etienne, *Mémoire statistique du département des Deux-Sèvres : adressé au ministre de l'Intérieur, d'après ses instructions*, Paris, Impr. de la République, 1803, 308 p.

⁶⁹ Bourguet Marie-Noëlle, « Race et folklore. L'image officielle de la France en 1800 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 31^e année, n°4, 1976, p. 808.

⁷⁰ Zone qui couvre l'actuelle troisième circonscription des Deux-Sèvres, cernant les villes de Bressuire, Argenton-les-Vallées et Mauléon.

⁷¹ *Mercure de France*, janvier 1737, p. 187 [en ligne], consulté le 08/04/2024, sur www.retronews.fr. Mauléon devient Châtillon-sur-Sèvre suite à l'érection de la baronnie de Mauléon en duché-pairie en 1736 par Alexis Madeleine Rosalie, duc de Châtillon. La ville de Châtillon-sur-Sèvre est redevenue Mauléon en 1964.

⁷² Dupin Etienne, *Mémoire statistique du département des Deux-Sèvres*, *op. cit.*, p. 21.

⁷³ M. P., « Alimentation rurale au XVIII^e siècle [compte-rendu] », *Bulletin de la société des Antiquaires de l'Ouest*, t. 13, 1942/1, pp. 43-45.

siècle, membre de la Société royale de médecine, le sieur Gallot. Le docteur Merle opte pour un point de vue ultra-misérabiliste, en insistant pour une large part de son travail, sur une alimentation paysanne ne dépassant jamais les frontières de la faim : « les pauvres disputaient aux animaux les végétaux les plus grossiers.⁷⁴ » Notons que le spectre du discours médical plane toujours dans l'historiographie locale des années 1930, en tout cas pour l'histoire de l'alimentation durant l'époque moderne.

Plusieurs années après, en 1942, dans la même revue des *Antiquaires de l'Ouest*⁷⁵, le comte de Grimoüard aborde lui aussi la question de l'alimentation en Bas-Poitou à l'époque moderne. Il fait une première description matérielle par l'intermédiaire de deux inventaires de meubles (1618 et 1698). Le premier décrit l'intérieur de la famille Masson, petits propriétaires terriens de Coulanges-sur-l'Autize, et l'autre celui des Grimoüard, nobles et grands possesseurs poitevins. Une fois de plus, l'auteur propose une lecture plutôt archaïque des inventaires et insiste sur un Poitou refermé sur lui-même. Il décrit une alimentation privée de diversité et essentiellement carnée : « c'était nécessaire [une batterie de cuisine] pour le genre de nourriture de ce temps où le porc était le principal aliment.⁷⁶ » Le comte de Grimoüard concentre son court travail sur les élites locales, tout en nuançant la condition de la famille Masson, acculée par les dettes et par conséquent contrainte de dresser un inventaire de ses meubles. Il oublie cependant d'insister sur l'écart chronologique qui sépare les deux inventaires et qu'il aurait convenu d'exploiter comme un miroir des innovations, en particulier sur le plan de la culture matérielle⁷⁷, et qui les nouveautés qui ont pu toucher le royaume en quasiment un siècle. Le traitement qui est fait par ces auteurs locaux de l'alimentation correspond de manière générale à une vision relativement misérable des conditions alimentaires (sur les plans sanitaires, commerciaux, et dans la modicité des produits relevés), qui démontre des auteurs parfois victimes et parfois acteurs de l'historiographie du XIX^e siècle.

Autre *topos* de l'historiographie locale, le repas de fête, qui entre en pleine contradiction avec le discours précédent. Il est travaillé principalement dans le registre folklorique. Dès lors, la plupart des articles qui sont publiés, n'abordent pas le repas festif

⁷⁴ *Ibid.*, p. 43.

⁷⁵ Grimoüard de, « Mobilier de maison noble et de maison bourgeoise au XVII^e siècle », *Bulletin des Antiquaires de l'Ouest*, t. 13, 1942/2, pp. 75-80.

⁷⁶ *Ibid.*, p. 77.

⁷⁷ Walch Agnès, *La vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2020, pp. 167-172.

dans le but de comprendre les temporalités, les lieux et les manières de table relatives aux moments conviviaux. En revanche, insistons pour mieux comprendre ce pli historiographique sur l'exemple du repas de battage, effectué lors des moissons à la période estivale. Joseph Salvini, secrétaire de la Société des Antiquaires de l'Ouest, explique la dimension folklorique⁷⁸ du « pompailler » (terme utilisé pas les locaux pour nommer le repas de battage) et ses confrères d'insister sur le lexique poitevin relatif à un tel moment propice aux traditions culturelles locales.

Enfin, en 1964, Raymond Proust décrit ce qu'il nomme les « métiers de l'alimentation⁷⁹ » aux XVII^e et XVIII^e siècles à Chef-Boutonne, dans l'élection de Niort. Il aborde cette fois-ci, une histoire davantage basée sur des principes socio-économiques et signale en parallèle la diversité des commerces de bouche dans la localité. Raymond Proust développe l'idée que cette densité mercantile aurait été déclenchée par la présence de familles bourgeoises, mais aussi d'artisans et d'employés ne disposant pas du matériel nécessaire au processus de panification et ayant par conséquent recours à une main-d'œuvre spécialisée.

Un traitement assez particulier est réservé à l'alimentation bas-poitevine, la joignant au registre folklorique, sorte d'emblème de la culture populaire croisant ruralité et faible diversité des produits consommés. Les érudits locaux et premiers historiens universitaires (méthodiques et positivistes) n'ont pas considéré l'histoire de l'alimentation pour elle-même, mais plutôt comme un champ auxiliaire de l'histoire, permettant de nourrir un discours sur le monde rural à la fois simplifié et misérabiliste.

II. Un domaine qui se cherche

À partir des années 1930, l'impulsion historiographique déclenchée par les publications des historiens de l'École des Annales entraîne une sensible augmentation des études sur l'histoire de l'alimentation. Plusieurs travaux fondateurs émergent et offrent aux structures quotidiennes une place de plus en plus importante⁸⁰. A titre d'exemple, F.

⁷⁸ Joseph Salvini, « Procès-verbaux. Séance du jeudi 24 juillet 1941 », *Bulletins de la Société des antiquaires de l'Ouest*, t. 12, 1941/3, p. 642.

⁷⁹ Raymond Proust, « Contribution des registres paroissiaux et de l'État civil à l'histoire de la commune de Chef-Boutonne », *Bulletin de la Société des Antiquaires de l'Ouest et des Musées de Poitiers*, t. VII, 1964/4, p. 587.

⁸⁰ Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France. XVI^e – XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2016, pp. 11-13.

Quellier montre que Marc Bloch avait déjà pensé le jardin comme centre d'intérêt d'une histoire pas encore définie⁸¹.

A) Une histoire de chiffres

Le dégagement historiographique qu'offre l'École des Annales aux études portant sur l'alimentation engage à une réflexion sur le fond méthodologique qui est employé. Si nous savons qu'à partir des années 1930 Lucien Febvre dispense des leçons sur l'histoire de l'alimentation au Collège de France⁸², il n'en reste pas moins que les travaux universitaires continuent de garder cette sorte de *topos* du pittoresque. Ainsi, jusqu'à assez tard, au tout début des années 1960, certains travaux portent encore la marque de ce que nous avons développé précédemment, comme l'ouvrage des époux Blond, paru en 1960⁸³. Selon J-J. Hémardinquer, ces derniers adoptent toutefois un appareil assez critique, en soulignant les irrégularités, les complexités et la méfiance des ruptures en histoire. Presque trente ans plus tard, en 1988, cette question de l'utilisation de l'histoire événementielle retient l'attention de l'agronome Louis Malassis. Dans un article intitulé « Histoire de l'agriculture, histoire de l'alimentation, histoire générale⁸⁴ », pour lequel il se défend de produire un travail d'historien, mais où il invite plutôt à repenser le schéma de l'histoire événementielle en posant une distance critique sur les « phénomènes fondamentaux » et « repères majeurs de l'histoire socio-économique⁸⁵ ». Pour revenir aux années 1960 et rester dans le même ordre d'idée, Fernand Braudel, en prenant l'exemple de 1492⁸⁶ émet la théorie selon laquelle l'historien de l'alimentation ne peut pas se satisfaire d'un événement, si marquant soit-il, pour expliquer un changement d'habitude alimentaire. Le fondateur des Annales parle à ce propos d'une méthode qui sied à « l'argumentateur ou [à] l'historien pressé⁸⁷ » mais qui par conséquent délaisse les

⁸¹ « Cela ne tient pas à un manque d'intérêt ou de curiosité pour les fruits puisque, depuis Marc Bloch, le jardin est pressenti comme un lieu stratégique dans les finages, mais à une inadéquation entre une manière de faire l'histoire et les sources disponibles », dans Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., p. 10.

⁸² Charbonnier Jean, « En quête de goût. Les cuisines paysannes dans le Marais poitevin au XVIII^e siècle », mémoire de Master 1 sous la direction de Quellier Florent, Université d'Angers, 2021, pp. 11-12.

⁸³ Blond Georges, Blond Germaine, *Histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, Fayard, 1960, 564 p.

⁸⁴ Malassis Louis, « Histoire de l'agriculture, histoire de l'alimentation, histoire générale », *Économie rurale*, n°184-186, 1988, p. 194.

⁸⁵ *Idem*.

⁸⁶ Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n°4, 1964/2, pp. 723-724.

⁸⁷ *Idem*.

logiques de pénétrations des produits et des imaginaires alimentaires dues aux « conjonctures courtes et longues⁸⁸ ».

L'article fondateur de Robert Philippe⁸⁹ daté de 1961, offre à l'histoire de l'alimentation une nouvelle légitimité, au moins au sein de l'École des Annales. De fait, Robert Philippe ancre immédiatement son propos dans une histoire plurielle « des hommes⁹⁰ ». Son travail s'articule autour de calculs et de prises en compte des rations alimentaires nécessaires à la survie des individus. Il a la volonté de classer, classifier, ranger et ordonner des données chiffrées. Cet article se range donc dans une vision où « l'histoire vue d'en haut est bannie⁹¹ ». La rationalisation par les chiffres de l'histoire de l'alimentation est influencée par les historiens des Annales grâce à une rhétorique de justification et de légitimation de ce champ. Il s'agit aussi de proposer une histoire socio-économique afin d'enrichir des recherches de démographie historique⁹². Ainsi, Robert Philippe propose une distinction alimentaire avec des régimes dits « monotones » et « variés⁹³ », il instille l'idée d'un dualisme entre les deux, l'un pour des catégories pauvres et l'autre pour des plus riches. Ce schéma fait écho aux prisons alimentaires de Braudel, réintroduisant l'émergence en quelque sorte d'une frange misérabiliste dans l'analyse historique. Ce déterminisme nutritionnel s'appuie en particulier sur l'apport protidique, en outre, celui qui consomme de la viande dirige, tandis que le subordonné qui consomme des légumineuses et des céréales obéit, ou du moins vit moins bien. Robert Philippe a vraisemblablement une vision qui s'axe méthodologiquement sur les rations nutritionnelles des individus expliquées à la lumière de l'emploi du quantitativisme. L'émergence du numérique en histoire de l'alimentation apparaît comme une récurrence pour les historiens des Annales, en particulier pour Fernand Braudel lui-même. Précédent l'article de Robert Philippe, Fernand Braudel établit l'avant-propos d'un dossier intitulé « Vie matérielle et comportements biologiques ». Il utilise alors à de nombreuses reprises le terme de « chiffre » (sept fois, uniquement pour la page 549), et poursuit ce liminaire ainsi : « Autant redécouvrir le métier d'historien séduit par la statistique⁹⁴ ». En 1973,

⁸⁸ *Ibid.*, p. 728.

⁸⁹ Philippe Robert, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, pp. 549-552.

⁹⁰ *Ibid.*, p. 550.

⁹¹ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., p. 15.

⁹² *Idem*.

⁹³ Philippe Robert, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », art. cit., p. 550.

⁹⁴ *Ibid.*, p. 549.

Hugues Neveu revient sur les thèses produites par les universitaires Louis Stouff⁹⁵ en 1970 et Lynn White⁹⁶ en 1955. Il propose une sorte de correction méthodologique des deux travaux mais persiste dans une étude assez chiffrée, en se basant sur les rations journalières. Là où le médiéviste Louis Stouff proposait de réelles interrogations sur les représentations alimentaires à la fin du Moyen Âge : « Le Provençal de cette époque n'est pas seulement ce qu'il mange, il est aussi ce qu'il pense, ce qu'il sent, ce qu'il fait dans son métier, dans sa cité ou son village, dans sa famille⁹⁷ », Hugues Neveu se demande « comment élaborer des bilans calorique, protidique ou vitaminique ?⁹⁸ » Ce temps historiographique semble donc être à la croisée des méthodes offrant à l'histoire de l'alimentation ses premiers vrais débats universitaires et introduisant un temps nouveau, celui d'une approche socio-économique.

B) Fernand Braudel, le temps long et les premiers pas de la pluridisciplinarité

Plusieurs enseignements majeurs ressortent de l'ouvrage fondateur de Fernand Braudel intitulé *Civilisation matérielle, économie et capitalisme*⁹⁹. C'est d'abord le principe de la longue durée qui est mis en avant. Cette approche permet à Fernand Braudel d'aborder différemment l'histoire de l'alimentation, de manière à cerner les systèmes d'approvisionnements alimentaires¹⁰⁰, en laissant une place importante à la géographie dans son travail. Selon Philippe Meyzie, les choix méthodologiques employés par Braudel rendent compte des circuits commerciaux et de la pénétration des aliments dans des espaces contrastés¹⁰¹. Cependant, ce processus se fait au détriment des acteurs et en particulier des consommateurs finaux, celles et ceux pour qui s'organisent et fourmillent tous ces réseaux. Toutefois, cet intérêt pour les circuits alimentaires et commerciaux permet de mettre en lumière la question de la perméabilité des habitudes alimentaires des

⁹⁵ Stouff Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence, aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris ; La Haye, Mouton et Cie, 1970, 509 p.

⁹⁶ Cette chercheuse britannique produit en 1955 une thèse intitulée « The Vitality of the Tenth Century », *Medievalia et humanistica*, voir 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. 338.

⁹⁷ *Ibid.*, p. 339

⁹⁸ *Idem*.

⁹⁹ Braudel Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. Tome 1. Les structures du quotidien* [1967], Paris, Armand Colin, « Hors collection », 2022, 480 p.

¹⁰⁰ Voir en particulier le chap. 2 dans lequel il développe l'importance centrale des céréales, *Ibid.*, pp. 77-88.

¹⁰¹ Meyzie Philippe, « Consommateurs et marchés alimentaires en France. XVII^e – XVIII^e siècles », in Marty Nicolas, Escudero Antonio (dir.), *Consommateurs et consommation. XVII^e – XXI^e siècle : regards franco-espagnols*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, « Études », 2015, pp. 103-126.

élites comme des couches les plus humbles de la société d’Ancien Régime. Cette question n’est pas sans rappeler le travail du sociologue allemand Norbert Elias, qui dans la *Civilisation des mœurs*¹⁰² traite des habitudes et des manières de table relatives aux changements sociaux et culturels amorcés depuis le Moyen Âge en Occident. La longue durée de Braudel semble ainsi aller de pair avec le type d’étude qu’il propose et dont nous avons déjà parlé, celles du quantitativisme ayant comme ligne de mire scientifique l’explication des structures économiques¹⁰³ et dans le domaine de l’histoire de l’alimentation, la faim. Son approche permet aussi de souligner les brassages alimentaires, les incorporations de certains aliments. Il développe cette idée avec le terme d’« assemblages¹⁰⁴ ». Enfin, la longue durée va, grâce aux synthèses de Braudel, ouvrir un nouveau champ des possibles ne portant pas exclusivement sur l’histoire de l’alimentation mais introduisant un océan de réflexions que Marjorie Meiss nomme « le tournant Braudélien¹⁰⁵ ».

L’École des Annales, dans le sillon de F. Braudel tend à interroger la source dans son intégralité, c'est-à-dire comme outil de l'historien. L'histoire statistique et empreinte de calculs fournis sur les rations quotidiennes des hommes et des femmes de l'époque moderne, proposées par R. Philippe, ou encore M. Aymard¹⁰⁶ en 1975, semblent aller dans le sens d'un choix réfléchi des sources. Les historiens des Annales vont privilégier des archives de types comptables, facilitant le traitement sériel. Le choix même des sources par certains historiens des Annales, enferment donc l'histoire de l'alimentation dans un traitement sériel durant les années 1960-1970. À cette méthode, Florent Quellier répond que de nombreux problèmes de fond émergent. Il explique qu'en faisant cela, les historiens des Annales invisibilisent une part importante du système de redistribution des aliments, mais aussi du don et invite à critiquer les résultats basés sur des valeurs nutritionnelles plus ou moins énigmatiques : « pour réaliser cette étude quantitative de l'alimentation, les historiens ont essentiellement utilisé des comptabilités [...] lesquelles ne sont pas sans poser de nombreux problèmes interprétatifs.¹⁰⁷ ». Ces choix sont

¹⁰² Elias Norbert, *La civilisation des mœurs* [1939], Paris, éd. Pocket, « Agora », 2002, pp. 284-285.

¹⁰³ Scholliers Peter, « Convergence and divergence in Europe since 1800. Cuisine of Elites, Bourgeoisie and Middle Classes. Presentation », *Food & History*, vol. 10, n°1, 2012, p. 5.

¹⁰⁴ Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l’histoire », *art. cit.*, p. 727.

¹⁰⁵ Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France...*, *op. cit.*, pp. 10-13.

¹⁰⁶ Aymard Maurice, « Histoire de l’alimentation : Italie », *Mélanges de l’École française de Rome. Moyen Âge, Temps modernes*, tome 87, n°2, 1975, pp. 455-460.

¹⁰⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 26.

également le symbole d'une mise à l'écart de l'étude de l'histoire de l'alimentation pour elle-même, mais encore et toujours comme simple appui permettant d'expliquer des phénomènes économiques.

L'approche braudélienne conçoit cependant un élargissement intéressant pour l'avancée des études sur l'histoire de l'alimentation. Si ce champ prend timidement place dans les universités françaises depuis les années 1930 et en particulier grâce à Lucien Febvre, l'École des Annales consent à ouvrir aux autres sciences humaines et sociales, l'histoire de l'alimentation. Ainsi, Norbert Elias et son essai fondateur sur les mœurs conduisent les historiens de ce courant à penser l'alimentation comme un objet d'études plurielles et cela surtout à partir des années 1970¹⁰⁸. Fernand Braudel insiste à plusieurs reprises en faveur d'un croisement des travaux, en particulier avec les anthropologues et les ethnologues. En 1958, il disait déjà ceci :

Pratiquement – car cet article à un but pratique – je souhaiterais que les sciences sociales, provisoirement, cessent de tant discuter sur leurs frontières réciproques, sur ce qui est ou n'est pas sciences sociales, ce qui est ou n'est pas structure... Qu'elles tâchent plutôt de tracer, à travers nos recherches, les lignes, si lignes il y a, qui orienteraient une recherche collective, les thèmes aussi qui permettraient d'atteindre une première convergence¹⁰⁹.

Cette pluridisciplinarité qu'il vante doit permettre selon lui, de mieux accéder aux subtilités du temps long, *via* la géographie, l'anthropologie et la préhistoire. Dans « Alimentation et catégories de l'histoire », Braudel invite les historiens à croiser les approches : « quel plaisir de changer notre filet, pour peut-être changer notre pêche¹¹⁰ ».

Toutefois, il apparaît clairement que ce point de vue néglige sur de nombreux points l'histoire culturelle. Ainsi, l'exemple du goût est très peu abordé. Cela semble résider dans les ambitions scientifiques d'une École des Annales privilégiant les modèles et les structures économiques davantage que les individus. Fernand Braudel l'aborde de manière très succincte dans son premier tome de la *Civilisation matérielle*¹¹¹ et le rattache discrètement sur le plan culturel. Ce dernier point semble être assez malaisé dans l'historiographie braudélienne et celle des Annales. En s'intéressant majoritairement aux

¹⁰⁸ *Idem*.

¹⁰⁹ Braudel Fernand, « Histoire et Sciences Sociales : La longue durée », *Réseaux*, vol. 5, n°27, 1987, p. 37.

¹¹⁰ Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *art. cit.*, p. 29.

¹¹¹ Braudel Fernand, *Civilisation matérielle...*, *op. cit.*, p. 111.

structures et phénomènes économiques, ces derniers n'ont utilisé que l'histoire de l'alimentation comme justification des pénuries, des famines et des disettes d'Ancien Régime. Ils ont de ce fait participé à une courte invisibilisation d'une certaine partie de la documentation, les élites¹¹². En favorisant coûte que coûte les études sur les rations populaires, de tous ceux qui ont faim, cette partie de l'historiographie a produit un angle-mort de la recherche, celui qui précisément nous intéresse. Comme le rappelle Laurent Coste¹¹³, la bourgeoisie, et ce qu'il nomme « classe moyenne » de l'Ancien Régime échappe en partie aux problèmes de subsistance, néanmoins, en ne travaillant pas ce type d'individus, les historiens des Annales ont favorisé une histoire démographique et économique plus que culturelle.

C) Jean-Louis Flandrin : à la recherche d'une histoire culturelle de l'alimentation

Maurice Aymard, en publiant son article sur l'histoire de l'alimentation Italienne¹¹⁴ entre parfaitement dans le schéma décrit précédemment. C'est celui d'une surreprésentation de la statistique dans les ouvrages universitaires. Cependant, en dévoilant son propos il souligne trois sortes de courants nés du nombre consécutif de travaux portant sur l'histoire de l'alimentation depuis les années 1960 (consécutifs des Annales et de Fernand Braudel). Il les nomme : « histoire quantitative de la consommation » ; « histoire biologique de la nutrition » ; et « analyse socio-culturelle des conduites alimentaires ». Ce dernier angle va nous intéresser particulièrement.

Les années 1970 offrent à l'historiographie de l'alimentation une période charnière, sorte de transition entre un « quantitativisme à outrance¹¹⁵ », marquée par la mise à l'écart de l'alimentation des élites, et l'incorporation dans les travaux universitaires du culturel. Cette avancée du registre culturel dans l'océan quantitatif s'explique par des études fondatrices. Partant, une nouvelle génération d'universitaires propose une histoire culturelle de plus en plus importante dans leurs interprétations, c'est le cas du médiéviste Louis Stouff qui aborde en 1970¹¹⁶ l'approvisionnement alimentaire provençal en prenant en compte la question des univers mentaux, ce qui relève selon lui

¹¹² Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., p. 12.

¹¹³ Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France...*, op. cit., p. 163.

¹¹⁴ Aymard Maurice, « Histoire de l'alimentation : Italie », art. cit., pp. 455-460.

¹¹⁵ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », op. cit. p. 14.

¹¹⁶ Stouff Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV^e et XV^e siècles*, voir dans Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 10.

« de leur comportement, de leur mentalité¹¹⁷ ». En parallèle, une figure importante nourrit de sa réflexion la construction d'une histoire culturelle de l'alimentation à partir de 1975-1980, c'est l'historien Jean-Louis Flandrin¹¹⁸.

Flandrin paraît débloquer en quelque sorte l'historiographie traditionnelle de la claustrophobie des statistiques de production et de consommation. De fait, il va s'intéresser au goût¹¹⁹, une thématique alors absente ou presque de l'interprétation braudélienne. Cette histoire va à *contrario* de celle pratiquée par les Annales, puisqu'il décide de centrer davantage son étude sur les couches les plus aisées de la société occidentale¹²⁰. Cela s'explique par la documentation qu'il emploie¹²¹, à majorité imprimée. Son travail se base sur une étude statistique des recettes de livres de cuisine publiés pendant la période. Ce choix sous-entend tout un questionnement autour des catégories sociales étudiées. De fait, au parfait opposé de Braudel, Flandrin aborde ceux qui sont visés par les imprimés d'Ancien Régime. Sa démarche introduit de nombreuses réserves interprétatives et méthodologiques, à l'image des historiens qui s'appuyaient sur les rations caloriques d'un Ancien Régime nutritionnel (donc biaisé), et Florent Quellier d'ajouter à propos de l'angle utilisé par Jean-Louis Flandrin, qu'il « ignore superbement l'alimentation paysanne¹²² ». À cette remarque, nous pouvons également ajouter les parcours individuels, soulevant par définition la question des normes. Il faut souligner néanmoins que l'apport de Jean-Louis Flandrin est non-négligeable. Par sa démarche, il introduit la question des identités culturelles. Il explique que les goûts des sociétés ont influencé leur manière de se construire, en faisant la synthèse entre « culture » et « fondements matériels¹²³ ». Dans leur ouvrage intitulé *Manger en Europe*¹²⁴, Antonella Campanini, Peter Scholliers et Jean-Pierre Williot semblent aller dans ce sens :

On l'a rappelé précédemment, l'analyse des gastronomies, des transmissions des recettes de cuisine, des caractéristiques des repas, des

¹¹⁷ *Idem*.

¹¹⁸ Notons en particulier l'ouvrage de Flandrin Jean-Louis, *Chroniques de Platine : pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, « histoire », 1992, 328 p., ou bien Flandrin Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, 278 p.

¹¹⁹ Carantino Georges, « Jean-Louis Flandrin (1931-2001). Du lit à la table, pour une histoire du goût », *Horizons maghrébins – Le droit à la mémoire*, n°59, 2008, p. 10.

¹²⁰ Meyzie Philippe, « A la table des élites bordelaises du XVIII^e siècle... », *art. cit.*, p. 69.

¹²¹ Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin... », *art. cit.*, p. 90.

¹²² Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 22.

¹²³ Meyzie Philippe, « À la table des élites bordelaises du XVIII^e siècle... », *art. cit.*, pp. 69-70.

¹²⁴ Campanini Antonella, Scholliers Peter, Jean-Pierre Williot (dir.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P.I.E Peter Lang, « L'Europe alimentaire », 2011, p. 20.

manières de table, des façons de se nourrir contribue à définir les identités culturelles.

Cette citation met clairement en exergue l'écho de la pensée de Jean-Louis Flandrin ainsi que l'importance des marqueurs culturels et des transferts dont peuvent bénéficier des cultures alimentaires. Une nouvelle approche émerge à la suite de l'avancée de l'historiographie, celle d'une synthèse entre goût, culture et représentations. Le médiéviste italien, Massimo Montanari, d'ailleurs co-auteur de l'une des premières synthèses du genre : *Histoire de l'alimentation*¹²⁵ avec J-L. Flandrin dans les années 1990, opte pour un élargissement encore plus important des représentations et de la place de l'imaginaire¹²⁶ au cœur de son étude de l'histoire de l'alimentation. Il souligne dans son approche la distinction sociale et l'importance culturelle de certains aliments. Dans la même optique, Flandrin participe, grâce à ses travaux sur l'histoire de la gastronomie, à dynamiser les recherches autour des comportements et des représentations à table¹²⁷.

Tout ce cheminement historiographique, allant de Robert Philippe à Jean-Louis Flandrin, en passant par Fernand Braudel et les historiens des Annales, permet de mieux comprendre l'importance dans les recherches récentes de l'aspect culturel. Si Flandrin apporte à l'histoire de l'alimentation la notion de goût comme élément plein et entier d'une construction culturelle et identitaire et que Braudel permet une histoire économique appuyée et expliquée en partie par l'alimentation, un dernier élément manque à ce triptyque historiographique. Florent Quellier clôt ce schéma en posant Robert Mandrou, lui aussi membre des Annales, comme étant l'historien qui a donné au culturel sa durabilité en histoire de l'alimentation. Ce spécialiste des mentalités entre dans une volonté de partager aux sciences sociales l'alimentation¹²⁸, les cultures et les identités locales propres à un cadre d'étude. Enfin, cette avancée significative de l'histoire culturelle de l'alimentation se place bientôt dans une histoire totale¹²⁹, une histoire des cultures alimentaires.

¹²⁵ Montanari Massimo, Flandrin Jean-Louis (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, 915 p.

¹²⁶ Montanari Massimo, « « La cuisine est fille du besoin et de l'imaginaire » », *Books*, n°67, 2015/7-8, pp. 8-10.

¹²⁷ À titre d'exemple, nous pouvons souligner l'apport de sa synthèse sur le *convivum*, en outre les relations sociales à table entre les individus d'un même groupe, voir Montanari Massimo, Flandrin Jean-Louis (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, pp. 103-105.

¹²⁸ Mandrou Robert, « La poule de carnaval : Rencontre entre historiens et sociologues », *Collection IDERIC*, n°7, 1976, pp. 75-80.

¹²⁹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, pp. 11-13.

III. Une histoire culturelle de ceux qui tiennent table

Le début du XXI^e siècle marque un tournant conséquent pour l'histoire de l'alimentation. Ce champ est désormais pleinement enseigné dans l'Université française, il devient une notion plurielle, joignant ainsi des approches anthropologiques¹³⁰ de l'histoire culturelle.

A) De nouvelles sources

Après une sorte de règne fondateur, mais critiquable et incomplet de l'étude des livres de cuisine imprimés, il semble que les chercheurs aient désormais à cœur de diversifier leur documentation. En 2012, Karin Becker soulignait deux avancées de la recherche en faveur d'une meilleure compréhension des cultures alimentaires. Elle note qu'il est en train de s'effectuer un « enrichissement thématique » ainsi qu'un « recours à de nouvelles sources¹³¹ ». Dans la même idée, notons la part de plus en plus importante de l'iconographie dans les travaux historiques portant sur l'époque moderne. Les XVII^e et XVIII^e siècles sont les lieux privilégiés des natures mortes et des autres scènes de genre offrant l'opportunité pour l'historien d'approcher l'alimentation de manière plus fine. Valérie Boudier engage son propos dans ce sens :

Une peinture qu'on a qualifié « de genre » et qui, selon le discours commun des historiens de l'art, ne raconte rien ou, plus précisément, ne montre que ce qui peut être nommé : une cuisine affairée, une marchande à son étal, un buveur attablé. Or, à y regarder de plus près, l'aliment mis en scène en des représentations de repas montre autre chose, fait sens et met en évidence des enjeux artistiques relatifs, par exemple, à l'ingestion ou à la digestion d'une image par le regard du spectateur¹³²

Elle justifie et interprète l'apport de la peinture dans l'histoire de l'alimentation comme étant un élément consécutif d'une culture des apparences et des représentations. Il ne faut pas seulement que l'aliment soit « bon à manger » mais qu'il soit également « bon à penser¹³³ ». La critique qui est faite envers les sources imprimées peut cependant être nuancée. Bien que le fond des livres ou traités de cuisine, à savoir les recettes, les

¹³⁰ Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France...*, op. cit., p. 97.

¹³¹ 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. 10.

¹³² Boudier Valérie, *La cuisine du Peintre : Scène de genre et nourriture du Cinquecento*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2010, pp. 309-310.

¹³³ Maj Emile, « Croyances et convenances iakoutes autour du *sobo* », *L'Homme*, n°177-178, 2006, pp. 303-327.

ingrédients et les techniques aient été traités, une lecture parallèle de ce type de documents peut être faite. Florent Quellier propose une analyse du frontispice (une gravure) de l'édition de 1656 des *Délices de la campagne* de Nicolas de Bonnefons¹³⁴. Il fait le lien entre la représentation du pain, par le graveur, avec ce qui pourrait être présenté sur une table aristocratique ou de la haute bourgeoisie – du pain de froment, bien blanc. Il y a donc bel et bien un intérêt de questionner les représentations alimentaires afin de percevoir les constructions culturelles des identités alimentaires. D'autres sources encore assez peu travaillées mériteraient un traitement particulier, à l'image des cris de Paris¹³⁵ qui détaillent les produits vendus par les petits marchands ambulants parisiens, invitant à une analyse des métiers de bouche, de l'oralité, des réputations des produits, etc.

L'utilisation des écrits du *for privé* semble également être privilégiée par l'historiographie récente, c'est d'ailleurs la démarche de ce présent travail, que nous expliquerons plus tard. Philippe Meyzie conforte la volonté des historiens de l'alimentation d'utiliser des sources connues comme l'inventaire après décès ou les livres de comptes¹³⁶ mais afin de donner une lecture différente de celle employée par les Annales et même par J-L. Flandrin. Le livre de raison peut à juste titre, être utilisé tant comme témoin des modes et des productions¹³⁷ alimentaires (approvisionnement, consommation et autoconsommation), mais aussi afin de statuer des goûts d'un ou de plusieurs individus, donc leurs univers mentaux, brassant plus large encore que les représentations alimentaires¹³⁸. Autre choix, celui d'appréhender des sources de la pratique, en particulier les archives des marchands¹³⁹, de celles et ceux qui font le

¹³⁴ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., pp. 24-25. Nous aurions aussi pu prendre l'exemple de l'analyse faite par le même auteur à propos du tableau de Louise Moillon, *La marchande de fruits et légumes*, 1630, toile, 120 x 165 cm, Paris, musée du Louvre ; dans Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., pp. 85-125.

¹³⁵ Voir les travaux de Vissière Laurent, « Les cris de Paris : naissance d'un genre littéraire et musical. XIII^e – XIV^e siècles », in Halévy Olivier, His Isabelle, Vignes Jean (dir.), *Clément Janequin. Un musicien au milieu des poètes*, Paris, Société française de Musicologie, t. 15, 2013, p. 89 ou Milliot Vincent, *Les cris de Paris ou le Peuple travesti. Les représentations des petits métiers parisiens. XVI^e – XVIII^e siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995, 480 p.

¹³⁶ Meyzie Philippe, « À la table des élites bordelaises du XVIII^e siècle... », art. cit., p. 70.

¹³⁷ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., pp. 27-84.

¹³⁸ Chollet Mathilde, « Les écrits du *for privé* dans le Haut-Maine à l'époque moderne », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°115, 2008/1, pp. 133-158.

¹³⁹ Poncet Fabrice, *Les Beurres d'Isigny : Aux origines d'une Normandie laitière. XVII^e-XIX^e siècles*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des Hommes », 2019, pp. 13-19.

commerce alimentaire. Cela permet aussi d'étudier l'approvisionnement pour lui-même, depuis un point de vue socio-culturel¹⁴⁰.

Le changement et l'augmentation des sources utilisées s'accompagnent d'un nouveau traitement de ces dernières par les historiens de l'alimentation. En ayant pleinement intégré le modèle culturel, les études en histoire de l'alimentation se sont diversifiées. Ainsi, en 2012 les auteurs du *Corps du gourmand*¹⁴¹ ne parlent pas d'une étude de la représentation du mangeur mais bel et bien d'un « essai d'anthropologie culturelle du corps du gourmand¹⁴² ». L'histoire qui est proposée ici revient à interroger la part du culturel dans l'alimentation. Ce choix historiographique est ainsi devenu quelque chose de central dans le travail des historiens de l'alimentation du XXI^e siècle. Une articulation est mise en avant entre le besoin physiologique que constitue le fait de s'alimenter mais aussi l'apprentissage, les savoirs et le savoir-faire qui s'agrègent autour de cet acte ont permis aux historiens d'interroger les particularités alimentaires et les tabous. Ainsi, le théologien Olivier Bauer explique que :

Sont chrétiens soit les carnivores, soit les végétariens, mais pas les deux. A l'intérieur du christianisme, la question de la consommation de viande a servi de marqueur identitaire entre les chrétiens tenants de la culture du sacrifice et les chrétiens qui la refuse¹⁴³

À travers son raisonnement, il montre l'importance qu'ont joué les marqueurs culturels et alimentaires dans la construction des identités et donc permet de cerner l'altérité. Si O. Bauer prend un exemple à une échelle très haute, celle de la chrétienté, Philippe Meyzie quant à lui aborde cette notion des identités alimentaires davantage sur le plan occidental. Son travail sur les réputations alimentaires croise une approche lexicale avec une explication des marchés « tant dans les territoires d'origine que sur des marchés plus éloignés, en France et en Europe¹⁴⁴ », en prenant en compte « productions,

¹⁴⁰ Voir Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société dans les campagnes du nord-ouest du Bas-Maine au XVIII^e siècle », thèse de doctorat dirigée par Quellier Florent, Université d'Angers, 2022, p. 14. Ainsi que Duban Caroline, « Les foires et marchés au XVIII^e siècle en Poitou », *Histoire et Patrimoine du Bressuirais*, n°75, 2016, pp. 75-80.

¹⁴¹ Karila-Cohen Karine, Quellier Florent (dir.), *Le corps du gourmand : D'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des Hommes », 2012, 306 p.

¹⁴² *Ibid.*, p. 9.

¹⁴³ Bauer Olivier, « La consommation de la viande comme marqueur de l'identité chrétienne *ad intra et ad extra* », in Lauroux Bruno, Horard Marie-Pierre (dir.), *Pour une histoire de la viande..*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des Hommes », 2017, pp. 213-235.

¹⁴⁴ Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable : Réputation, origine et marchés alimentaires* (vers 1680 – vers 1830), Ceyzérieu, Champ Vallon, 2021, p. 16.

circulations, distributions et consommations¹⁴⁵ ». Il propose une histoire tournée vers ceux qui connaissent¹⁴⁶ les produits d’exception, qui peuvent par leur éducation apprécier ces mets complexes aux appellations qui valorisent les terroirs. Cette histoire culturelle de l’alimentation permet aussi de brosser la vision de l’ordinaire et de l’extraordinaire au travers des comportements de table et des consommations. Une autre histoire de l’alimentation reste à faire selon Florent Quellier, celle de l’ordinaire, en particulier grâce aux apports de l’archéologie et de l’archéozoologie, en bref « les traces matérielles, du pot de terre aux débris osseux¹⁴⁷.

Le XXI^e siècle n’apporte pas uniquement aux études en histoire de l’alimentation une vision culturelle. C’est tout un système d’études qui est repensé, afin de croiser sources de l’histoire moderne avec des approches multiples telle que l’anthropologie, permettant une relecture complète des cultures alimentaires.

B) Une histoire des élites

L’influence telle des travaux de Jean-Louis Flandrin, et son orientation privilégiant les sources des élites, a connu au début des années 2000 une mutation. Les historiens de l’alimentation ont continué d’étudier le goût mais différemment, en privilégiant une évolution du choix des sources en particulier. Les études ruralistes se sont vu être réduites, les historiens ont privilégié la manne documentaire que représentaient les centres urbains de l’époque moderne. Il est certain qu’en effectuant ce virage, les chercheurs ont avantagé des milieux plus aisés, intégrés dans des circuits commerciaux davantage développés et bavards du point de vue de la documentation. Le renouveau scientifique de l’étude des cuisines régionales et identitaires doit faire prendre conscience de la perméabilité des enjeux sociaux sur l’histoire de l’alimentation. Karin Becker explique qu’« à l’heure actuelle, toutes les cuisines de la terre sont assujetties au grand mouvement de la mondialisation¹⁴⁸ » et la recherche scientifique en est naturellement influencée. Cette porosité est également ce qui a motivé l’historienne Madeleine Ferrières à théoriser les phénomènes de peurs¹⁴⁹ et de sécurités alimentaires, propulsant la recherche à la croisée

¹⁴⁵ *Idem*.

¹⁴⁶ Ces fins gourmets sont appelés « coteaux » au XVII^e siècle, voir Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, *op. cit.*, pp. 143-145.

¹⁴⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 21.

¹⁴⁸ Becker Karin, « Introduction. Un bilan thématique et méthodologique... », *art. cit.*, p. 17.

¹⁴⁹ Ferrières Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, « L’Univers historique », 480 p.

d'une histoire socio-économique mêlée à une histoire culturelle : comment les modes, cultures et identités alimentaires réagissent-elles avec un contexte de crises sanitaires, frumentaires et alimentaires ?

En laissant l'approche « flandrienne » de côté, il semble qu'une autre avancée historiographique ait eu lieu, celle de l'étude des aliments et des produits comme facteurs explicatifs. C'est le résultat de l'approche culturelle des historiens de l'alimentation croisée avec une expertise accrue des perceptions et des discours cachés ou assumés envers certains produits. Au travers de ces aliments valorisés ou non, l'historien va tenter de percer et comprendre les logiques culturelles, celles de la gourmandise¹⁵⁰ ou de l'ivresse¹⁵¹, soulevant ainsi les rythmes alimentaires et les consommations. Bien que les élites souffrent moins ou très peu des temps de restrictions alimentaires, le cadre mental des individus d'Ancien Régime offre des clefs de lecture pour les historiens. La « culture de la faim », d'Alain Croix¹⁵² témoigne de temporalités où les prises alimentaires sont inégales au sein des différentes couches sociales. Il est ainsi de capter le manque alimentaire ou la peur du manque et reconstituer un univers mental de la faim. Au contraire, il existe un travail autour de la distinction sociale des élites. Cette dernière passe résolument par les manières de table, les dépenses inhérentes et les commentaires présents dans les correspondances, œuvres littéraires ou livres de raison. Même si la distinction sociale renseigne sur les produits, les recettes, les consommations de produits exotiques¹⁵³, un intérêt supplémentaire peut être souligné, celui de l'entretien d'un jeu social au sein ou non d'une même catégorie. L'article de P. Meyzie intitulé « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle¹⁵⁴ » va dans ce sens. Tout en délocalisant son travail à la province, il souligne l'importance du don alimentaire, figure de l'ombre longtemps oubliée des historiens de l'alimentation (à l'image, dans un autre registre, de l'autoconsommation¹⁵⁵). Les enseignements tirés des pistes lancées par

¹⁵⁰ Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, 223 p.

¹⁵¹ Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des Hommes », 2011, pp. 223-266.

¹⁵² Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France...*, op. cit., p. 104.

¹⁵³ Meyzie Philippe, « À la table des élites bordelaises... », art. cit., pp. 69-88.

¹⁵⁴ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Économie & Société*, 2006/1, pp. 33-50.

¹⁵⁵ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., pp. 225-255.

l'anthropologue Marcel Mauss¹⁵⁶ ont donc permis à Philippe Meyzie de lier alimentation et sociabilité entre les sphères de l'aristocratie et des sphères de la bourgeoisie.

Le travail autour de l'iconographie entraîne aussi une partie des historiens à travailler ceux qui ont eu les moyens financiers de se faire représenter, *via* les peintures, les gravures, les dessins ou les estampes. Les représentations des tables aristocratiques et bourgeoises sont nombreuses pour l'époque moderne, la peinture de genre et la nature morte, dont nous avons déjà parlé, en sont les principaux moteurs aux XVII^e et XVIII^e siècles. Ces iconographies sont le moyen pour l'historien de faire le lien entre une culture de table et une époque. Ainsi, lorsque Chikako Hashimoto décrit le « gourmand » de Debucourt¹⁵⁷ (au début du XIX^e siècle), elle explique la rudesse représentée des manières de table de cette espèce de goinfre, avec en filigrane la représentation du « Midas » enrichi par la Révolution. Bien que les représentations ne soient pas rares dans les archives du *for privé*¹⁵⁸, nous n'en disposons pas dans le journal de Jacques Gillebert. Par conséquent, il nous sera difficile de manier ce type d'élément, excepté ponctuellement et strictement dans un cadre chronologique et géographique justifiable.

La nouvelle histoire de l'alimentation qui est proposée insiste donc davantage sur l'importance du rôle des cultures et des identités dans l'appréhension de l'alimentation. Les historiens semblent avoir pleinement pris conscience de l'appel lancé dès les années 1960 par Fernand Braudel, de multiplier les points de vue en laissant pénétrer d'autres sciences humaines et sociales dans le discours de l'historien. Cette synthèse obtenue¹⁵⁹, allant de Braudel, à Flandrin en passant par Mandrou a offert à l'historiographie une étude plus approfondie des élites des XVII^e et XVIII^e siècles. Si l'historiographie locale a été relativement bavarde, il n'en reste pas moins que l'alimentation des élites bas-poitevines, à la lumière des approches actuelles reste assez méconnue. Cet angle-mort tient dans le faible nombre des travaux portant sur l'histoire de l'alimentation. Jean Charbonnier estime à seulement 2%¹⁶⁰ la part des travaux universitaires recensés et portant sur les

¹⁵⁶ Mauss Marcel, « Essai sur le don. Forme et raison de l'échange dans les sociétés archaïques », *L'année sociologique*, nouvelle série, n°1, 1925.

¹⁵⁷ Hashimoto Chikako, *La Naissance du Gourmand...*, *op. cit.*, pp. 101-105.

¹⁵⁸ Ruggiu F-J., Figeac M., Sfigoi L., Soualhine H., « Un objet usuel ? Marques, signes, signatures sur les manuscrits d'écrit du *for privé* dans le sud-ouest de la France à l'époque moderne », in Cassan Michel, Bardet Jean-François, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du *for privé*. Objets matériels, objets édités : actes du colloque de Limoges*, Limoges, Presses universitaires de Limoges, 2008, p. 142.

¹⁵⁹ Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin... », *art. cit.*, pp. 89-102.

¹⁶⁰ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.* p. 51.

« Pratiques culturelles » du Bas-Poitou au XVIII^e siècle. D'un autre côté, certaines études ont souligné ces dernières années des aspects annexes de l'alimentation, à l'image de la thèse soutenue par Caroline Duban en 2016¹⁶¹ qui s'intéresse au fonctionnement des foires et des marchés en Poitou, Angoumois, Aunis et en Saintonge. Plus récemment encore, les deux mémoires de master 1¹⁶² et 2¹⁶³ de Jean Charbonnier en 2021 et en 2022, ont placé la focal sur l'alimentation et les goûts des paysans du Bas-Poitou au XVIII^e siècle.

Bien qu'assez discrète, l'histoire de l'alimentation des élites poitevines relève d'un mouvement large, initié par des historiens, des érudits locaux, ainsi que des professionnels de santé des XIX^e et XX^e siècles. Mais ce sont bel et bien ces dernières décennies qui ont offert à l'histoire de l'alimentation une tribune dans le monde académique. Toutefois, nous allons le voir, le questionnement relatif au matériau de l'histoire.

¹⁶¹ Duban Caroline, « Échanges et relations humaines sur les foires et marchés en Poitou, Aunis, Saintonge et Angoumois au XVIII^e siècle », thèse de doctorat sous la direction de Didier Poton de Xaintrailles, Université de La Rochelle, 2016. Cette thèse a d'ailleurs été publiée depuis : Duban Caroline, *Les Foires et les marchés du XVIII^e siècle..., op. cit.*

¹⁶² Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*

¹⁶³ Charbonnier Jean, « “Aus gourmands, gn’ant peghu sufire” : essai d’histoire culinaire et gustative du monde paysan bas-poitevin au XVIII^e siècle », mémoire de master 2, sous la direction de Florent Quellier, Université d’Angers, 2022.

État des sources

Introduction

Dans les archives familiales (celles des élites et de la noblesse en particulier) trop peu exploitées encore par les historiens de l'alimentation qui préfèrent renoncer à se lancer dans des fonds riches mais souvent mal classés, figurent pourtant plusieurs documents intéressants. Les livres de raison sont ainsi des sources composites, mélanges de livres de comptes et de journal familial, que l'on retrouve partout en Europe pour les XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles.¹⁶⁴

Le constat fait par Philippe Meyzie invite à un renouvellement des points de vue sur l'utilisation des sources dites du *for privé* dans l'étude des cultures alimentaires de l'époque moderne. Le livre de raison peut ainsi tenir une place tout à fait intéressante dans un travail concernant les modes et pratiques alimentaires du XVIII^e siècle. Il offre à l'historien une proposition de reconstitution partielle certes, mais aussi singulière, de l'univers mental de son scripteur et particulièrement de son univers économique grâce à l'énumération de dépenses diverses. Il s'agit là de mener une analyse précise des termes qui renvoient autant à des cultures alimentaires qu'à des processus de socialisation par l'écrit. Ainsi, pour notre présent cas, le livre de raison de Jacques Gillebert donne à étudier son maillage social et son univers alimentaire. Il permet également d'observer qui sont les autres intervenants qui ponctuent le propos de l'auteur, et quels liens il entretient avec eux.

L'utilisation du livre de raison dans le cadre d'une étude sur l'alimentation n'est pas en soi une chose nouvelle. Plusieurs historiens à l'image de Robert Sauzet¹⁶⁵ pour les XVII^e et XVIII^e siècles ou Madeleine Foisil¹⁶⁶ pour le XVI^e siècle ont travaillé ces questions. Cependant, ces deux auteurs n'ont pas traité le livre de raison en proposant l'alimentation comme cœur de leurs études. Pourtant, ce type de source permet un témoignage privilégié avec les marques du quotidien, au travers d'achats datés, de

¹⁶⁴ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire, XVI^e – XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2016, p. 22.

¹⁶⁵ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi. Etienne Borrelly (1633-1718). Un Nîmois sous Louis XIV*, Paris, Plon, « Civilisations & Mentalités », 1998, pp. 129-137.

¹⁶⁶ Foisil Madeleine, *Le Sire de Gouberville*, Paris, Aubier, « Histoire », 1981, 288 p.

déplacements parfois signifiés, de données économiques propres au système agricole en lien avec le scripteur. Voyons en quoi il peut constituer un outil de recherche à la fois bavard et complexe.

I. « Tous les articles qui y seront insérez de ma main¹⁶⁷ »

Cette citation, extraite du livre de raison de Jacques Gillebert permet d’appréhender dès la première page du document la volonté initiale de l’auteur : tenir de manière relativement stricte, avec justesse et raison, son journal de dépenses domestiques. Mais revenons d’abord sur l’aspect physique de cette archive.

A) Un registre comme les autres ?

Le « registre journal¹⁶⁸ » de J. Gillebert est conservé dans une collection privée, plus particulièrement dans un fonds associatif, celui du Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais, à Mauléon dans les Deux-Sèvres. La question du lieu de conservation de ce document pose plusieurs interrogations. De fait, à première vue, il ne semble pas étonnant qu’un livre de raison mauléonnais, rédigé en tout cas par un Mauléonnais, se retrouve dans un fonds de la même localité. Toutefois, lorsqu’on se penche sur les différents mouvements de propriété de ce document, nous nous apercevons qu’au tout début du XX^e siècle, l’abbé Victor Grégoire (auteur d’un article sur la commune de Saint-Pierre-des-Échaubrognes¹⁶⁹) précise que le livre de raison de Gillebert est déposé par son arrière-petite-fille, Clémentine de Hillerin au presbytère de Châtillon-sur-Sèvre¹⁷⁰ dans la décennie 1830. Lorsque l’article paraît en 1900, le livre de raison semble toujours y être entreposé. Ensuite, aucune archive n’est produite quant au devenir du registre du sieur de la Louzière depuis le presbytère de Châtillon jusqu’au BRHAM. Il existe donc à notre connaissance quatre étapes dans le parcours du registre. Après septembre 1739¹⁷¹, lorsque Jacques Gillebert rend l’âme, le registre entre en la possession de ses enfants. Ce sont en particulier Nicolas Gillebert et Marie-Rose Gillebert qui continuent de noircir à leur tour les pages du livre. Cette dernière rédige des notes

¹⁶⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

¹⁶⁸ *Idem*.

¹⁶⁹ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », *Revue Historique de l’Ouest*, n°1, 1900, pp. 316-332.

¹⁷⁰ *Ibid.*, p. 324.

¹⁷¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 54, Nicolas Gillebert compte à la place de son père, présent mais sans doute incapable d’écrire, ce que lui doit Jacques Turpault, son métayer de la Galardièvre.

jusqu'en 1791¹⁷², date probable de sa mort et qui vient marquer la fin de la tenue du document. L'article de Victor Grégoire nous éclaire sur ce que devient alors le livre de raison. Il explique que c'est l'arrière-petite-fille de Jacques Gillebert, Clémentine de Hillerin, qui en hérite et qui le transmets à la paroisse de la Trinité : « C'est elle [Clémentine] qui a fait déposer au presbytère de Châtillon le Livre-de-Raison qui nous occupe en ce moment¹⁷³. » Le versement fait, le livre de raison échappe aux érudits locaux pendant un demi-siècle, jusqu'à ce que notre abbé le ressorte. Cette lacune introduit donc la thématique des mouvances anarchiques des archives allant de fonds privés en fonds privés et interrogeant le chercheur sur le point de vue de l'éthique¹⁷⁴ et sur le caractère pérenne de ces archives privées. La conservation nébuleuse de la documentation du *for privé* tient aussi, selon Antoine Coutelle, d'un accaparement des érudits locaux à des fins « idéologiques¹⁷⁵ ». Dans ce cas précis, l'édition partielle que fait l'abbé V. Grégoire du livre de raison de J. Gillebert prétend davantage décrire « un parfum de religion et d'honnêteté¹⁷⁶ », plutôt que de proposer une analyse culturelle de ce qu'il renferme.

Toujours est-il que ce journal reste un élément isolé dans la documentation actuelle des *ego documents* relative au territoire de Mauléon à l'époque moderne. De plus, il est le seul qui nous renseigne réellement sur l'univers social, familial, culturel et économique du bourgeois qui nous intéresse. Pour autant, les fonds des Archives départementales des Deux-Sèvres et de la Vendée conservent d'autres livres de raison plus ou moins de la même période.

Ce livre de raison prend la forme d'un grand cahier de feuillets papier, mesurant 35 cm de hauteur pour 24.5 cm de largeur. Il s'agit d'un format relativement imposant, qui pourrait s'apparenter à une synthèse entre le « livre grand¹⁷⁷ » associé principalement à une pratique marchande et un format beaucoup plus minime, tenant dans une poche à

¹⁷² *Ibid.*, p. 83, page titrée « Rente de Charefet, paroise de S[ain]t Amant ».

¹⁷³ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », *art. cit.*, p. 324.

¹⁷⁴ Pomart Julien, « Collecter les archives privées en sciences humaines et sociales : l'exemple de la Fondation Maison des sciences de l'homme », *La Gazette des archives*, n°231, 2013, pp. 93-108.

¹⁷⁵ Coutelle Antoine, « Trompe-l'œil érudits : composition et recomposition du « journal » d'Antoine Denesde », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du *for privé*...*, *op. cit.*, p. 92.

¹⁷⁶ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », *art. cit.*, p. 317.

¹⁷⁷ Mouysset Sylvie, *Papiers de famille. Introduction à l'étude des livres de raison (France, XV^e - XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, « Histoire », 2007, p. 28.

l'image de celui de Joseph Pelletier¹⁷⁸, marchand niortais du XVII^e siècle. Le livre de J. Gillebert débute le 13 décembre 1713 et court jusqu'à l'année 1791. Ce sont donc soixante-dix-huit ans qui sont répartis sur deux-cent-douze pages, formant ainsi cinquante-trois folios reliés. Le livre se compose d'une simple couverture en carton parcheminé. Par conséquent, les matériaux qui sont employés ne rendent pas compte d'une attention ostentatoire particulière de la part du propriétaire. Dans le tranchefil du registre est glissé un fragment de motet imprimé, permettant de penser qu'il s'agit en partie de matériaux de récupération. Même s'il n'existe pas de canons relatifs aux livres de raison du XVIII^e siècle, il semble que le format choisi par notre bourgeois mauléonnais soit sensiblement proche de ce qui se fait partout ailleurs dans le royaume. Claire Dolan explique que « quelle que soit la ville où l'inventaire [après décès] a été fait [...], ces livres de raison peuvent prendre la forme de livres reliés couverts de parchemin et compter plus d'une vingtaine de feuillets¹⁷⁹. » Ensuite, plusieurs encres semblent avoir été utilisées par Gillebert., C'est une encre marron qui est employée dans une grande partie du document. La teinte pourrait faire penser à un emploi de sépia. Toujours est-il que l'auteur ne se satisfait pas tout le temps de ses conditions d'écriture, comme le 12 avril 1738 où il explique que « l'article cy dessus a esté croisé à cause que l'on ne peut le lire à cause que l'encre est trop blanche¹⁸⁰» l'obligeant à réécrire sa note.

La composition interne du livre de raison n'est pas sans poser quelques soucis dans l'analyse. De fait, il nous faut pour commencer, tirer un trait sur ce que l'abbé Victor Grégoire édite en 1900, à savoir les notices concernant les événements familiaux (naissances, baptêmes, mariages, funérailles, etc.). Après examen du document, il semble que ces pages aient disparu. Ces feuilles ont pu être déchirées par l'ecclésiastique, ce qui expliquerait que l'état du feuillet n°181. Autre hypothèse, elles étaient volantes, et auraient été perdu par mégarde, ce que pourrait confirmer les propos de V. Grégoire qui parle des « trois pages qui précèdent le long exposé de ses recettes et de ses dépenses¹⁸¹. »

¹⁷⁸ Arch. Dép. 79, 1 J 98, Livre de raison appartenant à Joseph Pelletier, demeurant à Niort ou dans ses environs, époux de Magdeleine Follet (1 cah. Pap., 23 avril 1650 – 17 juin 1674).

¹⁷⁹ Dolan Claire, « Les livres reliés et l'écriture domestique dans le Midi de la France d'Ancien Régime, selon les inventaires après décès », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., p. 175.

¹⁸⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 59.

¹⁸¹ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », art. cit., p. 317.

Le second écueil, tient dans la disposition des parties du livre. Gillebert débute son ouvrage en expliquant quelles sont les raisons de la tenue du registre ainsi que la date :

Registre journal pour [deux mots illisibles] et mes affaires domestiques [plusieurs mots illisibles] revenu et des payemens que je ferroy et rentes que je doibs sur lequel j'aporteray lesdits articles de recepte et depense a mesure que mon precedent registre journal sera rempli de ce qui reste de papier blanc sur lesd[its] articles, voulant que foy soit adjoutée à iceluy et aud[it] précédent registre par mes heritiers pour tous les articles qui y seront inserez de ma main comme conformes a la verité, quand mesme les quittances des payemens que j'y articuleray seroient perdues ou adhirées en foy de quoy je lay signé à Mauléon le treiziesme jour de decembre mil sept cent treize.

[signé :J.Gillebert]¹⁸²

Suit alors la démarche qu'il décrit :

« J'insereray du present costé dudit registre par chapitre separez le revenu de mon domaine et les rentes que je payray et dans l'autre costé j'y mettray tout de suite mes autres affaires qui ne consernent point mon revenu et lesd[ites] rentes »¹⁸³.

Plusieurs informations sont données, intéressons-nous dans un premier temps à l'organisation du livre de raison. Deux parties sont réservées à ses affaires financières, l'une représente les dépenses et rentes relatives à ses possessions, qu'il nomme « domaine ». Chose intéressante, avant d'entrer pleinement dans le vif des comptes, il crée un index des noms et des lieux, caractéristique de la comptabilité dite à partie simple¹⁸⁴, qu'il nomme « Table alphabétique des noms contenus au présent registre¹⁸⁵ ». Cet appendice permet au lecteur d'observer des renvois à différentes pages consécutives aux affaires du domaine. Gillebert va à l'essentiel en croisant noms et toponymes. S'ensuivent alors de nombreuses pages assez inégales quant à la longueur des articles mais qui permettent de dresser un état des lieux complet des possessions qui composent le patrimoine de notre officier des finances. L'autre partie du registre semble plus intuitive à l'étude puisqu'elle renvoie à des normes scripturales claires et simples. De fait, le scripteur énumère de manière chronologique, tout en se permettant quelques renvois et rajouts (postscriptum), ses dépenses et ses rentrées d'argent. De manière là-encore à

¹⁸² Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

¹⁸³ *Idem*.

¹⁸⁴ Gervais Pierre, « Comptabilité et profit : comment saisir les pratiques comptables à l'époque Moderne », *Comptabilités. Revue d'histoire des comptabilités*, n°14, 2021, pp. 4-6.

¹⁸⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 5.

faciliter la lecture, il fait précéder ses notices du nom de l'intéressé ou des intéressés. Nous avons observé tout au long de cette partie du livre de nombreuses signatures sur lesquelles nous reviendrons.

Le sieur de la Petite Louzière a donc construit un document mixte, tant comptable que familial, permettant une étude de son alimentation mais aussi de son réseau professionnel, amical et familial. Toutefois, la question de la nature même de cette archive se pose. Nous avons à plusieurs reprises emprunté les termes de livre de raison, de comptabilité, de journal, de registre, sans n'avoir jamais donné de définition et de terminologie nette.

B) Quelques éléments de définition

Livre, livre mémoire, journal, papier, papier journal, registre journal, papier de raison, cahiers, etc. Nous pourrions multiplier les termes employés par les rédacteurs de ces documents d'Ancien Régime tant la pratique de l'écriture privée et familiale est courante aux XVII^e et XVIII^e siècles¹⁸⁶ au sein des élites françaises. Les éditeurs et autres érudits des XIX^e et premier XX^e siècle ont eux aussi enrichi de manière significative la nomenclature relative aux écrits du *for privé* comme l'explique Jean Tricard : « [ils] imposent en titre « livre de raison » quand ce n'est pas un « livre de famille », « mémorial », « mémento », « registre domestique »¹⁸⁷ ». En outre, tous ces termes conduisent à une certaine confusion dans l'appréciation même du livre de raison. De plus, les définitions des historiens sont parfois relativement floues ou conduisent à des contradictions dans le discours. Ce problème de définition précise de la nature des livres de raison tient dans la particularité de la rédaction et de la tenue de ce type de document. Dominique Margnat donne une définition précise du livre de raison. Il s'agit selon elle d'une comptabilité produite par une cellule familiale qui va en plus de la dimension économique inscrire ses souvenirs. Elle ajoute que « toutefois pour être vraiment « complet », il doit renfermer tout à la fois tableau généalogique de la famille, mention des naissances, mariages et décès, dépenses d'éducation des enfants, état de la fortune immobilière, inventaire curieux du mobilier, faits remarquables de l'histoire locale,

¹⁸⁶ Mouysset Sylvie, Cassan Michel, « Une typologie des écrits privés », in Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les Écrits du for privé. De la fin du Moyen Âge à 1914*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, « Orientations & Méthodes », 2014, p. 70.

¹⁸⁷ Tricard Jean, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, n° 624, 2002/4, p. 999.

conseils donnés par le père de famille à ses enfants¹⁸⁸. » L'ambiguïté qui existe entre le livre de raison et le livre de comptes est assez ténue. Pour Jacqueline Ursch¹⁸⁹, elle renvoie à la confusion qui trop longtemps a été faite en partie à cause de l'étymologie de « raison » qui provient de *rationes*, et donne par capillarité les « comptes »¹⁹⁰. Elle indique que le *distinguo* tient en une différence de taille, qui prouve le caractère non-professionnel de la tenue du livre de raison : « on ne trouve jamais, dans les livres de famille étudiés, de bilan, au mieux des totaux annuels des dépenses¹⁹¹ ». R. Sauzet va également dans ce sens en indiquant que le notaire nîmois Etienne Borrelly débute ce qui fait l'essence du livre de raison qu'une fois la partie comptable amorcée : « À partir de 1667, le livre devient véritablement livre de raison, au sens étymologique de livre de comptes (*ratio* = compte¹⁹²) ».

Par conséquent, le livre de raison semble réunir bien des éléments scripturaux. Cette source manuscrite qui peut prendre diverses formes et être tenue de manières sensiblement différentes tient de la pluralité des personnes qui tiennent la plume, de leur éducation, de leur formation discursive et scripturale. Finalement, Philippe Meyzie, en proposant des pistes de réflexion quant aux sources depuis lesquelles les historiens peuvent proposer une histoire de l'alimentation emploie une expression, celle des livres de raison comme étant des « sources composites¹⁹³ ». Le livre de raison offre à la fois une réflexion sur les pratiques alimentaires de l'auteur (ses goûts, les temps de la table, les lieux de production et de consommation, etc.) mais aussi des éléments sur la distinction sociale, carrefour des cultures, d'apprentissage gastronomique, en outre d'une partie de l'univers mental de celui qui écrit.

¹⁸⁸ Margnat Dominique, « L'improbable publication du livre de raison d'Olivier de Serres », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., p. 67.

¹⁸⁹ Ursch Jacqueline, « Livres de comptes, livres de raison, livres de vie », *ibid.*, p. 121.

¹⁹⁰ Mouysset Sylvie, Cassan, Michel, « Une typologie... », art. cit., p. 72.

¹⁹¹ Ursch Jacqueline, « Livre de comptes, livres de raison, livre de vie », Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., p. 121.

¹⁹² Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit. p. 9.

¹⁹³ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., p. 22.

II. Le livre de raison : source de la pratique, pratique d'une source

A) À la recherche de la table

La source privée, comme l'est un livre de raison, permet de cerner un individu ou un groupe d'individus à une période donnée (ici de 1713 à 1739) dans un cadre géographique plus ou moins circonscrit, en l'occurrence le Bas-Poitou. Comme décrit précédemment, l'index que propose Jacques Gillebert permet d'appréhender sans rentrer dans le vif du sujet son maillage social. Mais en réalité, ce sont les articles et les notices qu'il tient qui, avec une lecture croisée entre les deux parties, donnent à voir quel est le réseau humain qui s'active autour de lui. Il aborde les liens tissés avec un cousin ou une belle-sœur qu'il semble apprécier, rappelant l'importance de la parenté¹⁹⁴ dans la société française du XVIII^e siècle. Il décrit également son réseau de fournisseurs, ceux qui sont au cœur de son approvisionnement alimentaire. Ils se composent de commerçants, tels que René Chastellier son boucher ou de particuliers comme Dardel, avec qui il négocie son vin. Jacques Gillebert s'appuie en parallèle sur un foisonnant ensemble de métayers et bordiers qui lui procurent une partie conséquente des produits de sa table. Cet approvisionnement des villages, cantonné dans des chapitres éponymes, dresse des temporalités alimentaires¹⁹⁵, œuvrant vers un travail de la saisonnalité des produits de la terre.

Ce rythme de la table est aussi enrichi par l'importance des festivités locales. Ainsi, à plusieurs reprises, Gillebert fait mention du carnaval¹⁹⁶ durant lequel il achète de la viande à la bien nommée *Chastellière*, l'épouse du boucher. À Mauléon, d'autres moments sont propices à la bonne chère, notamment lors des bachelleries étudiées par Nicole Pellegrin, et qui donne lieu à la « fessée du mouton¹⁹⁷ », sorte de simulacre de repas bestial. Autre dimension, celle des faisances qui permettent une étude fine du don alimentaire et donc d'évoquer les représentations mentales qui s'effectuent sur certains aliments. Ainsi, voir quelles sont les viandes les plus consommées lors des jours de fêtes¹⁹⁸, les années

¹⁹⁴ Ruggiu François-Joseph, *L'individu et la famille dans les sociétés urbaines anglaise et française (1720-1780)*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, « Collection Roland Mousnier », 2007, pp. 194-200.

¹⁹⁵ Charpentier Emmanuelle, *Les campagnes françaises...*, op. cit., p. 202.

¹⁹⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 206, J. Gillebert paye 29^{lt}7^s pour de la viande « fourni au carnaval dernier [1721] ».

¹⁹⁷ Pellegrin Nicole, « Une fête de classe d'âge dans la France d'Ancien Régime : la Bachellerie de Châtillon-sur-Sèvre : essai d'analyse », *Ethnologie française*, t. 11, n°2, 1981, p. 138.

¹⁹⁸ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 176.

médiocres ou au contraire les moments joyeux¹⁹⁹. Cette question de la temporalité, est permanente dans le livre de raison de Gillebert puisqu'il précède chacune de ses notices (ou presque) de la date à laquelle il rédige sa transaction. L'importance du calendrier liturgique reste un élément constant dans le journal, et influence considérablement le choix de produits qui seront servis à la table du Président du dépôt à sel. Il faut remettre ce document dans un contexte d'alternance des jours maigres et des jours gras, conditionnant par définition le quotidien alimentaire. Autre type de calendrier, celui imposé par le commerce de l'Ouest. Il fait à plusieurs reprises mention des foires et marchés qui se déroulent dans tout le Bas-Poitou, en particulier à Fontenay-le-Comte. Ce temps que brosse comme une « alliance entre le profane et le sacré²⁰⁰ » permet un jeu foisonnant d'achats de denrées alimentaires, de ventes diverses, et de rencontres socio-économiques. Ces temps d'acquisitions sont fortement encadrés et bénéficient d'un calendrier propre à chaque ville. Cette dimension du temps commercial, de l'achat et immanquablement du déplacement est présente chez J. Gillebert, lui aussi acteur de ces regroupements.

Les renseignements donnés dans le livre de raison sur les durées des baux, la nature des redevances, les prix et les mesures qui varient mais pour lesquelles Gillebert s'efforce de donner le lieu de pesée, concourent à substituer en partie les archives notariées. Il est néanmoins clair que pour l'historien le profit que composent les minutes anciennes et répertoires des bureaux de Fontenay-le-Comte²⁰¹ ainsi que des Sables d'Olonne²⁰² reste important. Toutefois, c'est bel et bien le livre de raison qui est au cœur de cette étude et les renseignements alimentaires de son scripteur ainsi que ceux qui vivent autour de lui.

L'autre partie du registre, celle dans laquelle J. Gillebert détaille au fil du temps ses transactions permet d'établir quels sont les postes de dépenses de la maisonnée. Ces « affaires domestiques²⁰³ » renseignent surtout sur les dates et ceux qui composent son réseau de fournisseurs. Il fait parfois allusion à des lieux qui lui sortent de son ordinaire

¹⁹⁹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., pp. 125-133.

²⁰⁰ Duban Caroline, *Les Foires et marchés du XVIII^e siècle. Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois, La Crèche, La Geste*, « Presses universitaires de Nouvelle-Aquitaine », 2019, p. 90.

²⁰¹ Arch. Dép. 85, séries 3E 35 à 3E 38, regroupant les archives des études A à H du canton de Fontenay-le-Comte.

²⁰² Arch. Dép. 85, séries 3E 70 à 3E 71, regroupant les archives des études A à K du canton des Sables d'Olonne.

²⁰³ Poton Didier, « Ministre ou notable ? Elie Merlat en son « livre de raison » (1658-1679) », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., pp. 199-202.

géographique, mais surtout, il détaille les prix des produits et leurs quantités. Le livre de raison à la possibilité d'être employé afin de dresser les modes et les productions alimentaires, brossant à la fois approvisionnement et consommation. Ce dernier point introduit la part importante d'une « identité individuelle²⁰⁴ » propre à l'auteur et dès lors nous pouvons essayer d'accéder à ses goûts alimentaires, son univers mental et l'apprentissage des produits²⁰⁵ qu'il a reçu dans sa formation et son éducation.

B) Le livre de raison : vitrine d'une pensée

En épargnant des notes plus ou moins personnelles dans son registre, Jacques Gillebert cristallise quelques bribes de sa pensée ou du moins, permet de le replacer lui et sa production dans un cadre mental défini à l'image de ce qu'ont pu produire les historiens de la *microstoria* culturelle. Comme l'explique Marie-Anne Domergue : « c'est parce qu'il est à la fois unique et ordinaire, que son livre de raison est exemplaire²⁰⁶ ».

1. Un auteur ? Des auteurs ?

a- La « fonction-auteur » et le livre de raison

En parallèle d'une interrogation sur le livre de raison, ce qu'il est, ce qu'il recèle, nous pouvons aussi nous questionner sur son scripteur en tant que tel. De fait, la rédaction d'un écrit familial engage-t-elle celui ou celle qui le rédige à se considérer comme un auteur ?

Dans ce cas précis, partons de la notion d'auctorialité, autrement appelée par M. Foucault « fonction-auteur²⁰⁷ » et qui renvoie à la construction d'un récit et de l'auteur au travers celui-ci. Ici, Jacques Gillebert poursuit toute une série de prérogatives socio-culturelles qui va en quelque sorte nourrir et formater²⁰⁸ son livre de raison. Il y a, on le voit bien, une importance symbolique du capital social (celui d'un bourgeois reconnu à l'échelle de l'élection de Mauléon, de père de famille, et de bon *mesnager*). Tout ceci

²⁰⁴ Ruggiu François-Joseph, « Les discours annalistiques comme discours de soi », in Mouyssset Sylvie, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Car c'est moy que je peins. Ecritures de soi, individu et liens sociaux (Europe, XV^e – XX^e siècle)*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2010, p. 263.

²⁰⁵ Chollet Mathilde, « Les écrits du *for privé* dans le Haut-Maine... », *op. cit.*, pp. 133-158.

²⁰⁶ Domergue Marie-Anne, « Le livre de raison (1729-1745) de Jean-Baptiste de Grille. Vie quotidienne et portrait intime d'un gentilhomme arlésien dans la première moitié du XVIII^e siècle », Paris, École nationale des Chartes – position de thèse [en ligne], mis en ligne en 2010 (consulté le 08/02/2024). Disponible sur : https://theses.chartes.psl.eu/document/ENCPOS_2010_12.

²⁰⁷ Foucault Michel, « Qu'est-ce qu'un auteur ? », *Bulletin bibliographique de philosophie*, vol. 63, n°3, 1969, pp. 73-104.

²⁰⁸ Mouyssset Sylvie, « À la recherche de soi dans les écrits du *for privé* », in Mouyssset Sylvie, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Car c'est moy..., op. cit.*, p. 11.

concourt à donner un vrai écho à ce que pouvait être le cadre social d'un membre de l'élite locale et par conséquent à mieux comprendre son livre de raison.

Revenons sur le mot de « vérité²⁰⁹ » qu'il emploie dès ses premières lignes. Gillebert pourrait s'inscrire dans la pensée développée par Foucault qui associe l'auteur et la vérité, car selon lui, la notion de vérité est constitutive de celle d'auteur²¹⁰. Cependant il paraît évident que même s'il s'agit d'un ego document, l'auteur peut tromper le lecteur en insérant des mensonges ou informations erronées et plutôt que de donner la vérité, donne sa vérité, son réel. Cette idée est soulignée par S. Mouysset qui préfère le terme de « pacte de sincérité²¹¹ » plutôt que celui de vérité. Là où M. Foucault semble avoir vu juste, c'est à propos de l'importance mentale des conventions discursives d'une époque donnée. Ainsi, Jacques Gillebert, dans l'optique de conserver son statut du bon *mesnager*²¹² et que « foy soit adjointée » à son registre, répond aux us et coutumes de la bonne société d'Ancien Régime, gardant toujours à l'esprit la volonté de consolider son ascension sociale²¹³ et celle de ses hoirs, futurs garants du domaine, par conséquent du registre.

La marque d'autorité appliquée au cas de ce livre de raison s'exprime également par le statut de son auteur. Gillebert réside dans une zone rurale, dans une ville de taille modeste, bien que siège d'une élection. Il est entouré d'individus ayant des rapports fluctuants avec l'écrit, ce qui consolide de fait son statut social. Pourtant, lui maîtrise la plume, il a une écriture fluide et témoigne d'un bon niveau lexical. Toutes ces informations concourent à ce qu'il occupe socialement une place supérieure, grâce à sa maîtrise de l'écriture et en grande partie grâce à son office. Autre élément de son autorité²¹⁴, il est le garant de la famille. Il est le *pater familias*, et de ce fait est contraint de maintenir épouse et enfants dans de bonnes conditions économiques et sociales et doit inspirer « l'admiration²¹⁵ ». Enfin, le recours à de nombreuses reprises à la signature (la sienne et celles d'autres intervenants) semble signaler l'importance pour Gillebert de ce

²⁰⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

²¹⁰ Ribard Dinah, 1969 : *Michel Foucault et la question de l'auteur. « Qu'est-ce qu'un auteur ? »*. Texte, présentation et commentaire, Paris, Honoré Champion, 2019, p. 89.

²¹¹ Mouysset Sylvie, *Papiers de famille...*, op. cit. p. 166.

²¹² « Mesnager » dans Furetière Antoine, *Dictionnaire universel*, op. cit.

²¹³ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., pp. 161-162.

²¹⁴ Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes (XVI^e – XIX^e siècle)* [1975], Paris, Gallimard, « Folio Histoire », 1993, pp. 44-74.

²¹⁵ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit. p. 50.

geste physique et moral. L'intervention des plumes extérieures participe pleinement de la tenue en bonne et due forme de son journal.

Jacques Gillebert dit implicitement au début de son propos qu'il n'est pas le propriétaire du livre de raison mais qu'en quelque sorte, il n'en est que le dépositaire : « voulant que foy soit adjoutée à iceluy et aud[it] précédent registre par mes héritiers²¹⁶ ». Il est donc conscient d'inscrire son propos dans un cadre qui *de facto* va le dépasser.

b- Le travail d'un novice ?

En débutant son registre le « treiziesme jour de décembre mil sept cens treize²¹⁷ », Jacques Gillebert perpétue une pratique personnelle de l'écriture domestique relativement ancienne. En 1713, il n'en n'est pas à son coup d'essai, les nombreux renvois à un document antérieur l'atteste. Fréquemment, il conseille au lecteur de se référer à son « précédent registre²¹⁸ » et indique le folio relatif. Ces informations concourent à penser que notre bourgeois sait qu'il sera lu par ses descendants, invitant par conséquent ses enfants à « reprendre le fil scripturaire de la lignée.²¹⁹ »

En 1911, dans un article publié dans les *Mémoires de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, l'instituteur Narcisse Gabillaud soulignait le travail de Victor Grégoire en insistant sur les intéressantes données qu'offre un panorama complet de deux livres de raison²²⁰. Jacques Gillebert a donc en plus d'une pratique quasi-quotidienne de l'écriture domestique, un véritable ancrage intellectuel. Gabillaud précise que le premier livre de raison que rédige Gillebert débute en 1693²²¹, date de son premier mariage²²² - usage logique et symbolique, qui caractérise l'indépendance financière du foyer en devenir.

²¹⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 1.

²¹⁷ *Idem*.

²¹⁸ *Ibid.*, p. 9.

²¹⁹ Mouysset Sylvie, « De mémoire, d'action et d'amour : les relations hommes/femmes dans les écrits du for privé français au XVII^e siècle », *Dix-Septième Siècle*, n°244, 2009/3, p. 402.

²²⁰ Gabillaud Narcisse, « Grandeur et décadence d'une famille. Les Sicoteau, alias Cicotteau. Seigneurs de la Touche et de la Martinière », *Mémoires de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, n°7, 1911, p. 87.

²²¹ *Idem*.

²²² Arch. Dép. 85, 3 E 38 128, contrat de mariage de Jacques Gillebert et Françoise Pichard à Fontenay-le-Comte, le 7 juillet 1693.

c- Écrire pour se souvenir

En expliquant le bon usage de son « registre journal », J. Gillebert expose sa vision de la bonne tenue d'un livre de raison. Il évoque ses héritiers, pour lesquels il explique qu'après son décès ils devront reprendre le domaine, donc la gestion scrupuleuse des comptes familiaux. Il donne au travers de ces quelques lignes l'une des clefs de la bonne gestion d'un domaine. Surtout nous pouvons insister sur les codes d'écriture du document qui doivent reprendre tous les aspects de la bonne bourgeoisie de province qui à défaut d'être bien née, correspond à un idéal social comme le souligne la quatrième édition du *Dictionnaire de l'Académie* (1762) : « il n'est pas gentilhomme mais c'est un honnête bourgeois ». Ce journal nous en dit beaucoup sur la manière dont doit se comporter la couche bourgeoise de la société provinciale et ce vers quoi elle tend²²³.

La mise à l'écrit presque quotidienne de notes peut permettre de déceler chez l'auteur une démarche peut-être moins mécanique qu'il n'y paraît. De fait, il s'agit d'une écriture quasi-immédiate. A la suite de chaque achat, il note la quantité et le coût des produits. Comme F.-J. Ruggiu l'explique, l'acte est peut-être plus réfléchi, et peut s'inscrire dans un travail de notes manuscrites rédigées au préalable, qui ne figurent pas dans le cahier, mais qui permettent à l'auteur de rédiger de manière simple et concise sa chronique²²⁴. Nous le voyons grâce à de nombreuses notes dans lesquelles il insère des renvois de pages. Dans la même veine, il rédige tout un jeu d'échanges de denrées et d'arrangements oraux qui parfois datent de plusieurs mois, voire de plusieurs années. La pratique rédactionnelle d'un livre de raison ne relève pas, il faut croire, d'une simple apposition de noms et de chiffres sur le papier, mais doit plutôt répondre à une inscription dans la mémoire, « œuvre secrète d'un individu²²⁵ ». Il existe donc une pléthora de filtres qui engagent des relectures et des ratures de la part de l'auteur. Ce dernier peut alors choisir les mots qu'il emploie et décider de traiter différemment deux individus. C'est d'ailleurs peut-être ce qu'il fait inconsciemment, en particulier lorsqu'il oublie le nom de l'un de ses serviteurs, qu'il nomme dans un premier temps Jean Barret²²⁶ puis rectifie en le prénommant Pierre. Les marques de civilités sont elles aussi révélatrices de l'importance

²²³ Ackermann Nadja, « Diplomatie et distinction. La fonction du journal d'un noble vers 1800 », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°68, 2021/1, pp. 27-48.

²²⁴ Ruggiu François-Joseph, « Les discours annalistiques... », *art. cit.*, pp. 270-273.

²²⁵ Tricard Jean, « Les livres de raison en France... », *art. cit.*, p. 1001.

²²⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 15, « J'ay pareillement fait marché avec [rayé : Jean] Pierre Barret pour me servir pendant lad[ite] année [1717] ».

dont bénéficient certains individus mentionnés dans le journal. L'exemple le plus frappant reste celui de son fils, Nicolas, qu'il nomme presque exclusivement « Tarailé²²⁷ ». Il témoigne d'une certaine affection pour d'autres membres de sa famille comme la demoiselle Aumond des Roches, qu'il nomme « ma cousine de la Crenuère²²⁸ ». Ces éléments disséminés ci et là dans le texte conduisent à l'idée que J. Gillebert sait qu'il pourra être lu après son décès, et témoigne une fois de plus de filtres induits par l'écrit.

d- Écrire et transmettre

Jacques Gillebert fait bel et bien figure d'autorité, dans le sens où M. Foucault l'entend comme auteur, répondant à des besoins parfois implicites dans le livre de raison (tenir son rang), parfois explicites (faire signer) dictés par son univers social et culturel.

Finalement, son désir, ou plutôt sa certitude de voir son livre de raison perpétué par ses héritiers est exhaussé. Cette notion est centrale pour comprendre les raisons qui poussent un scripteur à rédiger son livre de raison. L'un des objectifs premiers est de le transmettre à son héritier, c'est avant tout un document familial, la mémoire des chefs de la famille, à tel point que R. Sauzet lorsqu'il souligne le cas d'Etienne Borrelly, montre qu'à la mort du fils aîné du notaire nîmois, le livre perd selon son auteur son intérêt premier : « me voilà sans successeur²²⁹ ».

Nous observons qu'à partir de 1739 plusieurs plumes viennent noircir les pages du journal, mais dans un souci de temps et de cohérence que nous avons déjà exprimé, nous ne nous attarderons pas sur la partie relative à ces personnages dans le cadre de ce mémoire de premier cycle. Il s'agit de Nicolas Gillebert dont nous avons déjà évoqué le nom et le surnom. Il est le rédacteur de quelques notes consignées principalement à la suite du décès de son père (date incertaine, mais que nous pouvons circonscrire à la seconde moitié de l'année 1739). Puis c'est à une écrasante majorité sa fille, Marie-Rose, qui reprend la rédaction du document familial avec « plus de ponctualité que de science de la grammaire²³⁰ ». Et pourtant, elle offre un témoignage singulier²³¹ et riche d'intérêt,

²²⁷ *Ibid.*, p. 194, « Taraillé a receu pour moy, estant à Fontenay, sur les quittances que je luy avois donné des mestaiers ».

²²⁸ *Ibid.*, p. 213.

²²⁹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, pp. 78-79.

²³⁰ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », *art. cit.*, p. 322.

²³¹ Sur ce point, voir Mouyset Sylvie, « Quand "Je" est une femme : les spécificités d'une écriture ordinaire », in Mouyset Sylvie, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Car c'est moy...*, *op. cit.* pp. 185-201.

celui d'une écriture féminine dans le Poitou du second XVIII^e siècle. Le lecteur observe alors une reproduction des modèles scripturaires instaurés par le père des décennies auparavant. Le schéma de la bonne gestion du patrimoine qui passe par des notes proprement rédigées suivant le style date – nom – lieu – objet est respecté dans les premiers temps de ces nouveaux scripteurs. Les marques de la distinction sociale sont toujours présentes. Elles se matérialisent par le simple fait d'être capable de tenir un document, élément de « prestige²³² » social indéniable. Cette volonté permanente de se distinguer aboutit à une production écrite singulière et unique, ce que Foucault nomme « multiplicité des voix ». Il s'agit en réalité de l'influence qu'a un ensemble d'acteurs, scripteurs ou non, sur une production discursive ou écrite.

Les enjeux de transmission de l'écrit, de la tradition, du poids mental et des pratiques patrimoniales²³³ que cela représente, aident à une appropriation chronologique du livre de raison. Durant quelques années, il semble exister un temps d'interdépendance qui lie encore le père à ses enfants. Ils paraissent être dans la continuité de J. Gillebert en tout et pour tout. En faisant cela, les scripteurs adaptent le genre et le style employé au préalable. Nous pouvons y voir le fruit de la construction mentale projetée durant leur éducation par leur père²³⁴. Dans un second temps, une sorte de changement scriptural s'effectue. Pour commencer, Nicolas Gillebert s'absente, et il n'apparaît plus qu'à de rares occasions. Au fil du temps, Marie-Rose s'empare du livre de raison, on passe d'allusions paternelles à désormais un « je²³⁵ » assumé, affaiblissant ainsi la filiation chronologique et affective et renforçant cette appropriation féminine.

2. Les temps de l'écriture

Témoignage privilégié des marques du quotidien, le livre de raison revêt un aspect singulier, celui de permettre de questionner autour de l'alimentation, la pratique de l'écriture d'un individu de la première moitié du XVIII^e siècle, sur le fond comme sur la forme. De fait, l'examen de cette source permet de connaître quelles sont les dépenses,

²³² Quéniart Jean, *Les Français et l'écrit (XIII^e – XIX^e siècle)*, Paris, Hachette Supérieur, « Carré Histoire », 1998, p. 169.

²³³ Rives Danielle, Mouysset Sylvie, « Bon fils, bon mari et bon père ? Antoine-Jean Sollier par lui-même (1760-1836) », *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, n°34, 2011, pp. 143-144.

²³⁴ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi..., op. cit.*, pp. 68-72.

²³⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 67, ce feuillet portant le nom de « La Bleure Rambault », paroisse de Saint-Amand-sur-Sèvre, est particulièrement parlant puisqu'on y voit simultanément les trois écritures. Nous pouvons en particulier distinguer l'affaissement de la plume du père, au crépuscule de sa vie le 10 août 1739, hypothèse confirmée par la note qu'ajoute Nicolas à une date inconnue mais précédant l'année 1740.

en particulier les dépenses de table. Il est également possible d'étudier la temporalité de l'écriture, une fois celle des achats effectués et questionner le caractère immédiat ou non de cette dernière²³⁶. Il s'agit de déceler les temps de l'écrit, voir s'il y a une urgence relative à noter une dette, un remboursement, un contentieux. Voir par là même, si le scripteur impose des rapports hiérarchiques entre les informations. Le livre de raison permet quelque chose qui va plus loin que le simple établissement des prix, il concentre des éléments de l'univers mental et matériel de celui ou celle qui le rédige. Il croise des individus, famille, amis, créanciers, fournisseurs et instaure là encore des hiérarchies sociales.

Du point de vue culturel, la signature est elle-aussi riche de sens. Jacques Gillebert, lorsqu'il est bénéficiaire de recouvrement de crédits ou lorsqu'il est contraint de s'engager dans une affaire importante (moyennant des sommes conséquentes) fait signer sa ou son partenaire d'affaire. Par exemple, à la suite du décès de sa fille Marie-Anne, en mars 1723, J. Gillebert fait signer Françoise Corbier, sa belle-sœur et marraine de la jeune fille. Elle s'engage à prendre en charge une partie des funérailles²³⁷. La signature de la demoiselle Collin peut engager vers toute une symbolique d'un geste simple. D'un point de vue matériel, elle appose son nom, on remarque donc une maîtrise de la plume²³⁸ qui invite à confirmer le fait que l'univers familial de Jacques Gillebert repose sur une catégorie supérieure de la population. Cette idée est renforcée par les estimations faites par Jean Quéniant, qui donne le chiffre de 0 à 10 %²³⁹ des femmes poitevines (sur l'actuel département des Deux-Sèvres – aucune donnée n'est avancée pour la Vendée) capables de signer de leurs mains leurs actes de mariage. Dans un second temps, il est possible d'interroger le caractère moral de cet acte. Au travers sa signature, elle reconnaît son rôle au sein de la famille, elle respecte le « pacte familial²⁴⁰ » et s'engage solennellement à régler une partie des funérailles mais dans l'intimité du livre de raison, sans la présence de notaire ou de quelque autre représentant. L'acte de faire signer des individus sur son journal familial expose bien l'importance mentale et morale de ce document pour Gillebert ainsi que la reconnaissance de celle-ci par des intervenants. Nous pouvons également évoquer chez Jacques Gillebert et ses contemporains le besoin

²³⁶ Ruggiu, François-Joseph, « Les discours annalistiques... », *art. cit.*, p. 264.

²³⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 194.

²³⁸ Quéniant Jean, *Les Français et l'écrit...*, *op. cit.*, pp. 210-212.

²³⁹ *Ibid.*, p. 198.

²⁴⁰ Mouysset Sylvie, *Papiers de famille...*, *op. cit.* p. 168.

de rationaliser le présent. Une organisation de la vie quotidienne est décrite. Les affaires familiales et financières participent d'une vie ordonnée et rappellent comment doit être menée la vie d'un bon ménager.

Chapitre I - Jacques Gillebert, son domaine, sa maison

Introduction. De la gestion d'un domaine bourgeois

L'ambition bourgeoise était celle du domaine, mais sa constitution empruntait deux voies. Lorsque les circonstances étaient propices, le bourgeois s'empressait d'acquérir un domaine déjà constitué [...] Mais la politique de regroupement des petites parcelles était aussi employée pour former une unité d'exploitation²⁴¹.

La terre et la propriété sont deux notions qui concourent au XVIII^e siècle à catégoriser une certaine frange de la population, à savoir la bourgeoisie de province installée dans les petits et moyens centres urbains. C'est dans cette optique que Sylvain Vigneron décrit l'ascension socio-économique de la famille cambrésienne des Lallier, dans le courant du XVIII^e siècle. L'échelle de temps n'est certes pas la même que celle imposée par le journal de Gillebert, mais le propos lui est sensiblement identique. L'idée d'un irrésistible appétit bourgeois d'acquérir terres et reconnaissance sociale est partout, Sylvain Vigneron emploie les termes de « logique de la bourgeoisie de robe en quête de pouvoir et d'honorabilité à travers la terre²⁴² ». Le contexte cambrésien est également différent de ce qui se déroule en Poitou à la même époque, mais le désir d'émergence d'une partie de la bourgeoisie reste identique. Il y a l'idée d'une ambition assumée. Ces élites veulent davantage, et la constitution d'un patrimoine foncier important semble être une clef de lecture afin de comprendre le renouvellement social qui s'opère au XVIII^e siècle. Cette progression est motivée par des facteurs communs entre les milieux bourgeois du royaume de France quelle que soit la province et l'environnement dans lequel ils résident. Ainsi, nous verrons que la vénalité des offices fait le jeu de la construction familiale du sieur de la Louzière, les héritages et les achats de terres, de maisons ou autres exploitations agricoles de moyenne à petite taille, le font tout autant. Ce sont donc bel et bien des logiques et des stratégies patrimoniales qui s'établissent. Elles sont parfois motivées par des « circonstances » ou dues à une « longue entreprise de rassemblement par achats fonciers²⁴³ ». La bourgeoisie vise dès lors sur le temps long,

²⁴¹ Vigneron Sylvain, « Élite urbaine et propriété au XVIII^e siècle : les Lallier de Cambrai », *Histoire Urbaine*, n°15, 2006/1, p. 132.

²⁴² *Idem*.

²⁴³ Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille..., op. cit.*, p. 158.

celui d'une ascension sociale lente mais certaine. L'empressement des familles de la bourgeoisie décrit par Sylvain Vigneron peut renvoyer aussi à une vision des contemporains, assimilant l'accésion au foncier d'une partie de la bourgeoisie à de l'accaparement, les mêmes qui pourront pendant des crises frumentaires jouer du prix des récoltes²⁴⁴ et instiller la gronde générale. Xavier Maudet relève en particulier le cas local de la famille Jouault²⁴⁵ qui, avec le concours de son régisseur, entrepose dans son petit château de la Favrière (grenier et parties domestiques) des grains, choisissant le moment opportun pour la liquidation.

Dans une autre optique, la possession de terres renvoie au domaine. Abondamment cités par Jacques Gillebert, ses champs, prés, ouches, métairies ou borderies constituent la part la plus importante de ses revenus, tant en argent qu'en nature. Il faut replacer le domaine dans le cadre mental d'Ancien Régime. Les nobles autant que les bourgeois tirent de cette réserve des profits économiques mais également du prestige social. Les produits qui en découlent conduisent à un renouvellement des points de vue sur le domaine et la maison des champs. Il faut souligner la vision d'excellence que revêtent ces lieux dans la seconde moitié du XVII^e siècle en particulier, qui instille le bon goût des élites dans l'entretien et l'innovation de leurs lieux de productions alimentaires²⁴⁶. Le champ par exemple est un véritable creuset des techniques, il bénéficie d'une progression des procédés de fertilisation²⁴⁷, d'ensemencement et de récolte des céréales. La formule de Marcel Lachiver penche pour une vision peut-être plus misérabiliste et empirique des avancées agricoles au XVIII^e siècle, puisqu'il affirme qu'« à une époque où le savoir scientifique n'existe pas dans les campagnes, les paysans du XVII^e ou du XVIII^e siècle font preuve d'un grand bon sens²⁴⁸ » à défaut d'être de plus en plus au fait des progrès de l'agronomie.

²⁴⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 151.

²⁴⁵ Maudet Xavier, *La Révolution française à Châtillon-sur-Sèvre. Les secrets d'une ville sacrifiée* [2018], Nueil-les-Aubiers, Édition Claude Le Mastin, 2021, p. 35.

²⁴⁶ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., p. 41, « La multiplication de nouveaux traités, et des rééditions, est bien révélatrice d'une mode de l'arboriculture fruitière devenue un conformisme social sous le règne de Louis XIV. »

²⁴⁷ Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille...*, op. cit., pp. 204-207.

²⁴⁸ Lachiver Marcel, *Par les champs et par les vignes*, Paris, Fayard, 1998, pp. 212-213.

Paradoxalement, la frontière entre fascination et rejet assumé de la ruralité est ténue. Les élites peuvent percevoir ce théâtre de la modernité également comme un haut-lieu de l'animalité et de la pauvreté²⁴⁹ de ceux qui y habitent. Il n'en reste pas moins que la paysannerie est un acteur essentiel des élites installées en province. Elle constitue la cheville ouvrière de cet arrière-ban de l'approvisionnement alimentaire du maître. Le domaine est un lieu de l'autoconsommation durant l'époque moderne. Les prélèvements nombreux laissent à estimer par le chercheur la quote-part des grains, des livres de beurre et des autres denrées qu'il reste au métayer pour nourrir sa famille, une fois que l'impôt ecclésiastique et la part du propriétaire lui ont été saisis. À l'inverse, Jacques Gillebert possède en sa résidence de Mauléon un jardin planté d'arbres fruitiers²⁵⁰, également d'autres jardins²⁵¹ qu'il baille et qui lui offrent sans réserve de ponction étrangère, des fruits et des légumes dans un rayon proche. Le domaine est en conséquence un moyen de contournement des marchés alimentaires traditionnels²⁵² au XVIII^e siècle, il est censé pallier une partie des achats consommables. Il existe donc un idéal social qui consiste à posséder des terres mais aussi à les exploiter et le cas échéant, à les administrer. Le livre de raison du président des dépôts à sel de Mauléon concourt en ce sens. Voyons donc l'étendue du domaine de notre bourgeois, s'il existe oui ou non une stratégie « gillebertienne » d'ascension sociale et économique grâce à un patrimoine en construction. Il convient de replacer ce phénomène aussi bien dans un contexte géographique également lié aux méthodes de production, qu'à un engagement mental de l'auteur, celui d'un homme de bonne renommée, titulaire d'un office important, éclairé, et soucieux de gérer ses lieux de production afin de garnir sa table et sustenter ceux qui sont appelés à y être invités.

I. Un bon ménager

Le *Dictionnaire des Halles* de 1696 propose à deux reprises une explication de ce à quoi renvoie l'idéal du ménager français dans la dernière partie du règne de Louis XIV.

²⁴⁹ Walch Agnès, *La vie sous l'Ancien Régime*, op. cit., pp. 74-76.

²⁵⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 185, « Le mesme jour [28 novembre 1733], j'ay payé à m[onsieu]r Rayer, jardinier neuf livres à valloir sur la taille de mes arbres du mois d'aoust dernier ».

²⁵¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 13, Jacques Gillebert afferme le 20 septembre 1714 pour cinq ans à Jeanne Tisseau un jardin sis sa maison de la Rochellerie, à Mauléon. Le 24 avril 1721, il afferme également deux jardins au journalier Jacques Banchereau sur sa petite maison du faubourg de Bourneau, appelée la « Cellerie » (p. 37).

²⁵² Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », op. cit., p. 237.

On dit qu'un homme brusle la chandelle par les deux bouts : pour dire qu'il est mauvais ménager, [et] fait double dépence.²⁵³

Ou encore,

Quand un homme va tenir ménage, ou qu'il change de logis, on dit qu'on ira pendre la crémillère chez luy : pour dire qu'on ira se réjoüir [et] faire bonne chère chez luy.²⁵⁴

Ce sont les codes de la gestion de la maisonnée autant que l'importance de la santé financière du foyer qui sont soulignés dans ce témoignage. Dans le premier exemple, c'est le côté économique qui prime, nous percevons l'importance de la bonne tenue des comptes quotidiens – le travail du bon ménager tient par conséquent dans une rationalisation des dépenses à l'échelle de la famille, motivée par les aléas économiques de la fin du XVII^e siècles²⁵⁵. Jacques Gillebert ne peut être exclu de ce schéma puisqu'il suit cette logique. L'autre exemple que donne le *Dictionnaire des Halles* recoupe davantage l'aspect domestique qui incombe au père de famille, celui d'offrir et d'entretenir le feu aux personnes qu'il a sous sa responsabilité. Notons également que ce besoin primaire du feu qui chauffe la marmite, mais aussi les corps²⁵⁶, impose une géographie domestique. La cheminée est au cœur des commodités de la maison, la crémillaire est le premier élément que l'on met en place et elle invite à une sociabilité de la table, Furetière parle de réjouissements et de ripailles à venir. Ce sont des enjeux très concrets qui s'agrègent autour de la figure du bon ménager. Ils tiennent de la maisonnée, de ce qu'elle renferme et donc de la famille.

²⁵³ Furetière Antoine, *Le Dictionnaire des Halles...*, Bruxelles, François Foppens, 1696, p. 24.

²⁵⁴ *Ibid.*, p. 48.

²⁵⁵ Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille...*, op. cit., p. 222.

²⁵⁶ Jandot olivier, *Les délices du feu. L'homme, le chaud et le froid à l'époque moderne*, Paris, Champ Vallon, « Époques », 2017, p. 93.

A) Une politique « gillebertienne » : analyse d'une stratégie de construction familiale

En rédigeant son livre de raison, Jacques Gillebert introduit son propos dans un cadre familial porté sur le long terme. Pourtant, il semble que cette volonté d'ascension familiale soit instillée par la génération qui le précède. Jacques Gillebert a d'ailleurs un frère, Pierre. Ce dernier est dénommé comme son père, le sieur des Arsis, nous supposons donc qu'il s'agit de son frère aîné. Cette hypothèse est vérifiée grâce à la provision d'office qu'il obtient en 1680²⁵⁷ ainsi que le statut de curateur de sa mère Marie Pommeraye en 1693²⁵⁸, qui le place en chef de famille, son père étant décédé. Le tableau généalogique ci-contre permet de rendre compte d'une logique, sinon d'une véritable stratégie matrimoniale perpétrée par les membres de la famille Gillebert.

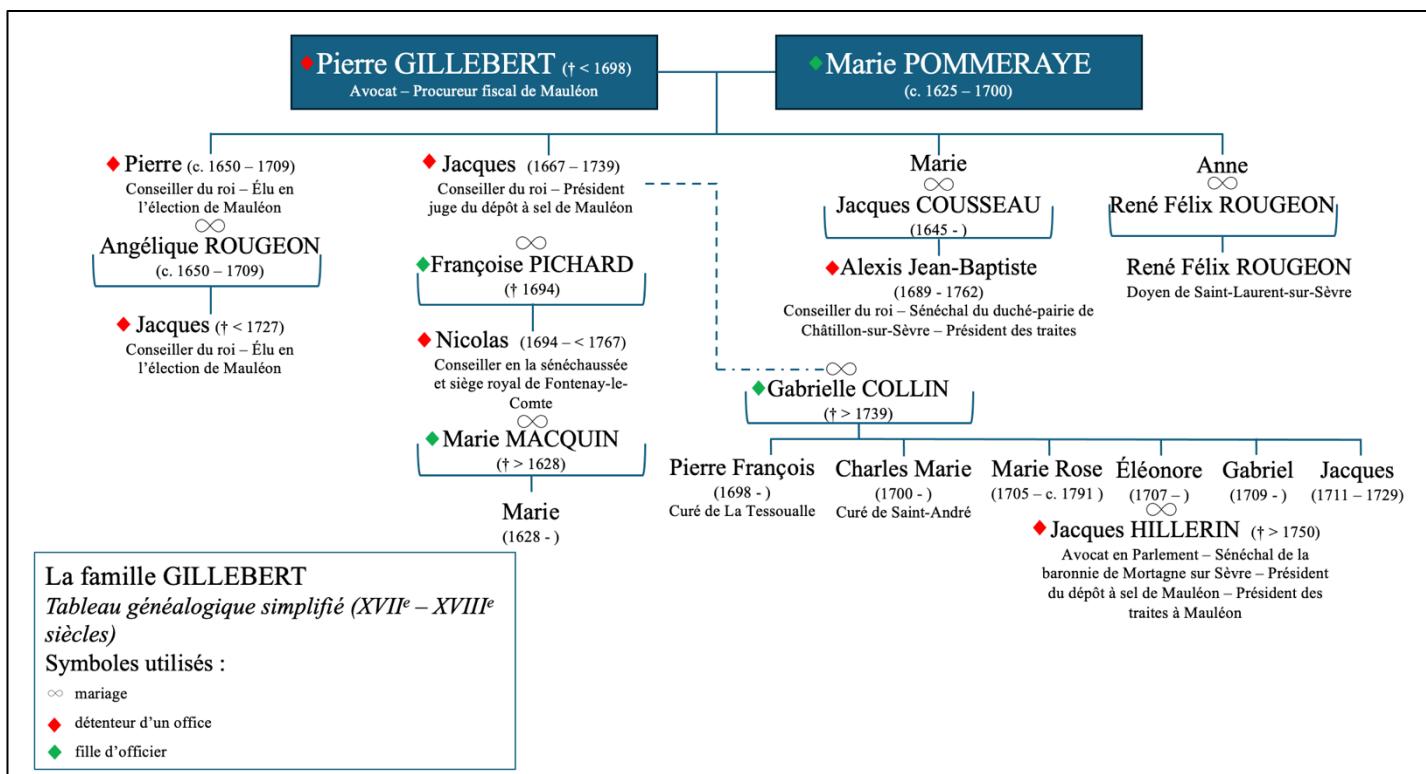


Figure 2 - Tableau généalogique de la famille Gillebert (XVII^e - XVIII^e s.)

En se penchant sur les alliances que contractent les Gillebert, nous nous apercevons que presque toutes sont liées à l'office. Ainsi, Jacques Gillebert épouse à deux reprises des filles d'officiers. Il y a un véritable intérêt pour les fils de la bourgeoisie de

²⁵⁷ Arch. Dép. 86, C 223, attache sur la provision d'office de Pierre Gillebert en tant qu'assesseur en l'Élection de Mauléon (1680). À cette époque, Jacques n'a que treize ans, et par conséquent il n'est encore qu'un jeune garçon.

²⁵⁸ Arch. Dép. 85, 3 E 38 128, contrat de mariage daté du 7 juillet 1693, de Jacques Gillebert et Françoise Pichard, sa future épouse. Pierre Gillebert des Arsis apparaît comme témoin et à procuration sur sa mère et Marie Pommeraye, veuve de Pierre Gillebert.

consolider le patrimoine préexistant en s'alliant avec des filles d'importants possesseurs terriens²⁵⁹ et immobiliers. Lorsqu'il épouse le 22 octobre 1698 en secondes noces Gabrielle Collin, fille de François Collin, Jacques Gillebert accroît son patrimoine immobilier puisqu'il reçoit de son épouse plusieurs borderies et une maison situées au sud de la province, berceau de la famille Collin.

En attendant sa future succession, la somme de sept mil livres, scavoir en une borderie sittuée à Tour, estimée douze cent livre. Plus, en une autre borderie sittuée à S[ain]t-Laure[n]t, estimée deux cent livres, quoy que soit la rente de dix livres deux sur lad[ite] borderie. Plus une maison size au faubourg des Loges de ceste dite ville estimée mil livres dans laquelle ladite damoiselle Draud se reserve une chambre ou grenier à son choix. Plus en onze charge douze boiesaux de bled seigle mesure de Mauléon à elle deue, rente foncière sur certains domaines sittuez en la paroisse du Pin en Poictou. Plus en la terre sittuez à S[ain]t Pompain de ce jour à titre de ferme mer [blanc] prieur greffier dud[it] S[ain]t-Pompain estimées cinq cent livres. Plus en la rente de six livres deue sur une maison sittuée au bourg de Coulonge. Plus une rente de huit livres deue sur une maison size audit Pompain. Plus en la rente de dix huit livres deue sur certains domaines sis au faubourg S[ain]t-Jacques de Thouars, plus en rente de cinquante livres que lad[ite] Draud constitura [...] lesquelles rentes de dommaines cy dessus lad[ite] Draud à deu à p[ré]s[en]t délaissé ausd[its] futurs conjoints pour en jouir par eux en tous droits de propriété [...] Plus elle leur a aussy payé la somme de six vingt livres [ligne illisible] livres d'une part et cent vingt livres d'autre, estant en louis d'or, d'argent [qu']au[tre] monnoye du poids et prix de lesdits futurs conjoints ont prise sur ces ensemble les contracts.²⁶⁰

Malheureusement, sur les trois biens immobiliers qu'il acquiert par ce mariage, la documentation ne nous permet que d'observer le logis des Loges de Fontenay-le-Comte. L'importante lacune que forme la période 1698-1713 ne dit pas si les biens ont été vendus²⁶¹, ou échangés avec d'autres parties. En revanche les rentes que se constitue le jeune couple ainsi que l'apport en monnaie sonnante et trébuchante de plusieurs milliers de livres tournois participent pleinement de l'accroissement socio-économique du bourgeois. La règle de l'homogamie est également respectée par Gillebert. Elle correspond à un mouvement qui s'étend au XVII^e siècle, même dans les couches plus

²⁵⁹ Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France*, op. cit., pp. 73-74.

²⁶⁰ Arch. Dép. 85, E 36 363, promesse de mariage datée du 22 octobre 1698, de Jacques Gillebert et Gabrielle Collin. Acte passé à Fontenay-le-Comte, devant maître Elie Train.

²⁶¹ Sur la question des rotations immobilières au sein de la bourgeoisie d'Ancien Régime, voir Vigneron Sylvain, *La pierre et la terre. Le marché foncier et immobilier dans les dynamiques sociales du Nord de la France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2007, pp. 95-139.

rurales et économiquement moins armées²⁶². Si cette règle paraît, au moins sur le plan économique, empreinte de logique, Stéphane Minvielle insiste plutôt sur une nuance quant au prestige que l'on tire de ce type de mariage. L'enrichissement d'un supposé capital social est par conséquent timide et réservé aux élites d'alors qui pouvaient se le permettre²⁶³. Toujours est-il qu'elle existe et qu'en parallèle la « liberté du mariage²⁶⁴ » joue aussi un rôle important dans le devenir de la cellule familiale. Jacques Gillebert épouse la fille d'un officier royal de Fontenay-le-Comte, juriste, conseiller du corps de ville, échevin et enfin maire de ce lieu. Par conséquent, il agrandit son capital social à l'échelle du Poitou en étendant son domaine (parallèlement son influence) sur la région des plaines poitevines. Il semble que le même schéma est reproduit quelques années plus tard par Nicolas Gillebert, le fils aîné, d'ailleurs né d'un premier lit, puisqu'il épouse en 1727²⁶⁵ à Poitiers la fille de René Macquin, échevin et major de cette ville. Le choix qui est fait de prendre pour épouses des demoiselles de la bourgeoisie poitevine correspond probablement à ce que Robert Sauzet nomme une « base financière suffisante pour permettre aux nouveaux conjoints de tenir leur rang.²⁶⁶ »

L'autre tenant de l'orchestration de cette ascension familiale tient dans la vénalité des offices. L'héritéité de ces derniers les rend tout à fait séduisants pour les couches sociales capables de se les offrir. Ainsi, ce n'est pas Nicolas Gillebert qui se déplace pour enregistrer ses lettres de provision de procureur du roi, mais bel et bien son père : « dans le mesme temps, j'ay déboursé quatre livres pour faire enregistrer les provisions de procureur du roy en la maréchaussée de Fontenay de Gillebert mon fils, au greffe de la maréchaussé de Poitiers.²⁶⁷ » Il se peut que ce soit un accord de commodité conclu entre le père et son fils, mais nous pouvons aussi avancer l'idée d'une véritable supervision de l'avenir de son fils aîné. Jacques Gillebert est dans la probable continuité de son père, soulevant un véritable projet familial, ce que Martine Rouellé décrit sous le terme de « fils-objet²⁶⁸ » et qui incombe à la bonne éducation du ménager. Le remariage de Gillebert peut recouper des intérêts économiques autant que des intérêts sociaux.

²⁶² Le Roy Ladurie Emmanuel, *Les paysans français d'Ancien Régime*, Paris, Le Seuil, « L'univers historique », 2015, p. 157.

²⁶³ Minvielle Stéphane, *La famille en France...*, op. cit., pp. 35-36.

²⁶⁴ Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes...*, op. cit., p. 40.

²⁶⁵ Grégoire Victor, « Les Échaubrognes », art. cit., p. 321.

²⁶⁶ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 54.

²⁶⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 192.

²⁶⁸ Rouellé Martine, « Conseil d'un père à son fils Augustin-Mathurin Le Coz (1752-1780), pour devenir notaire », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°118, t. 2, 2011, p. 64.

Lorsqu'il fait le choix d'épouser la demoiselle Collin en 1698, il retourne dans le vivier de la bourgeoisie fontenaisienne qui lui avait déjà donné une épouse membre de la bonne société poitevine, Françoise Pichard. De fait, un acte notarié du 8 mai 1650²⁶⁹ nous apprend que Nicolas Pichard, le père de Françoise est fabricien de Notre-Dame, principale paroisse de Fontenay-le-Comte en même temps que François Collin, futur beau-père de Jacques Gillebert, ainsi que Nicolas Macquin docteur en droit, et grand-père de Marie Macquin, l'épouse de Nicolas Gillebert.

Il existe au sein de la famille Gillebert des procédés divers afin de conserver et d'augmenter le patrimoine familial. À l'instar d'Étienne Borrelly, Jacques Gillebert n'est pas le fils aîné de la fratrie²⁷⁰, cependant il réussit à se constituer une réserve immobilière intéressante, en particulier grâce à ses mariages et à un sens de la famille très élargi.

B) Un cercle de parenté large

Le livre de raison de Jacques Gillebert permet de dresser succinctement son univers familial et affectif. En tout cas, il donne des indices sur son réseau quotidien et permet de constater si oui ou non les membres de sa famille comptent dans ses affaires. Le tableau suivant rend compte des liens qu'il tisse sur les trois décennies que nous étudions avec des membres proches et parfois plus éloignés.

Lien de parenté	Nombre	Occurrences
Enfants	4	37
Neveux / Nièces	3	21
Beaux-frères / Belles-sœurs	4	14
Cousins / Cousines	4	33
Épouse	1	3
Incertains	2	2
Total :	18	110

Tableau 1 - Tableau de la répartition de la parenté dans livre de raison de la famille Gillebert

²⁶⁹ Arch. Dép. 85, E Dépôt 92 II 7-10, bail au rabais du lambrissage de l'église Notre-Dame de Fontenay-le-Comte passé devant maître Nicolas Benestea à Fontenay-le-Comte.

²⁷⁰ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., pp. 47-48.

Sur les deux cent sept intervenants que nous avons relevés dans le livre de raison de la famille Gillebert, sur la période 1713-1739, dix-huit contemporains de notre bourgeois semblent avoir un lien de parenté avec lui. Dans un souci de clarté, nous avons lié à ces individus leurs conjoints respectifs, mais aussi afin de coller au mieux à la réalité de Jacques Gillebert qui les insère du fait de leurs mariages, au cercle familial étendu. Ce petit échantillon ne représente qu'à peine 9% du contingent total des individus relevés, soit une part assez peu importante à l'échelle du journal. Sa famille n'occupe *de facto* pas une place si prépondérante dans ses affaires au sein du livre de raison, elle n'en reste cependant pas moins le cadre initial. À titre de comparaison, les métayers, bordiers, laboureurs et autres cultivateurs représentent 22% des personnes qui traitent avec le sieur de la Louzière. La valeur comptable du journal, même si le terme est à nuancer, prend une part qui n'est pas négligeable. François-Joseph Ruggiu explique cette manifestation et l'omniprésence de la sphère économique au sein des écrits du for privé de la fin de l'Ancien Régime par le phénomène suivant : « Le cadre théorique que nous avions alors esquisonné pose que les Européens ont été amenés à se penser au travers d'un ensemble d'appartenances réelles, ou imaginées [...] travaillées par [...] l'intégration de fractions de plus en plus nombreuses des populations dans l'économie du marché et du contrat²⁷¹ ».

Les contemporains proches sur les plans familiaux et professionnels, sont issus pour une large part des cercles de juristes qui ont pu être formés à Poitiers et dès lors obtenir un office de finance ou de justice au sein de l'élection de Mauléon, des Sables d'Olonne, ou bien de celle de Fontenay-le-Comte. Ces rangs plus ou moins importants les obligent à traiter avec la noblesse provinciale et au contact de ces élites, en imiter les codes. Ce mimétisme de la bourgeoisie, qu'elle soit provinciale ou citadine, densifie le travail de l'historien et perturbe parfois le cours ordinaire des sources. Ainsi, Gillebert qui n'a apparemment rien de noble, colle à son nom de famille le toponyme de la Louzière²⁷². Il n'est évidemment pas le seul, son père et son frère aîné en font de même avec la particule « des Arsis ». Toutes ces notions, participent aussi d'une diffusion du modèle

²⁷¹ Ruggiu François-Joseph, « Une voix à soi ? Autour du diaire de Michel Chartier de Lotbinière », in Luciani Isabelle, Piétri Valérie (dir.), *Écriture, récit, trouble(s) de soi. Perspectives historiques. France (XVI^e – XIX^e siècles)*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2012, p. 183.

²⁷² Arch. Dép. 49, 3 E 1306, c'est d'ailleurs le cas dans un contrat d'acquêt du 6 mai 1689 où l'on retrouve curieusement un billet écrit de la main de Jacques Gillebert rédigé à Mauléon, le 13 mars 1731 et signé « Gillebert de la Louzière ». Cette vente est relative au lieu noble de l'Écurye, paroisse de Saint-Pierre-des-Échaubrognes, à la marche de l'Anjou et du Poitou, et Gillebert transmet le dossier au greffe de la seigneurie de la Severie, paroisse des Cerqueux-sous-Maulévrier en Anjou.

des élites, autant dans les mœurs que dans les manières de table, accélérant ce que Norbert Elias décrit sous la forme d'un flou de plus en plus marqué entre noblesse et bourgeoisie : « la notion de « civilité » perd progressivement, au XVIII^e siècle, sa vogue dans les milieux absolutistes de cour. En effet, ces milieux sont soumis à un lent processus de transformation qui les rapproche de la bourgeoisie, tandis que certains éléments de la bourgeoisie subissent simultanément un processus de curialisation²⁷³ ».

Ces nouveaux cercles de civilité touchent certes la table, mais aussi les marques de l'écrit, en raison d'un rapport quotidien d'une partie de la bourgeoisie avec les actes officiels, administratifs²⁷⁴ qu'ils produisent dans le cadre de leur office (correspondances, états des impositions, etc. et bien sûr les registres domestiques). Ce cercle de la civilité encadre les mœurs de notre bourgeois, il est susceptible de le croiser en de nombreux événements et autour d'une table, grâce en particulier aux fêtes de familles durant lesquelles on fait bonne chère à l'exemple des mariages. La dimension « compensatoire²⁷⁵ » des noces, où vont être consommés des produits carnés et ce « y compris pour les milieux populaires²⁷⁶ » ne peut être retenu ici. Ces moments sont l'occasion en revanche pour la bourgeoisie de tenir son rang, en faisant bonne chère. En octobre 1721, Gillebert nous renseigne sur l'achat exceptionnel de viande qui est fait par son métayer et négociant de bêtes, Luc Guillotreau pour ses noces²⁷⁷. Jacques Gillebert est témoin de plusieurs événements, en particulier les mariages de ses enfants, comme en 1738 où il assiste aux noces de sa fille Eléonor avec le futur président des traites, Jacques Hillerin²⁷⁸.

Le livre de raison croise bel et bien les aspects économiques, de la gestion du domaine avec une dimension familiale. La notion de parenté embrasse ici un système socio-culturel qui dépasse la simple personne de Jacques Gillebert. C'est le devoir

²⁷³ Elias Norbert, *La civilisation des mœurs*, op. cit., p. 221.

²⁷⁴ Quéniart Jean, *Les Français et l'écrit..., op. cit.*, pp. 124-125.

²⁷⁵ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère..., op. cit.*, p. 100.

²⁷⁶ *Idem*.

²⁷⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 27 : « Le premier octobre 1721 led[it] Guillotreau m'a donné ordre de recevoir de Chastellier, boucher quinze livres que led[it] Chastellier luy restoit scavoir sur dix sept livres d'agneaux [...] sur lesquels dix huict livres de marchandises led[it] Guillotreau avais pris pour ses noces douze livres de viande à cinq sols revenant à trois livres ».

²⁷⁸ Arch. Dép. 49, 6 E 343 1, registres paroissiaux de la paroisse Notre-Dame de La Tessoualle, diocèse de La Rochelle, mariage daté du 17 novembre 1738.

patrimonial et paternel qui prime, afin d'être en capacité lors du trépas de léguer tous les biens accumulés.

C) Un patrimoine et une succession en devenir

Au devenir de sa très récente famille, en 1693 lorsqu'il contracte mariage, Jacques Gillebert n'incarne pas encore sa réussite des années 1730. L'intérêt une fois de plus de ces sources que sont les contrats de mariage, va nous permettre d'évaluer, partiellement, les biens que possédait le bourgeois à la fin du XVII^e siècle. Alice Marcet explique que les contrats de mariage sont des sources stratégiques pour étudier la composition patrimoniale des ménages et qu'ils sont, à ce titre, peut-être plus intéressants que les testaments²⁷⁹. Son union avec Françoise Pichard lui permet d'accéder au patrimoine de feu son père, détenu par sa veuve Marie Pommeraye et administré jusqu'alors par Pierre Gillebert des Arsis, le frère aîné de Jacques. L'affaire est justifiée ainsi :

En outre, led[it] s[ieu]r Gillebert des Arsis, porteur de la procuration de lad[ite] dam[oisel]le Pommeraye sa mère et conformément à ycelle, à faict aud[it] s[ieu]r futur espoux en abandon général de la propriété et jouissance de tous les biens d'icelle dam[oise]lle Pommeraye²⁸⁰

Il reçoit ainsi la part de son héritage, censé lui permettre de fonder une famille, toujours dans la logique du bon père de famille. À la suite de cela, le notaire énumère les biens dont jouissait la mère de Gillebert.

Quelq[u]e nature qu'elles puissent estre, des bestiaux qu'elle a sur les lieux de la Petite Louzière et de la Galardièvre, et outre de luy donner dans le jour de la bénédiction nuptiale pour la somme de sept cent livre de meubles, meublaix renonceants la ditte dam[oise]lle Pommeraye²⁸¹

Toutefois, Jacques Gillebert ne laisse pas sa mère sans ressources puisqu'il est stipulé une énumération de rentes dues à la vieille femme. À la suite du mariage, Jacques Gillebert devra à sa mère trois cents livres tournois de rente viagère (sur les fermes des Marchais, proche Mauléon et la Bretesche, en la paroisse de Saint-Aubin-de-Baubigné), ce qui signifie que ces deux exploitations vont au décès de sa mère, rentrer pleinement dans son giron. Il doit en parallèle, à sa mère la somme de six cents livres tournois qu'il

²⁷⁹ Marcet Alice, « Famille et patrimoine dans la société catalane », in Chaunu Pierre (dir.), *Famille et familles dans la France méridionale à l'époque moderne. Actes du colloque de 1991*, Montpellier, Presses de l'Imprimerie de Recherche – Université Paul-Valéry, 1992, pp. 104-105.

²⁸⁰ Arch. Dép. 85, 3 E 38 128, contrat de mariage entre Jacques Gillebert et Françoise Pichard, passé devant M^e Elie Train à Fontenay-le-Comte le 7 juillet 1693.

²⁸¹ *Idem*.

est contraint de payer en monnaie sonnante, et elle continuera de jouir de quelques rentes annexes (en seigle et en argent).

Ledit sieur futeur espoux son fils [...] luy payer annuellement la somme de trois cent huit livres de pension viagère pour raison du payement de la quelle lad[ite] dam[oise]lle Pommeraye s'est réservée par forme d'usufruit la jouissance et l'usage de la mestairie des Marchais en la parroisse de Sainct Jouin de Mauléon, de la borderie de la Bretresche, par[ois]se de S[ain]t Aubin de Baubigné, de la rente foncière de quatre septiers de bled seigle dheue sur le mestairie de la Bleure, de la rente foncière dheue sur les Hault et Bas Puy Herbert, du logis et terre de la Rochellerie, à la charge de la rente foncière de quinze livres, de la rente constituée de cinquante six livres cinq sols dheue par le sieur Saudelet et de la rente dheue par Mathurin Moreau et encore à la charge par led[it] s[ieu]r futeur espoux de payer en argent ou dhommairie au choix d'ycelluy futeur espoux la somme de six cent livres en cas que ladi[ite] dam[oise]lle Pommeraye en eust disposé²⁸².

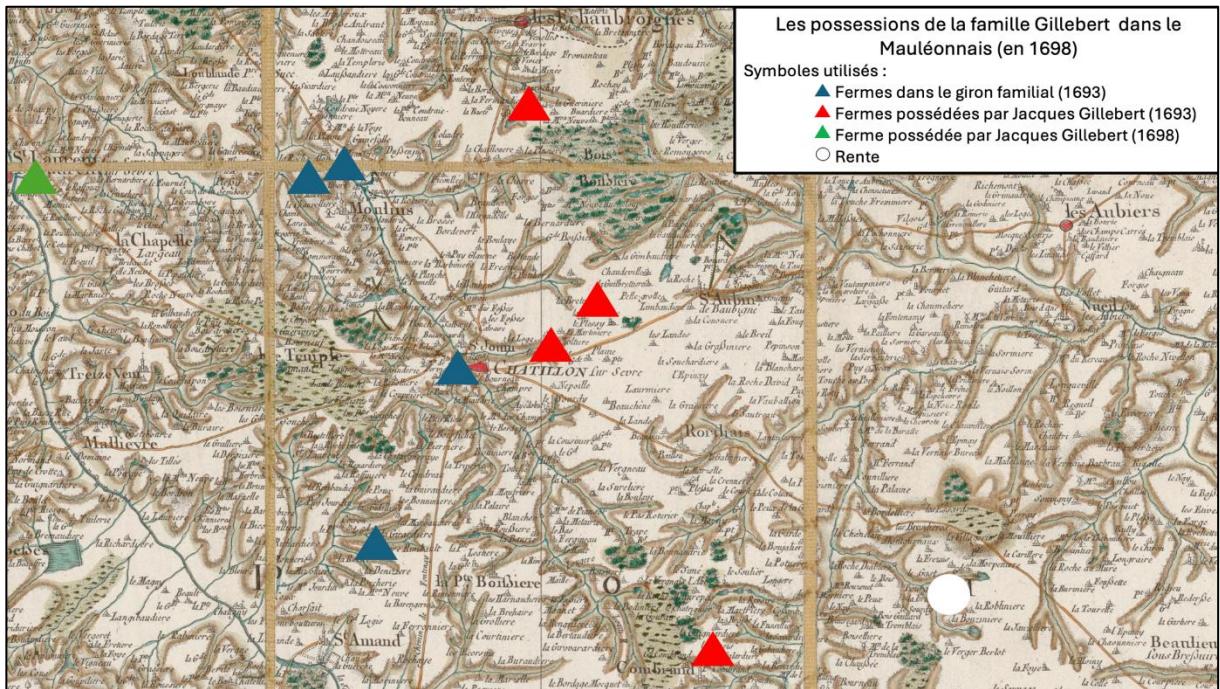
La genèse foncière de la famille Gillebert se fait donc par le biais de différents moyens, tels des mariages, qui font notamment entrer dans le giron familial trois propriétés en 1698. Notre bourgeois agrandit son domaine également *via* l'héritage de ses pères et mères qui lui cèdent lors de son premier mariage, synonyme d'une indépendance financière, quatre métairies et borderies. Gardons une certaine mesure dans l'emploi du verbe « céder ». De fait, un contrat viager est mis en place entre le fils et sa mère, moyennant une rétribution financière. Le système matrimonial revient pour Gillebert à une sorte d'expédient, le projetant vers une ascension socio-familiale²⁸³ qui ne se base pas sur l'aïnesse, en tout cas, le sieur de la Louzière ne semble pas floué par l'héritage qu'il reçoit. Même si Gillebert ne nous dit rien dans son livre de raison sur son père, la perspective du désintérêt traditionnel et quasi-culturel qui incombe au fils puiné, phénomène décrit par Robert Sauzet lorsqu'il aborde la « puissance paternelle²⁸⁴ » pourrait être nuancé avec le cas Gillebert. Notre bourgeois, contrairement au notaire Borrelly, devient rapidement un solide propriétaire terrien, et ce dès l'âge de 26 ans²⁸⁵.

²⁸² *Idem*.

²⁸³ Cantis Alain, « La famille en pays de Buch, dans la première moitié du XVIII^e siècle », *in* Chaunu Pierre (dir.), *Famille et familles...*, *op. cit.*, p. 124.

²⁸⁴ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, pp. 47-50.

²⁸⁵ Arch. Dép. 86, C 232, attache sur la provision d'office de « con[seill]er président juge des déspots des sels estably en la ville de Mauléon » de Jacques Gillebert, datée du 20 février 1693. Nous y apprenons sa date de naissance grâce à un clause due à un arrêt du Conseil du roi de 1681 qui oblige le titulaire de l'office d'avoir ses vingt-cinq ans révolus, afin de bénéficier d'une exemption fiscale et donne le renseignement suivant : « suivant son extract baptistant de 11^{e[sme]} juin 1667, signé Rorthert, faisant pour le prieur de Mauléon ».



Carte 2 - Les possessions de la famille Gillebert dans le Mauléonnais (en 1698)²⁸⁶

Le projet familial sur le temps long, dont nous avions parlé mais qui se cloisonnait uniquement à une stratégie de la vénalité des offices, rencontre également une culture paternelle, prudente²⁸⁷ et raisonnée de la gestion du domaine. Le père se place dans une logique d'administrateur des biens et des corps, cela passe par la bonne tenue du livre de raison, par la constitution d'un réseau social étendu et enfin d'une politique éducative poussée. Jacques Gillebert nous a laissé plusieurs éléments de réponse qui permettent d'avancer sur ce dernier point. Un objectif est clair : faire en sorte que le fils continue de bénéficier de l'ascension sociale du clan familial²⁸⁸, mais également qu'il soit prêt. D'abord, qu'il puisse être en mesure d'affronter la rudesse des conditions familiales d'alors, la mort soudaine du *pater familias* plonge facilement tout ce petit monde dans la tourmente et la menace de mettre fin à cette exigeante ascension. Sur fond d'analyse particulièrement pointue des comptes du bourgeois occitan Antoine Cazals, l'historien Henry Ricalens soulevait déjà la question dans les années 1980, des nécessités auxquelles

²⁸⁶ BnF, département Cartes et plans, GE FF-18595 (99), Cassini de Thury César-François, *Carte générale de la France* [Mortagne], 1772.

²⁸⁷ Le Roy Ladurie Emmanuel, *Les paysans français...*, op. cit., p. 75.

²⁸⁸ Chanty Alain, « Familles d'alliances dans le milieu cotonnier à Montpellier du XVIII^e siècle », in Chaunu Pierre (dir.), *Famille et familles...*, op. cit., p. 151.

doit faire face un jeune bourgeois devenu chef de famille²⁸⁹ au XVIII^e siècle. C'est l'une des raisons pour lesquelles le père donne les moyens à son fils aîné mais pas uniquement nous allons le voir, d'obtenir une instruction poussée. Dans son journal, Gillebert consigne à plusieurs reprises des dépenses relatives au paiement d'un précepteur du nom de Jeanneau. Gillebert explique payer le sieur Jeanneau vingt-deux livres tournois et dix sols pour quinze mois (la période s'étale du 15 mai 1720 jusqu'au 6 août 1721) :

Le 6 aoust 1721, j'ay payé à m[onsieu]r Jeanneau vingt deux livres dix sols pour quize mois d'écolage de Gabriel, mon fils, escheus le 3^{e[sme]} du présent mois d'aoust à raison de trante sols par mois et le mesme jour Jacquet mon fils à commencé le latin.²⁹⁰

En 1721, Jacques Gillebert a déjà vu ses trois premiers fils prendre leurs (partielles) indépendances. Cependant, Gabriel qui naît en 1709 et Jacques en 1711, sont en âge de se voir dispenser ces cours. Nous apprenons que ces jeunes gens reçoivent un enseignement classique, en particulier grâce à l'apprentissage du latin et qu'en remettant cette information dans une logique familiale tournée vers le droit et la magistrature, nous pouvons supposer qu'au moins Jacques, que son père nomme affectueusement « Jacquet », prépare des études de juriste.

Les écrits du sieur de la Louzière suggèrent également un bagage culturel important du père ainsi que son fils aîné, et une fois de plus, dirigé vers le droit. En effet, le 14 mai 1723, Nicolas Gillebert reçoit en prêt de la part de son père « huict volumes *in folio* signez Collin, du nombre desquels sont les arrêts de Maynard et de Le Bret²⁹¹ ». La culture matérielle permet par cette occasion de concéder des indications sur le milieu socio-culturel des Gillebert. Ce sont des hommes de loi, ils sont lettrés, et visiblement férus de droit (mais également contraints de s'y intéresser, étant donné leurs fonctions et professions respectives). Jacques Gillebert s'impose d'autre part comme un homme éclairé, au fait des actualités du royaume, puisqu'il reçoit en son hôtel *La Gazette*. Le 6 août 1723, il rédige une note dans laquelle il donne le prix de deux ans de « fournissement de la Gazette²⁹² » qui s'élève à quatre-vingt-quatorze livres tournois et sept sols, somme qu'il règle « comtant » au sieur Cespier, directeur des postes. Ce cortège d'informations

²⁸⁹ Ricalens Henry, « Patrimoine et revenus d'un bourgeois de Moissac dans la seconde moitié du XVIII^e siècle », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, t. 96, n°168, 1984, pp. 385-399.

²⁹⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 205.

²⁹¹ *Ibid.*, p. 201.

²⁹² *Ibid.*, p. 200.

conduit à l'hypothèse d'une vraie culture des lettres, de la lecture et de l'écrit chez les Gillebert. La rédaction du livre de raison l'illustrait, les dépenses et les prêts d'ouvrages et journaux l'incarne.

Un tableau de Michiel Nouts de 1655 illustre en partie cette idée. *A Family group*²⁹³, c'est son titre, donne un aperçu de ce que pouvait être l'enseignement paternel au milieu du XVII^e siècle en Occident. Certes, il n'est pas question ici de peindre un précepteur, mais c'est plutôt la figure du père de famille qui est représenté, enseignant à son fils tenant à la main un petit ouvrage, la bonne tenue d'un journal familial et montrant une intention morale. Dès lors, nous pourrions croire que l'apprentissage des lettres et des codes culturels de la bonne société sont réservés au porteur du droit d'aînesse. Toutefois, Michiel Nouts invite autour de la table d'écriture du père, sa femme ainsi que ses autres enfants, et en particulier sa jeune fille. Elle écoute attentivement les prescriptions de son père, mais sans entrer dans le cercle d'apprentissage, elle reçoit par conséquent une instruction en parallèle de son frère. Le livre de raison de Jacques Gillebert va en ce sens, c'est-à-dire qu'il octroie une part conséquente à une plume féminine, celle de Marie-Rose Gillebert. Sur les dépenses relatives aux « *escolages* », il n'est jamais question d'un apprentissage des filles de la famille, mais étant donné le cadre culturel de la maisonnée que nous avons détaillé, il est très probable qu'elles se soient forgé un cadre éducatif supérieur à la majorité de la population féminine, mais que Marie-Rose ait gardé une certaine hésitation face à la plume²⁹⁴ à en comparer son écriture avec celle de son frère aîné.

Le domaine que forme Jacques Gillebert est dans la continuité des codes qu'il a reçu et qu'il va prodiguer à son fils aîné, *Taraillé*. Il y a une vraie culture de l'aînesse dans la France d'Ancien Régime, mais nous pouvons désormais dire qu'à l'échelle du Bas-Poitou et coutume faisant, elle n'est pas si prégnante que cela. Jacques Gillebert entretient certes un devoir paternel de l'éducation, mais il ne le cantonne pas exclusivement à son premier fils, ses deux derniers reçoivent eux aussi une éducation classique, marquée par les lettres et les humanités, renforçant la logique d'une construction socio-culturelle.

²⁹³ Nouts Michiel (1628-1693), *A Family group*, c. 1655, huile sur toile, 178 x 235 cm, The National Gallery, Londres.

²⁹⁴ Guillo Laurent, « Rémi Jimenes, Les Caractères de civilité : typographie & calligraphie sous l'Ancien Régime. France, XVI^e – XIX^e siècles. Préface de Hendrick D. L. Vervliet, Gap, Atelier Perrousseaux, 2011, 120 p. », *Bulletin du bibliophile*, n°356, 2012/2, pp. 387-391.

D) La sphère domestique. La maison de maître Jacques.

La masse domestique de la maison Gillebert pose la question de l'importance des serviteurs au sein d'un foyer de la bourgeoisie poitevine. Sur un total de cinq pages, Jacques Gillebert détaille les dépenses relatives aux gens qui l'ont servi entre les années 1716 et 1739. Cette « indispensable²⁹⁵ » main-d'œuvre correspond à un idéal de la bonne société autant qu'à une commodité nécessaire à la vie quotidienne. Les pages auxquelles notre bourgeois donne les titres de « serviteurs²⁹⁶ » correspondent visiblement à une nécessité afin d'administrer son hôtel et c'est une pratique ancienne chez lui puisqu'à ce propos, il effectue un renvoi à son précédent registre : « voyez mon autre registre aux feuillets 49 et 66²⁹⁷ ».

Ensuite, il existe une véritable saison de la domesticité qui s'étend du mois d'avril jusqu'à juin. Cette période clef catalyse à elle seule 50.2 % des transactions relatives aux gages et dépenses faites pour les serviteurs de Gillebert. La Saint-Jean-Baptiste (23 ou 24 juin) correspond à la traditionnelle attribution des gages²⁹⁸ par le maître et permet d'observer les mutations et les changements d'acteurs dans le cadre domestique.

NOM - Prénom	Nombre de gages alloués	Dates extrêmes
DAVID Marie	37	04/11/1716 – 05/12/1733
DAVID Marion	6	15/01/1716 – 06/08/1721
FIVETTE Perrine	4	25/01/1716 – 23/06/1717
COUTAND Françoise	4	24/06/1731 – 03/07/1734
BREBION Marie	5	26/02/1734 – 01/03/1739
BERNIER Jeanne	3	25/06/1729 – 24/06/1731
PAULEAU Marianne	5	02/05/1726 – 25/06/1729
PAILLA Perrine	1	22/06/1739 – X
DENIAU Jeanne	1	22/06/1739 – X

²⁹⁵ Baumier Béatrice, Caillou François, Maillard Christophe, Petitfrère Claude (dir.), *Les Élites urbaines sous l'Ancien Régime. L'exemple de Tours*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, « Perspectives historiques », 2020, p. 187.

²⁹⁶ Arch. BRHAM, C1-3, pp. 15, 16, 43, 44 et 63.

²⁹⁷ *Ibid.*, p. 15.

²⁹⁸ Pinon Fantine, « Les domestiques, pour une histoire de la culture matérielle : la mise des domestiques angevins au XVIII^e siècle », mémoire de Master 1 sous la direction de Quellier Florent, Université d'Angers, 2022, p. 56.

Tableau 2 - Tableau du nombre de gages des servantes et leur durée de travail au sein de la famille Gillebert (1716-1739)

La présence des domestiques est quasi-permanente dans l'environnement proche de Jacques Gillebert. Il en va ainsi pour le reste de la bonne société d'Ancien Régime, preuve en sont les exemples pléthoriques du registre théâtral des XVII^e – XVIII^e siècles. Nous savons par ailleurs qu'il loge à demeure certaines de ses servantes à l'image de Marie David, qu'il emploie de 1716 à 1733²⁹⁹ et pour laquelle il dépense vingt-six livres tournois pour un lit et des draps³⁰⁰, *idem* pour Perrine Fivette qu'il récompense de six livres et quinze sols pour des draps et une maie³⁰¹. Le maître participe de ce fait du confort, en tout cas, du quotidien de ses serviteurs. Les servantes ne sont pas les seules à recevoir des gages en nature. Lorsque Louis Bernard est engagé par Jacques Gillebert en 1731 pour un an, notre bourgeois est contraint de payer « trente livres et deux cravates et payer sa capitulation [...] et quarante huict sols d'arres.³⁰² » Les sommes avancées par le sieur de la Louzière sont très fluctuantes entre les gens de maison. Si Louis Bernard touche trente livres tournois, une avance, et d'autres bénéfices matériels, Mathurine Aumond n'est payée que neuf livres tournois en 1721. La même année, les sieurs Bonnin et Barret reçoivent respectivement les sommes de 25.75 livres tournois et onze écus (soit trente-trois livres tournois). L'indispensable Marie David, qui occupe trente-sept notices du journal touche, cette même année, la somme de dix-neuf livres tournois et vingt sols, joignant la moyenne de dix-huit livres de gages avancée par l'historien Robert Sauzet à la fin des années 1680³⁰³.

L'importante rotation des serviteurs correspond aussi à un besoin représentatif du maître afin d'assumer le statut familial. Il y a un équilibre des élites qui tient entre « mise à l'écart et fidélisation des serviteurs³⁰⁴ » et qui démontre d'un même trait le rôle essentiel des gens de maison dans l'univers bourgeois du XVIII^e siècle. Ces petites mains

²⁹⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 15. Exceptées les années 1718, 1730, 1731 et 1732, pour lesquelles nous ne trouvons pas de dépenses liées à Marie David, mais pour lesquelles Jacques Gillebert rémunère bien des domestiques.

³⁰⁰ *Ibid.*, p. 16, « j'ay payé à lad[ite] David vingt six livres pour achepter un lict et des draps ».

³⁰¹ *Ibid.*, p. 15, « payé aud[it] sieur Daniel, en l'acquet de Perrine Fivette, six livres quize sols pour une met et deux draps par elle acceptées à lad[ite] vente ».

³⁰² *Ibid.*, p. 44.

³⁰³ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 93.

³⁰⁴ Flamein Richard, « "Au cœur des choses": ce que nous disent les objets de mobilités sociales bourgeoises (1600-1825) », *Europa Moderna. Revue d'histoire et d'iconologie*, n°4, 2014, p. 118.

participent pleinement de la table de Jacques Gillebert. Pour plusieurs d'entre elles, il joint d'ailleurs à leurs gages l'achat de « devantière³⁰⁵ », « vieux mot qui signifioit autrefois tablier³⁰⁶ ». Les tâches précises ne sont pas attribuées par Gillebert dans son journal, mais les différentes interventions extérieures montrent que ses valets ne peuvent substituer tous les besoins domestiques. En 1731, alors que Louis Bernard occupe un poste de serviteur, le sieur de la Louzière fait appel à un perruquier du nom de Garnier : « Le 16 février 1731, j'ay fait marché avec le sieur Garnier, perruquier, pour me faire le poil une fois par semaine pendant un an et je luy doibt donner par an la somme de huict livres.³⁰⁷ » Même s'il n'est pas un critère des élites, preuve en est avec le métayer Luc Guillotteau qui a un valet que Gillebert³⁰⁸ s'est d'ailleurs engagé à payer, le système de la domesticité participe de la vie quotidienne de notre homme et est en parallèle un marqueur social fort alors consécutif d'un intérêt de la ville pour les affaires du maître.

II. Un bourgeois dans la ville

Il existe dans tous les foyers « bourgeois » des aspirations communes : vivre dans un intérieur confortable, posséder si possible, à l'exemple de la noblesse, une double résidence, citadine et rurale, cette dernière, pour modeste qu'elle soit, permettant de « boire du sien » et manger de même, voire d'accorder à son patronyme le nom d'un bout de terre³⁰⁹

Bourgeoisie et urbanité forme une sorte de diptyque indissociable qu'il est possible de rapprocher avec le traditionnel schéma de la maison des villes – maison des champs. Les élites d'Ancien Régime tirent de ce patrimoine exploitable un prestige social indéniable. L'affirmation ci-dessus, applique au monde des représentations une dimension plus triviale, celle de l'alimentation. Les auteurs emploient l'expression « boire du sien » qui introduit la supposition d'un domaine abondant. Au premier plan de ce modèle alimentaire trône également le jardin-potager-fruitier des villes, accolé à la maison du bourgeois, si possible clôt de murs³¹⁰. Ce lieu regroupe plusieurs prérogatives,

³⁰⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 44, « Le [blanc] juin 1729, ma femme a fait marché avec Jeanne Bernier pour la servir depuis la S[ain]t Jean 1729 jusqu'à pareil jour 1730 et elle doibt luy donner vingt livres et une devantière de grosse toille. »

³⁰⁶ « Devanteau », dans Furetière Antoine, *Dictionnaire universel...*, op. cit.

³⁰⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 188.

³⁰⁸ *Ibid.*, p. 44, « J'ay payé au vallet qui estoit chez Luc Guillotteau au Marchais, l'année de son service escheue à la S[ain]t Jean 1730, que je m'estoit obligé de luy payer ».

³⁰⁹ Baumier Béatrice, Caillou François, Maillard Christophe, Petitfrère Claude (dir.), *Les Élites urbaines sous l'Ancien Régime...*, op. cit., p. 107.

³¹⁰ Quellier Florent, « Le bourgeois arboriste (XVII^e – XVIII^e siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Île-de-France », *Histoire urbaine*, n°6, 2002/2, p. 29.

il croise la production, l'ornementation, le divertissement³¹¹ mais est aussi un carrefour des renouvellements et des techniques. Il y a une véritable spécialisation des espaces de production et de vie³¹². Les élites vont alors faire appel à des jardiniers, de plus en plus spécialisés. Jacques Gillebert engage par exemple le sieur Rayer, qu'il emploie à la taille de ses arbres fruitiers autant qu'à la gestion du potager³¹³. La sphère urbaine englobe tout à fait la vie de notre bourgeois, il est contraint du fait de son office, de résider en ville, en particulier à Mauléon, point stratégique du commerce et de l'administration en Bas-Poitou.

A) Le dépôt à sel de Mauléon. Contrôler, surveiller, encadrer la consommation du sel dans l'élection

Dans un édit du mois de mai 1691, rappelé par les attaches de provision de Jacques Gillebert³¹⁴, est créé l'office de « Con[seill]er président juge de nos dépots des sels estably en la ville de Mauléon [...] héréditaire par nostre d[it] édict³¹⁵ ». La création de cet office héréditaire n'est pas contemporaine d'une volonté royale de contrôler le marché du sel dans cette partie du Bas-Poitou. Quelques années auparavant, en 1664, Le Camus, magistrat de la Cour des Aides est envoyé en province afin de dresser une « liste des dépôts à établir.³¹⁶ » Notons qu'avant Gillebert, un certain Charles Favereau occupait la charge de « procureur des dépôts des sels estably en la ville de Mauléon³¹⁷ ». Au début du XVIII^e siècle, le dépôt de Mauléon est donc une structure relativement récente à l'échelle de l'élection. Jacques Gillebert n'aborde qu'à peu de reprises cet élément dans son livre de raison. Il n'en reste pas moins qu'il existe une vraie administration du sel à Mauléon, le Poitou étant devenu un pays rédimé depuis 1549³¹⁸. Quelques années après

³¹¹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., pp. 154-159. Le notaire Étienne Borrelly tient ces jardins en haut lieu de l'amusement et de l'amitié, il consigne dans son livre de raison ses dépenses de jeu : « pour ma part d'un souper joué au jardin de M. Jossaud conseiller » (p. 155).

³¹² Petitfrère Claude, « Vies de chanoines à Tours, de Louis XIV à Louis XVI », in Maillard Brigitte (dir.), *Foi, fidélité, amitié en Europe à la période moderne. Mélanges offerts à Robert Sauzet*, Tours, Publication de l'Université de Tours, 1995, p. 93, Claude Petitfrère relève par exemple dans la maison des champs tourangelle d'un chanoine, une « chambre du jardinier ».

³¹³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 185.

³¹⁴ Arch. Dép. 86, C 232, provision d'office de Jacques Gillebert.

³¹⁵ *Idem*.

³¹⁶ Maudet Xavier, Aumond Bernard, *Le château de Mauléon, mottes féodales et abbaye depuis l'an mil*, Nueil-les-Aubiers, Éditions Claude Le Mastin, 2021, p. 109.

³¹⁷ Arch. Dép. 86, C 232, provision d'office de Jacques Gillebert.

³¹⁸ Follain Antoine, Larguer Gilbert (dir.), *L'impôt des campagnes. Fragile fondement de l'État « dit » moderne (XV^e – XVIII^e siècle. Colloque tenu à Bercy les 2 et 3 décembre 2002*, Paris, Institut de la gestion publique et du développement économique, 2005, p. 15.

le décès de Jacques Gillebert, en 1754, est produit un état de la « capitation des employés » des gabelles pour l'élection de Châtillon-sur-Sèvre pour l'année 1755. Ce document montre que l'administration saline de l'élection se monte à soixante-treize agents répartis dans un dépôt et treize bureaux annexes³¹⁹. La zone de marche qui existe au nord de la province avec l'intendance de Tours, fracture deux zones bien distinctes. Si les Mauléonnais accèdent facilement au sel, il n'en est pas de même pour leurs voisins des Mauges et de l'Anjou où des réseaux de faux sauniers se sont constitués. Rolande Collas a montré qu'il existait des zones de tensions épisodiques ou permanentes dans le confins de ces provinces³²⁰, qui motivaient l'État à entretenir ce réservoir d'agents royaux.

Le condiment reste néanmoins quasiment introuvable au sein du livre de raison de la famille Gillebert. Ce n'est qu'au mois de juin 1726 que le bourgeois explique recevoir comme moyen de paiement de ferme de son métayer de la Guiraudière de Saint-Amand-sur-Sèvre, du sel et en importante quantité :

Receu de Vrignault deux boisseaux de sel à vingt livres et sols le boisseaux et douze livres neuf sols et pour cinq sols de [mot illisible] et il reste quarante sols pour la moitié de la ferme de Blouin.³²¹

Le sel est indéniablement un élément essentiel dans l'alimentation des Français d'Ancien Régime. Il joue un rôle central dans les techniques de salaison des produits³²² et par conséquent est indispensable à la consommation quotidienne. Les exemptions dont bénéficie Jacques Gillebert grâce à son office : « exampt de taille, ustanscilles, subventions et toutes autres imposition, de logement de gens de guerre³²³ » peuvent laisser penser que sa consommation de sel était libre, ou en tout cas pas soumise au parcours de prélèvement ordinaire qui incombait à la masse mauléonnaise.

³¹⁹ Arch. Dép. 86, C 3, état de la répartition de la capitation des agents de la gabelle de l'élection de Châtillon-sur-Sèvre, le 16 octobre 1754.

³²⁰ Colas Rolande, « Le petit faux saunage au XVIIIe siècle en Touraine méridionale », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°109-2, 2002, pp. 59-66.

³²¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 10.

³²² Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., pp. 37-38.

³²³ Arch. Dép. 86, C 232, *op. cit.*

B) Un propriétaire urbain : modes, moyens de production et de consommation à la ville

Le centre névralgique des affaires et du quotidien du sieur de la Louzière se situe à Mauléon. C'est dans cette ville qu'il réside, siège de l'élection éponyme qui « comprend 75 paroisses, qui contiennent 10 000 feux & 40 000 personnes³²⁴ ». Il est impossible de situer précisément l'hôtel familial des Gillebert, étant donné la rareté des indications données par le principal intéressé dans son journal. Toutefois, il est réalisable de circonscrire cet emplacement à la couronne sud-ouest de l'îlot que forme l'abbaye de la Trinité de Mauléon³²⁵, paroisse des Gillebert. L'habitation devait être assez importante, au vu du nombre de domestiques qui se relaient en vingt-trois ans (vingt personnes). Jacques Gillebert doit aussi entretenir ce patrimoine, il fait donc appel à des artisans à de nombreuses reprises. À la fin de la décennie 1710, il fait intervenir en trois mois, trois artisans différents, touchants tous à des travaux de la maisonnée :

Le 30 novembre 1718, comté avec m[aistr]e Raslaud cherpentier, de toute la besogne qu'il a faite pour moy jusqu'à ce jour et toutes déductions faites, je me suis trouvé luy rester quarante cinq livres cinq sols. N'est compris aud[it] comte qu'une brasse d'ail et une planche et deux cens et demy de tuille [...].

Le 18 décembre 1718, comté avec Pierre Henry [maçon] de toute la besogne qu'il a faite pour moy jusqu'à ce jour et je me suys trouvé luy rester vingt une livre quinze sols.

Le 12 janvier 1719, j'ay comté avec Cailleton, serrurier, de toutes choses jusqu'à ce jour et nous sommes restez quittes³²⁶.

Il fait également appel à d'autres artisans comme des « tuilliers³²⁷ » ou des « paveurs³²⁸ » afin d'effectuer les réparations de son logis, comme le 23 octobre 1719 où le charpentier Jacques Vion pose un nouveau portail à l'édifice, ce qui sous-entend la présence d'une cour au bâtiment, donnant sur la rue. Les réparations en milieu urbain ne semblent pas être trop coûteuses pour notre bourgeois, en tout cas, elles ne sont que modestes comparées aux fortes sommes dédiées à la restauration des infrastructures

³²⁴ Boulainvilliers de Henri, *État de la France...*, tome 2, Londres, T. Woods & S. Palmer, 1727, p. 110.

³²⁵ Annexe n°1. Fonlupt Adrien, Bazin Pierre, « Étude patrimoniale d'une ville et son territoire. Commune de Mauléon (79) », mémoire sous la direction de Veston Véronique et Germaine Jean-Michel, École de Chaillot, cycle 2016/2018, p. 30.

³²⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 212.

³²⁷ *Ibid.*, p. 201.

³²⁸ *Ibid.*, pp. 190-191.

agricoles : « j'ay comté avec Jacques Le Comte, tuillier demeurant aux Oulleries, de la tuille qu'il m'a fourni mesme d'un millier, faisant le tiers de 3000^{lt} qu'il avoit fournis à la Grassière³²⁹ ». Une écurie vient parfaire le logis des Gillebert, preuves en sont les nombreuses notes et dépenses relatives aux équipements et à l'entretien de ses chevaux³³⁰. Ces animaux ont plusieurs intérêts, ils introduisent la perspective du déplacement, bien qu'elle ne tienne pas une place centrale dans le livre de raison, et peuvent concomitamment souligner la question des mobilités alimentaires³³¹ dans un XVIII^e siècle dépendant des équidés. Les déjections engendrées par cet animal participent de la fertilisation du potager, d'autant plus dans un lieu ce lieu de la modernité qui traduit l'action de « forcer la nature³³² ». Toutefois, cette pratique est décriée, du moins, elle est sujette à controverse dans le courant du Grand Siècle. Le fumier est perçu comme grossier³³³, il se rapporte aux paysans fumant les potagers sans prendre garde aux arbres fruitiers qui s'y trouvent, gâtant par conséquent le goût des fruits.

La maison du bourgeois se pose en vitrine de la richesse et du statut social de son propriétaire. Au Grand Siècle naît la figure du financier, homme de chiffre, spéculateur mais surtout honnête homme, bon ménager, qui inscrit son nouveau rang et son ascension au travers du bâti³³⁴. Ainsi s'accroît par la multiplication des espaces domestiques une spécialisation de plus en plus importante des pièces du logis. L'habitat de ces élites se doit d'être une synthèse entre agrément, accessibilité et bien sûr production³³⁵, en particulier grâce au jardin potager qui y est implanté.

³²⁹ *Ibid.*, p. 201. Jacques Gillebert possède la métairie de la Grassière, il y consacre les pages 29, 30, 51 et 52, de son journal.

³³⁰ *Ibid.*, Il fait en particulier appel au sieurs Flandrois et Pallard, cellier et maréchal. Aucune indication n'est faite quant au nombre de chevaux que pouvait posséder le sieur de la Louzière. Le seul élément de comparaison local que nous pouvons avancer s'observe dans un milieu aristocratique et reste l'inventaire après décès dressé en 1661, d'Eusèbe du Puy du Fou, demeurant au château de la Severie dans la paroisse des Cerqueux-sous-Maulévrier, proche de Mauléon (Arch. Dép. 79, EN-A 1481). Il est fait mention de six chevaux et un mulet dans les écuries du château.

³³¹ Voir le chapitre de Meyzie Philippe, « Valorisation des produits et territoire dans la littérature commerciale du XVIII^e siècle », in Andrieux Jean-Yves, Harismendy Patrick (dir.), *L'assiette du touriste. Une quête de l'authentique*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, Presses Universitaires de Rennes, « Tables des Hommes », 2013, pp. 23-38.

³³² Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 125.

³³³ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, *op. cit.*, pp. 203-208.

³³⁴ Babelon Jean-Pierre, « La maison du Bourgeois gentilhomme. L'Hôtel Salé, 5, rue de Thorigny à Paris », *Revue de l'Art*, n°68, 1985/2, pp. 8-10.

³³⁵ Chancel Jean-Marc, Borruet René, « La maison des villes et la maison des champs... la bastide marseillaise », *Méditerranée*, n°1-2, t. 77, 1993, pp. 82-83.

Propriétés	Livres tournois	Sols	Maison	Jardin
Logis de Saint-Melaine	26	5	Oui	Oui
La Rochellerie	20		Oui	Oui
La Celerie	12		Oui	Oui
Les Loges de Fontenay	80		Oui	?

Tableau 3 - Tableau des rentes dues sur les propriétés urbaines de Jacques Gillebert

La constitution d'un pôle urbain par Jacques Gillebert s'effectue dans un temps assez long. Son journal nous permet d'observer, outre son logis, deux propriétés pleinement intégrées dans le tissu urbain et deux autres possessions suburbaines. Les maisons de la Rochellerie et de Saint-Melaine se situent dans et au pied de l'enceinte mauléonnaise, tandis que la Celerie appartient à l'un des faubourgs de la ville, appelé Bourneau³³⁶. À Fontenay-le-Comte, le logis de Loges se trouve dans la même situation³³⁷.

Ces acquisitions ont d'abord l'intérêt de procurer des rentes en argent au Président des dépôts de Mauléon. Le tableau ci-dessus montre tout de même de sérieuses disparités et une diversité³³⁸ entre les propriétés, tant du point de vue financier que sur le type de bâtiment, le logis des Loges écrasant les trois autres possessions. Le sieur de la Louizièvre a une assise locale certaine, du dépôt à sel en passant par ses maisons, ses champs, ses bois et les autres possessions du paysage mauléonnais, il est là. Ces lieux embrassent les thématiques de production, au travers les jardins, dont nous reparlerons, mais aussi du stockage de denrées à l'image du grenier des Loges, que Gillebert décide de ne pas

³³⁶ Arch. BRHAM, C1-3, « Par acte receu par Gautronneau, notaire royal, le vingt cinq avril mil sept cent vingt un, j'ay acquis par eschange des religieux de Mauléon une petite maison et deux jardins en dependants scittuez à Bourneau, derrière ma basse cour appellée la Celerie, et en contre eschange, j'ay donné auxd[its] religieux une maison et un jardin sittuez es hault faubourgs, que j'avois eus de Charlotte Pasteau, veuve Jean Girard. » (p. 37).

³³⁷ Suire Yannis, *Le Bas-Poitou vers 1700. Cartes, plans et mémoire de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Éditions du CVRH, 2017, p. 342.

³³⁸ Truel Yves, « Un paysage rural de la province de Quercy d'après un compoix du XVII^e siècle », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, n°135, 2011, pp. 51-53. L'auteur montre l'impressionnante diversité des propriétés en milieu urbain et en parallèle la mainmise d'un groupe limité de propriétaires sur le bâti.

bailler : « à l'exception du grenier qui est sur le devant dudit logis, que je me suis réservé³³⁹ ».

III. Le bourgeois est ses champs

Le livre de raison de la famille Gillebert est un document résolument à cheval entre un quotidien urbain, marqué par la civilité, les échanges économiques en opposition avec une dimension clairement rurale, cloisonnée dans l'administration d'un domaine éclaté qui repose sur la gestion agricole. Posséder sous l'Ancien Régime revient à diriger et administrer des hommes, des femmes mais aussi du foncier, symbole de « promotion sociale³⁴⁰ ».

A) Champs, prés, bois... Le « domaine » du bourgeois

Le triptyque que forment les champs, les prés et les possessions forestières dans le témoignage de Gillebert permet de retracer son attachement et surtout sa dépendance à ces lieux. Ce morcellement territorial, dont notre personnage est à la fois victime et acteur, participe de la multiplication des parcelles et inévitablement des droits et des usagers, à savoir les paysans ou autres petits bailleurs, faisant croître les litiges et les revendications populaires³⁴¹. Néanmoins, en diversifiant ses possessions, notre bourgeois profite d'un double mouvement. Grâce aux champs, il prélève les résultats de la récolte, peut ainsi les consommer, mais aussi les revendre et le bail à mi-fruit lui garantit une entrée d'argent, en plus d'une quasi-dépendance³⁴² financière du fermier. Il instaure en parallèle dans certaines clauses de métayage, ce qu'il nomme « tiers du profit de vente³⁴³ », cela correspond à une part que le métayer doit lui reverser sur les ventes de bétail lors d'une foire. Le meilleur exemple de précarité financière reste celui du métayer du village des Marchais, Luc Guillotteau qui décède en 1730, laissant à son épouse plus de six cents livres de passif envers Jacques Gillebert, somme contractée quelques mois auparavant pour acheter des bêtes :

Le 13 juin 1730, j'ay fait procéder par exécution sur les meubles et bestiaux et par saisie et établissement de commissaire sur les fruits de ma mestairie des Marchais à deffault de payement de six cens soixante

³³⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 33.

³⁴⁰ Le Roy Ladurie Emmanuel, *L'historien, le chiffre et le texte*, Paris, Fayard, 1997, p. 258.

³⁴¹ Scuiller Sklaerenn, « Propriété et usages collectifs. L'exemple des marais de Redon au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°29, 2008/1, pp. 49-51.

³⁴² Charpentier Emmanuelle, *Les campagnes françaises..., op. cit.*, p. 217.

³⁴³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 27.

seize livres et au moyen du délaissement qui m'a esté fait des bestiaux, charrettes, charrues et charruages et des fruits pendant par les racines³⁴⁴

L'autre tenant de la réserve tient dans le pré, lieu d'élection de l'élevage puisqu'il apporte une partie de la ration fourragère. Les prés sont à de nombreuses reprises mentionnés par Jacques Gillebert, qui donne à voir de la toponymie locale et de l'influence de la culture paysanne³⁴⁵ des lieux. Emmanuel Le Roy Ladurie dans *Montaillou, village occitan* s'était déjà posé la question de la perception spatiale dans la société, certes à l'époque médiévale, en concluant que le « sens³⁴⁶ » géographique s'astreignait à la surface d'action et d'influence des individus. Ici, notre bourgeois fait la synthèse entre une connaissance des lieux, emprunte d'un vocable paysan ou du moins rural, et un patrimoine élargi à l'échelle du Bas-Poitou. Sur les plans de la consommation et de la production, les prés poitevins permettent parfois des doubles cultures, ce qui multiplie leur intérêt. En 1669, un fermier des Sables d'Olonne vend par exemple une parcelle contenant à la fois vignes et pré, accolée à un jardin³⁴⁷, chose visiblement commune.

Jacques Gillebert possède des bois. Il fait en l'occurrence mention de « trante pieds d'arbres que j'ay fais abattre dans les bois de Boissière³⁴⁸ » le 19 mars 1730, ou bien cite les « cent trante neuf livres de bois qu'il [Pierre Croizé, son bordier] avoit fourni à mad[emoise]lle Corbier³⁴⁹ ». Le bois est en effet un indispensable du quotidien. Il sert au chauffage des habitations aisées construites au XVIII^e siècle³⁵⁰ (qui privilégie un ratio inédit d'une cheminée pour deux pièces), fait office de matériau essentiel dans les chantiers civils comme militaires, mais surtout il sert de combustible afin de chauffer les marmites et poêles. Les techniques de cuisson des aliments chez les élites occidentales connaissent un vrai tournant aux XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles, développant par conséquent les techniques de cuisson, grâce à la multiplication des intensités de chaleur³⁵¹. Ce bois sert d'une part, à une consommation personnelle, domestique, *via* la

³⁴⁴ *Ibid.*, C1-3, p. 55.

³⁴⁵ *Ibid.* p. 10. Afferme à Jean Ayrault, poissonnier à Mauléon, le « pré du chastagner ».

³⁴⁶ Le Roy Ladurie Emmanuel, *Montaillou, village occitan de 1294 à 1324*, Paris, Gallimard, « Bibliothèque des Histoires », 1975, p. 432.

³⁴⁷ Arch. Dép. 85, B 501, vente par Daniel Laurans d'une maison, pièce de terre et jardin à son frère, paroisse de l'Île d'Olonne, pour 430 livres tournois, le 8 septembre 1669.

³⁴⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 199.

³⁴⁹ *Ibid.*, p. 202, sous-entend que Gillebert possède des arbres à La Petite Réé, de Vouvant.

³⁵⁰ Jandot Olivier, *Les délices du feu...*, *op. cit.*, pp. 244-245.

³⁵¹ Quellier Florent, « Modernités gastronomiques de l'Ancien Régime », in Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, « Références », 2021, pp. 637-638.

cheminée et les appareils de cuisson. Il est également employé par la communauté Mauléonnaise ou l'ensemble familial de maître Gillebert. En 1724, le sieur Croizé convoie pour soixante-dix livres de bois³⁵² à la belle-sœur de Jacques Gillebert, *idem* en 1722, nous venons de le voir. Cette même année, Pierre Baudry, le boulanger de Saint-Jouin-sous-Mauléon semble être à court de combustible pour cuire son pain. À plusieurs reprises, il doit faire appel au sieur de la Louzière, qui ne manque pas de lui en fournir, moyennant en six mois la somme de cinquante-huit livres et quinze sols :

Le 18 juin 1722, j'ay vendu à Pierre Baudry, boulanger au bourg de Saint-Jouin, treize cens de fournille³⁵³ que j'ay dans les bois de la Cornegrière et que je doibs faire rendre chez luy à raison de cent quatre fagots par cent³⁵⁴ la somme de trois livres quinze sols le cent, revenant lesd[its] 1300 [fournilles] à 48^{l[ivres] t[tournois]} 15^{s[ols]} qu'il doibt me payer à la Toussaint prochaine³⁵⁵.

Le 6 novembre 1722, j'ay achevé de faire livrer à Pierre Baudry dit le Roy, boulanger au bourg de Saint-Jouin, seize cent cinquante fagots de fournille et de bois que je luy avois vendu à raison de soixante quinze sols le cent sur lequel nombre il en faut déduire soixante quatre fagots pour les ajets de quatre par cent ainsi, ne doibt payer que quinze cent quatre vingts six fagots qui audit prix de soixante quinze sols le cent, reviennent à soixante neuf livres, neuf sols, six deniers, surquoy il m'a payé vingt livres ainsi il ne me reste plus que trante huit livre, neufs sols, six deniers³⁵⁶.

J'ay receu de Pierre Baudry, dit le Roy, vingt livres sur ce que je luy ay vendu³⁵⁷.

Le cas de Pierre Baudry illustre la fonction vitale du bois comme combustible du four, et donc élément nécessaire à la subsistance de la population. En 1679, à Saint-Michel-en-L'Herm, le boulanger Michel Dalquin était d'ailleurs mené devant la justice pour cause de refus de faire cuire le pain de la communauté dans le four banal, qu'il ne

³⁵² Arch. BRHAM, C1-3, p. 198, « Le 2 aoust 1724, Jean Croizé, mon bordier de la Petitte Ré m'a donné soixante et dix livres [tournois] à recevoir de mademoiselle Corbier, ma belle-sœur, pour du bois qu'elle luy devoit, laquelle somme ladite damoiselle m'a promis payer ».

³⁵³ « Fournilles », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, *op. cit.*, p. 624. « Ramilles et branchages provenant de la coupe des taillis et gaulis, et propres à chauffer les fours. En Vendée, nom donné aux épines blanches ou noires que les baux de métayage demandaient d'émonder tous les trois ans. »

³⁵⁴ « Cent », *Ibid.*, p. 302. « Centaine d'éléments quelconques mais identiques. Un cent de fagot, de bottes. »

³⁵⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 203.

³⁵⁶ *Ibid.*, p. 202.

³⁵⁷ *Ibid.*, p. 203. Cette note est rédigée en décembre 1722 ou janvier 1723, car elle est comprise entre le 16 décembre 1722 et le 23 janvier 1723.

jugeait « pas en estat [et] que à cause que les rousches³⁵⁸ que doibvent fournir lesd[its] habitans ne sont pas conditionné³⁵⁹ ».

La partie visible de cette réserve dans le livre de raison de Jacques Gillebert cache tout ce qui entoure les prés, pâtis, ouches et champs. Les haies sont consécutives de terres maltraitées par les textes contemporains de notre bourgeois, car quasi-absentes. L'ingénieur du roi, Claude Masse décrit l'arrière-pays bas poitevin ainsi : « mais à mesure que l'on s'éloigne de la côte, hors de portée de cet engrais [le goémon], les terres produisent peu et que du seigle communément, partie du terrain étant en landes ou bruyères³⁶⁰ ».

B) La ruche et les abeilles : métayers et métayage dans l'ensemble gillebertien

J'ay veu Monsieur, le bled en bon estat et au juste. Vou[s] me ferés le plaisir de m'envoyer tout le reste de la petitte récolte dans son temps. Vous m'enverrés aussi à Bordeaux le vin qui se sera recueilli et achepterés des barriques pour cet effet je vous recommande le dernier article que vous lui avés fait son affaire de gourlainbaut. Je vous souhaite une bonne santé [...] Montesquieu, Marsillac, ce 25 octobre.³⁶¹

Le baron de Montesquieu commande à la fin de l'année 1725 à son métayer, Saint-Lanne, d'acheminer les fruits de ses terres vers la cité bordelaise. Cet exemple, pris dans le cadre aristocratique illustre les liens que tissent les métayers avec les propriétaires, au travers des correspondances, de billets et de voyages³⁶². Plus au nord, dans le Poitou de Jacques Gillebert, les relations sont sensiblement différentes. Le réseau de métairies et de borderies y est très développé. À partir du constat effectué à l'échelle de la Gâtine poitevine par Jacques Péret³⁶³, nous nous apercevons que l'ancien modèle aristocratique est désormais copié par la bourgeoisie, établie en ville. L'achat et l'emprise successive

³⁵⁸ Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 1147. Lachiver parle de « rouchette » pour l'Anjou, qu'il explique être un « petit pain sec et dur ».

³⁵⁹ Arch. Dép. 85, B 1140-3, comparution de Michel Dalquin devant la cour de la baronnie de Saint-Michel-en-l'Herm parce qu'il « ne faict en aucune fason son debvoir de cuyson du pain », le 24 novembre 1679.

³⁶⁰ Cité dans Suire Yannis, *Le Bas-Poitou vers 1700...*, op. cit., p. 35.

³⁶¹ Bibl. Mun. Bordeaux, Ms 1868 (225), Lettre de Montesquieu à son métayer, lui demandant d'envoyer à Bordeaux la récolte de blé et vin, 25 octobre 1725.

³⁶² Arch. BRHAM, C1-3, p. 209, comme le 8 mai 1720 où il se rend à Fontenay-le-Comte et traite avec les sieurs Ferret et Croizé, tous les deux ses bordiers.

³⁶³ Maillard Brigitte, « PÉRET (Jacques), *Les paysans de Gâtine au XVIII^e siècle*, La Crèche, Geste Éditions, 1998, 285 p., 130 F. », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°2, t. 106, 1999, p. 111.

des terres cultivables et des exploitations par celle-ci, entraîne une mutation de l'espace et favorise l'installation du système métayer.

En Poitou, nous observons dans une écrasante majorité³⁶⁴ des cas une domination de la métairie et du bail à mi-fruit dans les campagnes. À l'échelle du journal de la famille Gillebert, deux types d'exploitations se détachent, ce sont la métairie et la borderie³⁶⁵. En 1739, le sieur de la Petite Louzière possède onze métairies³⁶⁶ et trois borderies³⁶⁷. La définition avancée par Marcel Lachiver, qui soutient que la borderie est inférieure à la métairie en taille et en revenus correspond en partie aux résultats que nous trouvons quant à la hauteur en livres tournois des baux entre ces deux entités. Les échantillons sélectionnés sur la période 1730-1735 montrent que les métayers de Gillebert déboursent en moyenne 77 livres tournois par an. Notons tout de même que ce chiffre est biaisé par l'absence de données relatives à la hauteur en argent des baux des métairies des Haut et Bas Puy-Herbert ainsi que de Château-Gaillard, paroisses de Moulins et de Petosse. Les bordiers payent pour leur part 26.7 livres tournois de rentes par an. Cet écart, conséquent, doit être nuancé par le reste des produits demandés par Jacques Gillebert à ses exploitants dans les baux de ferme, nous y reviendrons assez largement.

Le bail à mi-fruit représente l'opportunité pour le propriétaire de s'assurer un revenu en nature et en argent permanent, simplifiant les niveaux d'achat de produits alimentaires. Florent Quellier explique d'ailleurs que ce sont dans les pays de métayage que l'autoconsommation est la plus forte³⁶⁸ et qu'il existe une typologie relativement récurrente des produits présents dans les baux de ferme. Ces clauses des contrats relèvent-elles d'un vrai besoin économique, celui de baisser les dépenses relatives à la table ou participent-elles du bien manger des élites ? En tout cas, les redevances en nature offrent à cette bourgeoisie provinciale et de manière plus confidentielle à Jacques Gillebert, la

³⁶⁴ Benoist André, « Vie paysanne et protestantisme en "Moyen Poitou" du XVI^e siècle à la Révolution », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°2, t. 96, 1985, pp. 163-164.

³⁶⁵ « Borderie », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 194, « Dans la coutume du Poitou, gagnerie que l'on peut cultiver avec deux bœufs. En Gâtine poitevine (Deux-Sèvres), la borderie contenait de 2 à 10 hectares de terres rassemblées autour du village, mais aussi des parcelles dispersées. »

³⁶⁶ Arch. BRHAM, C1-3, Les métairies de la Boulays, la Guiraudière, la Petite Louzière, la Bleure-Rambault, les Marchais, la Grassière, la Bretesche, Château-Gaillard, la Petite Ré, le Bas Puy-Herbet et le Haut Puy-Herbert. Jacques Gillebert cède la métairie de la Barnière paroisse du Foussais-Payré, au profit de son fils, Gillebert de Taraillé en 1719 (p. 23).

³⁶⁷ Idem, les borderies de Feron, de la Gallardiére, et de la Petite Troche.

³⁶⁸ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 147.

possibilité de faire « honneur sur une table par la décoration³⁶⁹ » d'une volaille ou d'une viande issue du finage. La réponse à la question que nous venons de poser est bien sûr multiple, elle entraîne à la fois les notions de goût, de conservation, d'acheminement des aliments³⁷⁰ et bel et bien d'un certain intérêt économique. Le miel qui découle de toutes les denrées produites dans les métairies et borderies de Gillebert témoigne bel et bien d'une forte autoconsommation et d'un goût des produits rustiques, du moins issus du domaine, face à une pénétration grandissante³⁷¹ de nouveaux aliments qui trônent désormais sur les tables des plus fortunés.

Les retombées économiques sont pleinement motivées par les redevances des métayers. La métairie des Marchais que possède J. Gillebert s'inscrit en tête de pont des investissements et surtout des rentrées d'argent de notre officier. En 1720, il concentre d'importantes sommes afin d'équiper son métayer, Luc Guillotteau, que nous avons déjà rencontré à plusieurs reprises. Après avoir détaillé le contrat que les deux hommes ont passé devant le notaire Gautronneau le 1^{er} mars 1720, Gillebert restitue ceci :

Et par le mesme jour, j'ay donné audit Guillotteau pour la somme de deux cens quatre vingts sept livres dix sols de bestiaux à cheptel et luy ay laissé pour cinquante cinq livres de charrettes, charruages et autres meubles³⁷².

Ce que notre homme omet de préciser, c'est qu'il adjoint au présent bail une clause plutôt avantageuse mais aussi consécutive des dépenses qu'il avance ci-dessus. Il nomme ce principe le « tiers du proffit³⁷³ ». Le métayer se voit contraint lorsqu'il mène ses bestiaux sur les foires poitevines de restituer à maître Jacques une partie de la somme globale du marché. La hauteur de ce prélèvement correspond bien à un tiers de la somme totale. La vente d'une tore³⁷⁴ en 1721 permet de confirmer cette hypothèse : « Le 21 septembre 1721, j'ay receu dud[it] Guillotteau vingt trois livres, scavoir six livres, trois

³⁶⁹ Liger Louis, *Le Ménage des champs et le Jardinier françois accomodez au goût du temps...*, Paris, Damien Beugnié, 1715, p. 144.

³⁷⁰ Meyzie Philippe, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galatheau (Bordeaux, 1754 – 1763) », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°54, t. 2, 2007/2, p. 49.

³⁷¹ Scuiller Sklaerenn, « Les villes portuaires, plates-formes de diffusion des nouveautés alimentaires au XVIII^e siècle : l'exemple breton », in Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, « Histoire Maritime », 2015, pp. 253-254.

³⁷² Arch. BRHAM, C1-3, p. 27.

³⁷³ *Idem*.

³⁷⁴ « Tore », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 1254, « Génisse, en plusieurs régions ».

sols, quatre deniers pour mon tiers de proffit d'une tore par luy vendue dix huit livres, dix sols³⁷⁵ ». Les sommes montent par conséquent très vite, comme lorsque Guillotteau part vendre tout un ensemble d'animaux de boucherie, dont nous avons le détail.

Le 4 may 1727, ledit Guillotteau m'a dit avoir vendu un petit bœuf quarante une livre, cinq moutons quinze livres, deux agneaux quatre livres et une bode³⁷⁶ douze livres, faisant le tout soixante treize livres dont il m'a payé cinquante sept livres et m'a donné [rayé : douze] seize livres à recevoir de Chastellier qui les doibt pour deux agneaux et une bode³⁷⁷.

L'aperçu des prix de tous ces animaux permet de souligner l'importance de l'élevage, en particulier des bovins et surtout des ovins à l'échelle de la province. Dans un article traitant de l'élevage des bœufs dans le Limousin d'Ancien Régime, Jean-Pierre Delhoume explique qu'au XVIII^e siècle le nord du Poitou et le Choletais, zones frontalières, font parties de la quinzaine de provinces qui se partagent le marché boucher parisien³⁷⁸, marché qui est par ailleurs, écrasé par les productions normandes et limousines. En 1727, Boulainvilliers souligne déjà le commerce étendu des animaux de boucherie, il explique qu'en l'élection de Mauléon, « on [...] fait quelque trafic de bestiaux, c'est même le principal Commerce, à considérer dans la totalité de l'Élection, & les foires où ils se débitent se tiennent à Mauléon, les Herbiers, l'Hébergement, les Essards, &c.³⁷⁹ » La mention faite plus haut par Gillebert de son boucher le sieur René Chastellier, conduit à penser que Luc Guillotteau, le métayer du village des Marchais, situé paroisse de Saint-Jouin-sous-Mauléon, mène ses bêtes à la foire la plus proche, à savoir celle de Mauléon. Les seize livres tournois que le bourgeois doit recevoir du marchand de viande mettent en lumière le circuit boucher mauléonnais. En réalité, une partie de la viande consommée par la famille Gillebert provient du domaine directement ou alors est transformée en avoir par le boucher lui-même.

Le schéma ci-dessous permet de dresser succinctement les modes de production des têtes de bétail dans la métairie des Marchais mais surtout de rendre compte du circuit

³⁷⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 27. Si l'on divise les 18^{lt} 10^s par 6^{lt} 3^s 4^d, nous obtenons un résultat de 2.99, soit un tiers de la somme globale.

³⁷⁶ « Bode », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 185, « En Anjou, dans le Maine, en Berry, taure, génisse ».

³⁷⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 28.

³⁷⁸ Delhoume Jean-Pierre, « L'Élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 22, 2004/2, pp. 92-95.

³⁷⁹ Boulainvilliers de Henri, *État de la France...*, op. cit., p. 110.

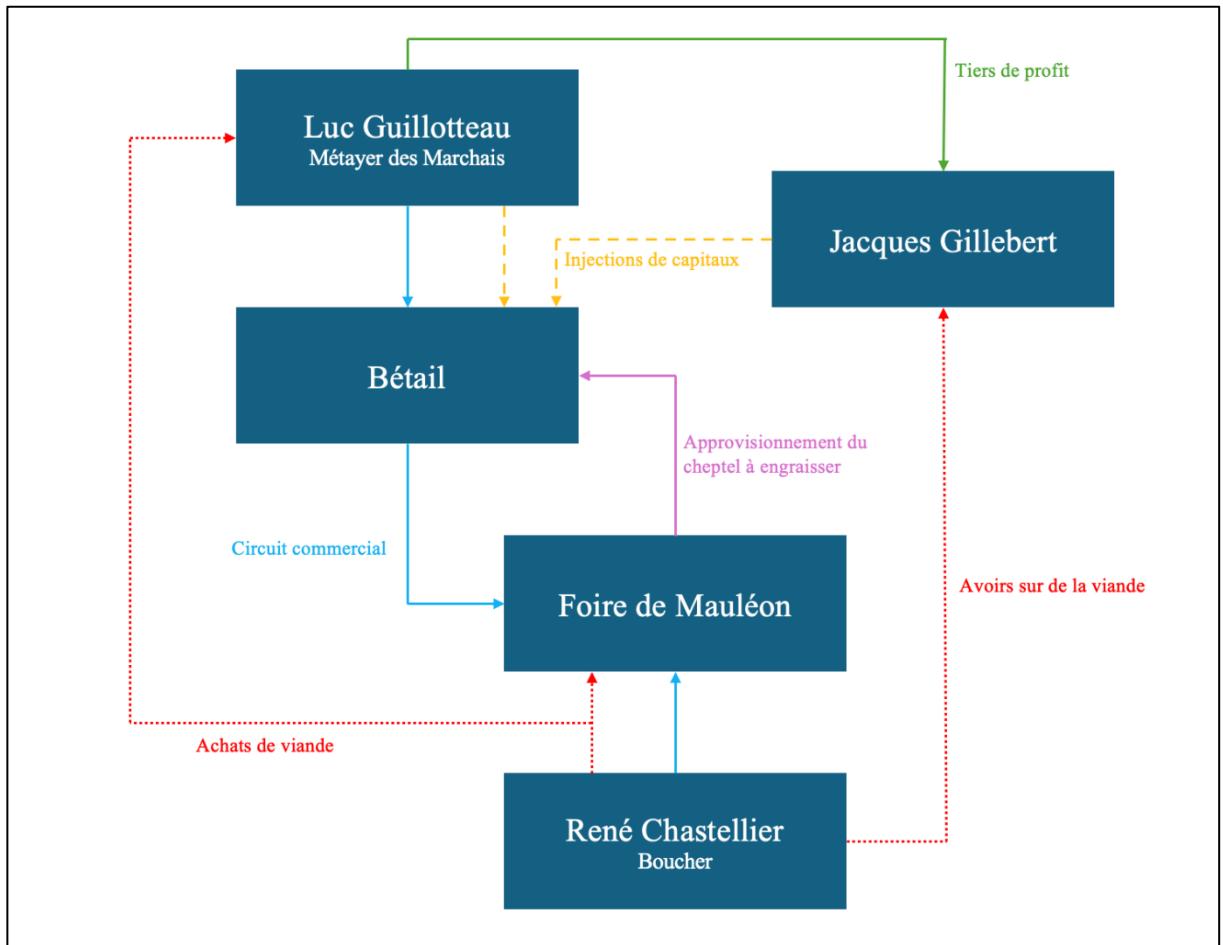


Figure 3 - Circuits de production et d'approvisionnement en viande via le système de métayage de Jacques Gillebert

de commercialisation de la viande au travers différents acteurs, tous reliés et interconnectés. À l'origine du processus, nous retrouvons ceux qui investissent dans la métairie, logiquement le propriétaire et principal investisseur à savoir Jacques Gillebert et aussi son métayer, qui participe à sa hauteur à l'achat régulier d'animaux : « Le 16 novembre 1727, ledit Guillotteau m'a dit avoir vendu deux bœufs cent livres, deux veaux à Chastellier vingt deux livres et audit Chastellier pour douze livres de brebis dont il a retenu par ses mains soixante dix livres pour acheter deux autres bœufs³⁸⁰ ». Le capital de départ est donc multiplié. La foire tient une place centrale dans l'achat et la vente des comestibles autant que du bétail³⁸¹, c'est par là que transite une importante partie des marchandises produites dans les fermes du sieur de la Petite Louzière. Elles sont ensuite appelées à être redistribuées aux marchands, artisans et paysans locaux ou de passage. Le nombre conséquent de foires et de marchés tenus dans l'Ouest profite au commerce des

³⁸⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 28.

³⁸¹ Duban Caroline, « Les foires et marchés au XVIII^e siècle », *Revue d'Histoire du Pays Bressuirais*, n°76, 2016, p. 62.

bouchers urbains et ruraux, qui se trouvent en partie itinérants³⁸². René Chastellier, le boucher, est un acheteur récurrent du métayer Luc Guillotteau. Selon le livre de raison de Gillebert, les deux hommes traitent sept fois ensemble dans le cadre d'une vente de bestiaux – sur le total de vingt-quatre notices consacrées à Guillotteau³⁸³. Cette interdépendance de tous les acteurs représentés condamne les métayers à se fournir dans les foires poitevines en nouvelles têtes de bétail, puis les y vendre. À plusieurs reprises, J. Gillebert fait mention d'animaux vendus par son métayer mais ne précise ni l'acheteur, ni le lieu où se déroule la transaction. Le traditionnel rendez-vous dominical favorise les interactions. On achète et on vend dans la discréption des bancs de l'église ou après, à l'auberge³⁸⁴. Nous pouvons par conséquent désigner plusieurs lieux de sociabilité dans lesquels les métayers de Gillebert auraient pu vendre leurs animaux.

Le système des avoirs dont bénéficie Jacques Gillebert, en plus du tiers de profit, lui permet de limiter ses achats de viandes, consignés dans l'autre partie du registre. Les sommes qui lui sont octroyées par les époux Chastellier sont relativement importantes et les transactions effectuées uniquement sur sa métairie des Marchais lui procure entre 1721 et 1739 pour 228^{lt} 10^s de viandes diverses, avec des années fastes, à l'image de la Saint-Jean 1739 où Michel Cousin donne à « m[onsieu]r de la Louisière cent livres à prendre sur Chatelier, boucher, qu'il luy devois pour des bœufs³⁸⁵. »

Les métairies de maître Jacques font l'objet de bien des avantages. Qu'ils prennent l'apparence de redevances, de dons ou de rentes, les produits issus du domaine, cultivés ou élevés par les métayers profitent à Gillebert et à sa famille. Ce réseau humain foisonnant, composé de femmes, d'hommes, d'enfants, parfois de veufs et de veuves³⁸⁶ consacre une dépendance plus ou moins à double sens avec le propriétaire. Les produits

³⁸² Vallez Jean-Marie, « La boucherie rurale en Normandie au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 29, 2008/1, pp. 86-87.

³⁸³ Arch. BRHAM, C1-3, pp. 27, 28 et 55.

³⁸⁴ Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », op. cit., p. 588.

³⁸⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 56.

³⁸⁶ *Ibid.*, p. 31, nous avons observé à plusieurs reprises des périodes de veuvages assez courtes avec un remariage qui semble nécessaire à la survie économique de la famille. Il affirme en 1725 à René Bibard et Thérèse Marolleau sa borderie de la Bretesche, néanmoins le 10 avril 1730, la demoiselle Marolleau est présentée comme veuve et le 19 décembre 1731, c'est un certain Gabard qui officie comme bordier. Gillebert ne dit pas si Thérèse Marolleau a épousé en secondes noces Gabard ou si elle a été remplacée. Le précédent contrat passé en 1725 peut nous faire pencher pour la seconde option : « Le 30 juillet 1725, j'ay affermé pour cinq ans à commencer dès la feste de Saint Georges ». En 1731, six ans se sont écoulés depuis le précédent contrat de métayage, la veuve Gabard a très probablement été remplacée et poussée sur les routes du travail. À propos de la « transhumance » des métayers, voir Lachiver Marcel, *Par les champs...*, op. cit., pp. 133-136.

issus du domaine sont nombreux et concentrent l'énergie de notre officier. Si Robert Sauzet considère son notaire nîmois comme un « apprenti spéculateur », férus de météorologie, que le niortais Joseph Pelletier consacre plusieurs pages de son livre de raison aux intempéries et aux dommages des récoltes³⁸⁷, voyons comment Jacques Gillebert, du haut de sa vingtaine de possessions s'assure un approvisionnement alimentaire conséquent et organise cette véritable culture écrite de l'accumulation.

³⁸⁷ Arch. Dép. 79, 1 J 98, livre de raison de J. Pelletier (1650-1674), marchand de bêtes niortais : « les 6^e[sme] et 13^e[sme] de jüillet [1668], il a faict un sy grand orage meslé de gresle d'une prodigieuse grosseur comme de boulle [...] et rampeaux de la commune, de grosseur d'œufs de poule et d'oye que les bledz de quantité de paroisse en ont esté gastez mesme la majeur part des tuilles des couvertures des maisons ont esté rompues ».

Chapitre II : Boire du sien, entre gestion et autoconsommation.

Introduction

L'autoconsommation joue, semble-t-il, un rôle ponctuel mais essentiel, comme souvent chez les élites, lorsqu'elle [Marie-Joséphine de Galatheau] vit à Gradignan. Cela semble être le cas en 1759 et 1760 et justifie, par conséquent, la réduction significative du nombre d'achats alors limités au pain, aux différentes graisses et à la viande.³⁸⁸

Le rythme de vie de cette aristocrate bordelaise que peint Philippe Meyzie éclaire sur un temps raisonné de l'alimentation, en tout cas réglé par les possibilités qu'offre la saisonnalité du domaine. Si dans le cas présent, Madame de Galatheau jouit d'un système de « double résidence³⁸⁹ », Jacques Gillebert ne peut s'enorgueillir de posséder de maison des champs. Certes, le réseau des immeubles qu'il s'est constitué est vaste, il reflète par ailleurs un large éventail de productions, mais il ne s'est pas construit autour du modèle de la maison des champs à proprement parler. L'accession de ce type de demeures même à la bourgeoisie est pourtant au début du XVIII^e siècle, bien au goût du jour³⁹⁰. Le livre de raison qu'il tient donne à voir du besoin financier, du rôle social et de l'intérêt culturel que les élites ont à se nourrir et à régenter ce domaine. Car c'est bien le domaine qui fait converger les intérêts des membres de la maison Gillebert, et ce, même après le décès du père de famille en 1739. Champs, jardins, haies, étables, toits à cochons, ruches, arbres fruitiers, vignes, forment alors un ensemble bien régi, pour lequel notre bourgeois consacre une partie de sa vie et dans lequel il investit et où surtout il reçoit. Les produits que fournissent les champs et les métairies du domaine traduisent l'importance de cette ruralité, son rôle clef pour Jacques Gillebert.

L'étude de l'autoconsommation, thématique parfois difficile à percevoir dans les sources, peut être abordée grâce aux documents du *for privé*. Le journal de Jacques Gillebert engage en ce sens grâce aux notices dans lesquelles il rédige les baux de métayage, les redevances qu'il reçoit de ses paysans et les produits que ces derniers lui donnent afin de pallier le manque de monnaie sonnante et trébuchante. Pour les élites des

³⁸⁸ Meyzie Philippe, « La noblesse provinciale à table... », *art. cit.*, p. 35.

³⁸⁹ *Idem*.

³⁹⁰ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, *op. cit.*, pp. 116-119.

XVII^e – XVIII^e siècles, l’autoconsommation revient à « boire du sien », c’est-à-dire profiter des fruits du domaine dans le cadre d’une économie de la table même chez les plus aisés. Cet idéal permet d’autre part, d’asseoir son rang. La détention des terres cultivables et pour lesquelles la bourgeoisie peut tirer des intérêts, compose sa force économique, sociale et culturelle. Véritable « privilège d’une minorité³⁹¹ », l’apport annuel des fruits du domaine de Jacques Gillebert s’exerce au travers de plusieurs lieux comme les jardins fruitiers-potagers ou encore la basse-cour qu’il possède à Mauléon et qui suggèrent une importante autoconsommation au quotidien. Campagne et ville sont connectées. Elles reposent sur une stratégie économique pensée par notre bourgeois. Le domaine, composé d’exploitations, de terres, de jardins, de vigne, doit être compris comme la continuité logique de la maison des villes. C’est par conséquent un ensemble connecté et interdépendant. Le maître apporte les ressources nécessaires à la bonne exploitation du patrimoine, tandis que le métayer et sa famille font fructifier l’apport de capital *via* les cultures et l’élevage, moyennant une rétribution en argent comme en nature et faisant l’objet de clauses précises, favorables à l’approvisionnement du propriétaire³⁹².

Le système de métayage, si commode soit-il, ne se réalise cependant que sous quelques réserves. La saisonnalité, les aléas climatiques, les capacités de production et le cloisonnement des redevances limitent parfois l’approvisionnement à l’échelle d’une année. Il ne faut pas sous-estimer le recours au commerce local ou étendu. Même si les produits du domaine gillebertien sont nombreux et assurent à la famille des revenus conséquents – participant d’une économie de la table, nombreuses sont les notices d’achat de grains, de viande, ou d’autres denrées produites en dehors des frontières du Poitou. Il y a toutefois un véritable goût des élites pour le terroir et pour les produits du finage bas-poitevin à l’échelle de notre journal. Le cloisonnement des redevances est autant une limite sur le plan alimentaire, qu’un indice du goût de notre bourgeois pour les produits de la campagne. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, la noblesse et la haute bourgeoisie valorisent le domaine, au travers l’envoi de cadeaux alimentaires dans tout le royaume, et même au-delà³⁹³. L’intérêt, le goût du local et les identités culturelles faisant, le domaine est un incontournable de la table des plus riches, substituant même le recours aux marchés

³⁹¹ Aymard Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chayanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, n°6, 38^e année, 1983, p. 1394.

³⁹² Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 146.

³⁹³ Voir l’article de Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain... », *art. cit.*, pp. 33-50.

traditionnels³⁹⁴. Il fait l'objet d'attentions particulières, les élites lui consacrent d'importantes parties de leurs papiers. Le cas de Jacques Gillebert entre pleinement dans ce schéma. Il fait partie de ceux qui ont accédé à la propriété et qui, par conséquent, ont le devoir moral, du bon ménager, de faire fructifier ces lieux de production et de rayonnement social.

I. De l'importance et de la diversité des céréales

Le décompte, les échanges et la rationalisation monétaire des *bleeds* se sont imposés au fil des années comme des sujets essentiels dans le livre de raison de Gillebert. L'importance des céréales allant de la très petite échelle à un plan global, traduit une nécessité plurielle des contemporains du bourgeois. Qu'ils soient objets de tensions permanentes, de spéculations, de consommation et même de distinction entre les individus, les céréales ont occupé largement l'historiographie³⁹⁵ de l'époque moderne. Ils ont permis d'étudier les cultures, les déplacements des grains, leurs valeurs et leurs représentations sociales. Ce « personnage compliqué³⁹⁶ » (F. Braudel), offre à l'historien la possibilité de dresser les contours d'un imaginaire alimentaire, celui d'une civilisation occidentale profondément marquée, appuyée et dépendante des céréales. Si Jacques Gillebert est attentif aux récoltes du domaine, c'est en partie parce qu'il en est dépendant et qu'il sait qu'il peut tirer quelques profits.

A) Récolter ses grains : équilibres et disparités céréalières dans un journal familial

Préoccupé par les nombreuses entrées et sorties de céréales de ses champs ou de ses greniers, Jacques Gillebert semble construire non pas un document comptable de ses fermes, mais plutôt un aide-mémoire et un faire-valoir du transit de cette marchandise stratégique au sein de son réseau. Les grains concentrent de manière générale les attentions les plus vives, et les divers vols³⁹⁷ ou litiges relatifs au blé, font redouter le pire aux propriétaires, d'autant plus lorsqu'ils vivent éloignés des centres de production³⁹⁸.

³⁹⁴ Quellier Florent, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémisses de la gastronomie française », *Dix-Septième Siècle*, n°254, 2012/1, pp. 147-149.

³⁹⁵ Le Roy Ladurie, *L'historien, le chiffre...*, *op. cit.*, pp. 219-232.

³⁹⁶ Braudel Fernand, *Civilisation matérielle...*, *op. cit.*, p. 78.

³⁹⁷ Arch. Dép. 85, B SUPPL 14-15, procès-verbal du vol d'un grenier à blé dans la paroisse de Nalliers, daté du 2 mars 1709. Ou encore : Arch. Dép. 86, B 259, procès-verbal d'un vol de blé dans la paroisse de Fors, au sud de Niort (1709).

³⁹⁸ Bignon Véronique, « Approvisionnement alimentaire et société... », *art. cit.*, p. 629.

La culture, la récolte et la gestion des céréales sont consécutives des baux mis en place entre Jacques Gillebert et ses métayers. Le détail des redevances dues par ces derniers se cantonne à une simple énumération des produits cultivés sur place, que les paysans doivent fournir à Gillebert. Éliminons par conséquent les « clauses techniques³⁹⁹ » qui illustrent les connaissances et l'intérêt tout particulier du maître pour la pratique agricole. Ce ne sont pas tant les baux que l'enregistrement des sommes et des quantités de grains reçues, qui rendent compte de la production du domaine de Gillebert. Les baux instruisent sur la logique qui est plus ou moins voulue par le propriétaire. Isabelle Guégan explique que le XVIII^e siècle connaît une explosion des prix de ferme⁴⁰⁰, creusant encore plus l'écart entre grandes, moyennes, petites et trop petites exploitations. Ces disparités sont illustrées par les baux qu'instaure notre officier. Il réclame en particulier à René Bibard et son épouse Thérèse Marolleau, ses métayers de la Bretèche, d'importantes sommes et redevances en nature :

Le 30 juillet 1725, j'ay affermé pour cinq ans à comencez dès la feste de Saint-Georges dernière passée, attendu les conventions faites avec Pierre Morin [son ancien métayer], à René Bibard et Térèse Marolleau sa femme, m'a borderie de la Bretesche pour m'en bailler par an un agneau à Pasques, quatre poulets à la Saint-Jean, six livres de beurre à la S[ain]t-Michel, deux chappons à noël et quatre vingt dix livres en argent à la my aoust et une journée de fauches⁴⁰¹

Idem pour ses métayers de la Boulais :

Le vingt six décembre 1713, j'ay affermé pour trois ans à comencer à la Saint-Georges prochaine à Michelle Cousin et Pierre Rampillon son fils pour une moitié, et à Jean Grolleau et Mathurine Guyet sa femme pour l'autre moitié le lieu et mestairie de la Boulays, parr[oisse] de Roortais pour m'en payer par chacun an au terme de my aoust sept charges de bled seigle et une charge de grosse avoine mesure de Mauléon, cent quarante livres en argent moitié à la S[ain]t-Jouin et moitié à la my aoust, quatre poulets à la Pentecôte, quatre livres de laine à la S[ain]t-Jean et deux chappons à noël à comencer les premiers payemens pour les poulets, laine et chappons aux susd[its] termes de l'année 1714 et pour le bled, avoine et argent aux termes de l'année 1715.⁴⁰²

³⁹⁹ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., pp. 320-321.

⁴⁰⁰ Guégan Isabelle, « Recherche de profits ou arrangements familiaux. Le sous-fermage des édifices et superficies en Basse-Bretagne au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 59, 2023/1, pp. 40-41.

⁴⁰¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 31.

⁴⁰² *Ibid.*, p. 7.

Ces contrats passés tantôt devant un notaire, tantôt entre les principaux intéressés *via* l'oral, conduisent à interroger les capacités de production et la diversité des grains cultivés par les métayers du domaine. Si Jacqueline Ursch voit les livres de raison comme des sources clef en main pour l'historien, car ils « comportent très souvent des comptes de métairies ; on y constate le produit de leurs biens, c'est-à-dire la moitié ou le tiers de toute la production de la métairie⁴⁰³ ». Il faut rester prudent car Gillebert n'établit aucun total, ne fait aucun compte⁴⁰⁴, il se contente dans une écrasante majorité des cas, d'inscrire les quantités de grains reçus. Toutefois, il se plaint à certaines reprises et l'emploi de la négation dans sa phrase permet de déceler un mécontentement, comme en 1730, année durant laquelle « mes dixmes ne m'ont produit qu'une charge, quinze boisseaux⁴⁰⁵ ». Notre bourgeois n'établit pas non plus d'état de la récolte. Elle doit d'ailleurs être prise en compte dans sa globalité. Les travaux des champs engagent des dépenses exceptionnelles, et le métayer doit faire appel à une main-d'œuvre nombreuse qui sera payée en argent et aussi grâce à une ponction en nature dans la récolte⁴⁰⁶. Le temps des moissons est une période festive⁴⁰⁷ durant laquelle le maître ou l'employeur contribue à restaurer les corps des travailleurs. Une estampe⁴⁰⁸ du XVIII^e d'Yves-Marie Le Gouaz, permet de contempler sur fond de détails champêtres, deux couples de jeunes gens attablés avec tout autour d'une table dressée, assis dans l'herbe, des paysans se servant de la pitance et du vin offerts par les propriétaires. Cette scène illustre la sociabilité de table qu'engendrent les fêtes et le calendrier agraire. Ce *Repas des Moissonneurs* fait émerger l'idée qu'il y a bien un intérêt pour le maître de récompenser les paysans en offrant une partie des fruits de leur labour.

Les épisodes froids ou chauds, pouvant dérégler les récoltes ne sont jamais mentionnés par Jacques Gillebert. Contrairement à Etienne Borrelly, notre officier ne recueille pas les aléas climatiques dans son journal, boutant par là même les croustillants

⁴⁰³ Ursch Jacqueline, « Livres de comptes, livre de raison, livres de vie », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., p. 124.

⁴⁰⁴ Arch. Dép. 85, 1 Num 119 4/2, compte de la ferme du Colombier par le sieur Maury (1712). Ce dernier met en place un système d'une liste de sommes justifiées, ce qui ne correspond pas avec les notes du sieur de la Louzière.

⁴⁰⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 47.

⁴⁰⁶ Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille...*, op. cit., p. 211.

⁴⁰⁷ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 68.

⁴⁰⁸ Le Gouaz Yves-Marie, *Le Repas des Moissonneurs*, 1770-1775, estampe (eau-forte-pure), 21.1 x 15.8 cm, BnF, Paris.

détails et autres remarques sur les perceptions du froid et de la chaleur⁴⁰⁹ des hommes et des femmes de l'époque moderne. Il consigne en revanche les quantités de grains que ses métayers lui fournissent à la fin de chaque année. L'analyse de ces volumes nous a permis de faire émerger quatre centres de production écrasant les autres lieux dédiés à la culture des céréales. Le tableau ci-dessous illustre une stratégie de production de la part de Jacques Gillebert. Les sommes importantes qui sont dégagées grâce à la vente sur les marchés aux grains consolident l'idée d'une politique des blés menée par Gillebert, mais plus largement par les élites d'Ancien Régime et tous ceux suffisamment armés⁴¹⁰.

Avant de traiter de la qualité et de la diversité des céréales du domaine de Gillebert, intéressons-nous aux quantités récoltées et distribuées. Le tableau ci-dessous retrace les prélèvements que notre homme a organisés tout au long de la décennie 1725-1735 dans ses possessions où le rendement était le plus conséquent, mais aussi où les redevances étaient les plus enclines à rendre compte de la consommation des céréales. Ce document confirme le doute que nous émettions sur la facilité de lecture de la production grâce aux ego-documents. Bien que les céréales tiennent une place éminente dans le journal de Gillebert, les onze lacunes relevées signifient que l'intérêt de notre bourgeois pour l'exactitude des comptes peut être remis en question. Afin d'éclaircir aussi le propos, nous avons fait le choix d'harmoniser les unités de mesure et d'employer uniquement le boisseau mesure de Mauléon, qui se monte approximativement à 14.59 litres⁴¹¹ à la fin du XVIII^e siècle. La maison Gillebert ne manque par conséquent pas de céréales. Robert Sauzet avance pour la famille Borrelly qu'il étudie, le chiffre moyen de 12 à 15 hl⁴¹² de céréales panifiables consommés chaque année. Les totaux exprimés par le tableau des métairies de Gillebert confirment l'aisance et la sécurité qu'il s'octroie. Néanmoins, les aléas décrits précédemment ou même la fluctuation des récoltes sont perceptibles. La récolte moyenne de 1727 contraste avec l'année suivante, faste, qui comble les greniers de notre officier (plus de 75 hl de grain).

⁴⁰⁹ Jandot Olivier, *Les délices du feu...*, op. cit., pp. 45-46.

⁴¹⁰ Lachiver Marcel, *Par les champs...*, op. cit., pp. 189-191.

⁴¹¹ Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les Tables de conversion*, Clermont-Ferrand, éd. Blaise-Pascal, 2001, pp. 177-179.

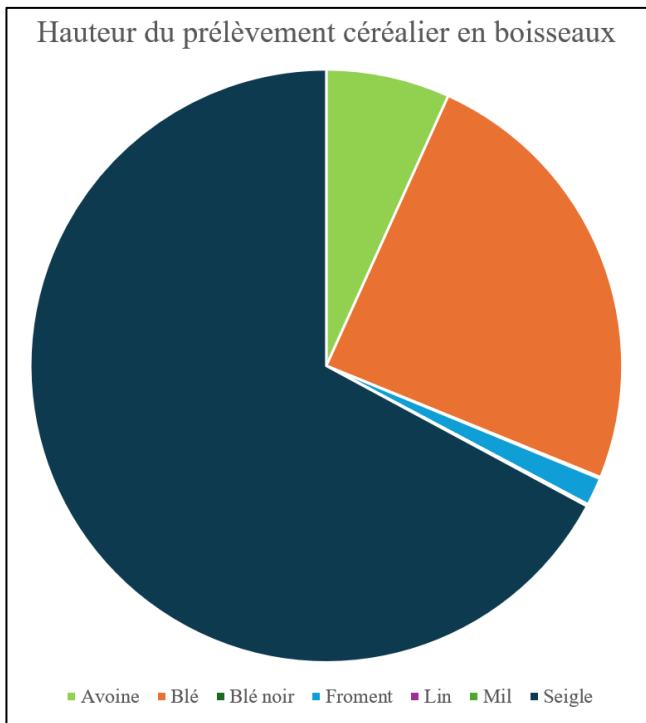
⁴¹² Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 129.

Années	La Boulays	La Bleure-Rambault	La Grassière	Les Puy-Herbert	Bilan annuel (en boisseaux)
1725		24,5	102	32	158,5
1726	218,5	62,7	102	68	451,2
1727	142	42,7	102	57	343,7
1728	243	64	149	61	517
1729	258	64	102	57	481
1730	197	64	102	59	422
1731	134	64		91,5	289,5
1732	243,5			32	275,5
1733	161,5			65	226,5
1734			102	65	167
1735			102		102

Tableau 4 - Répartition des grains entre les quatre plus importantes exploitations de céréales pour les années 1725-1735 (en boisseaux)

Ces quantités qui dépassent les frontières de la consommation des céréales sous l’Ancien Régime permettent de prendre conscience de l’important système de stockage et de revente que gèrent les élites. Peurs, commodités ou éléments de distinction économique, les céréales occupent les esprits de l’époque moderne. Marc Conesa détaille l’après-récolte en disant ceci « La volonté de garder les grains au plus près n’est pas qu’une affaire de psychologie : en période de crise, il est plus efficace d’en obtenir localement que d’en importer.⁴¹³ »

⁴¹³ Conesa Marc, « Des grains, des terres et des hommes. La dîme et la question des espaces agraires en Cerdagne (XVII^e – XVIII^e siècles) », in Viader Roland (dir.), *La dîme. Dans l’Europe médiévale et moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2010, p. 263.



Graphique 1 - Répartition des grains prélevés par Jacques Gillebert dans ses métairies

Les sources contemporaines emboîtent le pas à une culture mauléonnaise quasi-exclusivement tournée vers le seigle⁴¹⁴. Les papiers de Jacques Gillebert semblent effectivement aller dans ce sens. En compilant toutes les notices de prélèvement céréalier et fourrager du domaine, nous avons obtenu une gamme de variétés relativement restreinte. Au total, les métayers et les bordiers de Gillebert cultivent trois variétés de céréales panifiables (froment, seigle et mil), de l'avoine, et d'autre types de culture comme du lin ou du blé noir. La polygonacée,

pourtant élément important de la diète paysanne⁴¹⁵, n'apparaît que tardivement dans la province. Jean Charbonnier rapporte qu'à la fin du XVII^e siècle, l'ingénieur Claude Masse ne connaît pas trace de sarrasin en Bas-Poitou⁴¹⁶.

Michel Nassiet explique que la prééminence locale du seigle s'associe dans les provinces rurales de l'Ouest du royaume, à la culture de l'avoine (7 % des grains récoltés) et du blé noir, très peu présent ici (seulement cinq boisseaux en 1726)⁴¹⁷. La répartition que fait Jacques Gillebert entre les métairies de son domaine conduit à mettre en avant les terroirs locaux.

Si les quantités de seigle prélevées écrasent les autres cultures, il se place uniquement en quatrième position des redevances les plus récurrentes derrière l'argent,

⁴¹⁴ Boulainvilliers de Henri, *État de la France..., op. cit.*, p. 110, « le Terrain est partout fort meslé de bocages, de plaines & de collines, de vignes & de Pastures, on n'y recueille que du seigle en médiocre quantité, en sorte que le Pays n'en a pas assez pour sa subsistance. » Un article de 1966 rend également compte des cultures établies dans cette partie du Bas-Poitou : Tinthoin Robert, « Un terroir de frange du bocage poitevin : l'Argentonnais », *Norois*, n°51, juillet-septembre 1966, p. 500.

⁴¹⁵ Voir Chaussat Alain-Gilles, « Le sarrasin : une manne pour le Domfrontais (XVII^e – XVIII^e siècle) », *Centre de recherches quantitatives*, n°1, pp. 111-140.

⁴¹⁶ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*, p. 135.

⁴¹⁷ Nassiet Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°9, 1998, p. 64.

le beurre et les volailles. Reste alors la question de l'emploi récurrent du terme de « bled » par notre bourgeois. Florent Quellier attribue à ce substantif « tous les grains, panifiables ou non, consommés par les hommes et les animaux.⁴¹⁸ » Du seigle ou du froment, nous sommes incapables de distinguer ce qui se cache derrière les *bleeds* du sieur de la Louzière, même s'il semble probable qu'il s'agisse bel et bien de seigle.

Le rang de Jacques Gillebert l'oblige à servir et à manger quotidiennement du pain finement bluté, produit grâce au froment qui lui donne sa couleur blanche⁴¹⁹. Ce n'est pas dans ses métairies que notre officier se fournit massivement en froment étant donné les 88.5 boisseaux qu'il reçoit de ses métairies de la Boulays, la Barnière, la Bleure-Rambault et la Bretesche. Sa rente en froment qu'il tient sur le village de Pillouet, paroisse des Cerqueux-de-Maulévrier, lui assure un approvisionnement annuel : « J'ay receu de Mathurin Aumond quatre charges de froment à raison de vingt cinq livres dix sols la charge, revenants à cent deux livres⁴²⁰ ». Lorsqu'il est à court de froment, Gillebert a aussi la possibilité d'acheter directement la marchandise chez son producteur désigné. Le 12 mars 1722, Mathurin Aumond lui a ainsi « vendu deux charges de froment à raison de seize livres dix sols la charge⁴²¹ ». Ce schéma est applicable pour toutes les céréales moissonnées dans les champs de Gillebert, à l'exception du seigle, que le bourgeois vend aux membres de son réseau. À titre d'exemple, Cousseau de la Richardière, son neveu, se trouve lui « rester cent neuf livres trois sols et seize boisseaux seigle⁴²² ». Les années fastes lui donnent également l'occasion d'opérer des prêts de cette marchandise à celles et ceux qui en ont besoin⁴²³ et donc d'élargir l'influence et le champ d'action du domaine. En clair, l'autoconsommation ne doit pas cacher les achats, les ventes et la dimension expectative qui s'agrège autour des céréales.

⁴¹⁸ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 26.

⁴¹⁹ Jacobsohn Antoine, « Techniques agricoles et goût des aliments à l'époque moderne : le froment et le pain en France au XVIII^e siècle », in Redon Odile, Sallmann Line, Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e – XVIII^e siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, pp. 151-155.

⁴²⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 201.

⁴²¹ Ibid., p. 204.

⁴²² Ibid., p. 198.

⁴²³ Ibid., p. 191, « Le 25 avril 1729, j'ay presté à la veuve Bourasseau, demeurante à la Renolière paroisse de Saint-Jouin, une charge de bled seigle qu'elle me doit rendre à la mestive prochaine sur le pied de quatorze livres dix sols soit en bled, sur le pied qu'il vaudra dans le temps, soit en argent, à son choix. » Jacques Gillebert fait mention du temps de la vente du blé, il expose parfaitement les fluctuations des prix des céréales et donc du pain, concourant à des spéculations fortement dépréciées par les masses populaires.

B) Distribuer ses grains

1. La dîme. Le préteur prélevé.

J'ay le tiers dans la dixme sur la majeure partie des terres des trois mestairies des Haut et Bas Puy-Herbert, sur lesquelles dixmes je doibs au sieur prieur de Moulins, cinq boisseaux de gros. J'ay aussi seize boisseaux seigle de rente foncière sur le Haut Puy-Herbert et seize boisseaux sur les bas Puy-Herbert, requerables à la my aoust.⁴²⁴

À quelques encablures au nord de Mauléon se situe la petite paroisse de Moulins⁴²⁵, en marche du Poitou et de l'Anjou. Comme l'explique Jacques Gillebert, le curé du lieu réussit à tirer quelques bénéfices en marge de la dîme qu'il tient. L'antienne du XIX^e siècle, marquée par le positivisme voulait que seuls les « nobles et [les] prêtres levaient sur le peuple des impôts (droits féodaux et dîme)⁴²⁶ », il n'en est pourtant rien. Notre bourgeois hérite de ces terres du Puy-Herbert grâce à sa mère, qui lui lègue en 1698⁴²⁷, les rentes qu'elle possédait reviennent d'ailleurs à son fils. En les abandonnant, Marie Pommeraye lui lègue un droit de dîme laïc. Il s'agit du système des dîmes inféodées. Elles correspondent à une importante part des prélèvements de la dîme à l'échelle du Poitou. Selon Jacques Marcadé⁴²⁸, elles constituent d'ailleurs une menace directe pour le temporel des petites paroisses locales et des centres religieux plus importants⁴²⁹. La dîme est un catalyseur des tensions rurales. Sur fond d'omniprésence de la religion, les laïcs et les clercs n'hésitent pas à convoquer les tribunaux et les litiges relatifs aux bornages⁴³⁰, abus ou refus pleuvent. Les contemporains du Président du dépôt achètent, vendent, lèguent et héritent de ce type de dîme. Le curé de Moulins n'est pour autant pas totalement

⁴²⁴ *Ibid.*, p. 47.

⁴²⁵ Arch. Dép. 86, C 3, rôle de la capitulation de l'élection de Châtillon-sur-Sèvre (1755). La paroisse de Moulins paye 1105 livres tournois pour l'année 1755.

⁴²⁶ Lavisse Ernest, *Livret d'histoire de France : opuscule du maître*, Paris, Armand Colin, 1894, p. 28.

⁴²⁷ Arch. Dép. 85, E 36 363, contrat de mariage daté du 22 octobre 1698.

⁴²⁸ Marcadé Jacques, « La dîme au XVIII^e siècle : l'exemple du diocèse de Poitiers », *Bulletin de la société des Antiquaires de l'Ouest et des Musées de Poitiers*, 5^e série, tome XI, 1997, pp. 64-65.

⁴²⁹ Marcadé Jacques, « Les bons comptes... », *Revue historique du Centre-Ouest*, tome V, 2006/1, pp. 186-187. À propos des innombrables droits et exceptions consécutifs de la dîme, l'auteur a ces mots : « Les institutions d'Ancien Régime sont d'une extrême complexité et bien des droits ou devoirs de natures différentes peuvent inférer ».

⁴³⁰ Arch. Dép. 79, 1 J 69, procédure engagée par L. Gabrieau, curé de Saint-Lazare de Goux dans le Haut-Poitou contre F. Brault, curé de Saivres à propos de la dîme d'une pièce de terre à la frontière des deux paroisses (1^{er} juin 1739).

dépouillé de son impôt puisqu'il bénéficie du gros⁴³¹ du prélèvement. Cette quote-part est fluctuante, elle semble dépendre de la hauteur des récoltes.

Années	Récolte brute (en boisseaux)	Variété	Gros (%)	Récolte nette (en boisseaux)
1725	50	Seigle	15%	42,5
1726	43	Seigle	16,3%	36
1727	41	Seigle	13,5%	46
1728	52	Seigle	14%	45
1729	62	Blé	8%	57
1730	32	Blé	15,6%	27
1731*	2	Froment	0%	2
1731	64	Blé	18,70%	52
1732*	2	Froment	0%	2
1732	38	Seigle	10,5%	34
1733				
1734	37	Seigle	10,8%	22
1734*	2	Baillarge et avoine	0%	2

Tableau 5 - Hauteur du prélèvement du gros sur la dîme des Haut et Bas Puy-Herbert

Le genre du livre de raison n'est pas forcément étranger à la question de la dîme, cependant, il semble plus naturel de trouver une partie des éléments comptables de la paroisse dans les mémoires des fabriques ou dans les documents du for privé appartenant à des ecclésiastiques⁴³². Le tableau ci-dessus permet d'appréhender sur un temps relativement long, de neuf ans, les logiques des saisies du curé de Moulins. Ce type de prélèvement s'explique par une tradition ancienne⁴³³ qui dès l'époque médiévale avait porté son dévolu sur les céréales, conduisant *de facto* à la faible diversité des grains. Dans le cas présent, seuls le seigle et le « blé », terme générique qui pourrait désigner du seigle,

⁴³¹ « Gros », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 704, « Revenu fixe d'une cure ou revenu principal d'un chanoine. Le gros du curé s'oppose au casuel, dont le montant varie. »

⁴³² Hoareau Jacqueline, « “De mémoire éternelle...” : les *Papiers de Pierre Vacherie*, prêtre du diocèse de Limoges (1595-1652) », in Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, François-Joseph Ruggiu (dir.), *Les écrits du for privé...*, op. cit., pp. 189-194.

⁴³³ Lauwers Michel, Mazel Florian, « Comment l'Église a confisqué la dîme », *L'histoire*, n°403, 2014, pp. 68-74.

sont privilégiés. Les mentions de froment, avoine ou baillarge⁴³⁴ (signalées par un astérisque) renvoie à des notes peu claires que Gillebert inscrit tels que « quatre boisseaux seigle et *environ* deux boisseaux de froment⁴³⁵ » ou « *environ* deux bo[isseaux] avoine et baillarge⁴³⁶ ». Le pourcentage du gros varie lui aussi en fonction des années avec en moyenne 13.5% de la récolte ponctionnée, rejoignant les chiffres avancés pour la Bretagne à la fin de la période⁴³⁷. Les légumes sont absents de cette rente, le curé de Moulins n'en prélève en réalité qu'en 1772, uniquement après la mort de notre bourgeois : « L'anés mille set [cent] soisente douse [...] j'ay heu vent et trois boiseau et catre planche de naviau pour le gros de dime à m[onsieu]r le prieur.⁴³⁸ » Le navet, légume rustique associé à la terre du potager⁴³⁹ est prélevé dans le cadre du jardin de production, les céréales et les plantes cultivées dans les champs (lin et chanvre pour le textile) ainsi que la pratique du charnage, dessinent un triptyque traditionnel du prélèvement et de l'alimentation rurale du bas clergé.

Les relations entre Jacques Gillebert et les clercs sont palpables au fur et à mesure de la lecture du journal. Les dépenses de table opèrent une sorte de lien tissé entre le bourgeois et les religieux, il ne traite d'ailleurs avec eux que dans le cadre alimentaire. Ses deux fils, Pierre et Charles, respectivement prieurs curés de La Tessoualle et de Saint-André-de-la-Marche, occupent de manière répétée les lignes du journal. En 1728, c'est pour du vin qu'il traite avec son fils Pierre⁴⁴⁰, l'année suivante, ce dernier a encore besoin de « trois louis d'or, vallants soixante douze livres pour payer son vin.⁴⁴¹ » En 1734, la longue énumération qui est faite de fournitures domestiques et ustensiles en tout genre⁴⁴² que les époux Gillebert livrent à leur fils cadet Charles, rend aussi compte de ce lien. Grâce à son réseau, le sieur de la Louzière « fait venir des Sables d'Olonnes » pour le

⁴³⁴ Il s'agit d'une orge de mauvaise qualité. Le terme est aussi usité pour désigner de l'orge de printemps. Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, *op. cit.*, p. 112, « En Poitou, orge de printemps, à deux rangs, *baillarge* en Anjou. »

⁴³⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 47

⁴³⁶ *Idem*.

⁴³⁷ Béaur Gérard, « Révolution et redistribution des richesses dans les campagnes : mythe ou réalité ? », *Annales historiques de la Révolution française*, n°352, 2008/2, p. 225.

⁴³⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 47.

⁴³⁹ Scarron Paul, *Les Œuvres de M. Scarron, reveuës, corrigées et augmentées de nouveau*, Paris, M. David, 1700, p. 96. Dans un poème scabreux expliquant la naissance de la terre, Scarron associe l'alliance du « Tonnerre » avec la « Princesse des Naveaux », opérant un rappel à la terre, au sol.

⁴⁴⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 191, « j'ay payé pour luy audit Soulans, de la serge comprise au présent journal, et de ce qui luy estoit deub par la succession dudit sieur prieur de Soulans, et toute déduction faite, mesme d'une barique de vin qu'il doibt payer à mon acquit ».

⁴⁴¹ *Ibid.*, p. 190.

⁴⁴² *Ibid.*, p. 184.

père prieur de l'abbaye de la Trinité de Mauléon quelques agrumes et de la morue séchée pour « cinq livres, quatorze sols⁴⁴³ ».

La frontière entre l'accaparement des blés et la subsistance des clercs semble assez ténue. Jacques Gillebert ne manque visiblement pas de céréales, excepté en 1724 lorsqu'il est contraint de se tourner vers les greniers des religieux de l'abbaye de la Granièterre aux Herbiers :

Le 4 octobre mil sept cens vingt quatre, j'ay envoyé querir chez m[onsieu]r Ayrault, sacriste de la Grenetièrre, seize boisseaux de froment mesure des Herbiers duquel nous n'avons point fait de marché. Il faudra luy payer sur le pied que nous en conviendrons.⁴⁴⁴

Il est nécessaire d'insister sur l'étendue du patrimoine des abbayes aux XVII^e et XVIII^e siècles. En ville, « les couvents, leurs églises et jardins ont largement contribué à façonner le paysage⁴⁴⁵ ». Gillebert échange d'ailleurs une petite maison, située dans le faubourg de Bourneau avec les religieux de la Trinité⁴⁴⁶. Le paysage rural est tout autant marqué par la propriété que par la mise en culture du temporel ecclésiastique ou le prélèvement.

La dîme reste un fardeau qui pèse, ou du moins qui constraint les affaires de notre bourgeois. Cette ponction, relativement maigre, brasse la thématique du déplacement des denrées, dans un univers alimentaire plus ou moins fermé.

3. Des greniers à grains ouverts ?

Le 25 octobre 1721 estant à Fontenay, j'ay affermé [...] tout mon logis des Loges à l'exception du grenier qui est sur le devant dudit logis que je me suis réservé.⁴⁴⁷

⁴⁴³ *Ibid.*, p. 214.

⁴⁴⁴ *Ibid.*, p. 197.

⁴⁴⁵ Baumier Béatrice, Caillou François, Maillard Christophe, Petitfrère Claude (dir.), *Les élites urbaines..., op. cit.*, p. 47.

⁴⁴⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 37, « Par acte receu par Daniel et Gautronneau notaire royal, le vingt cinq avril mil sept cens vingt un, j'ay acquis par eschange des Religieux de Mauléon, une petite maison et deux jardins en dependants scittuez en Bourneau, derrière ma basse cour appellé la Celerie et en contre eschange, j'ay donné auxd[its] Religieux, une maison et un jardin scittuez es hault fauxbourgs que j'avois eus de Charlotte Pasteau, veuve [de] Jean Girard. »

⁴⁴⁷ *Ibid.*, p. 33.

Le grenier à blé du logis des Loges à Fontenay-le-Comte semble occuper à plusieurs reprises notre bourgeois. En se réservant cette annexe, Jacques Gillebert établit une sorte de succursale de ses affaires dans la région fontenaisienne. D'autre part, le fait qu'il baille cette habitation sans le grenier, au sieur « Ferret, sargetier, pour sept ans⁴⁴⁸ » (une durée relativement longue eut égard les traditionnels quatre ou cinq ans requis habituellement), conduit à penser qu'il ne peut pas se séparer de ce complément au vu du temps imparti. Le grenier est à l'époque moderne, un lieu de la sécurité alimentaire. Les contemporains de Gillebert y entreposent, y conservent, y comptent et y redistribuent des marchandises. Ces dernières sont d'ailleurs très variées. Elles peuvent tout autant prendre la forme de boisseaux de seigle ramassés à la période estivale, que de quelques légumes secs, de condiments⁴⁴⁹ et même parfois des animaux⁴⁵⁰. Les greniers à grains, employons ce terme par commodité, peuvent être privés comme c'est le cas ici, mais aussi publics notamment dans le cadre des communautés d'habitants. D'autre part, la consécration d'une pièce d'habitation en grenier à blé est consécutive du peu de possibilités de l'entrepreneur. Ce procédé est parfois cher, il revient à amputer une partie de la rente, étant donné que le grenier ne peut être baillé. L'entretien de cette infrastructure écarte *de facto* ceux qui ne peuvent d'une part le remplir en blé et d'autre part, les moins armés économiquement⁴⁵¹.

Les greniers, protégés par des systèmes de fermetures, sont-ils pour autant des lieux de la sécurité alimentaire ? Le but du grenier à grains est de protéger la marchandise des éléments et des intervenants extérieurs. Il concentre pour cela les dépenses du propriétaire. L'année 1720 est synonyme pour Jacques Gillebert d'importantes réparations entreprises pour réaménager son grenier à blé des Loges. Ainsi, :

Le 15 octobre 1720, estant à Fontenay, j'ay comté avec madame Blanchard des avances qu'elles avoit payées pour moy, pour faire relever le plancher des greniers du logis des Loges. Lesquelles avances. Se sont trouvées monter à cinquante une livre en déduction de laquelle somme je l'ay priée de recevoir du nommé Ferret mon bordier, la somme de quarante livres, et ainsi si elle reçoit lad[ite] somme, je ne luy devroy plus qu'onze livres.⁴⁵²

⁴⁴⁸ *Idem*.

⁴⁴⁹ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*, p. 144.

⁴⁵⁰ Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », *op. cit.*, p. 631.

⁴⁵¹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, p. 123.

⁴⁵² Arch. BRHAM, C1-3, p. 207.

Madame Blanchard m'a mandé par sa lettre du 28 juillet 1721 que Ferret, fermier de mon logis des Loges luy avoit payé cinquante une livre qu'elle avoit avancé pour les réparations de mes greniers.⁴⁵³

Outre le plancher, il fait aussi appel régulièrement à des serruriers. Deux artisans, les sieurs Cailleton et Texier, se partagent le gros œuvre entre 1716 et 1731 et apparaissent à huit reprises dans les notes de Gillebert. Cette récurrence confirme l'idée selon laquelle les greniers, sont des lieux clos, que l'on verrouille à double tour. La documentation poitevine est assez bavarde sur les cas de vols de grains aux XVII^e et XVIII^e siècle, par la fracturation des serrures ou par le vol des clefs⁴⁵⁴. En 1709, l'un de ces larcins à lieu dans la petite paroisse de Sainte-Hermine, au sud de la province. Des experts, hommes de bonnes renommées sont désignés afin d'estimer les dégâts matériels et les pertes de grains, ils disent ceci :

[...] aux fins de la visite d'un grenier que led[it] sieur Goupillaud tiens à loyers de lad[ite] dam[ois]elle de Caillehaul et qui est sur l'escurie de la maison de Montreuil où elle fait sa demeure aud[it] Nalliers, dans lequel led[it] s[ieu]r Goupillaud à un grand nombre de bleus de plusieurs espèces duqueld[i]t grenier la serriore de la porte auroit esté rompue dans les festes de la Toussaint dernière et les bleus d'ycelluy volés et dont par une vendrie non tolérable le plancher auroit esté rompu, percé et coupé récemm[en]t.⁴⁵⁵

Dans cette affaire, tout est dit. Nous retrouvons à la fois la fracturation du cadenas, synonyme d'une porte donnant sur l'extérieur, en particulier à l'étage d'un commun (une écurie) ; également la rapine d'une quantité visiblement conséquente de céréales de plusieurs variétés ; et enfin la détérioration du grenier. Ce dernier point intrigue étant donné que le greffier semble davantage insister sur l'atteinte qui y a été faite. Il juge d'ailleurs cet acte comme étant intolérable plutôt que de souligner le vol des denrées. De plus, l'acte perpétré par les voleurs pourrait encourager l'idée d'une contestation de l'accumulation, motivée par la destruction partielle de ce grenier, chose inutile étant donné que la porte a déjà été fracturée. Florent Quellier explique qu'en milieu rural, les raisons de tels actes ne sont pas exclusivement engendrées par la faim, qu'ils peuvent répondre à

⁴⁵³ *Ibid.*, p. 205.

⁴⁵⁴ Arch. Dép. 85, 1 Num 231/14, plainte faite par Jouachim Merland le Jeune, de la ville des Essards et Julien Merland, procureur du lieu, contre Jean Girard ayant menacé le métayer de la maison seigneuriale d'Aubigny afin de « se saisir des clefs d'ung cadena quy servict à fermer la porte [du grenier à blé], ce qui obligea led[it] Tessier de ce retirer en cette ville, crainct d'estre maltraicté » (16 septembre 1683).

⁴⁵⁵ Arch. Dép. 85, B SUPPL 14-15, procès-verbal d'une visite d'un grenier à blé volé, paroisse de Sainte-Hermine, au sud de Fontenay-le-Comte (2 mars 1709).

un « vol-tentation⁴⁵⁶ » ou le cas échéant à des destructions contestataires. Retenons par cet exemple, que les céréales sont objet de vives tensions, et parfois comme ici, de violences populaires envers les greniers, symboles de l'accaparement. Les troubles frumentaires existent en Bas-Poitou, nous en voulons pour preuve les suppliques qu'émettent les paysans poitevins⁴⁵⁷ qui flirtent souvent avec des revendications alimentaires.

Paradoxalement lieu de sécurité et d'insécurité des provisions, le grenier à blé évoque une certaine confiance alimentaire entre les individus d'un même groupe. À plusieurs reprises, Jacques Gillebert note des allers-retours de céréales dans les divers greniers du cercle familial. En 1715, après que Gillebert ait envoyé à sa belle-sœur Françoise Corbier de l'huile, cette dernière se sert directement dans les réserves de notre bourgeois afin d'approvisionner ses propres exploitations en grains : « plus elle a pris dix boisseaux de mon froment pour fournir ses métary à raison de quarante sols le boisseau, un autre boisseau vendu par Barrande quarante cinq sols et six boisseaux de baillarge vendus vingt sols dont elle a receu l'argent⁴⁵⁸ ». Gillebert entrepose aussi une partie de ses grains chez son fils, Gillebert de Taraillé : « Ledit jour [29 mai 1729], m[onsieu]r Panier m'a dit que Gillebert de Fontenay, mon fils, avoit prit chez luy seize boisseaux de mon froment⁴⁵⁹ ». Cet exemple s'inscrit dans le *continuum* des affaires familiales. Le père de famille est à l'image du « roi-père⁴⁶⁰ », nourricier. Il doit assurer la survie du clan familial, cela passe par l'ouverture de ses réserves de grains à ceux-ci, sans pour autant pourvoir à l'intégralité des besoins alimentaires. Les transactions se font aussi dans le cadre d'échanges parfois inattendus ou opportunistes entre les individus, la monétarisation et la commercialisation permanente des céréales dans l'Ouest⁴⁶¹ intensifiant ce mouvement. Jacques Gillebert revêt l'habit d'un agent du blé placé au-dessus de la pyramide céréalière. À la fois père nourricier, bourgeois et agent du

⁴⁵⁶ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 150.

⁴⁵⁷ Fr. Bord Lucien-Jean, « Une supplique poitevine du XVIII^e siècle. Contributions à l'étude de la condition des métayers en Gâtine poitevine dans les années 1740 », *Bulletin de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, n°18, 2020-2021, p. 39.

⁴⁵⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 214.

⁴⁵⁹ *Ibid.*, p. 191.

⁴⁶⁰ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 159.

⁴⁶¹ Brouard Emmanuel, « Quel commerce fluvial en Loire angevine au XVIII^e siècle ? Nantes et son arrière-pays ligérien », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°123-1, 2016, pp. 124-127.

marché⁴⁶², il montre que le grenier des Loges de Fontenay-le-Comte est une plateforme tournante de son réseau. Lieu ouvert pour peu que l'on soit proche de notre officier, le grenier fait l'objet de réparations et d'une mise en protection nécessaire face aux voleurs de petit état, conjuguant à la fois sécurité, peur alimentaire et, il faut bien le dire, des peurs économiques.

C) Le grain monnaie

Quant aux différentes espèces de Pain, celui de Froment est le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment soit sec, pesant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il seroit mal-saint & pourroit causer des cours de ventre.⁴⁶³

Céréale privilégiée par le discours médical d'Ancien Régime, le froment s'impose dans le régime alimentaire des Français comme une composante essentielle de l'alimentation de tous les jours. Ici, Louis Ligier signale que le pain blanc doit recouvrir deux prérogatives : être agréable et roboratif. À la fois « gourmandise⁴⁶⁴ » et pain ordinaire pour les élites, le pain blanc est associé à un idéal de la bonne chère. En expliquant les pratiques alimentaires de l'aristocratie hellénistique antique, Jacques de Tourreil, contemporain de Ligier, dit ceci : « D'autre costé, la *tempérance* interdisoit les délices de la table. On buvoit rarement du vin, on ne mangeoit d'ordinaire que du pain d'orge, & le pain de froment se comptoit entre les mets frians.⁴⁶⁵ » Le registre de la gourmandise est une fois de plus sous-entendu et Tourreil ajoute l'idée d'une tempérance, ce que cherchent les élites du XVIII^e siècle en proie à « la civilité, une infrastructure chrétienne-religieuse.⁴⁶⁶ » Le pain du bourgeois est donc blanc, finement bluté, il est servi aux tables des plus riches. Cette couleur incarne les attentes de la population, son univers mental et l'importance des représentations alimentaires. Elle est synonyme de qualité, de sécurité et d'une « obligation⁴⁶⁷ » de surveillance permanente de la part des agents royaux. Il est aussi un élément de distinction sociale, de raffinement. Nous le retrouvons

⁴⁶² Saupin Guy, « Le privilège comme réponse à la concurrence commerciale étrangère : Nantes au début du XVII^e siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°117-1, 2010, p. 8.

⁴⁶³ Liger Louis, *La nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne : La manière de les entretenir & de les multiplier...*, Paris, chez la Veuve Prudhomme, 1736, p. 477.

⁴⁶⁴ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 25.

⁴⁶⁵ Tourreil de Jacques, *Oeuvres de M^r de Tourreil...*, Paris, Brunet, 1721, p. 187.

⁴⁶⁶ Elias Norbert, *La civilisation...*, op. cit., p. 219.

⁴⁶⁷ Martin Jean-Clément, « Steven L. Kaplan, *Le meilleur pain du monde, les boulangers de Paris au XVIII^e siècle*, Paris, Fayard, 1996, 756 pages. », *Genèse. Sciences sociales et histoire*, n°25, 1996, p. 169.

en conséquence dans les menus de fête, comme à Abbeville dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, où il est présenté lors du service des desserts, entre les crèmes, pêches, les poires, les raisins, et massepains⁴⁶⁸. Aussi fortifiant et bon qu'il soit, le pain représente chez les couches aisées un certain budget, surtout lorsque le maître ne dispose pas d'un domaine aussi avantageux⁴⁶⁹ que le sieur de la Louzière. En 1724, année pour laquelle il fait appel aux religieux de la Grainetière des Herbiers, notre officier fait entrer pour 11.4 hl de froment⁴⁷⁰, revenant approximativement à 487.5^{lt}. Le froment n'est donc pas une céréale comme les autres, d'autant plus dans la campagne Mauléonnaise, depuis laquelle les journaliers ou autres très petits exploitants traitent avec notre bourgeois.

Gillebert, trônant en haut du circuit des grains, donne à voir de l'importance de cette marchandise comme moyen de paiement et teste la subsistance quotidienne des paysans. Ces derniers privilégient des marchandises pratiques, non-périssables⁴⁷¹, les céréales semblent coller au mieux à ces prérogatives. Le monde de l'échange dans lequel gravite Jacques Gillebert engage aussi les transactions vers le crédit, le don mais également la conversion permanente en argent des contributions en nature. Certes, les plus humbles ne sont pas démunies d'outils monétaires, Philippe Minard le rappelle, « quand bien même les paysans auraient tourné le dos à l'économie monétaire, ou y seraient entrés à reculons, il n'empêche que l'argent circule, c'est l'évidence. Il en faut pour solder certains achats, pour régler certaines charges.⁴⁷² » Les « bleds » sont indispensables pour pallier ces échanges monétaires. La rétribution en grains effectuée par les paysans de Gillebert semble compter autant que la monnaie sonnante et trébuchante. Les paysans bas-poitevins allouent une part qui n'est pas négligeable dans leur budget annuel pour les dépenses relatives au pain (60 % du budget d'alimentation du foyer⁴⁷³) qui engendrent la récolte du blé, le passage au moulin et enfin la cuisson, les

⁴⁶⁸ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., p. 202.

⁴⁶⁹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op., cit., pp. 129-130.

⁴⁷⁰ De sa rente qu'il tient sur la borderie de Pillouet au nord de Mauléon, il reçoit douze boisseaux d'une valeur de soixante-quinze livres tournois. En octobre, il achète seize boisseaux à l'abbaye de la Grainetière et reçoit cinquante boisseaux de sa métairie de Château-Gaillard, voir Arch. BRHAM, C1-3, p. 39.

⁴⁷¹ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », op. cit., p. 143. L'auteur parle d'une « opération de sélection » des produits qui sont appelés à être conservés par les masses paysannes. L'emploi qu'il fait des inventaires après décès éclaire sur la modicité des marchandises entreposées dans les réserves des habitats paysans du Marais poitevin.

⁴⁷² Minard Philippe, « Introduction. Un regard caché ? », in Minard Philippe, Wronoff Denis (dir.), *L'argent des campagnes. Échanges, monnaie, crédit dans la France rurale d'Ancien Régime*, Vincennes, Institut de la gestion publique et du développement économique, 2003, p. 6.

⁴⁷³ Bossis Philippe, « Le milieu paysan aux confins de l'Anjou, du Poitou et de la Bretagne (1771-1789) », *Études rurales*, n°47, 1972, p. 132.

trois nécessitant main d’œuvre et taxes. Nous avons utilisé le terme de « bleds » à dessein, car en réalité, ce sont des blés que les métayers de Gillebert cultivent, en sorte que la fameuse association seigle-froment appelée « méteil » prend une place non-négligeable dans les transactions. Le méteil joue en parallèle un rôle dans l’assolement⁴⁷⁴. Les céréales sont aussi une sorte d’expédient de l’argent du monde rural. Tout d’abord, les métairies ont des rentrées en argent fluctuantes, du moins pas toujours régulières. Le livre de comptes du métayer Jean Allix de la paroisse de Cherveux au sud du Poitou, témoigne de « l’extrême irrégularité des rentrées d’argent⁴⁷⁵ » entre les années 1717 et 1734. Certains métayers du réseau de Gillebert prennent ce pli et le bourgeois convertit simplement les quantités en livres tournois : « Le 14 novembre 1725, receu dud[it] mestaier de mad[emoise]lle Maury, une demie charge d’avoine, prix fait à cinquante sols la demie charge, à valoir sur ce qu’il me doit.⁴⁷⁶ » Ce système permet à la fois au propriétaire de garder son argent, dont il a besoin, surtout quand les sommes de certaines transactions s’envolent, comme en 1724 où il met « entre les mains de m[onsieur] Tocqué, receveur des tailles de Mauléon, la somme de quinze cens quatre livres cinq sols, dont il m’a donné son billet.⁴⁷⁷ » Annie Antoine décrit une situation basée sur les arrangements⁴⁷⁸ entre le propriétaire et ses métayers et finalement, le cas de Jacques Gillebert embraye en ce sens. Payer grâce aux méthodes monétaires traditionnelles ou payer en grains revient à identifier les marchandises frumentaires comme de vrais moyens d’échange. La posture du financier d’Ancien Régime n’est peut-être pas innocente dans la manière dont notre bourgeois voit ces transactions. Il ramène quasi-systématiquement les céréales au cours en vigueur, renseignant de son intérêt et des enjeux économiques qui incombent à la pesée du grain.

D) Les difficiles mesures du sieur de la Louzière. Essai de reconstitution métrologique.

Boisseau, charge, setier, quarteron, quarte, cent, autant d’unités de mesure qu’emploie tout au long de son journal Jacques Gillebert. La laborieuse reconstruction

⁴⁷⁴ *Ibid.*, p. 133.

⁴⁷⁵ Benoist André, « Vie paysanne et protestantisme en “Moyen-Poitou” du XVI^e siècle à la Révolution », *Annales de Bretagne et des Pays de l’Ouest*, n°2, tome 92, 1985, p. 167.

⁴⁷⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 25.

⁴⁷⁷ *Ibid.*, p. 199.

⁴⁷⁸ Antoine Annie, « La circulation de l’argent en pays de métayage », in Minard Philippe, Wronoff Denis (dir.), *L’argent des campagnes...*, op. cit., p. 30.

des poids et mesures de la ville de Mauléon tient en une documentation d’Ancien Régime absente, ou presque, qui se confronte avec deux enquêtes diligentées durant la Révolution française⁴⁷⁹ (pour le département des Deux-Sèvres) ainsi que quelques travaux d’érudits poitevins⁴⁸⁰ du début du XX^e siècle. À partir de quelques indications consignées par Gillebert à la page 47 de son registre, portant sur sa dîme du Haut et du Bas Puy-Herbert, nous pouvons tenter d’appréhender les mesures qu’il manie au quotidien.

L’année 1727, les dixmes m’ont produit deux charges douze boisseaux dont déduisent cinq boisseaux pour le gros, reste quarante et un boisseau.⁴⁸¹

Afin de déterminer la contenance d’une charge, nous avons dans un premier temps soustrait les 5^{bx} de gros à la valeur brute ($2^{ca} + 12^{bx}$). Gillebert nous indique que 41^{bx} est le résultat de cette soustraction. En ajoutant le prélèvement ecclésiastique appelé « gros », à la valeur nette ; soit $5^{bx} + 41^{bx}$, nous obtenons 46^{bx} – c’est-à-dire la valeur de $2^{ca} + 12^{bx}$. Il suffit alors de retirer les 12^{bx} à 46^{bx}, ce qui donne 34^{bx}. Ainsi, deux charges de grain, mesure de Mauléon valent 34^{bx}, soit 17^{bx} la charge. À la fin de la période, Poitrineau et Charbonnier avancent pour leur part le chiffre de dix-huit boisseaux pour une charge mesure de Châtillon-sur-Sèvre. Ils expliquent d’ailleurs qu’il s’agit de la mesure à l’échelle de la localité, mais nuancent le chiffre⁴⁸². Dans un souci de clarté, de cohérence de la source, de cohérence chronologique aussi, mais surtout pour coller au plus près de l’univers métrologique de Jacques Gillebert, nous avons décidé de convertir toutes les charges mentionnées dans le journal par le résultat obtenu, soit dix-sept boisseaux la charge.

Notre bourgeois n’a pas donné assez de ressources et d’indices pour calculer toutes les unités de mesure comme pour l’exemple précédent. Le tableau ci-dessous s’appuie en grande partie sur les résultats exposés dans l’ouvrage de Charbonnier et Poitrineau.

⁴⁷⁹ Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales...*, op. cit., p. 166.

⁴⁸⁰ Nous pensons en particulier au travail de Cathelineau Léonce, « Les anciennes mesures en France comparées à celles du système métrique », *Mémoires de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, n°3, 1907, pp. 63-114. À signaler que P. Charbonnier et A. Poitrineau attribuent cet article à la revue des *Mémoires de la société de statistique des Deux-Sèvres* qui cesse d’exister dès 1892.

⁴⁸¹ Arch. BRHAM, p. 47.

⁴⁸² Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales...*, op. cit., p. 177.

Nom de la mesure	Nombre de boisseaux	Valeur en litres	Valeur en livres
Boisseau	1	14,59	1,5
Charge	17*	262,62	27
Setier	16	233,44	24
Cent			100
Quarteron	$\frac{1}{4}$	0,25	0,25
Quarte		1,862*	
Barrique		208,5*	

Tableau 6 - Valeurs des mesures employées par Jacques Gillebert d'après Charbonnier et Poitrineau⁴⁸³

Signalées par un astérisque, les valeurs sujettes à caution continuent de rendre floues les mesures mauléonnaises. La quarte est par exemple une mesure employée pour définir de la contenance d'un produit liquide⁴⁸⁴. Selon le *Dictionnaire du Moyen Français*, il équivaut à deux pintes ou à quatre chopines. La pinte mesure de Châtillon-sur-Sèvres est connue, et elle est la même que la pinte parisienne, soit 0.931 litre (1.862 litre). Gillebert l'utilise d'ailleurs lorsqu'il doit quantifier des prunes cuites⁴⁸⁵, nous reviendrons sur cet exemple. Autre écueil méthodologique, la contenance de la barrique ne peut être parfaitement évaluée. S'il s'agit du contenant le plus utilisé par Jacques Gillebert pour conserver son vin, il ne nous donne pour autant pas d'indication. En étudiant le foisonnant commerce des boissons châtelleraudaises au XVIII^e siècle, Jacques Marcadé explique que l'équivalence de la barrique est de 285 litres au nord du Poitou⁴⁸⁶. Pour Charbonnier et Poitrineau, la pipe équivaut à 402.30 litres d'eau-de-vie et 417 pour le vin⁴⁸⁷, *idem* pour Marcadé ; et cette même mesure valait deux fois la barrique, ce qui

⁴⁸³ *Ibid.*, pp. 178-185.

⁴⁸⁴ « Quarte », Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales, *Dictionnaire du Moyen Français (1330-1500)* [en ligne], consulté le 10/05/2024. Disponible sur : <https://www.cnrtl.fr/definition/dmf/quarte>.

⁴⁸⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 10, « plus il m'avoit fourni un boisseau et une quarte de prunes cuittes dont je luy tiendra pareillement comte à raison de trante deux sols. »

⁴⁸⁶ Marcadé Jacques, « Le commerce du vin et de l'eau-de-vie à Châtellerault au XVIII^e siècle », *Revue Historique du Centre-Ouest*, tome VIII, 2009/1, p. 130.

⁴⁸⁷ Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales...*, op. cit., p. 185.

signifie que la barrique poitevine d'Ancien Régime revient à diviser 417 par deux, soit 208.5 litres.

Sans toutes ces contenances, le sieur de la Louzière aurait bien du mal à quantifier toutes les denrées qu'il reçoit ou achète. Bien que pleinement inséré dans des logiques rurales, le domaine est pourtant lié au fonctionnement, aux us et coutumes et au marché de la ville. Jacques Gillebert est témoin des modes de calcul et de production des aliments essentiels à la subsistance des plus humbles et à l'enrichissement, voire l'empâtement des plus aisés.

II. Patience, la Saint-Michel arrive

Je suivrai l'ordre des saisons [...] Je ne parlerai point du Bœuf puisqu'il est de toute saison, le bon Mouton jusqu'au mois de Juin est celui de Rheims, & de Beauvais, le Veau de lait pris sous la mère, l'Agneau de lait, les Poulets gras à la Reine, les Poulets aux œufs, les Poulets de grain, les Canetons de Rouen, les Dindons, les gros Pigeons de Rheims & Romains, les Pigeons de volière, les Canetons & les Oisons.⁴⁸⁸

Le dialogue des saisons et de l'élevage encadre autant le discours gastronomique du XVIII^e siècle que l'approvisionnement alimentaire de la société. Certes, le Grand Siècle a ouvert la voie à un bouleversement de la saisonnalité, grâce à plusieurs innovations comme l'espalier pour les arbres fruitiers, à un fumage des sols raisonné ou par exemple grâce à l'emploi de cloches de verre⁴⁸⁹ dans les potagers. Il n'en reste pas moins que l'élevage et les consommations traditionnelles ne se trouvent pas tout de suite et pas entièrement affectées par ces processus encore circonscrits aux jardins aristocratiques et à ceux des grands bourgeois. Les baux établis entre Jacques Gillebert et ses métayers et bordiers, concourent à penser que l'alimentation des campagnes reste en grande partie basée sur des logiques cycliques. L'approvisionnement est consécutif des fêtes agraires – Saint-Michel, Saint-Jean, Pentecôte, Noël, etc. Cette temporalité de l'approvisionnement se matérialise aussi au travers des redevances en nature qui illustrent une certaine réflexion du propriétaire, mettant en avant une économie de la table. L'objectif, pour le métayer et sa famille est de tendre vers le difficile pari de l'autosuffisance (souvent partielle). Quant au maître, charge à lui de s'assurer la

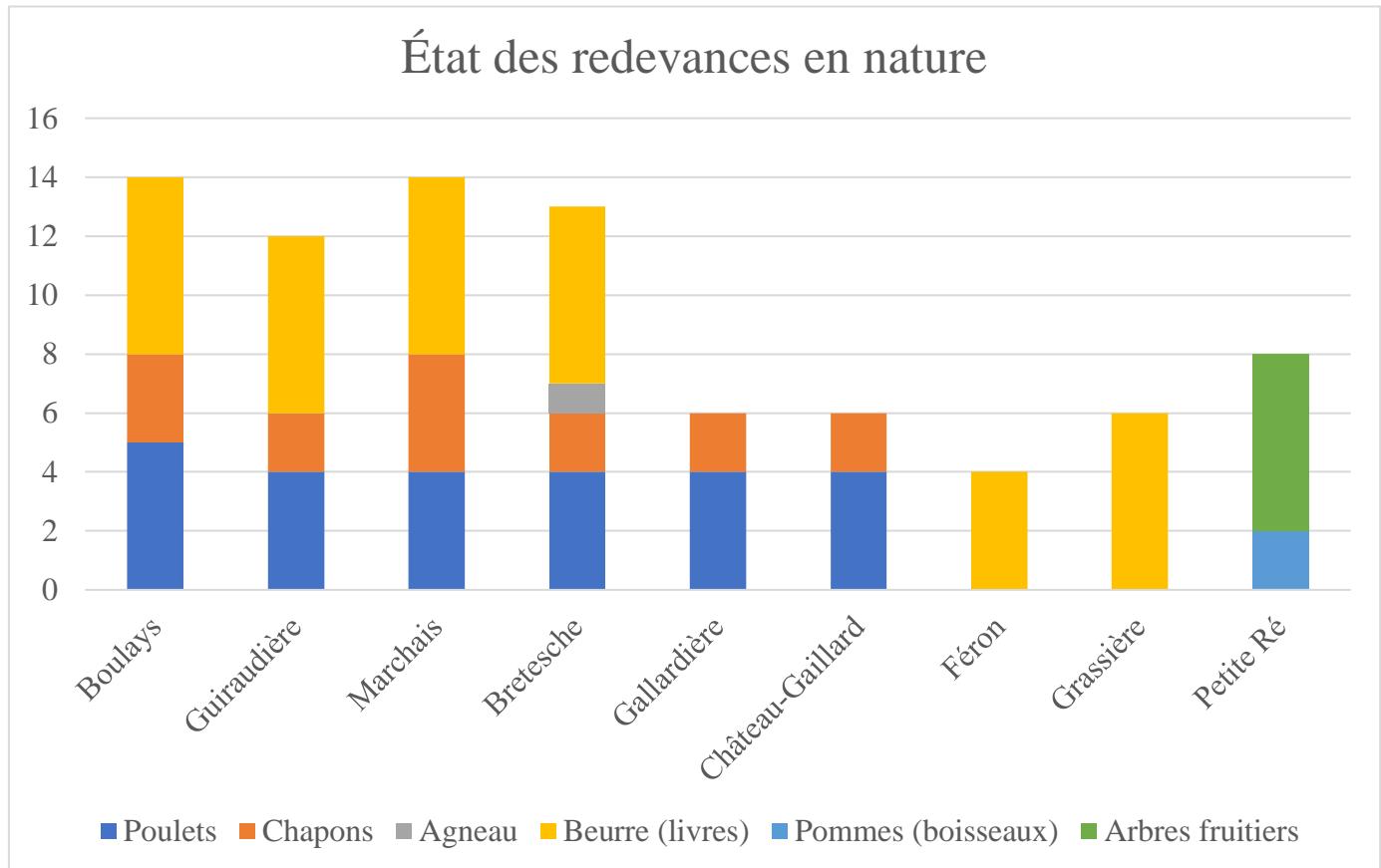
⁴⁸⁸ Menon Joseph, *La Cuisinière bourgeoise. Suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons...*[1746], Paris, Guillyn, 1748, pp. 1-2.

⁴⁸⁹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 125.

fructification des sommes investies, de garantir l'approvisionnement de sa table, pouvoir en soit, boire du sien et ainsi valoriser son terroir⁴⁹⁰.

A) Les baux : instrument d'analyse des consommations

Portés sur le moyen terme⁴⁹¹, les contrats de métayage qui sont conclus par Jacques Gillebert, donnent la possibilité de reconstituer l'approvisionnement des exploitations du domaine sur plusieurs décennies.



Graphique 2 - Diversité des redevances annuelles en nature des métayers et bordiers de Jacques Gillebert

Le présent diagramme reproduit les redevances portées dans les contrats de métayage par Jacques Gillebert. Afin de cerner au mieux les denrées alimentaires, nous

⁴⁹⁰ Merot Florent, « Entre valorisation citadine et abnégation paysanne : la cerise de Montmorency aux XVII^e et XVIII^e siècles », in Marache Corinne, Meyzie Philippe (dir.), *Les produits du terroir. L'empreinte de la ville*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Presses Universitaires de Rennes, « Tables des Hommes », 2015, pp. 115-117.

⁴⁹¹ Le livre de raison de J. Gillebert permet d'observer les durées de bail de onze possessions, comprenant exploitations et habitations, qui regroupent un total de vingt-deux baux dans lesquels la durée du contrat est précisée. La durée moyenne des contrats établis par notre bourgeois s'élève à quatre ans et six mois. En réalité, les durées au sein même de certaines exploitations sont fluctuantes, à l'image de la borderie de Féron où Gillebert décide de bailer tantôt durant trois ans tantôt durant cinq ans sans qu'on observe de réelle logique. Le chiffre de 4.5 et les instabilités de durées correspondent à l'idée de F. Garcia Oliver qui insiste sur l'idée que « le contrat de métayage est élastique », voir dans : « Colloques et Journées d'études », *Histoire & Société Rurales*, n° 28, 2007/2, p. 277.

avons exclu les redevances en argent⁴⁹² ainsi que celles en céréales, expliquées précédemment et les journées de fauchage censées être effectuées « en la saison⁴⁹³ ». Les produits ciblés par notre bourgeois sont plutôt restreints : volailles, beurre et agneau. L'agneau pourrait paraître anecdotique étant donné qu'il n'est demandé qu'une fois par an, à Pâques, au métayer Pierre Morin, de la Bretesche⁴⁹⁴ mais en réalité, il en dit beaucoup sur la saison des aliments et plus particulièrement sur les liens qu'entretiennent ces baux avec le calendrier liturgique.

Fête	Correspondance calendaire	Nombre de baux
Pâques	22/03 – 26/04	5%
Pentecôte	/04 - /05	22%
Saint-Jean	23/06 – 24/06	2%
Mi-Août	15/08	14%
Saint-Michel	29/09	27%
Noël	25/12	30%
Total		100%

Tableau 7 - Récurrences des fêtes agro-liturgiques dans les baux

Dans ce cas-ci, il apparaît clairement que ce sont les fêtes du calendrier saint qui motivent les choix de notre bourgeois. Le traditionnel agneau sera livré pour Pâques, les chapons à Noël, des poulets seront servis sur la table des Gillebert à la Pentecôte, etc. Ce qui ressort également du graphique n°2, c'est un goût prononcé pour les produits carnés et le gras. Le domaine est en partie basé sur l'élevage. Les volailles occupent la première place des redevances. En revanche, Gillebert ne donne pas d'indication sur leur état ou une quelconque appellation. Point de « poulets gras à la reine » ou de « poulets aux œufs », les poulets et les chapons sont mentionnés dans leurs plus simples vocables. Dans sa thèse, Reynald Abad avait déjà posé la question de ces types de désignations, et même en présentant une analyse fine des sources parisiennes, il conclut que « l'extrême rareté de ces mentions prouve que le processus n'a jamais atteint le caractère systématique⁴⁹⁵ »

⁴⁹² Annexe n°2. Graphique de la hauteur des redevances en argent sur les métairies et borderies renseignées.

⁴⁹³ Arch. BRHAM, C1-3, pp. 9-10.

⁴⁹⁴Ibid., p. 31.

⁴⁹⁵ Abad Reynald, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 719.

de préparation et d'engraissement des volailles, conditions de ces dénominations. Ce ne sont pas moins de vingt-cinq poulets, quinze chapons, un agneau et trente-quatre livres de beurre qui sont donnés en moyenne chaque année par les métayers au sieur de la Louzière. Ces chiffres doivent être éclairés par la méthode que nous avons décidé de suivre. Afin d'établir le graphique des redevances ci-dessus, toutes les redevances des métairies et des borderies du domaine ont été synthétisées. Dans chacun des chapitres qu'il rédige dans son journal, Gillebert recueille pour certaines métairies plusieurs baux à durées déterminées, entraînant la multiplication de redevances identiques ou pas, en voici l'exemple :

Le 29 décembre 1713, j'ay affermé pour trois ans à comencer à la Saint Georges prochaine, à Michelle Cousin et Pierre Rampillon son fils, pour une moitié et à Jean Grolleau et Mathurine Guyet sa femme pour l'autre moitié, le lieu et mestairie de la Boulays paro[isse] de Roortais pour m'en payer par chacun an au terme de my aoust sept charges de bled seigle et une charge de grosse avoine mesure de Mauléon, cent quarante livres en argent moitié à la S[ain]t Jouin et moitié à la my aoust, quatre poulets à la Pentecôte, quatre livres de laine à la S[ain]t Jean et deux chappons à noël.⁴⁹⁶

Et plus loin,

Le 28 juillet 1725, j'ay affermé pour cinq ans à la Saint Michel prochaine ladite mestairie de la Boulays à Pierre Morin pour m'en donner la moitié de tous les fruits et grains et proffits de bestiaux à l'exception du jardin, et deux boicelées à lin que ledit Morin pourra prendre où il jugera à propos où je ne prendray rien, non plus que dans les fruits d'arbre et de bois, les rentes deues au chasteau de Mauléon et au prieuré de Roortais et les dixmes et ferrages seront payées et les semences fournies moitié par moitié. Je pairay la rente de dix livres et je ne demanderay rien pour celles que j'ay acquises [...] Morin me payra six poulets, quatre chappons et six livres de beurre par chacun an, et comme les querets ne sont pas en estats je pairay un vallet ou un homme de journée jusqu'à la Toussaint, lequel ledit Morin norrira.⁴⁹⁷

Dès lors, les baux peuvent-ils être modifiés ou adaptés en fonction des récoltes ou même des goûts de la famille Gillebert au fil des années ?

⁴⁹⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 7.

⁴⁹⁷ *Ibid.*, p. 54.

D'abord, le livre de raison témoigne de changements effectués dans les baux par notre officier dans plusieurs de ses exploitations. La Grassière, métairie qui dépend de la paroisse de Nueil au nord de l'élection de Mauléon, illustre ces modifications. Il baille en 1722 sa métairie à une certaine Françoise Marolleau, ses fils Nicolas et Louis, pour deux-cents livres tournois et douze charges de céréales par an⁴⁹⁸. Quelques années plus tard, il reproduit l'opération avec Pierre Morin et son épouse Marie Boson, pour qui il demande cette fois-ci de l'argent (80^{lt}), six charges de seigle, deux livres de laine et enfin six livres de beurre⁴⁹⁹. Un palliatif à l'argent est ici mis en place. Nous pouvons supposer qu'il est plus avantageux pour Gillebert de multiplier les produits, en mêlant alimentation, production (laine), et argent. La production à la source, c'est-à-dire dans la métairie, devait concéder les rétributions en argent et en nature au propriétaire tout en s'assurant des revenus annexes, grâce en particulier à la vente du bétail⁵⁰⁰. Ce poids en plus que constituent les redevances constraint et pèse sur la survie économique des foyers paysans. Gillebert notifie à de très nombreuses reprises ces retards de paiement, en 1734 il signifie qu'il a « receu dud[it] Cousin [métayer des Marchais], quatre vingts dix livres à valloir », il compte d'ailleurs ensemble de « tous les arrerages escheus jusqu'à ce jour et il s'est trouvé me rester cent soixante douze livres quatre sols.⁵⁰¹ » Intérêts de la table ou intérêts financiers, la réponse tient probablement entre ces deux idées. C'est surtout la notion de souplesse qui semble l'emporter, plus que la contrainte.

⁴⁹⁸ *Ibid.*, p. 29, « J'ay affermé pour cinq ans qui comenceront à la feste de Saint Georges de l'année 1724 à Françoise Marolleau, Nicolas et Louis Grolleau ses fils et Marie Mignault femme dud[it] Louis, led[it] lieu de la Grassière pour en payer par an deux cents livres en argent à la my aoust 1725 et Saint Jouin 1726, Daniel n[otai]re de Mauléon à passé le terme et le mesme jour m[essieu]rs des Arsis et de la Richardière ont ratifié led[it] bail par leur billet sous seign privée qu'ils m'ont donné. »

⁴⁹⁹ *Ibid.*, p. 52, « Le 3 janvier 1733, par bail receu par Gautronneau no[tai]re royal, j'ay affermé pour cinq ans à Pierre Morin et Marie Boson sa femme, ma moitié de la mestairie de la Grassière pour m'en payer par an quatre vingts livres en argent à la feste de Saint-Georges, six charges de siegle à la my Aoust, deux livres de laine à la Saint Jean et six livres de beurre à la Saint Michel à comancer aux festes de Saint Jean et Saint Michel 1733 et Saint Georges et my aoust 1734 et je doibs donner aud[it] Morin pour cent vingt livres de bestiaux ou d'argent dont je n'auray aucun proffit. »

⁵⁰⁰ Bendjebbar André, *La Vie quotidienne en Anjou au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, « La vie quotidienne », 1983, p. 18. L'auteur développe le cas du sud de l'Anjou, avec la région des Mauges en particulier, zone en marche du Poitou, du Loudunois et de la Touraine. Bendjebbar distingue trois types de métairies : « Les métairies de première, de seconde ou de troisième classe qui étaient affermées par bail vendaient toutes des animaux. »

⁵⁰¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 55.

B) Bœufs, chapons, agneaux et beurre : l'importance de l'élevage

1. Un domaine abondant. Faire gras chez monsieur de la Louzière

Ceux-là [les bouchers] travaillent pour la nécessité, plutôt que pour la volupté ; & on ne voit pas pourquoys Cicéron les met dans le rang de ces ministres, si ce n'est par l'excez du soin que ceux de son temps pouvoient avoir de fournir des viandes exquises.⁵⁰²

Dans cette édition du début du XVIII^e siècle, le discours de Cicéron est remis en question. La perception antique et *in fine* moderne du boucher est posée par les commentateurs. Cet imaginaire de la viande, associé au « soin » et à l'excellence, traduit de manière paradoxale le rejet, la dévalorisation des métiers de bouche. La phrase qui est critiquée par la présente édition incarne parfaitement cette idée, Cicéron s'engage sans demi-mesure, « on ne sçauroit avoir que du mépris pour tous ces sortes de gens qui sont comme les ministres de la volupté. Terence met dans ce nombre-là les bouchers ; les poissonniers de gros poissons ; les cuisiniers, les patissiers ; & l'ont peut ajoûter les parfumeurs, les danseurs publics ; & tous ceux qui tiennent des académies de jeux de hazard. » Le boucher à mauvaise presse à l'époque moderne⁵⁰³, mais en est-il de même pour la viande, d'autant plus si celle-ci est issue des campagnes, voire mieux, directement du domaine ?

Au travers cet emploi commode du mot viandes, Jacques Gillebert synthétise une assez grande diversité de pièces de boucherie. Intéressons-nous avant toute chose à la viande du domaine, celle qui grandit, qui est engraissée et tuée pour une part non-quantifiable sur les terres de notre bourgeois ou envoyée chez le boucher. Grâce aux notes qu'il consigne dans la partie « domaine » de son livre de raison, nous sommes en mesure de rétablir les prix pratiqués par le bourgeois mauléonnais au début du XVIII^e siècle. Il faut toutefois prendre en compte les sous-catégories qu'emploie Gillebert et qui donnent une vue, assez maigre, du lexique de désignation du bétail dans le Poitou d'Ancien

⁵⁰² Édition des *Offices de Cicéron...*, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1704, p. 194.

⁵⁰³ Watts Sydney, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°53, 2004/3, pp. 91-97.

Régime. Pour désigner les jeunes truies, il emploie le terme de « gorette⁵⁰⁴ », *idem* pour la génisse qu'il nomme « bode⁵⁰⁵ ».

Animal	Prix moyens (lt)⁵⁰⁶
Agneau	2
Bœuf	50
Brebis	4
Mouton	3
Porc	18,5
Truie	30
Vache	32
Veau	11,25

Tableau 8 – Prix moyens du bétail négocié sortant du domaine de Jacques Gillebert selon son livre de raison (1715-1739)

Le tableau des prix, exprimés en livres tournois, peut à première vue poser la question de la modicité des sommes avancées par les acteurs du marché de la viande poitevine. Si R. Abad parvient à obtenir la moyenne de 100^{lt} pour les bœufs vendus sur les marchés de Sceaux et de Poissy⁵⁰⁷ en Île-de-France au milieu du XVIII^e siècle, c'est que l'Hôpital général, acheteur témoin, généralise les acquisitions de bœufs de « grosse sorte » tandis que Gillebert met à la vente des bovins probablement plus petits. En 1725, il précise que « Morin m'a dit avoir vendu deux petits bœufs quatre vingts dix livres⁵⁰⁸ », confirmant cette idée. Même lorsque le gabarit des pièces n'est pas précisé, les prix restent confinés à une cinquantaine de livres tournois par tête, *Taraillé* dit à ce propos que « vers la Saint-Jean 1739, [Cousin, métayer, a] donné à m[onsieur] de la Louisière cent livres à prendre sur Chatelier, boucher, qu'il luy devois pour deux bœufs.⁵⁰⁹ » Une partie de ces

⁵⁰⁴ Arch. BRHAM, C1-3, p. 61.

⁵⁰⁵ *Ibid.*, pp. 19, 28, 41 et 190. « Bode », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, *op. cit.*, p. 239, « En Anjou, en Maine, en Berry, taure, génisse. »

⁵⁰⁶ Les moyennes présentées ont été calculées sur l'ensemble du journal, prenant en compte les notices allant de 1715 à 1739. Les prix de la viande n'étant pas fixes, les chiffres avancés ne peuvent prétendre remplacer les mercuriales du marché mauleonnais.

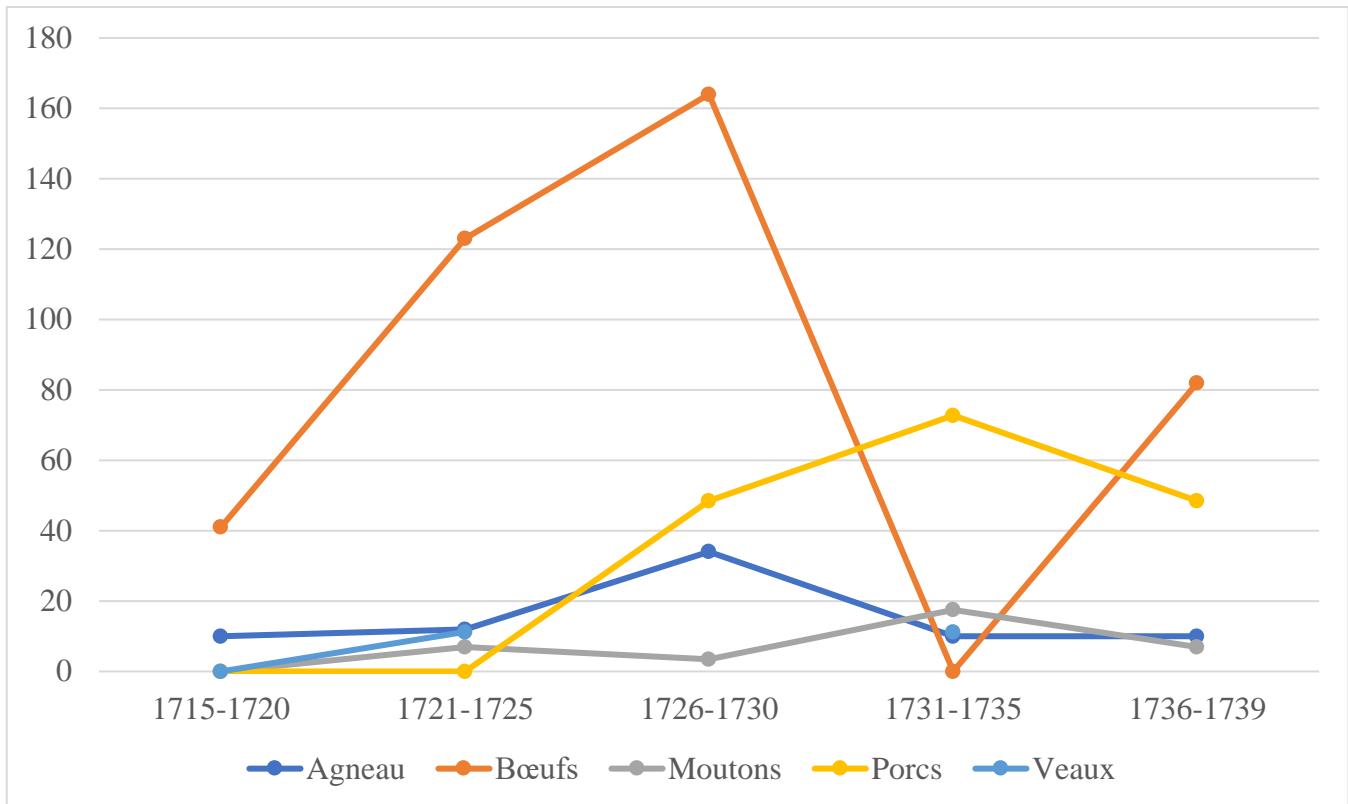
⁵⁰⁷ Abad Reynald, *Le grand marché...*, *op. cit.*, pp. 140-141.

⁵⁰⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 41.

⁵⁰⁹ *Ibid.*, p. 56.

bœufs maigres pourrait également avoir pour vocation d'être achetée par des intermédiaires-engraisseurs lors des foires et ainsi participer au marché de l'embouche⁵¹⁰.

Partant, grâce à toutes ces informations, nous pouvons proposer une moyenne des prix exercés pour les porcs, bœufs, agneaux, moutons et veaux, à savoir les viandes issues du domaine et consommées par la famille Gillebert.



Graphique 3 - Prix moyens du bétail (en 'lt') issu du domaine transformé en avoirs chez Chastellier et consommé par la famille Gillebert

L'instabilité des cours des prix des viandes semble aller de pair avec les fluctuations assez importantes dans les rythmes de production à l'échelle du domaine gillebertien. Pour son notaire nîmois, Robert Sauzet ne peut que constater des hauts et des bas dans la consommation des produits carnés⁵¹¹. Ici, Jacques Gillebert s'assure *via* les baux de métayage, des entrées de volailles annuelles, les ventes de bestiaux et autres les tueries locales (dans les exploitations), en particulier pour la viande de porc, lui procurent également une grande portion de la viande qui sera consommée à sa table. Les économies notables qu'il fait ne l'empêchent pourtant pas de faire appel régulièrement à Chastellier,

⁵¹⁰ Fayard Dominique, « L'étude d'une entreprise d'embouche du bétail en Brionnais au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°59, 2023/1, pp. 118-119.

⁵¹¹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 133.

qui lui vend des viandes plus raffinées, comme des veaux de lait⁵¹², ou des pigeonneaux⁵¹³. Sans grande surprise, c'est le prix du bœuf qui domine les transactions. Entre 1725 et 1730, le président des dépôts reçoit pour 164^{lt} de viande « à prendre sur Chastellier, boucher⁵¹⁴ » contre seulement 3.5^{lt} de mouton, viande censée pourtant dominer très largement les consommations locales à en croire Boulainvilliers⁵¹⁵, généralisant probablement le prisme paysan à l'ensemble de la population de l'élection. Les volailles n'ont quant à elles pas pu être représentées en raison du manque d'informations concernant leurs prix. Il ne ressort pas du livre de raison des logiques de reventes des chapons et des poulets donnés par les métayers. La consommation des poulets témoigne d'un quotidien fourni en volailles, particulièrement grâce à une basse-cour éloignée du logis de Gillebert. En acquérant le petit logis de la Celerie, basé dans le faubourg de Bourneau, il évoque cette basse-cour⁵¹⁶. Nous pouvons alors imaginer un approvisionnement en produits de basse-cour (œufs et viande) réguliers. Aucun achat d'œuf n'a d'ailleurs été observé dans le livre de raison de J. Gillebert, cet élément vient par ailleurs renforcer l'idée d'une basse-cour abondante – l'autoconsommation faisant⁵¹⁷, nous n'en saurons pas plus à ce sujet. En revanche, il est possible de briser ce quotidien alimentaire avec les chapons qui sont livrés à Noël. Cette chair plus onéreuse est particulièrement de mise dans les milieux privilégiés⁵¹⁸. Bien au contraire, les viandes de bœuf et de porc constituent justement la ration carnée la plus régulière chez notre bourgeois.

Le porc paraît être le grand absent du journal des Gillebert. La famille en consomme, sous divers états. En décembre 1735, il reçoit « dudit Deniau [métayer de la Guiraudière], six livres en argent, un quartier de cochon⁵¹⁹ », deux ans plus tard, le « 7 janvier 1737, Deniau m'a fourni une moitié de cochon⁵²⁰ ». La consommation du porc

⁵¹² Arch. BRHAM, C1-3, p. 208, pour la consommation du veau à l'époque moderne voir l'article de Fanica Olivier, « La production de veau blanc à Paris. Deux siècles de fluctuations (XVII^e – XX^e siècle) », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°15, 2001/1, pp. 106-109.

⁵¹³ *Ibid.*, p. 212.

⁵¹⁴ *Ibid.*, p. 56.

⁵¹⁵ Boulainvilliers de Henri, *État de la France...*, *op. cit.*, p. 110.

⁵¹⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 37, « par acte receu par Daniel et Gautronneau notaire royal, le vingt cinq avril mil sept cent vingt un, j'ay aquis par eschange des religieux de Mauléon une petite maison et deux jardins en dépendant sittuez en Bourneau derrière ma basse-cour ».

⁵¹⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 147.

⁵¹⁸ Meyzie Philippe, « La noblesse provinciale à table... », *art. cit.*, p. 49.

⁵¹⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 50.

⁵²⁰ *Idem.*

chez les élites semble bel et bien reculer dans le courant du XVII^e siècle, les grandes tables de la noblesse abandonnent les viandes salées, excepté les jambons précise F. Quellier⁵²¹. Un rejet culturel s'amorce également, ce temps est marqué par une dévalorisation du porc, jugé rustique, difficile à mastiquer, et associé en grande partie à une alimentation paysanne, de subsistance⁵²². Le foisonnant marché des bouchers urbains participe pleinement de ce processus de changement des consommations, la rapidité et l'efficacité du circuit de transformation, la mise en place de lieux dédiés à la conservation de la viande fraîche⁵²³ favorisent la consommation du produit tel quel. L'élevage et la consommation du porc sont motivés par un apport en gras non-négligeable, autant dans les milieux paysans que chez les élites. Au travers du saindoux et du lard, le gras exprime ses vertus et irrigue le fleuve de bonne chère⁵²⁴ et ce, même dans les provinces de langue d'oc. Robert Sauzet démontre que Borrelly, pourtant propriétaire d'une oliveraie et gros consommateur d'huile, ne peut se substituer à l'apport de viande et de gras de porc⁵²⁵. À la fin de l'époque moderne, le discours scientifique, incarné par Parmentier⁵²⁶, revient quelque peu sur les avantages du porc sur le plan physiologique, de l'alimentation et sur les méthodes de l'élevage. Toujours sur le plan des apports lipidiques, d'après son journal, Jacques Gillebert ne se fournit jamais en huile. Il en envoie pour « unze livres douze sols » à sa belle-sœur Françoise Corbier des Sables-d'Olonne le 15 janvier 1715⁵²⁷ sans pour autant préciser s'il s'agit d'huile d'olive ou de noix. À quelques semaines du décès de son père, Nicolas Gillebert rédige une notice dans laquelle il signale que « Bernier [métayer de la Petite Louzière] a donné huit livres de suif de bouc à raison de 9^s la livre.⁵²⁸ » Cette matière est citée dans de nombreux traités de pharmacopée, il figure d'ailleurs dans le « Catalogue des Drogues » du *Droguier curieux* de 1709⁵²⁹. Reste à voir

⁵²¹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 81.

⁵²² Grieco Allen J., « Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance », in Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 485.

⁵²³ Watts Sydney, « Boucherie et hygiène... », art. cit., p. 98.

⁵²⁴ Sur le goût et la culture du gras des Français d'Ancien Régime, F. Quellier explique que « si la société du XVII^e siècle demeure lipophile, elle tend à dévaloriser les corps gras, sans pour autant faire l'éloge de la minceur, la difficulté de l'historien étant d'apprécier l'adverbe trop pour une société qui n'a pas l'habitude de peser les individus », dans Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 282.

⁵²⁵ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, pp. 132-133.

⁵²⁶ Voir le chapitre « Cochons : bonnes espèces à élever ; leur taille, leur forme extérieure. Manière de les élever avec succès » dans Parmentier Antoine Augustin, *Bibliothèques physico-économique...*, Paris, Buisson, 1794, pp. 293-315.

⁵²⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 214.

⁵²⁸ *Ibid.*, p. 20.

⁵²⁹ Pomet Pierre, *Droguier curieux ou Catalogue des drogues simples et composées...*, Paris, Laurent d'Houry, 1709, p. 46.

maintenant la place qu'a pu prendre le beurre, marqueur d'une identité culturelle poitevine, chez Jacques Gillebert.

2. Le beurre. Entre production, consommation et conservation. Les enjeux d'une matière grasse.

Les personnes de Jean Mallet, René Glaubon, Pierre Feret, Louis Begaud et François Maray auroient malicieusement entré dans une chambre proche la maison où elle [Françoise Ribandon] faict sa demeure, laquelle chambre estoit fermée à clef ou dans icelle il y avoit du vin, lard, [...] laquelle ditte porte les susd[its] Mallet, Glaubon, Feret, Begaud, [et] Maray auroient ouvert avec un clou qu'ilz auroient plyé et estant entré dans lad[ite] chambre ils auroient emporté quatre sceaux pleins de vin ou plus, item pour quatre livres de lard, [...] une pothée de raisiné, [et] une demis livre de beurre qu'il ont emporté.⁵³⁰

Ce vol d'aliments survenu à la veille de Noël 1677 nous permet d'améliorer notre compréhension locale sur les conditions de conservation quotidienne du beurre poitevin, au moins dans un milieu paysan. La dénommée Françoise Ribandon entrepose sa maigre provision d'une demi-livre de beurre, quantité qui correspond *grosso-modo* à la ration hebdomadaire d'une famille de métayers de l'Ouest⁵³¹, dans une pièce de son logis visiblement fermée à double tour. Comme pour les vols de céréales, on protège les denrées. Ce qui motive la plaignante, c'est son vin, son raisiné⁵³² et ses réserves de gras (lard et beurre). Il faut attendre la fin du XIX^e siècle pour que le beurre poitevin acquiert ses lettres de noblesse. Ce mouvement est instillé par une production qui s'appuie sur un foisonnant et puissant réseau de coopératives⁵³³, la consommation s'élargissant dès lors, au marché parisien⁵³⁴. Les beurres que consomment Jacques Gillebert et ses proches ne bénéficient cependant pas de réputation au début du XVIII^e siècle contrairement à ceux

⁵³⁰ Arch. Dép. 85, B 1140-2, Comparution au greffe de la baronne de Saint-Michel-en-l'Herm, de Françoise Ribandon qui déclare s'être fait dérober des denrées dans une chambre de son logis, acte daté du 24 décembre 1677.

⁵³¹ Dufournaud Nicole, « Les femmes au travail dans les villes de Bretagne aux XVI^e et XVII^e siècles : approches méthodologiques », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°3, tome 114, 2007, p. 51.

⁵³² Le raisiné semble correspondre à une sorte de confiture liquide cuite, « à consistance de miel ». E. Collard associait ce terme à « l'italien *mostarda* ». Collard Édouard, « Eau clairette et moutarde », *Revue d'histoire de la Pharmacie*, n°183, 1964, pp. 162-163. « Raisiné » dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 1410, « Confiture faite avec du jus de raisin et des fruits, souvent des poires. »

⁵³³ Kocher-Marboeuf Éric, « Pierre Dornic : le “maître à penser” des laitiers des Charentes et du Poitou », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, n°5, tome 127, 2005, pp. 277-280.

⁵³⁴ Béguin Maurice, *La cuisine...*, op. cit., pp. 161-162.

qui proviennent de Vanves⁵³⁵, d'Isigny ou de Gournay⁵³⁶. Notre bourgeois ne donne d'ailleurs que peu d'informations, si ce n'est la quantité qu'il reçoit ou le contenant. Plus qu'une terre productrice de beurre, le Bas-Poitou est avant toute chose une province d'élevage et d'exportation des bovins dans tout le royaume. D'après la correspondance de l'intendant de Caen au début des années 1730, ce marché se partage entre la Normandie, la Bretagne, le Maine et le Poitou⁵³⁷.

Toujours dans la même logique d'adaptabilité et de souplesse des rentes, Jacques Gillebert reçoit le 18 avril 1715, « une pottée de beurre pesant dix huict livres et un quart de beurre net à valloir sur sept livres qu'il [Jacques Le Merle, métayer de la Guiraudière] me devoit pour du bled que je luy avois vendu pour semer.⁵³⁸ » Ici, Gillebert expose le dispositif de transport du beurre, grâce à une « pottée », objet hybride, à la fois contenant et qui sert également de moyen de mesure. Les pouvoirs locaux sont attentifs au déplacement de cette marchandise, à la taille et au volume des pots. Falsifications et duperies en tous genres peuvent être observées à propos du commerce du beurre dans la province. Ainsi, en 1741, trois marchands des Sables-d'Olonne sont pris la main dans le sac, ou plutôt la main dans le pot, à vendre 150 livres, alors que le total ne dépassait pas les 102 livres de beurre net⁵³⁹.

La fabrication et la diffusion des céramiques poitevines, en particulier celles du bocage bressuirais sont bien connues. Dès le XVII^e siècle, les pots de beurre en grès inondent le marché poitevin, stimulée par la production saintongeaise⁵⁴⁰, donc presque locale. Autre fonction de ces types de contenants, ils permettent une mobilité du beurre dans les marchés de la province, mais aussi dans les cercles plus ou moins fermés de l'autoconsommation et des baux de métayage. Qu'il soit frais ou de garde, le beurre est nécessaire à la bonne cuisine bourgeoise. À l'époque moderne, bonne chère et beurre vont

⁵³⁵ Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable..., op. cit.*, pp. 33-39.

⁵³⁶ Voir l'ouvrage de Poncet Fabrice, *Les Beurres d'Isigny. Aux origines d'une Normandie laitière, XVII^e – XIX^e siècles*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2019, 384 p.

⁵³⁷ Poncet Fabrice, *Les Beurres d'Isigny..., op. cit.*, p. 218.

⁵³⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 9.

⁵³⁹ Arch. Dép. 85, B 776, Registre d'audience d'une confiscation et amende contre trois « marchands coquassiers » originaires des Sables d'Olonne pour avoir fraudé la contenance de leur marchandise, passé devant le sénéchal du comté d'Olonne le 12 juin 1741.

⁵⁴⁰ Ravoire Fabienne, « Les céramiques en usage à Paris et dans les grandes villes côtières françaises au XVI^e et au début du XVII^e siècle : contribution à l'identification des productions exportées sur les sites coloniaux nord-américains », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, n°3, tome 133, 2011, pp. 45-51.

de pair – chez les élites, il est un ingrédient essentiel des pâtés ou autres mets friands⁵⁴¹. Le beurre est indissociable de l'alimentation des Grands, Philippe Meyzie a démontré qu'il prenait part aux cadeaux alimentaires de la bonne société aquitaine⁵⁴².

Étant donné la relativement bonne accessibilité au sel au sein de la province, nous pouvons supposer que la majorité du beurre que consommait Jacques Gillebert était du beurre salé. Si la qualité ou le type de beurre (frais, longue durée, salé, doux, etc.) ne sont pas renseignés par notre bourgeois, nous pouvons esquisser les quantités qui étaient consommées par les membres de la maison Gillebert. C'est la Saint-Michel, à la fin septembre, que Jacques Gillebert privilégie dans ses baux afin de recevoir le beurre de ses métairies. Cette période corrobore les propos de Fabrice Poncet qui décrit une « forte saisonnalité des expéditions⁵⁴³ » de beurre normand, période qui s'étale durant toute la saison estivale avec un apogée au mois de juillet. Les exploitations du domaine de J. Gillebert semblent fournir de manière plus que suffisante les redevances du maître. Contrairement au froment, à l'argent ou à d'autres céréales, le beurre ne manque pas dans les métairies, au contraire, il arrive à de nombreuses reprises que les métayers augmentent la quantité de beurre définie afin de rembourser leur dû. En juin 1736, Pierre Morin, le métayer de la Grassière donne « pour cinquante deux sols de cendre et une livre de beurre au-delà de la ferme⁵⁴⁴ », qui est d'ordinaire de six livres. C'était déjà le cas une année plus tôt, « reveu le beurre de ferme de l'année 1735 et deux livres de plus à six sols la livre⁵⁴⁵ ». En 1731, le sieur Gabard, bordier de la Bretesche à Saint-Aubin-de-Baubigné, se trouve pour sa part en déficit de beurre et est contraint de payer notre homme « trante quatre sols pour du beurre à valloir sur son prix de ferme escheu à la my aoust 1731⁵⁴⁶. » L'année qui suit, il se rachète en présentant « soixante douze livres [tournois] et dix livres de beurre à valloir sur ses prix de ferme⁵⁴⁷ » Il y a donc des fluctuations au sein-même de la production gillebertienne, qui démontre une fois de plus l'adaptabilité du bourgeois, qui profite tantôt à sa bourse, tantôt à sa table.

⁵⁴¹ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 35.

⁵⁴² Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires... », art. cit., pp. 35-42.

⁵⁴³ Poncet Fabrice, *Les Beurres d'Isigny...*, op. cit., p. 68-71.

⁵⁴⁴ Arch. BRHAM, C1-3, p. 52.

⁵⁴⁵ *Ibid.*, p. 52.

⁵⁴⁶ *Ibid.*, p. 31.

⁵⁴⁷ *Ibid.*, p. 31.

III. Puiser dans le domaine

L'édition de 1711 du *Dictionnaire universel* de Furetière inscrit l'idée d'un imaginaire important de la propriété chez les Français des XVII^e et XVIII^e siècles. Au travers l'adage : « Qui n'a vu d'autre mer que la Marne, ou la Seine, Et croit que tout finit où finit son domaine⁵⁴⁸ », Furetière invite à poser le regard sur le domaine davantage comme un objet de prestige social plutôt que comme réserve de production et d'approvisionnement. Ce sont presque l'orgueil et la vanité qui sont sous-entendus sous cette plume (satirique). Le domaine recoupe plusieurs thématiques, il officie comme lieu de la sécurité économique, grâce à une production vendue ou échangée, aussi de la sécurité alimentaire, surtout pour les familles qui exploitent les métairies ou les borderies. En bref, le domaine pèse dans l'univers mental des propriétaires terriens, il représente la réussite socio-économique et l'individualisme agraire⁵⁴⁹. Il est bien sûr également associé aux plaisirs de la table. Le maître aura satisfaction à exposer à ses hôtes ou à ses invités les produits de son cru, illustrant l'« imaginaire géographique⁵⁵⁰ » de l'approvisionnement et de la bonne chère, qui s'agrège autour du domaine.

A) Le jardin. Entre discréction et omniprésence

Les jardins parlent peu, si ce n'est dans mon livre.⁵⁵¹

Dans ce vers, La Fontaine décrit les malheurs d'une amitié peu prudente entre un ours, bon émoucheur, et un vieillard amateur de jardin sur fond de vie champêtre et paisible. Le thème du jardinier coïncide avec l'engouement des contemporains (aisés) de La Fontaine pour les jardins et la pratique du jardinage. Véritable objet de curiosité⁵⁵² et parfois témoin d'une ascension sociale d'un individu⁵⁵³, le jardin fruitier-potager est au cœur du domaine et par conséquent joue un rôle non négligeable dans l'approvisionnement de notre bourgeois. *A priori*, les jardins sont quasi-absents du livre de raison de Jacques Gillebert. Il n'y consacre aucun chapitre, aucune série de notices relatives à des changements brutaux ou conséquents, liés à l'achat de matériels ou la location de bras. Il est pourtant propriétaire d'un ensemble de jardins, implanté dans le

⁵⁴⁸ « Domeine ». Furetière Antoine, *Dictionnaire universel...*, op. cit.

⁵⁴⁹ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., p. 248.

⁵⁵⁰ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 115.

⁵⁵¹ La Fontaine de Jean, *Fables choisies, mises en vers par M. de La Fontaine...*, tome 3, Lyon, J-B Girin, 1698, p. 73.

⁵⁵² Quellier Florent *Des fruits et des hommes...*, op. cit., pp. 43-44.

⁵⁵³ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 159.

tissu urbain ou suburbain et en campagne. Il acquiert par exemple une maison et deux jardins en 1721, par « eschange des religieux de Mauléon⁵⁵⁴ » dans le faubourg de Bourneau. En 1714, il baille verbalement ses « maison et jardin de la Rochelerie⁵⁵⁵ » de Mauléon, le « logis des Moreaux⁵⁵⁶ » ou logis de Saint-Melaine dans les mêmes dispositions. Pour le logis des Loges de Fontenay-le-Comte, le journal de Gillebert ne permet pas de déterminer si oui ou non il existe un jardin. Toutefois, la hauteur des baux variant de 60^{lt} à 80^{lt} invite à pencher favorablement pour la présence d'une production potagère-fruitière, si modeste ou discrète soit-elle.

La possession de jardins au XVIII^e siècle dans un milieu bourgeois sous-entend le schéma de l'ornementation et de la production. Les dépenses qu'engendre ce type de propriété sont nombreuses. Thomas Cicotteau issu de la petite bourgeoisie mauléonnaise et contemporain de Jacques Gillebert, réside en 1736 dans la petite gentilhommière d'Aubert, proche de la paroisse de Moulins. Lors d'une visite du lieu, les officiers mandatés par S. de Malbœuf et son épouse L. de la Haye Montbault, constatent « qu'une petite tourette située dans un bout du jardin est en ruine, que le canal qui est dans le jardin est plein de boue et hors d'état de servir.⁵⁵⁷ » Irrigation, clôture, aménagements ornementaux coûtent cher et parfois le jardin aristocratique ou bourgeois, malgré le capital de représentation dont il jouit, est durement touché. Il faut donc l'entretenir en mettant la main à la bourse, d'après Sauzet le notaire Borrelly en fit les frais⁵⁵⁸. Comme il est de mise dans ses baux de métayage avec les fameuses journées de fauchage, Gillebert réussit à introduire dans certains contrats des journées dédiées à l'entretien de ses jardins. Jean Morin, exploitant des Marchais en 1730 est contraint d'effectuer « les labourages, embourages des rues et jardins bechez et ensemensez⁵⁵⁹ ». Cette clause confirme que le bourgeois mauléonnais emploie une main-d'œuvre ponctuelle, relativement mal qualifiée. Il lui réserve d'ailleurs les travaux les plus simples, loin des gestes très techniques qui incombent par exemple à la « spécificité socioculturelle de la greffe [...] une activité certes manuelle mais qui procède de l'*art*.⁵⁶⁰ » L'épandage du

⁵⁵⁴ Arch. BRHAM, C1-3, p. 37.

⁵⁵⁵ *Ibid.*, p. 13.

⁵⁵⁶ *Ibid.*, p. 59.

⁵⁵⁷ Gabillaud Narcisse, « Grandeur et décadence d'une famille... », *art. cit.*, p. 90.

⁵⁵⁸ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, pp. 158-159.

⁵⁵⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 55.

⁵⁶⁰ Quellier Florent, *Des hommes et des fruits...*, *op. cit.*, p. 197. Florent Quellier propose d'ailleurs dans cet ouvrage un exemple d'un contrat passé entre un maçon et un notaire du Châtelet, détaillant les clauses techniques qui incombent à l'entretien d'un clos (pp. 413-414).

fumier, que nous avions déjà décrit, entre de la même manière dans ces travaux du jardin fruitier-potager. Des écuries de maître Jacques sortent les fertilisants qui seront épandus sur les parcelles avec minutie, au risque de corrompre les fruits, et par conséquent d’aliéner les symboliques de l’élévation et de la pureté qui y sont attachées⁵⁶¹. Il existe même dans certains jardins bas-poitevins des espaces réservés à l’entreposage du fumier⁵⁶².

Le clos est un élément indissociable du jardin bourgeois. Il donne à voir l’importance du bâti dans la réussite arboricole des élites aux XVII^e et XVIII^e siècles. Florent Quellier attribue cette implantation des jardins dans le bâti et dans le paysage francilien autant à la noblesse qu’aux officiers des finances et de justice⁵⁶³. En Poitou, le clos est présent, en attestent les nombreuses ventes et mouvances féodales. En 1693 Mathurine Dugats « honorable femme » et veuve de Pierre Bonnafoy, propriétaire du manoir de la Grande Écuryе au nord de Mauléon, vend à Gabriel Baudin résidant à Tiffauges sa propriété. Le greffier évoque alors sommairement une « maison privée entourée de fossés, une chapelle, courre, jardins clos de meurs, une grande prée qui dépend de ladite maison⁵⁶⁴ », ce qui sous-entend des frais d’entretien. La taille des arbres fruitiers constitue en général l’apanage d’une main-d’œuvre qualifiée, même spécialisée. Le journal des Gillebert ne semble faire état que d’une seule notice concernant la taille des arbres fruitiers de notre bourgeois. Le 28 novembre 1733, il paye un jardinier, le sieur Rayer, « neuf livres à valloir sur la taille de mes arbres du mois d’août dernier, 24 arbres qu’il m’a fournis⁵⁶⁵ ». La date de cette intervention questionne. La taille et l’entretien traditionnel des arbres fruitiers s’effectuent normalement dans le courant du mois d’octobre et pendant toute la durée de l’automne⁵⁶⁶. Il est possible que Gillebert confonde la taille avec l’entretien des arbres. Si c’est le cas, notre bourgeois rémunère peut-être le sieur Rayer pour avoir effectué des greffes sur ses arbres⁵⁶⁷.

⁵⁶¹ *Ibid.*, p. 205.

⁵⁶² Arch. Dép. 85, 3 E 39 107, vente d’une maison, dépendances et jardins situés dans la paroisse du Langon, à François Massiot laboureur, le 16 février 1783.

⁵⁶³ Quellier Florent, « Le bourgeois arboriste... », *art. cit.*, p. 26.

⁵⁶⁴ Arch. Dép. 49, 3 E 1306, Contrat de vente fait par Mathurine Dugats, veuve de Pierre Bonnafoys, à Gabriel Baudin de la maison noble, terre, fief et seigneurie de la Grande Écuryе, paroisse de Saint-Pierre-des-Échaubrognes, le 19 février 1693.

⁵⁶⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 185.

⁵⁶⁶ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, *op. cit.*, p. 190.

⁵⁶⁷ *Ibid.*, pp. 192 et 199, « Un rapport de la Société d’Agriculture de Seine-et-Oise dans sa séance du 2 juin 1818 reconnaît que : “dans les temps ordinaires, ils commencent, aux environs de Paris, vers la mi-juillet,

L’arboriculture n’est pas uniquement l’apanage des jardiniers. Un bail intéressant conclu entre J. Gillebert et Jean Croizé l’illustre :

Le 5^e jour d’août 1724, j’ay fait ferme lad[ite] borderie de la Petitte Ré audit Croizé pour cinq ans qui comenceront à la feste de Toussaint de l’année mil sept cens vingt cinq pour m’en donner par chacun an à comencer à la Toussaint mil sept cent vingt six, quatre vingt dix livres et deux boisseaux de pommes et affier par chacun ans six arbres fruitiers.⁵⁶⁸

En plus de lui fournir de l’argent et des pommes, Jean Croizé doit « affier » des arbres fruitiers. Ce verbe couvre plusieurs sens⁵⁶⁹ : la plantation, la greffe et l’entretien. Nous pouvons donc supposer que Gillebert demande à J. Croizé de planter chaque année six arbres fruitiers. Sur le plan variétal, aucune information n’est précisée. Dans l’ensemble du livre de raison, trois fruits sont cultivés ou cueillis dans le domaine gillebertien : les pommes, les prunes et les poires. Ces dernières ne peuvent pas entrer dans un schéma de production maîtrisée en raison de l’appellation qu’utilise Gillebert, « le 31 décembre 1728, receu dudit Ayrault [métayer de la Bleure-Rambault] six livres et un bo[isseau] de poires de *coudègue* à dix sols à valloir.⁵⁷⁰ » Cette petite poire rustique dont le nom varie entre Coudaigre, Coudaigde et même poire d’Aigue, pousse dans les haies ou dans les jardins de subsistance poitevins. Dans son *Dictionnaire de pomologie* André Leroy décrit une poire de « moyenne grosseur » à la fertilité « remarquable » mais « acidule, mal sucrée, parfois presque insipide, et parfois douée d’une saveur musquée assez délicate.⁵⁷¹ » Malgré l’obligation de planter ces arbres, Jacques Gillebert n’introduit pas de clause technique dans le bail. Les deux boisseaux de pommes qui sont livrés à la Toussaint lui assurent un approvisionnement de fruits de garde au commencement des saisons plus rudes. À la Guiraudière de Saint-Amand-sur-Sèvre, les métayers cultivent

à écussonner les pruniers, les poiriers et les épines. La greffe sur cognassiers, merisiers, cerisiers, pommiers et fortes tiges d’amandiers, a lieu dans le courant d’août. « »

⁵⁶⁸ Arch. BHRAM, C1-3, p. 216.

⁵⁶⁹ Thomas A., « Étymologies françaises », *Romania*, n°114, vol. 29, p. 11, « Rabelais et, d’après lui, Cotgrave connaissent déjà *affier* dans le sens de « planter, greffer », et que nos patois de l’Ouest et du Centre emploient cette forme même ». « Affier » dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, op. cit., p. 40, « Dans les Pays de la Loire, multiplier des arbres par boutures. »

⁵⁷⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 26.

⁵⁷¹ Leroy André, *Dictionnaire de pomologie...*, Paris, Les principales librairies agricoles et horticoles, 1867, p. 95. L’auteur cite également Prévost qui lors d’un voyage en Vendée donne quelques indications : « C’est – écrit-il – dans la commune de Saint-Germain, canton de Sainte-Hermine (Vendée), que nous l’avons trouvé en abondance. On en voit, dans les champs, bon nombre d’arbres pouvant avoir de cent à deux cents ans. Ce petit fruit n’est bon qu’à cuire ; mais sa longue et facile conservation en fait une véritable ressource pour les besoins journaliers de la ferme, pendant plus de six mois ; considération qui nous permet d’en recommander la culture. »

également des pommes. Notre bourgeois reçoit par exemple de « Le Fiebvre, deux boisseaux et demy de pommes de reinette.⁵⁷² » L'utilisation du boisseau pour quantifier les pommes n'est pas un élément singulier, bien que l'on puisse croire que le boisseau soit réservé à la mesure des grains ou des liquides. Partout dans l'Ouest, les communautés d'habitants emploient le boisseau pour évaluer les récoltes de pommes⁵⁷³. Chose intéressante, il renseigne de la variété des pommes qui sont fournies, confirmant les propos de F. Quellier sur les écrits du for privé et les variétés des fruits⁵⁷⁴. Comme la poire de coudegue, la pomme de reinette est un fruit de garde. Sa cueillette s'effectue à la saison estivale et les recettes de confitures sèches ou liquides permettent de conserver les goûts estivaux même pendant les périodes froides. Elles pourront être mangées durant l'hiver ou afin de montrer son bon goût, être offertes⁵⁷⁵. La Quintinie distingue deux sortes de pommes de reinette, l'une grise, l'autre blanche. Sur la question du goût, il dit qu' « elles portent, à cela près aussi bonnes les unes que les autres ; on en peut faire de bonnes compotes en tout temps, & on commence d'en manger de crues vers le mois de janvier ; elles ont devant ce temps-là une petite pointe d'aigreur qui déplaît à certaines gens : mais malheureusement dès qu'elles commencent à le perdre entièrement, elle se chargent d'une odeur qui déplaît encore davantage⁵⁷⁶ ». Elles ont pour autant leur place dans la cuisine bourgeoise. Grâce à une adjonction de sucre, denrée bien connue de notre bourgeois, les cuisiniers d'Ancien Régime peuvent concocter des confitures. Dans le *Nouveau et parfait confiturier* de 1689, des recettes de pâte de pommes de reinette ou compotes sont proposées⁵⁷⁷. L'ouvrage cite d'ailleurs la variété de pomme dans la table des « fruits propres pour faire des Confitures liquides au sucre ».

Le jardin est lui aussi censé être un lieu protégé. Élément de la réserve du maître, il est normalement imperméable au prélèvement décimal⁵⁷⁸, pour autant les nombreuses exceptions rendent fragile cette affirmation. Marie-Rose Gillebert se voit d'ailleurs

⁵⁷² Arch. BRHAM, C1-3, p. 10.

⁵⁷³ Bignon Véronique, « Approvisionnement alimentaire et société... », *op. cit.*, p. 91, voir annexe n°104 – « Achats de pommes par les sœurs de l'hôpital de Fougerolles auprès de différents vendeurs ».

⁵⁷⁴ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, *op. cit.*, p. 277, « Les livres de raison, mémoires et autres journaux, lorsqu'ils concernent le monde rural, peuvent contenir d'intéressantes indications sur les espèces et les variétés fruitières réellement cultivées dans les campagnes parisiennes. »

⁵⁷⁵ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires... », *art. cit.*, p. 46.

⁵⁷⁶ La Quintinie de Jean, *Instructions pour les jardins fruitiers et potagers...*, Paris, Compagnie des Libraires, 1697, pp. 389-390.

⁵⁷⁷ *Traité de confiture, ou le nouveau et parfait confiturier...*, Paris, T. Guillain, 1689, pp. 18 et 77.

⁵⁷⁸ Guitteny Jean-Louis, « Le temporel de l'abbaye Saint-Nicolas d'Angers au XVIII^e siècle : les dîmes », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, n°3, tome 115, 2008, p. 105.

prélever quatre planches de navets par le curé de Moulins⁵⁷⁹. La permanence du jardin dans l'environnement et dans l'alimentation des élites ou des paysans le rendent parfois difficile à cerner dans la documentation. Circuit plus ou moins fermé, le jardin est propice à une forte autoconsommation qui échappe de fait, aux sources écrites.

Le jardin est pourtant bel et bien présent. Il est un élément du bornage des villes autant que celui des campagnes. Dans une notice de 1729, Gillebert se repère grâce au jardin d'un noble ou d'un bourgeois mauléonnais : « le 12 avril, j'avois payé aux paveurs qui ont pavé dans la petite rue vis-à-vis le jardin de m[onsieur] de la Morandière, six livres sept sols six deniers dont m[onsieur] de la Morandière me doibt faire raison⁵⁸⁰ ». Le jardin est à la fois un élément de bornage géographique et un espace de représentation du bâti. Cette inscription renvoie à la production qui reflète la puissance ou l'aisance financière du propriétaire. L'ornementation qui est consécutive du clos bourgeois renvoie à une marque de distinction sociale, de la culture et du goût des élites pour ces espaces. Dans les petites villes et les bourgs de l'élection de Mauléon, les jardins chevauchent le bâti et englobent le tissu urbain. Dans un papier terrier de la baronnie de la Severie⁵⁸¹, plusieurs plans rendent compte de ce morcellement. L'un de ces dessins propose d'ailleurs une reconstitution de ce qu'était la cure de la Tessoualle où officiait Pierre, le fils de Jacques Gillebert [annexe n°3]. D'autres plans sont produits à la même période pour d'importants centres religieux poitevins, à l'image du prieuré de Saint-Paul de Poitiers pour lequel le jardin autant que le bâti sont modifiés⁵⁸².

B) Le vin du bourgeois

J'ay arrenté à madame Blanchard marchande à Fontenay, six journeaux de vigne apartenants à ma femme, scittuez dans le Fief au Prieur proche Fontenay moyennant trois livres de rente payable à la Saint Michel.⁵⁸³

La petite parcelle de vignes que tient Jacques Gillebert de son épouse, Gabrielle Collin, invite à réfléchir sur les enjeux du vin dans les sphères bourgeoises du Poitou d'Ancien Régime. Cette modeste parcelle de 30 ares⁵⁸⁴ ne semble pas vraiment intéresser

⁵⁷⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 47.

⁵⁸⁰ *Ibid.*, p. 191.

⁵⁸¹ Arch. Dép. 49, 3 E 1308, registre des aveux rendus à la baronnie de la Severie, XVIII^e s.

⁵⁸² Arch. Dép. 86, 1 FI 541, Plan et élévation de la maison et jardin du prieuré de Saint-Paul (s.d.) et plan des projets de modifications du prieuré et du jardin (1780).

⁵⁸³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 57.

⁵⁸⁴ Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales..., op. cit.*, p. 199. Le journal de vigne mesure de Fontenay-le-Comte se monte à 5.06 ares.

notre bourgeois. Excepté le contrat ci-dessus, il ne rédige que cinq notices dans le chapitre. Le peu d'informations que nous pouvons dégager ne nous permet pas d'en connaître davantage sur les cépages qui sont cultivés. Boulainvilliers donne quelques précisions sur les vins mauléonnais, « à l'égard des vins, ils sont tous blancs & de qualité si foible qu'on ne peut les garder ; c'est pourquoy il est partout d'usage de les convertir en eau de vie⁵⁸⁵ », mais il ne dit rien sur les crus fontenaisiens. Le *Recueil des tarifs et droits d'aydes*⁵⁸⁶ détaille quant à lui les taxes des diverses boissons qui sont vendues dans la ville de Fontenay-le-Comte. L'administration provinciale liste pour l'année 1687 du « vin » ou « vin de Muscat, d'Espagne, ou autre de liqueur », bien sûr, la traditionnelle « eau de vie », du « gros & petit cidre », du « poiré » et de la « bierre ». L'importance des liqueurs dans ce court inventaire témoigne de la mauvaise qualité et conservation des vins poitevins à l'époque moderne⁵⁸⁷. Afin de transformer cette piquette, les habitants et producteurs de la province sont contraints de distiller une partie de leur production. Le commerce du vin est une pratique encadrée. Les vins qui transitent dans le royaume font l'objet de droits de douane qui encombrent et complexifient le transit sur la terre comme sur l'eau⁵⁸⁸. Toutefois, le vin fontenaisien qui est produit dans la discréption familiale est, selon le document de 1724, exonéré de taxes.

En affermant cette vigne à une marchande de Fontenay-le-Comte, il est probable que le vin de Gillebert se soit retrouvé dans les verres de ses contemporains. Ce n'est pas la première fois que notre bourgeois traite avec cette marchande, le 15 juin 1719, il lui avait acheté de la « marchandise [...] et des chaises qu'elle avoit fait venir de Marans⁵⁸⁹ », elle était également en charge des réparations du grenier à blé du logis des Loges en 1721.

L'essentiel de la consommation des membres de la famille Gillebert s'effectue au travers d'achats de particulier à particulier ou par l'intermédiaire du commerce bas-poitevin. Les quantités détaillées par le bourgeois sont relativement modestes⁵⁹⁰. Le commerce du vin en Poitou connaît, à l'image des exportations de vins poitevins, un essor

⁵⁸⁵ Boulainvilliers de Henri, *État de la France...*, op. cit., p. 110.

⁵⁸⁶ France Conseil d'État, *Recueil des tarifs des droits d'aydes, arrêtés en Conseil en 1687 & 1688...*, Paris, Saugrain et P. Prault, 1724, vue 723/1060, [en ligne], consulté le 15/05/2024. Disponible sur : <https://gallica.bnf.fr>.

⁵⁸⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 57.

⁵⁸⁸ Brouard Emmanuel, « Quel commerce fluvial... », art. cit., p. 127.

⁵⁸⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 211.

⁵⁹⁰ À titre de comparaison, la consommation dans le sud-est du royaume est bien supérieure. Gros buveur, le notaire Etienne Borrelly boit entre 2,38 et 5,72 litres de vin par jour et profite, au contraire de Jacques Gillebert, de sa vigne qu'il possède à Bezouce. Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., pp. 130-131.

tardif⁵⁹¹. Les quantités exposées ci-dessous invitent à penser que Gillebert à une consommation très raisonnable, peut-être trop basse pour être pour ne pas être dissimulée par la documentation. Toujours est-il que le discours engage vers la modération, rejette l'ivresse au profit de la tempérance de l'honnête homme de la société bourgeoise⁵⁹².

Décennies	Nombre de bariques	Quantité (litres)
1710-1720	4	834
1721-1730	4	834
1731-1740	3	625,5
Total :	11	2293,5

Tableau 9 - Consommation de vin de la maison Gillebert d'après le livre de raison (1710-1740)

Une chute de la consommation se dessine dans les dix dernières années de vie de Jacques Gillebert. En 1726, il marie son fils aîné, *Taraillé*⁵⁹³, l'année qui suit c'est Pierre qui quitte le foyer puisqu'il est nommé curé de La Tessoualle⁵⁹⁴ et en 1734 vient le tour de Charles⁵⁹⁵ qui prend possession de la cure de Saint-André, dans les Mauges. Avec les mariages successifs de son fils, de ses filles, et d'autres événements, la maison Gillebert se voit dépouillée de ses habitants les plus jeunes et par conséquent de buveurs.

Jacques Gillebert n'a pas de fournisseur de vin attitré. Au contraire, les transactions qu'il effectue semblent illustrer les propos de J. Marcadé⁵⁹⁶ et privilégier un marché de la renommée et des intérêts familiaux ou professionnels pour se fournir en vin. Les sieurs Jarle du Bois, Dardel et La Bodinerie n'apparaissent respectivement qu'à une seule reprise, lorsque Gillebert évoque les achats : « Le 12 may 1729, j'ay payé à

⁵⁹¹ Pour le cas châtelleraudais, l'eau-de-vie écrase littéralement les exportations de vin au XVIII^e siècle. Grâce aux lettres de voiture retrouvées dans le contrôle des actes, Jacques Marcadé a retracé une partie du commerce des eaux-de-vie et le « transport du vin » dans le Haut-Poitou. Là où le trafic de l'eau-de-vie s'élève quasi-exclusivement à 20 000 hl exportés tous les quatre ans entre 1720 et 1764, le vin ne dépasse jamais les 10 000 hl sur tout le XVIII^e siècle : « Plus qu'un commerce, nous avons l'impression d'envois à des parents ou des connaissances résidant à Paris [...] Il est difficile de parler de commerce durant cette époque même si certaines commandes importantes, 25 pipes, sont destinées à des marchands », dans Marcadé Jacques, « Le commerce du vin... », *art. cit.*, p. 133.

⁵⁹² Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2011, pp. 101-102.

⁵⁹³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 186.

⁵⁹⁴ *Ibid.*, p. 187.

⁵⁹⁵ *Ibid.*, p. 184.

⁵⁹⁶ Marcadé Jacques, « Le commerce du vin... », *art. cit.*, p. 133.

m[onsieu]r de Jarle du Bois trois bariques de vin⁵⁹⁷ » ou « le 5 aoust 1731, j'ay achepté de m[onsieu]r de la Bodinerie Mornas, une barrique de vin dix huict livres que je luy doibs⁵⁹⁸ ». Son fils, Pierre Gillebert lui fournit à deux reprises des barriques de vin, en 1728 et en 1733⁵⁹⁹. À l'inverse, maître Jacques se retrouve parfois dans la même position et dépanne son fils comme lors de la veille de Noël 1729, où il prête « à Gillebert, prieur de la Tessoualle, trois louis d'or vallant soixante douze livres pour payer son vin.⁶⁰⁰ » En 1719, il avait payé sa belle-sœur pour la pension de son fils, chez elle aux Sables-d'Olonne, « en argent, bled et vin⁶⁰¹ ». Le vin fait partie de ces boissons qui jouent un rôle dans le *convivium* et permettent d'entretenir un réseau au sein de la bonne société⁶⁰². Il fait également le lien entre un domaine abondant, que la bourgeoisie à plaisir à mettre en avant grâce aux volailles, aux fruits et aux autres denrées, et un recours inéluctable au marché traditionnel, à une table qui repose sur un tissu marchand fourni et complexe.

⁵⁹⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 191.

⁵⁹⁸ *Ibid.*, p. 188.

⁵⁹⁹ *Ibid.*, pp. 185 et 191.

⁶⁰⁰ *Ibid.*, p. 190.

⁶⁰¹ *Ibid.*, p. 211.

⁶⁰² Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires... », *art. cit.*, p. 35.

Chapitre III : La table du quotidien

Introduction

Le quotidien est confortable mais austère, l'abondance est l'exception. Bordeaux est une ville étonnamment bien nourrie, avec une très forte consommation de viandes. [...] D'autre part, la sociabilité intense de l'époque peut conférer une certaine régularité à l'exceptionnel des jours de réception.⁶⁰³

La frontière entre l'alimentation ordinaire et extraordinaire est fine et poreuse. Dans son travail portant sur le quotidien de Jean de Surin, gentilhomme du Sud-Ouest, Christian Jouhaud invite à réfléchir sur les logiques de la consommation de tous les jours à l'époque moderne. Notre bourgeois, Jacques Gillebert, à l'image de ce petit noble bordelais, se repose sur les produits de la campagne poitevine, avec un domaine bien pourvu tant en viande qu'en denrées essentielles. Cependant, le fait qu'il dédie une partie de son journal aux dépenses domestiques traduit d'une dépendance aux marchés. Les XVII^e et XVIII^e siècles voient une vraie mutation des consommations alimentaires⁶⁰⁴. Les élites se tournent de plus en plus vers les nouveaux circuits commerciaux, tendant vers une sorte d'équilibre entre les achats et les produits du cru vendus par les acteurs de la distribution. Gillebert fait naturellement appel à un réseau marchand plus ou moins dense, qu'il renseigne dans son journal. Même si le Bas-Poitou, et à plus forte raison le Mauléonnais, sont des zones où la ruralité est très forte⁶⁰⁵, il existe un tissu commercial dans les petites villes qui concurrence ou plutôt complète le spectre de l'autoconsommation.

Une fois de plus, les écrits du *for privé* interrogent sur la notion de quotidien et de mise à l'écrit des événements, des pensées et des achats. Contrairement au livre de raison de la famille Ogeron⁶⁰⁶, le journal des Gillebert n'indique pas de recettes de cuisine ou de

⁶⁰³ Jouhaud Christian, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°4, tome 27, (oct. – déc.) 1980, p. 635.

⁶⁰⁴ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 151.

⁶⁰⁵ Garréta Lucile, Vigier Fabrice, « Des opérations policières indispensables au maintien de l'ordre : les arrestations de la maréchaussée du Poitou de 1750 à 1788 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°2, tome 128, 2021, p. 120.

⁶⁰⁶ Arch. Dép. 79, 50 J 29, livre de raison de la famille Ogeron (XVII^e – XVIII^e s.). Dans les papiers des Ogeron, famille d'officiers de justice poitevins, nous avons relevé une recette « Pour faire bouillon d'escrevices » ou encore une « recepte admirable et esprouvée pour la poitrine et les poumons » (1707).

remèdes, mais plutôt des listes d'achats lacunaires (presque) toujours sans indications sur la provenance ou la qualité des produits. Au XVII^e siècle, le repas traditionnel des élites change. Il est marqué par un retour aux goûts du terroir, insistant sur des marqueurs culturels forts, comme l'usage du beurre, l'emploi de bouillons ou encore l'importance des jus de viande. Tout ceci concourt à édifier la « nouvelle cuisine française⁶⁰⁷ ». Cette mise en valeur des terroirs est visible autant dans les livres de cuisine, appelés à servir dans les grandes cuisines des hôtels aristocratiques ou bourgeois parisiens, que dans les ego-documents du monde rural. Au début du XVIII^e siècle, afin de réussir son bouillon d'écrevisses, le sieur Ogeron⁶⁰⁸ conseille d'utiliser de la « chicorée, pinp[r]enelle et oseille », de faire réduire « huit ou dix escrevices » afin d'en tirer « le suc ». Enfin, il conseille d'ajouter « une poignée de cerfeüil haché menu ». Nous retrouvons avec cette recette poitevine les stigmates d'un changement dans la structure du goût des élites, marqué par un rejet du suremploi des épices⁶⁰⁹. Au contraire, il y a une prééminence du végétal et des produits locaux, comme l'écrevisse pêchée dans la Sèvre niortaise ou dans le Marais poitevin. En parallèle, les tables de la bourgeoisie sont influencées par des circuits commerciaux qui charrient dans leur lit des produits nouveaux, du moins exotiques, ainsi que des idées et des représentations sur ces aliments. Philippe Meyzie rappelle que les correspondances ou les récits de voyageurs sont un vecteur important de l'affirmation des identités alimentaires et de la promotion du modèle culturel et gastronomique français⁶¹⁰. Le journal de Jacques Gillebert se trouve finalement tout à la fin de cette boucle des représentations alimentaires. La gestion de ses affaires et les achats réguliers de denrées locales ou non, montrent l'envers du décor. Son registre illustre son goût pour les produits traditionnels et les perméabilités des aliments exotiques dans le Mauléonnais au début de ce siècle.

Le quotidien alimentaire poitevin est de fait bouleversé par les jeux commerciaux de la façade atlantique⁶¹¹. Les villes portuaires allant des Sables-d'Olonne jusqu'au Bordelais s'inscrivent en véritables carrefours commerciaux. Les arrivages réguliers des Antilles permettent des changements alimentaires dans la consommation des plus riches.

⁶⁰⁷ Quellier Florent, *La Table des Français*, *op. cit.*, p. 78.

⁶⁰⁸ Arch. Dép. 79, 50 J 29, recette « pour faire du bouillon d'escrevices » (début XVIII^e s.).

⁶⁰⁹ Quellier Florent, « Le discours sur la richesse... », *art. cit.*, p. 152.

⁶¹⁰ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, *op. cit.*, p. 93.

⁶¹¹ Martin Sébastien, « L'arsenal de Rochefort et le ravitaillement des colonies : élaboration, évolution et fonctionnement d'un approvisionnement portuaire singulier au XVIII^e siècle », in Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L'approvisionnement des villes portuaires...*, *op. cit.*, p. 400.

Le fils aîné de la famille, Nicolas Gillebert, en profite pour ramener à son père à plusieurs reprises du sucre et du tabac⁶¹² ou d'autres saveurs nouvelles, comme le chocolat et le thé⁶¹³. L'espace commercial est lui aussi influencé, dynamisé par ce marché. L'implantation croissante d'épiciers dans les centres urbains en témoigne⁶¹⁴.

Ces consommations se font à la faveur d'une distinction sociale qui promeut l'ostentation et l'exclusivité. La table des élites est un élément indispensable de la sociabilité. Les franges les plus riches de la société vont chercher à flatter et à entretenir les membres de leurs réseaux. L'alimentation et surtout les repas pris en public, permettent de réaffirmer les hiérarchies et de mettre à l'honneur les préséances⁶¹⁵. Elle est aussi un moyen d'entretenir les affections au sein d'un groupe, grâce aux dépenses de table ou aux cadeaux – « nerfs de l'amitié⁶¹⁶ ». Jacques Gillebert ne s'y trompe pas, et il demande qu'après son rappel à Dieu, ses enfants ne fasse payer à sa cousine « aucune pension pour tout le temps qu'elle a demeuré chez moy⁶¹⁷ ». Cette distinction est pourtant propice à des contradictions dans le discours. Les nobles et les bourgeois bas-poitevins critiquent par exemple certains poissons d'eau douce, dépréciant le goût et l'odeur de vase qui s'en échappe. Une consommation de leur part est pourtant bel et bien attestée⁶¹⁸.

Enfin, l'alternance des jours maigres et des jours gras, due au calendrier liturgique contribue à l'émergence d'une culture alimentaire et d'un goût des élites pour le végétal et les chairs de maigre, comme le poisson. Ces parades alimentaires, bien connues de la bourgeoisie catholique, participent d'un maigre gastronomique censé concilier pénitence et tempérance⁶¹⁹.

I. Un réseau marchand

Malgré toutes les informations qu'il renferme, le livre de raison des Gillebert n'offre pas un panorama complet des métiers de bouche mauléonnais. Le discret spectre des marchands et des artisans qui forment le marché alimentaire local est complété par les

⁶¹² Arch. BRHAM, C1-3, p. 202.

⁶¹³ *Ibid.*, p. 188.

⁶¹⁴ Villeret Maud, « De l'or brun à l'or blanc : essor et déclin des raffineries de sucre à Nantes (fin XVII^e – XVIII^e siècle), in Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L'approvisionnement des villes portuaires...*, *op. cit.*, p. 268.

⁶¹⁵ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, *op. cit.*, pp. 165-166.

⁶¹⁶ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, p. 107.

⁶¹⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 199.

⁶¹⁸ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*, p. 116.

⁶¹⁹ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, *op. cit.*, p. 253.

mobilités des individus et des aliments dans toute la province. Les foires, les marchés et les échanges entre particuliers dans les sphères privées ou publiques soulèvent la question des acteurs de l'approvisionnement. Sont-ils toujours des professionnels ? Quelles sont les bornes du commerce alimentaire mauléonnais ? Commençons par questionner la place des métiers de bouche, au travers la figure du boucher de Gillebert, le fameux René Chastellier.

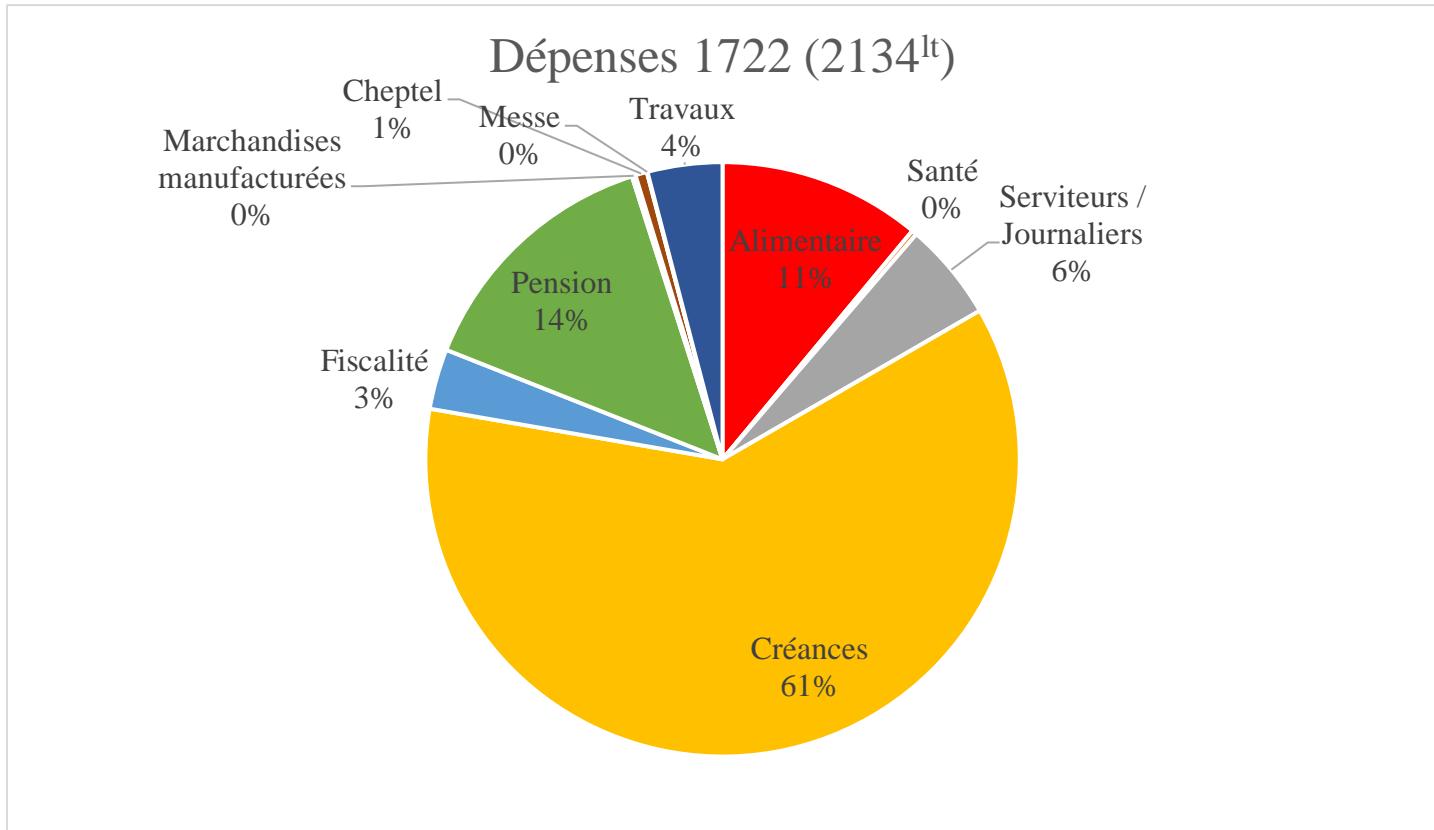
A) Les métiers de bouche à Mauléon : l'exemple du boucher René Chastellier

Du boucher au boulanger, en passant par le poissonnier ainsi que les marchands, le livre de raison de la famille Gillebert transcrit un monde des commerces de bouche mauléonnais étriqué. Sur l'ensemble des personnes citées, seuls 10 % sont retenus par Jacques Gillebert comme ayant une pratique marchande. Cela signifie qu'ils ne sont pas uniquement liés au marché alimentaire, mais plutôt qu'ils constituent la masse commerciale dans le journal. À ceux-là, s'ajoutent évidemment les métayers et les bordiers du domaine qui assurent la table familiale, faisant grossir le chiffre à 36 %. En soit, un peu plus d'un tiers des individus cités dans le livre de raison sont liés aux consommations alimentaires de la maison Gillebert entre 1714 et 1739. Grâce aux notes du sieur de la Louzière, nous avons relevé dans ce réseau de cent soixante personnes⁶²⁰, seulement six acteurs de l'alimentation à l'échelle de la ville de Mauléon (un boucher, un boulanger, un poissonnier et trois marchands). Afin de parfaire cette analyse, nous devons signaler la présence de deux apothicaires avec qui notre bourgeois commerce régulièrement. Ils permettent de mettre en évidence d'une part l'imbrication du discours médical dans l'alimentation quotidienne des élites et de manière plus concrète, de souligner le recours fréquent aux spécialistes de la santé afin de combattre la goutte ou les troubles dentaires⁶²¹.

Malgré ce manque d'informations concédées par notre homme, la part de l'alimentation dans le budget familial est-elle perturbée ? Existe-t-il des déséquilibres dans les dépenses ? Afin de comprendre les logiques d'achat de Jacques Gillebert, nous avons isolé l'année 1722, qui court sur cinq pages du journal. Le diagramme à secteur ci-dessous permet de visualiser les postes budgétaires qui occupent le journal et l'esprit du bourgeois. Onze pourcents de ses transactions sont réservés aux achats alimentaires, soit

⁶²⁰ Voir **annexe n°4** – graphique des professions des individus cités par Jacques Gillebert.

⁶²¹ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., pp. 285-288.



Graphique 4 - Répartition des dépenses pour l'année 1722

plus de 235^{lt} pour cette année. Cette somme ne pèse évidemment pas face aux 1303^{lt} qu'il consacre au remboursement de ses dettes. En mettant à part le passif, qui avale 61 % du budget Gillebert, l'alimentation se monte à 28 % des dépenses annuelles. Cependant, même en grossissant le trait, le pourcentage réservé à la nourriture quotidienne est en deçà de ce qui s'observe pendant la première partie de règne de Louis XIV⁶²². Toutefois, il convient de rappeler que tous les Français d'Ancien Régime, même ceux issus de la bourgeoisie, ne disposent pas du même domaine que Jacques Gillebert.

Les redevances en nature qu'il reçoit annuellement biaissent une partie des résultats de ces calculs budgétaires, exercice qui suggère une suspecte exactitude dans l'écriture domestique. L'autoconsommation doit nécessairement être prise en compte, elle fait partie intégrante de l'alimentation de la famille Gillebert. Christian Jouhaud la prend d'ailleurs en compte et n'obtient que 2 % des sommes totales pour la famille qu'il étudie en justifiant ainsi : « Les céréales, la viande, le vin sont tirés des propriétés rurales et n'entrent donc pas [dans] ces [...] rubriques de dépenses urbaines.⁶²³ »

⁶²² Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 338.

⁶²³ Jouhaud Christian, « Des besoins et des goûts... », art. cit., p. 632.

Sur la question des paiements, le système gillebertien se divise en deux catégories. D'abord, il existe l'usage des avoirs en argent, que nous avons décrit. Il répond à la logique de rachat par René Chastellier, boucher mauléonnais, des viandes du domaine de Jacques Gillebert. Autre forme de paiement, notre officier règle sa viande plus ou moins directement, moyennant le déplacement par l'un de ses serviteurs dans la boutique de Chastellier. Les logiques d'achats de la viande de boucherie sous l'Ancien Régime sont complexes. Très souvent, c'est le crédit qui règne⁶²⁴ dans les échanges monétaires. Le solde de tous les comptes à lieu la plupart du temps une fois par an, pendant le carême ou à Pâques⁶²⁵. De fait, Gillebert et Chastellier prennent à plusieurs reprises ce chemin :

Le 7 mars 1722, j'ay comté avec la femme de René Chastellier de toute la viande qu'il m'a fourni jusqu'à ce jour et nous sommes restez respectivement quittes.⁶²⁶

Le 17 mars 1723, j'ay comté avec la femme de Chastellier boucher, de toute la viande qu'il m'a fournie jusqu'à ce jour et nous sommes restez quittes.⁶²⁷

Le 7 avril 1724, comté avec la femme de Chastellier de toute la viande qu'elle m'a fournie jusqu'à ce jour et nous sommes restez quittes.⁶²⁸

Il serait possible de multiplier encore les occurrences de ce temps du crédit alimentaire. Ces sortes de comptes d'apothicaire traduisent d'une vraie culture du crédit chez les Français de l'époque moderne. Toutefois, cette pratique de la dette alimentaire est très largement critiquée⁶²⁹. Elle entraîne la figure du boucher, mais pas seulement, vers une vision d'opacité et de malversations commerciales. Si le boucher à mauvaise presse aux XVII^e et XVIII^e siècle, Jacques Gillebert ne le fait pas ressentir dans ses propos, ses comparses poitevins n'en disent pas autant. En 1725, les sieurs Cougnaud et Alexys Martin passent devant la cour de la baronne de Commequiers pour avoir exposé « en vente sous les halles de cedit lieu des mauvaises vaches mortes pour débiter [et] qu'il leur sera enjoint à l'avenir d'en tuer de bonnes soit bœufs ou vaches pour raison desquels le prix sera réglé scavoir le bon bœuf à trois sols la livre et la bonne vache à deux sols six

⁶²⁴ Abad Reynald, *Le grand marché...*, op. cit., p. 221.

⁶²⁵ *Idem*.

⁶²⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 205.

⁶²⁷ *Ibid.*, p. 201.

⁶²⁸ *Ibid.*, p. 199.

⁶²⁹ Abad Reynald, *Le grand marché...*, op. cit., pp. 221-223.

deniers la livre.⁶³⁰ » Les bouchers sont dès lors associés aux fraudes de toute espèce⁶³¹, et même à la perturbation du commerce alimentaire dans les centres urbains⁶³².

Il n'empêche que les membres de la famille Gillebert consomment de la viande, en quantité assez importante. Le tableau ci-dessous synthétise la hauteur des dépenses des viandes achetées auprès des époux Chastellier entre 1719 et 1731. Les transactions faites entre les deux partis sont constantes, autour de deux achats par an, ce qui correspond à une consommation d'appoint, de complément au cas où la viande viendrait de manquer dans les métairies du domaine. Les montants sont également assez fluctuants, allant de sommes importantes au début de la période observée jusqu'à peine 56^{lt} entre 1728 et 1731.

Années	Dépenses (lt)	Nombre de transactions
1719-1722	203.98	7
1722-1725	160	6
1725-1728	65.3	6
1728-1731	55.9	6
TOTAL :	485.18	25

Tableau 10 - Total des dépenses de viande achetée chez Chastellier (1719-1731)

L'aperçu qu'offre le journal de la famille Gillebert sur le réseau d'approvisionnement dans la ville de Mauléon confirme l'idée d'une forte autoconsommation des produits essentiels comme la viande. Les recours plus ou moins fréquents aux marchands soulignent une véritable dépendance au marché traditionnel. Qu'elle achète les « nouveaux aliments⁶³³ » des élites issus du commerce atlantique ou les denrées les plus quotidiennes, la bourgeoisie poitevine dépend des métiers de bouche – sur le plan de l'approvisionnement, mais aussi afin de se distinguer socialement.

⁶³⁰ Arch. Dép. 85, B 278, procès-verbal d'une remontrance émise contre les Maurice Cougnaud (père et fils) et Alexis Martin en raison de la mauvaise qualité des viandes qu'ils exposaient sur le marché de Commequiers, le 24 décembre 1725.

⁶³¹ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 292.

⁶³² Argant Thierry, « L'approvisionnement en viande bovine de boucherie dans la ville de Lyon à l'époque moderne », *Histoire urbaine*, n°7, 2003/1, p. 228.

⁶³³ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, op. cit., p. 561.

B) Les voyages forgent l'appétit

Jacques Gillebert n'est pas un grand voyageur. Contrairement à son cousin, Charles Aumond des Marchais, en vingt-six ans notre bourgeois ne se rend jamais à Paris, même s'il envoie à plusieurs reprises de l'argent à la capitale. Les quelques notices relatives à Paris rendent compte des possibilités d'achat qui peuvent y être effectuées. Par exemple, en 1731, Aumond des Marchais regagne le giron mauléonnais chargé de marchandises :

Le 29 septembre 1731, m[onsieu]r Aumond a remis à ma cousine des Roches un habit de ras de Saint-Maur, qui luy avoit couté à Paris soixante cinq livres et de l'argenterie qu'il avoit changée pour quoy il luy en avoit couté vingt quatre livres dix sols le tout de l'argent qu'il avoit receu pour moy ainsi c'est quatre vingts neuf livres dix sols dont ma cousine des Roches doibt me tenir comte.⁶³⁴

Les voyages de maître Jacques sont d'abord motivés par des logiques familiales et économiques. Le tableau de ses déplacements montre qu'il quitte son hôtel mauléonnais en moyenne plus de deux fois par an. L'essentiel de ces pérégrinations aboutit à Fontenay-le-Comte (60 % des voyages en vingt ans). Cette dynamique s'explique par ses attaches familiales, liées à ses mariages avec des femmes de la bourgeoisie fontenaisienne et bien sûr la gestion de ses terres et propriétés dans la plaine poitevine.

Années	1714-1717	1718-1721	1722-1725	1726-1729	1730-1734
Nombre de déplacements	5	5	4	2	4

Tableau 11 - Déplacements de Jacques Gillebert d'après son journal (1714-1734)

Même s'il ne fait pas mention du temps que nécessitent ces voyages, il faut souligner l'état plus que fluctuant des routes poitevines au XVIII^e siècle et, en règle générale, des routes en pays bocagers⁶³⁵. Après un rapport de l'inspecteur des ponts et chaussées de Poitou, l'intendant Baussan interdit en 1729 d'obstruer les routes et les rues qui mènent à Fontenay-le-Comte, « immondices qui incommodent les voyageurs⁶³⁶ ». Quand elles ne sont pas détériorées ou accaparées par les espaces de productions

⁶³⁴ Arch. BRHAM, C1-3, p. 187.

⁶³⁵ Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », *op. cit.*, p. 220.

⁶³⁶ Arch. Dép. 85, B 282, ordonnance de François de Baussan, intendant de justice, police et finances interdisant les encombremens qui peuvent gêner la circulation, le 15 juillet 1729.

paysans⁶³⁷, les routes sont des espaces vécus. Les individus y transitent, les marchandises, les idées et les savoirs aussi, entraînant des échanges culturels importants⁶³⁸ entre les marchands ou les acheteurs. Chaque année, les métayers et les bordiers de Jacques Gillebert empruntent ces sentiers afin de se rendre sur les lieux de vente traditionnels qui recouvrent le Bas-Poitou. La tenue des foires et des marchés est un temps du commerce essentiel pour les Français d'Ancien Régime.

Même si les foires et les marchés qui se tiennent à Mauléon au début du XVIII^e siècle ne concurrencent pas ceux de Fontenay-le-Comte, Challans ou Niort, à la fin de la période, la tendance s'inverse. La foire de Mauléon acquiert une plus forte attractivité, celle de Cerizay également, et des villes plus importantes comme Bressuire tendent à décroître⁶³⁹. L'aire d'approvisionnement des marchands, des artisans et des acheteurs mauléonnais s'articule, à l'image des achats de viande, en forme concentrique autour de la ville où se tient le marché ou la foire. Il existe également d'autres types de vendeurs, autrement issus de l'agriculture, ceux que Reynald Abad nomme « deuxième » et « troisième » cercles⁶⁴⁰, les marchands forains et les marchands commissionnaires. Grâce à leur spécialisation, ceux-là participent de l'approvisionnement des menues denrées et aussi de la diffusion des produits du terroir dans le royaume ou au-delà des frontières. Ce temps de l'achat est l'occasion de se fournir en produits manufacturés, par conséquent, très encadrés par le pouvoir. Jacques Gillebert achète d'ailleurs en 1716 de la soie à la foire de Fontenay-le-Comte : « *nota* que j'acheptay il y a trois ans à Fontenay, à la foire, pour neuf livres de galon de soye et de boucles de bret⁶⁴¹ ». C'est l'occasion pour notre bourgeois de trouver dans un important centre urbain des produits qui ne sont pas vendus, ou en moindre quantité ou qualité dans les événements commerciaux mauléonnais. Les bénéfices que tirent les importants propriétaires fonciers, à l'image de la famille Gillebert, sont non-négligeables. Lors des foires, le maître reçoit les bénéfices des ventes, nous l'avons vu avec le « tiers de profit » que doit Luc Guillotteau, métayer des Marchais. Ces foires sont l'occasion pour les paysans d'effectuer de bonnes ventes afin de solder leurs comptes :

⁶³⁷ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*, p. 101.

⁶³⁸ Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable...*, *op. cit.*, p. 103.

⁶³⁹ Duban Caroline, « Les foires et marchés ... », *op. cit.*, p. 67.

⁶⁴⁰ Abad Reynald, *Le grand marché...*, *op. cit.*, pp. 679 et 733.

⁶⁴¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 210.

À la foire de Saint-Venant 1722, *Taraillé* a receu des mestaiers de la Barnière la somme de quatre vingts dix livres à quoy j'ay remis tout ce qu'ils me pouvoient devoir et il leur a donné une quittance finale de moy signée que je luy avoys mis en mains. Ainsi quitte avec eux et le présent article nul.⁶⁴²

Le temps du marché joue un rôle important dans le quotidien des individus. Il est encadré et modelé par un univers mental qui invite à la profusion *via* l'exposition des aliments sur les étals. Autant que la boutique, le marché renvoie à des idéaux alimentaires liés à la distinction sociale et à une hiérarchie dans les possibilités d'achats alimentaires⁶⁴³. Derrière cela, c'est l'idée d'abondance qui est soulignée, d'un expédient à la faim et au manque, ce qu'Alberto Veca décrit comme une « très grande photogénie⁶⁴⁴ » pour les masses populaires autant que pour la bourgeoisie.

À la fois acheteur et acteur des foires et marchés, le sieur de la Petite Louizière participe pleinement de ce temps commercial. Acteur, il l'est plus ou moins. Ce sont ses métayers et ses bordiers qui vont vendre le surplus de production. En revanche, le temps de la vente est consécutif du choix du métayer et du propriétaire puisqu'il engage une logistique conséquente (dans le cadre d'une vente de grains) ainsi qu'une quête du profit alléchante⁶⁴⁵. Jacques Gillebert concentre par conséquent ses ventes et ses achats dans les foires les plus locales, comme ici à Mauléon : « le 30 juin [1732], led[it] Morin [métayer de la Boulays] a vendu à la foire de Mauléon un taureau trante six livres dont il a retenu l'argent⁶⁴⁶ » ou bien à Cerizay : « Le 18 octobre 1731, led[it] Morin m'a achepté un cochon à la foire de Cerizay et a mis quarente cinq sols plus que l'argent que je luy avoys donné, dont je doibs luy tenir compte.⁶⁴⁷ »

À l'Ouest, les perspectives du commerce atlantique apportent dans leur sillon des produits exotiques, ou consécutifs de la politique royale. L'importance des villes portuaires dans l'approvisionnement du Bas-Poitou permet aux élites de distinguer leurs tables du commun des paysans de la province. Ces ports se spécialisent de plus en plus

⁶⁴² *Ibid.*, p. 23.

⁶⁴³ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, *op. cit.*, pp. 222-223, voir la planche n°6 « Une marchande de fruits et de légumes en 1630 » reprenant le tableau de L. Moillon qui peint le bon goût d'une femme de la bonne société parisienne du XVII^e siècle, caractérisé par la droiture et l'honnêteté de ses expressions.

⁶⁴⁴ Veca Alberto, « Images de la nourriture dans l'art moderne », in Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 707.

⁶⁴⁵ Thomas Jack, *Le temps des foires. Foires et marchés dans le Midi toulousain de la fin de l'Ancien Régime à 1914*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1993, p. 109.

⁶⁴⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 61.

⁶⁴⁷ *Idem.*

au cours de l'époque moderne. L'huile d'olive monopolise les ports corses⁶⁴⁸. Du port de La Rochelle sont expédiées quantités d'eaux-de-vie et de sel⁶⁴⁹, et à une échelle encore plus locale, les Sables-d'Olonne connaissent un vif et fructueux commerce de la morue. Au début de l'année 1715, Gillebert reçoit de la morue : « J'ay fait venir des Sables d'Olonnes pour le père prieur de l'abbaye, deux morues qui m'ont couté trois livres⁶⁵⁰ ». Cette période correspond à l'âge d'or de la pêche hauturière sablaise dans la première moitié du XVIII^e siècle – les navires de la ville s'établissant comme les plus importants fournisseurs du bassin nantais⁶⁵¹. D'autres lieux liés à la foire et au marché sont propices au commerce comme l'auberge, dans laquelle les interactions sociales (boissons, repas, jeux, etc.) se mêlent aux comptes des bénéfices, des pertes et où il est possible de retrouver ses créanciers⁶⁵².

II. Les goûts de maître Jacques

*La Tabagie*⁶⁵³ de Jean-Baptiste Siméon Chardin (c. 1750), nature morte exposant deux pipes, un vase à boire et des timbales d'argent, traduit parfaitement les différentes influences des plaisirs de la table de la noblesse et de la haute bourgeoisie française vers le milieu du XVIII^e siècle. Chardin réussit à capturer l'imaginaire du divertissement des élites de l'époque moderne en peignant un petit coffre molletonné qui semble renfermer du tabac et quelques liqueurs. Jacques Gillebert est un fumeur et son fils *Taraillé* l'est tout autant, son père lui prête d'ailleurs « six livres pour acheter du tabac⁶⁵⁴ ». Au cours du XVII^e siècle, les aliments sont séparés et hiérarchisés ouvrant les perspectives du repas classique⁶⁵⁵. S'entraîne concomitamment un processus de discrimination de l'alimentation paysanne, jugée rustique et trop indélicate pour les estomacs de

⁶⁴⁸ Jouffroy Denis, « L'huile d'Olive en Corse : enjeux et mécanismes de son approvisionnement des présides génois durant l'époque », in Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L'approvisionnement des villes portuaires..., op. cit.*, pp. 275-279.

⁶⁴⁹ Marzagalli Silvia, Plumejaud-Perraud Christine, Sauzeau Thierry, Mourat de Robin, « Visualiser pour comprendre : les logiques de navigation en Poitou, Aunis et Saintonge à la fin de l'Ancien Régime », *Histoire & mesure*, n°2, tome XXXVIII, 2023, pp. 91-93.

⁶⁵⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 214.

⁶⁵¹ Dufournaud Nicole, Michon Bernard, « Les femmes et l'armement morutier : l'exemple des Sables-d'Olonne pendant la première moitié du XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°1, tome 110, 2003, pp. 95-97.

⁶⁵² Musset Benoît, « L'auberge et le cabaret comme forum marchand (Haut-Maine, XVIII^e siècle) », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°4, tome 127, 2020, p. 145.

⁶⁵³ Chardin Jean-Baptiste Siméon, *Pipes et vase à boire, dit aussi La Tabagie*, c. 1750, huile sur toile, 32.5 cm x 42 cm, musée du Louvre, Paris.

⁶⁵⁴ Arch. BRHAM, C1-3, p. 190.

⁶⁵⁵ Flandin Jean-Louis, *L'ordre des mets*, *op. cit.*, pp. 21-24.

l'aristocratie et de la haute bourgeoisie⁶⁵⁶. La distinction de soi au travers des comportements. La tempérance des corps et des esprits est consécutive d'une bonne éducation. Ainsi, tous les éléments visibles ou perceptibles et relatifs à la mécanique corporelle sont prohibés⁶⁵⁷. La hiérarchie des aliments engage également à une supériorité affirmée, celle de la naissance et de l'apprentissage – apanage de ceux qui sont capables d'apprécier des mets délicats et de l'expliquer, « nous mangeons plus de perdrix et de viandes délicates qu'eux [les roturiers] et cela nous donne une intelligence et une sensibilité plus souples qu'à ceux qui se nourrissent de bœuf et de porc.⁶⁵⁸ »

A) Un gourmand

a) Le sucre

Taraillé a receu pour moy estant à Fontenay sur les quittances que je luy avois données des mestaiers de la Barnière, quatre vingts dix livres de Croizé de Vouvent, soixante deux livres cinq sols et de Chesseboeuf de Pétosse cinq livres, et j'avois payé pour luy à Jacques Banchereau pour estre allé à Poitiers, sept livres six sols, revenant le tout à cent soixante quatre livres unze sols, surquoy il avoit payé pour moy pour treize livres cinq sols de sucre.⁶⁵⁹

Sucre, cassonade ou miel, quelle forme qu'ils puissent prendre, les produits sucrants au début du XVIII^e siècle font partie des denrées utilisées dans la cuisine bourgeoise, ils rendent d'ailleurs compte d'une géographie de l'approvisionnement. Dans cette notice de novembre 1723, le fils de Gillebert, *Taraillé*, rapporte pour plus de treize livres tournois de sucre à son père et sur l'ensemble de la période étudiée, il est le principal fournisseur en sucre. Il faut rappeler que Nicolas Gillebert est établi à Fontenay-le-Comte et que par conséquent, il bénéficie d'un commerce sud-poitevin dynamisé par le transit des marchandises vouées à l'export dans les colonies et des produits importés depuis les Antilles. Ce schéma est d'ailleurs facilité par les voies de navigation des espaces saintongeais et bas-poitevins⁶⁶⁰, via la Sèvre Nantaise en particulier. Les grandes foires de Fontenay-le-Comte, des Sables-d'Olonne et de La Rochelle lui permettent de

⁶⁵⁶ Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 562.

⁶⁵⁷ Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, op. cit., p. 606.

⁶⁵⁸ Figeac Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *Dix-Septième Siècle*, n°217, 2002/4, p. 645.

⁶⁵⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 202.

⁶⁶⁰ Temdaoui Jean-Christophe, « Du Fleuve à l'océan, l'arrière-pays de Saintonge-Angoumois : une expérience atlantique (1666-1792) », thèse de doctorat dirigée par Sauzeau Thierry, Université de Poitiers, 2020, pp. 184-185.

s'approvisionner en denrées exotiques qui ne se trouvent que presque exclusivement dans ces lieux de vente à l'époque moderne. En 1725, Jacques Gillebert note ainsi :

N[ot]a que dès le 3 septembre 1725, allant à Montaigu avec Gillebert de Taraillé, mon fils, je luy ay presté trois louis d'or vallants huict livres surquoy je luy devois dix livres pour du sucre, savon et castonade qu'il avoit acheté pour moy à Fontenay.⁶⁶¹

Chez les élites, le sucre apporte une véritable plus-value au quotidien alimentaire et à partir du XVII^e siècle, il est à l'origine de changements dans les structures des repas autant que dans les goûts. Les préparations sucrées qui sont destinées aux plaisirs de la bourgeoisie s'accroissent au travers des confitures liquides et solides, des pâtisseries et plus largement des desserts⁶⁶². Le sieur de la Varenne insiste dessus dans sa recette de « riz au lait bien sucré⁶⁶³ », qui selon lui est bien « esprouvé de toute façons » et qui nécessite du « lait bien frais » - croisant ainsi les bienfaits du domaine, grâce aux vaches du cru, avec les produits des nouveaux cercles commerciaux. Le sucre contribue aussi à corriger l'amertume des boissons exotiques, symboles du raffinement de la bonne société. À la fin de la période, le sucre est encore considéré comme une denrée onéreuse, c'est pourquoi dans un cadre plus rural, il existe des feintes, des moyens différents de consommer des produits sucrés.

Le miel est présent dans l'alimentation de notre bourgeois. Lié à la même époque à des consommations jugées plutôt rurales, voire paysannes⁶⁶⁴, le miel s'inscrit parfaitement dans une économie de l'autoconsommation au XVIII^e siècle. De fait, ce produit qui est consommé par les Gillebert, provient du réseau des propriétés familiales. Il en reçoit par exemple de Pierre Deniau, son métayer de la Guiraudière de Saint-Amand-sur-Sèvre, « le 16 décembre 1736, receu dudit Deniau tant en argent, beurre et miel la somme de vingt livres et il a payé son beurre et ses chappons de ferme. Il n'a point eu de quittance de cet article.⁶⁶⁵ » À l'image des paiements en nature, remplaçant le cas échéant la somme demandée en argent, les métayers et les bordiers peuvent payer en miel. Deniau ne s'y trompe pas puisqu'il recommence cette pratique quelques années plus tard : « plus

⁶⁶¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 195.

⁶⁶² « Ce goût du sucré gagne la cuisine : les pâtisseries, les crèmes et autres desserts qui utilisent du sucre se multiplient dans les menues, les confiseries se développent également. » dans Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe..., op. cit.*, p. 83.

⁶⁶³ La Varenne, *Le cuisinier françois...*, Paris, Pierre David, 1651, p. 308.

⁶⁶⁴ Desplat Christian, « Économie et société rurale en Aquitaine aux XVII^e – XVIII^e siècles », *Histoire, économie & société*, n°1, tome 18, 1999, p. 138.

⁶⁶⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 50.

receu tant en beurre, que miel, que fournitures de chaux et thuilles 14^{lt} 8^s, arresté le 24 [septem]bre 1739.⁶⁶⁶ » Il est toujours employé sous l'Ancien Régime dans des préparations sucrées liées aux fêtes liturgiques. Objet de gourmandise, il peut par exemple être consommé sous la forme de nougat dans le Sud-Ouest⁶⁶⁷.

En parallèle, une évidente distinction des statuts s'opère, avec une dévalorisation d'anciennes formes d'édulcorants comme le miel, au profit du sucre de canne qui provient des Antilles. L'acheminement de ces nouveaux produits ne se fait pourtant pas sans mal, la traversée de l'océan Atlantique constitue toujours au XVIII^e siècle une source d'ennuis. Une minute des notaires du marquisat de l'Île-d'Yeu en atteste, lorsque Timotte Macnemara, commandant la « Nostre-Dame de Victoire », un navire bordelais, explique avoir perdu sa cargaison de sucre, après le départ des côtes martiniquaises⁶⁶⁸. Le goût du sucre s'associe à des logiques commerciales, d'un idéal de prospérité économique, et il est courant que les riches individus s'offrent et consomment ensemble de plus en plus de produits sucrés⁶⁶⁹.

Aux XVII^e et XVIII^e siècles, la mode des confitures entraîne une demande de sucre croissante. Il y a un véritable goût des élites de la période pour les fruits. Les traités d'arboriculture et de cuisine le montrent et le journal de Jacques Gillebert n'est pas exempt de ce schéma. Au contraire, les différentes occurrences relatives aux fruits qui sont consommés au couteau ou sous la forme de cuissons longues insistent sur l'idéal du bon goût d'Ancien Régime. Le dessert, parfois appelé « fruit⁶⁷⁰ », est l'occasion de montrer la qualité de sa production mais offre aussi de larges perspectives quant à leur transformation. Ainsi, les confitures, ratafias, confits, compotes, apparaissent comme des mets très appréciés, synonymes de savoir-faire et par conséquent d'une main-d'œuvre qualifiée⁶⁷¹. Jacques Gillebert reçoit d'ailleurs ce type de préparation, « le 9 décembre

⁶⁶⁶ *Idem*.

⁶⁶⁷ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 135.

⁶⁶⁸ Arch. Dép. 85, 3 E 93 81-1, minute du marquisat de L'Île-d'Yeu, en date du 14 février 1724, « déclaré qu'ils onst party du fort de S[ain]t-Pierre de la Martinique le vingt trois de novembre dernier avecq un vent favorable qui a continué plusieurs jours et estant arrivé le vingt trois de décembre dernier par la lattitude de quarante degré de lattitude nord et [...] sur les six heure du matin où ils auroient esté surpris d'un coups de vent de Nord-Ouest, estant pour lors au parfils de la mizaine, ayant seré par précausion la grand voile et il survient une tempête tout d'un coup [...] il est a croire que nous avons cantité de sucre et austre marchandise perdüe. »

⁶⁶⁹ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires... », art. cit., p. 47.

⁶⁷⁰ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 82.

⁶⁷¹ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 55.

1723, ledit Le Fiebvre [métayer de la Guiraudière] a fourni par mon ordre à Madame des Gazons six cens de foin à cinquante sols le cent, revenant à quinze livres dont je luy tiendray compte, plus il m'avoit fourni un boisseau et une quarte de prunes cuittes⁶⁷² dont je luy tiendray pareillement compte à raison de trante deux sols.⁶⁷³ » En cuisant, le sucre va permettre d'emprisonner la pleine maturité des fruits et le rôle du cuisinier sera de conserver le produit tout en maintenant le plus possible son goût naturel⁶⁷⁴.

Cet attrait des produits sucrés n'est pourtant pas sans risques. Les consommations excessives du Grand Siècle ont permis d'observer tout un ensemble de maux liés à des alimentations trop sucrées. Ce que Florent Quellier regroupe sous l'expression « périls de la bonne chère⁶⁷⁵ » peut renvoyer à un ensemble de dépenses médicales faites par notre bourgeois. Les problèmes dentaires, de goutte ou encore de surpoids sont le commun des élites d'Ancien Régime. Jacques Gillebert fait à plusieurs reprises appel à des apothicaires, les sieurs Rozé et Maury qui lui fournissent des « médicaments ». En 1714, le sieur de la Louzière envoie un « vallet, [donner] à m[onsieu]r Rozé la somme de cinquante livres à valloir sur ce que je puis devoir tant de médicaments qu'autrement. Il y a trante livres à valloir sur les médicaments⁶⁷⁶ ». *Idem* le 23 mars 1722⁶⁷⁷ où il lui doit 6^{lt}, ou encore 25^{lt} le 16 juillet 1728⁶⁷⁸. L'année 1722 est marquée par la maladie de son épouse, Gabrielle : « Le 12 juin 1722, j'ay payé à m[onsieu]r Brisset, chirurgien, tout ce que je luy devois pour tous les traitements qu'il a fait à ma femme jusqu'à ce jour.⁶⁷⁹ »

b) La viande

Autre élément d'une diète bourgeoise dans le livre de raison des Gillebert, la viande. Outre l'autoconsommation inhérente aux propriétés et le commerce de la viande à Mauléon, il apparaît clairement que Jacques Gillebert, son épouse et leurs enfants aiment la viande, ou plutôt les viandes. Le tableau ci-dessous reprend toutes les

⁶⁷² Les prunes cuites sont souvent citées dans les livres de recettes imprimés des XVII^e et XVIII^e siècles. La Varenne propose par exemple une recette de pruneaux, « Prenez les de Tours, ou communs, les lavez & nettoyez bien. Estant bien nets, faites les cuire à loisir dans un pot : lors qu'ils seront à moitié cuits, mettez y du sucre, & le bouillon estant prest de syrop, servez. » dans La Varenne, *Le cuisinier françois...*, op. cit., p. 297.

⁶⁷³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 10.

⁶⁷⁴ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes...*, op. cit., p. 74.

⁶⁷⁵ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 277.

⁶⁷⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 215.

⁶⁷⁷ *Ibid.*, p. 204.

⁶⁷⁸ *Ibid.*, p. 192.

⁶⁷⁹ *Ibid.*, p. 203.

occurrences chiffrées relatives aux achats de viandes chez René Chastellier ou par l'intermédiaire d'autres fournisseurs ponctuels. L'idée d'un approvisionnement d'appoint, complémentaire des fruits du domaine explique la modicité de ces chiffres. Les dynamiques de consommation qui se dégagent de ce tableau confirment une fois de plus la prééminence de la viande bovine, absorbant à elle seule 64,1 % des dépenses en viandes. Cette consommation plutôt diversifiée s'inscrit dans le cadre de la cuisine bourgeoise du début du XVIII^e siècle, axée sur une alimentation très carnée. Pour la décennie 1730, les bourgeois français mangent beaucoup de viande, près de 16 % des plats en sont d'ailleurs pourvus⁶⁸⁰.

Viande	Prix d'achat (en ^{lt})	Pourcentage
Agneau	8	1,2
Bœuf	421,4	61,5
Mouton	150	22
Pigeonneau	0,2	0,03
Poisson	6,13	1
Porc	6	0,9
Vache	17,5	2,6
Veau	72	10,5
Total :	681,23	100%

Tableau 12 - Les viandes et poissons achetés par Jacques Gillebert (1715-1739)

La volaille, logiquement absente de ces données, car fournie exclusivement par les métayers de Gillebert, est tout de même représentée par la timide consommation de pigeonneaux : « Le 1^[er] avril 1719, le bordier de la Bretesche m'a donné vingt sept livres dix sols à prendre sur led[it] Chastelier qu'il luy devoit [...] restoit quatre sols pour le restant d'un couple de pigeonneaux⁶⁸¹ ». Les pigeonneaux entrent pleinement dans la composition du menu des élites d'Ancien Régime. De manière générale, les petites volailles, soit issues de l'élevage, soit de la chasse constituent des mets de choix. À la fin de la période, elles sont régulièrement consommées par la noblesse provinciale. Les

⁶⁸⁰ Voir le chapitre 10. « Le train de vie bourgeois » dans Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France..., op. cit.*, p. 172.

⁶⁸¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 212.

pigeons entrent dans les dépenses quotidiennes du marquis de Londres⁶⁸², aristocrate languedocien qu'a étudié Josef Smets pour l'année 1766. À la fois représentative d'un « mode de vie⁶⁸³ » aristocratique ou contingenté à la haute bourgeoisie, la volaille bénéficie d'une vraie valorisation dans les mentalités de l'époque moderne. Les peintres usent de cette symbolique sous toutes ses formes et fixent, à l'image de la bonne maîtresse de maison avec ses confitures, des représentations du bon goût⁶⁸⁴. Au début du XVIII^e siècle, le pigeonneau est apprécié pour sa chair tendre. Par ailleurs, il est souvent servi avec de petits gibiers comme des lapins ou des lièvres⁶⁸⁵. Caylus, contemporain de notre bourgeois ne s'y trompe pas et explicite la notion de bon goût au travers le service de plats de pigeonneaux.

Monsieur P..... toujours magnifique, & sachant profiter de toutes les occasions qui se présentent pour régaler ses Amis, en rassembla chez lui un grand nombre le jour de la Saint Martin. La compagnie se rendit de bonne heure au rendez-vous, & Monsieur P..... qui scait parfaitement bien son monde, avoit rassemblé beaucoup de Tables pour les faire quadriller. Il fit ensuite servir un Repas dont le détail pourra servir d'instruction à ceux se trouveront avoir la même générosité. Il donna d'abord une grande fricassée de Poulets, avec une belle tourte de Pigeonneaux ; un Cochon de lait, & le Dindon consacré à ce jour étoit accompagné d'une grande salade [...] Le vin à quinze y fut abondamment servi ; & tout le monde, après avoir été traité à bouche que veux-tu, s'en alla pénétré des manières honnêtes de Monsieur P.....⁶⁸⁶

Véritable ciment de l'amitié, le don alimentaire chez les élites constitue un moyen d'accroître ou de consolider son réseau. En décrivant cette consommation des pigeonneaux, Caylus renseigne sur la forme que prend l'animal. Ici, il est conditionné dans une tourte, préparation qui requiert un matériel spécialisé qu'il est possible de retrouver dans les inventaires après décès bas-poitevins⁶⁸⁷.

D'autres types de viandes appréciées par les élites sont achetées par Jacques Gillebert. À plusieurs reprises, il se procure de la viande de veau comme en 1720 où il

⁶⁸² Smets Josef, « À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes d'un cuisinier », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°48, tome 4, 2001/4, p. 49.

⁶⁸³ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 80.

⁶⁸⁴ Alexandre-Bidon Danièle, « Festin d'images et "hors d'œuvre" enluminés », in Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 538.

⁶⁸⁵ Figeac Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale... », art. cit., p. 645.

⁶⁸⁶ Caylus de Anne Claude Philippe, *Les étrennes de la Saint Jean*, Troyes, Oudot, c. 1730, pp. 3-4.

⁶⁸⁷ Arch. Dép. 85, 3 E 93 35-1, inventaire après décès de René Moyzeau, bourgeois de L'Île-d'Yeu. « Item, une tourtière avecq sa couverture d'erain estimée cinquante sols. » (16 septembre 1697).

achète « deux veaux de lait de cinq à six semaines [pour] la somme de soixante douze livres⁶⁸⁸ ». Sous l’Ancien Régime, le veau est une viande plutôt onéreuse. Elle l’est en partie à cause des contraintes liées à son approvisionnement dans les marchés urbains, ces incommodités de déplacement et de logistique sont dues à son âge⁶⁸⁹. Les veaux de lait sont souvent issus d’un élevage qui verse dans l’économie. Les bêtes ne sont alors pas engrangées puisqu’elles coûtent cher aux exploitants et les privent des ressources laitières des mères⁶⁹⁰. C’est très probablement le cas dans la métairie des Marchais de Saint-Jouin-sous-Mauléon, où Luc Guillotteau se libère d’un veau, « le 10 mars 1725, led[it] Guillotteau m’a donné dix livres à prendre sur Chastellier pour le prix d’un veau à luy vendu unze livres dix sols.⁶⁹¹ »

Dans une note de février 1734, l’épouse de Jacques Gillebert donne à leur fils Charles de quoi équiper son nouveau lieu de résidence – le presbytère de Saint-André-de-la-Marche. Au travers des ustensiles qui sont mentionnés, nous pouvons approcher le quotidien matériel de la bourgeoisie mauléonnaise :

Ma femme a cy devant donné à Gillebert, curé de Saint-André, trois douzaines de serviettes, une fine, une de brin et une grosse, trois nappes, une fine et deux de brin, trois paires de draps, une fine, une de brin et une de gros, une poille à frire, une mauvaise paire de landiers, une douzaine et demie d’assiettes neuves, quatre mazarines moyennes et deux grands plats, un chandelier, six cuillères et six fourchettes de métail le tout non estimé, et je luy ay fourni par ailleurs en autres meubles achetez ou estimatez fournitures et façons d’argent de prest quatre cent trente cinq livres, non compris les cent cinquante livres mentionnez de l’autre part.⁶⁹²

Les deux plats et les cuillères en métal invitent à penser que la prise alimentaire de viande qui va avoir lieu, croise l’aspect pratique des fourchettes en fer qui sous-entendent une multiplication des cuissons⁶⁹³ avec le registre ostentatoire des plats dans lesquels seront servis les rôts. Les ustensiles nécessaires au bon déroulement du repas

⁶⁸⁸ Arch. BRHAM, C1-3, p. 208.

⁶⁸⁹ Abad Reynald, *Le grand marché...*, *op. cit.*, p. 308.

⁶⁹⁰ *Ibid.*, p. 307.

⁶⁹¹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 28.

⁶⁹² *Ibid.*, p. 184.

⁶⁹³ Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », *op. cit.*, p. 830. « Enfin, parmi les couverts, ce sont les cuillères qui apparaissent le plus souvent et particulièrement celles qui sont en bois, sauf dans le groupe des artisans-marchands-bourgeois où les cuillères en étain sont plus représentées. La fourchette de fer est fortement utilisée dans le groupe qui a recours aux moyens de cuisson destinés à accomoder la viande (grill, broche à rôtir, rôtissoire), les couteaux sont rarement évoqués. »

classique dit « à la française » sont présents. Nous retrouvons les mazarines, assiettes creuses qui permettent d'accueillir les potages, ou à notre période des pâtes et du riz⁶⁹⁴ et les plats introduisent le service des rôts qui seront servi avec la salade provenant du jardin de la cure. Cette liste doit être ajoutée aux « cent cinquante livres » qu'a prêtés Gillebert à son fils pour « payer les meubles qu'il avoit acheté à la vente de son prédecesseur⁶⁹⁵ ». Les tables des curés se doivent d'être fournies afin de satisfaire les passants, les membres du réseau familial⁶⁹⁶, d'autres clercs et surtout sustenter le personnel imposé dans l'entourage des prêtres depuis la réforme tridentine. Pour cela, les curés peuvent compter sur le jardin fruitier-potager et les dîmes – le charnage apportant les viandes issues des exploitations de la paroisse. Les landiers entrent dans le matériel nécessaire à la cuisson des viandes, ils sont indissociables des grills, des broches à rôtir et de la culture matérielle bourgeoise⁶⁹⁷. La mention d'une poêle à frire témoigne d'un vrai goût du gras. Cet ustensile peut être utilisé autant dans une cuisine paysanne que bourgeoise⁶⁹⁸ et permet la multiplication des techniques de cuisson des aliments. Il existe donc bel et bien une appétence de la famille Gillebert pour les viandes. Cette lipophilie est à replacer dans un contexte très général, qui allie peur du manque et goût du gras, avec un discours médical qui recule⁶⁹⁹ mais qui pourtant est bel et bien présent dans les sources. Un autre obstacle à la consommation quotidienne de la viande se dresse, celui de l'alternance des jours maigres et gras et du temps de jeûne.

B) Maigre et gras

Le calendrier liturgique est un élément indissociable de la temporalité alimentaire des Français d'Ancien Régime. Le journal de Jacques Gillebert rend bel et bien compte d'un temps de l'approvisionnement, d'un temps de la consommation aussi et des règles voire des limites inhérentes. D'abord, le domaine et le marché sont contraints par plusieurs facteurs. La météorologie et les manques de savoirs techniques entraînent *de facto* une limitation des récoltes. De l'autre côté, la fluctuation du commerce alimentaire et l'éloignement de certaines denrées valorisées conduisent notre bourgeois à s'appuyer

⁶⁹⁴ Meiss Marjorie, *La culture matérielle...*, op. cit., p. 109.

⁶⁹⁵ Arch. BRHAM, C1-3, p. 185.

⁶⁹⁶ Quellier Florent, « Le jardinage, une signature du bon prêtre tridentin (XVII^e – XVIII^e siècle), in Quellier Florent, Provost Georges (dir.), *Du Ciel à la terre...*, op. cit., p. 32.

⁶⁹⁷ Bercé Yves-Marie, *La Vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle*, Paris, Hachette, « La vie quotidienne », 1978, pp. 191-192.

⁶⁹⁸ Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère...*, op. cit., p. 72.

⁶⁹⁹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 175.

davantage sur les membres de son réseau familial voire professionnel. Le calendrier liturgique entraîne également l’alternance des jours maigres et gras. Les périodes de pénitences alimentaires côtoient les jours de fêtes où la population des villes et des campagnes va faire bonne chère.

Dans le cadre mauléonnais, à la fin du mois d’avril, les traditionnelles bacheleries donnent lieu à des célébrations en tous genres. Les jeunes gens, après avoir déambulé dans l’espace public et s’être voués à des repas festifs, s’adonnent à la fessée du mouton. Ce simulacre de repas, au cours duquel on fait trôner un mouton devant une assiette de pain et une coupe de vin, mêle des considérations religieuses, politiques et surtout culturelles. Nicole Pellegrin voit dans cette pratique une symbolique et un rituel de fécondité⁷⁰⁰ des jeunes mauléonnais appelés à se marier. L’idée d’une abondance alimentaire en temps de fête est probablement aussi intéressante à souligner. À cette séquence particulière qu’a connue Jacques Gillebert s’ajoutent d’autres fêtes comme le carnaval, fête lors de laquelle la viande est abondamment consommée sous l’Ancien Régime⁷⁰¹. De fait, maître Jacques cite à deux reprises ce temps :

Le 21 mars 1721, j’ay [rayé : payé] comté avec la femme de Chastellier, boucher, de la viande qu’elle m’a fourni jusqu’au carnaval dernier et je me suis trouvé luy devoir vingt neuf livres sept sols que je luy ay envoyé.⁷⁰²

Ledit jour [1^{er} avril 1726], j’ay comté avec la femme de Chastelier, boucher, de toute la viande qu’elle m’a fourni jusqu’au carnaval dernier et je luy reste vingt huict livres dix huict sols.⁷⁰³

Moment important dans le calendrier alimentaire, le carnaval s’étend de l’épiphanie jusqu’avant la longue période de pénitence que forme le carême. Temps de maigre par excellence, le carême n’est pas vécu de la même manière par toute la population. Les dispenses sont nombreuses, les autorités religieuses et provinciales adaptent la pénitence en fonction des individus et des cours du commerce. En Anjou, Brigitte Maillard relève que les officiers seigneuriaux nomment dans chaque bourg important un « boucher de carême », alors seul titulaire du « droit de vendre de la viande

⁷⁰⁰ Pellegrin Nicole, « Une fête de classe d’âge dans la France d’Ancien Régime... », *art. cit.*, p. 134. « La fessée du mouton, tout comme la course à cheval du surlendemain, est d’abord une sorte d’épreuve physique où les bacheliers, dans une scène qu’ils vivent peut-être comique en 1780, font montre de leur force virile. »

⁷⁰¹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 136.

⁷⁰² Arch. BRHAM, C1-3, p. 206.

⁷⁰³ *Ibid.*, p. 194.

pour les malades pendant cette période de jeûne et d'abstinence.⁷⁰⁴ » Plus au sud, en Poitou, une lettre du vicaire général de Luçon vise les populations les plus pauvres du diocèse qui risquent d'être affectées par les cours du poisson :

Je vous prie monsieur, de donner avis au plutôt à m[essieu]rs les curés de vôtre conférence que monseigneur l'évêque permet l'usage des œufs dans le diocèse pendant le carême prochain jusques aux dimanches des Rameaux exclusivement à cause de la chereté et de la rareté du poisson et des autres denrées, à condition que ceux qui se serviront de ladite permission donneront pour les pauvres cinq sols.⁷⁰⁵

La mise en place de palliatifs pour les plus pauvres dénote avec les parades alimentaires que trouvent la noblesse et la bourgeoisie. La consommation du poisson, même si son prix fluctue d'une année à l'autre, ne freine pas les repas de maigre des élites. Jacques Gillebert consomme très probablement du poisson d'eau douce. Dans son livre de raison, aucune note ne relate l'achat de poisson pour sa consommation personnelle. Néanmoins, pendant le carême 1722, il vend des carpes à l'apothicaire de Mauléon, le sieur Rozé, « le 23 mars, j'ay fourni à m[onsieu]r Rosé huict carpes pesants douze livre et demie à raison de cinq sols la livre revenants à trois livres, deux sols, six deniers⁷⁰⁶ ». Cette note invite à penser que Jacques Gillebert a accès à un point d'eau, vraisemblablement un étang dans l'une de ses possessions. Si le journal qu'il tient ne dit *a priori* rien là-dessus, cette hypothèse peut être vérifiée grâce à la carte de Cassini dressée dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Les étangs sont présents et en nombre sur le pourtour de la forêt de Boissière où il afferme quelques arpents de terre à la marquise de la Flocelière⁷⁰⁷. Sa possession de la Louzière de la paroisse des Échaubrognes est elle aussi bordée par un étang signalé par les cartographes⁷⁰⁸. Le poisson d'eau douce est très marqué par l'autoconsommation. Dans les couches les plus humbles de la province, la pêche est en partie marquée par le braconnage, parfois seul moyen de consommer du poisson⁷⁰⁹. Dans les grandes demeures aristocratiques ou de la haute bourgeoisie, le poisson est consommé régulièrement. Au Grand Siècle, Nicolas de

⁷⁰⁴ Maillard Brigitte, « Justice seigneuriale et police des communautés rurales en Anjou au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°1, tome 118, 2011, p. 151.

⁷⁰⁵ Arch. Dép. 85, 81 J 210-36, lettre de M. d'Andigné, vicaire général de Luçon, 22 février 1726.

⁷⁰⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 204.

⁷⁰⁷ *Ibid.*, p. 199. « Le 19 mars 1724 [...] dans lequel comte est entré trante pieds d'arbre que j'ay fait abattre dans les bois de Boissière et deux années escheues à Noël dernier de la rente de quatre livres que je luy doibs sur les garennes de la Cornegrière. »

⁷⁰⁸ BnF, département Cartes et plans, GE FF-18595 (99), Cassini de Thury César-François, *Carte générale de la France [Mortagne]*, 1772.

⁷⁰⁹ Charbonnier Jean, « En quête de goût... », *op. cit.*, p. 119.

Bonnefons en fait l'éloge, « il y a des carpes dorées qui ont les écailles fort larges, que l'on estime outre leur beauté, pour être excellentes⁷¹⁰ ». D'après cet auteur, elles bénéficient d'une double valorisation, alimentaire et ostentatoire. Les carpes peuvent être achetées au marché grâce à l'essor de la pisciculture française du XVII^e siècle⁷¹¹ ou provenir des bassins et étangs des maisons des champs. Tout comme la carpe, la morue est consommée en période de maigre par les laïcs⁷¹² autant que par les clercs. L'achat que fait Gillebert au début de l'année 1715 le démontre. Le père prieur de la Trinité de Mauléon lui achète ce poisson ainsi que des agrumes, probablement afin d'agrémenter le carême qui arrive. Cet exemple démontre une certaine recherche de plaisir alimentaire dans les institutions religieuses, et ce, malgré le jeûne qui se profile⁷¹³.

La césure du carême dans la temporalité alimentaire d'Ancien Régime n'est plus perçue de la même manière à la fin de la période. Elle s'effectue à la faveur du goût des plus riches pour le poisson par exemple, illustrant l'idée d'un maigre gastronomique. Le carême n'est pour la bourgeoisie plus entièrement un temps de pénitence, il donne désormais lieu à des « crevailles⁷¹⁴ » de maigre.

Il y a en parallèle de l'alternance des jours maigres et gras, un calendrier de l'approvisionnement qui complexifie encore davantage la table du quotidien. Le graphique ci-dessous rend compte des cycles d'achat de la maison Gillebert ainsi que les

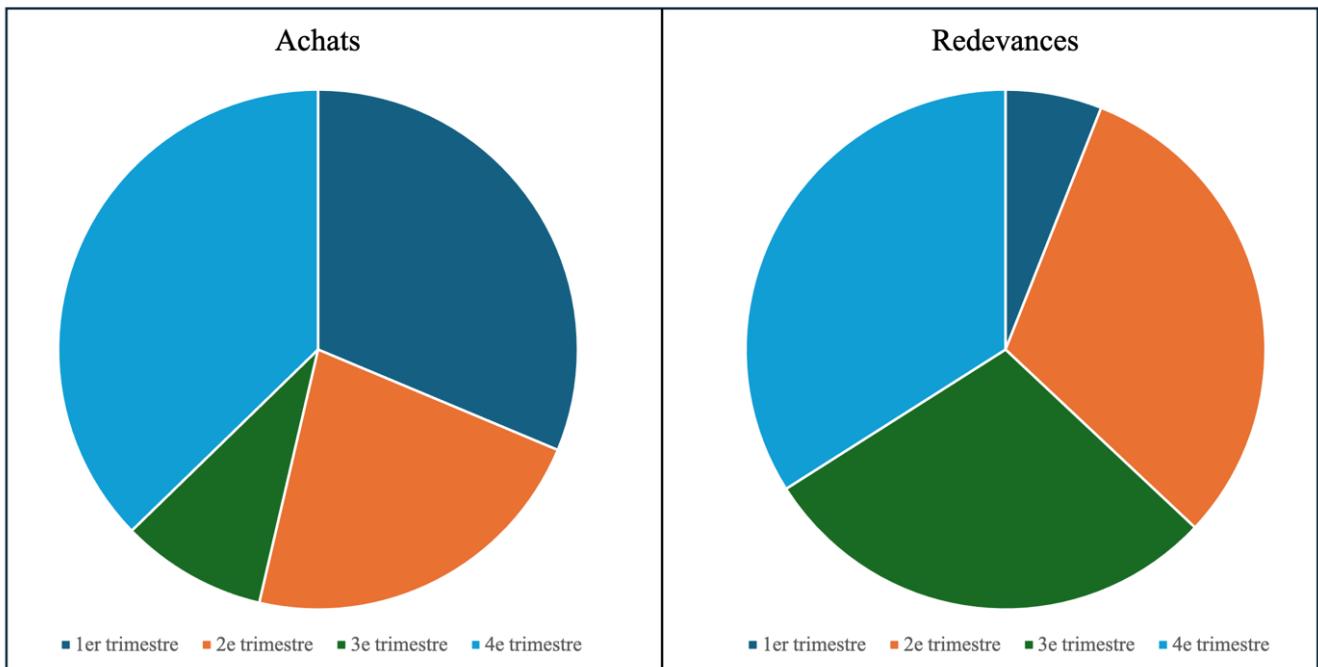
⁷¹⁰ Bonnefons de Nicolas, *Les délices de la campagne...*, Amsterdam, Raphael Smith, 1655, p. 332.

⁷¹¹ Quellier Florent, *La Table des Français...*, op. cit., p. 155.

⁷¹² Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 134.

⁷¹³ Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe...*, op. cit., pp. 183-184.

⁷¹⁴ Quellier Florent, *Festins, ripaille et bonne chère...*, op. cit., p. 333.



Graphique 5 - Temps de l'approvisionnement de la maison Gillebert d'après les achats et les redevances des métairies (1713-1739)

entrées de nourriture grâce au système des redevances. À gauche, nous avons compilé tous les achats de nourriture, allant de la denrée la plus essentielle comme le froment, jusqu'à la plus ostentatoire comme le chocolat et à droite la répartition des redevances en nature, qui ont déjà été développées. Les quatre trimestres confirment une assez bonne répartition des provisions aux différentes périodes de l'année. Jacques Gillebert fait un usage raisonnable de ses propriétés, son domaine vient appuyer des périodes de « creux », à l'image de la fin du premier trimestre et du début du deuxième de chaque année, qui semblent moins opportuns aux dépenses alimentaires, carême faisant. Comme le souligne Laurent Coste, le temps des fêtes pour la bourgeoisie est l'opportunité de faire bonne chère⁷¹⁵ et l'après-carême avec Pâques et la Pentecôte vont dans ce sens. Les livres de raison ou autres journaux domestiques sont également là pour rendre compte au maître des dépenses qu'il doit ou non effectuer. Partant, Jacques Gillebert pallie le peu de redevances du début de l'année (6 % des redevances en nature) en mobilisant les acteurs du commerce puisque cette période concentre presque un tiers des dépenses alimentaires (31 %).

Entre parades et accommodations des aliments au profit des goûts, l'alternance des jours maigres et gras ne semble pas contraindre la bourgeoisie d'Ancien Régime. Jacques Gillebert s'adapte plus qu'il ne se plie – même si tout invite à penser qu'il respecte les prescriptions calendaires. Les élites mauléonnaises consomment donc des

⁷¹⁵ Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France...*, op. cit., p. 171.

produits issus de l'importation en carême, effectuant ainsi leur devoir de bons chrétiens et s'inscrivant dans une logique de distinction sociale.

III. Tenir table : entretien du réseau et représentation

Il est tout aussi intéressant de se pencher sur les relations qu'entretient Jacques Gillebert avec son entourage et les individus qu'il côtoie. Le fait même qu'il serve d'intermédiaire ou d'acteur dans le stockage et l'acheminement de denrées alimentaires à Mauléon remet en question des logiques d'approvisionnement définies et cloisonnées par le diptyque des foires et des marchés. Plus qu'une simple transaction pécuniaire entre deux individus de la bonne société mauléonnaise ou du propriétaire à l'exploitant, la nourriture introduit les enjeux relationnels qui existent et régissent l'entente cordiale, amicale ou familiale des membres d'une communauté. À plusieurs reprises, notre bourgeois effectue des échanges de marchandises alimentaires ou relevant de la distraction comme le tabac. Il rappelle également la culture de l'échange et du don sous l'Ancien Régime – élément moteur de l'accroissement et l'entretien du maillage social d'un individu⁷¹⁶.

A) Rôle et distinction de la table

Le don permet d'adoucir les relations entre des personnes de même statut ou de statuts différents dans une société encore marquée par une violence endémique. Il entretient les rouages des relations sociales, aide familles et clients à rester en contact, et contribue à entretenir l'amitié (la bonne entente) entre voisins.⁷¹⁷

Alimentation et logiques socio-culturelles sont étroitement liées. Le journal de la famille Gillebert insiste sur ce point et expose un réseau d'approvisionnement relativement large et hétéroclite. Il ne fait maintenant plus de doute que Jacques Gillebert participe du commerce mauléonnais sous deux formes. À la fois vendeur et acheteur, ses entrées et sorties d'argent se caractérisent par un cercle⁷¹⁸ de civilité brassant ses amis, ses voisins, ses homologues et les membres plus ou moins éloignés de sa famille. Au XVIII^e siècle, le meilleur moyen de consolider et de maintenir les liens avec des individus

⁷¹⁶ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest... », *art. cit.*, p. 38.

⁷¹⁷ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 142.

⁷¹⁸ Philippe Meyzie décrit deux cercles d'envois de denrées pour les élites d'Aquitaine, celui des parents proches auxquels sont envoyés des produits locaux ou relatifs aux goûts personnels du destinataire – lui rappelant ses attaches géographiques et affectives. Il dresse aussi un cercle plus distinct, réservé aux amis, qui permettent d'entretenir des liens soit sincères, soit intéressés. Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest... », *art. cit.*, p. 38.

reste l'envoi de lettres, très développé dans les milieux aristocratiques ou de la bourgeoisie. À plusieurs reprises, le sieur de la Louzière fait mention de ces ports. Le 3 décembre 1731, il paye son fils Pierre, curé de La Tessoualle en « cercles [de pipe] et en ports de lettres que j'ay retiré pour luy à la poste.⁷¹⁹ » Ces lettres sont l'occasion pour les importants propriétaires fonciers comme Gillebert, de se tenir au courant de ses affaires : « Madame Blanchard m'a mandé par sa lettre du 28 juillet 1721 que Ferret, fermier de mon logis des Loges, luy avoit payé cinquante une livres qu'elle avoit avancé pour les réparations de mes greniers.⁷²⁰ »

En dressant la liste de ses fournisseurs cités dans la partie « comptes quotidiens » de son registre, nous avons pu dresser un panorama assez large des acteurs qui interviennent au quotidien pour la table familiale. Afin d'avoir une vue d'ensemble, nous avons compilé acheteurs et vendeurs, l'objectif étant de visualiser qui sont les principaux acteurs.

Profession	Pourcentage des transactions	Famille (oui ou non)
Artisans	9 %	
Indéfini	6 %	
Marchands	9 %	
Métayers / bordiers	12 %	
Officiers royaux	16 %	4
Professions libérales	3 %	
Propriétaires	15 %	1
Religieux	9 %	1
Serviteurs	12 %	
Veuves	9 %	
Total :	100 %	6

Tableau 13 - Statuts socio-professionnels des fournisseurs de la famille Gillebert (1713-1735)

Ce sont les classes privilégiées qui sont les plus représentées dans l'approvisionnement des Gillebert. De fait, en compilant les officiers de justice et de

⁷¹⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 187.

⁷²⁰ *Ibid.*, p. 205.

finance avec les propriétaires, mêlant nobles et bourgeois, la part s'élève à 31 % des intervenants, soit près d'un tiers des fournisseurs. À l'échelle du livre de raison (en retirant le spectre de l'alimentation) sur la période 1713-1739, trente-six individus font partie de ces privilégiés et ne représentent plus que 22.5 % du total des personnes citées par Jacques Gillebert. D'autre part, les métayers, les bordiers, les valets, servantes et gens de journée constituent l'autre grand pan de cet approvisionnement avec 24 % du total des transactions alimentaires. Il faut souligner que dans un souci de clarté, nous excluons de ces données la partie relative aux propriétés agricoles du livre de raison, afin de nous concentrer exclusivement sur les dépenses et les rentrées d'argent quotidiennes. Pour la même comparaison que précédemment, ce sont dix-huit pourcents de moins que sur le total du journal, étant donné que la paysannerie et les gens de maisons occupent la majorité des notices rédigées (42 %). Cette présence peut s'expliquer par l'aire d'influence et de clientèle qu'incarne le maître et plus largement le propriétaire terrien, fort de ses ressources. Les Mauléonnais en mal de réserves de grains se tournent naturellement vers les mieux pourvus et Jean Lavault, journalier de Mauléon, en fait les frais au printemps 1723 : « pendant que j'estois à Soulans, ma femme a donné à Lavau dix livres dix sols en bled, à valloir.⁷²¹ » La même chose constraint la veuve de Nicolas Cousin à acheter à J. Gillebert du grain, « le 8 juin 1722, j'ay vendu à la veuve Nicolas Cousin demeurant au Pressoux, une charge de bled prix fait à quinze livres qu'elle me doit payer à la mestive.⁷²² »

Ces transactions sont l'occasion d'un brassage socio-culturel très fort entre honnêtes personnes de la société bourgeoise ou comme précédemment, de riche propriétaire à laborieux paysans. Pour trouver des céréales en quantité, les Français des campagnes du XVIII^e siècle se rendent en ville, accélérant une emprise⁷²³ de la ville sur le milieu urbain.

Les interactions faites entre les membres de la cellule familiale sont un indicateur supplémentaire de l'importance des relations sociales par l'alimentation dans le Poitou d'Ancien Régime. Au total, six parents de Jacques Gillebert échangent des marchandises, moyennant parfois rémunération, parfois pas. D'abord, ce sont des gens issus de la bonne

⁷²¹ *Ibid.*, p. 201.

⁷²² *Ibid.*, p. 203.

⁷²³ Quellier Florent, *Des fruits et des hommes..., op. cit.*, pp. 335-336.

société poitevine, gens d'office, propriétaires rentiers et clercs. Pour la bourgeoisie provinciale, la réception à la table familiale d'hôtes ou de gens de passages, bénéficie au XVIII^e siècle de véritables progrès⁷²⁴, témoin d'une nouvelle culture de l'hospitalité. Cependant, à l'instar du début de règne de Louis XIV, l'aristocratie se montre très critique à l'égard des manières de table de la bourgeoisie. À l'aube de la Révolution, ces styles de vie sont moqués, décriés et tournés en ridicule dans les hôtels aristocratiques de la capitale⁷²⁵ et les bornes de plus en plus fines entre roture aisée et noblesse tendent à renforcer ces confrontations culturelles. Ce phénomène n'est pas uniquement observable à Paris. Jacques Gillebert n'est-il pas lui-même un acteur du floutage des frontières de la naissance ? Il faut rappeler qu'il emploie la particule, se fait reconnaître sous le nom de sa terre de la Louizière⁷²⁶. De plus, son journal est séparé en deux, la première partie concerne ses dépenses domestiques et la seconde, les notes relatives à son « domaine » - terme qui sied davantage à un vocabulaire seigneurial.

Maître Jacques apprécie la compagnie de ses proches parents. Il fait mention à plusieurs reprises de pensions que lui doivent sa cousine, la demoiselle des Roches et son époux Charles Aumond, sieur des Marchais. Au milieu de l'année 1730, il rédige une note qui insiste sur le climat de confiance qui existe entre les deux cousins.

Le premier juillet 1730, j'ay donné à ma cousine des Roches une quittance générale de toutes ses pensions pour tout le temps qu'elle a demeuré dans ma maison, le tout sans préjudice de l'argent qu'elle m'a presté et que je luy doibs ainsi qu'il est porté au présent registre journal, et je déclare d'abondant que je ne prétends aucune pension d'elle pendant le temps qu'elle continuera de demeurer chez moi.⁷²⁷

Ces relations, mêlant parenté et amitié, doivent être comprises comme des moteurs des relations sociales entre les membres de la bourgeoisie, « les cadeaux et les services [étant] le nerf de l'amitié⁷²⁸ ». L'inscription de ce commentaire sur son livre de raison renforce encore davantage cette symbolique, là où un simple accord verbal n'aurait pas la même signification. L'amitié peut également se traduire différemment, surtout lorsque

⁷²⁴ Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France...*, op. cit., p. 173. « Toutefois, la vie sociale bourgeoise implique de recevoir de temps en temps sa famille, ses amis, ses relations professionnelles. Il faut donc montrer son hospitalité et la qualité de sa cuisine, soit celle de la maîtresse de maison soit celle d'une cuisinière, qui est de rigueur dans toute bonne maison bourgeoise. »

⁷²⁵ Hashimoto Chikako, *La Naissance du Gourmand...*, op. cit., p. 142.

⁷²⁶ Arch. Dép. 49, 3 E 1306, contrat d'acquit de la Grande Écurye que Gillebert enregistre en 1731.

⁷²⁷ Arch. BRHAM, C1-3, p. 189.

⁷²⁸ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, op. cit., p. 107.

les individus ne partagent pas le même statut social. Les malheurs de la veuve de Louis Bourasseau, l'un des serviteurs de Jacques Gillebert, touchent notre bourgeois. De fait, le serviteur disparaît du journal en 1723, date de sa dernière remise de gage⁷²⁹. Cependant, en 1729, son épouse présentée comme veuve, emprunte du seigle :

Le 25 avril 1729, j'ay presté à la veuve Bourasseau, demeurante à la Renolière paroisse de Saint-Jouin, une charge de bled seigle qu'elle me doit rendre à la mestive prochaine sur le pied de quatorze livres dix sols en bled, sur le pied qu'il vaudra dans le temps, soit en argent à son choix.⁷³⁰

Quelques mois plus tard, Gillebert note qu'elle a été incapable de lui rendre la charge de seigle, « le premier octobre 1739, la veuve Brosseau de la Renolière m'a rendu une demie charge de bled faisant moitié d'une charge que je luy avois prestée le 25 avril dernier.⁷³¹ » Cette précarité alimentaire permet de constater que Gillebert est parfaitement au courant des prix du grain, il le témoigne de sa maîtrise du négoce⁷³² en attendant de voir quel prix sera en vigueur à la mestive 1729, ce « qu'il vaudra dans le temps ». Le 19 octobre, la veuve Bourasseau est préservée par une marque de considération, de pitié ou d'un acte charitable : « j'ay remis par aumosne à la veuve Bourasseau la demie charge de bled qu'elle me reste.⁷³³ » L'alimentation joue un rôle central dans les interactions entre les Mauléonnais du XVIII^e siècle. Qu'ils prennent la forme de dons ou de marques de considération, les enjeux de sociabilités alimentaires conditionnent le quotidien au sein de la bourgeoisie de province.

B) L'exotisme, un idéal de distinction sociale

Si vous voulez faire une crème de thé ou de chocolat, vous ne mettrez que le lait & la crème, le thé ou le chocolat avec le sucre ; vous ferez réduire à moitié, & finirez de même. Pour le chocolat, vous mettrez deux jaunes d'œufs de moins & un peu moins de sucre. Celle de caffé, vous mettre de la crème de la valeur de trois tasses de caffé que vous ferez cuire à l'eau.⁷³⁴

⁷²⁹ Arch. BRHAM, C1-3, p. 16.

⁷³⁰ *Ibid.*, p. 191.

⁷³¹ *Ibid.*, p. 190.

⁷³² Lemarchand Guy, « La France au XVIII^e siècle : élites ou noblesse et bourgeoisie ? », *Annales de Normandie*, n°30, 2000, p. 113.

⁷³³ Arch. BRHAM, C1-3, p. 190.

⁷³⁴ Menon Joseph, *La science du maître d'hôtel cuisinier...*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1750, p. 407.

Dans son traité de cuisine paru au milieu du XVIII^e siècle, Joseph Menon propose plusieurs recettes de « crèmes au bain-marie » qui donnent la part belle aux produits exotiques, issus du commerce transatlantique. Ainsi, chocolat, thé et café entrent dans la composition des entremets à la mode. Le dernier siècle de l’Ancien Régime voit pénétrer dans les pratiques alimentaires des élites le genre des boissons exotiques. Élément important de l’iconographie d’alors, le chocolat fait figure d’élément incontournable des collations et des goûters de l’aristocratie et de la haute bourgeoisie française. Par exemple, une estampe de Robert Bonnard intitulée *Un cavalier et une dame beuvant du chocolat*⁷³⁵ permet d’observer la consommation du chocolat chaud au Grand Siècle. Notre bourgeois mauléonnais n’échappe pas lui non plus à cette règle. Logiques atlantiques faisant, il commande à son fils *Taraillé*, du chocolat, « le 10 mars 1731, Gillebert de Fontenay m’a envoyé deux livres de chocolat qu’il me marque luy avoir couté quarente sols la livre et un quarteron de thé pour cinquante sols, le tout revenant à six livres dix sols dont je doibs luy tenir comte.⁷³⁶ » Le chocolat est un marqueur du changement des habitudes de consommations et des circuits d’approvisionnement en produits exotiques dans les campagnes françaises. Si le Bas-Poitou témoigne d’une consommation de chocolat, d’autres provinces de l’Ouest en attestent également la présence au XVIII^e siècle, comme en Bretagne⁷³⁷ et dans le Maine⁷³⁸. À l’échelle du sud-ouest, Philippe Meyzie explique que les lieux de restauration qui fleurissent dans le courant du siècle participent également de cette diffusion⁷³⁹. La dimension symbolique du chocolat est très forte. À l’époque moderne, il est consommé presque exclusivement sous forme liquide et chaude.

Boisson aristocratique par excellence, en France comme ailleurs en Europe⁷⁴⁰, le chocolat chaud s’accompagne d’un art de vivre basé sur la culture matérielle. Ainsi, *exit* les pots de terre cuite et les ustensiles d’étain réservés aux aliments du quotidien. Le moussoir apparaît alors à la table des privilégiés. Ustensile des plus riches, il est parfois

⁷³⁵ Bonnard Robert, *Un cavalier et une dame beuvant du chocolat*, estampe, 22.9 x 17.7 cm, BnF, Paris.

⁷³⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 188.

⁷³⁷ Scuiller Sklaerenn, « Les villes portuaires, plates-formes de diffusion des nouveautés alimentaires au XVIII^e siècle : l’exemple breton », in Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L’approvisionnement des villes portuaires...*, *op. cit.*, p. 254.

⁷³⁸ Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société... », *op. cit.*, pp. 614-615.

⁷³⁹ Meyzie Philippe, *L’alimentation en Europe...*, *op. cit.*, pp. 62-63.

⁷⁴⁰ Quellier Florent, « L’usage de la table par Gourville lors de sa mission à Madrid pour le prince de Condé (1669-1670) », *Dix-Septième Siècle*, n°287, 2020/2, p. 307. « Venant d’un pays où tenir table pour tenir son rang relève de l’injonction sociale et politique, Gourville, dans ses *Mémoires*, et l’apothicaire Martin, dans son récit de voyage, soulignent l’absence de prodigalité de table des Espagnols, à l’exception du chocolat, un constat déjà formulé au début du siècle [XVII^e siècle] par Jean Hotman de Villiers. »

timide dans la documentation – Michel Figeac dit à ce propos que « les chocolatières, enfin, sont beaucoup plus rares, même si l'on ne peut pas toujours les déceler, car une cafetière et un bâton peuvent facilement permettre d'en improviser une.⁷⁴¹ » L'absence de dépenses en café pour notre bourgeois pourrait souligner l'idée qu'il n'aime pas cette boisson. De fait, à l'heure où le thé et le chocolat ne sont pas encore consommés de manière importante, le café l'est. À propos du chocolat chaud, n'excluons pas l'idée qu'il pouvait posséder un moussoir, outil indispensable à la réussite d'un chocolat chaud et bien aéré, rappelant la symbolique de la légèreté des corps et des aliments qui sont appelés à y être introduits. Le chocolat fait partie de ces aliments hautement ségrégatifs, il marque un processus qui tient autant de l'idée d'un estomac du bourgeois raffiné⁷⁴² que du prix de ce type de denrée. Les bulles qui doivent couvrir la surface de la boisson incarnent cette légèreté, qui se retrouve dans les vins les plus délicats⁷⁴³ et bus par les coteaux. Commodité de taille, le chocolat peut être consommé pendant les jours maigres. La controverse religieuse qui sévit au XVII^e siècle à ce propos engage de vrais débats pour lesquels le cardinal Francesco Maria Brancaccio publie son *De chocolatis potu diatribe*⁷⁴⁴ en 1664 afin de statuer du caractère désaltérant du chocolat, au même titre que l'eau ou le vin et ainsi, autoriser sa consommation en temps de pénitence.

La quête d'exotisme de maître Jacques ne s'arrête pas là puisqu'il achète dans le même temps du thé. Bien qu'une écrasante majorité du thé qui est consommé en Europe l'est dans les îles britanniques, une consommation timide⁷⁴⁵ et compartimentée à l'aristocratie s'accélère à la fin du XVII^e siècle en France. Il faut tout de même souligner que les quantités de thé qu'achète notre bourgeois à son fils sont assez limitées, « un quarteron de thé⁷⁴⁶ » revient à un quart de livre. La hauteur de cet achat correspond aux maigres importations françaises pour la période, qui ne dépassent pas les 900 tonnes⁷⁴⁷ au début de la décennie 1720. Le prix est quant à lui un facteur de plus qui vient limiter

⁷⁴¹ Figeac Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale... », *art. cit.*, p. 652.

⁷⁴² Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, pp. 183-184.

⁷⁴³ Campanella Antonella, Scholliers Peter, Williot Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe...*, *op. cit.*, p. 142.

⁷⁴⁴ Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Collin, 2010, pp. 94-96.

⁷⁴⁵ Harwich Nikita, *Histoire du chocolat*, Paris, Éditions Desjonquères, « Outremer », 1992, p. 72. « Il est certain, en tout cas, comme le suggère Fernand Braudel, que ces premières apparitions du chocolat en France furent discrètes, fugitives. Parlant d'un repas à Bourges, en 1670, l'abbé de Choisy déclarait qu'on ne connaissait là “ni café, ni chocolat et que le thé commençait à naître”. »

⁷⁴⁶ Arch. BRHAM, C1-3, p. 188.

⁷⁴⁷ Huez de Lemps Alain, « Boissons coloniales et essor du sucre », in Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, *op. cit.*, p. 638.

une consommation plus large puisque d'après les chiffres de Gillebert, la livre de thé en Poitou coûte 10^{lt}. L'approvisionnement des denrées exotiques passe une fois de plus par *Taraillé*, qui a accès aux foires du sud de la province⁷⁴⁸ – relativisant l'extrême rareté du thé dans le cadre rural. Toutefois, il apparaît nettement que c'est au sein des grandes villes comme Paris, Bordeaux ou Nantes que sont consommées les quantités les plus importantes de thé aux XVII^e et XVIII^e siècles⁷⁴⁹.

Le goût de l'ailleurs prend d'autres formes, avec des produits bien connus des Français d'Ancien Régime, comme les agrumes. En 1715, Jacques Gillebert fait parvenir aux religieux de la Trinité de Mauléon quelques agrumes et du poisson, en l'occurrence de la morue :

J'ay fait venir des Sables d'Olonnes pour le père prieur de l'abbaye [de la Trinité], deux morues qui m'ont cousté trois livres, six citrons qui ont cousté trante sols et huict oranges qui ont cousté vingt quatre sols, en tout cinq livres quatorze sols dont led[it] s[ieu]r prieur me doibt tenir compte. [ajout] Le p[ère] prieur m'a depuis payé.⁷⁵⁰

Au début du XVIII^e siècle, les agrumes et la morue ne bénéficient pas du même statut et de la même distinction sociale que le chocolat, le thé et le sucre. En bon habitant d'une province tournée vers l'océan, Jacques Gillebert peut sans trop de peine, se procurer de la morue. Toutefois, ce n'est pas ce qui ressort de son journal, puisque l'exemple ci-dessus est le seul de ce type inscrit par le sieur de la Louzière. La ville et le port des Sables-d'Olonne sont une plateforme tournante de la pêche hauturière, marché essentiel pour l'économie de l'Ouest du Poitou. Pour les années 1733 à 1742, Guy Saupin relève le chiffre de 372 navires sablais⁷⁵¹ chargés de morues et approvisionnant les ports de l'Ouest. Cet important contingent offre la preuve d'un véritable dynamisme local, teinté cependant de méfiance à cause de l'hégémonie britannique. Toujours dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, ce sont les Sables-d'Olonne qui guident le marché français, en maintenant l'armement à plus d'une centaine de navires chaque année⁷⁵², là où les ports de La Rochelle, Marenne au sud et Le Croisic au nord ne dépassent pas les trente bateaux.

⁷⁴⁸ Duban Caroline, « Les foires et marchés au XVIII^e siècle... », *art. cit.*, p. 57.

⁷⁴⁹ *Ibid.*, pp. 637-639.

⁷⁵⁰ Arch. BRHAM, C1-3, p. 214.

⁷⁵¹ Saupin Guy, « L'armement morutier des Sables-d'Olonne et la décharge nantaise au XVIII^e siècle (1733-1742) », *Cahiers Nantais*, n°55-56, 2001, pp. 245-246.

⁷⁵² Sauzeau Thierry, « Une richesse partagée, la morue », in Saint-Hilaire Marc, Roy Alain, Augeron Mickaël, Guillemet Dominique (dir.), *Les travers de la Nouvelle-France*, Québec, Presses universitaires de Laval, « Atlas historique du Québec », 2008, p. 141.

Les perspectives d'achats ou de don⁷⁵³ de morue sont donc conséquentes dans les provinces de l'Ouest. Gillebert ne dit pas de quel type de morue il s'agit là. Grâce au système de triage mis en place en amont de la mise en vente, élément qui donne d'ailleurs naissance à des corporations de trieurs⁷⁵⁴ au sein des villes portuaires les plus importantes, un large marché se met en place. Il est marqué par une véritable hiérarchisation du poisson sur les étals, censée offrir les plus larges possibilités d'achat. La morue est vendue en fonction du type de transformation qu'elle a reçu. Ici, les poissons qu'achètent Jacques Gillebert sont très probablement des morues vertes, c'est-à-dire des cabillauds salés. Ce traitement est largement favorisé par les nombreux marais salants qui marquent le littoral bas-poitevin – élément parfaitement compris par les contemporains⁷⁵⁵. La morue revêt alors un aspect pratique, celui de la longue conservation. En étant salée, elle ne réclame pas de logistique particulière, l'acheminement de ce poisson est par conséquent facilité, à l'inverse de certains poissons d'eau douce parfois transportés sur route *via* des tonnes à eau⁷⁵⁶.

Les oranges et les citrons viennent enrichir la gamme des fruits achetés ou consommés par le sieur de la Louzière. Au XVIII^e siècle, ils sont bien connus de la société française, bien que caractéristiques du bassin culturel arabe et de la cuisine médiévale⁷⁵⁷. Il n'en reste pas moins que ces fruits entrent dans bon nombre de préparations, qu'il s'agisse des sorbets turcs au « kaïmak piqué d'écorces de cédra confit, des oranges, des citrons, des limons, des ananas, des pistaches, du café de Moka⁷⁵⁸ » dans *Candide* ou dans les sauces acides du XVII^e siècle. À l'instar des morues, les agrumes font partie de ces aliments de garde prisés par les voyageurs aisés. Ces fruits peuvent également être transformés en confiture ou être confits par l'adjonction de miel⁷⁵⁹, repoussant la limite de consommation du fruit et confirmant un goût des élites pour les

⁷⁵³ Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires... », *art. cit.*, p. 35. « Plus modestement, Marie Joséphine de Galatheau, membre de la noblesse parlementaire, offre à plusieurs reprises du beurre, des soles, de la morue et des perdrix aux religieuses d'un couvent bordelais. »

⁷⁵⁴ Turgeon Laurier, « Consommation de morue et sensibilité alimentaire en France au XVIII^e siècle », *Historical Papers*, n°1, volume 19, p. 31.

⁷⁵⁵ Saupin Guy, « L'armement morutier des Sables-d'Olonne... », *art. cit.*, p. 248.

⁷⁵⁶ Quellier Florent, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 155.

⁷⁵⁷ Ouerfelli Mohamed, « L'alimentation dans le monde islamique médiéval », in Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation...*, *op. cit.*, pp. 474-475.

⁷⁵⁸ Voltaire, *Candide, ou l'Optimisme* [1759], Rouen, n.s, 1775, p. 210.

⁷⁵⁹ Sauzet Robert, *Le notaire et son roi...*, *op. cit.*, p. 133.

produits exotiques. La discrétion de tous ces aliments ne doit pas occulter la quête quotidienne de distinction sociale au travers de la table.

Conclusion générale

La proposition originelle de ce travail se voulait une reconstitution partielle, grâce à un document du *for privé*, du quotidien alimentaire d'une famille de la bourgeoisie bas-poitvine du début du XVIII^e siècle. Le livre de raison tenu par Jacques Gillebert, le sieur de la Petite Louzière, nous a permis d'entrer dans l'organisation quasi-quotidienne de la vie domestique d'une maison bourgeoise. Témoignage précis de la gestion d'un important ensemble de propriétés, le journal des Gillebert embrasse à la fois les thématiques de l'application des règles du bon ménager et de l'incarnation d'un statut social, celui de la bourgeoisie de province. Notre auteur évolue dans l'optique de bon père de famille, qui grâce aux jeux des offices et de politiques matrimoniales fructueuses, se constitue en important propriétaire terrien. Dès lors, des logiques de distinctions sociales apparaissent. Elles circulent évidemment par l'écriture quotidienne et la rationalisation du journal, au gré des chiffres et du temps. Les consommations alimentaires sont bel et bien les autres tenants de cette distinction. Elles mettent concomitamment en lumière les produits du domaine (valorisants ou pas) et l'importance du marché.

Le livre de raison des Gillebert témoigne d'une culture du « domaine », terme anoblissant, que l'auteur emploie probablement à dessein, pour tout ce qu'il représente sur le plan social et aussi pour ce qu'il a de plus trivial, à savoir l'alimentation. Cette partie de l'approvisionnement familial, en circuit fermé, invite à penser que les documents du *for privé* en milieu rural sont des sources qui appréhendent l'autoconsommation des élites. Ils renseignent des conditions de production des aliments du cru, offrant la très valorisante perspective de vivre de ses terres. Néanmoins, il y a un recours nécessaire à d'autres voies traditionnelles du marché alimentaire. Les foires, les marchés et dans une moindre mesure les boutiques, forment un ensemble de possibilités et de limites de l'approvisionnement de la bourgeoisie mauléonnaise. L'inclinaison pour le marché urbain ne doit pas être vue comme un échec du domaine, mais plutôt comme un moyen de se procurer des produits valorisés par les élites comme des viandes plus délicates, du sucre ou du chocolat. Malgré cela, il peut pareillement être vu comme un palliatif à certains manques, les redevances des métayers ne permettant pas d'approvisionner notre famille sur toute l'année.

Il n'en reste pas moins que le journal de Jacques Gillebert n'accorde pas la possibilité de restituer tous les tenants et aboutissants de l'alimentation ou de la table familiale. Cette limite essentielle est à confronter à la dure loi des ego-documents : ils sont tributaires des logiques et des volontés d'écritures des auteurs. Ici, Gillebert ne met pas l'alimentation au cœur de son livre de raison. Il voit son journal davantage comme un document domestique qui, certes embrasse les enjeux des écrits du *for privé*, mais ne met pas en exergue les sensibilités alimentaires de son auteur. Ce document est ponctué de filtres qui n'offrent pas toujours les perspectives de l'apparente exhaustivité que proposent par exemple les inventaires après décès, les mercuriales ou les comptabilités d'institutions.

Néanmoins, le livre de raison est une source de l'intime, sinon du quotidien, qui promet de belles perspectives pour une étude sur les goûts et sur la distinction. Le journal de la famille Gillebert invite, grâce à une succession d'auteurs, à une étude sur le temps long. Il est également le berceau d'une écriture féminine prolixe, s'étalant des années 1740 jusqu'à la Révolution française. Une première possibilité de mémoire de Master 2 pourrait ainsi être envisagée avec le cas de Marie-Rose Gillebert.

Alimentation et culture matérielle sont au cœur des écrits du *for privé*. Ces deux thématiques invitent elles aussi, à une réflexion pour le mémoire à venir. Travailler l'alimentation et les goûts des élites d'Ancien Régime à la lumière des livres de raison poitevins, engage à étudier les comptes de gestion agricoles contenus dans ceux-ci, par conséquent, de cerner la part de l'autoconsommation et du don entre propriétaire et métayer. Le livre de raison de Jacques et Marie-Rose Gillebert n'est pas un cas isolé. Il serait alors intéressant de le confronter à la documentation bas-poitevine et de déceler de nouvelles interrogations sur le quotidien des élites locales. Un travail sur les recettes de cuisine contenues dans les livres de raison bas-poitevin peut être proposé en parallèle, soulignant les cultures et les identités alimentaires propres au Bas-Poitou. Il en va de même pour les notes manuscrites relatives aux temps de l'approvisionnement et de la consommation, marqués par les fêtes et les temps de pénuries.

Sources et bibliographie

Sources manuscrites

1. Archives départementales du Maine-et-Loire (49)

- 3 E 1306 - 3 E 1308 : Chartrier de la baronnie de la Severie, XVII^e – XVIII^e siècles.
- 6 E 343 1 : Registres paroissiaux de Notre-Dame de La Tessoualle, 1738.

2. Archives départementales des Deux-Sèvres (79)

- E n-a 1481 : Vente des meubles d'Eusèbe du Puy du Fou, 1686.
- 1 J 29 : Procédure engagée par Louis Gaborieau, curé de Saint-Lazare de Goux, 1739.
- 1 J 98 : Livre de raison de Joseph Pelletier, 1650-1674.
- 50 J 29 : Livre de raison de la famille Oger, XVII^e – XVIII^e siècles.

3. Archives départementales de la Vendée (85)

- B 278 : Procès-verbal de remontrance contre les sieurs Cougnaud, 1725.
- B 282 : Ordonnance de François de Baussan, intendant de Poitou, 1729.
- B 422 : Procès-verbal d'apposition de scellés, 1718.
- B 496-1 : Vente d'une maison et deux jardins, paroisse de La Flocellière, 1698.
- B 501 : Vente d'une maison, terres et jardin, paroisse de L'Île-d'Olonne, 1669.
- B 776 : Procédure engagée contre des marchands coquassiers, 1741.
- B 1140-2 : Comparution de Françoise Ribaudon, 1677.
- B 1140-3 : Procédure engagée contre Michel Dalquin, 1679.
- B SUPPL 14-15 : Procès-verbal d'un vol de blé à Nalliers, 1709.
- 3 E 38-128 : Contrat de mariage de Jacques Gillebert et Françoise Pichard, 1693.
- 3 E 36 363 : Contrat de mariage de Jacques Gillebert et Gabrielle Collin, 1698.
- 3 E 39 107 : Vente d'une maison, dépendances et jardins, paroisse du Langon, 1783.
- 3 E 93 35-1, Inventaire après décès de René Moyzeau, 1697.
- 3 E 93 81-1 : Minutes du marquisat de L'Île-d'Yeu, 1724.

- E DEPOT 92 II 2-10 : bail au rabais du lambrissage de l'église Notre-Dame de Fontenay-le-Comte, 1650.
- 81 J 210-36 : Correspondances de M. d'Andigné, vicaire général de Luçon, 1726.
- 1 NUM 119 4/2 : Comptes de la ferme du Colombier, 1712.
- 1 NUM 231/14 : Procédure engagée contre Jean Girard, 1683.

[4. Archives départementales de la Vienne \(86\)](#)

- B 259 : Procès-verbal d'un vol de blé à Fors, 1709.
- C 3 : Répartition de la capitation des agents de la gabelle de l'élection de Châtillon-sur-Sèvre, 1754-1755.
- C 223 : Attache sur la provision de Pierre Gillebert, 1680.
- C 232 : Attache sur la provision de Jacques Gillebert, 1693.
- 1 FI 541 : Plan et élévation du prieuré de Saint-Paul de Poitiers, 1780.

[5. Bibliothèque municipale de Bordeaux](#)

- MS 1828 (225) : Lettre de Montesquieu à son métayer, 1725.

[6. Bibliothèque nationale de France](#)

- Département Cartes et plans, GE C-9989, Jaillot Alexis-Hubert, *La Province de Poitou et le Pays de Saintonge...*, 1707.
- Département Cartes et plans, GE FF-18595 (99), Cassini de Thury César-François, *Carte générale de la France [Mortagne]*, 1772.

[7. Archives du Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais](#)

- C1-3 : Livre de raison de la famille Gillebert, 1713-1793.

Sources imprimées

- Bonnefons de Nicolas, *Les délices de la campagne...*, Amsterdam, Raphael Smith, 1655, 384 p.
- Boulainvilliers de Henri, *État de la France...*, tome 2, Londres, T. Woods & S. Palmer, 1727, 582 p.

- Caylus de Anne Claude Philippe, *Les étrennes de la Saint Jean*, Troyes, Oudot, c. 1730, 91 p.
- Cicéron, *Les Offices de Cicéron...*, Paris, J.-B. Coignard, 1704, 484 p.
- Dupin Etienne, *Mémoire statistique du département des Deux-Sèvres : adressé au ministre de l'Intérieur; d'après ses instructions*, Paris, Impr. De la République, 1803, 308 p.
- Furetière Antoine, *Dictionnaire universel...*, La Haye, Arnout et Reinier Leers, 1690, 2160 p.
- France Conseil d'État, *Recueil des tarifs des droits d'aydes, arrêtés en Conseil en 1687 & 1688...*, Paris, Saugrain et P. Prault, 1724.
- Hozier d' Charles René, *Volumes reliés du Cabinet des titres : recherches de noblesse, armoriaux, preuves, histoires généalogiques...*, tome XXVII, Poitiers, 1697-1709, 672 p.
- La Fontaine de Jean, *Fables choisies, mises en vers par M. de la Fontaine*, tome 3, Lyon, J.-B. Girin, 1698, 117 p.
- La Varenne, *Le cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester et assaisonner toutes sortes de viandes...*, Paris, P. David, 1651, 309.
- Liger Louis, *Le Ménage des champs et le Jardinier françois accomodez au goût du temps...*, Paris, M. David, 1711, 536 p.
- Liger Louis, *La nouvelle maison rustique, ou Économie générale de tous les biens de campagne : La manière de les entretenir & de les multiplier...*, Paris, chez la Veuve Prudhomme, 1736, 970 p.
- Menon Joseph, *La Cuisinière bourgeoise. Suivie de l'Office à l'usage de tous ceux qui se mêlent des dépenses de maisons...* [1746], Paris, Guillyn, 1748, 449 p.
- Menon Joseph, *La science du maître d'hôtel cuisinier...*, Paris, Paulus-Du-Mesnil, 1750, 525 p.
- Molière, *Le Bourgeois gentilhomme*, Amsterdam, Daniel Elzevier, 1671, 108 p.
- Parmentier Antoine Augustin, « Cochons : bonnes espèces à élever ; leur taille, leur forme extérieure. Manière de les élever avec succès » in Parmentier Antoine Augustin (dir.), *Bibliothèques physico-économique...*, Paris, Buisson, 1794, pp. 293-315.
- Pomet Pierre, *Drogquier curieux ou catalogue des drogues simples et composées...*, Paris, L. d'Houry, 1709, 76 p.

- Voltaire, *Candide, ou l'Optimisme* [1759], Rouen, n.s, 1775, 215 p.

Sources publiées

- Suire Yannis (dir.), *Le Bas-Poitou vers 1700 : cartes, plans et mémoires de Claude Masse, ingénieur du roi. Nouvelle édition critique*, La Roche-sur-Yon, Édition du CVRH, 2017, 366 p.
- Csergo Julia (éd.), Legrand d'Aussy Pierre-Jean-Baptiste, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours* [1782], Chilly-Mazarin, Sens éd., 1999, 487 p.

Bibliographie

Élites d'Ancien Régime et identité bourgeoise

- Baumier Béatrice, Caillou François, Maillard Christophe, Petitfrère Claude (dir.), *Les Élites urbaines sous l'Ancien Régime. L'exemple de Tours*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, « Perspectives historiques », 2020, 429 p.
- Chaunu Pierre (dir.), *Famille et familles dans la France méridionale à l'époque moderne. Actes du colloque de 1991*, Montpellier, Presses de l'Imprimerie de Recherche – Université Paul-Valéry, 1992, 229 p.
- Coste Laurent, *Les bourgeoisies en France : du XVI^e au milieu du XIX^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2013, 253 p.
- Flamein Richard, « “Au cœur des choses” : ce que nous disent les objets de mobilités sociales bourgeoisies (1600-1825) », *Europa Moderna. Revue d'histoire et d'iconologie*, n°4, 2014, pp. 96-121.
- Le Mao Caroline, Marache Corrine (dir.), *Les élites et la terre. Du XVI^e siècle aux années 1930*, Paris, Armand Colin, « Recherches », 2016, 346 p.
- Lemarchand Guy, « La France au XVIII^e siècle : élites ou noblesse et bourgeoisie ? », *Annales de Normandie*, n°30, 2000, pp. 107-123.
- Luciani Isabelle, Piétri Valérie (dir.), *Écriture, récit, trouble(s) de soi. Perspectives historiques. France (XVI^e – XX^e siècles)*, Aix-en-Provence, Presses universitaires de Provence, 2012, 256 p.
- Maillard Brigitte (dir.), *Foi, fidélité, amitié en Europe à la période moderne. Mélanges offerts à Robert Sauzet*, Tours, Publication de l'Université de Tours, 1995, 274 p.
- Milliot Vincent, Minard Philippe (dir.), *La France d'Ancien Régime. Pouvoirs et société*, Paris, Armand Colin, « Cursus », 2018, 237 p.
- Minvielle Stéphane, *La famille en France à l'époque moderne : XVI^e – XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, 2010, 299 p.
- Pinon Fantine, « Les domestiques, pour une histoire de la culture matérielle : la mise des domestiques angevins au XVIII^e siècle », mémoire de Master 1 sous la direction de Quellier Florent, Université d'Angers, 2022.
- Ricalens Henry, « Patrimoine et revenus d'un bourgeois de Moissac dans la seconde moitié du XVIII^e siècle », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, t. 96, n°168, 1984, pp. 385-399.
- Rouellé Martine, « Conseil d'un père à son fils Augustin-Mathurin Le Coz (1752-1780), pour devenir notaire », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, n°118, t. 2, 2011, pp. 61-81.
- Ruggiu François-Joseph, *L'individu et la famille dans les sociétés urbaines anglaise et française (1720-1780)*, Paris, Presses de l'Université de Paris Sorbonne, « Collection Roland Mousnier », 2007, 541 p.

- Vigneron Sylvain, « Élite urbaine et propriété au XVIII^e siècle : les Lallier de Cambrai », *Histoire Urbaine*, n°15, 2006/1, pp. 115-136.
- Vigneron Sylvain, *La pierre et la terre. Le marché foncier et immobilier dans les dynamiques sociales du Nord de la France aux XVII^e et XVIII^e siècles*, Villeneuve d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 2007, 415 p.
- Walch Agnès, *La vie sous l'Ancien Régime*, Paris, Perrin, 2020, 362 p.
- Elias Norbert, *La civilisation des mœurs* [1939], Paris, éd. Pocket, « Agora », 2002, 510 p.

Égo-documents

- Ackermann Nadja, « Diplomatie et distinction. La fonction du journal d'un noble vers 1800 », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°68, 2021/1, pp. 27-48.
- Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les Écrits du for privé. De la fin du Moyen Âge à 1914*, Paris, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, « Orientation & Méthodes », 2014, 657 p.
- Cassan Michel, Bardet Jean-Pierre, Ruggiu François-Joseph (dir.), *Les écrits du for privé. Objets matériels, objets édités : Actes du colloque de Limoges, 17 et 18 novembre 2005*, Limoges, Presses universitaires de Limoges, 347 p.
- Chollet Mathilde, « Les écrits du for privé dans le Haut-Maine à l'époque moderne », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°115, 2008/1, pp. 133-158.
- Domergue Marie-Anne, « Le livre de raison (1729-1745) de Jean-Baptiste de Grille. Vie quotidienne et portrait d'un gentilhomme arlésien dans la première moitié du XVIII^e siècle », Paris, École nationale des Chartes – position de thèse [en ligne], mis en ligne en 2010 (consulté le 08/02/2024), disponible sur <https://theses.charthes.psl.eu/document>.
- Foisil Madeleine, *Le Sire de Gouberville*, Paris, Aubier, « Histoire », 1981, 288 p.
- Gervais Pierre, « Comptabilité et profit : comment saisir les pratiques comptables à l'époque Moderne », *Comptabilités. Revue d'histoire des comptabilités* [en ligne], n°14, 2021 (consulté le 06/02/2024), disponible sur <http://journals.openedition.org>.
- Mouysset Sylvie, *Papiers de famille. Introduction à l'étude des livres de raison (France, XV^e – XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, « Histoire », 2007, 347 p.
- Mouysset Sylvie, « De mémoire, d'action et d'amour : les relations hommes/femmes dans les écrits du for privé français au XVIIe siècle », *Dix-Septième Siècle*, n°244, 2009/3, pp. 393-408.
- Mouysset Sylvie (dir.), *Car c'est moy que je peins : Écriture de soi, individu et liens sociaux (Europe, XV^e – XX^e siècle)*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2010, 281 p.

- Pomart Julien, « Collecter les archives privées en sciences humaines et sociales : l'exemple de la Fondation Maison des sciences de l'homme », *Gazette des archives*, n°231, 2013, pp. 93-108.
- Quéniant Jean, Les Français et l'écrit (XIII^e – XIX^e siècle), Paris, Hachette Supérieur, « Carré Histoire », 1998, 255 p.
- Rives Danielle, Mouysset Sylvie, « Bon fils, bon mari et bon père ? Antoine-Jean Sollier par lui-même (1760-1836) », *Clio. Histoire, femmes et sociétés*, n°34, 2011/2, pp. 137-152.
- Sauzet Robert, *Le notaire et son roi. Etienne Borrelly (1633-1718). Un Nîmois sous Louis XIV*, Paris, Plon, « Civilisations & Mentalités », 1998, 355 p.
- Tricard Jean, « Les livres de raison français au miroir des livres de famille italiens : pour relancer une enquête », *Revue historique*, n° 624, 2002/4, pp. 993-1011.

Ruralité

- 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, pp. 159-176.
- Bendjabbar André, *La Vie quotidienne en Anjou au XVIII^e siècle*, Paris, Hachette Éducation, « La vie quotidienne », 1983, 288 p.
- Bercé Yves-Marie, *La Vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle*, Paris, Hachette, « La vie quotidienne », 1978, 286 p.
- Charpentier Emmanuelle, *Les campagnes françaises à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2021, 368 p.
- Delhoume Jean-Pierre, « L'Élevage bovin en Limousin au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 22, 2004/2, pp. 65-101.
- Desplat Christian, « Économie et société rurale en Aquitaine aux XVII^e – XVIII^e siècles », *Histoire, économie & société*, n°1, tome 18, 1999, p. 133-156.
- Flandrin Jean-Louis, *Les amours paysannes (XVI^e – XIX^e siècle)* [1975], Paris, Gallimard, « Folio / Histoire », 1993, 334 p.
- Guégan Isabelle, « Recherche de profits ou arrangements familiaux. Le sous-fermage des édifices et superficies en Basse-Bretagne au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 59, 2023/1, pp. 33-65.
- Jandot Olivier, *Les délices du feu. L'homme, le chaud et le froid à l'époque moderne*, Ceyzérieu, Champ Vallon, « Époques », 2017, 336 p.
- Lachiver Marcel, *Par les champs et par les vignes*, Paris, Fayard, 1998, 359 p.
- Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural : les mots du passé* [1997], Paris, Fayard, « Les indispensables de l'histoire », 2006, 1438 p.
- Le Roy Ladurie Emmanuel, *Les paysans français d'Ancien Régime : du XIV^e au XVIII^e siècle*, Paris, Le Seuil, « L'univers historique », 2016, 279 p.
- Minard Philippe, Wronoff Denis (dir.), *L'argent des campagnes. Échanges, monnaie, crédit dans la France rurale d'Ancien Régime*, Vincennes, Institut de la gestion publique et du développement économique, 2003, 216 p.

- Moriceau Jean-Marc, Postel-Vinay Gilles, *Ferme, entreprise, famille. Grandes exploitations et changements agricoles (XVII^e – XIX^e siècles)*, Paris Éditions de l’École des Hautes Études en Sciences Sociales, 1992, 397 p.
- Quellier Florent, Provost Georges (dir.), *Du ciel à la terre : clergé et agriculture, XVI^e – XIX^e siècle*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2008, 365 p.
- Scuiller Sklaerenn, « Propriété et usages collectifs. L'exemple des marais de Redon au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°29, 2008/1, pp. 41-71.
- Truel Yves, « Un paysage rural de la province de Quercy d'après un compoix du XVII^e siècle », *Actes des congrès nationaux des sociétés historiques et scientifiques*, n°135, 2011, pp. 41-55.
- Viader Roland (dir.), *La dîme. Dans l'Europe médiévale et moderne*, Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2010, 272 p.

[Bas-Poitou et Centre-Ouest](#)

- Benoist André, « Vie paysanne et protestantisme en “Moyen Poitou” du XVI^e siècle à la Révolution », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°2, t. 96, 1985, pp. 161-182.
- Bobin Robert, « La Gâtine de Parthenay », *Annales de géographie*, t. 35, n°197, 1926, pp. 405-412.
- Fr. Bord Lucien-Jean, « Une supplique du XVIII^e siècle. Contributions à l'étude de la condition des métayers en Gâtine poitevine dans les années 1740 », *Bulletin de la Société historique et scientifique des Deux-Sèvres*, n°18, 2020-2021, pp. 31-44.
- Bossis Philippe, « Le milieu paysan aux confins de l’Anjou, du Poitou et de la Bretagne (1771-1789) », *Études rurales*, n°47, 1972, pp. 127-174.
- Charbonnier Jean, « En quête de goût. Les cuisines paysannes dans le Marais poitevin au XVIII^e siècle », mémoire de Master 1 sous la direction de Quellier Florent, Université d’Angers, 2021.
- Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel, *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d’après les Tables de conversion*, Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2001, 253 p.
- Colas Rolande, « Le petit faux saunage au XVIII^e siècle en Touraine méridionale », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, n°109-2, 2002, pp. 59-66.
- Garréta Lucile, Vigier Fabrice, « Des opérations policières indispensables au maintien de l’ordre : les arrestations de la maréchaussée de Poitou de 1750 à 1788 », *Annales de Bretagne et des pays de l'Ouest*, n°2, tome 128, 2021, pp. 95-142.
- Lacrampe Hervé, « Un monde ouvert sur l’extérieur : mobilité et migrations dans l’élection de Poitiers au XVIII^e siècle », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, t. 113, n°4, 2006, pp. 97-113.
- Marzagalli Silvia, Plumejeaud-Perraud Christine, Sauzeau Thierry, Mourat de Robin, « Visualiser pour comprendre : les logiques de navigation en Poitou, Aunis

et Saintonge à la fin de l'Ancien Régime », *Histoire & mesure*, n°2, tome XXXVIII, 2023, pp. 73-106.

- Maudet Xavier, *La Révolution française à Châtillon-sur-Sèvre. Les secrets d'une ville sacrifiée* [2018], Nueil-les-Aubiers, Éditions Claude Le Mastin, 2021, 445 p.
- Maudet Xavier, Aumond Bernard, *Le château de Mauléon, mottes féodales et abbaye depuis l'an mil*, Nueil-les-Aubiers, Éditions Claude Le Mastin, 2021, 219 p.
- Marcadé Jacques, « La dîme au XVIII^e siècle : l'exemple du diocèse de Poitiers », *Bulletin de la société des Antiquaires de l'Ouest et des Musées de Poitiers*, 5^e série, tome XI, 1997, pp. 57-69.
- Marcadé Jacques, « Les bons comptes... », *Revue historique du Centre-Ouest*, tome V, 2006/1, pp. 186-187.
- Pellegrin Nicole, « Une fête de classe d'âge dans la France d'Ancien Régime : la Bachellerie de Châtillon-sur-Sèvre : essai d'analyse », *Ethnologie française*, t. 11, n°2, 1981, pp. 121-144.
- Péret Jacques, *Les paysans de Gâtine au XVIII^e siècle*, La Crèche, Geste Éditions, 1998, 285 p.

Alimentation

1) Généralités

- Boudier Valérie, *La cuisine du Peintre. Scène de genre et nourriture du Cinquecento*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2010, 366 p.
- Campanini Antonella, Scholliers Peter, Williot Jean-Pierre (dir.), *Manger en Europe. Patrimoines, échanges, identités*, Bruxelles, P.I.E Peter Lang, « L'Europe alimentaire », 2011, 262 p.
- Ferrières Madeleine, Histoire des peurs alimentaires. *Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, « L'univers historique », 2002, 472 p.
- Flandrin Jean-Louis, Montanari Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1997, 915 p.
- Flandrin Jean-Louis, *L'ordre des mets*, Paris, Odile Jacob, 2002, 278 p.
- Flandrin Jean-Louis, *Chroniques de Platine : pour une gastronomie historique*, Paris, Odile Jacob, « histoire », 1992, 328 p.
- Karila-Cohen Karine, Quellier Florent (dir.), *Le corps du gourmand : D'Héraclès à Alexandre le Bienheureux*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2012, 306 p.
- Laurioux Bruno, Horard Marie-Pierre (dir.), *Pour une histoire de la viande*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2017, 464 p.
- Meiss Marjorie, *La culture matérielle de la France. XVI^e – XVIII^e siècle*, Paris, Armand Colin, « Collection U », 2016, 286 p.
- Meyzie Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire, XVI^e – XIX^e siècle*, Paris Armand Colin, « Collection U », 2016, 288 p.

- Nassiet Michel, « La diffusion du blé noir en France à l'époque moderne », *Histoire & Sociétés Rurales*, n°9, 1998, pp. 57-76.
- Quellier Florent, *Festins, ripailles et bonne chère au Grand Siècle*, Paris, Belin, 2015, 375 p.
- Quellier Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e – début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2007, 274 p.
- Quellier Florent (dir.), *Histoire de l'alimentation. De la Préhistoire à nos jours*, Paris, Belin, 2001, 799 p.
- Quellier Florent, *Des fruits et des hommes. L'arboriculture fruitière en Île-de-France (vers 1600-vers 1800)*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2003, 464 p.
- Quellier Florent, *Gourmandise, histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010, 223 p.

2) Distinction sociale

- Andrieux Jean-Yves, Harismendy Patrick (dir.), *L'assiette du tourist. Une quête de l'authentique*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2013, 334 p.
- Figeac Michel, « Les pratiques alimentaires de la noblesse provinciale à la fin du règne de Louis XIV : l'exemple de la Guyenne », *Dix-Septième Siècle*, n°217, 2002/4, pp. 643-654.
- Harwich Nikita, *Histoire du chocolat*, Paris, Éditions Desjonquères, « Outremer », 1992, 291 p.
- Hashimoto Chikako, *La Naissance du Gourmand : Grimod de la Reynière et la Révolution française*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2019, 263 p.
- Jouhaud Christian, « Des besoins et des goûts : la consommation d'une famille de notables bordelais dans la première moitié du XVII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n°4, tome 27, (oct. – déc.) 1980, pp. 631-646.
- Meyzie Philippe, « À la table des élites bordelaises du XVIII^e siècle », *Annales du Midi : revue archéologique, historique et philologique de la France méridionale*, t. 115, n°241, 2003, pp. 69-88.
- Meyzie Philippe, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII^e siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, Économie & Société*, 25^e année, 2006/1, pp. 33-50.
- Meyzie Philippe, « La noblesse provinciale à table : les dépenses alimentaires de Marie-Joséphine de Galatheau (Bordeaux, 1754 – 1763) », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°54, t. 2, 2007/2, pp. 32-54.
- Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable : Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680 – vers 1830)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2021, 376 p.

- Quellier Florent, « Le bourgeois arboriste (XVII^e – XVIII^e siècles). Les élites urbaines et l'essor des cultures fruitières en Île-de-France », *Histoire Urbaine*, n°6, 2002/2, pp. 23-41.
- Quellier Florent, « Le discours sur la richesse des terroirs au XVII^e siècle et les prémisses de la gastronomie française », *Dix-Septième Siècle*, n°254, 2012/1, pp. 141-154.
- Redon Odile, Sallmann Line, Steinberg Sylvie (dir.), *Le Désir et le Goût. Une autre histoire (XIII^e – XVIII^e siècles)*, Saint-Denis, Presses universitaires de Vincennes, 2005, 403 p.
- Scholliers Peter, « Convergence and divergence in Europe since 1800. Cuisine of Elites, Bourgeoisie and Middle Classes. Prensentation », *Food & History*, vol. 10, n°1, 2012, pp. 3-12.
- Smets Josef, « À la table d'un seigneur languedocien en 1766 : les comptes d'un cuisinier », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°48, tome 4, 2001/4, pp. 32-49.

3) Approvisionnements et consommations alimentaires

- Abad Reynald, *Le grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, 1030 p.
- Bignon Véronique, « Approvisionnements alimentaires et société dans les campagnes du nord-ouest du Bas-Maine au XVIII^e siècle », thèse de doctorat dirigée par Quellier Florent, Université d'Angers, 2022.
- Brouard Emmanuel, « Quel commerce fluvial en Loire angevine au XVIII^e siècle ? Nantes et son arrière-pays ligérien », *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, n°123-1, 2016, pp. 113-156.
- Voir Chaussat Alain-Gilles, « Le sarrasin : une manne pour le Domfrontais (XVII^e – XVIII^e siècle) », *Centre de recherches quantitatives*, n°1, pp. 111-140.
- Duban Caroline, « Les foires et marchés au XVIII^e siècle en Poitou », *Revue d'histoire du Pays Bressuirais*, n°76, 2016, pp. 55-75.
- Duban Caroline, *Les foires et marchés du XVIII^e siècle. Poitou, Aunis, Saintonge, Angoumois, La Crèche, La Geste*, « Presses universitaires de Nouvelle-Aquitaine », 2019, 354 p.
- Lecoutre Matthieu, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, « Tables des hommes », 2011, 395 p.
- Le Mao Caroline, Meyzie Philippe (dir.), *L'approvisionnement des villes portuaires en Europe du XVI^e siècle à nos jours*, Paris, Presses de l'université Paris-Sorbonne, « Histoire Maritime », 2015, 500 p.
- Marache Corinne, Meyzie Philippe (dir.), *Les produits du terroir. L'empreinte de la ville*, Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, Presses Universitaires de Rennes, « Tables des Hommes », 2015, 300 p.
- Marty Nicolas, Escudero Antonio (dir.), *Consommateurs et consommation. XVII^e – XXI^e siècle : regards franco-espagnols*, Perpignan, Presses universitaires de Perpignan, « Études », 2015, 336 p.

- Marcadé Jacques, « Le commerce du vin et de l'eau-de-vie à Châtellerault au XVIII^e siècle », *Revue Historique du Centre-Ouest*, tome VIII, 2009/1, pp. 129-159.
- Milliot Vincent, *Les cris de Paris ou le Peuple travesti. Les représentations des petits métiers parisiens, XVI^e – XVIII^e siècles*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1995, 480 p.
- Poncet Fabrice, *Les Beurres d'Isigny : Aux origines d'une Normandie laitière. XVII^e -XIX^e siècles*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2019, 384 p.
- Saupin Guy, « L'armement morutier des Sables-d'Olonne et la décharge nantaise au XVIII^e siècle (1733- 1742) », *Cahiers Nantais*, n°55-56, 2001, pp. 245-252.
- Stouff Louis, *Ravitaillement et alimentation en Provence, aux XIV^e et XV^e siècles*, Paris ; La Haye, Mouton et Cie, 1970, 509 p.
- Vallez Jean-Marie, « La boucherie rurale en Normandie au XVIII^e siècle », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 29, 2008/1, pp. 73-94.
- Watts Sydney, « Boucherie et hygiène à Paris au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne & contemporaine*, n°53, 2004/3, pp. 79-103.

Historiographie

- Aymard Maurice, « Histoire de l'alimentation : Italie », *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen Âge, Temps modernes*, t. 87, n°2, 1975, pp. 455-460.
- Aymard Maurice, « Autoconsommation et marchés : Chavanov, Labrousse ou Le Roy Ladurie ? », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, n°6, 38^e année, 1983, pp. 1392-1410.
- Becker Karine, « Introduction. Un bilan thématique et méthodologique de la recherche actuelle sur l'histoire de l'alimentation », *Food & History*, vol. 10, n°2, 2012, pp. 9-25.
- Blond Georges, Blond Germaine, *Une histoire pittoresque de notre alimentation*, Paris, Fayard, 1960, 564 p.
- Bourguet Marie-Noëlle, « Race et folklore. L'image officielle de la France en 1800 », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 31^e année, n°4, 1976, pp. 802-823.
- Braudel Fernand, « Alimentation et catégories de l'histoire », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, vol. 16, n°4, 1964/2, pp. 723-728.
- Braudel Fernand, « Histoire et Sciences Sociales : La longue durée », *Réseaux*, vol. 5, n°27, 1987, pp. 7-37.
- Braudel Fernand, *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. Tome 1. Les structures du quotidien* [1967], Paris, Armand Colin, 2022, 480 p.
- Mandrou Robert, « La poule de carnaval : Rencontre entre historiens et sociologues », *Collection IDERIC*, n°7, 1976, pp. 75-80.
- Neveu 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, pp. 336-379.
- Philippe Robert, « Commençons par l'histoire de l'alimentation », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 16^e année, n°3, 1961, pp. 549-552.

- 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, pp. 9-30.
- Quellier Florent, « L'après Jean-Louis Flandrin, une décennie d'histoire de l'alimentation en France (XVe – XIXe siècle), *Food & History*, vol. 10, 2010, n°2, pp. 89-102.

Glossaire

Affier : « Dans les Pays de la Loire, multiplier des arbres par bouture. » (« Affier », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, *op. cit.*, p. 40).

Baillarge : Orge de mauvaise qualité ou orge de printemps. (« Baillarge », *Ibid.*, p. 112, « En Poitou, orge de printemps, à deux rangs, baillorge en Anjou. »).

Bode : « En Anjou, dans le Maine, en Berry, taure, génisse. » (*Ibid.*, p. 185).

Borderie : Exploitation agricole qui se distingue par sa taille modeste.

Fournille : « Ramilles et branchages provenant de la coupe des taillis et gaulis, et propres à chauffer les fours. En Vendée, nom donné aux épines blanches ou noires que les baux de métayage demandaient d'émonder tous les trois ans. » (« Fournille », Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural*, *op. cit.*, p. 624).

Gros : « Revenu fixe d'une cure ou revenu principal d'un chanoine. Le gros du curé s'oppose au casuel, dont le montant varie. » (« Gros », *Ibid.*, p. 704).

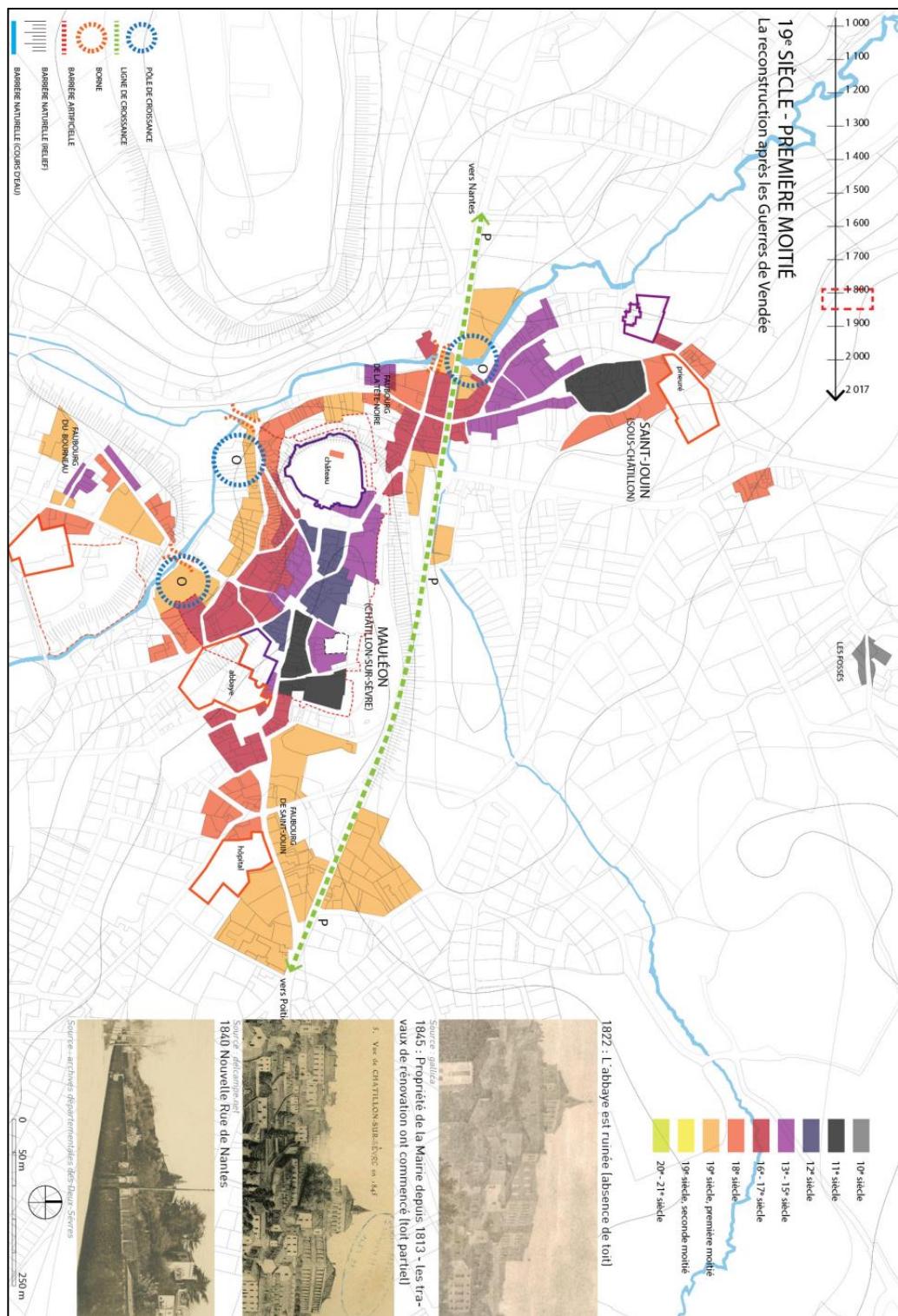
Pompailler : Repas de moisson en Bas-Poitou.

Quarte : Unité de mesure pour les liquides. Une quarte est égale à 1.862 litre.

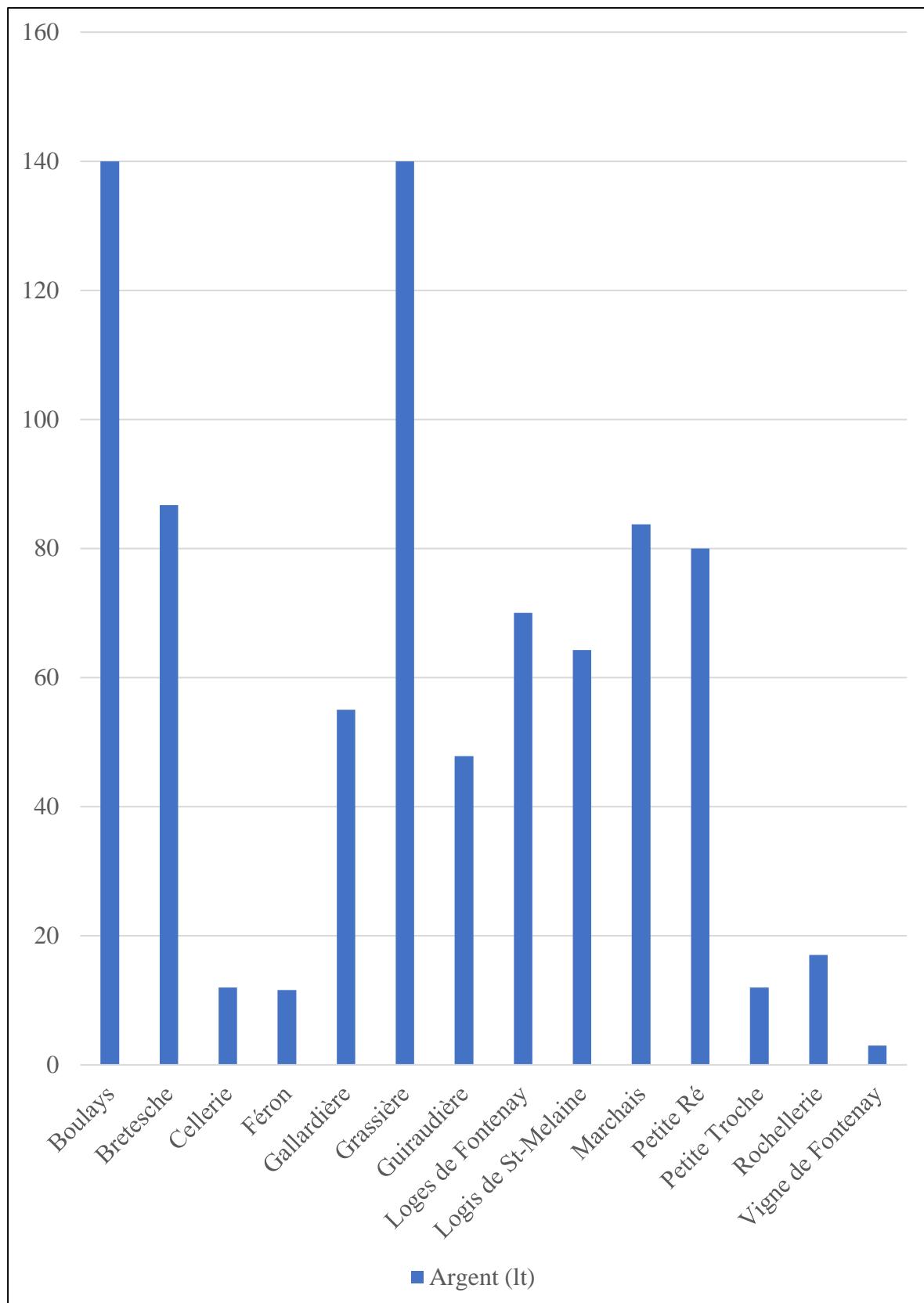
Raisiné : « Confiture faite avec du jus de raisin et des fruits, souvent des poires. » (« Raisiné » dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural...*, *op. cit.*, p. 1410).

Rouche : « Petit pain sec et dur ». (*Ibid.*, p. 1147).

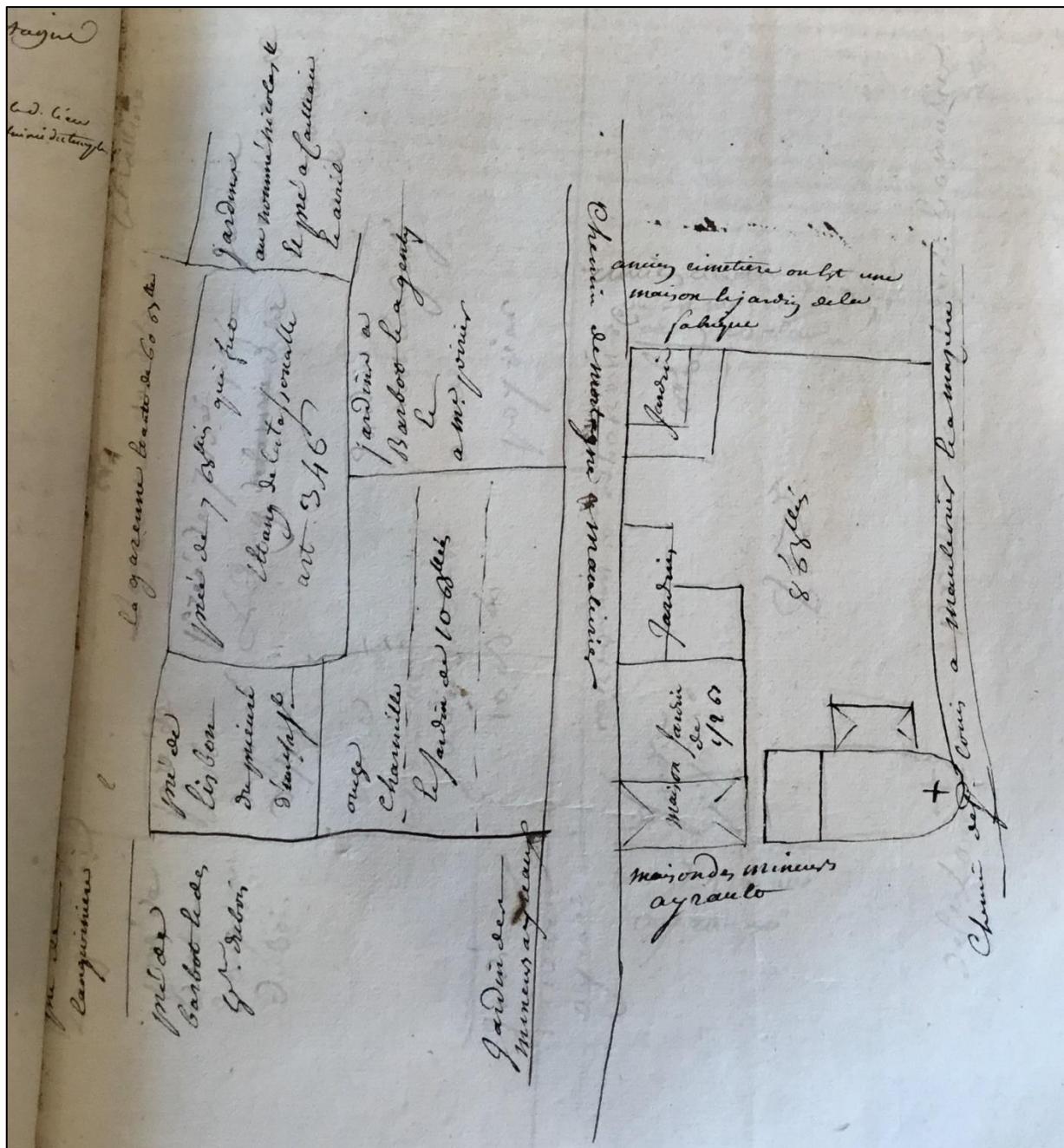
Annexes



Annexe 1 - Carte typomorphologique de Mauléon (XVIII^e s.) d'après Fonlupt Adrien, Bazin Pierre, « Étude patrimoniale d'une ville et son territoire. Commune de Mauléon (79) », mémoire sous la direction de Veston Véronique et Germaine Jean-Marie, École de Chaillot, cycle 2016/2018, p.30.

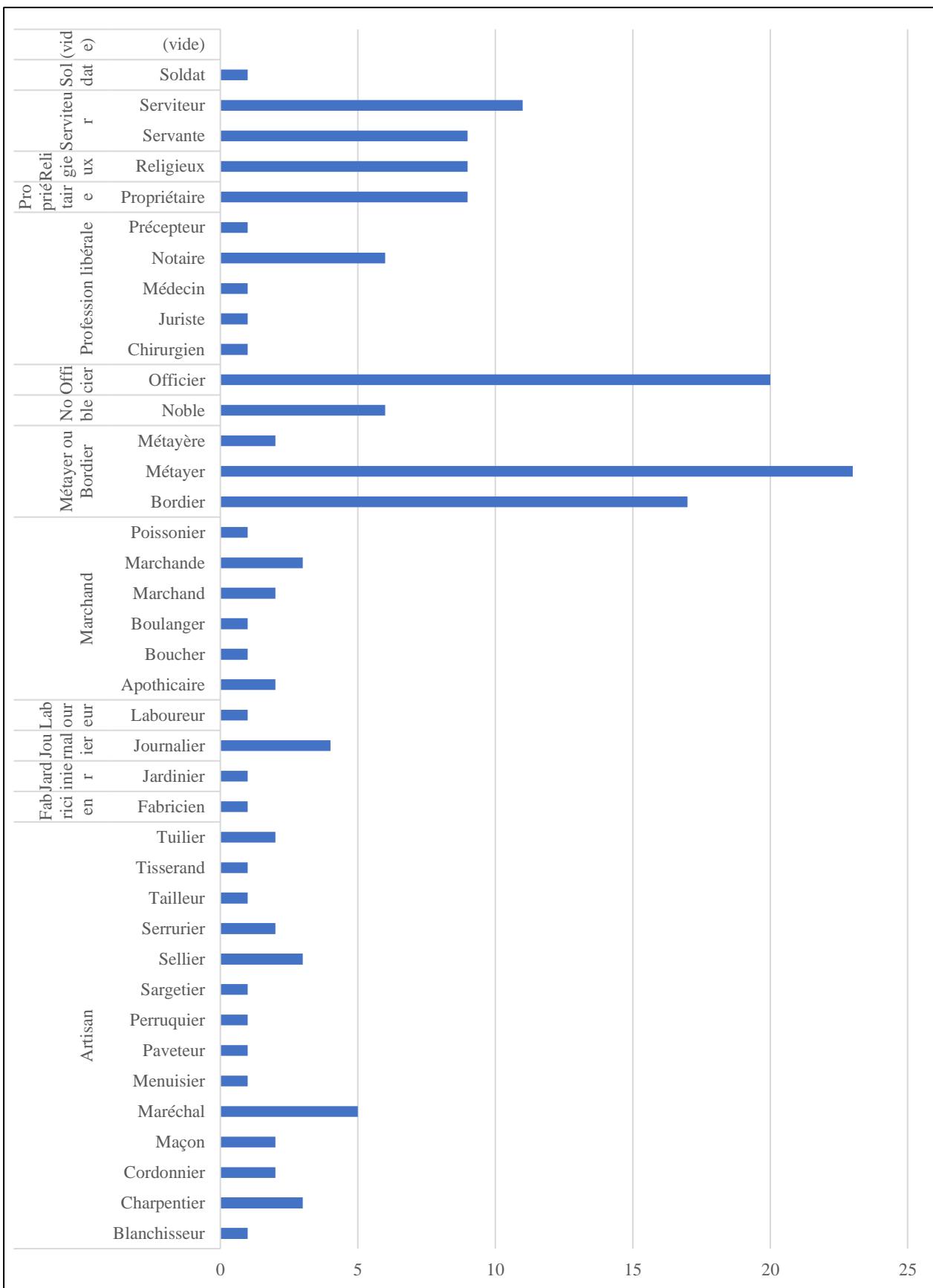


Annexe 2 - Moyennes des redevances en argent des propriétés renseignées par le livre de raison (1713-1739)



Annexe 3 - Plan de la cure de La Tessoualle au XVIII^e siècle issu du chartrier de la baronnie de la Severie⁷⁶⁰

⁷⁶⁰ Arch. Dép. 49, E 1308, registre des aveux rendus à la baronnie de la Severie, XVIII^e s.



Annexe 4 - Relevé socio-professionnel des personnes citées par Jacques Gillebert dans son livre de raison (1713-1739)

Table des illustrations

Figure 1 - Écritures de Jacques Gillebert et de sa fille Marie-Rose (p. 32).....	11
Figure 2 - Tableau généalogique de la famille Gillebert (XVII ^e - XVIII ^e s.)	59
Figure 3 - Circuits de production et d'approvisionnement en viande via le système de métayage de Jacques Gillebert.....	85

Table des cartes

Carte 1 - Les élections de la généralité de Poitiers	9
Carte 2 - Les possessions de la famille Gillebert dans le Mauléonnais (en 1698).....	67

Table des tableaux

Tableau 1 - Tableau de la répartition de la parenté dans livre de raison de la famille Gillebert	62
Tableau 2 - Tableau du nombre de gages des servantes et leur durée de travail au sein de la famille Gillebert (1716-1739)	71
Tableau 3 - Tableau des rentes dues sur les propriétés urbaines de Jacques Gillebert ...	77
Tableau 4 - Répartition des grains entre les quatre plus importantes exploitation de céréales pour les années 1725-1735 (en boisseaux)	94
Tableau 5 - Hauteur du prélèvement du gros sur la dîme des Haut et Bas Puy-Herbert	98
Tableau 6 - Valeurs des mesures employées par Jacques Gillebert d'après Charbonnier et Poitrineau	108
Tableau 7 - Récurrences des fêtes agro-liturgiques dans les baux.....	111
Tableau 8 – Prix moyens du bétail négocié sortant du domaine de Jacques Gillebert selon son livre de raison (1715-1739)	115

Tableau 9 - Consommation de vin de la maison Gillebert d'après le livre de raison (1710-1740).....	129
Tableau 10 - Total des dépenses de viande achetée chez Chastellier (1719-1731).....	137
Tableau 11 - Déplacements de Jacques Gillebert d'après son journal (1714-1734).....	138
Tableau 12 - Les viandes et poissons achetés par Jacques Gillebert.....	146
Tableau 13 - Statuts socio-professionnels des fournisseurs de la famille Gillebert (1713-1735).....	155

Table des graphiques

Graphique 1 - Répartition des grains prélevés par Jacques Gillebert dans ses métairies	95
Graphique 2 - Diversité des redevances annuelles en nature des métayers et bordiers de Jacques Gillebert	110
Graphique 3 - Prix moyens du bétail (en ^{lt}) issu du domaine transformé en avoirs chez Chastellier et consommé par la famille Gillebert.....	116
Graphique 4 - Répartition des dépenses pour l'année 1722	135
Graphique 5 - Temps de l'approvisionnement de la maison Gillebert d'après les achats et les redevances des métairies (1713-1739).....	153

Table des matières

Avertissement.....	1
Engagement de non plagiat.....	2
Remerciements.....	3
Table des abréviations.....	4
Sommaire	5
Introduction générale – Jacques Gillebert, sa maison, ses terres, son assiette	6
État de l'art – Penser l'alimentation et penser le temps.....	15
I. Entre folklorisme et histoire « pittoresque » de l'alimentation.....	15
A) Un premier temps de la recherche (fin XIX ^e siècle - première moitié XX ^e siècle)	
15	
B) Le traitement de l'alimentation dans les revues poitevines	19
II. Un domaine qui se cherche	22
A) Une histoire de chiffres.....	23
B) Fernand Braudel, le temps long et les premiers pas de la pluridisciplinarité	25
C) Jean-Louis Flandrin : à la recherche d'une histoire culturelle de l'alimentation	
28	
III. Une histoire culturelle de ceux qui tiennent table.....	31
A) De nouvelles sources	31
B) Une histoire des élites	34
État des sources.....	38
Introduction.....	38
I. « Tous les articles qui y seront insérez de ma main ».....	39
A) Un registre comme les autres ?	39
B) Quelques éléments de définition.....	43
II. Le livre de raison : source de la pratique, pratique d'une source	45
A) À la recherche de la table.....	45
B) Le livre de raison : vitrine d'une pensée.....	47
1. Un auteur ? Des auteurs ?	47
a- La « fonction-auteur » et le livre de raison	47
b- Le travail d'un novice ?.....	49
c- Écrire pour se souvenir.....	50
d- Écrire et transmettre	51

2. Les temps de l'écriture	52
Chapitre I - Jacques Gillebert, son domaine, sa maison.....	55
Introduction. De la gestion d'un domaine bourgeois	55
I. Un bon ménager	57
A) Une politique « gillebertienne » : analyse d'une stratégie de construction familiale.....	59
B) Un cercle de parenté large.....	62
C) Un patrimoine et une succession en devenir	65
D) La sphère domestique. La maison de maître Jacques.....	70
II. Un bourgeois dans la ville	72
A) Le dépôt à sel de Mauléon. Contrôler, surveiller, encadrer la consommation du sel dans l'élection	73
B) Un propriétaire urbain : modes, moyens de production et de consommation à la ville	75
III. Le bourgeois est ses champs	78
A) Champs, prés, bois... Le « domaine » du bourgeois.....	78
B) La ruche et les abeilles : métayers et métayage dans l'ensemble gillebertien	81
Chapitre II : Boire du sien, entre gestion et autoconsommation.	88
Introduction	88
I. De l'importance et de la diversité des céréales	90
A) Récolter ses grains : équilibres et disparités céréalier dans un journal familial	90
B) Distribuer ses grains	97
1. La dîme. Le préteur prélevé.....	97
3. Des greniers à grains ouverts ?.....	100
C) Le grain monnaie.....	104
D) Les difficiles mesures du sieur de la Louzière. Essai de reconstitution métrologique.....	106
II. Patience, la Saint-Michel arrive	109
A) Les baux : instrument d'analyse des consommations	110
B) Bœufs, chapons, agneaux et beurre : l'importance de l'élevage	114
1. Un domaine abondant. Faire gras chez monsieur de la Louzière.....	114
2. Le beurre. Entre production, consommation et conservation. Les enjeux d'une matière grasse.....	119
III. Puiser dans le domaine	122

A) Le jardin. Entre discréction et omniprésence	122
B) Le vin du bourgeois	127
Chapitre III : La table du quotidien	131
Introduction.....	131
I. Un réseau marchand.....	133
A) Les métiers de bouche à Mauléon : l'exemple du boucher René Chastellier	134
B) Les voyages forgent l'appétit.....	138
II. Les goûts de maître Jacques.....	141
A) Un gourmand	142
a) Le sucre.....	142
b) La viande.....	145
B) Maigre et gras	149
III. Tenir table : entretien du réseau et représentation	154
A) Rôle et distinction de la table.....	154
B) L'exotisme, un idéal de distinction sociale	158
Conclusion générale.....	164
Sources et bibliographie.....	166
Sources manuscrites.....	166
1. Archives départementales du Maine-et-Loire (49)	166
2. Archives départementales des Deux-Sèvres (79)	166
3. Archives départementales de la Vendée (85)	166
4. Archives départementales de la Vienne (86)	167
5. Bibliothèque municipale de Bordeaux.....	167
6. Bibliothèque nationale de France	167
7. Archives du Bureau de Recherches Historiques et Archéologiques du Mauléonnais.....	167
Sources imprimées.....	167
Sources publiées	169
Bibliographie	170
Élites d'Ancien Régime et identité bourgeoise.....	170
Égo-documents	171
Ruralité.....	172
Bas-Poitou et Centre-Ouest	173
Alimentation	174

1) Généralités.....	174
2) Distinction sociale	175
3) Approvisionnements et consommations alimentaires	176
Historiographie.....	177
Glossaire.....	178
Annexes.....	179
Table des illustrations	183
Table des cartes	183
Table des tableaux	183
Table des graphiques	184
Table des matières	185
Résumé	189
Abstract	189

Résumé

Le livre de raison de Jacques Gillebert, Président du dépôt à sel de Mauléon dans le Bas-Poitou offre un panorama de ce que pouvait être un important ensemble foncier bourgeois dans le début de règne de Louis XV. Le détail des métairies, logis, jardins et terres possédés ainsi que le personnel encadrant, permet une étude des goûts, des besoins et des jeux d'échanges qui opéraient alors entre le propriétaire et ses métayers. La problématique de l'alimentation des élites est nourrie par l'énumération des dépenses journalières de la famille et les contrats de métayage impliquent une forte autoconsommation. La table de la bourgeoisie provinciale s'accompagne au XVIII^e siècle de nouvelles manières de consommer. L'éloignement des structures traditionnelles de l'approvisionnement rural se fait désormais au profit des logiques de distinction sociale, favorisée par le commerce atlantique.

Abstract

Jacques Gillebert, an officer of salt in Mauléon in Bas-Poitou, offers through his account book, a panorama of what an important bourgeois estate might have been like under Louis XV. The details about the tenant farms, abodes, gardens and fields he owns, and the necessary staff, allow for a study of the tastes, needs and exchanges between the owner and the peasants. The examination of the elites' diet is driven by the numerous daily domestic expenses Gillebert incurs and the sharecropping contracts that indicate a high level of self-consumption. In the 18th century, the diet of the provincial bourgeoisie was accompanied by new ways of consumption. The decline of the old structures of rural food supply now occurs in favour of social distinction logics, which are promoted by Atlantic trade.