

Manger hors de chez soi

Les «repas» dans les auberges et cabarets du Centre-Ouest
aux XVII^e et XVIII^e siècles. Peu de bonnes adresses.

Par Fabrice Vigier

Sous l'Ancien Régime, les seuls «lieux publics» où il est possible de se restaurer sont les auberges et les cabarets. Même si certains les confondent parfois, ces deux types de commerce présentent quelques différences : les premières, reconnaissables à leurs enseignes, disposent de locaux généralement plus vastes que les simples cabarets, et sont les seules habilitées à proposer le gîte à leur clientèle. Pourtant, en dehors de ces variantes, ces établissements offrent des services similaires : il est toujours possible d'y boire, et même d'y manger. Dans le Centre-Ouest français, ces commerces sont relativement nombreux, notamment dans les villes et les gros bourgs poitevins et charentais. Ils dépassent ainsi la centaine à Poitiers, Niort, La Rochelle, voire Saintes, Angoulême ou Fontenay-le-Comte, et sont encore plusieurs dizaines à Rochefort, Châtellerauld, Cognac, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Maixent ou Parthenay.

Si toutes ces «maisons» donnent à boire du vin, il s'avère beaucoup plus difficile de savoir ce que l'on peut y déguster. Il n'existe, en effet, pratiquement jamais de livres de comptes de ces établissements, et encore moins de «menus» proposés aux habitués ou clients de passage. Fort heureusement, un corpus d'une soixantaine de mentions de repas – collectées principalement dans les minutes judiciaires et les récits de voyageurs – permet d'avoir une idée plus précise de la nature des déjeuners, collations ou dîners pris chez les aubergistes et cabaretiers du Poitou et des pays charentais

aux XVII^e et XVIII^e siècles.

Dans une majorité des cas rencontrés, les mets proposés par les tenanciers se montrent extrêmement frugaux, et s'ap-

parentent davantage à une «collation» qu'à un véritable repas. Ainsi, dans près du quart des situations, le client doit se contenter d'un simple morceau de pain, qui est évidemment l'aliment de base sous l'Ancien Régime. Jean Boilaud et André Bachaud mangent ainsi un «tortillon» dans un cabaret de Vitrac en novembre 1783, tandis que le dénommé Février se voit proposer «une miche [...] d'une livre» dans l'auberge de La Maison Neuve, paroisse de Tercé, en mai 1771. La qualité n'est d'ailleurs pas toujours au rendez-vous : si le pain semble bien «tendre» au palais de Jacques-Louis Menetra dans un bouchon du port de l'île d'Yeu en 1758, il paraît en revanche «mal pétri et à mi cuit» dans une auberge de Moreilles en Bas-Poitou le 22 août 1781. Ces grignotages pour apaiser sa faim sont presque toujours accompagnés de «chopine» ou «bouteille» de vin, qui est alors perçu – plus qu'une boisson – comme un aliment nourrissant et réchauffant.

DU PAIN, DU VIN, DE LA SOUPE ET DES ŒUFS...

Tout en restant vraiment peu copieux, il est parfois possible de manger autre chose que du seul pain. Sur la table du cabaret de François Longeau à Civray, on trouve ainsi «des assiettes de fromage» en février 1733. Une «salade» est dégustée par les clients de l'établissement de Françoise Moressou à Chey en 1735, ou encore des «châtaignes» lors de la veillée organisée chez Charles Pasturault à Melle en octobre 1778. Des potages, sans doute à base de pain, sont assez souvent proposés à l'auberge du Petit Saint-Jean à Mirebeau (mai 1782), au Cheval Blanc de Faye-l'Abbesse (mai 1787) ou dans le cabaret du Sieur Jouvin à Châtellerauld (juillet 1790) : il est aussi fait mention d'une «soupe du matin» chez un aubergiste de La Rochelle en mai 1599, ou encore d'une «soupe à l'oignon» dans

Fabrice Vigier est maître de conférences d'histoire moderne à l'Université de Poitiers et membre du laboratoire Gerhico-Cerhilim.



le commerce de Charles de Montagne à Civray en mai 1755. En raison de la rapidité de leur préparation, les œufs et leurs dérivés sont également assez présents dans ces collations (dans environ 10 % des repas recensés) : il est, par exemple, question d'«œufs fricassés» chez Louise Beau cabaretière à Châtellerault (juillet 1790), d'«œufs à l'oseille» dans l'établissement de Marie Levesques à Chauvigny (mai 1789), et d'une «omelette» au Lion d'Or à Chenay en février 1701. Si simple soit-il, le plat n'est cependant pas toujours réussi. Ainsi, un voyageur de passage dans une auberge de Thiré, en Bas-Poitou, se plaint en ces termes – mais non sans esprit – de ce qui lui est servi dans la soirée du 22 août 1781 : «Nous ne trouvâmes rien pour dîner que des œufs. On dira comment faire de mauvais œufs au miroir ! Rien n'est plus facile. Ayez de mauvais beurre, que les œufs soient milés et vieux et défais, que le plat soit malpropre, jetez beaucoup de poivre et ne les faites pas cuire suffisamment et vous aurez les plus mauvais œufs du monde.»

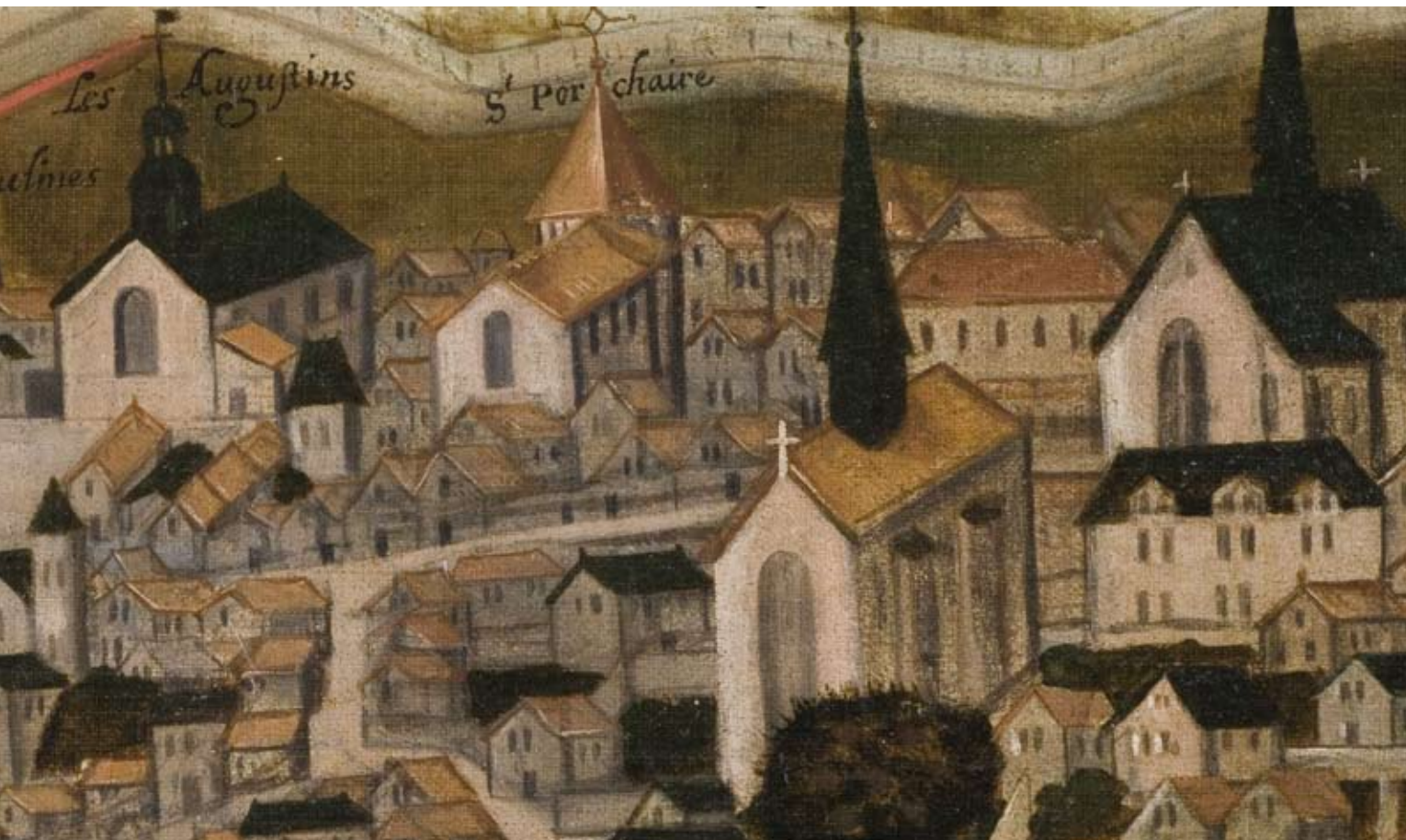
Ces quelques exemples montrent, en tout cas, qu'une large part de ces maisons offrent un service minimum de restauration pour leurs clients. Cela explique que certains d'entre eux y amènent de quoi manger. En avril 1783, Jean Marie Sauvarie et ses compagnons apportent dans le cabaret de Jean Bardeau à Lathus un «gâteau que leur boulangé leur avait donné». De même, en novembre 1728, les cordonniers Bonneau et Delaucier ne se gênent pas pour «faire fricasser» leurs propres aliments «dans une poêle sur le feu de la cheminée» du commerce du dénommé Benon à Lusignan. Quant à Claude Perrault et ses comparses de voyage, ils sont encore plus précautionneux, et déballet carrément leurs «cuillers et [leurs] couteaux qui étoient dans [leur] bagage» lorsqu'ils arrivent à l'hôtellerie de Saint-Genest-d'Ambière le 20 septembre 1669.

PARFOIS DES PLATS PLUS CONSISTANTS, VOIRE DES «MENUS»...

Même si le cas de figure apparaît minoritaire, il arrive que des mets plus consistants et surtout plus protéinés soient proposés dans les auberges poitevines et charentaises.

Bien que les plats soient – le plus souvent – peu cuisinés, la viande est effectivement présente dans ces établissements dans au moins 15 % des repas ou collations rencontrés. Une si faible proportion semble confirmer l'idée que l'alimentation des Français – et donc des habitants du Centre-Ouest – est assez peu carnée sous l'Ancien Régime. Les termes employés pour qualifier la nature exacte de ces denrées ne sont pas toujours très précis. On sait ainsi simplement que de la «viande» est servie dans un cabaret de Civray en février 1767, et dans celui des Sieurs Bonnet et Rogeon à Saint-Saviol en octobre 1777. Parfois, les dénominations sont un peu plus claires, tout en restant très générales : il est, par exemple, question d'un «morceau de salé» chez Jacques Debiest à Bussière-Poitevine (mars 1781), d'un «rôti» chez Jean Bourdais de Latillé (septembre 1746), ou encore d'une tranche de «boucherie» dans un commerce du village de Verrines (juin 1787).

Fort heureusement, quelques mentions sont plus explicites sur la nature de la chair consommée. Renée Passiot, tenancière au bourg de Nesde, fait rôtir dans son four «trois quartiers de mouton» en septembre 1712, tandis que son confrère Pierre Lochon de Saint-Pierre-les-Églises de Chauvigny fait réchauffer «un ragoût de mouton» pour deux clients en novembre 1783. Enfin, des volailles sont cuisinées dans quelques établissements. Jeanne Bailli, cabaretière à Civray, prépare ainsi spécialement «une friture de poulet» pour quelques particuliers assez exigeants



en septembre 1779, tandis que «la dame Charbonnier», aubergiste à Saint-Savin, sert «une dinde» à Paul Bernard, cordonnier, en mai 1787. Quant au voyageur dénommé Lefael, il semble tout heureux de souper «avec environ dix ou douze petits oyseaux en giblotte» dans une auberge de Jonzac en août 1717.

À côté de ces protéines animales, les produits de la mer et des rivières se rencontrent aussi dans les assiettes des auberges et cabarets : ils sont même représentés dans environ 10 % des repas recensés. Sans surprise, car située au bord de l'océan, l'enseigne de l'Arbre d'Or à Royan est «fameu[se] pour [s]es sardines» dans les années 1690. Plus loin à l'intérieur des terres,

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE

BILLY (Maud), *L'univers des cabarets et auberges de la Sénéchaussée de Montmorillon au XVIII^e. Étude des cabarets et auberges de la Sénéchaussée de Montmorillon à partir des minutes de greffe de 1776 à 1791*, maîtrise (dir. F. Vigier), Poitiers, 2004 ; GUILLAUME (Gwenaële), *Cabarets et auberges en Poitou d'après les archives du Présidial de Poitiers de 1775 à 1790*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; JALAIS (Solenne), *Le monde des cabarets mélusins au XVIII^e. Étude des débits de boisson du Siège Royal de Lusignan à partir des minutes du greffe de 1688 à 1789*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; LE BELLEC (Christelle), *Les cabarets d'autrefois de 1746 à 1756*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2000 ; MICHONNEAU (Aline), *L'univers des débits de vin civraisiens au XVIII^e. Les cabarets et les auberges dans le ressort de la sénéchaussée de Civray de 1699 à 1789*, maîtrise (dir. F. V.), Poitiers, 2002 ; VIGIER (F.), «Le paysage hôtelier des villes du Haut et du Moyen Poitou aux XVII^e et XVIII^e», dans *Terres marines. Études en hommage à Dominique Guillemet* (dir. F. CHAUVAUD et J. PÉRET), PUR, 2005 ; VIGIER (F.), «Cabarets et auberges de Poitiers», *L'Actualité Poitou-Charentes*, juillet 2007, n° 77 ; VIGIER (F.), «Les auberges et cabarets du Centre-Ouest dans les récits de voyage des XVII^e et XVIII^e», dans *Traversées : récits de voyages des Lumières* (dir. N. Masson et A.-S. Durozoy), Université François Rabelais, Tours, 2010 ; VIGIER (F.), «Les structures hôtelières de deux villes du Centre-Ouest français sous l'Ancien Régime : Niort et Poitiers aux XVII^e et XVIII^e», *Annales de Bretagne et des Pays de l'Ouest*, t. 118, mars 2011, n° 1.

l'aubergiste des Trois Piliers à Civray semble avoir l'habitude de préparer dans sa cuisine des «plat[s] de poisson[s]» (janvier 1739), tout comme Charles Poquet, cabaretier à Beaurepaire en Bas-Poitou, qui sert du «poisson» qu'il a préalablement pêché avec quelques-uns de ses amis en juillet 1782. Parfois, certains clients sont particulièrement difficiles sur la qualité de la marchandise : c'est le cas dans un cabaret du faubourg Saint-Jacques de Châtellerault, où deux d'entre eux refusent de manger de «la merluche», et prient la cabaretière – qui s'exécute – «d'aller leur chercher une carpe» et de leur «accomod[er] tout de suite». Certaines assiettes de ce type semblent, par ailleurs, relativement bien cuisinées. Ainsi, Louise Renault, qui tient ce genre de commerce à Verrières, précise avoir servi «un plat de morue avec du beurre et une sauce» à deux clients en 1754. Mentionnons enfin l'existence d'un «plat de moules» cuisiné en l'auberge du Petit Saint Jean à Poitiers en décembre 1776, et qui semble faire le régal des hôtes présents.

De manière très exceptionnelle (4 cas recensés seulement), on relève des repas plus complets, qui ne se limitent pas – comme vu précédemment – à une seule denrée, accompagnée certainement de pain et de vin. L'établissement du dénommé Couzin à Sepvret propose ainsi, en 1735, une tête de chevreau, un morceau de salade, un petit pâté et un dessert. De même, il semble possible de déguster un chapon, une salade de céleris et un pot de miel à La Croix Blanche de Coulombiers, près de Lusignan, en 1769. L'auberge de l'Épée Royale à Champdeniers sert «des mojettes, deux œufs et une livre de pain», le tout avec une chopine de vin, à ses clients au mois de mars 1790. Pour finir, le journal de Pierre Dangirard décrit, non sans humour, le

menu complet du repas que celui-ci prend le mardi 21 août 1781 au Cheval Blanc de Marans : «Nous eûmes à notre soupé un dindonneau qui devait entrer le lendemain dans le collège des dindes, un gros canard, une ample salade, et un plat d'haricots verts très tendres et bien délicats qui auraient été excellents si une poivrière n'étoit tombée dessus.»

QUELQUES BONNES ADRESSES ?

À côté des auberges et cabarets ordinaires, il existe sous l'Ancien Régime quelques établissements plus luxueux qui ciblent une clientèle de voyageurs beaucoup plus fortunés. Ils sont relativement peu nombreux, et se rencontrent uniquement dans les plus grandes villes du Centre-Ouest, bien desservies par d'efficaces moyens de communication. Parmi ces hôtelleries remarquables et qui sont assurément les meilleures tables, on se doit de citer Le Grand Bacha à Rochefort, Le Chêne Vert et Le Comte d'Artois à La Rochelle, le Saint Paul à Saintes, le Petit Louvre à Fontenay-le-Comte, la Salle-Dorée et les Trois Pigeons à Niort, et peut-être le Grand-Cerf à Angoulême.

À défaut de tous les connaître, on dispose de renseignements plus précis sur les très rares maisons de ce type ayant pignon sur rues à Poitiers. La plus connue et la plus ancienne est incontestablement l'auberge des Trois Piliers, installée à proximité du relais de diligence et de la place royale, à la limite du bourg de Saint-Hilaire et de la paroisse Saint-Porchaire. Sur les repas qui y sont

proposés, on connaît pourtant peu de choses. On sait simplement qu'un cuisinier bien rémunéré y loge à demeure, qu'il y dispose d'une cuisine extrêmement bien équipée, et que deux services de suite ont généralement lieu dans la grande «Salle» où sont servis les repas au milieu du XVIII^e siècle. En revanche, on dispose de davantage d'informations sur sa principale concurrente à la veille de la Révolution française, à savoir l'auberge de La Bourdonnaye. Cet établissement a alors à sa tête un tenancier extrêmement actif en la personne de Louis Deshoullières, qui multiplie les initiatives pour attirer chez lui une clientèle de «standing». Or, à partir du milieu des années 1770, il profite de la création de l'hebdomadaire régional des *Affiches du Poitou* pour diffuser des annonces publicitaires sur son commerce. On y apprend notamment qu'il exerce le métier de traiteur, en plus de celui d'hôtelier, et qu'il vend régulièrement des produits gastronomiques. Il fait ainsi savoir de cette façon qu'il a des «huîtres de Marennes» et des «poulardes du Mans» en janvier 1777, de l'«excellent jambon de Baïonne» en avril 1780, ou encore «des pièces de bière» en juillet 1787. Ses efforts, mais aussi les nombreux services offerts par son commerce, lui valent rapidement une certaine notoriété : cela explique d'ailleurs que «Monseigneur le Prince de Condé & Monseigneur le Duc de Bourbon [...] Princes de Sang» aient préféré loger chez lui, plutôt qu'au Trois Piliers, lors de leur passage à Poitiers dans la nuit du 22 au 23 juin 1780.

«L'ÂNON AU LIEU DU VEAU» : UNE LÉGENDE

Au regard de ce panel – sans doute assez représentatif – de repas, existe-t-il de réelles spécificités culinaires des «pays» poitevins et charentais sous l'Ancien Régime ? À dire vrai, à part peut-être les «mogettes», les sardines de Royan et l'allusion aux «huîtres de Marennes», il semble bien que l'on mange dans ces auberges et cabarets du Centre-Ouest exactement de la même façon que dans le reste du royaume. Il s'agit, dans la grande majorité des cas, de simples collations ou «casse-croûte», et les produits proposés sont avant tout des produits de base, rarement beaucoup cuisinés et préparés. Par ailleurs, on n'y déguste jamais de «l'ânon au lieu du veau», comme aiment pourtant à le répéter certains récits de voyageurs des XVII^e et XVIII^e siècles qui assurent – pour souvent s'en offusquer – que ce mets est l'une des originalités gastronomiques du Poitou d'avant la Révolution française. ■

À gauche, *Le siège de Poitiers par l'amiral de Coligny en 1569*, peint en 1619 par François Nautré. Musées de Poitiers. Photo Christian Vignaud. Ci-dessous, *Affiches du Poitou*, 5 février 1775. Médiathèque de Poitiers.

Le fleur Deshoulliere, tenant l'Hôtel de la Bourdonnaye, à Poitiers, ayant donné à cet Hôtel, routes les commodités & agréments possibles, & fait venir de Paris un excellent cuisinier, désireroit établir un ordinaire appelé Table d'Hôte, pour l'utilité & facilité des voyageurs & autres perſones que leurs affaires mettent dans le cas de faire quelque séjour en cette ville; il prendra ſoixante livres par mois, & promet que l'on ſera ſervi proprement & attentivement; il tient auſſi des vins étrangers de routes fortes, & loue des Criftaux pour les defferts de repas en ville.

Olivier Neuillet - Médiathèque de Poitiers

Quand les «resto-u» n'existaient pas

Il est rare que l'on possède des témoignages émanant des étudiants étrangers de passage à Poitiers et concernant leurs habitudes alimentaires. Les archives de Nuremberg conservent la correspondance échangée entre l'un d'entre eux, Lucas Friedrich Behaim, et ses proches, membres de la meilleure société de la ville. Le 12 septembre 1608, il écrit de Poitiers à son père : «Nous sommes fort bien traités : on nous régale le midi habituellement de bonne viande de bœuf – je n'en ai jamais mangé d'aussi bonne à Nuremberg – et le soir de volailles rôties, sans compter les excellents

vins rouges et blancs.» De même, le 28 octobre : «On trouve de bons chapons, de bons pâtés et du bon vin rouge, choses tout à fait communes ici, bien qu'on ne cuisine pas comme en Allemagne ; je ne vous cacherai pas que cela me profite bien, Dieu merci, et je pense que si j'ajoutais à cela la bouillie au lait du samedi, je ne ferais pas pitié et n'aurais pas de peine à être plus replet que ma très chère sœur Rosina, laquelle ferait une bonne Française tellement elle est mince.» Mais, déplore-t-il, «le vendredi, si je ne veux pas jeûner, je n'ai à manger que du poisson avarié et puant, mais je me tire

d'embarras en prenant mes précautions le jeudi et en me rattrapant le samedi quand la viande revient au menu». Lorsqu'il quittera Poitiers en juillet 1609, il n'en traitera pas moins la ville de «hideux village de paysans (*hässliches Bauerndorf*)»...

Jean Hiernard
(traductions François Kihm)

Les Routes européennes du savoir. Vita Peregrinatio. Fin Moyen Âge-XVII^e siècle, de Jean Hiernard, Denise Turrel, Yannis Delmas-Rigoutsos, Les Indes savantes, 346 p., 33 €