

contributions fiscales qui leur sont imposées en échange de l'engagement de l'Etat à lutter contre colporteurs et les marchands forains. A Paris, suite au coup d'Etat du général Bonaparte le 18 brumaire an VIII et le début du Consulat, la réglementation sur le métier de bouchers, qui n'a pas trop souffert de la révolution ni même de la taxe de la viande, partiellement appliquée, va être appliquée avec beaucoup plus de rigueur et les bouchers vont récupérer progressivement leurs anciens privilèges et vont même réussir à rétablir une corporation. A partir de septembre 1802, les bouchers de Paris ont réussi à rétablir un syndicat, organiser le placement des employés, contenir la concurrence des forains et des colporteurs de viande, obtenir le rétablissement des marchés obligatoires pour l'achat des bestiaux, rétablir une caisse de la Boucherie et exiger une application plus stricte de la plupart des anciens règlements.

L'Empire rétablit le système des marchés aux bestiaux obligatoires à Sceaux, Poissy, Vaches grasses et Halle aux veaux et lance la construction de cinq grands abattoirs publics dans Paris. Il réorganise les Halles centrales et les marchés de quartier, il restaure en 1811 la Caisse de Poissy et le syndicat des bouchers de Paris. Toutes ces grandes réformes posent le cadre de la filière viande jusqu'au milieu du XIX^e siècle¹.

LES BOULANGERS



Fig. 172.—Parisian types.—The Baker; from Bouchardon (Cris de Paris).

expédition contre Philippe, l'imprudent allié d'Annibal. Plus tard, ils adjoignent à ceux-ci des affranchis et ils les réunissent tous en un corps, un collège, auquel ils confèrent des privilèges considérables et des charges dures. Le premier nom des boulangers est talemeliers. Le boulanger est celui, celle dont le métier est de faire & de vendre du pain.

Dès 1423, à Bourg, le métier est réglé. Quelques années plus tard, un nouvelle ordonnance du comte de Bresse « porte injonction aux boulangers de Bourg d'avoir à marquer leurs pains ». Cette obligation est soutenue par des lettres patentes de Philippe de Savoie qui interdit à tous les boulangers de vendre du pain non marqués. Rapidement, le prix du pain est sujet de discorde entre la profession et les autorités qui le fixe. Au XVII^e siècle de fréquentes poursuites opposent la corporation des boulangers et la ville à sujet du prix du pain taxé que les premiers vendent plus cher. Entre 1760 et 1765, la ville de Trévoux enjoint aux boulangers de la ville de tenir leurs boutiques garnies de trois sortes de pain. A cette

obligation se joint celle de l'achat de la matière première, la farine, très réglementée au point qu'à Bourg, le boulanger Malavrier et sa femme, sont poursuivis, sous l'Ancien Régime, pour avoir acheté des grains, à la Grenette, avant midi. Le commerce de la boulangerie est très florissant dans le département : en 1806, 190 personnes sont boulangers. En 1694, la ville de Montluel est réputée pour son commerce de pain « que les boulangers voiturent trois fois par semaine ».

Si le métier de boulanger est réglé, l'habit des compagnons boulangers l'est aussi. A Paris, une ordonnance du 13 mai 1569 oblige les compagnons boulangers à être continuellement en chemise, en caleçon, sans haut-de-chausses et en bonnet, dans un costume tel qu'ils soient toujours en état de travailler et jamais de sortir, hors les dimanches et les jours de chômage réglés par les statuts : « Et leur sont faites défenses d'eux assembler, monopoliser, porter épées, dagues et autres bâtons offensibles ; de ne porter aussi manteaux, chapeaux et hauts-de-chausses, sinon les jours de dimanche et autres fêtes, auxquels jours seulement leur est permis porter chapeaux, chausses et manteaux de drap gris ou blanc et non autre couleur, le tout sur peine de prison et de punition corporelle, confiscation desdits manteaux, chausses et chapeaux ».

LES BRASSEURS

C'est de l'Égypte, s'il faut en croire les auteurs de l'Antiquité, que l'usage de la bière se serait répandu dans toute l'Europe. Les Grecs, suivant leur coutume de faire remonter à la divinité toutes les inventions profitables aux hommes, attribuent à Cérès l'invention de la boisson pélusienne. C'était faire de cette déesse la rivale de Bacchus, comme on l'a écrit sur un jeton du dix-huitième siècle. Avant de s'appeler brasseurs ils en s'appelaient cervoisiers. La bière était fabriquée partout à peu près de la même façon mais les ingrédients employés différaient avec les pays. Le grain était mis dans l'eau. Après qu'il fut bien macéré et entré en pleine fermentation il était ceux torréfié. Réduit en farine on le faisait bouillir. C'est ainsi qu'on obtenait la bière et la cervoise.

Le brasseur est l'ouvrier autorisé à lever une brasserie, à fabriquer et vendre de la bière car les brasseries étaient les seuls endroits où l'on pût se procurer de la bière à moins ramé toutefois que l'on voulût en fabriquer chez soi et pour usage personnel. L'Ain, pays de vin, reste hermétique à l'installation de brasseries. En 1789 à Pont-de-Vaux, une requête et arrêt permet aux syndics et habitants de la ville de lever, durant 20 ans, un octroi de 10 livres par botte de vin étranger, qui entrera en ville, et de 5 livres par botte de bière. Au moment où la Révolution éclate dans l'Ain, la majorité des brasseurs du département sont des alsaciens, tels André Filliot, brasseur à Bourg, natif de Gabmesen. En 1806, le département de l'Ain compte 5 brasseurs de bière.

LES CABARETIERS

Le cabaretier est l'individu qui tient une maison où l'on donne à boire et à manger à toutes sortes de personnes pour de l'argent, malgré l'octroi et les taxes. Ainsi, en 1789, des cabaretiers de Pont de Vaux sont poursuivis pour avoir fraudé à l'octroi afin de faire venir en ville des alcools. Les cabaretiers donnent à manger chez eux. Ils vendent ordinairement de la pâtisserie chaude et de froide sous forme de pâtés qui renferment quelque bonne pièce de viande de boucherie, de gros et menu gibier, de la volaille ou du poisson.

Rapidement, les cabarets sont des lieux de sociabilité important où, outre les boissons et la nourriture, on brasse des idées. Ils deviennent des lieux soumis à une certaine forme de surveillance ; ainsi, à la fin du XVIII^e siècle, la ville de Gex interdit l'établissement de cabarets à moins d'une lieue de la ville. La fréquentation des cabarets est telle que le dimanche,

¹ Voir <http://www.univ-lille3.fr/theses/leteux-sylvain/html/these.html>

les hommes préfèrent se réunir au cabaret qu'à aller à l'église au point, que le 22 août 1790, la municipalité de Journans prend un arrêté restreignant la distribution de boisson le dimanche aux jeunes gens et aux étrangers, dans les cabarets de sa circonscription. Au début du XIXe, les 1 164 personnes font métier de cabaretiers dans l'Ain.

LES POISSONNIERS



Le commerce du poisson salé ne commence qu'au XII^e siècle, par les soins de la Hanse parisienne, ou corps des marchands ; et parmi ces poissons, les harengs furent les premiers qu'on vit paraître aux halles : ils venaient de Rouen par la Seine, mais Calais prétend être la première ville qui ait connu et pratiqué la pêche du hareng. C'est Louis IX qui, en 1254, divisa la vente du poisson en frais, salé, et saur ; cette distinction subsista jusqu'à Philippe de Valois, en 1345. Alors on ne connaissait pas encore l'art de saler le hareng comme

aujourd'hui : celui qui le trouva fut un nommé Buckelz, mort à Biervliet, dans la Flandre hollandaise, en 1347 suivant les uns, en 1447 suivant les autres. A Paris, les femmes qui vendaient cette sorte de poisson avaient le nom de *harengères*, et demeuraient sur le Petit-Pont ; le poète Villon, qui écrivait au XV^e siècle, fait une mention particulière de leur talent à dire des injures.

ROTISSEURS

A Paris, les rôtisseurs n'avaient guère que des oies ; de là leur vint le nom d'*oyers*, qu'ils portèrent longtemps dans leurs statuts. On sait qu'à cette époque les gens de la même profession étaient logés dans le même quartier et occupaient les mêmes rues : les rôtisseurs, ou plutôt les *oyers*, donnèrent leur nom à la rue qu'ils habitaient, et ce fut la rue aux *Oués* ; mais par la suite on oublia cette étymologie, et on s'habitua à dire la rue aux *Ours*, nom qu'elle porte encore aujourd'hui. Une ordonnance du prévôt de Paris, en date du 22 juin 1522, donna la permission aux maîtres poulailleurs et rôtisseurs de faire nourrir leurs oisons dans les rues de Verberie, des Fontaines, et autres aux environs, comme étant des lieux vagues et champêtres.

LE REPAS & LA VOLLAILLE AU TOURNANT DE L'ANCIEN REGIME ET DE LA RESTAURATION EN BRESSE

Communication de Jérôme Croyet, docteur en histoire
Conférence lors du dîner gastronomique de la S.E.A.

Le repas bourgeois
Sous l'Ancien Régime, le mode alimentaire des français

évolue, notamment chez les nobles où les repas deviennent de plus en plus sophistiqués. Les bonnes manières à table sont connues et respectées. Les couverts deviennent individuels, le couteau et la fourchette (à trois dents) sont posés à droite de l'assiette, la serviette et les verres sont posés sur la table nappée. Sur table, tous les mets sont disposés en respectant une parfaite symétrie : on nomme ce type de service le service à la française. C'est grâce à Versailles que ce type de service deviendra un standard du savoir-recevoir à travers toute l'Europe. Les valets ne participent pas au service à table, ils se contentent de changer les assiettes sales. Seuls les gentilshommes ont le droit de servir la table royale. Tous les convives n'ont pas accès aux mêmes mets et c'est la préséance qui permet de déterminer qui à droit à quoi. C'est le travail des Maîtres d'Hôtel d'organiser ce service à la Française. Dans les hôtels particuliers de la noblesse, les premières salles à manger apparaissent sur les plans de construction, elle sont situées à proximité des chambres. Les mets exotiques arrivent progressivement : café dit le vin d'arabie, thé, chocolat tandis que les épices se démocratisent un peu dans la cuisine populaire. Ces mets nouveaux exigent de nouveaux ustensiles et récipients pour pouvoir être servis. Très rapidement ces produits vont se répandre dans la société française au point de devenir sous la Révolution des aliments quotidiens et pour le café, le point de départ de la journée, bu avec du sucre. La poudre de cacao est quant à elle prisée. Le peuple, lui découvre les premiers cafés.

C'est à partir de la Révolution, que l'on adopte les trois repas dans la journée : le déjeuner, vers 11 h, le dîner vers 18 heures, le souper vers 20 heures.

La Révolution marque un tournant important pour la gastronomie Française. En ruinant les nobles, elle oblige beaucoup de grands cuisiniers à se reconvertir dans la restauration publique. C'est ainsi qu'émerge l'un des plus grands cuisiniers-pâtisseries de tous les temps : Antonin Carême. Ainsi, les restaurants, nés tels que nous les connaissons en 1766 à l'initiative de Roze de Chantoiseau, se développent. On y mange à son heure en choisissant ses plats sur une carte, à la différence auberges traditionnelles. Ainsi, à Paris et dans certaines villes, chacun peut accéder à la gastronomie. A Bourg, on peut ainsi manger à l'Auberge de l'Ecu ou Lion d'Or.

Avec cette nouvelle forme de restauration, il est très difficile pour les restaurateurs de facturer les plats servis à la française, inadapté. Un nouveau type de service apparaît alors : le service à la russe. Il permet de servir les plats les uns après les autres. Seules quelques grandes familles continuent le service à la française car il est dangereux à l'époque d'exposer sa fortune à travers de fastueuses tables.

Le repas rural bressan

Dans toute la Bresse, le repas se fait à "la cuillère (qui) est la propriété de chaque personne : elle ne se lave pas, la soupe mangée, on l'essuie de la bouche et avec le bout de la nappe et on la suspend"². L'eau est la boisson essentielle de la Bresse. Le pot à eau passe de convives en convives, qui boivent chacun dedans, puis le remettent au centre de la table. Le vin issu des vignes du val de Saône ou du Revermont n'est que peu bu, alors que le vin est une boisson fortement consommée, souvent sans aucune modération, ce qui entraîne de grave trouble de l'ordre public³. Durant les repas bressans,

² FOREST (Germain) : *Traditions des pays de l'Ain*. Editions Curandera, Voreppe, 1991, page 65.

³ Le janvier 1781, de retour de la foire de Marboz, où ils ont vendu du bétail gras, les sieurs Morand et Brevet, les deux frères Morandat, et leurs trois domestiques s'arrêtent dans une auberge de St Etienne du Bois pour s'y rafraîchir. Etant partis en laissant leurs domestiques, ces derniers quittent l'auberge plus tard et "s'arrêtèrent dans le village de ka Claison, ils y causèrent du tumulte, ils abattirent deux barrières, firent des efforts pour abattre le chapitel de Pierron et comme ils ne purent y parvenir, ils enlevèrent

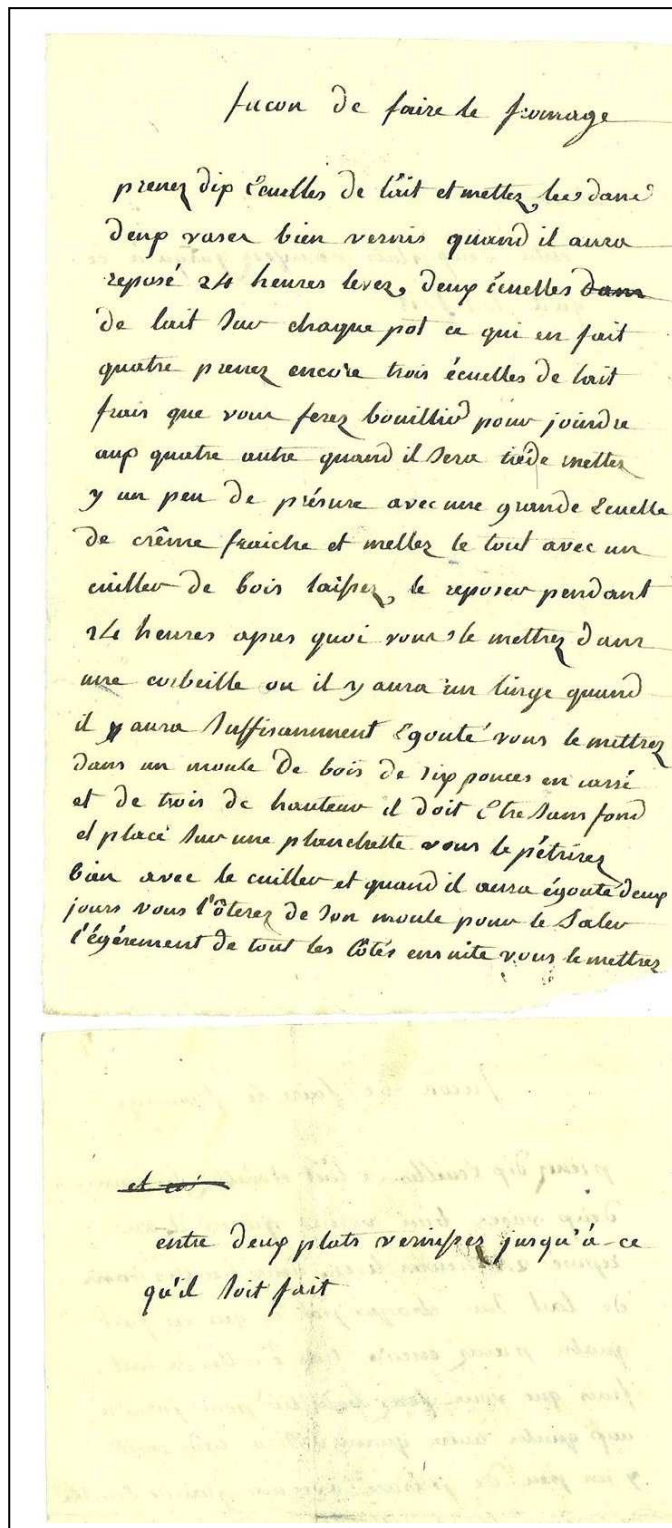
les femmes de la maison "ne se mettent jamais à table ; elles sont toujours debout, l'écuëlle à la main et veillent à ce que chacun soit servi"⁴. Les habitudes culinaires des Bressans et des Revermontois sont à peu près les mêmes avec cependant quelques différences. Au nord de la Bresse, dans les cantons de Pont-de-Vaux et de St Trivier-de-Courtes, le pain et les gaudes constituent la plus grande partie de la nourriture. Elles sont bouillies le matin ou grillées comme un gâteau chaud. Le soir, le repas est constitué d'une soupe de pain. La pitance de ces repas est un fromage blanc de lait de vache ou un fromage de clon vers Pont-de-Vaux. La pomme de terre est grandement utilisée dans la nourriture quotidienne du bressan de la partie septentrionale de la Bresse. "On les coupe en tranches et on les frit...on les mange cuites à l'eau ou au feu...il en est de même des raves"⁵. Dans cette partie de la Bresse, les oeufs sont généralement réservés à la vente. Dans la partie occidentale de la Bresse, dans les cantons de Pont-de-Veyle, Montrevel et Bâgé, lieux d'élevage de la volaille de Bresse, les gaufres accompagnent tout les repas, constitués de rôties de fromage fort, fromage mou tous deux fait de laits de vache. La soupe est faite de courge tandis que les fèves et les pois sont mangés à l'écuëlle et non pas en purée. Les haricots sont aussi dégustés apprêtés. Pendant les travaux d'été, un cinquième repas composé d'une soupe au lait accompagnée de pain de fromage et de lard, est servi aux champs. "La viande fricassée ou lard...n'apparaît que rarement"⁶ et est réservée aux jours de fête. La viande est généralement issue d'une truie la moins convenable à la vente. Mais il est aussi fait parfois usage de viande de vache lorsque celle-ci risque d'être perdu pour l'usage quotidien.

Les volailles de Bresse

Depuis le XVI^e siècle, la volaille de Bresse est un met connu et reconnu. Mais, elle n'est pas la favorite des tables bressanes. La première volaille à passer sous le couteau des cuisinières bressanes figure le pigeon, élevé dans les cours des fermes. Les poulets et plus particulièrement les poulets de Bresse ne sont pas élevés à titre gastronomique individuel mais « uniquement destinées à la commercialisation et à la redevance des baux. L'essentiel de la population n'en mangeait strictement jamais ». En effet, de 3 francs en 1789 à 4 francs en 1801, le prix de la volaille représente jusqu'à 4 fois le salaire journalier d'un travailleur agricole qui lui gagne déjà trois fois plus qu'un simple soldat. La nécessité pour les paysans bressans est d'avoir du pain. Les menus blés, millet, orge et avoine, sont destinés à l'élevage de la volaille. La période d'élevage s'étend jusqu'à l'hiver, où la production doit être écoulee. Grâce au climat humide de Bresse, à un sol silico-argileux et un entretien réduit, les paysans bressans acquiert un savoir faire, l'affinant, que la poule soit blanche, grise ou noire⁷. Réservées à la vente, les chapons et volailles de Bresse sont écoulees sur les foires de Bâgé et de Pont-de-Veyle. Elles sont commercialisées à Montrevel, Bâgé, Bourg et Châtillon sur Chalarnonne. Une volaille plus commune est vendue à Chalamont, Lagnieu, Montluel et Thoissey. Réservée à la vente, la volaille de Bresse peut être consommée par son producteur en cas de disette. Par les acheteurs aisées, elle est consommée aux repas de fête. Sous la Restauration, la

poularde de Bresse n'est connue encore que régionalement. Même si Brillat Savarin en parle, elle ne transpire à Paris, que par l'envoi qu'en fait la famille au gastronome ou dans les grands dîners. Elle est servie à la table de Cambacérés, comme une des 12 entrées : Des poulets de grains de Bresse au beurre d'écrevisse, où le 26 janvier 1809 au palais des Tuileries lors de la réception de messieurs les ambassadeurs de la confédération du Rhin, sous forme d'une poularde de Bresse farcie au truffes et au foie gras.

DOCUMENT D'ARCHIVES : RECETTE DE FROMAGE



dessous ce cheptel un tombereau qu'ils trainèrent jusque dans la rue, ce fut alors que ces trois domestiques furent poursuivis par les habitants". Ils se sauvent et rejoignent leurs maîtres qui ne sachant pas ce qui arrive. Les domestiques se défendent contre les habitants et l'un des domestiques alors armés d'une pique arrache un œil à un autochtone. L'affaire est portée devant la cour de justice criminel et les maîtres sont défendus par Populus. A.D. Ain 18J 12.

⁴ BOSSI : Statistiques sur le département de l'Ain, 1806. A.D. Ain.

⁵ BOSSI : Statistiques sur le département de l'Ain, 1806. A.D. Ain.

⁶ FOREST (Germain) : Traditions des pays de l'Ain. Editions Curandera, Voreppe, 1991, page 66.

⁷ Voltaire essaye, en vain, en 1760, d'en élever à Ferney.