

ÉTUDE HISTORIQUE
SUR L'ÉVOLUTION
DES PRATIQUES
ALIMENTAIRES ET
CULINAIRES
EN PAYS DE SAVOIE
(XVIII^E - XIX^E SIÈCLES)

WHITNEY HAHN

RÉFÉRENCE ÉLECTRONIQUE

Whitney Hahn,
« Étude historique sur l'évolution des
pratiques alimentaires et culinaires en
pays de Savoie (XVIII^e - XIX^e siècles) »,
Les Dossiers du Musée Savoisien :
Revue numérique [en ligne], 6-2020.
URL : [https://patrimoines.savoie.fr/
revue-numerique-6-2020](https://patrimoines.savoie.fr/revue-numerique-6-2020)

Rapport de recherche pour le Musée Savoisien
2018-2019

RÉSUMÉ

La présente étude examine l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires des populations paysannes et bourgeoises en Savoie au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Cette période est caractérisée par de grands changements socio-démographiques et de nombreuses innovations et nouveautés, propulsant des transformations de la base alimentaire. Nous examinons notamment l'évolution de l'usage des céréales, l'adoption des plantes non-indigènes, la fluctuation des taux de consommation de viande et d'autres denrées de luxe, et les changements liés au goût et à l'assaisonnement. L'origine et l'ancienneté de la pomme de terre, des plats à base de fromage et de la viande de porc salée ainsi que leur rôle dans l'émergence d'une cuisine régionale identitaire sont également explorées.

MOTS-CLÉS

ALIMENTATION

SAVOIE

CUISINE RÉGIONALE

ÉPOQUE MODERNE ET CONTEMPORAINE

POMME DE TERRE

SOMMAIRE

INTRODUCTION	4
LES SOURCES HISTORIQUES	5
LA CENTRALITÉ DES CÉRÉALES DANS L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE	7
L'IMPORTANCE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS	25
DENRÉES VÉGÉTALES : FRUITS, LÉGUMES, « HERBES ET RACINES »	39
ADOPTION DES PLANTES NON-INDIGÈNES	52
VIANDES ET POISSONS	66
ÉPICES ET AUTRES PRODUITS D'ÉPICERIE	88
BOISSONS	98
CONCLUSION	106
DOCUMENTS D'ARCHIVES	108
SOURCES IMPRIMÉES	113
BIBLIOGRAPHIE	114
SITOGRAPHIE	117

INTRODUCTION

Manger est un acte biologique, matériel, social et symbolique. L'histoire de l'alimentation est donc par nature transdisciplinaire, à la croisée de l'histoire économique, politique et sociale. Elle nous renseigne non seulement sur les questions liées à la nourriture, mais aussi sur le fonctionnement des systèmes politiques et institutionnels, les innovations technologiques et agricoles, et l'évolution des croyances, des mœurs et des coutumes des gens du passé.

La présente étude répond à une commande du Musée Savoisien, faite dans le cadre de sa rénovation et du renouvellement de son discours scientifique. Elle examine l'évolution des pratiques alimentaires et culinaires des populations paysannes et bourgeoises en Savoie au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Ainsi, elle contribue à l'un des objectifs principaux du musée, de « présenter l'histoire et les cultures des pays de Savoie dans leur diversité, leur complexité et ce dans un temps long »¹.

Les époques modernes et contemporaines sont des périodes particulièrement intéressantes pour l'étude de l'alimentation en Savoie ; elles sont caractérisées par de nombreuses innovations et nouveautés, notamment en matière d'agronomie et d'alimentation. Cette période a été le témoin de grands changements socio-démographiques qui ont propulsé des transformations de la base alimentaire, surtout paysanne. Dans ce rapport, nous

examinerons notamment l'évolution de l'usage des céréales, l'adoption des plantes non-indigènes, la fluctuation des taux de consommation de viande et d'autres denrées de luxe, et les changements liés au goût et à l'assaisonnement. Dans la mesure du possible, nous considérerons la signification et la fonction sociales de ces comportements alimentaires changeants. Nous tâcherons également de réexaminer quelques idées reçues sur l'ancienneté des produits devenus aujourd'hui, dans l'imaginaire collectif, emblématique de la cuisine dite savoyarde : la pomme de terre, les plats à base de fromage et la viande de porc salée. L'émergence et la construction d'une cuisine régionale identitaire seront également explorées.

L'étendue géographique de ce travail de recherche se cantonne aux départements actuels de la Savoie et de la Haute-Savoie. Compte tenu de la diversité des conditions de vie, si importante en pays de Savoie, une attention particulière est prêtée à l'étude de sept lieux représentatifs d'une variété de paramètres géographiques, politiques et socio-économiques : Chamonix, Cluses, Thonon, le Châtelard et les villages avoisinants, la Chautagne, Chambéry et Saint-Jean-de-Maurienne.

La vallée de Chamonix est située dans les massifs centraux du Mont-Blanc et des Aiguilles-Rouge, et ses habitants occupent plusieurs niveaux d'altitude au cours de l'année. Peu propice à la culture de céréales, la vie pastorale fournit la principale richesse alimentaire de la région. Chamonix connaît de profondes transformations en matière d'alimentation surtout au XIX^e siècle, grâce notamment au développement touristique d'origine étrangère.

La ville de Cluses est implantée dans la cluse de l'Arve, à l'étage collinéen. Le travail de l'horlogerie, déjà présent au XVIII^e siècle, déplace l'activité principale des habitants d'une économie de

¹ Musée Savoisien, « Futurs espaces », consulté 20/09/2019, <http://www.musee-savoisien.fr/8535-les-futurs-espaces.htm>

montagne – basée sur l’exploitation des pâturages et des forêts – à une économie centrée sur l’industrie. L’exemple de Cluses permet donc d’examiner l’impact d’une industrialisation progressive sur les conditions alimentaires.

Dernier lieu du territoire haut-savoyard, la ville de Thonon a été choisie en partie pour son caractère lacustre et sa proximité de Genève. Plusieurs familles nobles et communautés religieuses y sont installées au XVIII^e siècle, fournissant des riches possibilités pour l’étude de l’alimentation aristocratique et bourgeoise.

En Savoie, le bourg du Châtelard se situe dans le massif des Bauges, dans les Préalpes, à une altitude entre l’étage montagnard et l’étage alpin. Le cas du Châtelard et des villages à proximité – École, Jarsy, La Compôte – permet d’étudier les pratiques alimentaires dans une zone agro-pastorale relativement reculée et aux conditions climatiques assez rudes.

Par contraste, les paroisses de la Chautagne bénéficient d’un microclimat doux et humide grâce à leur proximité au lac du Bourget. Cette région rurale de l’avant-pays savoyard, à l’étage collinéen bénéficie de conditions climatiques particulièrement favorables à la culture de la vigne.

Exemple urbain par excellence, Chambéry abrite de nombreux lieux de commerce et se situe dans une cluse animée, par laquelle passent de nombreux axes routiers. La ville est le lieu de résidence des élites nobles et bourgeoises, surtout au XVIII^e siècle. Toujours dans un contexte urbain, mais de taille plus modeste, Saint-Jean-de-Maurienne se situe dans la zone intra-alpine, principalement au niveau de l’étage montagnard. Sa position sur l’axe routier majeur reliant Turin et Lyon ainsi que la richesse de ses fonds d’archives font de Saint-Jean-de-Maurienne un lieu particulièrement propice à l’étude des pratiques alimentaires.

LES SOURCES HISTORIQUES

S’alimenter est un besoin universel. Cependant, cette activité quotidienne n’a laissé que peu de traces dans les archives. De ce fait, il est nécessaire d’exploiter et de croiser une grande variété de sources historiques afin de trouver des données sur le sujet : documents liés à l’économie, à l’agriculture, au commerce, à la police, à la santé, à la sphère domestique et à la vie privée et familiale².

Il faut distinguer les sources « normatives et littéraires » des sources « de la pratique »³. Des sources normatives peuvent être des traités diététiques – rares pour l’époque concernée – des livres de cuisine et des récits de voyages. Ce genre de document doit être interprété avec précaution : écrits par des professionnels ou des étrangers, ils reflètent souvent une vision idéalisée ou stéréotypée des habitudes alimentaires et non des pratiques réelles.

Trois livres de cuisine bourgeoise ont été exploités lors de ce travail de recherche. Le premier n’appartient qu’en partie à cette catégorie, car il s’agit en réalité d’un cahier de notes manuscrites avec un grand nombre de recettes, et non d’une production éditée et imprimée. Découvert dans

² *Nota bene* : Pour garder aux sources leur caractère propre, nous avons conservé la ponctuation et l’orthographe d’origine (y compris dans l’usage des capitales).

³ MEYZIE Philippe, *L’alimentation en Europe à l’époque moderne. Manger et boire XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 17

un grenier à Montmélian, le contenu de ce cahier représente l'œuvre de plusieurs auteurs, écrite à différents moments au cours du XVIII^e siècle⁴. Pour le XIX^e siècle, nous avons consulté deux véridiques livres de cuisines – *Le Cuisinier à la bonne franquette* par Mique Grandchamp, maître d'hôtel, imprimé en 1883 à Annecy⁵ et *Les secrets d'un fin bec* par François Descotes, ex-maître d'hôtel, imprimé pour la première fois à Sallanches en 1897⁶. *Le Cuisinier à la bonne franquette* est un recueil très volumineux de plus de mille recettes «les plus en usage»⁷. Son objectif est tourné vers le pragmatisme et l'économie des recettes ; cela suggère un usage prévu dans les foyers sans recours aux cuisiniers professionnels. François Descotes a publié son livre de cuisine à la fin d'une illustre carrière dans les hôtels de luxe de Chamonix. Il est marqué par un certain exotisme, du fait de l'inclusion d'un nombre de recettes pour le gibier de la montagne, et participe ainsi à la construction de l'imaginaire alpin.

4 BOUCHET Jean-Claude (éd.), *Secrets domestiques d'un commerçant savoyard du XVIII^e siècle*, Chambéry, EFIT, 2003, 155 p.

5 GRANDCHAMP Mique, *Le Cuisinier à la bonne franquette*, Annecy, J. Dépollier & Cie, 1883, 950 p.

6 DESCOTES François, *Les secrets d'un fin-bec*, Sallanches, Édouard Sermet, 1897, 227 p.

7 GRANDCHAMP, 1883, p. 5

8 DAQUIN Joseph, *Topographie médicale de la ville de Chambéry et de ses environs*, Chambéry, M.F. Gorin, 1787, 152 p.

9 AD Savoie, IFS 654, *Rapport de la commission créée par S.M. le Roi de Sardaigne pour étudier le crétinisme*, 1848

10 AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

11 AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

Ce rapport s'appuie également sur plusieurs récits de voyages. Les auteurs divergent de façon importante dans leurs manières d'interpréter et de relater leurs expériences culinaires ; les observations vont de la moquerie et la condescendance absolue à des approches plus neutres et presque ethnologiques. D'autres sources normatives incluent le travail d'enquêteurs médicaux, notamment le fameux *Topographie médicale de la ville de Chambéry et de ses environs* du docteur Joseph Daquin, publié à la fin du XVIII^e siècle⁸, et un rapport de 1848 écrit par la Commission pour étudier le crétinisme⁹. À ceux-là s'ajoute des écrits d'agronomes qui se placent souvent dans une position d'autorité, portant un regard critique envers les pratiques paysannes.

Les sources «de la pratique» sont plus abondantes. Elles comportent de très nombreux documents administratifs des XVIII^e et XIX^e siècles : rapports, correspondances, enquêtes et statistiques relatives à l'agriculture et à l'état des récoltes ; mercuriales et règlements de police ; registres douaniers. Le fond des archives judiciaires avant 1792, conservé aux archives départementales de la Savoie, contient des données précieuses sur le fait alimentaire dans la vie quotidienne. Entre autres, les procès nous renseignent sur des denrées « invisibles », que l'on retrouve rarement dans des statistiques officielles, et approfondissent notre réflexion sur le rôle de la nourriture dans des structures politiques et sociales.

Les sources d'origines privées sont également d'une grande utilité pour étudier l'histoire de l'alimentation à une échelle plus réduite. Des menus journaliers issus du couvent de la Visitation de Thonon¹⁰ et une collection similaire de menus provenant du Prieuré de Bellevaux dans les Bauges¹¹ contextualisent les denrées dans un

cadre gastronomique et institutionnel précis du XVIII^e siècle. Observer le rythme saisonnier des ingrédients et des plats permet d'apprécier la différence entre une alimentation ordinaire et festive et d'observer l'impact du calendrier liturgique sur le choix des denrées.

Des livres de raison sont des documents composites issus d'archives familiales, tenus par un individu ou pour le compte d'un foyer. Ils contiennent des éléments de comptabilité ; des témoignages d'événements familiaux – baptême, mariage, décès ; des notes ou observations personnelles ; et parfois des recettes. Parmi ces derniers, une série de livres de comptabilité domestique tenus par Alexandre Ducroz, petit bourgeois de Saint-Jean-de-Maurienne dans la deuxième moitié du XIX^e siècle¹², sont particulièrement remarquables ; des achats quasi-quotidiens sont enregistrés avec précision entre 1844 et 1865.

¹² AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*

¹³ QUELLIER Florent, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e - début XIX^e siècle)*, 2^e éd., Rennes, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais (Tables des hommes), 2013, p. 26

¹⁴ BERTRAND Aliénor, « Les blés des physiocrates. Contribution à une histoire politique de l'ontologie végétale », in *Cahiers philosophiques*, 2018/1 (n° 152), p. 18

LA CENTRALITÉ DES CÉRÉALES DANS L'ALIMENTATION QUOTIDIENNE

Tendances européennes aux XVIII^e et XIX^e siècles

Une civilisation des « bleds »

Les systèmes alimentaires d'Europe aux XVIII^e et XIX^e siècles sont basés sur les céréales. Elles sont connues collectivement sous le nom de « blé » ou « bled », un terme qui recouvre à l'époque moderne « tous les grains, panifiables ou non, consommés par les hommes et les animaux »¹³ : le froment, le seigle, l'avoine, l'orge, le sarrasin ou le blé noir, le maïs, et les blés mêlés. Les céréales peuvent être utilisées à l'état pur ou faire l'objet de mélanges. Elles sont employées évidemment dans la confection du pain, mais servent aussi de base pour les bouillies et pour épaissir des soupes. Le sens du mot « bled », tel qu'il est employé par les paysans eux-mêmes, varie considérablement au fil du temps et d'un territoire à l'autre¹⁴. Selon les usages, les « bleds » désignent des céréales, mais aussi des légumes et des légumineuses – lentilles, pois, pesettes, fèves. Dans la cuisine, céréales et légumineuses sont souvent associées. Par exemple, ces dernières peuvent être incorporées dans la pâte du pain ou dans la bouillie.

L'importance relative des céréales varie selon la région géographique et l'héritage culturel des différentes zones. Ainsi, nous retrouvons une prépondérance de froment dans plusieurs régions

de France et d'Italie. L'Allemagne, la Pologne et autres pays du Nord sont dominés par le seigle. Les régions montagneuses sont souvent caractérisées par l'emploi de céréales plus rustiques, comme l'avoine¹⁵.

Au-delà des différences régionales, la prédominance et l'universalité de l'usage de céréales, et leur importance culturelle, qualifient l'Europe de « civilisation des 'bleds' »¹⁶. En effet, diverses études estiment que les « bleds » représentent entre 72 et 90 % de la ration calorique des paysans européens à l'époque moderne¹⁷. La dépendance à l'égard des céréales et des légumineuses est plus forte dans les pratiques alimentaires paysannes que dans celle des élites. Outre l'apport matériel des céréales, la valeur symbolique du pain est centrale dans la culture européenne. Dans la langue française, le mot « pain » s'emploie facilement comme synonyme pour « nourriture ». Le pain est un mets sacré, placé au cœur des rites chrétiens ; il est central dans le sacrement de l'eucharistie et figure de façon prédominante dans la prière et l'imagerie religieuse.

Fragilisation et évolution du système alimentaire européen

La population européenne connaît un rapide essor entre la fin du Moyen Âge et l'époque moderne, passant de 90 millions d'habitants au milieu du XIV^e siècle à 125 millions vers 1700. Le phénomène de croissance s'intensifie au cours du XVIII^e siècle : l'Europe compte environ 145 millions d'âmes vers 1750 et 195 à la fin du siècle¹⁸. Cette croissance démographique rapide contribue massivement à la fragilisation des systèmes alimentaires au cours du XVIII^e siècle. Surnommée « le siècle de la faim »¹⁹ par l'historien Massimo Montanari, la période est caractérisée, à l'échelle du continent, par la régularité des

disettes de grains et une pénurie chronique de céréales. Parallèlement au déclin de la production céréalière, les taux de consommation de viande chutent parmi les classes paysannes, contribuant à l'appauvrissement progressif et généralisé de leurs régimes alimentaires.

En Savoie, on assiste aux mêmes difficultés liées à l'insécurité alimentaire ; la crainte de pluies trop abondantes, de neiges précoces, de sécheresses et de chaleurs excessives, de mauvaises récoltes et de pénuries alimentaires devient une thématique récurrente des correspondances administratives du XVIII^e siècle. L'ambiance de crainte et de préoccupation perpétuelle entraîne ce que l'historien Alain Croix appelle une « culture de la faim »²⁰, un état de sous-alimentation permanente qui imprègne la société aux plans physiologique et culturel²¹.

15 FLANDRIN Jean-Louis, « L'alimentation paysanne et économie de subsistance » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 604

16 QUELLIER, 2013, p. 26

17 FLANDRIN Jean-Louis, « L'alimentation paysanne et économie de subsistance » in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), 1996, pp. 602-603

18 MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance. L'histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, éditions du Seuil, 1995, p. 175

19 MONTANARI, 1995, p. 175

20 CROIX Alain in CROIX Alain, QUÉNIART Jean, *Histoire culturelle de la France, Tome II, De la Renaissance à l'aube des Lumières*, Paris, Seuil, 1997, p. 32

21 MONTANARI, 1995, p. 176

La dégradation de l'alimentation paysanne avec l'installation d'une culture de la faim crée un environnement propice à l'adoption de nouvelles céréales et autres denrées de substitution²². Ainsi, la «base millénaire du régime alimentaire populaire»²³ –constituée d'une variété de céréales et légumineuses– se voit révolutionnée par l'adoption à grande échelle de nouvelles espèces végétales, surtout le maïs et la pomme de terre.

En France et en Italie, les régimes alimentaires des catégories sociales aisées se transforment également à cette période, mais pour des raisons liées à des évolutions sociales et de mentalité et non à la nécessité. La part des céréales et du pain dans l'alimentation des plus riches diminue considérablement au cours de la période moderne, au profit de la popularité grandissante des légumes²⁴.

La situation en Savoie

L'histoire de l'alimentation en Savoie s'inscrit dans un contexte européen. Comme la France ou l'Allemagne, la Savoie des XVIII^e et XIX^e siècles peut sans aucun doute être qualifiée de civilisation des blés. Le pain constitue un aliment de très grande importance dans les régimes alimentaires paysans et il porte une valeur culturelle forte. La situation en Savoie se distingue, par contre, par la diversité de ses traditions culinaires à l'égard des céréales et des légumineuses.

Territoires et traditions : un paysage céréaliier hautement diversifié

Que l'environnement influe sur les pratiques agricoles et par conséquent façonne les choix alimentaires, est une évidence. En Savoie, comme ailleurs, le rapport entre contraintes environnementales ou climatiques et culture alimentaire

peut être démontré. Le seigle, par exemple, pousse dans des sols acides et résiste aux hivers rigoureux des hautes vallées. Le froment, par contre, est une culture plus fragile, typique des plaines. La culture de l'orge et de l'avoine domine dans les régions montagneuses, alors que blé noir ne se cultive généralement pas au-dessus de 600m d'altitude. Les sources historiques confirment ces règles générales. En 1772, l'intendant du Chablais précise «que la plaine et la côte [font] la moitié de cette province, où le froment est le dominant en grains... Que les petits bleds, soit orges, et avoines... font les principales semences des montagnes...»²⁵. L'intendant de la Maurienne affirme en 1791 que le seigle est la céréale «dont la plus grande partie [de la population] se nourrit»²⁶. En plus des contraintes liées au sol, à l'exposition et à la pluviométrie, la géographie peut aussi agir comme facteur d'isolement spatial et culturel avec des répercussions importantes sur l'alimentation locale.

À l'image de son environnement composé d'une grande variété de reliefs et de climats, le paysage céréaliier de la Savoie est hautement diversifié au

²² FLANDRIN, « Les temps modernes » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 549-551

²³ MONTANARI, 1995, p. 178

²⁴ FLANDRIN Jean-Louis, « Choix alimentaires et art culinaire. XVI^e-XVIII^e siècle » FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 658-681

²⁵ AD Haute-Savoie, I C II 4 (131), *Correspondance sur l'état des récoltes dans la province du Chablais*, le 15 octobre 1772

²⁶ AD Savoie, C 579, *Correspondance*, le 13 novembre 1791, Saint Jean de Maurienne.

XVIII^e siècle. Au-delà des généralités citées ci-dessus, les sources suggèrent que cette diversité est beaucoup plus marquée qu'une simple distinction entre montagne et plaine ; les pratiques agricoles et alimentaires divergent non seulement à l'échelle des terroirs mais aussi à l'échelle locale. Elles sont issues d'un savoir paysan local, d'une connaissance intime des saisons et des territoires spécifiques. Ce constat, partagé par Gérard Collomb et Henri Raulin, nous incite à adopter une approche qui prend en compte cette relative variété : « C'est donc au niveau du massif, du pays ou même de la commune, qu'il faudra rechercher une logique dans les pratiques agricoles et pastorales »²⁷.

Cette situation crée, surtout au XVIII^e siècle, une diversité de systèmes alimentaires à travers le territoire, et même à l'intérieur des rayons géographiques assez restreints. Ainsi, l'orge, l'avoine et les pesettes « forment la principale nourriture des paysans » dans les paroisses autour de Novalaise en 1790²⁸ ; à Pont-de-Beauvoisin, à une distance d'environ 15 km, c'est la farine du blé

noir, mélangée avec celle du seigle, qui « sert à faire le pain dont se nourrit le paysan »²⁹ ; à Saint-Christophe, à 20 km de Pont-de-Beauvoisin et à 25 km de Novalaise, l'avoine est « la seule nourriture du paysan »³⁰.

Il est évident que des contraintes géographiques et climatiques limitent le choix de cultures céréalières et par conséquent déterminent en partie la composition traditionnelle du pain. Mais le fait de retrouver des pratiques aussi variées dans un rayon géographique aussi limité, nous encourage à nous interroger sur le rôle de la nécessité, de la tradition et du goût dans les choix alimentaires³¹. Il est réducteur de supposer que les régimes alimentaires paysans soient façonnés uniquement par la nécessité car, entre autres, cette attitude exclut l'existence d'une vraie cuisine paysanne. Nous devons donc nécessairement nuancer notre image de l'alimentation paysanne et reconsidérer surtout le rôle du goût dans le choix et l'association des ingrédients des cuisines traditionnelles.

Recours aux « menus grains » et autres catégories alimentaires

La question de l'importance des céréales mérite d'être nuancée. En Savoie, notamment au XVIII^e siècle, le recours à une variété de ressources est caractéristique des régimes alimentaires paysans : céréales dites de deuxième choix, produits laitiers, légumineuses telles que lentilles, haricots, fèves, et divers légumes – surtout la pomme de terre à partir de la fin du XVIII^e siècle.

La diversification du régime alimentaire varie selon les régions. Certaines zones sont peu propices à la culture de céréales panifiables mais plus adaptées à d'autres types d'exploitations. C'est le cas par exemple à Chamonix où, selon les voyageurs William Windham et Richard Pococke en 1741, le pain, le vin et la viande salée sont des denrées

27 COLLOMB Gérard, RAULIN Henri, « Les systèmes agricoles » in ABRY Christian, DEVOS Roger, et. al., *Les Sources régionales de la Savoie : une approche ethnologique*, Paris, Fayard (Les Sources régionales), 1979, p. 160

28 AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes*, le 18 octobre 1790, Novalaise.

29 AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes*, le 23 octobre 1791, Pont de Beauvoisin.

30 AD Savoie, C 581, *Ordre du Seigneur Intendant touchant les Dimes, et valleur des fons pour les paroisses*, s.d. (XVIII^e siècle)

31 FLANDRIN Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) » in *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 1983, n° 2, pp. 369-401

rare³². Élargir le nombre et la variété des ressources alimentaires permet donc de compenser une pauvre production céréalière.

Dans les documents administratifs, le seigle, l'avoine, l'orge, le blé noir et parfois le maïs sont connus collectivement sous le nom de « menus grains ». Le terme « menu » signifie une chose qui est « de peu de conséquence »³³ ; les « menus grains » sont opposés aux « gros grains », notamment le froment. La valorisation du froment par rapport aux autres céréales s'opère depuis le Moyen Âge en France, en corrélation avec les choix de consommation de la noblesse et de la haute bourgeoisie³⁴. À l'époque moderne, cette valorisation s'inscrit également dans une logique économique : la culture du froment est prise tout autant pour sa prétendue supériorité nutritionnelle et culturelle, que pour sa valeur monétaire³⁵. L'emploi du mot « menu » dans les sources documentaires en Savoie confirme l'existence d'une hiérarchisation des céréales similaire au modèle français. Mais si cette dichotomisation fait ressortir certaines attitudes négatives vis-à-vis d'autres céréales que le froment, du moins parmi une élite sociale et économique, le mot semble peu approprié à la situation sur le terrain. Loin

d'être secondaire, le recours aux céréales rustiques est une stratégie alimentaire essentielle pour les habitants de la Savoie, surtout au XVIII^e siècle.

CONTEXTES URBAINS

En Savoie, la consommation de froment est largement un phénomène urbain. Dans les villes comme Chambéry, le pain de froment est le plus courant, même chez les artisans, le petit peuple et les pauvres. Il est vendu en plusieurs catégories selon son taux de blutage, la séparation de la farine et du son. En 1787, la livre du pain blanc coûte entre 2 sols et 2,5 sols, le pain « bis », confectionné à partir d'une farine moins raffinée, est vendu pour le prix 1,5 sols. Le pain complet, ou « gros pain » à base de farine avec le son intact, coûte environ 1 sol la livre³⁶.

La commune de Chambéry ne produit pas elle-même de céréales. Elle est approvisionnée en froment, en seigle et en orge par les communes environnantes, parmi lesquelles Bissy, Cognin, Barby, Saint-Baldoph et Triviers sont les plus grands producteurs³⁷. Au XVIII^e siècle, la vente de céréales est contrôlée par les autorités municipales ; elle a lieu uniquement à la grenette de la ville.

Dans la région autour de Saint-Jean-de-Maurienne, on ne produit que peu de froment, le seigle formant la base de l'alimentation traditionnelle. Mais dans la ville-même, le pain de froment est bien présent, bien que le pain de seigle apparaisse également dans les documents tarifaires tout au long du XVIII^e siècle. Grâce à une série de mercures concernant le marché communal de Saint-Jean, il est possible de retracer l'évolution de la vente des grains. Entre 1706 et 1717, seules trois espèces céréalières figurent dans les rapports – le froment, le seigle et l'orge. Entre 1720 et 1758, l'avoine est présente aux côtés des trois céréales

³² BRUCHET Max, *La Savoie d'après les anciens voyageurs*, fac-similé de l'édition, Annecy, Herisson, 1908, Marseille, Lafitte Reprints, 1981, p. 279

³³ *Dictionnaire de l'Académie française*, 4^e éd., Paris, Vve B. Brunet, 1762

³⁴ BERTRAND, 2018, p. 22

³⁵ BERTRAND, 2018, pp. 27-29

³⁶ DAQUIN, 1787, pp. 93-94

³⁷ AD Savoie, L 551, *Correspondance du juge de paix de l'arrondissement méridional de Chambéry à Monsieur l'auditeur au conseil d'État, baron de l'Empire, préfet du département du Mont-Blanc*, le 12 août 1811, Chambéry

déjà citées. Le *cavallin*, un mélange d'orge et d'avoine, fait son apparition en 1761. À partir du mois d'août 1797, le maïs est systématiquement inclus dans les mercuriales³⁸. En termes de prix, le froment est de loin le plus cher, vendu à deux fois le prix du seigle et quatre fois le prix de l'avoine³⁹. Le prix élevé du froment et de son pain s'explique en partie par sa rareté dans les cultures locales et la nécessité de l'importer en grandes quantités. Malgré l'arrivée de la pomme de terre vers 1800, le seigle demeure une ressource alimentaire significative pour les habitants de Saint-Jean-de-Maurienne au cours du XIX^e siècle. Selon une enquête menée en 1867, le seigle représente 40% de la consommation totale de céréales et autres farineux. La pomme de terre représente elle aussi 40%, suivie par le froment (20%), le maïs (2%) et les légumes secs (2%)⁴⁰ (fig. 1). À cette époque,

le froment sert non-seulement à la confection du pain mais aussi à celle de pâtes alimentaires⁴¹.

La popularité du froment dans la ville de Thonon est liée à la fois à son statut de centre urbain mais aussi à l'abondance de cette culture dans les plaines du Chablais. Dans un rapport de 1772, le blé noir

38 AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH I, *Livres de mercuriales pour le marché de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne*, 1706-1798.

39 AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH I, *Livre de taux du bled à chaque marché tenu en la ville de Saint-Jean-de-Maurienne*, 1781-1797, prix du 5 août 1797, fol 78v.

40 AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *État des récoltes en grains et autres farineux dans la commune de Saint-Jean-de-Maurienne*, 1867.

41 AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Correspondances entre la sous-préfecture de Saint-Jean-de-Maurienne et le maire du canton de Saint-Jean-de-Maurienne*, le 31 janvier et le 2 février 1863

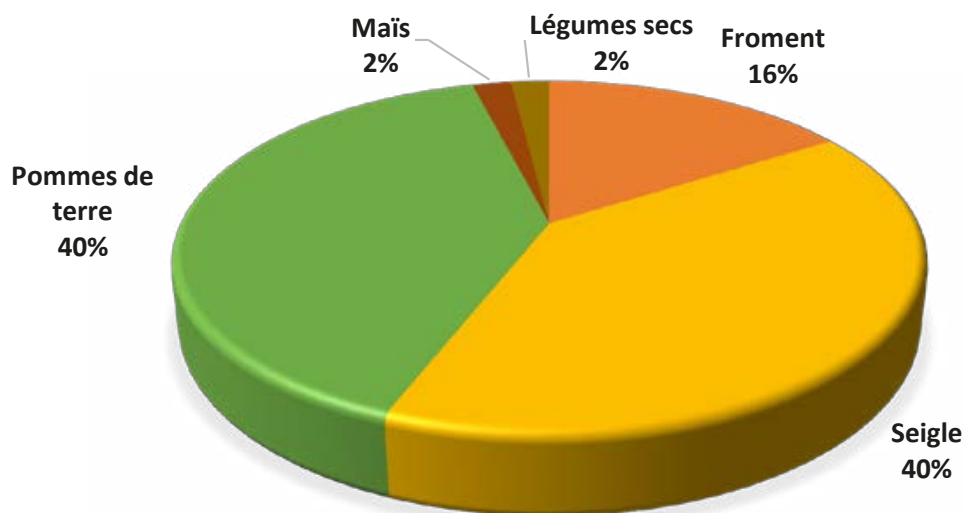


Figure 1. Estimation des besoins en céréales et autres farineux pour la nourriture de chaque individu, Saint-Jean-de-Maurienne, 1867.

Source : AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *État des récoltes en grains et autres farineux dans la commune de Saint-Jean-de-Maurienne*, 1867.

et les châtaignes sont également cités comme ressources importantes pour les communes des plaines, bien que leur usage dans la ville-même de Thonon soit moins certain⁴². Même après l'apparition de la pomme de terre, le blé de froment continue d'être, de loin, l'élément central de l'alimentation céréalière. En 1811, la ville de Thonon déclare ses besoins alimentaires annuels comme suit : 7000hl de froment, 1000hl de pommes de terre, 500hl de seigle et 500hl de sarrasin⁴³. À Thonon, la forte dépendance au froment semble bien liée à son statut urbain ; on observe des taux de consommation similaires à Évian mais pas dans les communes rurales de l'arrondissement.

Le bassin de Cluses présente des conditions favorables à une agriculture de plaine, un « royaume de la charrue »⁴⁴. Cependant, la ville de Cluses elle-même, à l'ombre des Bornes et souffrant de sols rendus trop humides par le passage de l'Arve, est l'une des moins favorisées du bassin. Historiquement, Cluses est une commune qui dépend plus de l'économie de montagne – l'exploitation des pâturages et des forêts – que de l'agriculture des champs. Comparée aux communes avoisinantes, elle est plus affectée par l'émigration saisonnière⁴⁵. Elle devient un terrain propice à l'implantation de l'industrie, ce qui fait sa particularité par rapport aux autres villes étudiées. En 1816, seul un quart de la population gagne sa vie grâce à l'agriculture, le reste est employé dans des travaux manufacturiers⁴⁶. En effet, même si beaucoup d'ouvriers maintiennent une activité agricole secondaire, elle est de peu de conséquence et ne sert qu'à nourrir la famille immédiate.

Au XVIII^e siècle, le froment, le seigle et l'avoine sont produits dans la région autour de Cluses. Dans une lettre de 1771, le seigle est identifié comme « la danrée dont le peuple se sert plus

ordinairement pour faire du pain »⁴⁷ dans la ville de Cluses. En cela aussi, Cluses diffère des autres centres urbains étudiés. À Cluses, commune plus petite et plus pauvre que Chambéry, Saint-Jean-de-Maurienne et Thonon, on constate une consommation de pain plus diversifiée ; en plus du pain de froment, des sources provenant des années 1771 et 1816 confirment la présence du pain de seigle et du pain d'orge mélangé avec le « menu bled », probablement du seigle⁴⁸. Au milieu du XIX^e siècle, le seigle et l'orge semblent avoir perdu beaucoup de leur importance dans l'alimentation des habitants de la ville. Dans une enquête de l'année 1862, les besoins annuels en seigle sont estimés à seulement 275hl contre 2140hl de froment et 3200hl de pommes de terre⁴⁹. À Cluses, comme ailleurs, on constate une transformation du système alimentaire liée à l'arrivée de la pomme de terre. Dans quelle mesure la pomme de terre agit comme « céréale » de subs-

⁴² AD Haute-Savoie, I C II 4 (131), *Correspondance sur l'état de la récolte dans la province du Chablais*, le 5 octobre 1772

⁴³ AD Haute-Savoie, 16 L 35, *Arrondissement de Thonon : Statistique agricole tableau indicatif de la récolte de 1811*

⁴⁴ BLANCHARD Raoul, *Les Alpes Occidentales. Tome II. Les Cluses préalpines et le sillon alpin*, vol. 2, Grenoble, Paris, B. Arthaud, 1948, p. 98

⁴⁵ BLANCHARD, 1948, p. 101

⁴⁶ AD Haute-Savoie, 4 FS 257, *Statistiques des produits agricoles en Faucigny sur la récolte de 1816*

⁴⁷ AM Cluses, HH 2, *Correspondance de l'intendant général au premier syndic de la ville de Cluses*, le 22 juillet 1771

⁴⁸ AM Cluses, HH 2, *Ravitaillement, Correspondance de l'intendant général au premier syndic de la ville de Cluses*, le 22 juillet 1771 ; AM Cluses, F 32, *Avis du Conseil de la Ville de Cluses relatif aux prix du pain et de la viande*, le 15 juillet 1816

⁴⁹ AM Cluses, F 11, *Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*

titution sera examinée de façon détaillée plus loin. En période de disette, le caractère industriel de Cluses la rend plus sensible aux pénuries alimentaires. Lors d'une année de bonne récolte, les habitants de Cluses ne produisent pas suffisamment de céréales pour leur propre consommation⁵⁰. Mais une année où les grains manquent partout, les habitants de la ville sont plus particulièrement vulnérables aux flambées des prix et aux privations. Le syndic de la ville de Cluses déplore la situation désespérée dans laquelle les habitants se trouvent en 1817.

« Considérant que l'autorité locale ne sauroit être trop attentive aux besoins toujours croissants d'une population nombreuse, exposée à tant de chances relativement à son commerce d'horlogerie ; que cette commune est privée en grande partie, de tous les besoins nécessaires à la vie – qu'elle ne possède qu'une très petite étendue de terrain qui n'est fertile que par une industrie infatigable de ses habitants qui éprouvent encore aujourd'hui par surcroît de malheurs, les tristes effets de la stagnation du commerce et des intempéries qui, en ravageant les campagnes, ont élevé les prix des denrées »⁵¹.

Ainsi, une dépendance excessive sur l'industrie – elle-même sujette à une prospérité fluctuante – expose les habitants de Cluses à une grande instabilité alimentaire.

CONTEXTES RURAUX

Située à l'extrémité du lac du Bourget, la Chautagne bénéficie d'un microclimat avec des températures douces et des pluies équitablement réparties dans l'année. Quoique très favorable à l'agriculture, la région ne produit pas énormément de céréales, préférant se consacrer majoritairement à la viticulture. Selon une analyse de la mappe sarde, la culture en champs n'arrive qu'en troisième place

en termes de rentabilité dans la commune de Chindrieux, derrière la culture domestique et la viticulture⁵².

À la fin du XVIII^e siècle, la Chautagne produit du froment, du seigle, de l'orge et du blé noir. La présence de pommes de terre est déjà attestée en 1791, bien que sa consommation semble limitée à « quelques familles » de Motz, sûrement des plus pauvres⁵³. Malgré les avantages de la production d'un vin de renommée, la quasi-monoculture de la vigne, couplée avec la rareté de terrains propices à la culture de céréales, met parfois en difficulté la sécurité alimentaire des habitants. Cette situation est aggravée par l'inaccessibilité des lieux, en raison d'un manque de voies de communication adéquates⁵⁴.

Dans le massif des Bauges, la région autour du Châtelard est majoritairement agricole. Relativement isolée jusqu'à la première moitié du XIX^e siècle, son système alimentaire est caractérisé par l'autosuffisance jusqu'à la fin du XVIII^e siècle. Malgré un sol caillouteux, des conditions climatiques assez rudes – typiques des Préalpes –, l'environnement n'est pas défavorable à la culture de céréales. À l'inverse de la Chautagne, on y

50 AD Haute-Savoie, 4 FS 257, *Statistiques des produits agricoles en Faucigny sur la récolte de 1816*

51 AC Cluses, Q 37, *Extrait du Régistre des actes consulaires de la ville de Cluses, Février 1817*

52 DURUPHTY Florence, *Chindrieux d'après la mappe sarde*, Mémoire de maîtrise sous la dir. de Meyer F., Université de Savoie, 1999, 207, p. 121

53 AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne*, 6 novembre 1791, Motz

54 RADEFF Anne, *Du café dans le chaudron. Économie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*. Lausanne : Société d'histoire de la Suisse romande, 1996, pp. 385-386

trouve une véritable polyculture de céréales et de légumineuses. Selon le cadastre de 1729, un tiers des parcelles de ces quatorze communes sont cultivées avec du seigle, orge, méteil, un peu d'avoine et très peu de froment⁵⁵. À la fin du XVIII^e siècle sont cultivés le froment, le seigle, l'avoine, l'orge, le blé noir, les pois, les fèves, les lentilles et quelques pommes de terre⁵⁶.

À La Compôte, village de 354 personnes en 1776, la présence de trois moulins et deux fours communaux témoigne de l'importance du grain et du pain dans le régime alimentaire quotidien. Jarsy en compte le double avec six moulins et six fours pour ses 736 habitants⁵⁷. Le pain est confectionné et cuit par chaque famille ; aucune boulangerie n'est recensée dans les deux communes vers la fin du XVIII^e siècle⁵⁸. Le pain ordinaire des pauvres est composé de farine d'orge ou de *cavalin* – d'orge et d'avoine mélangés. Chez les gens aisés, ou chez les pauvres les jours de fête, un pain à base de *mornal* – moitié froment, moitié seigle – est consommé⁵⁹. À l'inverse de la Chautagne et du Châtelard, l'environnement de Chamonix n'encourage guère la culture de céréales. Dans un rapport de la période révolutionnaire, la totalité des terrains de Chamonix sont classés comme « médiocres » ou « mauvais » ; aucune parcelle n'est qualifiée comme étant de bonne qualité⁶⁰. Les espèces les plus robustes y sont cultivées – le seigle, l'orge et surtout l'avoine. Cependant, cette valorisation des sols s'inscrit dans la même logique économique que la valorisation du froment. On considère comme « bon » un sol dont le rendement en « gros grains » est important. Ce calcul réducteur ne prend pas en considération les pratiques paysannes tournées vers l'autosubsistance : « la combinaison fine des caractéristiques des différents grains, de leurs propriétés et de leurs usages »⁶¹. Il est donc nécessaire de nuancer notre interprétation des

sources administratives comme celle-ci, au risque de sous-évaluer la capacité des sols à nourrir une population locale.

La pomme de terre est déjà bien implantée à Chamonix en 1793, apportant un soutien alimentaire conséquent. À cette date, la récolte en pommes de terre – 4892 quintaux – dépasse largement celle de l'avoine de 2052 quintaux. L'orge et le seigle sont de peu d'importance⁶². Il n'est donc pas surprenant de retrouver ces deux espèces principales dans la confection du pain à Chamonix ; le naturaliste Horace-Bénédict de Saussure note la consommation du pain d'avoine et d'une deuxième sorte de pain à base de pomme

⁵⁵ BLANCHARD Raoul, *Les Alpes Occidentales. Tome I, Les pré-alpes françaises du nord*, Paris ; Grenoble : Arthaud, 1944, p. 183

⁵⁶ AD Savoie, C 579, *Correspondance du Chatelain*, le 21 octobre 1791, Chatelard

⁵⁷ ROUSSEAU Raymond, *La population de la Savoie jusqu'en 1861*, Paris, Jean Touzot, 1960, p. 184

⁵⁸ AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de la Compôte, en réponse à la lettre circulaire du 18 mars 1773* ; AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de Jarsy en Bauges, en réponse à la lettre circulaire du 18 mars 1773*

⁵⁹ GEX François, *Les Bauges. Chemins et vie autrefois*, Yens-sur-Morges, Éditions Cabédita, 1996, pp. 116-118

⁶⁰ AD Haute-Savoie, 4 L 40 (1), *États par communes des cultures et de la qualité des sols pour le district de Cluses*, s.d.

⁶¹ BERTRAND, 2018, p. 30

⁶² AD Haute-Savoie, 4 L 42 (1), *Récolte de l'an second de la république : recensement général de chaque espèce de grains, légumes, fruit... District de Cluses. Département du Mont Blanc*

de terre, «gluant & compact», chez les habitants de la vallée⁶³.

Le développement d'une cuisine bourgeoise dans les hôtels de la ville de Chamonix, semble avoir eu peu d'impact sur les pratiques alimentaires et culinaires des habitants des hautes vallées et peut-être même des pauvres gens de la ville. Le récit du voyageur suisse Rodolphe Töpffer met en lumière le contraste entre la nourriture proposée dans un hôtel de la ville et les denrées des paysans de haute vallée en 1826. Alors qu'il déjeune au «beurre étendu sur des croûtes d'un pain croquant»⁶⁴ chez les frères Charlet⁶⁵, il se voit offrir «un pain noir du pays, qui ressemble tout autant à une roche granitique qu'à du pain fait pour nourrir des humains»⁶⁶ dans un chalet du plateau de Prarion. Sa description dépeint de façon caricaturale les conditions culinaires. Il y oppose la nourriture des grands hôtels –incarnation de sophistication et de civilisation– aux pratiques paysannes –rudimentaires, déficitaires et même impropres à la consommation.

AMBIGUÏTÉ ENTRE ALIMENTATION ANIMALE ET HUMAINE

De nombreux «menus grains» et même le pain confectionné à partir de ces céréales sont employés à la fois pour l'alimentation humaine et l'alimentation animale. Ce phénomène concerne essentiellement l'orge, l'avoine, le blé noir et le maïs ainsi que les mélanges de grains. Par exemple, le pain de *cavalin*, comme le suggère son nom, sert à nourrir les chevaux et mulets comme les paysans pauvres dans les Bauges du XVIII^e siècle⁶⁷. Il est important de prendre ce paramètre en compte pour des raisons méthodologiques. L'ambiguïté entre l'alimentation animale et humaine en Savoie brouille notre capacité à interpréter les statistiques de production céréalière. Quand

seules les quantités d'une récolte sont fournies, il est difficile, voire impossible, d'estimer la part consacrée à l'alimentation des habitants et celle destinée à nourrir les bêtes de l'élevage ou de basse-cour. Ceci est particulièrement vrai pour les rapports du XVIII^e siècle : ainsi, nous risquons surtout de surestimer l'importance relative de certaines céréales dans les régimes alimentaires paysans pour cette période. Les statistiques du XIX^e siècle prennent mieux en compte cette complexité ; les questionnaires et enquêtes font souvent la distinction entre les besoins alimentaires des habitants et ceux des animaux.

Soulignons encore une fois le rôle éventuel du goût et de la tradition dans l'utilisation des céréales «ambiguës». En réponse à un questionnaire de 1812 sur la récolte en grains dans l'arrondissement de Thonon, la commune de Massongy déclare que l'avoine sert uniquement à nourrir les animaux. À Brenthonne, à seulement une quinzaine de kilomètres de Massongy, l'avoine sert uniquement à l'alimentation humaine⁶⁸. Les réponses démontrent à quel point les pratiques sont variables, même au sein d'un seul territoire géographique. L'influence du goût et de l'héritage culinaire sont sans doute des facteurs non négligeables pour comprendre cette diversité.

⁶³ SAUSSURE Horace-Bénédict de, *Voyage dans les Alpes*, Tome 2, Neuchâtel, S. Fauche, 1779-1796, pp. 150, 159

⁶⁴ TÖPFFER Rodolphe, *Voyage dans les Alpes, entrepris le 20 juin 1826 pour les progrès des beaux arts, des sciences et de l'industrie*, Genève, Slatkine, 1826, p. 23

⁶⁵ TÖPFFER, 1826, p. 21

⁶⁶ TÖPFFER, 1826, p. 17

⁶⁷ GEX, 1996, pp. 116-118

⁶⁸ AD Haute-Savoie, 16 L 36, Arrondissement de Thonon : Réponse au questionnaire du 18 août 1812 sur la récolte en grains (septembre-décembre 1812)

PERTE D'IMPORTANCE AU COURS DU XIX^e SIÈCLE

La part des grains rustiques et surtout des légumineuses dans le régime alimentaire paysan diminue au cours du XIX^e siècle. Cette évolution s'opère en partie au profit d'une plus grande consommation de viande, mais surtout à l'adoption massive de la pomme de terre. Dans un livre de cuisine publié à Annecy en 1883, Mique Grandchamp rajoute que « dans beaucoup de pays [la pomme de terre] remplace le pain »⁶⁹, sans pour autant indiquer que c'est le cas en Savoie.

Comme le démontre de nombreuses enquêtes du XIX^e siècle, la pomme de terre devient presque partout un mets aussi important, voire plus important, que les céréales traditionnelles. Reprenons l'exemple de Cluses. En 1862, la commune évalue ses besoins annuels à 3 200 hectolitres de pommes de terre, une quantité plus importante que toutes céréales confondues : 2 140 hl de froment, 350 hl de méteil (un mélange de froment et seigle), 275 hl de seigle, 250 hl d'orge et d'avoine mélangées et 100 hl de maïs pour une quantité totale en céréales de 3 115 hl⁷⁰.

Malgré les nombreux avantages de la pomme de terre, notamment son rendement phénoménal et sa résistance à beaucoup de maladies, son utilité ne suscite pas l'unanimité parmi les agronomes du XIX^e siècle. Des voix s'élèvent contre une dépendance excessive, surtout après la famine de 1846-1847, épisode aggravé par la maladie de la pomme de terre.

« Il y a soixante ans, on trouvait avoir trop de pommes-de-terre quand on en récoltait une ou deux coupes ; mais la misère de 1817 a fait apprécier ce tubercule, et dès-lors on s'est cru, chaque année, dans l'obligation d'en avoir non pas huit, vingt, trente, mais cinquante, quatre-vingts et cent coupes [...] et cependant les légumes secs ont

été détrônés, et la pomme-de-terre a dû suppléer au manque de tous les autres aliments »⁷¹.

Certains agronomes estiment que la pomme de terre est une culture déficitaire si l'on compare les ressources nécessaires à sa production avec sa valeur nutritive⁷². De plus, la valeur alimentaire de la pomme de terre est jugée déficiente comparée à celle des légumes secs, couramment employés au XVIII^e siècle. Si la pomme de terre est « quatre fois plus volumineuse, elle nourrit quatre fois moins que les légumes secs sous de petits volumes »⁷³.

⁶⁹ GRANDCHAMP, 1883, p. 633

⁷⁰ AC Cluses, F 11, *Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*

⁷¹ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Annecy, sur quelques cultures printanières*, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz, 1847, p. 2

⁷² MARIN L.J., *Observations sur la culture de la pomme de terre*, Annales de la Chambre Royale d'Agriculture de la Savoie, 1836, cité dans COLLOMB Gérard, DEVOS Roger, « Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante (1806) » in *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, n°4, 1981, p. 47, note 54

⁷³ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Annecy, sur quelques cultures printanières*, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz, 1847, p. 3

La pomme de terre : céréale de substitution ?

La pomme de terre est initialement cultivée en tant que légume dans des jardins-potagers. On a souvent suggéré que la pomme de terre avait en quelque sorte remplacé la rave, légume analogue en termes d'apparence et de potentiel culinaire. Suivant cette logique, la popularité de la rave en Savoie expliquerait en grande partie le succès de la pomme de terre. Mais les sources documentaires ne soutiennent pas réellement cette théorie ; la trajectoire de la pomme de terre comporte plus de similitudes avec le modèle des céréales qu'avec celui des légumes. Du jardin-potager, elle intègre le roulement annuel d'assolements et fait son apparition dans les états de récoltes, à côté des céréales traditionnelles.

Face aux pressions démographiques et aux pénuries récurrentes en grains, Massimo Montanari et Jean-Louis Flandrin, spécialistes de l'histoire de l'alimentation en Europe moderne, considèrent le recours à la pomme de terre à la fin du XVIII^e siècle comme un résultat « logique » et « inévitable »⁷⁴. Selon cette théorie, l'adoption de la pomme de terre est une réponse aux problèmes systématiques d'approvisionnement en céréales. De cette façon, la pomme de terre peut être pensée comme une sorte de céréale de substitution.

En Savoie, nous constatons une association précoce entre le recours aux pommes de terre et les problèmes de pénuries alimentaires, notamment associées à l'extrême variabilité des environnements et des climats. La pomme de terre est adoptée plus tôt et avec plus d'enthousiasme dans des régions comme la vallée de Chamonix, peu propice à la culture de céréales.

Les observations de Joseph de Verneilh et de son successeur Charles Poitevin de Maissemy sont particulièrement parlantes. D'abord, le

lien entre pénurie céréalière et adoption de la pomme de terre est clairement établi. Charles Poitevin de Maissemy considère que la pomme de terre est un moyen alimentaire particulièrement « précieux »⁷⁵, justement parce qu'elle permet de compenser le déficit en grains, systématique dans le département du Mont-Blanc. Selon lui, la pomme de terre est « à la fois le pain et le met »⁷⁶ pour environ 40% de la population du département du Mont-Blanc durant certaines périodes de l'année. Ainsi, de façon matérielle et figurée, ce dernier fait le rapprochement entre la consommation de céréales – incarnées ici par l'évocation du pain – et celle de la pomme de terre.

Dans sa publication *Statistique générale de la France : département du Mont-Blanc*, le préfet Joseph de Verneilh souligne lui aussi l'importance des cultures « accessoires » comme la pomme de terre pour pallier les déficits alimentaires en grains.

« En somme totale, si l'on comparoit la population du département avec la quantité de grains qu'on y récolte, et si tous les habitants se nourrissoient uniquement de pain de froment ou de seigle, comme il se pratique en d'autres pays, il y a lieu de croire que les récoltes seroient le plus souvent insuffisantes pour les besoins de la consommation, dans le rapport à-peu-près de trois-huitièmes. Ce déficit considérable est rempli par des produits d'une autre espèce, tels que le sarrasin, l'orge, l'avoine, la pomme de terre, la châtaigne et

⁷⁴ MONTANARI, 1995, p. 179

⁷⁵ AD Savoie, L 551, *État de la Récolte dans le départ du Mont Blanc de l'an XII par le Préfet*, le 7 brumaire an XIII

⁷⁶ *Ibidem*

les gros légumes, sans parler de l'économie qui résulte des nombreuses émigrations périodiques. Par le moyen de ces ressources accessoires, on peut dire que le département est assez communément au niveau de ses besoins»⁷⁷.

De nombreux rapports sur les récoltes confirment le rôle compensatoire de la pomme de terre ; elle est souvent évoquée comme une denrée de «secours» qui vient combler des déficits en grains. Dans l'arrondissement de Saint-Jean-de-Maurienne, une série de rapports sur les récoltes illustre comment la pomme de terre est employée comme aliment de substitution, et devient progressivement plus enracinée dans les habitudes agricoles et alimentaires des habitants.

Selon le rapport de 1808, la consommation moyenne par tête en céréales est estimée à 4 hl par an, soit plus d'un litre par personne par jour⁷⁸. En 1810, une année de maigres récoltes, le rapport précise que si les habitants se nourrissent uniquement avec des céréales, l'estimation des besoins alimentaires demeure à 4 hl par personne et par an. Mais si l'apport calorique de légumes et de pommes de terre est pris en compte, l'estimation en céréales peut être revue à la baisse d'un taux de 25 %, soit à 3 hl par personne et par an⁷⁹. En 1811 s'annonce une deuxième année de médiocres récoltes. Le déficit en grains est estimé à 22 000 hl pour l'ensemble de la population. Selon le rapport, ce déficit sera comblé par l'usage de pommes de terre et du maïs et par l'achat de grains cultivés ailleurs⁸⁰. À l'inverse de 1810 et 1811, la récolte de 1812 s'avère très bonne. Mais malgré l'abondance de céréales, la consommation de chaque habitant est encore une fois estimée à 3 hl par personne et par an ; cela «en raison de ce que l'on fait beaucoup usage de pommes de terre, de légumes, et du peu de châtaignes qui viennent dans le pays, ce qui est pris en considération pour

plus d'un cinquième dans la consommation»⁸¹. Plus tardivement, pendant la Restauration sarde, la pomme de terre aurait été d'un secours particulier pour les habitants des Bauges. Durant cette période difficile pour les Baujus, l'insécurité alimentaire est aggravée par une croissance continue de la population depuis la fin du XVIII^e siècle. La pomme de terre sert surtout à remplacer les céréales mêlées –le mornal et le cavalin dont la production locale ne suffit plus aux besoins alimentaires des habitants⁸².

Céréales et pratiques culinaires

Les céréales essentiellement transformées en pain, peuvent également être consommées sous forme de bouillie et servent aussi à épaissir des soupes, notamment dans l'alimentation paysanne. Même dans les livres de cuisine bourgeoise de la fin du XIX^e siècle, l'héritage des céréales se manifeste à travers quelques recettes : le potage au gruau de froment, d'orge, d'avoine ou d'orge perlé⁸³,

⁷⁷ VERNEILH Joseph de, *Statistique générale de la France : Département du Mont Blanc*, Paris, Testu, 1807, p. 425

⁷⁸ AD Savoie, L 552, Arrondissement de Morienne, *Produits présumés des récoltes de 1808*

⁷⁹ AD Savoie, L 552, Arrondissement de Morienne, *Produits présumés des récoltes de 1810*

⁸⁰ AD Savoie, L 552, Arrondissement de Morienne, *Produits présumés des récoltes de 1811*

⁸¹ AD Savoie, L 552, *Série de questions adressées à Mr le Sous-Préfet de l'arrondissement de Maurienne sur le produit des récoltes*

⁸² GEX, 1996, pp. 119-120

⁸³ DESCOTES, 1897, pp. 5-6

la soupe à la farine de froment ou de maïs⁸⁴ et la soupe à la farine et à la fécule⁸⁵. La nature et la composition rustiques de ces soupes – à l'inverse de la majorité des recettes sophistiquées contenues dans ces recueils – laissent croire qu'il s'agit de vestiges d'une cuisine paysanne plutôt que le reflet d'une véritable cuisine bourgeoise. La part des céréales dans l'alimentation bourgeoise est remise en question par les travaux de Jean-Louis Flandrin. Selon lui, les plats à base de céréales connaissent un déclin au cours du XVIII^e siècle dans les couches socio-économiques élevées. Le déclin serait directement lié à l'importance grandissante des céréales dans l'alimentation paysanne à la même époque ; l'association qui s'installe entre la consommation de céréales et la

paysannerie rend moins attrayante cette catégorie alimentaire aux yeux des élites sociales⁸⁶.

Valeur alimentaire et culturelle du pain

À travers la documentation des XVIII^e et XIX^e siècles, on peut noter que le pain demeure l'élément central du modèle alimentaire en Savoie, ne serait-ce que d'un point de vue symbolique. En Savoie, comme ailleurs en Europe, les céréales sont consommées le plus souvent sous forme de pain. Pour la grande majorité de la population, le pain est donc l'aliment principal du régime alimentaire. En synthétisant de nombreuses études, l'historien Jean Nicolas évalue la consommation quotidienne du pain à entre 1,2 et 2 kg par individu⁸⁷. Ainsi, tout au long des XVIII^e et XIX^e siècles, le pain demeure l'aliment le plus valorisé dans le répertoire alimentaire.

Dans des rapports sur l'agriculture, des traités alimentaires ou médicaux, le thème des céréales est toujours abordé en première instance, avant toute autre catégorie alimentaire. En 1850, le ministère de la Marine, de l'Agriculture et du Commerce déclare le pain d'une nature « exceptionnelle », une denrée « en réalité distincte de toutes les autres denrées et [qui] ne peut sans inconvénients être confondue avec elles »⁸⁸.

La valeur alimentaire et sociale du pain se reflète aussi à travers les attitudes et comportements qui l'entourent. Le pain est une denrée précieuse envers laquelle la population affirme son « droit propriétaire »⁸⁹ et exige un accès libre et équitable. La vente du pain est réglementée par une série de lois et restrictions qui gèrent l'exercice de la boulangerie et les prix de vente pratiqués. Comme dans le royaume de France, ce système de contrôles correspond à un modèle de gouvernance « paternaliste nourricier »⁹⁰ ; en assurant le

⁸⁴ GRANDCHAMP, 1883, p. 173

⁸⁵ GRANDCHAMP, 1883, p. 174

⁸⁶ FLANDRIN, « Les Temps Modernes » in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), 1996, p. 562

⁸⁷ NICOLAS Jean, *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, 2e éd., Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2003, p. 345

⁸⁸ AD Haute-Savoie, I FS 152, *Circulaire sur le commerce du pain*, Turin, 19 octobre 1850

⁸⁹ THOMPSON Edward P., « The moral economy of the English crowd in the Eighteenth Century » in *Past & Present*, n° 50, 1971, pp. 76-136

⁹⁰ MARGAIRAZ Dominique, MINARD Philippe, « Marché des subsistances et économie morale : ce que "taxer" veut dire » in *Annales historiques de la Révolution française*, n° 352, avril-juin 2008, pp. 53-99, p. 58

respect des prix fixés par l'autorité civile, le roi via ses représentants satisfait les attentes de la population et incarne le rôle de père protecteur et nourricier⁹¹.

Des mesures contre l'accaparement traduisent la volonté du peuple de sanctionner tous ceux qui profiteraient de l'indispensabilité du pain, particulièrement lors des périodes de disette. On ne peut que remarquer une sorte de justice moralisatrice, intrinsèque dans la réglementation de Saint-Jean-de-Maurienne sur l'exercice de la boulangerie publiée en 1749 :

«Ordonnons aux Boulangers de cette ville de vendre le pain aux prix respectifs cy bas marqués suivant les différents prix des bleds comme cy après sous peine en cas de contravention de cinq livres d'amande et confiscation du pain au profit scavoir la moitié au denonciateur et l'autre moitié a l'hopital».

Les mesures punitives prises contre les contrevenants ont un double objectif : protection et bienfaisance. En décourageant les pratiques malhonnêtes, ces ordonnances protègent la communauté des effets néfastes des prix excessifs. Mais dans un second temps, elles font profiter à la fois l'individu –celui qui dénonce la non-conformité– et la communauté des plus démunies, incarnée par l'institution de l'hôpital⁹².

Une disette de grains peut entraîner des mesures temporaires visant à rentabiliser l'utilisation commune du grain, notamment du froment. Par exemple, à Chambéry et à Thonon, en temps de disette, afin d'économiser le froment, les autorités exigent la fabrication du pain claret en plus du pain blanc⁹³. En outre, l'auteur du mémoire souligne la nature plus rassasiant du pain claret, moins raffiné que le pain blanc, car «on n'en mange pas autant, notamment les paysans les jours de foires et marchés»⁹⁴. Par ailleurs, la confection de

denrées jugées superflues, à base de froment, est formellement interdite, à savoir les «gateaux au beurre, *riouttes*⁹⁵... *carquellins*⁹⁶, biscuits, et autres semblables»⁹⁷. Notons que ces habitudes alimentaires de luxe, propres aux classes aristocratiques et bourgeoises, sont restreintes en faveur du bien communal de la majorité.

Le pain est un objet culturel lourd de sens, l'acte de donner le pain est un moyen par lequel les figures du pouvoir renforcent leur statut social. Au plus haut niveau, le roi se représente dans son rôle de père du peuple, en proposant sa «sollicitude paternelle»⁹⁸ lors des disettes et des

⁹¹ Pour une discussion approfondie du discours et des pratiques de la régulation des grains en France à l'époque moderne, voir par exemple KAPLAN Steven, *Bread, Politics and Political Economy in the Reign of Louis XV*. 2 vol., La Haye, Martinus Nijhoff, 1976, 2e éd., Londres, Anthem, 2016, 816 p. ; KAPLAN Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988, 702 p.

⁹² AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Taux tant de différentes espèces de pain blanc de froment, que du pain bis de seigle...*, 1749

⁹³ AD Haute-Savoie, I C IV 178 (1), *Extrait d'un mémoire de l'avocat fiscal au sujet de la récolte et de l'extraction des blés à Thônes*, s.d. (18e siècle), p. 1v-2r.

⁹⁴ AD Haute-Savoie, I C IV 178 (1), *Extrait d'un mémoire de l'avocat fiscal au sujet de la récolte et de l'extraction des blés à Thônes*, s.d. (18e siècle), p. 2r.

⁹⁵ *Riouta/rioute* : «Casse-museau (sorte de pâtisserie)» in CONSTANTIN Aimé, DESORMAUX Joseph, *Dictionnaire savoyard*, Annecy, Abry, 1902, pp. 354-355

⁹⁶ *Carquellins* ou *craquelins*, une «espèce de gâteau qui croque sous les dents, d'où lui vient son nom» in FERAUD Jean-François, *Dictionnaire critique de la langue française*, Marseille, 1787

⁹⁷ AD Haute-Savoie, I C IV 178 (1), *Extrait d'un mémoire de l'avocat fiscal au sujet de la récolte et de l'extraction des blés à Thônes*, s.d. (18e siècle), p. 2r.

⁹⁸ AC Cluses, F 19, *Lettre de l'Intendant du Faucigny suivant la disette de 1816*, le 31 octobre 1816

famines. Dans les communications officielles, les secours en grain accordés aux habitants souffrant de la disette de 1816-1817 sont présentés comme des « mesures sages et paternelles »⁹⁹ du roi.

Les pouvoirs ecclésiastiques affirment et maintiennent eux-aussi leur statut en offrant des aumônes régulières en pain, notamment au moment des jours de fête. Il est important de souligner la nature transactionnelle des aumônes, car il ne s'agit pas vraiment d'un simple acte de charité. Vis-à-vis des ressources alimentaires dont l'église dispose, il existe une vraie attente et même une revendication d'un droit de propriété de la part du petit peuple. Le déséquilibre implicite dans cette interaction crée une certaine tension sociale, pouvant déclencher des violences en cas de déception. En 1790, les habitants de Lovagny attaquent le prieuré du lieu pour réclamer du pain, selon une ancienne coutume qui avait pourtant été annulée : l'église annuellement faisait don de pain à la population au mois de mai. Malgré cela, la foule exprime clairement un sentiment inébranlable d'ayant-droit : « Nous voulons notre dû, si on ne nous donne pas notre bled, nous mettons à bas la porte du grenier »¹⁰⁰.

Hiérarchie du pain

Il existe une véritable hiérarchie du pain, similaire à celle présente dans la culture culinaire française, et dans laquelle le pain blanc de froment figure au sommet. La diversité des compositions du pain en Savoie a déjà été établie ; mais, au plus simple, une distinction est faite entre le pain blanc, qui est toujours un pain de farine de froment, et le pain « noir » qui englobe tous les autres types de pain. Le pain noir, en réalité plutôt de couleur grise, inclut les pains de seigle, d'orge, d'avoine, de blé noir et de farines mélangées. Par rapport à cette hiérarchie établie, notons que l'orge et l'avoine,

mais aussi le son du froment, servent à la fois à l'alimentation animale et humaine. Les pains faits avec les céréales de deuxième choix sont essentiellement consommés dans les milieux ruraux.

À l'exception de Saint-Jean-de-Maurienne, où l'on constate la vente de plusieurs qualités de pain de seigle au XVIII^e siècle, le pain de froment est généralement la seule variété vendue dans les centres urbains. Plusieurs qualités de pain de froment sont déclinées, selon le taux de blutage qui se réfère au degré de raffinement de la farine. Généralement, ce pain est proposé en trois catégories : le pain blanc, bourgeois, ou même « français »¹⁰¹ ; le pain bis ou claret ; et le pain brun ou « gros », dont la farine contient tout le son. Chaque qualité de pain correspond clairement à une catégorie socio-économique ; plus on est riche, plus on mange du pain de meilleure qualité, fait d'une farine plus raffinée. Malgré la présence de nombreux nobles à Chambéry, le blanc de première qualité n'est pas suffisamment blanc et léger pour nourrir les membres de la cour royale en 1737. Soixante sacs « du plus beau et plus pur froment qu'on puisse trouver ici »¹⁰² doivent être commandés en vue d'une visite royale.

⁹⁹ AC Cluses, Q 37,
*Extrait du Régistre des actes
consulaires de la ville de
Cluses, février 1817*

¹⁰⁰ AD Savoie, 2B 12161

¹⁰¹ AM Saint-Jean-de-
Maurienne, HH 1, *Taux tant
de différentes espèces de pain
blanc de froment, que du pain
bis de seigle...*, 1749

¹⁰² AD Savoie, C 123,
*Minutes de lettres adressées
aux ministres et aux
administrations centrales de
Turin, par l'intendant général,
sur toutes les affaires de son
ressort, fol 13r.*

Le pain noir, à base soit d'orge, d'avoine, de seigle ou de blé noir, souffre d'un parallèle négatif avec la rusticité, voire la pauvreté et la misère. Dans sa topographie médicale, le docteur Daquin témoigne que ce sont « les habitants de la campagne [...] les plus pauvres »¹⁰³ qui font leur pain à partir de ces céréales de deuxième choix. La valeur culturelle de la couleur du pain semble très forte ; la distinction entre le pain blanc pour les riches nobles ou bourgeois, et le pain noir pour les pauvres paysans est profondément enracinée dans les esprits. Dans sa description d'une terrible famine à La Roche-sur-Foron en 1749, l'auteur d'une pétition pour secours, utilise une figure presque littéraire pour illustrer à quel point la situation est désespérée. « Voyant la quantité de pauvres qui augmente tous les jours, et qui doublera après la semaille du printemps, que l'on en avait déjà vu mourir de faim, et plusieurs dans les lits, sans secours, prest a perir, des personnes de la première noblesse de Savoie, manquants jusqu'à des souliers pour aller à la messe, ne mangeants que un peu de pain le plus noir, d'autres détenus dans des lits manquants de tout : le cœur touché des maux présents, et craignant encore plus l'avenir »¹⁰⁴.

¹⁰³ DAQUIN, 1787, p. 94

¹⁰⁴ AD Haute Savoie, I C IV 219 (6), *Mémoire en faveur des pauvres mendiants de la Roche et des environs*, 2 avril 1749

¹⁰⁵ TÖPFFER, Rodolphe, *Nouveaux voyages en zigzag, à la Grande Chartreuse, autour du Mont Blanc, dans les vallées d'Herenz, de Zermatt, au Grimsel, à Gênes et à la Corniche*, Paris, Victor Lecou, 1854, p. 105

¹⁰⁶ QUELLIER, 2013, p. 42

L'incongruité entre le rang social élevé du personnage et son repas frugal du pain noir – comme son manque de souliers – sert à dépeindre un monde chaotique, où l'ordre social est bouleversé par les ravages de la famine.

Les préjugés contre le pain noir perdurent au XIX^e siècle. Comme dit précédemment, dans ses récits de voyage, le Suisse Rodolphe Töpffer ne cache guère son dégoût face au pain rustique. Lors d'un deuxième voyage dans les Alpes, il rencontre à nouveau le pain rustique du paysan.

« Il y a du pain aussi, mais intraitable, immortable, absolument pas distinct d'un quartier d'écorce de sapin, et beaucoup plus dur... et à ceci l'on peut reconnaître la pauvreté sévère de ces bonnes gens, que, déjà privés de viande, ils ne connaissent d'autre pain que ce dur amalgame de graines grossières »¹⁰⁵.

Rodolphe Töpffer associe la consommation du pain rustique – fait de « graines grossières » – avec la misère des habitants du pays ; c'est le symbole et la preuve de leur pauvreté. Son mépris des pratiques alimentaires locales est clairement affiché ; en assimilant la nourriture proposée à un élément végétal non-comestible – un quartier d'écorce de sapin – il réduit la condition paysanne à celle des animaux.

Outre le pain, les céréales peuvent être préparées et consommées sous forme de gruaux ou de bouillie. Encore plus que le pain noir, la bouillie est considérée comme un aliment très pauvre, associée à la rudesse, l'absence de culture et même la faiblesse physiologique aux XVIII^e et XIX^e siècles en Savoie¹⁰⁶.

La croyance dans la supériorité du pain de froment s'affiche dans la pensée médicale du XIX^e siècle. Selon le règlement de l'hospice civil de Thonon, le pain de farine raffinée de froment est l'aliment idéal pour les malades. « Le pain sera donc

composé de pur froment. [...] On observera que toute la fleur doit y rester, que l'on doit en oter le gros son, qui nourrit peu et qui picote et irrite les intestins»¹⁰⁷. La bouillie est à bannir, car c'est un aliment «venteux» et «indigeste»¹⁰⁸.

La commission créée pour étudier le crétinisme au milieu du XIX^e siècle avance l'hypothèse que les mauvaises habitudes alimentaires contribuent à la propagation de cette maladie parmi certaines populations en Tarentaise, en Maurienne et dans la vallée d'Aoste. Les régimes alimentaires qualifiés de «défectueux» sont notamment dépourvus de pain de froment. Au mieux, le pain blanc est remplacé par un pain de seigle, d'orge ou de maïs ; au pire, par une bouillie de maïs, de châtaignes et de pommes de terre¹⁰⁹.

107 AD Haute-Savoie, 16 L 74 (87), *Règlement pour l'hospice civil, cydevant hotel-dieu de Thonon...* 1^{er} frimaire an VII, folio 15v.

108 AD Haute-Savoie, 16 L 74 (87), *Règlement pour l'hospice civil, cydevant hotel-dieu de Thonon...* 1^{er} frimaire an VII, folio 16r.

109 AD Savoie IFS 654, *Rapport de la commission créée par S. M. le Roi de Sardaigne pour étudier le crétinisme*, 1848, p. 184

110 AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

111 AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792

112 AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

Utilisations culinaires au prieuré de Bellevaux-en-Bauges

Le pain ne figure pas dans les menus quotidiens du prieuré de Bellevaux-en-Bauges¹¹⁰. Il semble que la présence de cet aliment est une telle évidence qu'il n'est pas pris en compte par l'auteur des menus. Dans l'inventaire des biens appartenant au prieuré, exécuté environ à la même période, les notaires recensent une diversité de farines : farine de froment pur, conservée dans des coffres en bois de sapin et des paniers en paille ; du son de froment ; du *mornal*, un mélange de froment et de seigle ; de l'avoine pure ; et du *cavalin*, un mélange d'orge et d'avoine¹¹¹. Nous n'avons pas de témoignages quant à l'usage de cette farine, mais il est probable que la présence d'une diversité de farines, de qualités plus ou moins raffinées, atteste d'un mode de consommation adapté aux différents niveaux hiérarchiques des habitants du prieuré : du pain de froment pur ou de *mornal* pour les personnes en position de pouvoir –le prieur, les moines et leurs hôtes ; du pain de *cavalin* pour leurs domestiques et potentiellement pour les chevaux et mulets ; le son de froment pour les animaux de basse-cour.

Malgré le caractère plutôt luxueux de leurs menus quotidiens, dans lesquels la viande est prépondérante, la bouillie revient comme plat d'entrée assez régulièrement lors du repas de midi. Les pâtes sont aussi d'un grand usage, et paraissent sous diverses formes. Les plats de pâtes sont le plus fréquemment servis lors du repas du soir, souvent en accompagnement d'une ou plusieurs viandes. Nous recensons des plats de lasagnes, de *taillerins*, d'angelots, de ravioles et même une soupe de pâtes¹¹².

Les pâtisseries –rissoles et beignets– sont occasionnellement consommées lors du repas. Il est probable que la pâte fut confectionnée avec de la

farine de froment. Il est difficile de savoir s'il s'agit de rissoles et de beignets salés ou sucrés-salés. Selon leur position dans la liste des plats, il est probable que les rissoles et les beignets soient servis en tant qu'entremets. Ces derniers dans la gastronomie française sont d'une très grande diversité, et peuvent être salés ou sucrés¹¹³. Le cahier de recettes de Montmélian contient des exemples de recettes pour des beignets salés¹¹⁴ et des rissoles farcies de viande hachée, de fruits secs et de sucre¹¹⁵.

¹¹³ QUELLIER Florent, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 21

¹¹⁴ « Autres beignets » in BOUCHET (éd.), 2003, p. 83

¹¹⁵ « Manière de faire des rissoles » in BOUCHET (éd.), 2003, p. 37

L'IMPORTANCE DU LAIT ET DES PRODUITS LAITIERS

Fréquence et importance dans l'alimentation quotidienne

Contexte urbain

CHAMBÉRY

Dans sa topographie médicale de la ville de Chambéry, le docteur Joseph Daquin fournit plusieurs observations sur l'utilisation des produits laitiers. Ce qui ressort de son œuvre est l'importance de ces produits dans l'alimentation quotidienne de la majorité de la population chambérienne à la fin du XVIII^e siècle. Avec des légumes, surtout la pomme de terre, le lait et ses produits dérivés forment la base de l'alimentation des gens ordinaires. Même le beurre constitue un mets « très-abondant »¹¹⁶ ; il est employé par tous sauf les plus démunis, qui le remplacent par l'huile de noix.

Joseph Daquin constate que ses patients souffrent de vers intestinaux plus régulièrement que dans les populations d'autres pays qu'il a pu observer. Il attribue cette exception chambérienne, et probablement savoyarde, à l'usage particulièrement répandu de lait et de fromage. Ainsi, les remarques de Joseph Daquin contribuent à l'idée qu'une grande dépendance au lait serait une spécificité du régime alimentaire savoyard à cette époque.

¹¹⁶ DAQUIN, 1787, p. 95

SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

Alors que le fromage représente une importante source de revenus grâce à son exportation, une grande quantité de la production laitière est consommée sur les marchés domestiques, à proximité des lieux de production.

Un document réglementaire fixant le prix de denrées vendues à Saint-Jean-de-Maurienne en 1743 confirme la vente de beurre et d'une variété de fromages : du vieux gruyère, du vieux persillé, de la vieille tomme et du fromage frais ¹¹⁷.

En 1872, la commune de Saint-Jean-de-Maurienne produit 170 000 l de lait de vache, 20 800 l de lait de chèvre et 1 500 l de lait de brebis. Une grande proportion du lait est consommée « en nature » (50 000 l). L'excédent est transformé en beurre et en fromage frais, fromage à pâte molle et fromage à pâte blanche. Il est intéressant de noter l'absence totale de production de fromage à pâte dure, peut-être en raison de la dissolution de l'association fruitière en 1870, comme précisé dans l'enquête. Seulement la moitié de la production annuelle de 8 000 kg de fromage est livrée à la vente et probablement destinée au marché local, compte tenu du peu d'intérêt de ce type de fromage pour l'exportation ¹¹⁸.

Entre 1844 et 1875, Alexandre Ducroz achète régulièrement du beurre, du fromage et du lait pour la consommation de son petit foyer qui compte trois personnes jusqu'à la mort de son épouse en 1858 ¹¹⁹. Né en 1815 d'un père médecin, il est propriétaire de la librairie Buisson de Saint-Jean-de-Maurienne jusqu'en 1871. Personnalité éminente de la ville de Saint-Jean, il est membre du Conseil municipal, vice-président des commissions administratives de l'hospice et du bureau de bienfaisance, membre de la Garde nationale et chef du Corps de musique, entre autres ¹²⁰. La majorité de ses achats semble se faire au marché de Saint-

Jean-de-Maurienne. Souvent associés à l'achat d'autres denrées, il est en règle générale difficile d'estimer des quantités précises des produits laitiers. Quelques remarques sur leur variété et leur fréquence sont toutefois possibles.

Nous remarquons que l'achat du lait se fait environ une fois par mois. Certaines années, Alexandre Ducroz indique clairement l'achat de la totalité du lait mensuel, en précisant dans son livre de comptes qu'il s'agit du « lait du mois » ou du « lait de juillet », etc. En 1870, ces achats mensuels sont de 28 litres en moyenne, ce qui est relativement élevé si l'on prend en compte la taille modeste de son foyer, composé uniquement de lui-même et de sa domestique à cette date.

Le beurre est un achat très courant, quasi hebdomadaire. En 1870, 38 achats de petites quantités de beurre sont enregistrés. Ils varient entre 0,5 et 1,5 kg par achat, et proviennent probablement d'un vendeur du marché ¹²¹. Le 17 décembre, Alexandre Ducroz procure une très grande quan-

¹¹⁷ AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Taxe des Danrès qui doit être inviolablement observé...*, 1743

¹¹⁸ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Renseignements statistiques sur la production fromagère, commune de Saint-Jean-de-Maurienne*, 29 juillet 1872

¹¹⁹ AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères*, non-classés

¹²⁰ Je tiens à remercier M. Alban Levet, archiviste aux archives municipales de Saint-Jean-de-Maurienne, pour ces informations biographiques.

¹²¹ Seules les valeurs des achats du beurre, et non leurs quantités, sont enregistrées dans le livre de compte de Ducroz. J'ai estimé les quantités en appliquant un prix de vente de 2 francs le kilogramme, tel qu'il est précisé dans l'enquête de 1872, citée ci-après.

tité de beurre –29 kg– au prix de 2,20 francs le kilogramme. S'agit-il d'une livraison achetée directement d'un producteur ? Entre les achats réguliers et celui de la fin de l'année, la consommation totale de beurre peut être estimée à environ 68 kg pour l'année 1870, soit plus d'un kilogramme par semaine.

Les achats de fromage sont également très courants, majoritairement indiqués sous l'appellation générique de «fromage» sans aucune précision de leur variété. Malgré l'absence généralisée de détails, on recense néanmoins l'achat de fromage de type gruyère, parfois identifié comme étant de la «*gruere suisse*», du fromage «bleu» et du mont Cenis, du fromage de Valloire, du vacherin, du «*rebrochon*», de la tomme et des graterons. Il est intéressant de noter que le premier achat de *rebrochon* (ancienne appellation pour le reblochon) en 1847, prédate par quelques années la chronologie de sa commercialisation proposée par Daniel Besson ¹²².

Contexte rural et montagnard

UNE CATÉGORIE ALIMENTAIRE CRUCIALE

Dans les régions rurales où l'élevage de vaches est courant, le lait occupe une place centrale dans les régimes alimentaires. L'accessibilité du produit et son coût peu élevé font du lait et de ses produits dérivés des sources d'alimentation attractives pour une grande partie de la population rurale. L'origine de cette spécificité mériterait une étude approfondie, en dehors du cadre du présent essai. Mais il est possible que l'augmentation de l'élevage bovin dans les Alpes du Nord à la fin du Moyen Âge, démontrée par Fabrice Mouthon et Nicolas Carrier, y ait contribué. Tendance déjà amorcée depuis le XII^e siècle, le XV^e siècle est marqué par une réelle expansion de l'élevage : la dépopulation des Alpes –due aux effets dévastateurs de

la peste– associée à des conditions climatiques plus propice qu'au siècle précédent, permettent d'allouer davantage de ressources naturelles à l'alimentation du bétail. Ce concours de circonstances voit la mise en place d'une «véritable spécialisation» dans l'élevage bovin dans les Alpes du Nord à cette période ¹²³.

La question d'accessibilité est particulièrement pertinente dans les chalets d'alpage où l'isolement rend difficile l'approvisionnement alimentaire. Lors de son voyage dans le massif du Mont-Blanc, le botaniste écossais Thomas Blaikie se voit offrir plusieurs repas composés uniquement de lait et de produits laitiers. Le 3 septembre, il mange «du lait pour souper» dans un chalet de Planpraz ¹²⁴. Trois jours plus tard, il croise un groupement de chalets d'alpage tenus intégralement par des femmes. Son hôte pour la nuit lui donne «le meilleur de ce qu'elle pouvait offrir, qui était du lait, du fromage et de la crème, et un lit de foin sur le plancher» ¹²⁵. Le lendemain son déjeuner

¹²² BESSON Daniel, « Le reblochon : de la fabrication locale au marché européen » in PALLUEL-GUILLARD André (dir.), *Fromages de Savoie. Le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron (23-24 octobre 1993)*, Chambéry : Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie ; tome XCVII), 1995, pp. 137-148

¹²³ MOUTHON Fabrice, *Montagnes médiévales, Les alpages de Savoie, Dauphiné et Provence du XII^e au XVI^e siècle*, Chambéry, Université de Savoie, Laboratoire LLSETI, 2019, pp. 52-57, 85-90 ; CARRIER Nicolas, MOUTHON Fabrice, *Paysans des Alpes. Les communautés montagnardes au Moyen Âge*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, 420 p.

¹²⁴ BLAIKIE Thomas, *Journal d'un botaniste-jardinier (1775-1792)*, traduit de l'anglais par BARRIER Janine, Clermont-Ferrand, Klincksieck (Les mondes de l'art ; n° 1), 2016, p. 116

¹²⁵ BLAIKIE, 2016, p. 119

est composé uniquement de caillé et de crème ¹²⁶. De façon plus générale, le lait est particulièrement important dans les régimes alimentaires des régions montagneuses, souvent peu favorables à la culture en terre. Dans de telles circonstances, l'apport calorique du lait peut pallier d'éventuelles carences en grains. Dans une lettre de 1782, l'intendant Balada souligne l'importance de la production laitière pour le régime alimentaire montagnard du Genevois. En cette année de grande sécheresse, « l'on se plaint sur-tout du manque de fourrage, qui est de grande conséquence dans nos montagnes, où le laitage épargne bien du pain » ¹²⁷. En 1804, le préfet du Mont-Blanc souligne d'une façon similaire le rôle compensatoire des laitages face à une production déficitaire en céréales. Selon Charles Poitevin de Maissemy, « ce déficit [en grain] est rempli par les légumes, la pomme de terre surtout, les châtaignes et le laitage : ces moyens alimentaires sont tellement précieux dans ce département qu'ils l'emportent de beaucoup sur ceux qui fournissent les grains » ¹²⁸.

Ce recours aux produits laitiers devient un élément incontournable des régimes alimentaires ruraux, marquant les traditions culinaires et les esprits. En 1806, le notable rural Joseph-François Quisard apprécie la valeur matérielle mais aussi culturelle des denrées lactées chez les habitants du canton de Douvaine, près de Thonon.

« Le lait est d'un très grand produit pour le peuple, puisqu'il est la base de sa principale pitance, il ne croit pas avoir pris son repas, lorsqu'il n'est pas accompagné du fruit de la vache rendu en fromage » ¹²⁹.

Au-delà de toute considération de la nécessité, le fromage s'avère en pratique une condition *sine qua non* du repas. Le cas de la viande de veau illustre autrement le propos. Plusieurs sources des XVIII^e et XIX^e siècles témoignent d'une pratique

de boucherie particulière, selon laquelle les veaux sont abattus à un très jeune âge. Les commentateurs contemporains précisent que cette pratique est en partie motivée par les préférences gustatives du paysan lui-même, pour qui le lait constitue un élément incontournable de son alimentation : « Le paysan vend vite son veau pour prendre le lait à la mère en partie pour y tremper le pain dedans, comme il ne peut point se contenter de le manger sans lait » ¹³⁰.

Ces exemples nous invitent à considérer la complexité des interactions entre environnement, tradition et goût ¹³¹. L'attachement aux produits laitiers est en partie conditionné par la nécessité de s'adapter aux conditions géographiques et climatiques, et peut-être aussi par des facteurs démographiques et économiques. Mais les comportements alimentaires qui en résultent s'enracinent dans la culture gustative et deviennent des éléments emblématiques d'une alimentation régionale.

¹²⁶ Ibidem

¹²⁷ AD Haute-Savoie, I C IV 38 (79), *Correspondance entre l'intendant Ballada et l'intendant général de Savoie*, 19 août 1782

¹²⁸ AD Savoie, L 551, *État de la récolte dans le département du Mont-Blanc de l'an XII, 7 brumaire l'an XIII*

¹²⁹ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante*, 1806 in COLLOMB, DEVOS, p. 64

¹³⁰ AD Haute-Savoie, I C IV 34 (15), *Rapport sur les bêtes à cornes adressé à l'intendant général de Savoie par l'intendant du Genevois*, 1773, fol. 1v.

¹³¹ Pour un traitement plus approfondi du sujet, voir FLANDRIN, 1983.

TAUX DE CONSOMMATION

Outre les réflexions qualitatives sur l'importance du lait dans le régime alimentaire, nous avons également recours aux données statistiques. En revanche, peu de données quantitatives sont disponibles pour le XVIII^e siècle. Les comptes des visitandines de Thonon notent les dépenses annuelles suivantes : 800 livres de beurre, en plus de ce qu'elles produisent elles-mêmes, 1 200 livres de fromage et 200 livres de sérac. L'autrice des comptes note sagement qu'il faut « tousiours garder 5 ou 6 fromages p[ou]r en avoir du vieux » et qu'il faut prévoir « 3 quaintaux de fromagage qui soit plus maigre pour les ouvriers car quant on leur baille [donne] du fromage gras ils en font une grosse depence »¹³². Mais en absence d'informations précises quant au nombre de personnes habitant le couvent, religieuses et pensionnaires confondus, ces quantités restent d'une utilité limitée.

132 AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

133 AD Haute-Savoie, 15L 58 (32), *Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage pendant l'année 1812*

134 AD Haute-Savoie, 15 L 58 (18), *Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage pendant l'année 1812, commune de Chamonix*

135 Données démographiques issues de *l'Annuaire du Léman* in ROUSSEAU, 1960. NB : L'auteur exprime ses doutes sur l'exactitude des données issues de cet annuaire.

Les documents du XIX^e siècle nous fournissent des données plus exactes. Une enquête de 1812 dans l'arrondissement de Bonneville livre des informations intéressantes sur la production de lait, beurre et fromage dans plusieurs communes rurales, y compris à Chamonix et aux Houches. Les résultats de l'enquête confirment que la production laitière est autant nécessaire à l'alimentation des habitants qu'à l'économie. En effet, la majorité de la production laitière est destinée à la consommation locale.

À l'échelle de l'arrondissement, un tiers du lait est consommé « tel quel »¹³³. L'excédent est transformé en beurre et en fromage, surtout en gruyère et en tomme. Seulement un tiers du beurre et un quart du fromage produits sont destinés à l'exportation vers Genève et le département voisin du Mont-Blanc, laissant deux-tiers du beurre et trois-quarts du fromage pour la consommation des habitants.

À l'image du territoire, une grande partie du beurre et du fromage produits à Chamonix est consommée dans la commune. En 1812, elle produit 9 600 kg de beurre dont la quasi-totalité (9 200 kg) est consommée sur place. La tendance est un peu moins marquée en ce qui concerne le fromage. D'une production totale de 16 000 kg de fromage « par cuisson », un peu plus de la moitié (10 000 kg) est consommé dans la commune¹³⁴. En se basant sur une population de 1 920 habitants en 1806¹³⁵, on arrive à une consommation annuelle par personne de 5,2 kg. Cependant, il est peu probable que les fruits de cette production soient partagés de façon équitable parmi tous les membres de la société. Les personnes les plus aisées en consomment certainement davantage. Une enquête sur l'alimentation des cultivateurs de la commune de Cluses en 1862 nous permet d'établir une vision plus exacte de la consumma-

tion des produits laitiers parmi une population rurale spécifique (fig.2)¹³⁶. Cependant, il est important de préciser que Cluses présente un cas de figure particulier et ne peut donc pas être considérée comme représentative de l'ensemble du territoire. À l'inverse des régions à production laitière, Cluses est fortement industrialisée en 1862 avec une majorité de sa population employée dans la fabrication de pièces de l'horlogerie. Selon les résultats de cette enquête, la consommation de fromage parmi les agriculteurs s'avère relativement modeste (30 g par jour) mais elle est compensée par une grande consommation de « lait et laitage » chez les fermiers aisés et les petits propriétaires-cultivateurs. En revanche, les journaliers sont curieusement privés de cette catégorie alimentaire.

¹³⁶ AM Cluses, F I I, Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses
¹³⁷ VERNEILH, 1807, p. 515

Fromages d'exportation, fromages domestiques et fromages locaux

Dans la présente étude, on divisera la production fromagère en trois parties : les fromages destinés à l'exportation, les fromages produits et vendus sur le marché domestique, et les fromages fabriqués et consommés très localement, parfois même au sein du cadre familial. Cependant, cette catégorisation n'est pas absolue.

Fromages d'exportation

Au début du XIX^e siècle, le préfet Joseph de Verneilh liste plusieurs fromages qui font l'objet d'exportation. De loin, le fromage du type gruyère –fromage à pâte pressée cuite– est le plus important, suivi par le vacherin et le « Bessans », un fromage persillé¹³⁷.

Ration habituelle par jour et par individu adulte (tous les repas compris), des comestibles ci-dessous	Fermiers aisés	Petits propriétaires cultivateurs	Journaliers
Pain de froment pur (g)	750		
Pain de froment mêlé de seigle ou d'orge (g)		700	750
Soupe (cl)	200	200	250
Lait et laitage (cl)	75	100	0
Viande de porc ou de vache salée (g)	70	60	40
Légumes (g)	40	40	40
Fromages (g)	30	30	30
Pommes de terre (g)	500	700	700

Figure 2. Alimentation des cultivateurs à Cluses en 1862.

Source : AM Cluses, F I I, Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses

Le terme «fromage d'exportation» n'est pas toujours adapté. Comme nous l'avons déjà vu, des grandes quantités de tous types de fromages se consomment sur le marché domestique. Seule une partie de la production est dédiée à la commercialisation extérieure.

FROMAGES DU TYPE GRUYÈRE

La genèse de ce type de fromage en Savoie se trouve dans l'importation d'un savoir-faire suisse. La présence de fruitiers suisses est attestée au XVII^e siècle dans le Beaufortain¹³⁸ et dans les Bauges, notamment dans la montagne du Semnoz¹³⁹. À partir du XVIII^e siècle, les moines chartreux de l'ancien diocèse de Genève emploient des fruitiers suisses également¹⁴⁰.

138 VIALLET Hélène, *Les Alpages et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen Âge au XVIII^e siècle*, Annecy, Mémoires et documents publiés par l'Académie Salésienne, t. 99, Grenoble, C.A.R.E., Documents d'ethnologie régionale n° 15, 1993

139 DEVOS Roger, «Fruitiers et fermiers suisses en Savoie» in PALLUEL-GUILLARD André (dir.), *Fromages de Savoie. Le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron (23-24 octobre 1993)*, Chambéry : Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie ; tome XCVII), 1995, pp. 43-52

140 DEVOS, 1995, pp. 44-46

141 VERNEILH, 1807, p. 515

142 TOCHON Pierre, *Histoire de l'agriculture en Savoie depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours*, Chambéry, Puthod, 1871, p. 221

143 DAQUIN, 1787, pp. 21-22

144 AD Savoie, 4B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa*, 1701-1706, folio 19r.

Déjà objet d'exportation destiné au Piémont au XVIII^e siècle, le gruyère continue d'être exporté du département du Mont-Blanc principalement en Piémont et en France à l'époque du préfet Joseph de Verneilh¹⁴¹. Selon l'enquête de 1812 sur la production laitière dans l'arrondissement de Bonneville, le gruyère produit dans le département du Léman s'exporte aussi vers les voisins les plus proches : Genève et le département du Mont-Blanc. Après l'annexion de la Savoie, l'exportation de gruyère en Piémont et en Suisse diminue considérablement¹⁴².

VACHERIN

Le vacherin est un fromage d'origine savoyarde à base de lait de vache. Un cercle d'écorce de sapin renferme ce fromage à pâte molle et coulante. Malgré sa nature fragile, le vacherin est un produit d'exportation qui voyage parfois de très longues distances, même au XVIII^e siècle. Le docteur Joseph Daquin nous confirme avec fierté que ce fromage est régulièrement consommé sur les meilleures tables de Paris¹⁴³.

Le vacherin est un produit très recherché, notamment comme cadeau de prestige, depuis au moins le début du XVIII^e siècle. L'année 1702, Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, envoie à titre personnel et à ses propres frais un baril de vacherin, probablement venant des Bauges, à l'étranger¹⁴⁴.

Le vacherin du Faucigny est aussi un objet alimentaire de grande valeur culturelle. Il est envoyé en tant que cadeau diplomatique à des cours royales étrangères au moins à deux reprises au XVIII^e siècle. En 1776, l'intendant du Faucigny est chargé de l'approvisionnement et de l'envoi de douze vacherins à l'ambassadeur savoyard stationné à Vienne. Les vacherins seront présentés à l'impératrice Marie-Thérèse d'Autriche. L'intendant

sollicite le curé d'Abondance, car la réputation des vacherins de sa paroisse est excellente. Cependant, la nature fragile et périssable du produit rend la tâche très difficile. Au cours d'une série de correspondances entre l'intendant et le curé¹⁴⁵, les subtilités de cette opération logistique sont décrites : sélectionner des fromages de la meilleure qualité pour satisfaire leur destinataire impériale, veiller à ce que les fromages ne soient pas trop mûrs, car leur temps de transport est estimé entre six et sept semaines, les emballer correctement pour résister aux aléas de température et du transport, et déterminer la route la plus rapide et la plus sûre pour les faire parvenir à l'ambassade « avec la meilleure manière et promptitude »¹⁴⁶. La mission est un succès : deux ans plus tard, l'impératrice reçoit un nouvel envoi¹⁴⁷.

145 AD Haute-Savoie, I C III 20 (155 ; 159 ; 160), *Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny, Correspondances à Monsieur Desjaques Commis Principal des Royales Gabelles à Genève*

146 AD Haute Savoie, I C III 20 (155), *Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny, Lettre à Monsieur Desjaques Commis Principal des Royales Gabelles à Genève, 7 octobre 1776*

147 AD Haute-Savoie, I C III 21 (202), *Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny*

148 RAVERAT Achille, *La Savoie, promenades historiques, pittoresques et artistiques en Genevois, Sémine, Faucigny et Chablais*, Lyon, Raverat, 1872, p. 221

149 VERNEILH, 1807, p. 515

150 J. DAGAND, *Quelques mots sur la crise agricole, l'agriculture et les fruitières dans le département de la Haute-Savoie*, Annecy, L. Thésio, 1866, p. 27

151 CONSTANTIN, DESORMAUX, 1902, p. 399

La renommée du vacherin ne diminue pas au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. En 1872, Achille Raverat signale dans son guide touristique de la Savoie que le vacherin demeure le fromage le plus réputé des Bauges¹⁴⁸.

Fromages domestiques et fromages locaux

Certains types de fromages sont produits et consommés dans un rayon géographique relativement limité et ne font pas l'objet d'exportation. Ils peuvent néanmoins être associés avec un lieu de production spécifique. D'autres fromages sont plus génériques, tels que la tomme et le sérac.

TOMMES, REBLOCHONS, PERSILLÉS

Les sources sont particulièrement vagues au sujet de la tomme et il est difficile de définir précisément ce que ce terme signifiait autrefois. Dans son rapport statistique, Joseph de Verneilh dit simplement que la tomme est un fromage issu des montagnes des Bauges et du Beaufortain qui se mange frais¹⁴⁹. Le docteur J. Dagand dans son traité sur la crise agricole, définit la tomme comme un fromage fabriqué dans le ménage¹⁵⁰. D'autres sources la qualifient en fonction de ce qu'elle n'est pas plutôt que de ce qu'elle est, comme dans le *Dictionnaire Savoyard* de 1902 : « Tous les fromages qui ne sont pas façon gruyère, sauf à leur donner ensuite des noms particuliers »¹⁵¹. Face à un tel manque de précision, il est tentant de considérer le terme de tomme comme un terme générique, quasi-synonyme du mot fromage.

Malgré la difficulté d'établir une définition précise, les sources indiquent clairement que la tomme est présente un peu partout même si ce que l'on entend par tomme n'est pas forcément identique dans chaque lieu. Il est tout à fait possible, et même probable, que la tomme de chaque région

présente des spécificités particulières, spécificités qui malheureusement sont passées sous silence dans les sources écrites. Néanmoins, les traces qui nous parviennent transmettent l'image d'un fromage fabriqué à froid que l'on retrouve couramment dans toutes les régions et qui est un élément important des régimes alimentaires de la majorité de la population.

En plus de la tomme, Joseph de Verneilh liste plusieurs fromages fabriqués et consommés à l'intérieur des départements du Léman et du Mont-Blanc : le chevrotin et le beaudane, tous les deux fabriqués dans les montagnes d'Annecy, le reblochon, issu de la vallée de Thônes, le fromage de Tignes, à base de lait de brebis, et les divers persillés des hautes vallées de Maurienne¹⁵². Selon l'agronome Pierre Tochon, ces derniers sont des fromages « de fantaisie », composés avec un mélange de laits de chèvre, brebis et vache. Leurs caractères non-homogènes et irréguliers les rendent particulièrement difficiles à commercialiser en dehors de leurs lieux de production¹⁵³.

SÉRAC

Il serait peut-être plus précis de classer le sérac en tant que sous-produit de la production du fromage plutôt que comme fromage lui-même. Le sérac est fabriqué à partir d'une seconde expression d'un lait qui a déjà servi à la production d'un fromage gras, du type gruyère. Il est rare d'en avoir des témoignages dans les sources écrites, même si cette denrée maigre et bon marché figure sans doute dans l'alimentation quotidienne de la majorité de la population.

Dans l'enquête sur la production laitière de l'arrondissement de Bonneville en 1812, le sérac est qualifié de « mauvais fromage »¹⁵⁴. Cependant, il comporte de nombreux avantages. Digeste et bon marché, il se conserve longtemps. De plus,

il est facile à transporter et très nourrissant, car il « soutient très bien la force des ouvriers de la campagne pendant la saison des gros travaux »¹⁵⁵.

Produits laitiers et pratiques culinaires

Lait

LE LAIT À TABLE

Nous avons déjà vu que le lait sert de plat et même de repas dans des endroits où l'accès à une plus grande variété de denrées est limité, comme dans le cas des chalets d'alpage. Il peut également jouer le rôle de plat dans des milieux modestes où la frugalité du repas est une priorité, par nécessité ou par principe. Prenons encore l'exemple des visitandines de Thonon¹⁵⁶. En dehors de quelques repas de fête, les pratiques culinaires de cette communauté religieuse tendent vers la simplicité et l'austérité. Ainsi, il n'est pas surprenant de retrouver le lait régulièrement présenté comme plat dans leurs menus quotidiens. En plus de sa qualité nutritive, la présence du lait à table facilite la consommation de pain rassis, élément incontournable des repas modestes. Le pain étant parfois très dur, il est trempé dans le liquide afin de le ramollir suffisamment pour la consommation.

¹⁵² VERNEILH, 1807, p. 515

¹⁵³ TOCHON, 1871, p. 211

¹⁵⁴ AD Haute-Savoie, 15 L 58 (32), Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage

¹⁵⁵ LULIN Charles, *Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris, J. J. Paschoud, 1811, pp. 108-109

¹⁵⁶ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

LE LAIT EN CUISINE

Le lait en cuisine figure surtout dans la composition de soupes et des desserts. Dans le manuscrit de Montmélian, l'on découvre deux recettes pour des soupes à base de lait : potage au lait et potage à l'orge mondé¹⁵⁷. Curieusement, dans ce recueil de cuisine bourgeoise, le lait est associé au sucre et aux épices telles que la cannelle et le clou de girofle. Dans le potage à l'orge mondé, le lait de vache peut être remplacé par un lait de chèvre ou d'amandes.

Nous avons très peu de renseignements concrets sur la cuisine paysanne aux XVIII^e et XIX^e siècles. L'ouvrage *Les secrets d'un fin bec* comporte quelques recettes qui semblent plus liées à la tradition paysanne qu'à la cuisine bourgeoise. Par exemple, les ingrédients du potage au gruau de froment, d'orge, d'avoine et d'orge perlé renvoie directement aux cultures céréalières traditionnelles de la vallée de Chamonix, notamment en ce qui concerne l'orge et l'avoine¹⁵⁸. L'addition d'un litre de lait épaissit cet humble potage lors des jours maigres ou lorsque les circonstances économiques du foyer ne permettent pas l'addition du bouillon. En s'inspirant de cette recette, il n'est pas déraisonnable de spéculer que le lait sert de façon générale à rendre une soupe plus consistante et nourrissante dans les foyers modestes.

Beurre

Dépourvues d'oliviers, sans industrie d'engraissement d'oie ou de canard, mais très favorables à l'élevage de vaches, la Savoie et la Haute-Savoie actuelles se trouvent dans ce que Jean-Louis Flandrin appelle une « zone de beurre »¹⁵⁹. Il est donc très naturel que le beurre occupe une place importante dans l'alimentation et les pratiques culinaires chez la population paysanne et bourgeoise. Cependant, l'utilisation de l'huile de noix

n'est pas négligeable dans les régions où la culture du noyer est possible. Les visitandines de Thonon utilisent l'huile de noix pour agrémenter des salades, faire frire beignets et poisson, et enrichir des soupes, alors que le beurre est notamment employé dans la confection de gâteaux¹⁶⁰. Dans certains cas, l'huile de noix est employée comme graisse de cuisson de deuxième choix. L'intendant du Chablais anticipe une pénurie de noix en 1791, car « plusieurs particuliers suppléeront l'usage de l'huile à celui du beurre qui est rare et cher par la disette de fourrage, la mauvaise qualité des paturages qui ont été desséchés par les chaleurs »¹⁶¹.

Afin de garantir une meilleure conservation, le beurre est fondu ou « cuit ». Le beurre est chauffé puis écumé, devient clair et blond. Par la suite, il est conservé dans des récipients en terre vernissée. On retrouve des traces de cette pratique en Savoie au XVIII^e et au XIX^e siècles, à la fois dans des contextes paysans et bourgeois. Par exemple, dans le procès pour vol en 1781 chez un fermier de La Motte-Servolex, la maîtresse de la maison rapporte que « l'on avoit fracturé la porte d'une armoire en noyer, ou je tenois renfermés mon beurre et mon huile ; et que l'on y avoit volé deux pots de beurre cuit fort grands ; et qui pouvoient peser quarante livres environ, y compris le vase »¹⁶². L'inventaire des biens appartenant

¹⁵⁷ BOUCHET, 2003, pp. 45-46

¹⁵⁸ DESCOTES François, *Les secrets d'un fin bec*, 2e éd., Sallanches, Édouard Sermet, 1911, réimpr. BOREL Yves (préf.), Péronnas, La Tour Gile, 2001, p. 7

¹⁵⁹ FLANDRIN, 1983, pp. 379-384

¹⁶⁰ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

¹⁶¹ AD Haute-Savoie, I C II 73 (294), *Relation sur la Récolte perçue dans le Chablais en 1791*

¹⁶² AD Savoie, 2B 13745, 3v.

au prieuré de Bellevaux, effectué en 1792, recense une quantité de 80 livres de beurre cuit ¹⁶³. Cette technique de conservation est encore pratiquée au cours du XIX^e siècle. Dans les livres de compte d'Alexandre Ducroz, on retrouve la trace d'un achat pour «du beurre à fondre» en 1844 ¹⁶⁴. Dans son livre de cuisine publié en 1883, Mique Grandchamp décourage l'utilisation du beurre cuit chez ses lecteurs. Selon lui, le beurre diminue trop en volume pendant la cuisson. La pratique n'est donc pas très économique et selon l'auteur, le beurre cuit doit être employé uniquement pour la friture ¹⁶⁵.

PRATIQUES PAYSANNES

À la fin du XVIII^e siècle, le beurre est utilisé couramment par le petit peuple de Chambéry. Il sert d'aliment «comme tel» ¹⁶⁶, dans la préparation de divers plats de légumes et de viandes, et comme graisse de friture. Seuls les plus pauvres remplacent le beurre par l'huile de noix.

Dans l'arrondissement de Thonon en 1812, le beurre sert même à agrémenter la salade.

«Chaque famille sème un quart de Geneve de chanvre... Il ne sert que pour la lampe. On fait la salade avec du beurre et du vinaigre. Les riches achètent de l'huile d'olive ou de l'huile de noix vierge» ¹⁶⁷.

La source citée ne permet pas de localiser cet usage plus précisément, mais il s'agit probablement d'une pratique rurale et paysanne, dans les régions où l'huile d'olive demeure une denrée chère et inaccessible pour la majorité de la population.

Certaines sources suggèrent que le prix du beurre devient plus élevé à la fin du XIX^e siècle, et que son attractivité comme graisse de cuisson diminue au profit des huiles végétales. Par exemple, dans la deuxième édition du livre de cuisine *Les secrets d'un fin bec*, l'éditeur évoque l'enchérissement du

beurre et conseille aux lecteurs de le remplacer par la *végétaline*, une matière grasse de cuisson végétale ¹⁶⁸.

PRATIQUES BOURGEOISES

Le beurre est un élément emblématique de la nouvelle cuisine française des XVII^e et XVIII^e siècles, sa «quasi-signature» ¹⁶⁹. Les sauces aigres-douces et sucrées-salées, typiques de la Renaissance, disparaissent au profit des sauces à base de beurre dressées sur les viandes qu'au moment du service ¹⁷⁰. Le beurre est employé également dans la cuisson des viandes, notamment pour la saisir ou la frire.

Les recettes contenues dans le livre de raison de Montmélian, font grand usage du beurre comme graisse de cuisson pour les viandes. Certaines recettes sont assez complexes, employant plusieurs techniques de cuisson avec potentiellement un recours à une variété de graisses. Plus de la moitié des recettes pour des plats carnés préconisent l'utilisation du beurre. Il figure le plus souvent dans des préparations de viandes fricassées ou frites. Le saindoux ou la graisse de bœuf

¹⁶³ AD Savoie, 1H 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792, 4r.

¹⁶⁴ AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*

¹⁶⁵ GRANDCHAMP, 1883, pp. 133-136

¹⁶⁶ DAQUIN, 1787, p. 95

¹⁶⁷ AD Haute-Savoie 16 L 38 (49), *Arrondissement de Thonon. Tableau des produits des plantes et fruits oléagineux en 1812*

¹⁶⁸ DESCOTES, 1911, préface (page non-numérotée)

¹⁶⁹ QUELLIER, 2013, p. 77

¹⁷⁰ QUELLIER, 2013, p. 78

sont employés comme graisses alimentaires dans environ un quart des recettes. Souvent rajoutées directement aux préparations, leur usage semble donner du goût et de la texture aux assemblages à base de viande hachée, par exemple. Quelques recettes ont recours à la technique d'entrelarder les morceaux avant la cuisson. Parfois, le choix de graisse alimentaire est laissé libre au cuisinier ; les bugnes, par exemple, peuvent être frites dans du saindoux, du beurre ou de l'huile¹⁷¹.

L'absence de sauces à base de beurre dans le livre de Montmélian est importante à souligner, car il éloigne considérablement ce corpus culinaire du modèle français. La présence de sauces et de saveurs aigres-douces et sucrées-salées confirme cette non-conformité. Avec seulement un recueil de recettes du XVIII^e siècle, il est cependant impossible de tirer des conclusions sur la nature de l'ensemble de la cuisine bourgeoise en Savoie à cette époque.

Concernant la cuisine bourgeoise en Savoie du XIX^e siècle, le rôle du beurre dans la préparation de sauces est indéniable. Les auteurs de *Le Cuisinier à la bonne franquette* et de *Les secrets d'un fin bec*, constatent tous les deux l'importance du beurre

dans l'art culinaire. François Descotes affirme que le beurre frais est « la première condition pour faire une bonne sauce »¹⁷². Les propos de Mique Grandchamp font écho à ceux de Descotes, proclamant que le beurre extra-frais fait partie des « choses essentielles pour la composition d'une bonne sauce »¹⁷³. Au-delà des sauces, Mique Grandchamp déclare même que le beurre est « le secret de la bonne cuisine »¹⁷⁴.

Fromage et émergence d'une conscience culinaire régionale

L'ORIGINE DU CONCEPT

DES CUISINES RÉGIONALES

Selon les travaux de Julia Csergo, la notion de cuisines régionales en France prend ses racines dans la période postrévolutionnaire mais s'est réellement développée au XIX^e siècle. Par la suite, le concept se répand et s'accroît au cours du XX^e siècle avec les mouvements folkloristes¹⁷⁵. L'idée d'une diversité culinaire régionale ne met pas pour autant en cause l'existence d'une harmonie nationale. À partir de la fin du XVIII^e siècle, la gastronomie française est suffisamment réputée pour reconnaître l'existence de cuisines régionales, sans que cela nuise à son « étiquette nationale »¹⁷⁶. La dédicace du livre de recette de François Descotes est exemplaire à cet égard ; l'auteur insiste sur la notion d'une cuisine à la fois savoyarde et française : « Je désire que tout le monde en puisse jouir [de mon expertise culinaire] et soit à même d'apprécier la supériorité d'une cuisine toute savoyarde et vraiment française »¹⁷⁷.

Typique de ce nouveau genre littéraire et culinaire, *Les secrets d'un fin bec* contient non seulement des recettes, mais aussi des informations sur la production locale des denrées, des remarques sur les pratiques et habitudes alimentaires des gens

¹⁷¹ « Manière de faire des bugnes ou bugnettes » in BOUCHET, 2003, p. 83

¹⁷² DESCOTES, 1911, p. 11

¹⁷³ GRANDCHAMP, 1883, p. 183

¹⁷⁴ GRANDCHAMP, 1883, p. 56

¹⁷⁵ CSERGO Julia, « L'émergence des cuisines régionales » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 823-841

¹⁷⁶ QUELLIER, 2013, p. 230

¹⁷⁷ DESCOTES, 1897, dédicace (page non-numérotée)

du pays et des anecdotes historiques. Dans cette dernière catégorie, il raconte des histoires culinaires de personnages illustres – le plat préféré de Victor Emmanuel II¹⁷⁸ ou le repas servi à Napoléon III lors de sa visite à Chamonix en 1860¹⁷⁹.

RÉFLEXIONS SUR LA CUISINE SAVOYARDE AU XIX^e SIÈCLE

Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, Mique Grandchamp livre ses observations sur les caractéristiques propres de plusieurs types de cuisines régionales européennes. Ses remarques sont d'autant plus précieuses qu'il est rare de trouver des réflexions de tel ordre qui soient contemporaines aux périodes étudiées. Avec son analyse des cuisines anglaise, allemande et italienne, il présente « par le biais du commentaire historique et des arguments naturalistes et providentialistes »¹⁸¹, sa conception de ce qui constitue une cuisine savoyarde.

Mique Grandchamp qualifie la cuisine savoyarde comme étant avant tout une cuisine française : « La Savoie peut être classée à juste titre au premier rang pour la bonne cuisine française »¹⁸². Son affirmation rappelle les remarques de Descotes dans l'introduction de *Les secrets d'un fin bec*.

Mique Grandchamp commence non par une description de la spécificité de la cuisine savoyarde, mais par un exposé des facteurs qui lui confèrent son excellence. Selon lui, la cuisine savoyarde bénéficie de nombreuses influences extérieures, grâce à la fois à sa situation géographique et à son histoire. Les pâtisseries et confiseries mais aussi les charcuteries et les jambons fumés du pays doivent leur finesse à la proximité de Genève, vraisemblablement dû au partage de savoir-faire. En parlant de l'influence suisse, il est intéressant de noter que l'auteur ne fait aucune mention de

l'apport des fromagers suisses dans l'histoire de la fabrication de fromage en Savoie. La cuisine savoyarde a également tiré une influence positive de son histoire partagée et de sa proximité géographique avec certaines provinces italiennes. À partir de la tradition culinaire piémontaise, la Savoie a su « retenir les mets qui étaient le plus en harmonie avec ses mœurs et ses goûts »¹⁸³.

Toujours selon Mique Grandchamp, la cuisine savoyarde bénéficie d'autres influences extérieures, cette fois-ci ramenées en Savoie par l'émigration saisonnière et temporaire. Un grand nombre de cuisiniers voyagent en France ou à l'étranger avant de s'installer dans les villes thermales ou touristiques de leur pays natal. Ainsi, ils importent connaissances et expertises, et peut-être aussi un certain degré de sophistication, acquis ailleurs¹⁸⁴.

Enfin, Mique Grandchamp cite la qualité des ingrédients du territoire. Les produits mentionnés ne sont pas forcément ceux qui caractérisent la cuisine dite savoyarde à l'heure actuelle. En effet, sa conception du terroir et de la cuisine savoyarde s'avère assez vaste et diversifiée. Parmi les denrées que nous avons l'habitude d'associer avec le terroir savoyard – qu'il soit montagnard ou lacustre, on retrouve le beurre, le fromage, les pommes de terre et les poissons d'eau douce, surtout le lavaret. Plus surprenant, Grandchamp cite la viande (grâce aux pâturages de bonne qualité), les volailles, le gibier à plumes, les lièvres,

¹⁷⁸ DESCOTES, 1911, pp. 196-197

¹⁷⁹ DESCOTES, 1911, p. 96

¹⁸⁰ GRANDCHAMP, 1883, pp. 876-881

¹⁸¹ CSERGO, 1996, p. 831

¹⁸² GRANDCHAMP, 1883, p. 879

¹⁸³ GRANDCHAMP, 1883, pp. 879-880

¹⁸⁴ GRANDCHAMP, 1883, p. 880

les escargots, les écrevisses, l'huile de noix, les châtaignes, les champignons et les truffes noires du val de Fier et des vallées de la Chautagne et de Seyssel. Les vins rouges et les blancs mousseux, le kirsch de la vallée de Thônes et d'Évian sont également identifiés ¹⁸⁵.

L'UTILISATION DU FROMAGE DANS DES RECETTES « RÉGIONALES »

Dans les livres de cuisine du XIX^e siècle, un certain nombre de recettes portent des appellations régionales - « sauce genevoise », « foie de veau à l'italienne », etc. Parmi les recettes issues du livre *Les secrets d'un fin bec*, l'emploi du fromage râpé et gratiné en fin de préparation est associé non à la cuisine savoyarde, mais plutôt aux appellations italiennes - « à l'italienne », « à la milanaise », « à la napolitaine » ou « à la piémontaise ». Les fromages utilisés sont toujours le gruyère et le parmesan. Cette tendance s'applique aux plats de légumes, de polenta et du riz, ainsi qu'aux plats de pâtes.

Dans le recueil de Mique Grandchamp, l'association entre le fromage râpé et les pâtes alimentaires revient ; les potages aux pâtes sont toujours servis avec du gruyère ou du parmesan râpé ¹⁸⁶. Il s'agit donc d'un autre exemple de cette association entre la cuisine italienne, incarnée symboliquement par les pâtes, et le fromage râpé. En effet, dans son chapitre sur les cuisines régionales, Mique Grandchamp caractérise la cuisine italienne par sa grande utilisation d'huile d'olive et de saindoux, la fréquence des plats à base de pâtes, riz et polenta (surtout en Piémont), mais aussi par l'emploi de fromage de type gruyère et de parmesan ¹⁸⁷.

Peu de recettes portent l'étiquette « à la savoyarde ». Pour autant, parmi les quelques exemples disponibles, on n'y recense ni fromage, ni pommes de terre, ni jambon fumé, mais des ingrédients qui correspondent à la vision plus étendue

de la cuisine savoyarde explicitée par Mique Grandchamp et traitée ci-dessus. Par exemple, la « sauce savoissienne » est confectionnée avec du beurre de montagne, de la farine, d'un bouillon de volaille, des truffes noires, des champignons et des queues et beurre d'écrevisses.

Quelques recettes pour la fondue apparaissent dans les deux livres de cuisines consultés du XIX^e siècle. François Descotes dans *Les secrets d'un fin bec* en propose trois – la fondue meunière, la fondue genevoise et la fondue piémontaise dans le chapitre « Entrées et pâtisseries », ce qui laisse croire que la fondue est servie en début de repas. Ces trois fondues sont toutes à base de fromage gras, qui est dans chacune l'ingrédient principale, mais seule la fondue genevoise ressemble véritablement à ce que l'on identifierait aujourd'hui comme la fondue savoyarde. Elle est faite avec du fromage, de l'ail, une bouteille de vin, de préférence un Chablis, et un demi-verre de Champagne. Servie sur un réchaud, « chaque convive » trempe des petits morceaux de pain dedans ¹⁸⁸.

Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, deux méthodes de fondue sont indiquées ¹⁸⁹. Dans la première, un roux dilué, composé de farine, de beurre, d'ail et d'eau, donne de la consistance au plat avant l'incorporation d'une grande quantité de fromage. Le tout est lié avec des jaunes d'œufs. Selon Mique Grandchamp la deuxième méthode donne un résultat plus fin, vraisemblablement en raison de l'absence de roux. Le fromage gras est préalablement trempé dans l'eau. Il est chauffé

¹⁸⁵ GRANDCHAMP, 1883, pp. 880-881

¹⁸⁶ GRANDCHAMP, 1883, pp. 139-140

¹⁸⁷ GRANDCHAMP, 1883, p. 876

¹⁸⁸ DESCOTES, 1897, p. 195

¹⁸⁹ GRANDCHAMP, 1883, pp. 254-255

avec du lait et des jaunes d'œuf, du beurre et de l'ail. Dans les deux cas, il n'y a pas de véritables indications sur le service. S'agit-il de plat tout seul, consommé à la cuillère ou mangé avec des morceaux de pain comme dans la recette de François Descotes ? L'auteur fournit surtout des indices sur sa présentation et sa texture ; la fondue « n'est autre chose qu'une purée de fromage, [qui] doit ressembler à une crème un peu épaisse. C'est un mets très-estimé lorsqu'elle est parsemée comme la polenta, de truffes noires du Périgord ou des blanches de Piémont ou bien de champignons »¹⁹⁰.

¹⁹⁰ GRANDCHAMP, 1883, p. 255

DENRÉES VÉGÉTALES : FRUITS, LÉGUMES, « HERBES ET RACINES »

État des sources

La majorité des denrées végétales sont auto-produites dans le cadre familial. Même celles vendues sur les marchés n'ont laissé que peu de traces dans les archives, passant le plus souvent soit sous le silence complet, soit sous des termes collectifs génériques tels que « légumes » ou « herbes et racines ». Par conséquent, elles sont difficiles à étudier et leur importance dans l'alimentation paysanne est particulièrement mal connue.

Le cas du Châtelard illustre bien la difficulté posée par les sources disponibles. Une analyse de deux documents datant de la même période permet d'apprécier à quel point les sources officielles ne fournissent qu'une vision partielle de la variété des régimes végétaux.

Dans un rapport sur l'état des récoltes de 1791, le châtelain du Chatelard identifie un nombre limité d'espèces cultivées dans la région : lentilles, fèves, pois, pommes de terre, poires, pommes, cerises, prunes et noix. Il précise que la récolte de l'année sera suffisante pour nourrir les habitants des Bauges, confirmant la destination locale de la production ainsi que l'auto-suffisance de la région. En effet, la liste des fruits et légumes n'est pas très longue, ni très diversifiée, car il s'agit uniquement des cultures produites à grande échelle. Cette sélection limitée est certainement enrichie par

les fruits et légumes des jardins-potagers domestiques, mais dont le produit reste inconnu.

Les menus quotidiens des bénédictins du prieuré de Bellevaux-en-Bauges, à 10 km du chef-lieu du Châtelard permet de rallonger la liste des denrées végétales auxquelles certains habitants des Bauges avaient accès. Il est cependant important de souligner que l'exemple de Bellevaux reflète une cuisine plus bourgeoise que paysanne, comme en témoigne la présence d'espèces exotiques. En plus des lentilles, fèves, pois et pommes de terre, les moines consomment des pastenades, des artichauts, des cardes, des céleris, des poireaux, des salades, des raves, des choux et des oignons¹⁹¹. Même s'il n'est pas possible d'attribuer la consommation de la totalité de ces légumes à l'ensemble de la population – des artichauts, par exemple – l'exercice reste intéressant d'un point de vue épistémologique.

Production et vente de denrées végétales

Il n'est pas surprenant de constater une divergence régionale quant à la production de fruits et légumes. Comme dans le cas des céréales, certains territoires sont plus propices à la culture de denrées végétales que d'autres. Ainsi, nous retrouvons une plus grande variété de fruits et légumes dans certaines régions selon le climat, l'exposition, l'altitude et la qualité des sols.

Diversité régionale

Dans la cluse de Chambéry, la production d'une assez grande diversité de fruits et légumes est attestée. Joseph Daquin remarque la relative fertilité de la région, et l'aisance avec laquelle on cultive les fruits à la fin du XVIII^e siècle. Il affirme que « toutes les espèces d'arbres fruitiers, hormis

les oliviers, sont cultivés dans le pays, et leurs fruits en sont très-bons »¹⁹², y compris les noix, les pommes, les poires, les prunes, les abricots, les pêches, les pavies (une pêche dont la chair adhère au noyau) et les amandes¹⁹³.

Comme ailleurs en Savoie, la prépondérance de la pomme et de la poire est confirmée par Joseph Daquin pour la région autour de Chambéry. Leur culture est si répandue qu'il n'y a « presque pas de propriétaires qui n'aient un verger planté de différentes espèces de pommiers et de poiriers »¹⁹⁴. La récolte de pommes et de poires constitue une ressource précieuse, à la fois alimentaire et économique pour le peuple, car c'est « un objet sur lequel chacun compte beaucoup »¹⁹⁵.

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, l'agronome Pierre Tochon liste les mêmes espèces dans son histoire de l'agriculture en Savoie, mais y rajoute les cerises et les châtaignes¹⁹⁶. Il précise que la production reste domestique ; elle ne subvient qu'aux besoins alimentaires des habitants et n'est pas destinée à l'exportation. Ceci est généralement vrai pour la totalité de la production de fruits et légumes en Savoie entre le début du XVIII^e et la fin du XIX^e siècle. Selon Pierre Tochon, les pommes et les poires demeurent une ressource alimentaire cruciale pour les habitants de la Savoie. Les fruits sont consommés crus, cuits ou conservés par le sucre. Les pommes servent à

¹⁹¹ AD Savoie, 1H 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

¹⁹² DAQUIN, 1787, p. 45

¹⁹³ DAQUIN, 1787, pp. 45-46

¹⁹⁴ DAQUIN, 1787, p. 46

¹⁹⁵ DAQUIN, 1787, p. 46

¹⁹⁶ TOCHON, 1871, p. 231

la production de cidre, surtout en Haute-Savoie, alors que les cerises et les prunes permettent la fabrication d'eau-de-vie. Les poires en particulier sont conservées par séchage ¹⁹⁷.

À la fin du XVIII^e siècle, certaines communes près de Thonon et bordant le lac Léman se spécialisent dans la production de cerises, notamment à Lugrin, Maxilly et Neuvecelle. Contrairement à la vaste majorité de la production fruitière en Savoie, les cerises constituent un produit d'exportation aussi bien que de consommation locale. Les cerises sont vendues en Suisse et à Genève plus précisément, soit en tant que produit brut, soit transformées en eau-de-vie ¹⁹⁸. Les sources du XVIII^e siècle mentionnent également la culture de prunes, noix, poires et pommes ¹⁹⁹. Dans le canton de Douvaine au début du XIX^e siècle, les pommes et les poires sont consommées sous forme de cidre ou bien séchées dans les fours, à l'issue de la fournée du pain, afin de les conserver. Les prunes sauvages sont séchées au soleil. Les fruits secs sont réhydratés au moment de leur consommation et interviennent dans les régimes alimentaires paysans en tant qu'aliments de secours, permettant notamment de diminuer une partie de la consommation du pain ²⁰⁰.

Concernant la production de légumes dans la ville de Thonon, deux témoignages offrent une vision plus diversifiée que celle présentée dans les rapports agricoles. Le premier, le journal de menus quotidiens provenant du couvent des visitandines de Thonon, tenu entre 1725 et 1726, contient un niveau de précision rarement vu dans les sources. Ce carnet permet de confirmer la consommation régulière de céleri, de chou, de citrouille, d'épinards, de poireaux, de pourpier, de salade, de « racines », de « racines jaunes » et de raves ainsi que de légumineuses comme des lentilles, des fèves et des pois. L'utilisation d'aromates et d'herbes indigènes – ail, oignons, sauge, persil, marjolaine – est également attestée ²⁰¹. Ce dernier élément fournit des indices quant à l'assaisonnement des mets au couvent. Bien que l'utilisation d'épices dans la cuisine des visitandines ne puisse pas être complètement écartée, l'emploi d'herbes et d'aromates natifs est conforme aux tendances culinaires de la gastronomie française de cette époque.

La deuxième source, un règlement de l'hospice civil de Thonon publié en 1792, met l'accent sur l'utilisation de légumes de saison dans la composition d'une alimentation équilibrée et saine. Préparés sous forme de potage, la consommation de légumes permet d'éviter un régime alimentaire trop porté sur le pain et la viande, qui « entraineroit bientôt un degout insupportable et qui pourroit trop tendre à l'alkalescence et putridité des humeurs » ²⁰². Le règlement mentionne à titre indicatif l'utilisation de la chicorée, des épinards, de la « betterave champêtre », de l'oseille, du pourpier, du céleri, du salsifis noir, de la carotte, de la rave et de la pomme de terre, cuits à l'eau et apprêtés avec du beurre et du bouillon.

L'exemple de la Chautagne présente un cas de figure particulier en raison de l'importance de la

¹⁹⁷ TOCHON, 1871, p. 232

¹⁹⁸ AD Haute-Savoie, 16 L 41 (8), *Observations particulières pour Monsieur le Sous-prefet sur le produit des cerises*, s.d.

¹⁹⁹ AD Haute-Savoie, 1 C II 72 (13), *État de la récolte en Chablais pour 1759*

²⁰⁰ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante (1806)*, publié dans COLLOMB, DEVOS, 1981, p. 45

²⁰¹ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

²⁰² AD Haute-Savoie, 16 L 74 (87), *Règlement pour l'hospice civil, cydevant hotel-dieu de Thonon...* 1^{er} frimaire an VII, fol. 16r.

vigne dans cette région qui éclipse toute autre production végétale. Parmi les différentes cultures présentes en Chautagne au XVIII^e siècle, la vigne est de loin la plus rentable²⁰³. Par exemple, à Chindrieux, la vigne représente à elle-seule un tiers des revenus totaux de la paroisse et 52,5% des revenus des parcelles cultivées²⁰⁴.

Malgré la prépondérance de la vigne, les états des récoltes ne sont pas complètement dépourvus d'autres denrées végétales. À l'exception des noix qui, avec le vin, constituent les seuls articles d'exportation à la fin du XVIII^e siècle, la production de denrées végétales est destinée exclusivement à la consommation locale. Les raves sont cultivées en grandes quantités car elles sont d'une grande ressource « tant pour les gens que pour le bétail »²⁰⁵. La pomme de terre apparaît comme une culture relativement marginale dans ce rapport de 1791, cultivée surtout dans la paroisse de Motz. En termes de fruits, des châtaignes, des poires et des pommes sont mentionnées dans le rapport qui précise également que les pois et les fèves ne sont cultivés qu'en très petites quantités²⁰⁶.

Le relatif manque de variétés de fruits attesté par les sources du XVIII^e et du début du XIX^e siècles contraste avec le contenu d'un guide touristique publié en 1872. Dans son œuvre sur les attraits historiques et pittoresques de la Savoie, Achille Raverat remarque au contraire l'abondance et la variété de fruits produits en Chautagne : « Les fruits, pêches, abricots, figues, amandes, noix et châtaignes réussissent parfaitement dans cette contrée »²⁰⁷. L'arboriculture fruitière en Chautagne a-t-elle connu une évolution croissante dans la deuxième moitié du XIX^e siècle ?

Parmi tous les lieux étudiés, la vallée de Chamonix constitue sans doute le territoire le moins propice à la culture de fruits et légumes. Cependant, les témoignages de voyageurs dans la région divergent

quant à l'extrémité de la situation. Cette divergence pourrait en partie s'expliquer par les variations de saison et d'année en année mais aussi par la nature subjective de ce type de témoignages. Par exemple, M. de la Roque remarque en 1776 que la vallée est « parfaitement cultivée, et toutes sortes de graines et de légumes y réussissent »²⁰⁸, précisant que seuls les fruits sont de médiocre qualité. Son évaluation relativement positive de l'état des cultures contraste vivement avec celle d'un curé français qui constate la pauvreté absolue des sols en 1792.

« Les plaines ou prairies que nous traversâmes au bas de cette montagne sont assez incultes, produisent à peine du blé noir et annoncent un pays misérable. Les habitants en paraissent fort doux ; chacun d'eux labourait son petit champ près de sa demeure »²⁰⁹.

Il n'est pas surprenant que le blé noir ne prospère pas dans la vallée de Chamonix, car c'est une culture qui n'est pas adaptée aux environnements au-dessus de 600 m d'altitude. Néanmoins, l'impression d'un terrain hostile à la culture et la misère qui en résulte est marquante. Nous pouvons confirmer également la présence de jardins-potagers domestiques à proximité des

²⁰³ DURUPHTY, 1999, p. 121

²⁰⁴ DURUPHTY, 1999, p. 122

²⁰⁵ AD Savoie, C 579, Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne, 6 novembre 1791.

²⁰⁶ AD Savoie, C 579, Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne, 6 novembre 1791.

²⁰⁷ RAVÉRAT, 1872, p. 677

²⁰⁸ LA ROQUE M. de, *Voyage d'un amateur des arts dans les Pays-Bas..., en Savoie, en Italie, en Suisse, 1775-1778*, Amsterdam, 1783, 4 vol. in-12, t. I, pp. 287 et suiv., cité dans BRUCHET, 1981, p. 323

²⁰⁹ Manuscrit d'un curé français fuyant la Révolution, extraits publiés par M. Cochard, dans les *Annales religieuses d'Orléans*, 1899, cité dans BRUCHET, 1981, p. 357

habitations, qui constituent certainement une source importante de denrées végétales pour les habitants de la vallée.

Au XIX^e siècle, l'amélioration des voies de communication et la présence toujours plus importante d'étrangers issus des milieux aristocratiques et bourgeois, encouragent la diversification des fruits et légumes consommés à Chamonix. Cette évolution concerne la population bourgeoise et surtout la population saisonnière, composée de touristes aisés. Par exemple, le gérant de l'hôtel des Alpes à Chamonix achète des citrons, des oranges, des cerises, des fraises, des abricots, des tomates et des framboises en 1874. On a également réglé une facture chez «le fruitier», indiquant la présence d'un primeur-importateur dans la ville à cette époque²¹⁰. Dans la livre de cuisine de François Descotes, ancien maître d'hôtel à Chamonix, on recense de nombreux fruits et légumes qui ne sont pas natifs du terroir : artichauts, asperges, aubergines, tomates, poivrons, coings, abricots, melons, pêches...²¹¹

Achat et vente de fruits et légumes

Concernant la vente de fruits et légumes sur les marchés, les sources du XVIII^e siècle témoignent d'une préoccupation pour la fraîcheur et la qualité des produits. L'article I I du règlement de police de Cluses de l'année 1774 interdit la vente de fruits non mûrs, gâtés ou autrement corrompus²¹². Ce souci de qualité démontre également une prise en compte de la santé publique. Selon certaines théories de la digestion, issues de la pensée antique mais encore en vogue au XVIII^e siècle, la chaleur du soleil « digère » en partie le fruit, facilitant sa consommation et sa bonne digestion par l'Homme²¹³. Ainsi, manger des fruits lorsqu'ils ne sont pas mûrs, serait à l'origine de dangereux maux de ventre.

L'existence d'une loi contre la vente de fruits immatures suggère que la pratique était courante. Dans une lettre datant de 1790, cette même pratique est dénoncée.

« On a vû quelques fruits d'été ; mais on a perdu depuis quelques années, l'agrément d'en jouir, soit par l'avidité des possesseurs empressés de tirer un plus grand lucre des primeurs, soit pour sauver leurs fruits des ravages qui se commettent impunément dans les campagnes où le droit de propriété n'est plus connu où est mal conservé. Il ne se voit sur les marchés que des fruits dématurés, à peine dans leurs accroissements »²¹⁴.

Au XVIII^e siècle, une petite quantité de fruits frais sont importés de France, Turin et Genève pour une clientèle bourgeoise. Les registres de douanes de Chambéry pour les années 1775 et 1788 enregistrent l'importation d'amandes et de noisettes, de prunes et d'olives de Provence, de cerises de Marseille, de figues de Turin et de France, et des agrumes – citrons, limes et oranges – de Genève et de France²¹⁵.

²¹⁰ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° d'inv. 2015.0.640, *Livre de comptes*, Hôtel des Alpes, 1874-1878

²¹¹ DESCOTES, 1897

²¹² AC Cluses, I I, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825

²¹³ CHARBONNEAU Frédéric, « "Melon pervers". Attraites et périls de la bonne chère au siècle de Vatel » in *Dix-septième siècle*, 2002/4 (n° 217), p. 584. Selon le *Dictionnaire universel français et latin...*, 1752, « digérer, se dit aussi de l'action du soleil qui meurt les fruits en atténuant leurs parties, & en exaltant leurs esprits. »

²¹⁴ AD Savoie, C 579, *État de la récolte de l'année 1790 rière Montmeillan et les paroisses voisines*

²¹⁵ AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1775 ; AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1788

Au cours du XIX^e siècle, la fréquence des fruits et des légumes non-indigènes s'accroît ; les denrées exotiques deviennent plus courantes dans la cuisine et plus accessibles en termes de prix. François Descotes précise dans son recueil de recettes que « l'aubergine est un légume du Midi qui aujourd'hui [sic] n'est plus de luxe et s'emploie presque aussi fréquemment que la tomate »²¹⁶. Alexandre Ducroz, petit bourgeois de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne, achète des asperges, des poivrons, des tomates, des artichauts, des citrons et des oranges entre 1848 et 1876, en plus des espèces plus courantes comme des pommes de terre, des salades, des raves, des pommes et des poires. Ses légumes et fruits sont achetés principalement au marché de la ville, auquel il envoie sa domestique selon une fréquence hebdomadaire²¹⁷. Nous constatons qu'à cette date, la saisonnalité des denrées végétales est encore un facteur distinctif ; à partir du XX^e siècle seulement, l'importation de fruits et légumes produits hors saisons dans des pays lointains devient possible²¹⁸.

²¹⁶ DESCOTES, 1911, p. 134

²¹⁷ AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*

²¹⁸ FLANDRIN, Jean-Louis, « L'époque contemporaine (XIX^e-XX^e siècle) » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 719

²¹⁹ QUELLIER Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne » in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, p. 71

²²⁰ QUELLIER, 2004, p. 70

Circuits d'autoconsommation

La production et consommation des denrées végétales se passent souvent dans des schémas d'auto-suffisance, au sein des familles ou des petites communautés de voisins. Des circuits d'autoconsommation existent en milieu paysan et bourgeois, bien que les caractéristiques de ceux-ci divergent de façon significative selon le niveau socio-économique des producteurs.

Le jardin-potager

MILIEU PAYSAN

Pour les populations paysannes comme citadines pauvres, les avantages du jardin-potager sont multiples. Selon Florent Quellier, le phénomène de l'autoconsommation est intimement lié à la question de sécurité alimentaire²¹⁹. Dans le contexte paysan, Florent Quellier considère les jardins potagers-fruitiers comme des espaces « compensatoires ». Cultiver ses propres denrées végétales assure un certain degré d'autosuffisance et permet la diversification du régime alimentaire. De cette façon, le jardin-potager atténue les angoisses liées aux crises de subsistances et de cherté alimentaire ressenties par la population²²⁰. En milieu paysan, les informations sur les jardins-potagers sont rares car leurs produits servent principalement à l'alimentation de la famille ; par conséquent ils n'apparaissent pas dans les rapports officiels. Néanmoins, quelques témoignages sur l'existence de ces derniers suggèrent leur importance.

Dans la première moitié du XVIII^e siècle, à Chindrieux dans la région de la Chautagne, les parcelles de terre dédiées à la culture domestique sont plus rentables que celles plantées en céréales. Cependant, cette activité ne repré-

sente qu'une petite portion du revenu total de la paroisse en 1729²²¹. À Chambéry, la capacité d'autoproduire des denrées végétales dans les fossés de la ville est une ressource précieuse pour ses habitants pauvres. Les terrains sont exploités par des contrats d'acensement accordés par la commune et ses « serviteurs de ville »²²². Ces espaces sont particulièrement fertiles, « humides et très-gras »²²³, en raison des débris végétaux et animaux qui s'y décomposent. La production végétale issue des parcelles des fossés, fournit la plus grande partie de la nourriture du « bas-peuple », dont le régime alimentaire est majoritairement végétarien. La pomme de terre est d'un secours particulier²²⁴.

Le jardin-potager demeure une ressource importante pour la paysannerie au cours du XIX^e siècle. Après l'inondation de 1860, les habitants de Cluses déclarent les pertes de nombreuses parcelles de « jardinage » mais aussi de champs agricoles, semés essentiellement en pommes de terre et maïs²²⁵. Une enquête agricole de 1892 précise que le produit des jardins domestiques dans la commune de Cluses est consacré entière-

ment à l'alimentation des familles et occupe une surface totale de 2 hectares²²⁶.

MILIEUX ARISTOCRATIQUE ET BOURGEOIS

La bourgeoisie disposait également de jardins-potagers au XVIII^e siècle, non dans l'enceinte de la ville, mais grâce à l'acquisition de patrimoines fonciers à l'extérieur. L'étude de la répartition de ces propriétés démontre une réelle volonté d'assurer un accès personnel aux produits agricoles – fruits, légumes, volailles, vin, etc. Mais cette « obsession de l'autosubsistance »²²⁷ chez la bourgeoisie ne répond pas aux mêmes angoisses que celles des milieux pauvres. Pour le paysan, il est question de subvenir à ses propres besoins alimentaires ; la pratique découle d'une obligation, et non pas d'un libre choix. Pour les plus riches, la quête de l'autosuffisance est liée au désir de mettre en avant et de renforcer leur statut social élevé. De cette façon, le jardin-potager représente pour le noble ou le bourgeois, une « assurance culturelle de pouvoir afficher sa distinction sociale par la consommation des produits de son domaine »²²⁸.

Le jardin-potager permet de répondre aux soucis de « salubrité culturelle »²²⁹. En cultivant les aliments dans un espace contrôlé, les fruits et légumes du jardin sont éloignés de leur nature sauvage et deviennent donc plus « propres » à la consommation dans le sens symbolique du terme. Parmi les plantes cultivées dans ces espaces, il existe même une hiérarchisation entre les fruits et légumes qui poussent près du sol ou dans la terre, et le produit des arbres fruitiers qui poussent en hauteur, comme les poires, les pêches et les figues. Ces derniers sont considérés comme nobles et sont particulièrement recherchés dans la culture culinaire française. Lors du repas, les fruits nobles sont souvent servis en dessert²³⁰.

²²¹ DURUPHTY, 1999, p. 121

²²² TOWNLEY Corinne, *Chambéry et les Chambériens : 1660-1792*, Annecy-le-Vieux, Historic'One Éditions, 1999, p. 20

²²³ DAQUIN, 1787, pp. 19, 120-121

²²⁴ DAQUIN, 1787, pp. 37-38, 120-121

²²⁵ AC Cluses, Q 37, *Déclarations de dommages des particuliers suite à l'inondation de 1860*

²²⁶ AC Cluses, F 11, *Questionnaire de l'enquête agricole de 1892 pour la commune de Cluses*, p. 7

²²⁷ BECCHIA Alain (dir.), *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle*, Chambéry, Université de Savoie, Laboratoire Langues, Littératures, Sociétés (Patrimoines ; 3), 2012, p. 164

²²⁸ QUELLIER, 2004, p. 77

²²⁹ QUELLIER, 2004, p. 72

²³⁰ QUELLIER, 2013, p. 82

Les jardins-potagers sont aussi des espaces d'expérimentation, où les nouvelles plantes comestibles sont adoptées par des individus, longtemps avant d'être intégrées à grande échelle dans des systèmes alimentaires et culinaires²³¹. Par exemple, l'apparition de «*tartufles*» dans les menus des visitandines de Thonon pré-date d'environ soixante-dix ans l'apparition de cette culture dans les états de récoltes du Chablais. Il est fort possible que les pommes de terre consommées par les visitandines aient été issues du jardin-potager du couvent.

La cueillette

En dehors des périodes de disette, la pratique de la cueillette est particulièrement mal documentée. Parfois mentionnées dans les récits de voyages, les descriptions sont brèves. Par exemple, le duc de la Rochefoucauld d'Enville dit avoir mangé beaucoup de fraises dans une auberge à Chamonix en 1762²³². Rodolphe Töpffer consomme des framboises et des ambresailles (des myrtilles) sauvages et boit du cidre fait avec des pommes sauvages dans un chalet de la haute vallée de Servoz au milieu du XIX^e siècle²³³.

Quand la cueillette est évoquée dans les rapports officiels, ce n'est que vaguement et le plus souvent de façon péjorative ; le recours aux plantes sauvages est présenté comme un acte de désespoir et sert d'argument pour plaider la cause des pauvres nécessiteux lors des épisodes de pénurie alimentaire. Dans le passage qui suit, l'évocation de la cueillette illustre l'indigence totale d'une population.

«Toutes nos paroisses voisines sont reduittes a les dernieres extremité et manquent du necessaire le plus etroit y ayant des paroisses ou l'on ne trouveroit pas un morceau de pain et la plupart des particuliers reduits à aller chercher des herbes

dans les prés quels font recueillir pour leur servir de soupes»²³⁴.

La cueillette est donc associée à la misère dans les sources des XVIII^e et XIX^e siècles. Ces sources reflètent les mentalités d'une élite politique et sociale, pour qui l'association entre la consommation de plantes sauvages et l'extrême pauvreté est bien établie. Mais les préjugés des auteurs ne représentent pas nécessairement la réalité de la cueillette –pourquoi et comment elle est pratiquée– parmi la population paysanne.

Les travaux d'un ethnobotaniste chambérien, Alfred Chabert, dépeignent une autre vision de l'utilisation des plantes sauvages en Savoie. Dans son article de 1897, Alfred Chabert montre que la cueillette est pratiquée à la fois en temps de pénurie alimentaire et en temps d'abondance, bien que les espèces et les quantités employées soient différentes selon les circonstances²³⁵. En interrogeant des sujets-témoins à travers la Savoie et la Haute-Savoie actuelles sur leurs pratiques contemporaines mais aussi sur leurs souvenirs d'enfance, Alfred Chabert a pu établir une liste de plusieurs dizaines de plantes sauvages comestibles employées par la population paysanne²³⁶.

Même dans les années d'excellentes récoltes, la cueillette de fruits sauvages est déjà bien connue.

²³¹ QUELLIER, 2004, p. 70

²³² ROCHEFOUCAULD D'ENVILLE, duc de, cité dans BRUCHET, 1981, p. 291

²³³ TÖPFFER, 1854, p. 105

²³⁴ AD Savoie, C 579, *Correspondance de M. Rivoire sur une situation de disette dans les paroisses autour de Pont de Beauvoisin*, 12 mai 1790, Pont de Beauvoisin

²³⁵ CHABERT Alfred, *Plantes médicinales et plantes comestibles de Savoie*, FRITSCH Robert (préf. dessins, tables), Apremont, Curandera, 1986, 151 p.

²³⁶ CHABERT, 1986, p. 22

Les cerises, les prunes, les pommes, les poires, les fraises, les framboises, les myrtilles et les noisettes sont ramassées pour la consommation directe et même, en certains cas, pour la vente au marché. C'est notamment le cas pour les petits fruits et baies comme la fraise, la framboise et les myrtilles, ou *ambrunes* en francoprovençal²³⁷. À la fin du siècle, les cerises et les prunes servent à faire une sorte de kirsch alors que les pommes et les poires, comme leurs variétés domestiques, sont transformées en cidre²³⁸. On presse les noisettes sauvages afin d'en extraire l'huile²³⁹. En plus des fruits classiques, Alfred Chabert cite l'utilisation des fruits ou pommes de l'alisier et de l'aubépine. Ceux-ci peuvent être séchés, moulus et mélangés à la farine d'orge et d'avoine pour faire du pain, bien qu'il s'agisse d'une pratique déjà abandonnée au moment où l'auteur publie son article. Autre coutume en voie de disparition à la fin du XIX^e siècle, l'extraction de l'huile des graines de pins cembro²⁴⁰.

Les fleurs de la famille des primevères sont surtout utilisées en salade mais aussi comme ingrédient dans les beignets et les *matafans*. Les feuilles agrémentent les potages, notamment les jeunes feuilles de violettes, de fraisiers et de primevères qui sont toujours associés avec les feuilles d'orties, de chicorée sauvage, de laitue vivace, d'épinards sauvages et d'oseille. La mâche sauvage, les feuilles de cresson et de pissenlits sont essentielles à la composition de salades. Selon Alfred Chabert, le pourpier sauvage se vend

encore sur les marchés à la fin du XIX^e siècle²⁴¹.

D'autres plantes servent plus précisément à la fabrication de boissons, de liqueurs et de tisanes, telles que la gentiane, le génépi et la sève du bouleau²⁴².

Lors de son périple, l'ethnobotaniste signale à plusieurs reprises que la popularité des épinards sauvages surpasse celles des autres plantes.

«Etonné, dans un canton montagneux de la Savoie, de me voir constamment servir des plats d'épinards, quoiqu'il n'y en eût point dans les jardins potagers, étonné des réponses dilatoires qui m'étaient faites à ce sujet, je questionnai une fillette. Elle m'expliqua avec empressement que dans le pays l'épinard croissait naturellement, tandis qu'à Chambéry, ajoutait-elle avec dédain, il fallait le cultiver !»²⁴³

Cette anecdote est intéressante non seulement pour les informations qu'elle fournit sur la consommation d'épinards, mais aussi parce qu'elle fait allusion à la réticence des interlocuteurs de parler librement de l'origine sauvage des denrées. Il semble qu'à la fin du XIX^e siècle, la cueillette souffre toujours d'une connotation négative et que cette attitude soit partagée, au moins en partie, par la population paysanne. Alfred Chabert signale sa difficulté à récolter des témoignages sur le sujet. Ses interlocuteurs, «*dans leur ignorance réelle ou affectée*» hésitent à assumer ou expliquer ouvertement l'importance de la cueillette dans leurs régimes alimentaires quotidiens et «regardent parfois comme une injure qu'on puisse les supposer capables de se nourrir d'autre plantes que les végétaux cultivés»²⁴⁴. On assisterait donc à un renforcement du préjugé social envers la cueillette au sein de la population campagnarde. Ce préjugé est sûrement dû en partie à l'association, déjà évoquée, entre la cueillette et la pauvreté et en partie à la disparition de la cueillette comme

²³⁷ CHABERT, 1986, p.26

²³⁸ CHABERT, 1986, p. 49

²³⁹ CHABERT, 1986, p. 51

²⁴⁰ CHABERT, 1986, pp. 30, 51

²⁴¹ CHABERT, 1986,

pp. 31-36

²⁴² CHABERT, 1986,

pp. 49-51

²⁴³ CHABERT, 1986, p. 36

²⁴⁴ CHABERT, 1986, p. 21

ressource alimentaire, grâce aux progrès techniques et des transports²⁴⁵. Il est possible qu'avec l'évolution sociale et l'abandon progressif de ces savoir-faire, le recours aux plantes sauvages renvoie à l'archaïsme et au manque de progrès même parmi une population qui le pratique encore.

La crainte de disette et de famine généralisées n'est plus vraiment une préoccupation principale pour la paysannerie à la fin du XIX^e siècle ; entre autres, l'amélioration des routes d'accès et des moyens de transports facilitent l'importation des denrées en cas de pénurie. Néanmoins, Alfred Chabert s'intéresse à l'utilisation des plantes sauvages en temps de crise alimentaire dans le passé, notamment lors de la grande disette de 1816-1817. En interrogeant les plus anciens de son temps, il recueille un nombre de pratiques liées à la disette. Par exemple, les graines de chanvre (le chènevis) peuvent être broyées et mangées sous forme de gruau avec le gruau d'avoine²⁴⁶. Les fleurs de carlines étaient apparemment si populaires lors de la disette de 1816-1817, qu'elles avaient presque totalement disparu de la Savoie à la fin du XIX^e siècle²⁴⁷. En temps normal, les bulbes et tubercules servent de condiments, par exemple la civette sauvage. Mais en temps de disette les orchis, les oignons de tulipes, les chardons à tubercules et les gesses tubéreuses, etc. deviennent des aliments de base, malgré leurs faibles valeurs nutritionnelles et leur caractère parfois très indigeste²⁴⁸.

²⁴⁵ CHABERT, 1986, p. 22

²⁴⁶ CHABERT, 1986, pp. 30-31

²⁴⁷ CHABERT, 1986, pp. 31-32

²⁴⁸ CHABERT, 1986, pp. 38-43

²⁴⁹ FLANDRIN,

« L'alimentation paysanne... », 1996, p. 610

²⁵⁰ AD Haute-Savoie, 10 J 58, Testament

d'honorable Michel Coutet de Tacconnard, 1733

Pratiques culinaires

Cuisine paysanne

LA SOUPE

La soupe est très importante dans la cuisine paysanne. Selon Jean-Louis Flandrin, elle serait « le plus fondamental de ces aliments complémentaires »²⁴⁹ pour la paysannerie européenne. En Savoie, l'importance des produits laitiers, très conséquente dans certaines régions, vient nuancer cette supposition. Néanmoins, la soupe reste un aliment central dans les régimes alimentaires de la population paysanne en Savoie. Dans les correspondances et rapports relatifs aux situations de disette, les secours en soupe sont souvent fournis en plus des rations de céréales ou du pain. En temps normal, la soupe est aussi donnée aux pauvres de façon charitable. Des testaments d'habitants de Chamonix du deuxième quart du XVIII^e siècle stipulent que des repas composés de pain et de soupe de légumes sont offerts en aumône aux plus nécessiteux. Par exemple, le testament de l'honorable Michel Coutet de Tacconnard, dans la paroisse de Chamonix prévoit un don de « vingt quart de bled commun, avec la soupe dûement ensaisonnée qui sera faite de telle légume qu'il conviendrat aux heritiers d'employer »²⁵⁰.

La soupe est avant tout un met extrêmement adaptable et économique dans tous les sens du terme. Ainsi, elle est particulièrement utile en cas de pénurie alimentaire ou de pauvreté. D'abord, ses configurations sont sans limites ; on peut tout mettre dans une soupe, y compris des ingrédients frais, secs, rances ou abîmés. Une soupe peut facilement être rallongée pour nourrir une plus ou moins grande fratrie avec ajout d'eau ou de lait. En plus, sa méthode de cuisson permet d'économiser le gras qui est absorbé dans son intégralité par le bouillon, contribuant ainsi à l'avantage

économique de la soupe. La confection de ce met ne nécessite que peu de savoir-faire techniques, peu de préparatifs, peu d'ustensiles et peu de surveillance lors de la cuisson. De cette façon, l'adoption de la soupe comme mets quotidien représente un gain de temps pour la maîtresse du foyer, la rendant disponible pour d'autres tâches ménagères ou agricoles, essentielles à la survie de la famille²⁵¹.

Tout comme la soupe offerte par Michel Coutet de Tacconnard, les soupes et potages sont composés de légumes, d'herbes et de racines – issus du potager ou de la cueillette – de légumineuses, éventuellement d'un morceau de viande et de sel. Même s'il est possible de tout mettre dans une soupe, il ne faut pas pour autant nier l'existence d'une vraie cuisine paysanne ; la sélection des aliments choisis ou cueillis et l'association de ces ingrédients répondent à la fois à des critères gustatifs et nutritionnels, et à des impératifs dictés par le besoin²⁵². Même dans la confection de soupes économiques, fournies aux plus pauvres par les pouvoirs civils au début du XIX^e siècle, il existe une réelle préoccupation pour le goût. La variété de l'alimentation charitable est assurée par l'alternance et l'association de différents ingrédients – haricots un jour, lentilles le lendemain – pour « faire ces soupes plus ou moins différentes par le goût »²⁵³. L'addition d'aromates est faite dans le seul souci d'augmenter leur appétence gustative.

« On pourra leur donner un goût agréable, en y mettant des oignons, célerie, choux-croûte, poireaux, carottes, choux, pois verts, navets, oseille, de la sarriette, thym, laurier et graines aromatiques, &c. avec du sel et du poivre »²⁵⁴.

La soupe n'est pas uniquement un mets à destination des plus démunis. C'est notamment grâce à la fluidité de sa composition que la soupe s'adapte

facilement à une variété de contextes culinaires. Dans la tradition gastronomique française, le potage est un élément incontournable. Il est toujours proposé chaud en premier service du repas²⁵⁵. Conformément à cette tradition, une soupe aux légumes est servie quotidiennement en premier plat du dîner, le repas de mi-journée, chez les moines du prieuré de Bellevaux²⁵⁶. Au XIX^e siècle, la popularité des potages aux légumes ne diminue pas. Dans *Les secrets d'un fin bec*, un livre de cuisine issu de l'héritage culinaire des grands hôtels de Chamonix, on recense vingt-et-une recettes de potages, majoritairement à base d'ingrédients végétaux²⁵⁷. Selon un registre des consommations individuelles de juin 1876, la clientèle bourgeoise de l'Hôtel Impérial à Chamonix, commande régulièrement des potages. Malheureusement, les données fournies dans ce registre n'indiquent pas leur composition²⁵⁸. Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, l'auteur suggère de nombreux menus pour le déjeuner et le dîner. Le potage (ou la soupe) figure en premier plat dans tous les menus de dîners de cérémonie. Il est plus ou moins

²⁵¹ QUELLIER, 2013, p. 33

²⁵² QUELLIER, 2013, p. 41

²⁵³ AD Savoie L 1702, *Instructions sur les soupes économiques*, p. 6.

²⁵⁴ AD Savoie L 1702, *Instructions sur les soupes économiques*, pp. 7-8

²⁵⁵ QUELLIER, 2013, p. 91

²⁵⁶ AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

²⁵⁷ DESCOTES, 1911, pp. 1-10

²⁵⁸ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial, 1876*

consistant selon la saison, allant du potage gras au tapioca et carottes en hiver au « très délicat » potage printanier, composé de pommes de terre, asperges, haricots verts et petits pois, en été ²⁵⁹.

ASSAISONNEMENT ET SPÉCIFICITÉS RÉGIONALES

Nous avons déjà vu comment la cueillette sert de ressource alimentaire, même en temps d'abondance. Les plantes sauvages jouent aussi un rôle dans l'assaisonnement des mets et contribuent à l'existence d'une véritable cuisine paysanne. Les travaux d'Alfred Chabert démontrent que plusieurs ingrédients issus de la cueillette sont employés principalement à des fins gustatives dans la cuisine paysanne. C'est le cas, par exemple, des fruits de l'alisier qui servent à parfumer le cidre, ou de la civette utilisée en tant que condiment. Les travaux d'Alfred Chabert suggèrent aussi que l'utilisation des plantes sauvages permet l'essor des cuisines régionales et locales. Le goût des plantes varie d'un massif et d'une vallée à l'autre et pour cette raison, la même plante n'est pas cuisinée de la même façon partout. L'ethnobotaniste déplore la perte progressive de ces spécificités régionales – dont l'utilisation des plantes sauvages fait partie intégrale – et l'homogénéisation des pratiques culinaires sur l'ensemble du territoire.

« L'uniformité incolore et monotone qui s'étend sur tout et sur tous, grâce à la facilité des communications, s'étend aussi sur la cuisine, et les gargotiers mettent leur point d'honneur à vous servir à

2 000 mètres d'altitude les mêmes mets que dans les grandes villes. Les vieilles recettes se perdent et l'on n'est pas mieux nourri » ²⁶⁰.

À l'inverse de la grande diversité des usages des plantes sauvages, Alfred Chabert remarque l'absence des champignons dans les pratiques de cueillette et dans la cuisine paysanne ; c'est une caractéristique quasi-universelle à travers toute la Savoie. Selon l'auteur, la cueillette de champignons est mal connue de la plupart des habitants de la campagne et leur consommation est dédaignée par cette population. Ses remarques trouvent écho dans celles du maître-cuisinier François Descotes.

« L'habitant de nos campagnes principalement ne sait nullement utiliser ce mets [les champignons] que la Providence sème à profusion sous ses pas ; il n'aurait très-souvent qu'à se baisser pour se procurer un plat abondant, savoureux et qui ne lui coûte rien » ²⁶¹.

Cette spécificité de la cuisine paysanne diffère considérablement du modèle bourgeois, dans lequel les champignons occupent une place d'honneur.

Cuisine aristocratique et bourgeoise

La cuisine française domine en Europe entre les XVI^e et XVIII^e siècles, en termes de rayonnement et d'influence externe ²⁶². De ce fait, et en raison de sa proximité géographique de la Savoie, il est intéressant de comparer la cuisine aristocratique et bourgeoise en Savoie avec le modèle français du XVIII^e siècle.

À l'époque moderne, la cuisine aristocratique française se distingue notamment par son engouement pour les légumes. Dans les livres de cuisine français, le nombre de plats à base de légumes et la diversité d'espèces végétales employées, s'accroissent. La progression de trois catégo-

²⁵⁹ GRANDCHAMP, 1883, pp. 905-910

²⁶⁰ CHABERT, 1986, p. 38

²⁶¹ DESCOTES, 1897, p. 108

²⁶² FLANDRIN, « Choix alimentaires et art culinaire... », 1996, p. 657

ries de légumes est particulièrement marquée : les champignons ; les artichauts et les cardons ; et les asperges²⁶³.

Nous avons déjà constaté l'absence de champignons dans la cuisine paysanne de Savoie. De ce fait, la fréquence de champignons dans la cuisine aristocratique et bourgeoise en Savoie à partir du XVIII^e siècle, suggère fortement l'effet d'une influence externe. De plus, l'utilisation d'artichauts et d'asperges, souvent en association avec des champignons, correspond particulièrement bien aux tendances françaises. Dans le livre de raison de Montmélian, les champignons figurent dans environ un cinquième des recettes à base de viande, par exemple le « hachis à la viande crue » ou la « viande à la Suisse », une sorte de daube au mouton ou au canard²⁶⁴. Le trio champignons-artichauts-asperges ou l'association des seuls artichauts-asperges, se retrouvent dans trois recettes pour la viande blanche de volaille ou de veau : cela permet sans doute de mieux apprécier leurs parfums délicats²⁶⁵.

Les champignons, les artichauts et les asperges sont présents dans environ 40 % des recettes pour légumes contenues dans le livre de Montmélian. Ces ingrédients figurent seuls – en plat – ou en association avec d'autres légumes. On recense trois recettes ou méthodes pour préparer les asperges, trois recettes pour les artichauts ou cardes d'artichauts et deux façons de cuisiner les champignons²⁶⁶. Les artichauts et les asperges servis en plat sont généralement bouillis avant d'être frits au beurre ou présentés avec une sauce au beurre, une sauce à la crème ou une sauce blanche aux jaunes d'œuf et au verjus. Le libre emploi de sauces, surtout à base de beurre, est également typique de la cuisine française de l'époque moderne. Les champignons servis en plat sont pochés aux herbes aromatiques ou alors

avec un bouillon fait d'écorce d'orange et du vin. Selon cette deuxième méthode, le plat de champignons est proposé avec une sauce au beurre ou à la crème et parsemé d'herbes fines et du verjus²⁶⁷.

Les champignons, et dans une moindre mesure les asperges, agrémentent les farces de viandes utilisées par exemple dans les recettes pour les laitues et les choux farcis²⁶⁸.

Il est important de se rappeler que les livres de cuisine ne reflètent pas forcément la réalité des pratiques culinaires. Nous ne savons pas si les recettes citées ci-dessus ont été réellement employées dans un foyer bourgeois de Montmélian ou si elles sont représentatives de la cuisine bourgeoise de cette ville ou d'ailleurs.

La cuisine bourgeoise du XIX^e siècle est fortement marquée par les évolutions des siècles précédents. Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, les artichauts et cardons, champignons et asperges sont toujours parmi les légumes les plus employés. Sur un total de 151 recettes, nous recensons onze recettes pour les artichauts, onze recettes pour les cardons, dix recettes pour les champignons et six recettes pour cuisiner les asperges. La popularité de la famille artichaut-cardon est dépassée

²⁶³ FLANDRIN, « Choix alimentaires et art culinaire... », 1996, pp. 658-659

²⁶⁴ « Hachis de viande crue et andouillettes » et « Viande à la Suisse » in BOUCHET, 2003, pp. 30, 35

²⁶⁵ « Fricassés de poulets, pigeonneaux, ou d'autres viandes crues », « Autre fricassé » et « Estuvé ou gibelotte » in BOUCHET, 2003, pp. 28-29, 31

²⁶⁶ BOUCHET, 2003, pp. 64-66

²⁶⁷ « Champignons » in BOUCHET, 2003, p. 66

²⁶⁸ « Laitues farcies » et « Choux farcis » in BOUCHET, 2003, pp. 62-63

seulement par celle de la pomme de terre pour laquelle on compte vingt-trois recettes. Plusieurs variétés de choux et de petits pois sont également courant (fig.3).

ADOPTION DES PLANTES NON-INDIGÈNES

Évolution de la pomme de terre

Du jardin-potager à la culture en champ

Le rôle du jardin-potager dans l'introduction et l'adoption des nouvelles espèces alimentaires a déjà été établi, même s'il est difficile d'illustrer ce phénomène à travers des exemples concrets.

Les *tartufles* consommées sur la table des visitandines de Thonon proviennent sans doute du jardin du couvent. La marginalité de ce légume dans les menus pourrait refléter sa nouveauté ; la pomme de terre n'est servie que peu de fois par rapport au nombre de services de choux ou de

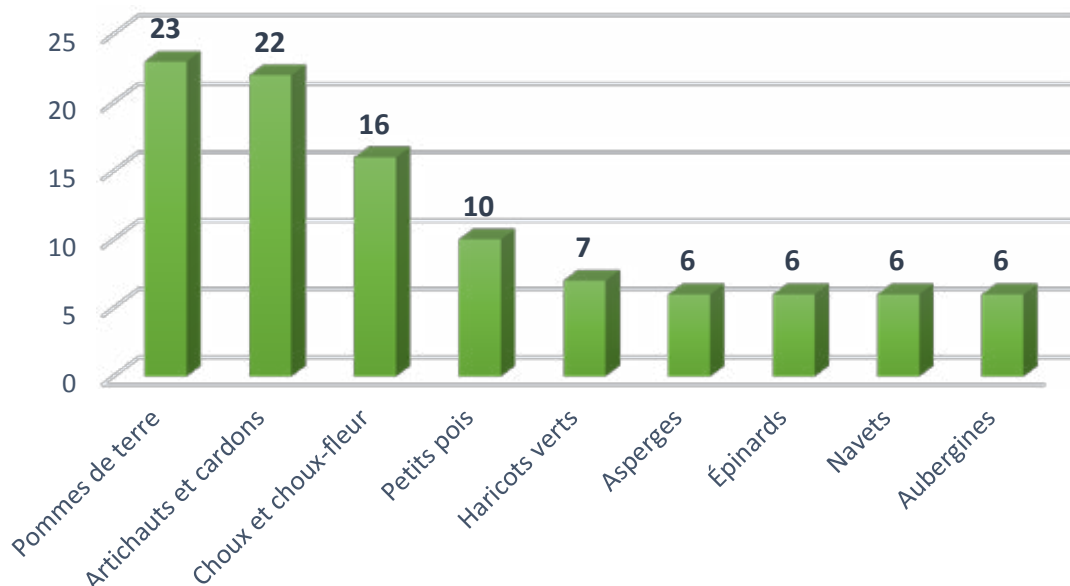


Figure 3. Nombre de recettes pour les légumes verts les plus populaires dans *Le Cuisinier à la bonne franquette* (1883).

Source : GRANDCHAMP Mique, *Le Cuisinier à la bonne franquette*, Annecy, J. Dépollier & Cie, 1883, 950 p.

raves²⁶⁹. Autre exemple : dans un procès de 1764, un témoin signale avoir vu les accusés lorsqu'il ramassait « par ordre de [son] maistre des pomes de terre »²⁷⁰ dans un champ en bas du château de Faucigny.

Selon Alexis Costa de Beauregard, la pomme de terre est cultivée sur des petites surfaces en 1774. L'agronome est séduit par les nombreuses qualités de la pomme de terre qui sont « saines, nourrissantes, abondantes, de grande ressource [et] à l'abri des grêles & des hivers si sévères en Savoie »²⁷¹. Pourtant, dans ses préconisations agricoles, la pomme de terre n'occupe qu'une très petite place dans les rotations des cultures²⁷².

Les travaux du docteur Joseph Daquin démontrent que la pomme de terre a déjà rencontré en 1787 un grand succès dans les campagnes autour de Chambéry et dans la ville elle-même. Son utilité dans les régimes alimentaires des paysans est particulièrement remarquable. Néanmoins, les observations du docteur suggèrent aussi que la pomme de terre reste encore à cette époque une denrée majoritairement cultivée pour la consommation individuelle et non à grande échelle.

²⁶⁹ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

²⁷⁰ AD Savoie, 2B 12915

²⁷¹ COSTA DE BEAUREGARD Alexis, *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montueux et en particulier dans la Savoie*, Chambéry, M.F. Gorin, 1774, p. 129

²⁷² COSTA DE BEAUREGARD, 1774, pp. 134-135

²⁷³ DAQUIN, 1787, p. 37

²⁷⁴ VERNEILH, 1807, p. 426

²⁷⁵ Je remercie Émilie-Anne Pépy, spécialiste de l'histoire environnementale et végétale des XVIII^e et XIX^e siècles, pour cette information.

²⁷⁶ FERRAND Félix, « Les débuts de la pomme de terre en Savoie propre et sur ses confins dauphinois » in *Vie quotidienne en Savoie : actes du VII^e congrès des sociétés savantes de la Savoie, Conflans, 1976*, Albertville, Centre culturel de Conflans, 1976, pp. 33-45

« On cultive beaucoup, soit dans la plaine, soit dans les collines et les montagnes, les pommes de terre à écorce rouge et celles à écorce blanche... Cette production est d'une si grande ressource pour les gens de la campagne, qu'il n'y a pas un paysan qui n'en cultive, et que le bas-peuple de la Ville fait presque sa nourriture principale de celles qu'il met en culture dans les fossés de la Ville et ses environs »²⁷³.

Chronologies divergentes

SELON DES HISTORIENS ET AGRONOMES DU XIX^e SIÈCLE

L'histoire de la pomme de terre fait déjà l'objet d'une certaine attention au XIX^e siècle. Bien qu'il existe une divergence dans les chronologies proposées, le lien entre la pomme de terre et l'insécurité alimentaire constitue un point commun dans les différentes versions.

Joseph de Verneilh relate que la pomme de terre est déjà répandue en Savoie quarante ans avant la rédaction de son rapport de statistiques générales, donc vers l'année 1777²⁷⁴. Les correspondances de membres de la Société d'agriculture de Chambéry corroborent ce fait ; la pomme de terre y figure comme aliment bien présent sur le territoire dès les années 1780²⁷⁵. Cette version des faits serait cohérente avec celle proposée par l'historien contemporain Félix Ferrand, qui constate un lien entre la disette de 1771 et la montée en popularité de la pomme de terre²⁷⁶.

D'autres auteurs du XIX^e siècle ont tendance à identifier la disette de 1816-1817, et non celle de 1771, comme le moment déterminant dans l'histoire de la popularité de ce tubercule en Savoie. Par exemple, un rapport fait au comice agricole d'Annecy en 1847 propose les repères chronologiques suivants. Selon les auteurs, la pomme de terre ne constitue pas un aliment de base

au XVIII^e siècle et son importance est encore marginale à la fin des années 1780. Ce n'est qu'à partir de la disette de 1816-1817 que la pomme de terre reçoit une réelle attention dans les pratiques agricoles, transformant en conséquence les habitudes alimentaires²⁷⁷. Nous observons que cette chronologie diverge considérablement de celle de Joseph de Verneilh ; s'agirait-il d'une différence régionale entre la Savoie et la Haute-Savoie ? L'historien-agronome Pierre Tochon affirme également que l'adoption massive de la pomme de terre est provoquée par la crise des subsistances de 1816-1817, une « vulgarisation tardive »²⁷⁸ qu'il déplore.

Sur le terrain, des documents issus de la ville de Cluses et relatifs à la disette de 1816-1817, confirment l'importance de la pomme de terre comme aliment de secours urgent. Le conseil de la ville prévoit l'ouverture d'une souscription volontaire et la création d'une commission « pour l'approvisionnement de cette commune en la chargeant spécialement de l'achat de pommes de terre »²⁷⁹. Il est intéressant de noter que le conseil ne mentionne, ni l'importation, ni l'achat de céréales dans cet acte.

SELON DES STATISTIQUES AGRICOLES

Quand elles existent, les statistiques agricoles peuvent fournir des dates approximatives pour l'adoption massive de la pomme de terre par région. En revanche, ce type de source n'est pas sans difficultés ; un décalage entre la pratique et sa prise en compte dans les documents administratifs est toujours possible. Par exemple, lors de la période révolutionnaire, le conseil du département du Mont-Blanc décide d'ajuster la loi réglant les subsistances – appelée la loi du Maximum – car elle ne retient pas l'importance réelle de la pomme de terre qui « composent la partie la

plus essentielle des aliments des habitants de la campagne »²⁸⁰. Ceci n'est qu'un parmi maints exemples où l'état des statistiques administratives ne reflète pas l'état des pratiques alimentaires en cours. Il est important de prendre en compte l'existence éventuelle de ce genre d'écart quand les statistiques agricoles sont évoquées. Les rapports qualitatifs, dans lesquels une personne agréée décrit l'état des récoltes ou des provisions alimentaires d'une commune ou d'un territoire, sont basés sur des observations et non dictés par des protocoles ou des formulaires. Pour cette raison, ils sont moins susceptibles à avoir ce genre d'angles morts.

Malgré les difficultés posées par les sources historiques, le basculement du jardin-potager vers la production à grande échelle est important à étudier. L'évolution des pratiques agricoles met en œuvre un processus qui va révolutionner la base de l'alimentation en Savoie, surtout en ce qui concerne les pratiques paysannes. Nous tenterons donc d'estimer la date d'apparition des pommes de terre dans la rotation des cultures en champs pour les lieux étudiés.

En 1786, Horace-Bénédict de Saussure mentionne la très grande popularité de la pomme de terre dans la région de Chamonix²⁸¹. Dans les statistiques de la récolte de l'année 1793 – statis-

²⁷⁷ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Annecy, sur quelques cultures printanières, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz*, 1847, p. 2

²⁷⁸ TOCHON, 1871, p. 62

²⁷⁹ AC Cluses, Q 37, *Acte du Conseil de la Ville de Cluses relatif aux mesures à prendre suite à la disette de 1816-1817 (brouillon)*

²⁸⁰ AD Savoie, L 26, *Arrêté pour l'exécution des lois sur le maximum et décision spéciale relative aux pommes de terre*, 1 octobre 1793, 24^e jour du 1^{er} mois de l'an II

²⁸¹ SAUSSURE, 1779-1796, p. 159

tiques les plus anciennes consultées lors de cette enquête – la pomme de terre constitue déjà la plus grande partie du produit de la récolte²⁸². Ces deux faits cumulés – le témoignage de Horace-Bénédict de Saussure et l'importance avérée de la pomme de terre en 1791 – suggèrent un décalage entre le moment de son adoption à grande échelle et son apparition dans les statistiques officielles. La pomme de terre ne figure pas dans la liste des espèces végétales demandées en tant que rentes et corvées perçus par le couvent de Bellevaux en 1778²⁸³. Mais en 1791, la pomme de terre mérite l'attention du châtelain du Châtelard dans son rapport descriptif du produit de l'année. Avec les légumes secs, les fruits et les noix, la pomme de terre fait partie des éléments de base d'un système alimentaire local, caractérisé par l'auto-suffisance. En revanche, la pomme de terre n'est pas la culture dominante ; selon le châtelain, les habitants des Bauges en plantent seulement « un peu »²⁸⁴ à cette époque.

Dans une lettre sur l'état de la récolte de la province de la Maurienne en 1791, la pomme de terre est déjà qualifiée d'une « grande ressource dans cette province »²⁸⁵, suggérant son implantation depuis quelque temps auparavant. Cependant, la pomme de terre n'apparaîtra pas dans les mercuriales du marché de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne avant la période révolutionnaire. En 1797, la vente d'une petite quantité de pommes de terre est recensée – 6 quintaux et 12 livres – quantité beaucoup moins importante que celle recensée de froment – 40 quintaux – et de seigle – 42 quintaux²⁸⁶. Il est donc probable que la pomme de terre soit plus appréciée à l'échelle de la province, majoritairement rurale, qu'à l'échelle de la ville à la fin du XVIII^e siècle. Les citoyens, sans doute motivés par l'importance symbolique du pain dans l'affichage du statut social, montreraient

encore à cette date une préférence marquée pour les céréales panifiables. Nous observons une tendance similaire à Thonon. Dans ce centre urbain, le régime alimentaire des habitants est encore dominé par le froment, sans doute transformé en pain, en 1811. Cette année-là, la ville estime ses besoins en froment à 7000 hl et en pommes de terre à seulement 1000 hl. Malgré sa modeste popularité dans les centres urbains, l'avantage économique de la pomme de terre est évident ; selon les mercuriales de Saint-Jean-de-Maurienne en 1797, elle coûte environ quatre fois moins cher que le froment et plus de deux fois moins cher que le seigle et l'orge²⁸⁷.

D'une façon similaire, la pomme de terre ne figure pas dans les mercuriales de la ville de Cluses entre

²⁸² AD Haute-Savoie, 4 L 42 (1), *Récolte de l'an second de la république : recensement général de chaque espèce de grains, légumes, fruit... District de Cluses. Département du Mont Blanc*

²⁸³ MORAND Laurent, *Les Bauges : histoire et documents*, T. 2, Chambéry : Imprimerie Savoisiennne, 1890, pp. 48-50

²⁸⁴ AD Savoie, C 579, *Correspondance du Chatelain*, le 21 octobre 1791, Châtelard

²⁸⁵ AD Savoie, C 579, *Correspondance*, 13 novembre 1791, Saint Jean de Maurienne

²⁸⁶ AM Saint Jean de Maurienne, HH 1, *Marché de la commune de Saint Jean de Maurienne : État des Grains et Légumes vendus sur le Marché pendant la 25 de la 3^e Décade du mois de Nivose de l'an 5^e de la République Française*

²⁸⁷ *Ibidem*

Le prix de la pomme de terre est affiché à 3 livres 7 sols et 2 deniers le quintal ; le prix du froment à 13 livres, 4 sols le quintal ; le prix du seigle à 7 livres, 18 sols, 5 deniers le quintal ; le prix de l'orge à 7 livres, 11 sols, 2 deniers le quintal ; les prix du maïs et de l'avoine à 9 livres le quintal.

1785 et 1792, mais sa présence parmi les cultures principales est attestée par d'autres sources. Avec le froment, le seigle et d'autres grains et légumes, elle est mentionnée dans une délibération du noble conseil de Cluses en 1790²⁸⁸. Encore une fois, le décalage entre la pratique et sa prise en compte dans les documents administratifs complique l'effort pour déterminer une chronologie précise de l'adoption de la pomme de terre en Savoie.

D'autres régions optent pour la pomme de terre plus tardivement. En cela, l'agriculture dans la région de la Chautagne est exemplaire. L'année 1791, la pomme de terre est citée dans une lettre sur l'état de la récolte en Chautagne mais à cette période, son importance semble encore minime. Sa culture est limitée essentiellement à une seule commune, celle de Motz, et ces tubercules servent à l'alimentation de « quelques familles »²⁸⁹. En 1807, soit seize ans plus tard, la pomme de terre n'a toujours pas gagné beaucoup de terrain en Chautagne. Même à cette date tardive, elle occupe

peu de parcelles et sa culture est essentiellement limitée aux potagers et aux espaces annexes. Selon un rapport agricole de 1807, les habitants de Ruffieux n'en sèment que « fort peu », une dizaine de parcelles « dans divers coins et recoins de pré de vigne »²⁹⁰. Les habitants de Chindrieux n'en produisent pas beaucoup plus ; la pomme de terre est cultivée sur 18 à 19 journaux, ancienne unité pour mesurer les surfaces agricoles²⁹¹.

La lente progression de la pomme de terre en Chautagne n'est pas si surprenante. La Chautagne n'est pas une région connue pour sa production céréalière mais plutôt pour celle de la vigne qui produit un vin renommé. La relative prospérité de la région contribue également à expliquer le peu d'intérêt pour la pomme de terre à la fin du XVIII^e siècle. Malgré un démarrage tardif, on constate une évolution rapide entre 1807 et 1810. Encore marginale en 1807 la pomme de terre est devenue une ressource importante dans le canton de Ruffieux, qui comprend les paroisses de Chanaz, Chindrieux, Conjux, Motz, Serrières, et Vions, d'après les rapports agricoles de 1810. Le juge de paix remarque son succès rapide dans le canton, survenu au cours d'une période de quelques années seulement, et son usage par toutes les couches de la société.

« Les pommes de terre sont très belles en apparence, et l'opinion générale est qu'elles seront abondantes, et que cette culture offrira une grande ressource à toutes les classes des habitants, parce que tous en sèment beaucoup, c'est le légume de culture qui a le plus gagné depuis quelques années »²⁹².

À partir de cette date, la pomme de terre continue à progresser et devient une ressource alimentaire forte appréciée par les habitants de la région qui font le choix en 1811 de développer sa plantation²⁹³.

²⁸⁸ AC Cluses, HH I, *Délibération du Noble Conseil de Cluses aux fins de recourir à Monsieur L'intendant de Faucigny pour se procurer un fond pour faire emplette de froment*, 3 janvier 1790
²⁸⁹ AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne*, 6 novembre 1791

²⁹⁰ AD Savoie, L 555, *Enquêtes agricoles de 1807 : Arrondissement de Chambéry : état communal de Ruffieux*
²⁹¹ AD Savoie, L 555, *Enquêtes agricoles de 1807 : Arrondissement de Chambéry : état communal de Chindrieux*
²⁹² AD Savoie, L 552, *Correspondance du juge de paix du canton de Ruffieux à Monsieur le préfet du Montblanc*, 11 septembre 1810, Motz
²⁹³ AD Savoie, L 551, *Correspondance du juge de paix du canton de Ruffieux sur la récolte de 1811*, 10 septembre 1811, Motz

Attitudes et perceptions populaires

L'histoire de la pomme de terre en France et la difficulté à la faire adopter par la paysannerie française, sont bien connues. Mais qu'en est-il de la réception de cette nouvelle denrée en Savoie ? Il n'est jamais facile d'étudier les mentalités des gens du passé, ne fut-ce qu'en raison de la diversité des opinions tenues. De plus, on est souvent cantonné aux points de vue des élites de la société ; rarement les sources historiques traduisent les sentiments de la majorité silencieuse – la paysannerie, les artisans et laboureurs, les démunis, etc.

Dans les travaux historiques sur la Savoie, les opinions divergent. Marie-Thérèse Hermann affirme, avec une certaine fierté, que les Savoyards sont précurseurs par rapport aux Français en ce qui concerne la pomme de terre²⁹⁴. D'autres affirment – par analogie ? – que ce tubercule du Nouveau Monde a été confronté à une opposition similaire à celle manifestée en France. Sans prétendre conclure le débat, examinons deux freins souvent évoqués dans l'histoire de l'adoption de la pomme de terre en Savoie : sa réputation de « nourriture de cochons » et son association avec la pauvreté et surtout la disette.

UNE « NOURRITURE DE COCHONS » ?

Il n'est pas rare de retrouver dans les travaux historiques le constat suivant : l'association entre les pommes de terre et l'alimentation animale, surtout porcine, est un facteur qui a ralenti l'adoption du tubercule en Savoie. Parmi d'autres, citons par exemple le travail de Corinne Townley, affirmant que « les plus modestes se ruent sur les châtaignes et n'adoptent les pommes de terre salvatrices... qu'à l'extrême fin du XVIII^e siècle, tant est tenace l'aversion pour une *racine* qui est d'abord donnée aux cochons »²⁹⁵. Mais que disent

les sources sur cette aversion pour une denrée qui sert à la fois aux hommes et aux bêtes ?

L'argument de Corinne Townley dépend de l'ordre des faits. Selon ce raisonnement, la pomme de terre sert d'abord à la nourriture des porcs et seulement dans un deuxième temps, et après une certaine résistance, à la nourriture des hommes. Cependant, les observations de Joseph de Verneilh contredisent cette chronologie, il constate que la pomme de terre sert d'abord et surtout à l'alimentation humaine au début du XIX^e siècle.

« Jusqu'à présent, la pomme de terre a été réservée uniquement pour l'homme ; et l'on n'en a presque point donné aux bêtes à corne, aux mulets, ni même aux porcs, qui l'aiment beaucoup. Ce sera une époque heureuse pour l'agriculture, dans ce département, celle où le laboureur, rassuré sur sa propre subsistance, ne craindra plus de partager la pomme de terre avec les animaux »²⁹⁶.

Loin d'être perçu comme une « nourriture de cochon », ce tubercule est gardé jalousement par l'Homme ; pour Joseph de Verneilh, il n'est pas suffisamment exploité dans l'alimentation animale. Outre les problèmes de chronologie, l'idée que la pomme de terre ait souffert d'une identité ambiguë car trop associée au fourrage, semble illogique. Nous avons déjà vu à quel point les

²⁹⁴ HERMANN Marie-Thérèse, *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Éditeur, 1982, p. 62. Elle se base peut-être sur l'affirmation de Pierre Tochon, que « la Savoie a connu et ses habitants ont commencé à utiliser la pomme de terre avant cette époque [de Parmentier] » in TOCHON, 1871, p. 62

²⁹⁵ TOWNLEY, 1999, p. 138

²⁹⁶ VERNEILH, 1807, p. 426

céréales de deuxième choix sont essentielles à l'alimentation paysanne en Savoie, surtout au XVIII^e siècle, et comment ces mêmes céréales servent dans beaucoup de régions à nourrir les animaux aussi bien que l'Homme. Manger du pain ou de la bouillie faits à partir de menus grains est certes une pratique dédaignée par les élites, mais elle n'est, en aucun cas, source de dégoût parmi les populations paysannes. Il serait donc surprenant qu'un paysan rejette la pomme de terre parce qu'elle peut également servir à nourrir les cochons et autres animaux.

297 AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Annecy, sur quelques cultures printanières*, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz, 1847, p. 2

298 Par exemple, dans les paroisses montagneuses autour de Chambéry «... les cultivateurs s'estiment heureux lorsqu'à la récolte ils trouvent leurs semences doublées, mais la principale ressource de ces montagnards consiste dans les pommes de terre et les châtaignes ; lorsque ces denrées réussissent, ils en vivent six mois de l'année, lorsqu'elles manquent, ils sont réduits à la mendicité». AD Savoie, L 551, *Correspondance du juge de paix de l'arrondissement méridionale de Chambéry à Monsieur l'auditeur au conseil d'état, Baron de l'empire, préfet du département du Mont-Blanc*, 12 août 1811, Chambéry

299 AD Haute-Savoie, 4 FS 269, *Réponse de la commune de Marignier à une circulaire sur la maladie de la pomme de terre*, 1847

UNE « RACINE DE LA DISETTE » ?

Que la pomme de terre apporte un grand secours aux plus pauvres est indéniable. Cependant, il est difficile de soutenir l'hypothèse que l'association entre la pomme de terre et la pauvreté ait eu un impact négatif sur son processus d'adoption parmi une population paysanne ou même bourgeoise.

Les rapports du XIX^e siècle soulignent régulièrement le caractère indispensable de la pomme de terre pour l'alimentation des plus démunis. Il n'est pas rare que ce tubercule soit identifié comme la « subsistance du pauvre »²⁹⁷. Dans les pays montagneux, peu propices à la culture de céréales et autres denrées végétales, la pomme de terre est souvent la principale ressource alimentaire du paysan au XIX^e siècle. Ainsi, la pomme de terre émerge comme l'élément salvateur, assurant une sécurité alimentaire et éloignant les craintes de disette au cours du siècle²⁹⁸. La famine de 1846-1847 est sérieusement aggravée par la maladie de la pomme de terre. La privation de cette denrée essentielle « pèse assez lourdement sur toutes les familles, principalement sur celles pauvres ou peu aisées »²⁹⁹.

Le terme « racine de disette » apparaît en 1789 dans un traité publié à Chambéry par Muffat de Saint-Amour mais il s'emploie non pour de la pomme de terre mais pour une espèce de betterave. Il est intéressant de noter que cette racine est également connue sous la dénomination « racine d'abondance », soulignant l'ambiguïté produite dans la perception des nouvelles denrées et leur association avec la faim. La pomme de terre est mentionnée également dans ce traité. Elle est identifiée comme une denrée presque aussi précieuse que la nouvelle « racine de disette ». Même si elle n'a pas mérité cette appellation, la pomme de terre est aussi associée à la disette, car l'auteur dit qu'elle a pu « sauve[r] des jours

à des malheureux»³⁰⁰, surtout en temps de crise alimentaire.

L'association avec la pauvreté et la faim ne semble pas, pour autant, avoir empêché l'intégration de la pomme de terre dans les pratiques culinaires des élites. La pomme de terre est un légume polyvalent ; elle se prépare et se mange de façon très simple mais peut aussi être intégrée dans des recettes plus complexes avec des ingrédients plus luxueux. Au début du XIX^e siècle, Joseph de Verneilh confirme la diversité d'usage de la pomme de terre. Selon lui, elle est consommée par différentes couches de la société, selon des pratiques culinaires différentes. Les moins aisées les consomment «sans apprêt» alors que «les meilleures tables» les mangent «sous des formes plus ou moins variées»³⁰¹. Par exemple, dans les régions montagneuses, elles sont rôties sous la cendre et consommées telles quelles, éventuellement avec du pain et du lait³⁰². Dans un contexte aussi rural mais beaucoup plus bourgeois, la pomme de terre est un légume très populaire au prieuré de Bellevaux à la fin du XVIII^e siècle. Elle est servie surtout lors des jours maigres, peut-être en raison de sa nature roborative. Les jours sans

viande, elle est préparée de façon plus ou moins élaborée : frite ou en friture, en court-bouillon, en gratin, au fromage, en sauce, ou transformée en ravioles ou en boulettes. Curieusement, quand elle figure dans les menus carnés, elle est toujours associée à un morceau de mouton mais jamais à d'autres viandes³⁰³.

Au cours du XIX^e siècle, la pomme de terre demeure un légume populaire dans les milieux bourgeois. Entre 1848 et 1876, Alexandre Ducroz en achète régulièrement en grandes quantités à Saint-Jean-de-Maurienne ainsi que de la fécule de pomme de terre³⁰⁴. En février 1874, l'hôtel des Alpes à Chamonix achète 160 kg de pommes de terre, quantité qui devait subvenir aux besoins de la cuisine pendant plusieurs mois³⁰⁵. Dans les livres de cuisine de la fin du XIX^e siècle, la pomme de terre est un légume très courant. Si les origines de sa popularité se trouvent dans l'histoire des crises alimentaires et la pauvreté généralisée, ce n'est pas pour autant que la pomme de terre conserve ce genre d'étiquette. Au contraire, Mique Grandchamp fait l'éloge des nombreux atouts de ce tubercule dans *Le Cuisinier à la bonne franquette* : la pomme de terre se prépare de différentes façons, elle a une forte valeur nutritionnelle et aide à la digestion. Concernant sa popularité, il constate que la pomme de terre «peut se servir tous les jours sans que les convives en soient ni fatigués ni rassasiés»³⁰⁶.

La pomme de terre et l'émergence d'une conscience culinaire régionale

Comme le fromage, la pomme de terre est devenue aujourd'hui un élément indissociable de la cuisine savoyarde, telle qu'elle est perçue – et présentée – par la culture populaire contemporaine. À quelle époque remonte cette association ? Afin d'apporter quelques éléments de réflexion, examinons

300 MUFFAT DE SAINT AMOUR, *Culture de la Racine de Disette, soit d'Abondance, en Savoie*, Chambéry, J. Lullin, 1789, p. 21

301 VERNEILH, 1807, p. 426

302 VERNEILH, 1807, p. 426

303 AD Savoie, IH I, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

304 AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*

305 Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° d'inv. 2015.0.640, *Livre de comptes, Hôtel des alpes, 1874-1878, février 1874*

306 GRANDCHAMP, 1883, p. 633

encore le contenu des livres de cuisine *Les secrets d'un fin bec* de François Descotes et *Le Cuisinier à la bonne franquette* de Mique Grandchamp, publiés à la fin du XIX^e siècle.

Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette* l'auteur propose 151 recettes de «légumes verts et secs», dont 23 recettes consacrées à la pomme de terre³⁰⁷. C'est le légume pour lequel Mique Grandchamp présente le plus grand nombre de recettes, sans prendre en compte les préparations dans lesquelles la pomme de terre figure en tant qu'ingrédient secondaire. La même tendance s'observe dans *Les secrets d'un fin bec*. Parmi les 146 recettes pour légumes, 19 concernent la pomme de terre. Ici encore, la pomme de terre est le légume avec le plus de recettes, suivi par les asperges, les salsifis, les artichauts et les épinards. La pomme de terre est donc incontestablement populaire à la fin du XIX^e siècle. Mais une popularité avérée implique-t-elle la conscience de cette popularité ? Existe-t-il un lien d'identité régionale vis-à-vis de la pomme de terre ? L'analyse des quelques recettes à étiquette savoyarde suggère que non, au moins en ce qui concerne le lien identitaire.

Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, ce n'est pas la pomme de terre qui caractérise la «Soupe à la

savoyarde», mais le chou, agrémenté des légumes du jardin au choix. Elle est épaissie par l'addition de tranches de pain bouillies dans la soupe, et elle est agrémentée par «un respectable morceau de beurre de montagne qui a le goût de noisette» et du fromage émincé ou râpé³⁰⁸. Le «Filet de bœuf à la savoyarde» est concocté avec des légumes principalement non-indigènes au territoire savoyard parmi lesquels la pomme de terre ne figure pas : des artichauts, de l'échalotte, des tomates et des olives vertes³⁰⁹. Dans *Les recettes d'un fin bec*, le potage à base de pommes de terre proposé par Descotes porte le titre «Potage Parmentier» et non «Potage à la savoyarde» ou autre chose du genre³¹⁰. L'appellation renvoie donc à l'histoire française et surtout parisienne de la pomme de terre, et non savoyarde.

En se basant sur ces deux sources uniquement, un lien régional-identitaire est difficile à établir pour la pomme de terre. Il faudrait plus de sources diversifiées, notamment d'autres livres de cuisine de Savoie et de Haute-Savoie et des livres de cuisine français, publiés à l'extérieur de la région, présentant des plats identifiés comme «savoyards». De plus, des menus d'hôtels et des menus de repas diplomatiques, servis aux personnes étrangères de la région, pourraient amener une réflexion sur l'utilisation de la nourriture dans la construction d'une identité régionale.

Le maïs

Chronologies d'adoption

Selon l'historien Jean Guicherd, le maïs est présent en Savoie depuis le XVI^e siècle³¹¹. Jean Nicolas situe l'avènement du maïs beaucoup plus tardivement, probablement dans le Chablais vers 1730, avec une popularisation autour des années 1760³¹². Selon les recherches de Jean Nicolas, il

³⁰⁷ GRANDCHAMP, 1883, pp. 633-716

³⁰⁸ GRANDCHAMP, 1883, p. 163

³⁰⁹ GRANDCHAMP, 1883, pp. 315-316

³¹⁰ DESCOTES, 1897, p. 4

³¹¹ GUICHERD Jean, *L'agriculture du département de la Savoie*, Dijon, Bernigaud et Privât, 1930, p. 55

³¹² NICOLAS, *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, Paris, Maloine, 1978(a), p. 691

doit son origine aux initiatives d'un Piémontais nommé Bonafoux qui apporte les connaissances nécessaires à sa production³¹³.

Dans les sources administratives du XVIII^e siècle, le maïs figure le plus souvent et le plus tôt dans des documents relatifs à l'agriculture du Chablais, fait qui semble corroborer l'hypothèse de Jean Nicolas. Par exemple, la culture du maïs – connu sous l'appellation « blé de Turquie » – est mentionnée dans une lettre sur l'état des récoltes dans la province du Chablais pour l'année 1759³¹⁴. En 1766, l'intendant du Chablais relate que des chaleurs excessives nuisent à la production du maïs, cultivé en grande quantité dans cette province³¹⁵. Le maïs connaît une telle popularité dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, que l'Église exige de prélever la dîme sur sa récolte³¹⁶. Vers la fin du siècle, l'importance du maïs semble diminuer ; un rapport de 1791 indique qu'il s'en cultive qu'une très petite quantité dans la province³¹⁷. Malheureusement, les sources du XVIII^e siècle ne confirment pas la destination humaine de cette ressource alimentaire, cela pose des problèmes d'interprétation, compte tenu du fait que le maïs est une plante couramment employée dans l'alimentation du bétail et des volailles.

Le docteur Joseph Daquin souligne la double fonction du maïs : il peut servir à la fois à nourrir les hommes et les bêtes, précisant que, « coupé en herbe » et servi aux vaches, le maïs permet d'augmenter leur production laitière³¹⁸. D'un point de vue médical, ce dernier est très favorable à une large adoption du maïs dans les régimes alimentaires humains.

« On devroit d'autant mieux s'adonner à la culture de ce grain, que non seulement il est d'une très-grande ressource pour les paysans des cantons où il se cultive ; mais encore parce ce qu'il est excellent pour la santé. On a même vû des malades

atteints de cette cruelle maladie au second degré, guérir par le seul usage constant et continuel de ce farineux mangé en soupe, ou simplement apprêté à l'eau avec quelques légers aromats »³¹⁹. Le maïs ne se propage pas avec le même succès partout, sans doute parce qu'il est mal adapté à une grande partie des terres de Savoie³²⁰. Un rapport sur l'état de la récolte dans la province de Faucigny en 1792 affirme que la culture du maïs est mineure dans la province, bien qu'il soit présent dans les jardins-potagers des particuliers³²¹. Dans les Bauges, la culture du maïs n'est pas citée dans les rapports agricoles de la fin du XVIII^e siècle, consultés lors de cette enquête. Néanmoins, sa présence dans la région – par la culture domestique, ou par l'importation – est confirmée par l'inclusion de plusieurs plats de *pollinte* et de soupe de maïs dans les menus du prieuré de Bellevaux. On compte onze services de maïs parmi les 144 repas enregistrés dans le document³²². L'utilisation du terme *pollinte* semble confirmer la supposition que le maïs a d'abord été introduit en Savoie par des réseaux italiens³²³.

³¹³ AD Savoie, 2B 1900, cité dans NICOLAS, 1978(a), p. 691, note 115

³¹⁴ AD Haute-Savoie, I C II 72 (13), *État de la récolte en Chablais pour 1759*

³¹⁵ AD Haute-Savoie, I C II 72 (18), *Relation sur la récolte de l'année 1766 dans la province de Chablais*

³¹⁶ NICOLAS, 1978(a), p. 691

³¹⁷ AD Haute-Savoie, I C II 73 (294), *Relation sur la Récolte perçue dans le Chablais en 1791*

³¹⁸ DAQUIN, 1787, p. 35

³¹⁹ DAQUIN, 1787, p. 34, note 5

³²⁰ TOCHON, 1871, p. 185

³²¹ AD Haute-Savoie, I C III 78 (54), *Lettres missives adressées par le juge-mage de la province du Faucigny à l'Intendant général : Vue d'ensemble sur l'état de la récolte en blé, fruits et vignes pour l'année 1792*

³²² AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

³²³ TOCHON, 1871, p. 63

Un voyageur passant par la basse Maurienne en 1770 déclare avoir vu des champs de maïs, associé à des haricots et des pommes de terre³²⁴. En 1791, le juge-mage de Maurienne explique que globalement la province produit très peu de fruits et légumes, cependant de petites quantités de châtaignes, légumes et maïs réussissent dans la plaine³²⁵. Le maïs est vendu sur le marché de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne à partir du mois d'août 1797³²⁶.

Efforts de promotion au XIX^e siècle

Malgré son succès initial en Chablais, la popularité du maïs et son utilisation dans les régimes alimentaires semblent moindres à la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle. Avec le peu de sources disponibles, il est difficile d'analyser l'état du maïs à cette période, mais sa production comme son usage sont peut-être cantonnés à des micro-territoires spécifiques. En 1806, le notable rural Joseph-François Quisard indique que le maïs est encore relativement présent dans le canton de Thonon, même s'il en cultive très peu dans son canton de Douvaine³²⁷. À la même période, la ville de Thonon ne déclare aucune utilisation de maïs dans l'estimation des besoins alimentaires de ses habitants en 1811³²⁸.

À partir du milieu du siècle, naît un renouveau d'intérêt pour le maïs comme ressource alimentaire. Ce regain est directement lié aux ravages engendrés par la maladie de la pomme de terre et la famine de 1846-1847, et à une prise de conscience d'un besoin de diversification alimentaire. Dans ce contexte, le maïs est présenté comme une culture alternative, même salvatrice, par les agronomes de l'époque. Dans un rapport fait au comice agricole d'Annecy, le maïs est proclamé comme «la seule plante dont la culture puisse suppléer à la pomme-de-terre»³²⁹ en

raison de sa productivité et de sa valeur nutritive.

Le document évoque l'urgence d'introduire rapidement le maïs dans les localités les plus touchées par la maladie de la pomme de terre. L'objectif est clair : suite aux événements désastreux de 1847, il faut impérativement et avec hâte, remplacer une culture dominante – la pomme de terre – avec une autre – le maïs.

Les autorités civiles expriment les mêmes préoccupations pour une diversification alimentaire :

«La crise des subsistances qui afflige cette année

³²⁴ Archivio di stato, Turin, Prima Sezione, Cité et duché d'Aoste, paquet 4 d'add., n° 7, *Relation du voyage fait en Savoye...*, s.d. (circa 1760), cité par NICOLAS, 1978(a), p. 691

³²⁵ AD Savoie, C 579, *Correspondance*, 13 novembre 1791, Saint Jean de Maurienne

³²⁶ AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Livres de mercuriales pour le marché de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne, 1706-1798*

³²⁷ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante, 1806*, in COLLOMB, DEVOS, p. 48

³²⁸ AD Haute-Savoie, 16 L 35, *Arrondissement de Thonon : Statistique agricole tableau indicatif de la récolte de 1811*

³²⁹ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Annecy, sur quelques cultures printanières*, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz, 1847, p. 3

la Savoie et la plupart des nations de l'Europe est une terrible leçon à notre pays de mieux soigner l'Agriculture, et de varier surtout, autant que possible, les cultures. Celle du Maïs présente les meilleures chances de succès et d'abondance ; elle est trop négligée et peu connue en Savoie»³³⁰.

Le lien entre pénurie alimentaire et promotion du maïs est clair, au moins en ce qui concerne la Haute-Savoie. Dans ce contexte de disette, le maïs présente de nombreux avantages agricoles et nutritionnels. Les textes publiés à cette époque contiennent des indications quant à la préparation culinaire du maïs, en plus des recommandations concernant sa culture. De cette façon, les impératifs de la cuisine et des intérêts gustatifs sont exploités comme arguments de promotion. La nature pédagogique de ces textes laisse entendre également que la population ciblée par ces recommandations – la population paysanne et ouvrière – ne connaît pas ou peu les usages culinaires de cette denrée végétale³³¹. De plus, l'évocation des techniques de cuisine italiennes – la préparation du maïs en *polenta* – confirme que ce plat est encore à cette période, étranger aux habitants de la Haute-Savoie.

«Le maïs est certainement une excellente nourriture pour l'homme, principalement pour l'ouvrier ; mais il faut le manger en *polenta*, comme on le fait dans tous les pays où il est la principale culture»³³².

Compte tenu de la place importante que le pain occupe encore à cette date, il n'est pas surprenant que la question de la panification soit abordée dans ces rapports. Pour réaliser un pain levé à base de maïs, la farine doit être mélangée avec celle du froment, ce qui le rend moins économique³³³. Mais, selon les auteurs du rapport, la *polenta* refroidie et coupée en tranches ressemble «parfaitement à la mie de pain»³³⁴, et peut être employée de la

même manière, seule ou en accompagnement de viandes ou de fromage.

La promotion du maïs par les agronomes en Haute-Savoie a-t-elle eu l'effet désiré ? Selon les observations de Pierre Tochon, écrivant environ 20 ans plus tard, le maïs se trouve «dans toutes les localités où il est possible d'en récolter»³³⁵ ; il n'est pas présent de façon homogène sur le territoire à cause des contraintes liées à sa culture. Cependant, dans les régions où il est cultivé, «le maïs concourt avec la pomme de terre à l'alimentation des habitants [des] campagnes»³³⁶, réduit en «semoule» pour faire des soupes ou autres préparations³³⁷. Par contre, dans les centres urbains, le maïs ne semble pas être un aliment très important. En 1867, la ville de Saint-Jean-de-Maurienne évalue ses besoins alimentaires en maïs à dix litres par personne par an, ce qui est très peu si l'on compare avec les besoins approximatifs en pommes de terre – 180 litres par personne, en seigle – 180 litres par personne, ou en froment – 70 litres par personne³³⁸.

Pratiques culinaires

Dans le corpus culinaire des livres de cuisine, l'association entre la farine de maïs et l'héritage italien est encore apparente. Mique Grandchamp

³³⁰ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Circulaire n° 22 de l'Intendance générale d'Annecy sur la Culture du maïs*, 23 avril 1847

³³¹ AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Correspondance adressée par M. Amoudruz au directeur du Comice agricole d'Annecy*, 26 avril 1847, p. 4

³³² *Ibidem*, pp. 3-4

³³³ *Ibidem*

³³⁴ *Ibidem*, p. 4

³³⁵ TOCHON, 1871, p. 185

³³⁶ TOCHON, 1871, p. 63

³³⁷ TOCHON, 1871, p. 187

³³⁸ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *État des récoltes en grains et autres farineux dans la commune de Saint-Jean-de-Maurienne*, 1867

dans sa publication de 1883, propose une recette pour la *polenta* dans le chapitre dédié aux macaronis et aux pâtes³³⁹. La mise en italiques du terme culinaire constitue une preuve supplémentaire que le plat est considéré comme étranger. Grandchamp inclut également dans ce chapitre des recettes pour le risotto, autre plat typiquement italien.

À la fin du XIX^e siècle, l'usage du maïs traverse les frontières socio-économiques. Mique Grandchamp reconnaît son utilité dans l'alimentation des «classes laborieuses» mais insiste aussi sur son usage possible dans la cuisine plus raffinée. Cuit à l'eau avec du sel, un bol de lait, du beurre frais et des tranches de pain, le «Potage de farine de maïs» renvoie à une tradition de cuisine paysanne³⁴⁰. Mais «bien apprêtée», avec du fromage de gruyère et des truffes du Piémont par exemple, la polenta peut même être servie lors d'un dîner de cérémonie, en tant qu'entrée ou plat du milieu³⁴¹. D'une façon similaire, les recettes proposées dans *Les secrets d'un fin bec*

fournissent d'autres exemples où la farine de maïs est intégrée à la cuisine bourgeoise grâce à l'association d'ingrédients plus luxueux. La polenta est présentée moulée, dressée en financière, avec «petits godivaux, ris de veaux, alouettes, becfignes, truffes ou champignons»³⁴². Plus simplement, la recette pour une polenta «paysanne» rappelle les instructions culinaires des agronomes du milieu du siècle ; la polenta est coupée en tranches, dressée sur un plat, saupoudrée de fromage râpé et arrosée de beurre fondue³⁴³.

Le riz

Redécouverte au XVIII^e siècle

Connu dans les milieux aristocratiques depuis le Moyen Âge, ce n'est qu'à la fin du XV^e siècle que le riz est cultivé dans la plaine du Pô³⁴⁴. Au cours de la période suivante, le riz perd peu à peu son prestige pour être «redécouvert» au XVIII^e siècle comme denrée peu coûteuse mais très nourrissante. Comme la pomme de terre et le maïs, il répond aux besoins alimentaires croissants face à la pression démographique qui caractérise le XVIII^e siècle en Europe³⁴⁵.

Chez les visitandines de Thonon, le riz joue son rôle de nourriture pauvre, permettant d'économiser les céréales. Dans les notes, astuces et recettes qui accompagnent les menus quotidiens, une religieuse a noté l'utilité du riz : «Quand on mange bien des légumes et du ris en place de soupe cela diminue la despence du bled»³⁴⁶. Dans ce contexte, le riz paraît plus apprécié pour ses qualités rassiantes que gustatives. Le riz est servi comme collation aux moines du couvent des carmes à Chambéry en 1757³⁴⁷. La collation est un repas léger et frugal qui remplace le repas du soir, particulièrement lors des jours de jeûne³⁴⁸ ; l'association entre le riz et la pauvreté est donc

³³⁹ GRANDCHAMP, 1883, pp. 244-254

³⁴⁰ GRANDCHAMP, 1883, p. 173

³⁴¹ GRANDCHAMP, 1883, p. 253

³⁴² « Polenta ou farine de maïs à la financière » in DESCOTES, 1911, p. 164

³⁴³ « Polenta paysanne » in DESCOTES, 1911, p. 165

³⁴⁴ FLANDRIN, « Les temps modernes », in FLANDRIN, MONTANARI, 1996, p. 555

³⁴⁵ MONTANARI, 1995, p. 177

³⁴⁶ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

³⁴⁷ AD Savoie, 2B 11555

³⁴⁸ *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Vve J. B. Coignard et J. B. Coignard, 1694

toujours valable. En contraste, le riz est un mets rare au prieuré de Bellevaux dans les Bauges, servi à seulement quatre des cent quarante-quatre repas pour lesquels nous disposons de menus. L'absence de riz dans l'inventaire de 1793, semble confirmer sa place relativement secondaire dans le régime alimentaire quotidien des moines qui dans son ensemble, s'apparente plus au régime du bourgeois qu'à celui du pauvre.

Faible popularité générale et pratiques culinaires

Au milieu du XIX^e siècle, le riz et le maïs figurent dans la confection de soupes gratuites à destination des miséreux de Cluses. Dans cet exemple, le riz semble encore lié à la pauvreté : une denrée nourrissante et facile à préparer en grande quantité. Les factures associées à la préparation de ces soupes transmettent une liste d'ingrédients simples et rustiques : du riz, du maïs, du sel, du beurre et du lait³⁴⁹. À l'exception du riz, cette composition rappelle celle du « Potage de farine de froment ou de maïs », recette issue du livre *Le Cuisinier à la bonne franquette* citée ci-dessus.

349 AC Cluses, Q 33, *Aide aux indigents : distribution de soupes*

350 AM Saint-Jean-de-Maurienne, F2 28, *Ministère de l'Intérieur : Tableau récapitulatif des mercuriales* ; AM Saint-Jean-de-Maurienne, F2 29, *Ministère de l'Intérieur : Tableau récapitulatif des mercuriales*

351 AD Savoie, I FS 699, *Correspondance relative au commerce et au transport du riz*, s.d.

352 « Potage de riz au coulis de tomates » in GRANDCHAMP, 1883, pp. 170-171

Malgré l'avantage économique du riz, il ne s'installe pas comme une denrée de base dans la majorité des régimes alimentaires en Savoie, sans doute en grande partie parce qu'il n'est pas cultivé localement. Selon les statistiques provenant du ministère de l'Intérieur, le riz est vendu uniquement sur quelques marchés en Maurienne – à Saint-Michel-de-Maurienne et à Saint-Jean-de-Maurienne – et en Tarentaise – à Moutiers – en 1849 et en 1852³⁵⁰. La présence du riz dans cette région n'est pas surprenante, compte tenu de la proximité de l'Italie, et l'existence des routes de transport qui facilitent son importation depuis la plaine du Pô. À Saint-Jean-de-Maurienne dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le bourgeois Alexandre Ducroz achète du riz en quantités modestes – 17 kg en 1860, 11 kg en 1870. Mais sa popularité ne s'étend pas sur l'ensemble du duché. Selon une analyse faite de son usage lors de la période Sarde, « la denrée du riz ne forme point... la base de la nourriture de la majorité des habitants » du duché ; un sixième seulement de la population consomme le riz, essentiellement comme ingrédient pour les soupes³⁵¹.

Dans les livres de cuisine bourgeoise, son faible intérêt est reflété par le peu de recettes que l'on y retrouve. Le traitement du riz est similaire à celui du maïs. Les recettes au riz peuvent être divisées en deux catégories : des préparations très simples, le reflet d'une tradition culinaire paysanne, et des recettes plus élaborées qui permettent son intégration dans un corpus culinaire bourgeois. Dans la première catégorie, nous pouvons citer par exemple le « Potage de riz au coulis de tomates » ou le « Potage de riz au maigre ». Le premier, qui doit « ressembler à une purée un peu claire » n'est composé que de riz, de coulis de tomates, d'eau et de beurre, et assaisonné simplement avec du sel et du poivre³⁵². Le deuxième potage n'est pas plus

complexe : une purée de pommes de terre cuites à l'eau salée et du beurre à laquelle on rajoute du riz³⁵³.

Dans la deuxième catégorie, le riz est élevé au niveau de la cuisine bourgeoise soit par l'élégance de sa présentation, soit par son association avec des ingrédients luxueux. Comme pour le maïs, on retrouve également une association avec la cuisine italienne. Les recettes bourgeoises pour le riz prennent essentiellement la forme du risotto et, comme pour la polenta, sont classées sous le chapitre « Notions sur le macaroni à la napolitaine et les pâtes en général » dans le livre de Mique Grandchamp. La préparation du risotto est en elle-même assez simple – riz, beurre, jus – mais la présentation est d'un autre ordre. Par exemple, dans une recette, le risotto cuit est moulé puis garni d'une « couronne d'alouettes ou d'autres petits gibiers », parsemé de truffes noires du Périgord ou, encore mieux, de truffes blanches du Piémont³⁵⁴. Le « Rizzoto à la milanaise » est une des rares recettes du XIX^e siècle dans laquelle figure le safran mais elle ne comporte aucune indication sur les quantités nécessaires. Pour cette raison, il est difficile à savoir si l'addition du safran sert principalement à obtenir une teinte jaune vif ou bien si le safran est suffisamment présent pour donner du goût au plat³⁵⁵.

353 « Potage de riz au maigre » in GRANDCHAMP, 1883, p. 171

354 « Autre manière de faire le risoto » in GRANDCHAMP, 1883, pp. 247-248

355 « Rizzoto à la Milanaise » in GRANDCHAMP, 1883, p. 248

356 AD Savoie, SA 18, Règlement du Conseil de la Ville de Chambéry concernant la Police, les Marchés et Boucheries de cette Ville, 14 août, 1713

VIANDES ET POISSONS

Viande de boucherie

Réglementation de la vente des denrées carnées

Dans les centres urbains du XVIII^e siècle, la viande et le poisson sont vendus dans les magasins spécialisés : chez le boucher pour la viande, chez le volailler pour la volaille mais aussi pour le gibier, chez le poissonnier pour le poisson, et chez le rôtisseur et le charcutier pour la viande cuite et transformée. Le marché est également un lieu de vente pour la volaille, le gibier et le poisson. À Chambéry, ces denrées sont commercialisées sur la place de Lans, à côté des légumes, laitages, œufs, beurre, et fruits selon le règlement du conseil de la ville de Chambéry publié en 1713³⁵⁶.

Les boucheries sont strictement réglementées et le prix de la viande est surveillé par les autorités locales ou provinciales au XVIII^e siècle et dans une moindre mesure au XIX^e. Toutefois, cette pratique interventionniste n'est ni systématique, ni universellement mise en place sur l'ensemble du territoire. Comme pour le pain, dont le prix fluctue en fonction du coût des céréales, le prix des denrées carnées est ajusté proportionnellement aux prix des bestiaux, eux-mêmes déterminés par la loi de l'offre et la demande. De façon générale, la fixation des prix affirme à la fois le droit propriétaire de l'individu – celui qui tient sa boucherie, par exemple – et le droit propriétaire de la communauté, en assurant l'achat de viande à un coût accessible et protégé des éventuelles flambées des prix. Même si ces mesures ne sont pas mises en place systématiquement, les autorités civiles

se réservent le droit d'intervenir dans l'intérêt du bien commun. À titre d'exemple, prenons le règlement du Conseil de la ville de Chambéry.

« Toutes ces boucheries et bancs appartiennent aux propriétaires comme dessus et la ville n'a que le droit d'inspection avec le droit de mettre le taux selon la cherté du bétail... Il est libre à la ville de mettre le taux quand elle veut et régulièrement cela se fait deux fois l'an sçavoir à Pasques et à St. Michel »³⁵⁷.

Le prix du pain fluctue selon un rythme souvent hebdomadaire ; à l'inverse, le prix des viandes semble moins susceptible d'évoluer, comme le suggère le règlement de Chambéry cité ci-dessus qui fixe les prix deux fois par an. Le prix des viandes peut même être inscrit directement dans les contrats d'acensement de boucherie, les plus souvent valables pour une période d'un à trois ans. Par exemple, dans un contrat passé en 1757 entre le syndic de la ville de Cluses et Jean Antoine, boucher, le prix de vente de la viande est fixé pour un terme de trois ans d'activité : le bœuf et la vache seront vendus au prix de 2 sols 6 deniers la livre, le mouton à 3 sols la livre et le veau au même prix³⁵⁸. Des pratiques similaires ont été observées dans des villes françaises à la même époque³⁵⁹. Les bouchers soumis à la fixation des prix de viande se plaignent parfois des injustices liées à cette mesure. Installé pour des périodes plus ou moins longues, le dispositif de contrôle des prix de viande est moins réactif quand le cours des bêtes varie de façon importante. En 1791, un boucher de la ville de Cluses supplie le conseil de la ville d'élever le prix de la viande qu'il estime « trop modique »³⁶⁰ par rapport aux prix des bêtes.

Les pouvoirs civils contrôlent l'activité de boucherie. Seuls les bouchers, approuvés par ces mêmes institutions civiles, ont le droit de vendre la

viande de boucherie : le bœuf, la vache, la génisse, le veau, le mouton et la brebis³⁶¹. Des lois et règlements de boucherie assurent des normes de qualité et de sécurité. L'analyse des lois du XVIII^e siècle nous donne une idée à la fois des préoccupations de l'époque – la fraîcheur, qualité et salubrité des denrées – mais aussi de façon indirecte, des types de délits commis par les professionnels. Comme le stipule le règlement du conseil de la ville de Chambéry en 1713, « pour éviter les abus qui se glissent dans les boucheries... il est nécessaire d'établir un inspecteur »³⁶².

Il est défendu de vendre la viande d'une bête malade, déjà morte ou en mauvais état. Toutes les bêtes destinées à l'abattage sont en théorie contrôlées préalablement par l'inspecteur de la boucherie³⁶³. Afin de lutter contre la vente de viande avariée, des délais de vente obligatoires sont fixés selon la saison³⁶⁴. Ni les viandes, ni les graisses animales ne peuvent être mélangées

³⁵⁷ Ibidem

³⁵⁸ AC Cluses, CC 14, Boucherie, Contrat d'Acensement pour l'exercice de la boucherie passé entre le Syndic de la ville de Cluses et Jean Antoine, natif d'Annecy, bourgeois et habitant de Cluses, 1757

³⁵⁹ MARGAIRAZ, MINARD, 2008, p. 64

³⁶⁰ AC Cluses, HH 1, Supplique au Conseil de la ville de Cluses relative au prix de la viande dans les boucheries de la ville, 1791

³⁶¹ AC Cluses, I 1, Statuts de police locale, Règlement de police de 1774, édition de 1825, Article 15

³⁶² AD Savoie, SA 18, Règlement du Conseil de la Ville de Chambéry concernant la Police, les Marchés et Boucheries de cette Ville, 14 août, 1713

³⁶³ AC Cluses, I 1, Statuts de police locale, Règlement de police de 1774, édition de 1825, Articles 16 et 17

³⁶⁴ AC Cluses, I 1, Statuts de police locale, Règlement de police de 1774, édition de 1825, Article 18

les unes aux autres ; cela protège l'acheteur des pratiques trompeuses cherchant à faire passer des produits de moindre qualité pour ceux qui coûtent plus cher³⁶⁵.

Viande Bovine

CONTEXTES URBAINS ET RURAUX

À la fin du XVIII^e siècle, le régime alimentaire des populations les moins aisées de Chambéry est essentiellement végétarien, à base de légumes et de laitage. Cependant, la viande de bœuf constitue une denrée relativement accessible pour les personnes avec peu de moyens, bien qu'elles n'en achètent qu'occasionnellement. Il s'agit d'une viande de deuxième ou même de troisième qualité, « maigre et peu succulente »³⁶⁶. Elle est produite à partir de vieilles bêtes de labour engraisées en fin de vie pour la vente de leur viande³⁶⁷. La même pratique peut être observée dans les milieux ruraux. Dans les paroisses de La Compôte et de Jarsy, les vieilles vaches qui ne produisent plus de lait sont engraisées pour être vendues aux bouchers³⁶⁸.

³⁶⁵ AD Savoie, SA 18, *Règlement du Conseil de la Ville de Chambéry concernant la Police, les Marchés et Boucheries de cette Ville*, 14 août, 1713 ; AC Cluses, I 1, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 19

³⁶⁶ DAQUIN, 1787, pp. 94-95

³⁶⁷ DAQUIN, 1787, p. 28

³⁶⁸ AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de la Compôte, en réponse à la lettre circulaire du 18 mars 1773*

³⁶⁹ AD Haute-Savoie, I C II 4 (108), *Correspondance du vice-intendant du Chablais à l'intendant général de Savoie sur le produit de la gabelle sur la viande en Chablais*, 16 juillet 1781, p. 2r-3v.

³⁷⁰ AD Haute-Savoie, I C II 15 (15), *Correspondance relative à la nécessité de la surveillance des boucheries de Thonon*, 23 novembre 1772

³⁷¹ AD Haute-Savoie, I C IV 34 (15), *Rapport sur les bêtes à cornes adressé à l'Intendant général de Savoie par l'Intendant du Genevois*, 1773, p. 1v.

En revanche, ces deux communes ne produisent aucun bœuf pour la viande. Un animal de traite ou de labour peut également être abattu après un accident qui le rend inapte à sa fonction.

La viande de veau est particulièrement répandue dans les statistiques de boucheries du XVIII^e siècle. Comparés aux bœufs, vaches et génisses, ils sont tués en très grandes quantités. Par exemple, la ville de Thonon déclare avoir tué huit bœufs, dix-neuf vaches ou génisses et cent trente-neuf veaux dans l'année 1781. Le vrai nombre d'animaux abattus serait sûrement plus important si l'abattage domestique –pratique non réglementée– pouvait être comptabilisé³⁶⁹. En revanche, il est important de signaler que les veaux abattus sont en général de très petite taille et la quantité de viande n'est donc pas très importante. Ils sont vendus très jeunes afin de libérer de la place dans les étables, mais aussi pour pouvoir récupérer le lait des vaches allaitantes. L'habitude d'abattre des veaux dès leur plus jeune âge est attestée à Thonon dans la documentation administrative. Cette pratique est signalée comme excessive en 1772 dans un rapport relatif aux mauvaises pratiques dans les deux boucheries de Thonon. Selon les enquêteurs, on tue des veaux même à l'âge d'à peine huit jours, ce qui donne une viande de très mauvaise qualité³⁷⁰. Des pratiques similaires sont identifiées dans le Genevois par l'intendant de la province l'année suivante.

« Dans cette province on tue indifferemment les veaux peu de jours après leur naissance, et quelque fois même dans la semaine... Le motif d'un tel empressement... n'est pas autre que celui de la gourmandise, et de l'appas d'un promet gain. Le paysan vend vite son veau pour prendre le lait à la mère »³⁷¹.

Dans les Bauges, les veaux vivent un peu plus longtemps mais sont toutefois abattus relative-

ment jeunes ; ils sont livrés à l'abattage vers l'âge de deux ou trois semaines en raison d'un manque de fourrage suffisant³⁷².

Il semble que l'abattage précoce de veaux continue à se produire au XIX^e siècle. Le règlement de police de Cluses, publié initialement en 1774 mais réimprimé en 1825, stipule que les veaux doivent peser au minimum 30 livres, outre la dépouille, pour pouvoir être vendus sur le marché de la ville³⁷³. Dans le Genevois, «les vaux soumis à l'abattage dans tous les mandements de cette province n'ont jamais plus d'un mois d'âge et [...] il s'en fait une très-grande consommation»³⁷⁴.

372 AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de la Compôte, en réponse à la lettre circulaire du 18 mars 1773*

373 AC Cluses, I 1, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 16

374 AD Haute-Savoie, 2 FS 54, *Correspondance entre l'Intendant du Genevois et le Ministre de la marine, d'agriculture et du commerce relative à la consommation des viandes*, 22 février 1854

375 QUELLIER, 2013, pp. 80-81

376 AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 26 janvier 1737

377 AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 26 janvier 1737, fol 19v.

378 AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 9 février 1737

379 QUELLIER, 2013, p. 88

PRATIQUES CULINAIRES ET ÉVOLUTION DES GOÛTS

Au Moyen Âge, mêmes les classes pauvres mangent une quantité relativement élevée de viande. En conséquence, la viande de boucherie est méprisée par les élites aristocratiques car elle est associée à la pauvreté. Mais pendant la période moderne, ces attitudes se dissipent ; la diminution de viande dans les régimes alimentaires des moins aisés atténue l'association qui existait entre viande de boucherie et pauvreté ; cela permet de revaloriser ce type de viande³⁷⁵. La viande de bœuf est particulièrement concernée par cette revalorisation ; elle devient de plus en plus prisée au cours du XVIII^e et surtout au XIX^e siècle. Autre innovation de la période moderne, les morceaux de viande – longe, côtelettes, filet – sont plus fréquemment cités dans les livres de recettes.

La présence de la viande de boucherie sur la table royale lors d'une visite de la cour à Chambéry en 1737 confirme la présence de viande de boucherie dans les milieux les plus élevés³⁷⁶. En plus des gibiers et de la volaille, les organisateurs de l'approvisionnement de bouche prévoient des veaux nourris exclusivement au lait, des bœufs gras et des moutons. L'intendant général, mandaté pour trouver du bœuf suffisamment gros et gras, signale son impuissance face à cette tâche, en raison des contraintes liées à la saisonnalité de la production. «On ne scauroit cependant les avoir [les bœufs] en ce pays aussy gros, et aussy gras qu'on les a en Piedmont, parceque la saison avancée de l'hivers oblige les propriétaires des vaches à ne les nourrir qu'avec du mauvais foin»³⁷⁸.

On voit bien que les habitudes alimentaires de la cour sont en décalage avec les rythmes naturels de saisonnalité et des «vulgaires contraintes techniques de l'approvisionnement populaire»³⁷⁹. Mais la saisonnalité du bœuf s'avère être une dif-

ficulté insurmontable dans la province de Savoie en 1737 ; il n'y a aucun moyen d'obtenir cette qualité de bœuf en hiver, peu importe le statut de la personne. Ce passage laisse entendre qu'en temps normal, il n'y a pas de clientèle à Chambéry qui prétende à un tel niveau de luxe. Pour cette raison, il n'existe aucun fournisseur de viande de bœuf gras en hiver, même pour la visite royale.

Dans les menus des moines du prieuré de Bellevaux, plusieurs plats de viande ou de volaille sont servis quotidiennement – à l'exception des jours maigres ou jeûnés – et à chaque repas, midi et soir³⁸⁰. Le veau est la viande la plus courante ; il est proposé au moins soixante-trois fois entre le 29 novembre 1789 et le 11 mars 1790. Le bœuf par contre, extrêmement rare, est servi une seule fois à la daube. Cette polarité correspond parfaitement avec une économie basée essentiellement sur la production laitière et non sur l'élevage de viande bovine, conformément aux informations issues du rapport de 1776 cité ci-dessus. Dans les menus, le veau est également traité avec plus de précision quant au découpage et à la préparation de la viande. Par exemple, on recense des morceaux tels que la longe de veau – morceau le plus couramment servi – la rouelle, l'épaule, le ventre, la poitrine, les pieds et la tête. Le veau est

le plus souvent rôti, préparé en fricandeau ou en ragoût. Il est parfois transformé en «pâté», une préparation de viande hachée en croûte. Il est rarement cuisiné en friture ou en sauce.

Au milieu du XIX^e siècle, la viande bovine est de loin la viande la plus consommée dans la ville de Chambéry. Selon les statistiques de boucherie, 921 bœufs, 728 vaches et 8631 veaux sont abattus en 1851, ce qui fait 10280 bovins. La viande ovine est également populaire : 4829 moutons et 250 agneaux soit 5079 ovins. Ces chiffres sont beaucoup plus importants que le nombre de porcs abattus, à seulement 294 individus³⁸¹.

Si les livres de cuisine reflètent des tendances réelles de consommation, *Les secrets d'un fin bec* de François Descotes démontre que le bœuf prédomine dans la cuisine bourgeoise à la fin du XIX^e siècle. Dans son livre de recettes, inspiré par ses nombreuses années d'expérience comme chef de cuisine dans des hôtels de Chamonix, on compte vingt-sept recettes pour le bœuf, vingt pour le veau, sept pour le mouton, six pour le porc et quatre pour le chevreau³⁸². À l'hôtel Impérial de Chamonix, le bifteck, souvent accompagné de pommes de terre, de pommes frites ou de haricots verts, et le roastbeef, sont des plats régulièrement commandés par la clientèle, peut-être d'origine anglaise³⁸³.

380 AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux* (Bauges)

381 AD Savoie I FS 707, *Statistiques de consommation de viande dans le mandement de Chambéry*, 1851

382 DESCOTES, 1911

383 Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial*, 1876

384 DAQUIN, 1787, p. 26

Viande caprine et ovine

Les moutons, brebis et chèvres sont des espèces plus typiques de la montagne que de la plaine. Les moutons et brebis sont élevés principalement comme source de laine et de peaux pour la population paysanne ; seule une petite portion de l'élevage est vendue aux bouchers, et ne participe pas directement à l'alimentation de la famille³⁸⁴. Dans la ville de Chambéry, la viande de mouton est achetée en boucherie et constitue l'un des

aliments carnés les plus communs, avec la viande de bœuf et de veau³⁸⁵. On retrouve la même sélection de viandes – bœuf ou vache, veau et mouton – à Cluses et à Saint-Jean-de-Maurienne dans les règlements de boucherie du XVIII^e siècle. Les chèvres, plus typiques des régions montagneuses, sont exploitées d'abord pour leur lait. En hiver, quelques individus sont abattus dans le cadre familial et la chair transformée en viande salée dans les régions montagneuses autour de Chambéry à la fin du XVIII^e siècle³⁸⁶.

Il est difficile d'évaluer de façon empirique l'importance de la viande salée de chèvre et d'ovin, car les effectifs sont très variables d'année en année. Face aux contraintes de la météorologie et de l'approvisionnement en fourrage, le paysan préfère abattre ses menus bétails pour pouvoir préserver ses bovins³⁸⁷. Les données statistiques doivent donc être interprétées avec prudence et comparées à d'autres types de sources.

En 1776, la commune de Chamonix recense 225 chèvres, nombre considérablement plus élevé que celui des brebis et moutons (dix-huit) et de porcs (quatre), ce qui donne un taux d'une chèvre pour 3,8 habitants. En revanche, le nombre de petites bêtes à saler n'est pas renseigné dans la consigne de sel pour cette année-là. Soit les informations n'étaient pas disponibles au moment de l'enquête, soit aucune chèvre n'était destinée à la production de viande salée. Dans le deuxième cas, il est raisonnable de supposer que les chèvres servaient à la production laitière et non à la production de viande salée. Cette deuxième interprétation ne serait pas incohérente avec les observations de voyageurs venus à Chamonix au milieu du siècle : William Windham et Richard Pococke signalent l'extrême rareté de viande salée aux alentours de Chamonix en 1741³⁸⁸, tout comme le duc de la Rochefoucauld d'Enville en 1762³⁸⁹.

Au Châtelard et dans les villages aux alentours, un assez grand nombre de moutons, brebis et chèvres sont recensés en 1776, dont une proportion significative est destinée à la production de viande salée. Chez les moines du prieuré de Bellevaux, la viande de mouton fraîche est la deuxième viande la plus consommée, derrière celle du veau. On la retrouve à 53 repas, préparée en ragoût ou rôti. Aucun plat de chèvre n'apparaît, confirmant l'idée que cette source de viande est plus typique d'une alimentation paysanne que bourgeoise³⁹⁰.

Des pratiques similaires perdurent dans les régimes alimentaires paysans au XIX^e siècle. Selon Pierre Tochon, la chèvre est un animal idéal pour des familles qui n'ont pas les moyens d'entretenir une vache ; le lait sert à faire des fromages de qualité et la viande salée constitue une provision importante pour la saison hivernale³⁹¹. Dans la cuisine bourgeoise, le mouton continue d'être une viande courante, bien qu'il soit largement dépassé au XIX^e siècle par l'attrait du bœuf.

³⁸⁵ DAQUIN, 1787, pp. 94-95

³⁸⁶ DAQUIN, 1787, pp. 26-27

³⁸⁷ BECCHIA, 2012, p. 180

³⁸⁸ BRUCHET, 1981, p. 279

³⁸⁹ BRUCHET, 1981, p. 293

³⁹⁰ AD Savoie, IH I, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

³⁹¹ TOCHON, 1871, pp. 220-221

Viande de porc

Mythe du porc et le problème des sources

La place du porc dans l'histoire de l'alimentation en Savoie est une question complexe dont l'étude est brouillée par plusieurs facteurs. Aujourd'hui, le porc constitue un élément central à l'identité culinaire savoyarde. Cette vision contemporaine nous pousse souvent à faire des raccourcis sur son ancienneté. Ainsi, sa prépondérance en Savoie depuis la nuit des temps est souvent affirmée comme une vérité absolue, sans pour autant avoir des sources historiques fiables qui soutiennent le propos.

Le mythe du porc familial a déjà été remis en question par des historiens de la France de l'Ancien Régime³⁹². En effet, l'idée que chaque famille paysanne, même les plus pauvres, nourrissait au moins un porc avec ses ordures ménagères, n'est pas propre à l'histoire de l'alimentation en Savoie. Mais comme nous l'avons déjà constaté, manger de la viande, même salée, n'est pas à la portée de tout le monde. Dans un pays et à une époque caractérisée par un niveau d'insécurité alimentaire important, il est illogique d'imaginer que chaque famille produise suffisamment de déchets organiques pour nourrir un porc jusqu'au poids de l'abattage. En Savoie, la chèvre et non le porc émerge comme l'animal d'élevage des pauvres aux XVIII^e et XIX^e siècles, car elle se nourrit principalement d'herbes sauvages impropres à la consommation humaine.

L'étude du porc est rendue encore plus difficile par l'état des sources. Le porc est en général abattu à domicile pour l'alimentation d'une ou de plusieurs familles. La pratique d'abattage domestique est courante en Savoie au XVIII^e et au XIX^e siècle. Aussi tard que l'année 1871, le vice-syn-

dic du mandement de Ruffieux confirme que «les porcs ne se tuent que dans l'hiver et chez les particuliers seulement»³⁹³. Pour cette raison, des statistiques sur l'abattage et la consommation de porc ne sont pas prises en compte par les rapports sur l'exercice de la boucherie et autres documents semblables. Pour le XVIII^e siècle, les sources sur l'utilisation du sel sont plus prometteuses car elles comprennent souvent des informations sur l'occurrence des bêtes à saler.

Popularité en Savoie

INFLUENCE DU MILIEU

SOCIO-ÉCONOMIQUE AU XVIII^e SIÈCLE

Au cours du XVIII^e siècle et pour une grande partie du XIX^e siècle, il y a une corrélation étroite entre le niveau socio-économique des consommateurs et la fréquence du porc dans leurs régimes alimentaires. Selon les travaux de Jean Nicolas, l'élevage urbain de cochons à Chambéry en 1741 est concentré dans les quartiers les plus nobles, dans la Grande-Rue, la rue Juiverie et la rue Croix-d'Or. Le marquis de Cordon, par exemple, possède trois cochons, alors que le marquis de Coudrée en élève cinq. L'élevage de cochons chez les bourgeois est pratiqué également, mais dans une moindre mesure, faute de place suffisante sur leurs propriétés intra-muros³⁹⁴. Toutefois, on ne sait pas si la chair de ces cochons élevés à Chambéry est consommée fraîche ou salée. À l'exception du jambon cru, le porc salé est largement absent des régimes alimentaires aris-

³⁹² Voir par exemple, HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Faut-il démythifier le porc familial d'Ancien Régime ? » in *Annales*, vol. 25 n° 6, 1970, pp. 1745-1766

³⁹³ AD Savoie, IFS 707, *Statistiques sur le bétail, mandement de Ruffieux*, 1871

³⁹⁴ Cité par NICOLAS, 1978(a), pp. 347-348

tocratiques pendant la période moderne en France³⁹⁵. Il est possible que les préférences gustatives soient différentes à Chambéry à la même époque. Toutefois, dans le recueil de Montmélian, on constate la rareté de la viande de porc, même fraîche, et l'absence de porc salé.

Le docteur Joseph Daquin souligne l'abondance de l'élevage du porc dans les environs de Chambéry à la fin du XVIII^e siècle : « Il y a peu de particuliers qui ne nourrissent au moins un cochon pour son propre usage »³⁹⁶. Mais le terme de « particulier » signifie ici le propriétaire d'une exploitation rurale, donc une personne d'une relative aisance. Les remarques de Joseph Daquin n'impliquent pas la consommation généralisée de la viande de porc, même chez les plus pauvres. Au contraire, il fait plusieurs fois référence aux régimes essentiellement végétariens – à base de légumes et de laitages – du petit peuple de la ville. Il précise également que dans les communautés montagnardes autour de Chambéry, la viande de chèvre salée prédomine, notamment durant la période hivernale³⁹⁷.

Les facteurs environnementaux et climatiques peuvent agir sur la consommation de porc, de la même façon qu'ils agissent sur la production de lait ou d'autres sources de viande ; une année de mauvaises récoltes ou de sécheresse impor-

tante met en péril les réserves de fourrage et, par conséquence, la capacité à nourrir les bêtes. Ainsi, la consommation du porc peut varier selon les individus et d'année en année. Un procès-verbal du conseil général de la commune de Chamonix en 1794 illustre bien les liens qui existent entre le niveau de vie, l'accessibilité des ressources et la présence ou non de l'élevage de porcs. Cette pratique, déjà marginale dans ce lieu, s'avère fragile face à la rudesse et aux aléas du climat.

« ...le peu de particuliers qui possédoient des porcs se sont vû forcés de les abattre, parce qu'il ni a eu dans cette vallée pendant le courant de cette année que tres peu de Choud [choux] et de pommes de terre qui est la seule nourriture qu'on est obligé de leur donner avec quelques peu d'avoine dont on se trouve déjà avoir un besoin indispensable pour la nourriture des particuliers »³⁹⁸.

Il est clair que très peu de Chamoniards pratiquent l'élevage de porc à cette époque, vraisemblablement en raison de la difficulté chronique à les nourrir, « ni ayant dans cet endroit aucun arbre fruitier ni gland qui sont leur principal nourriture »³⁹⁹, difficulté qui s'aggrave en cas de mauvaise récolte ou autre problème de subsistance.

INFLUENCE DES DIFFÉRENCES TERRITORIALES

Les taux de l'élevage et de la consommation de porc salé sont aussi liés à un phénomène culturel, qui s'exprime à travers une différenciation régionale. Ainsi, dans les travaux de Bruno Gachet sur la gabelle du sel au XVIII^e siècle, des zones à forte fréquence de porc salé se dessinent là où la concentration de bêtes tuées relative au nombre d'habitants est plus forte. C'est le cas des Bauges et du Faucigny. À l'inverse, la pratique est rare en Tarentaise, en Maurienne et dans l'Avant-

³⁹⁵ QUELLIER, 2013, p. 81

³⁹⁶ DAQUIN, 1787, pp. 25-26

³⁹⁷ DAQUIN, 1787, p. 27

³⁹⁸ AD Haute-Savoie, 4 L 100 (23), *Procès verbal du Conseil general de la Commune de Chamonix du 29^e Brumaire an 3^e de la Republique une et indivisible*
³⁹⁹ *Ibidem*

Pays, à l'exception des centres urbains⁴⁰⁰. L'écart entre les taux de concentration de bêtes à saler est très important. Les villages des Bauges sont particulièrement impressionnants à cet égard : à La Compôte, un porc salé nourrit 7,2 personnes, au Châtelard, 10,4 personnes et à Jarsy 12,8 personnes⁴⁰¹. Ces chiffres sont extrêmement élevés comparés à ceux pour la province de la Tarentaise où un cochon sert à nourrir 46,8 personnes⁴⁰².

Un rapport de 1773 sur les pratiques agricoles à la Compôte confirme que la consommation de viande de porc est généralisée dans cette région, même chez les moins aisées. Chacun en consomme selon ses moyens, le partage d'un seul cochon parmi plusieurs individus étant possible : « Les grangeries à quatre bœufs [...] tiennent ordinairement deux [porcs], les autres un et quelques particuliers à proportions »⁴⁰³. Au prieuré de Bellevaux, la fréquence de viande de porc se trouve en troisième place derrière celle de veau et de mouton. Il est servi au moins quarante fois entre le 29 novembre 1789 et le 11 mars 1790, surtout sous forme de « salé » (de la chair de porc salée) : on en compte vingt-neuf services, plus cinq services de jambon⁴⁰⁴. L'inventaire fait en 1792 des biens du prieuré indique la présence de deux pièces de lard « appelées *mezanne* » et pesant trente-et-une livres les deux, « deux jambes » pesant vingt-neuf livres les deux ainsi qu'une autre pièce de lard « vulgairement appelée *gorjerin* », le tout stocké dans un grenier⁴⁰⁵.

En règle générale, l'élevage de porcs est un phénomène relativement courant dans les villes, peu importe leur situation géographique, et cela pour deux raisons principales : d'abord, une concentration de lieux de commerce de viande, tels que des boucheries, des marchés et des charcutiers, pousse la production à la hausse.

Deuxièmement, l'élevage porcin est favorisé par la grande quantité d'ordures ménagères disponibles – parfois en libre-service – dans les lieux où la population est plus dense. Que les règlements de police affichent souvent des interdictions contre la circulation de porcs dans les rues urbaines est une preuve indirecte de l'existence de cette occurrence⁴⁰⁶. À Thonon et à Cluses, une bête sert à nourrir 11,3 personnes, à Chambéry, 18,3 personnes et à Saint-Jean-de-Maurienne, 21,3⁴⁰⁷. Même dans des provinces où le porc salé est un mets courant, comme dans le Faucigny, la question du coût et la disponibilité des ressources vient se

⁴⁰⁰ GACHET Bruno, *La gabelle du sel au XVIII^e siècle en Savoie. Analyse du dénombrement des hommes et des bêtes pour la levée du sel en 1776*, Mémoire de maîtrise d'histoire sous la dir. de MEYER Frédéric, Chambéry, Université de Savoie, département d'histoire, 2002, p. 147

⁴⁰¹ AD Savoie, C 435, État soit récapitulation du dénombrement des personnes tant au dessus qu'au dessous de cinq ans ; bêtes à cornes de chaque espèce ; moutons ; brebis ; chèvres grosses et menues ; bêtes à saler..., 1776, cité dans GACHET, 2002, p. 146

⁴⁰² GACHET, 2002, p. 147

⁴⁰³ AD Savoie, C 607, *Enquête agricole de 1773*, cité par GEX, 1996, p. 117

⁴⁰⁴ AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

⁴⁰⁵ AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792, fol 9r.

⁴⁰⁶ AC Cluses, I 1, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 97

⁴⁰⁷ AD Savoie, C 435, État soit récapitulation du dénombrement des personnes tant au dessus qu'au dessous de cinq ans ; bêtes à cornes de chaque espèce ; moutons ; brebis ; chèvres grosses et menues ; bêtes à saler..., 1776, cité dans GACHET, 2002, p. 146

superposer aux tendances régionales, comme dans le cas de Chamonix cité ci-dessus. Malgré les différences régionales et de niveau socio-économique, Bruno Gachet note qu'au cours du XVIII^e siècle, la tendance générale progresse vers une augmentation de la consommation de viande salée, « une uniformisation progressive, certes très relative, de la pratique de la salaison »⁴⁰⁸.

CONSOMMATION DE PORC AU XIX^e SIÈCLE

Au début du XIX^e siècle, Joseph de Verneilh constate qu'il y a une « assez grande quantité »⁴⁰⁹ de porcs élevés dans le département du Mont-Blanc en 1806, surtout dans les basses vallées. Le porc est la principale viande salée consommée dans le département, devant celle du bœuf, de la vache et de la chèvre⁴¹⁰. Cependant, Joseph de Verneilh considère que l'élevage de porc est sous-exploité en Savoie. Des angoisses liées à la pauvreté et à l'insécurité alimentaire contribuent à la lente progression de l'élevage porcin constatée par le préfet. La population paysanne s'avère réticente à consacrer des ressources alimentaires, notamment les réserves de pommes de terre, à l'élevage des porcs au début du siècle. Joseph de Verneilh condamne cette situation et attend avec impatience le jour où, « le laboureur,

rassuré sur sa propre subsistance, ne craindra plus de partager la pomme de terre avec les animaux »⁴¹¹. Dans l'arrondissement de Bonneville en 1812, l'élevage et la consommation de viande de porc est encore associée à un niveau de vie plus élevé : « La cons[ommati]on des porcs peut aller à environ 3 000 : on en tue annuellement dans tous les ménages aisés »⁴¹².

Au cours du XIX^e siècle, la prépondérance de la pomme de terre, cultivée dans des quantités toujours croissantes, contribue certainement à la démocratisation de l'élevage porcin dans les milieux populaires. L'adoption massive de la pomme de terre permet en effet de nourrir des cochons à prix modeste et à peu près partout, malgré l'absence éventuelle de glands ou de châtaignes qui sont ailleurs leur nourriture principale. En 1882, un porc tué à Cluses âgé d'un an donne en moyenne 65 kg de viande⁴¹³. En 1892, il ne faut que dix mois pour atteindre un poids net de viande de 80 kg⁴¹⁴. En revanche, il est difficile de déterminer si cette progression vers une croissance plus rapide est liée à l'apport de la pomme de terre ou à un autre facteur.

Il est aussi probable que l'apport du petit lait, produit en grandes quantités dans des coopératives laitières à la fin du siècle, facilite également la montée en popularité de la viande de porc. Que le petit lait nourrisse les porcs n'a rien d'innovant : les porcs sont présents dans les alpages depuis longtemps car le petit lait fournit le « complément de leur entretien »⁴¹⁵. Le potentiel du petit lait provenant des structures coopératives pour nourrir les porcs à plus grande échelle est évoqué au début du XIX^e siècle par l'agronome Charles Lulin. Dans son traité en faveur des associations rurales pour la production du lait, il affirme que l'établissement de fruitières en plaine favoriserait l'élevage de porcs, nourris avec la « cuite », autre

⁴⁰⁸ GACHET, 2002, p. 159

⁴⁰⁹ VERNEILH, 1807, p. 455

⁴¹⁰ VERNEILH, 1807, p. 288

⁴¹¹ VERNEILH, 1807, p. 426

⁴¹² AD Haute Savoie, 15 L 57 (54), *Arrondissement de Bonneville : Statistiques agricoles. Notes sur la consommation de viande dans l'arrondissement pour l'année 1812*

⁴¹³ AM Cluses, F 11, *Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*

⁴¹⁴ Ibidem

⁴¹⁵ TOCHON, 1871, p. 219

terme pour le petit lait⁴¹⁶. Ses propos trouvent écho plus de cinquante ans plus tard, dans les écrits de J. Dagand qui soulignent en 1866 l'effet positif de l'établissement de fruitières sur la prospérité de l'agriculture dans le Jura. Il soutient l'idée qu'en Savoie aussi, la viande des porcs nourris avec le petit lait des fruitières, «peut devenir en outre l'aliment du pauvre»⁴¹⁷.

Dans la cuisine bourgeoise du XIX^e siècle, la viande de porc n'émerge pas comme un élément central du corpus culinaire. On retrouve peu de recettes pour cuisiner le porc. Le lard ou le jambon coupé en dés est présent dans quelques recettes comme, par exemple, dans le potage au chou et jambon⁴¹⁸, le suprême de volaille⁴¹⁹, ou la dinde en daube⁴²⁰. De cette façon, le porc joue plus un rôle d'ingrédient auxiliaire que de mets unique. Le porc, le lard, la poitrine salée et la chair à saucisse sont même classés parmi les «hauts goûts», une catégorie d'assaisonnement identifiée dans le livre *Le Cuisinier à la bonne franquette*. Néanmoins, dans ce même livre, Mique Grandchamp donne sa méthode et des astuces pour la salaison et le fumage de jambons⁴²¹. L'inclusion de ces informations semble confirmer non seulement la consommation de porc salé dans le milieu bourgeois mais aussi la pratique artisanale et domestique du salage et du fumage de cette denrée.

Mique Grandchamp vante l'intérêt économique de la viande de porc, illustrant à quel point son prix baisse au cours du XIX^e siècle. Étant grasse, la viande porcine épargne le beurre et d'autres graisses alimentaires. De plus, l'addition du porc ou de sa graisse donne consistance et goût aux plats de légumes, ce qui permet de manger moins de pain et de viande⁴²².

Autres sources de viandes

Animaux de la basse-cour

Souvent absents des documents officiels, les animaux de basse-cour –poules, canards, oies, pigeons– sont élevés dans la sphère familiale. Leur production ainsi que leur consommation sont reléguées aux circuits de l'autoconsommation et en conséquence passent souvent sous silence dans les statistiques et rapports sur la viande, surtout au XVIII^e siècle. Les animaux de basse-cour sont un peu mieux pris en compte par les statistiques du siècle suivant, globalement plus détaillées. Mais l'importance de cette catégorie alimentaire demeure difficile à étudier et surtout à mesurer, même de façon empirique. Toutefois, il n'y a aucun doute que la volaille est bien présente dans le régime alimentaire, grâce aux données glanées dans une grande variété de sources alternatives.

Dans les récits de voyage du XVIII^e et du XIX^e siècle, les œufs sont souvent présents sur les tables d'auberges, fait qui implique logiquement l'élevage de poules pondeuses. Dans son rapport statistique, Joseph de Verneilh confirme qu'en Savoie, les œufs sont servis comme un «régal sur la table du pauvre»⁴²³ et que l'on trouve les mêmes espèces de volailles que partout en France⁴²⁴. Le duc de

⁴¹⁶ LULIN, 1811, p. 110

⁴¹⁷ Sans auteur, *Sentinelles du Jura*, le 8 décembre 1865, cité par DAGAND, 1866, pp. 25-26

⁴¹⁸ DESCOTES, 1911, p. 9

⁴¹⁹ DESCOTES, 1911, p. 82

⁴²⁰ DESCOTES, 1911, p. 86

⁴²¹ GRANDCHAMP, 1883, pp. 367-368

⁴²² GRANDCHAMP, 1883, p. 363

⁴²³ VERNEILH, 1807, p. 456

⁴²⁴ VERNEILH, 1807, p. 455

la Rochefoucauld d'Enville, lors de son séjour à Chamonix en 1762, mentionne la prépondérance de cette denrée, qui, servie avec le beurre, «composait tous les jours notre déjeuner»⁴²⁵. En effet, les œufs et le laitage forment la base du régime alimentaire proposé à Chamonix à cette époque, avant l'arrivée des grands hôtels de luxe et de prestations culinaires adaptées aux attentes d'une clientèle bourgeoise et aristocratique⁴²⁶. Si l'œuf régale les pauvres, la viande de volaille reste associée à la noblesse, héritage de la pensée du Moyen Âge et de la Renaissance. Selon la théorie de la chaîne des êtres – une hiérarchisation théorique des mets – les volailles sont plus nobles que les oiseaux aquatiques car elles appartiennent à la sphère aérienne, et plus nobles encore que les quadrupèdes terrestres⁴²⁷. L'approvisionnement en volailles est une préoccupation importante lors de l'organisation d'une visite royale à Chambéry en 1737. On engage la «meilleure volaillière de [la] ville»⁴²⁸. Il est intéressant de noter que cette personne est une femme et que ses sœurs habitant Grenoble exercent le même métier. Les organisateurs de la visite sont soulagés de savoir qu'en cas de besoin, ses sœurs lui fourniront le nécessaire. La volaillière s'est même engagée à procurer quelques dindes pour les festivités, chose rare à Chambéry à cette époque. Si la paysannerie élève parfois des volailles, elles sont le plus souvent destinées à la vente, aux redevances seigneuriales ou ecclésiastiques et non à la consommation paysanne⁴²⁹. On retrouve par exemple la trace de chapon, volaille de forte valeur, dans un contrat d'exploitation viticole passé entre les annonciades de Thonon en 1739 et les honorables Jean-Louis et Jaques Bossu. Selon les termes du contrat, le paiement en nature est assuré par la livraison annuelle d'un mélange de denrées rustiques et d'aliments de forte valeur :

du froment, de l'orge, des pesettes, des gesses, un cochon gras d'une valeur de six écus, six chapons gras et un pain de sucre de deux livres⁴³⁰. Les ursulines de Thonon reçoivent annuellement de Pierre Magnin d'Orcy, qui cultive deux vignes sur leur propriété, la moitié des fruits de la récolte ainsi qu'un chapon⁴³¹. Chez les moines du prieuré de Bellevaux dans les Bauges, la consommation de volaille est assez courante : elle est servie trente-trois fois au cours d'une période d'environ trois mois. Parfois une seule bête, bien en chair, comme une dinde, permet d'assurer deux repas au prieuré. La fréquence de la consommation du chapon est particulièrement remarquable : cette espèce prisée pour sa viande blanche est servie seize fois. En plus des chapons et des dindes, on recense également des poulets, des poules et des canards. La viande de volaille est le plus souvent rôtie⁴³².

⁴²⁵ Cité dans BRUCHET, 1981, p. 291

⁴²⁶ Cité dans BRUCHET, 1981, p. 293

⁴²⁷ GRIECO Allan 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, pp. 485-486, 488

⁴²⁸ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin*, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort

⁴²⁹ FLANDRIN, «L'alimentation paysanne...» in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), 1996, p. 600

⁴³⁰ AD Haute-Savoie, 28 H 7, *Livre de comptes des Annonciades de Thonon*, commencé en 1715

⁴³¹ AD Haute-Savoie, 37 H 10, *Livres de comptes des Ursulines de Thonon*, commencé en 1730

⁴³² AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

Les volailles sont également présentes dans les procès criminels et civils, véritables mines d'informations sur la vie quotidienne au XVIII^e siècle. La poule figure comme élément central d'un vol commis en 1781 à La Motte-Servolex. En rentrant de la messe de Noël, la maîtresse du foyer découvre que le repas du déjeuner a été volé. Le pain, deux bouteilles de vin, un morceau de fromage d'environ un livre et deux gâteaux ont disparu. À la place de la poule qu'elle avait tirée du pot-au-feu juste avant de partir, il ne reste que des os, le voleur s'étant servi sur place⁴³³ ! Dans un autre procès, ce sont des dindes vivantes – un « dindon et un coq d'inde femelle » – qui font l'objet d'un vol dans le hameau de Beauvoir, à proximité de Chambéry, en 1769⁴³⁴.

Selon Pierre Tochon, les exploitations de volailles, essentiellement poules, chapons et dindes, sont relativement répandues un peu partout en Savoie en 1871, bien qu'elles « ne forment nulle part l'objet d'un commerce spécial »⁴³⁵. Les arrondissements autour d'Annecy et de Chambéry sont connus pour la qualité de leurs dindons dont l'élevage est facilité par la culture du sarrasin et du maïs qui servent à leur nourriture⁴³⁶. Cependant, il semble qu'à cette époque, les élevages d'oies et de canards sont peu nombreux⁴³⁷.

Une enquête agricole dans la ville de Cluses en 1892 recense deux cents lapins d'une valeur de vente d'un franc cinquante – plus cher qu'une poule mais moins qu'un canard⁴³⁸. Mais les recettes pour la viande de lapin sont classées parmi celles pour le gibier par Mique Grandchamp et François Descotes dans leurs livres de cuisine respectifs, suggérant que le lapin n'est pas une espèce d'élevage domestique très courante.

La chasse et le gibier

L'image du paysan ou du montagnard qui se nourrit des produits de la cueillette et de la chasse est rentrée dans l'imaginaire collectif, et même dans certains livres d'histoire⁴³⁹. Mais si l'importance des denrées sauvages « se donne d'abord comme un truisme »⁴⁴⁰, la question mérite toutefois une attention plus approfondie. La viande de gibier, produit de la chasse, est plus présente dans les sources historiques que les animaux de basse-cour. À travers des textes de lois, des procès contre le braconnage et des recettes, nous pouvons facilement attester l'existence de la chasse et, en conséquence, la présence de viande de gibier sur les tables paysannes, bourgeoises et nobles. En revanche, ces types de sources ne permettent pas de déterminer avec précision l'importance de la viande chassée dans les régimes alimentaires, particulièrement paysans.

Dans le fonds des procès criminels et civils avant 1792, conservé aux archives départementales de la Savoie, la chasse ou la pêche sont mentionnées dans dix-sept procès dont presque la moitié traite des infractions aux droits de propriété privée.

⁴³³ AD Savoie, 2B 13745, 3r – 3v

⁴³⁴ AD Savoie, 2B 13385

⁴³⁵ TOCHON, 1871, p. 221

⁴³⁶ TOCHON, 1871, p. 222

⁴³⁷ GRANDCHAMP, 1883, p. 137

⁴³⁸ AM Cluses, F 11, *Questionnaire de l'enquête agricole de 1892 pour la commune de Cluses*

⁴³⁹ Voir par exemple ZARKA Christian, *Savoie. Hommes et paysages*, Paris, Éditions du Chêne, 1990, p. 113 : « La cueillette des plantes sauvages, forme primitive de production alimentaire, a toujours été, avec la chasse (chamois, bouquetins, marmottes et perdrix...) prépondérante en Savoie. »

⁴⁴⁰ MORINEAU Michel, « Croître sans savoir pourquoi » in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 584

Parmi les accusés, on retrouve une diversité surprenante de niveaux socio-économiques ; ce fait rejoint l'observation de l'historien Florent Quellier selon laquelle le braconnage est l'affaire de « Monsieur Tout-le-monde ou de son voisin, qu'il soit paysan ou citadin, manouvrier, berger ou laboureur, artisan ou bourgeois »⁴⁴¹. Par exemple, en 1764, les barnabites de Thonon portent plainte contre plusieurs personnes dont le noble Joseph-Antoine de Thoyre, pour avoir chassé sur leurs terres à Saint-Iximier, malgré la mise en place d'une interdiction formelle via le biais de patentes royales⁴⁴². Il est intéressant de noter dans la formulation du texte de la lettre patente que la question de rang social est directement abordée ; aucune personne « de quelle qualité et condition qu'elle fût »⁴⁴³ ne dispose d'un droit de chasse sur ladite terre. Cette mention particulière illustre l'universalité du crime de braconnage, conforme aux observations de Florent Quellier citées ci-

dessus, et suggère également que les nobles invoquent parfois leur statut social afin de justifier des droits exceptionnels de chasse ou de pêche. Au Moyen Âge et à la Renaissance, le gibier, surtout à plumes, est considéré comme une viande noble car il est associé aux privilèges seigneuriaux de la chasse⁴⁴⁴. Pour la venue de la famille royale à Chambéry en 1737, la meilleure volaillière de la ville est sollicitée pour l'approvisionnement et la cuisson du gibier ainsi que des volailles, avec le concours des rôtisseurs de Grenoble en cas de besoin⁴⁴⁵. L'intendant général engage également les services des chasseurs de la Tarentaise, du Faucigny et de Savoie pour avoir « autant de gibier qu'on pourra »⁴⁴⁶ pour la table royale. Plus de cent ans plus tard, un filet de chamois chassé est servi à Napoléon III lors de son voyage à Chamonix en 1860. Selon le grand maître-cuisinier François Descotes, il s'agit d'un « mets de repas princier »⁴⁴⁷.

⁴⁴¹ QUELLIER, 2013, p. 584

⁴⁴² AD Savoie, 2B 12915

⁴⁴³ AD Savoie, 2B 12915, folio 1r

⁴⁴⁴ Quellier, 2013, pp. 74, 80

⁴⁴⁵ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 19 février 1737

⁴⁴⁶ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 13 février 1737

⁴⁴⁷ DESCOTES, 1897, p. 81

⁴⁴⁸ SAUSSURE, 1779-1796, p. 150

⁴⁴⁹ SAUSSURE, 1779-1796, p. 149

⁴⁵⁰ SAUSSURE, 1779-1796, p. 153

LA CHASSE À CHAMONIX

La chasse est vraisemblablement une pratique traditionnelle dans la vallée de Chamonix, de l'humble chasse aux marmottes aux exploits aériens de la chasse aux chamois. Cette dernière n'est pratiquée que par quelques rares audacieux, enhardis à risquer leur vie pour satisfaire une « passion absolument insurmontable »⁴⁴⁸. Le chamois est prisé à la fois pour sa peau et pour sa viande qui est, selon Horace-Bénédict de Saussure, « très-bonne, surtout quand l'animal est jeune »⁴⁴⁹. Moins prestigieuse, la chasse aux marmottes est poursuivie avec beaucoup d'enthousiasme. La marmotte est chassée lors de sa période d'hibernation, arrachée de sa tanière principalement pour sa chair, dont celle des jeunes est « bonne, quoiqu'un peu huileuse »⁴⁵⁰ et dans une moindre mesure pour sa peau. Afin d'enlever sa forte odeur, il est habituel

de tremper la carcasse pendant une quinzaine de jours dans de l'eau courante. Dans la deuxième édition de son livre *Les secrets d'un fin bec*, François Descotes préconise une autre méthode : blanchir la chair à l'eau bouillante et la dégorger dans de l'eau fraîche. Il donne le même conseil pour la préparation du renard, de la loutre et du blaireau⁴⁵¹. Certaines espèces de gibier, notamment le chamois, jouissent d'une réputation noble et sont servies sur la table des touristes étrangers dans les hôtels de Chamonix. Au milieu du XIX^e siècle, le Suisse Rodolphe Töpffer mange un quartier de chamois et du coq pour son repas du soir à l'hôtel l'Union, hôtel d'un grand renom à Chamonix qui accueille notamment une clientèle anglaise⁴⁵². Dans son livre de cuisine issu de cette même tradition hôtelière, François Descotes propose de nombreuses recettes pour cuisiner le gibier chamoniard, y compris les espèces moins prestigieuses. Dans son chapitre sur le gibier, il fait allusion à cette hiérarchisation des animaux sauvages tout en la dénonçant. Des bêtes comme le corbeau, la pie, le renard ou la loutre sont chassées et tuées régulièrement car elles sont d'une véritable nuisance pour les cultivateurs. Mais le produit de la chasse est « jeté aux ordures... soit [par] répulsion instinctive, soit [par] ignorance de la manière de l'accommoder délicatement »⁴⁵³. Le chef cuisinier considère cette pratique locale comme du gâchis et atteste avoir lui-même servi un gigot de renard en guise de chevreuil, un salmis de pie en guise d'un salmis de bécasse, et du corbeau truffé en guise de perdreau à des clients bourgeois pendant son illustre carrière⁴⁵⁴.

Dans *Les secrets d'un fin bec*, le gibier de moindre valeur est ennobli soit par la méthode de cuisson, soit par l'association avec des ingrédients de luxe. Les morceaux et les préparations sont identiques à ceux que l'on retrouve pour les viandes plus clas-

siques : un gigot d'ours, de blaireau, de renard et de marmotte, une loutre cuite au court-bouillon. La préparation contribue également à l'amélioration des viandes sauvages, comme par exemple dans l'assaisonnement d'un corbeau avec des truffes⁴⁵⁵ ou d'une loutre avec du vin de Madère⁴⁵⁶.

Si les recettes de François Descotes reflètent les véritables pratiques culinaires des hôtels de Chamonix ou simplement des épisodes anecdotiques est sujet à débats. On peut remarquer un certain exotisme dans sa sélection de recettes pour l'ours, la marmotte et même l'écureuil ; ne serait-ce pas le reflet d'une tendance littéraire plutôt que celui d'une véritable tradition culinaire ? Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, publié à Annecy en 1883, l'auteur fait référence lui-aussi à la cuisson de l'ours : il doit être mariné dans le vin rouge avec une bonne dose de poivre⁴⁵⁷. C'est le même conseil donné par François Descotes. En revanche, les autres espèces de gibier citées dans *Le Cuisinier à la bonne franquette* sont plus classiques : perdreaux, chevreuil, sanglier, etc.

⁴⁵¹ DESCOTES, 1911, p. 99

⁴⁵² TÖPFFER, 1854, p. 98

⁴⁵³ DESCOTES, 1897, p. 79

⁴⁵⁴ DESCOTES, 1897, p. 79

⁴⁵⁵ DESCOTES, 1897, p. 104

⁴⁵⁶ DESCOTES, 1897, pp. 91-92

⁴⁵⁷ GRANDCHAMP, 1883, p. 63

Poisson

Comme dans le cas des viandes, le nombre d'espèces de poisson employées dans la cuisine européenne n'a cessé de diminuer au cours des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles. La même tendance prévaut pour les autres animaux aquatiques –oiseaux, mammifères, amphibiens, crustacés et même insectes⁴⁵⁸. Jusqu'à la fin du XVI^e siècle, le poisson de mer salé est un mets caractéristique de la cuisine aristocratique, surtout pendant la période de carême⁴⁵⁹. Mais cette popularité est moindre durant la période moderne, remplacée par un engouement pour les poissons frais d'eau douce.

La consommation de poisson est vraisemblablement plus courante dans les lieux à proximité des plans et cours d'eau. Par exemple, le poisson est un mets commun dans la ville de Chambéry, qui s'approvisionne principalement dans le lac du Bourget⁴⁶⁰. En raison des règles d'abstinence religieuse, la consommation de poisson est aussi plus fréquente lors de certaines périodes de l'année où la consommation de viande est proscrite. Cependant, ces règles concernent uniquement les personnes pour qui la viande constitue un mets régulier ; les plus pauvres, qui ne mangent jamais ou presque jamais de viande, sont *ipso facto* exclus de ces préoccupations.

La saisonnalité des consommations

Parmi les règles de l'abstinence alimentaire décrétées par l'Église catholique, il faut distinguer deux types de restrictions : le jeûne, qui est une suppression totale ou quasi-totale d'aliments, et l'abstinence ou la mise en place de jours maigres, qui entraînent la privation de certains aliments seulement. Durant les jours maigres, la viande doit être remplacée soit par le poisson, soit par des

denrées végétales. Les proscriptions alimentaires de l'Église catholique sont l'héritage du Moyen Âge et, à ce titre, l'héritage aussi de la pensée diététique de cette époque. Les aliments interdits sont ceux « censés échauffer et conduire à la luxure » : la viande et tout autre aliment d'origine animale. Le poisson est permis car il est « réputé froid et humide, au sang peu abondant et à la chair exsangue, [qui] éteint l'incendie de la luxure »⁴⁶¹. Des amphibiens, comme les grenouilles, ainsi que certains oiseaux, mammifères et insectes qui vivent majoritairement dans l'eau sont également considérés comme étant des mets maigres. Ceci explique certainement l'inclusion de la loutre et du grèbe, un oiseau aquatique natif du lac Léman mais aussi présent sur les lacs d'Annecy et du Bourget, sous le titre « poisson fraix et salé » dans le livre de dépenses de la chartreuse de Pomier à la fin du XVIII^e siècle⁴⁶².

Les périodes de jeûne et d'abstinence représentent environ cent cinquante jours par an pour ceux qui les respectent strictement. L'avent, la période avant Noël, fait l'objet de restrictions uniquement pour le clergé. L'abstinence lors du carême, soit quarante jours avant Pâques, est valable pour tous les fidèles. À ces deux périodes, on rajoute tous les vendredis, les samedis, parfois

⁴⁵⁸ FLANDRIN Jean-Louis, « Choix alimentaires et art culinaire... », 1996, pp. 660-661

⁴⁵⁹ FLANDRIN Jean-Louis, « Assaisonnement, cuisine et diététique (aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles) » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 492

⁴⁶⁰ DAQUIN, 1787, pp. 95-96

⁴⁶¹ QUELLIER, 2013, pp. 127-128

⁴⁶² AD Haute-Savoie, 7H 3, *Chartreuse de Pomier, Répertoire de la recette et de la dépense de l'abbaye, 1788-1792*, « Poisson fraix et salé »

les mercredis, les veilles des grandes fêtes religieuses, les rogations, et une période de quatre jours au début de chaque saison de l'année⁴⁶³.

Les restrictions religieuses sont inscrites dans la loi civile et ce sont les autorités laïques et non ecclésiastiques qui assurent la mise en place et le respect des règles. Inscrit dans les Royales Constitutions, vendre de la viande pendant la période de Carême est un crime, sauf exceptions. «Titre IV. De l'Observance du Carême I. Il est défendu à tous hôtes & autres qui tiennent pension, ou chambre à louer, de donner à manger pendant le Carême à quelque personne que ce puisse être, de la viande, ou autres mets défendus sans permission, laquelle devra être par écrit, quant à la viande»⁴⁶⁴.

La consommation de viande est autorisée pour les enfants, les personnes âgées ou infirmes et les femmes enceintes et celles qui allaitent. À Chambéry au XVIII^e siècle, un seul banc de boucherie poursuit son activité pendant les quarante jours de carême, où les individus dispensés des privations peuvent acheter de la viande moyennant un certificat médical fournit

par un chirurgien⁴⁶⁵. Pour les plus aisés, il est possible d'acheter une dispense permettant de manger gras. En 1703, Diane-Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, paie un demi écu trois florins et sept sols «pour la dispance du Careme pour manger de viande»⁴⁶⁶.

Poisson frais

Les lacs préalpins –le Léman, le Bourget, le lac d'Annecy et le lac d'Aiguebelette– sont exploités au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Les espèces les plus courantes sont la truite, la perche, l'omble-chevalier, le brochet, la lotte, l'anguille, la carpe, la tanche et le lavaret ainsi qu'une quantité d'autres espèces moins prisées et moins chères⁴⁶⁷. Les lacs majeurs sont chacun connus pour ses atouts particuliers ; selon le témoignage de l'intendant général de Savoie en 1737, le lac d'Annecy est renommé pour ses «belles truites» alors que le Léman offre des «ombles-chevaliers, truites et autres poissons de grosse qualité». Cependant, il trouve que le poisson du lac du Bourget est «mieux goutté» que celui des deux autres lacs⁴⁶⁸. Les correspondances relatives à la préparation de la visite royale à Chambéry en 1737 démontrent un souci particulier pour l'approvisionnement en poisson frais. Cette préoccupation est sans doute le reflet de l'importance de cette denrée dans le régime alimentaire des nobles. Le caractère poissonneux et la proximité du lac du Bourget sont un grand avantage pour les organisateurs de l'événement ; pendant la durée de la visite, les administrateurs locaux espèrent avoir «presque en tout tems»⁴⁶⁹ accès aux espèces nobles –truites brochets, carpes, omble-chevaliers, perches, tanches et lottes. Afin d'avoir en permanence du poisson très frais, ils engagent les services du meilleur poissonnier de la ville, qui fait construire un petit réservoir pour conserver,

⁴⁶³ QUELLIER, 2013, p. 127

⁴⁶⁴ *Loix et constitutions de Sa Majesté le roi de Sardaigne publiées en 1770*, Paris, 1771, tome I, titre IV, article I

⁴⁶⁵ TOWNLEY, 1999, p. 135

⁴⁶⁶ AD Savoie, 4 B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie GRANERY*, dépenses du 23 février 1703

⁴⁶⁷ DAQUIN, 1787, pp. 95-96

⁴⁶⁸ AD Savoie, C 123, Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort, 6 février 1737

⁴⁶⁹ *Ibidem*

vivantes, « toutes les belles pièces de poisson »⁴⁷⁰ qu'ils prendront au lac du Bourget. Ils se serviront également des réservoirs à poissons des lacs d'Annecy et de Genève.

Lors de cette même visite, le poisson est cuit notamment en court-bouillon. Cette façon de préparer le poisson d'eau douce reste très populaire durant toute la période moderne et on la retrouve encore dans les livres de cuisine à la fin du XIX^e siècle. Un poisson en court-bouillon mijote dans un liquide à base de vinaigre ou de vin blanc, assaisonné d'aromates et de fines herbes. La recette du « Poisson au cour bouillon » issue du livre de raison de Montmélian, indique que le poisson doit être préalablement trempé dans du vin ou du vinaigre avec du sel et un peu d'écorce d'orange. Ensuite, il est bouilli dans le vin ou le vinaigre avec du thym, le clou de girofle et l'écorce d'orange. Une fois cuit et refroidi, le poisson est retiré du bouillon et recouvert de persil, avant d'être servi avec une sauce au beurre, à la poivrade ou à la viande⁴⁷¹. À la fin du XIX^e siècle, la recette n'a guère changé dans ses principes de base même si les saveurs sont encore plus simples, favorisant le vrai goût des ingrédients. Dans *Les secrets d'un fin bec*, François Descotes préconise un bouillon

fait de moitié d'eau, moitié vin blanc avec un assaisonnement de sel, poivre, clous de girofle, oignons et thym⁴⁷².

Au prieuré de Bellevaux, on constate une abondance de truites parmi les poissons présentés dans les menus quotidiens. Au total, la truite est servie trente-sept fois, surtout lors des jours maigres⁴⁷³. La truite est probablement pêchée localement dans des ruisseaux et rivières avoisinants. Cette supposition est soutenue par l'absence de viviers ou autres installations relatives à la pisciculture dans l'inventaire fait des biens et effets du prieuré en 1792⁴⁷⁴. Les truites sont le plus souvent frites – on en compte quinze services – ou « au bleu » – pour huit services. Le poisson au bleu correspond à une préparation au court-bouillon dans lequel le vin blanc est remplacé par un vin rouge. Le poisson est souvent accompagné de sauce à la table des moines. Il est occasionnellement servi « en pâté », enveloppé dans une pâte.

Le Cuisinier à la bonne franquette propose un grand nombre de recettes pour le poisson, mais curieusement assez peu pour les espèces phares des lacs préalpins. Parmi les plus de cent-dix recettes pour le poisson, seules seize concernent les espèces locales, tant prisées au XVIII^e siècle. On y recense cinq recettes pour la truite, une pour l'omble-chevalier, trois pour la perche, quatre pour le brochet et trois pour la lotte. Dans les notes et observations qui accompagnent souvent ces recettes, aucune mention n'est faite d'éventuelle provenance locale des poissons⁴⁷⁵. À l'inverse, *Les secrets d'un fin bec* offre une sélection de recettes plus réduite mais plus en résonance avec le terroir savoyard et haut-savoyard. On note par exemple la présence de la ferra, du lavaret « du lac du bourget », du vairon « du lac d'Annecy » et de l'omble-chevalier⁴⁷⁶.

⁴⁷⁰ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort*, 9 février 1737

⁴⁷¹ « Poisson au cour bouillon » in BOUCHET, 2003, p. 50

⁴⁷² DESCOTES, 1911, pp. 25-26

⁴⁷³ AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

⁴⁷⁴ AD Savoie, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792

⁴⁷⁵ GRANDCHAMP, 1883, pp. 591-596, 605-607

⁴⁷⁶ DESCOTES, 1911, pp. 28, 30

Dans le livre de François Descotes, l'attention particulière prêtée à l'origine locale des ingrédients serait-elle liée au développement touristique de Chamonix ? Les touristes auraient-ils exprimé un intérêt ou une préférence pour des mets typiques ou des spécialités culinaires de la région ? L'émergence d'une conscience des cuisines régionales est en plein essor à la fin du XIX^e siècle. Il n'est donc pas impossible que la clientèle chamoniarde exprime –directement ou indirectement– un engouement pour des produits et des plats du terroir, qu'elle réclame une expérience culinaire authentique, pour employer un terme quelque peu anachronique. La fêra –souvent frite– est régulièrement commandée à l'Hôtel Impérial en 1876 selon le registre des consommations individuelles. Dans la liste des consommations, c'est l'un des seuls poissons nommés, avec la sole, les sardines et le saumon⁴⁷⁷. Malheureusement, avec si peu de données, il est difficile de faire avancer cet argument au-delà du stade de l'hypothèse ; mais la fréquence des mets d'origine locale, ainsi que l'emphase mise sur leur provenance dans les livres de cuisine ou les menus d'hôtels, serait une piste intéressante à approfondir.

Poisson conservé

En Savoie, comme ailleurs, la consommation de poisson pendant les périodes d'abstinence religieuse n'a rien de surprenant. Cependant, dans les sources historiques consultées lors de cette étude, il y a une concordance frappante entre la consommation du poisson conservé, surtout salé –morue, merluche et hareng– et la saison de carême. Cette tendance peut être observée dans les sources provenant de contextes et d'époques très diverses : du couvent des visitandines à Thonon dans le premier quart du XVIII^e siècle, aux hôtels de luxe de Chamonix à la fin du XIX^e. L'universalité de la

tendance suggère encore une fois que certaines pratiques alimentaires sont plus fortement liées aux traditions et aux goûts qu'à la disponibilité des ressources.

Les registres douaniers de Chambéry à la fin du XVIII^e siècle démontrent que les principales espèces de poisson conservé –la morue, la merluche et le hareng– sont importées essentiellement de Genève, par le réseau de marchands-épiciers⁴⁷⁸. On constate également l'importation d'anchois de France et de Turin, mais ce poisson est employé plus en tant qu'assaisonnement que de mets à proprement parler dans les recettes et menus du XVIII^e siècle.

C'est également par les marchands-épiciers que le poisson conservé est vendu à travers la Savoie et la Haute-Savoie. Dans les comptes de Vincent Rey de Saint-Jean-de-Maurienne, tenus entre 1701 et 1740, on constate la vente très fréquente de poissons de mer⁴⁷⁹. La morue, parfois appelée la morue verte ou blanche, est en réalité du cabillaud conservé par le sel. La merluche est une cousine de la morue, vendue toujours salée et séchée⁴⁸⁰.

⁴⁷⁷ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial*, 1876

⁴⁷⁸ AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1775 ; AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1788

⁴⁷⁹ AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé

⁴⁸⁰ « Morue » in GUYOT Pierre-Jean-Jacques-Guillaume, CHAMFORT Sébastien-Roch-Nicolas de, et. al., *Le grand vocabulaire français*, tome 18, Paris, C. Panckoucke, 1767-1774, pp. 393-394

Le hareng blanc est conservé dans le sel alors que le hareng saur ou sauret est salé et fumé, donnant un résultat «sec, dur & très-difficile à digérer»⁴⁸¹. À Saint-Jean-de-Maurienne en 1703, la sœur Claire réceptionne le 22 février, deuxième jour de carême, une livraison «pour les services des dames Religieuses» comprenant 28,25 livres de merluche pour un prix de vingt-et-un florins et deux sols. Le 24 février elle reçoit encore de la merluche avec de la morue ainsi que six «aran sorret» (hareng sauret) à deux sols la pièce. À Saint-Jean-de-Maurienne, la question du coût est importante. Loin des grands lacs préalpins, le poisson frais coûte probablement plus cher qu'à Chambéry ou en Chautagne par exemple. Ainsi, le faible prix des poissons conservés pourrait être un facteur qui encourage leur consommation dans ce lieu. Selon cette logique, le cas de Thonon est plus curieux. Située au bord du lac Léman, le coût du poisson frais doit être beaucoup moins important qu'à Saint-Jean-de-Maurienne. Et pourtant, nous retrouvons le poisson conservé même dans ce lieu lacustre. Au début du siècle, le noble Jean-Nicolas de Rossillon de Bernex, habitant à environ 20 km de Thonon, achète des grandes quantités de poisson durant la période de carême pour son foyer de sept personnes. Une grande proportion de ses achats est en poissons conservés : trente livres de morue, trente livres de merluche ainsi qu'une cinquantaine d'harengs sont comptabilisés⁴⁸². Chez les visitandines de Thonon, on recense seize plats de poisson, dont sept de morue, pendant les six semaines de carême⁴⁸³. Dans le prieuré de Bellevaux, la prépondérance de la truite dans les menus entre septembre 1789 et février 1790 contraste avec les trois plats de morue et de merluche qui ne sont servis qu'à partir de février, à l'approche et pendant la saison de carême. Dans l'inventaire des biens du prieuré,

qui débute le 23 mars 1792 en pleine période d'abstinence, nous relevons la présence de trente-trois livres de morue, vingt-trois livres de merluche, trente harengs et deux barils d'anchois parmi les provisions⁴⁸⁴.

Au XIX^e siècle, les achats de poisson continuent d'être courants pendant la période de carême. Alexandre Ducroz de Saint-Jean-de-Maurienne achète régulièrement de la merluche, des harengs et des grenouilles à cette saison. Il précise même que l'achat d'une douzaine de grenouilles servira au repas du Vendredi Saint en 1845⁴⁸⁵. À Chamonix en 1874, les gérants de l'hôtel des Alpes achètent plusieurs fois de la merluche et des grenouilles à partir du 19 février, le deuxième jour de carême⁴⁸⁶. Des achats de poisson conservé ne se font pas à d'autres périodes de l'année. Il semble donc que certains mets ou même certaines recettes, dans lesquelles figure le poisson conservé, sont traditionnellement consommés à l'approche de Pâques. Forgés sous l'effet des proscriptions alimentaires, ces comportements seraient devenus par la suite une partie de l'héritage et la culture culinaire populaire.

⁴⁸¹ « Hareng » in GUYOT, CHAMFORT, et. al., tome 13, 1767-1774, p. 54

⁴⁸² NICOLAS, 1978(a), pp. 348, 350-351

⁴⁸³ AD Haute-Savoie, 40H 30, *Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon*, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

⁴⁸⁴ AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792, 4r - 5v.

⁴⁸⁵ AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*, 23 mars 1845

⁴⁸⁶ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° d'inv. 2015.0.640, *Livre de comptes, Hôtel des Alpes, 1874-1878*, achats du 19 février, 28 février, 23 mars et 29 mars 1874

Taux de consommation de viande

Pour le XVIII^e siècle, il est extrêmement difficile, voire impossible, d'établir des taux de consommation de viande par individu. L'état des sources ne permet pas de prendre en compte ni l'importance de la chasse, ni l'importance de l'élevage et de l'abattage domestiques. Pour cette raison, l'apport éventuel du gibier, des animaux de basse-cour et même des bêtes plus importantes tués pour les besoins immédiats de la famille – des porcs, des chèvres et occasionnellement des vaches – reste largement impossible à mesurer.

Les rapports du XIX^e siècle s'intéressent plus directement à la question des taux de consommation de viande. Les pouvoirs administratifs s'impliquent dans la question de l'alimentation paysanne et ouvrière selon une logique de progrès économique et matériel : une population bien nourrie est une population qui produit au maximum. Des enquêtes sont menées afin de comprendre l'état de la consommation des denrées carnées. Une circulaire de 1849 provenant du Ministère des Travaux publics, de l'Agriculture et du Commerce résume l'intérêt de cette démarche statistique, et de la promotion de la consommation de viande. « Ces données... seront d'un secours efficace

au Gouvernement pour apprécier le plus ou le moins de facilité qu'ont les différentes classes à se nourrir de viande, et trouver les moyens d'accroître la production et l'usage de cette nourriture précieuse, dans l'intérêt tant des propriétaires que des consommateurs. Cette proposition n'a pas besoin d'être démontrée ; chacun sait que l'abondance du bétail est la base des améliorations et de la prospérité de l'agriculture, et que, d'après les économistes modernes, la viande est la nourriture la plus propre à rendre l'homme robuste et capable de supporter le poids des plus dures fatigues. »⁴⁸⁷

Les économistes se penchent sur l'alimentation des masses, non pas pour des raisons sociales ou humanitaires mais dans le but d'avancer un programme de progrès agricole et économique. La pensée médicale s'intéresse également à l'importance de la viande pour une bonne santé physique et mentale. Dans un rapport sur les causes du crétinisme, l'absence de viande et la monotonie des régimes alimentaires de la paysannerie est identifiée comme facteur contribuant indirectement à la propagation de cette maladie⁴⁸⁸. En parlant des populations en Maurienne, Tarentaise et dans la vallée d'Aoste, les enquêteurs déplorent l'absence quasi-totale de viande dans les régimes alimentaires des plus pauvres. Selon eux, certains infortunés n'en mangent que quelques fois dans une vie entière. Chez les plus aisés, la viande salée ou fumée de porc et de vache n'est consommée qu'occasionnellement et en très petites quantités. Même pour les plus riches, la viande fraîche demeure un aliment de luxe, réservée aux jours de fête⁴⁸⁹. À la suite de l'enquête, la commission royale d'étude sur le crétinisme propose vingt-trois mesures, dont celle d'augmenter la consommation de viande parmi l'ensemble des populations touchées par la maladie⁴⁹⁰.

⁴⁸⁷ AD Savoie, I FS 707, *Circulaire du Ministère des Travaux publics, de l'Agriculture et du Commerce relative à la consommation de viande*, 18 avril 1849

⁴⁸⁸ AD Savoie, IFS 654, *Rapport de la commission créée par S.M. le Roi de Sardaigne pour étudier le crétinisme*, 1848, p. 185

⁴⁸⁹ *Ibidem*, p. 184

⁴⁹⁰ AD Haute-Savoie, 4 FS 73, *Propositions faites par la commission royale chargée de suggérer au Gouvernement les moyens capables de détruire le crétinisme, ou tout au moins d'améliorer les conditions des différentes parties de l'Etat où le crétinisme est endémique*, s.d.

Au cours de la période contemporaine, la ration moyenne de viande consommée a globalement augmenté dans les pays européens⁴⁹¹. Mais à quel moment et à quel rythme cette évolution s'est-elle produite en Savoie ? Les sources historiques offrent des éléments de réponse nuancés ; la viande serait devenue une denrée de plus en plus accessible dans certaines régions alors qu'elle demeure un luxe largement inabordable pour d'autres territoires.

L'intendant du Chablais remarque au milieu du XIX^e siècle que la consommation de viande se généralise dans sa province, à tel point que la viande ne peut plus être considérée comme une denrée de luxe mais comme un mets de première nécessité. Pour cette raison, il plaide en faveur d'une politique interventionniste pour contrôler le prix de la viande ; assurer sa modicité est devenu presque aussi nécessaire qu'assurer le bas prix du pain⁴⁹². À Saint-Jean-de-Maurienne dans la seconde moitié du siècle, la hausse du taux de consommation de viande préoccupe les administrateurs préfectoraux car le phénomène est attesté mais mal maîtrisé. L'inquiétude est surtout liée à l'enchérissement des denrées carnées, provoqué par une demande toujours plus importante⁴⁹³. Cependant, les statistiques disponibles pour cette période indiquent un taux de consommation de viande qui est relativement modeste : la ration moyenne annuelle dans la ville de Saint-Jean-de-Maurienne est estimée à 26 kg par personne pour l'année 1862⁴⁹⁴, ce qui donne environ 75 g par jour, et à 23 kg par personne pour l'année 1872⁴⁹⁵, pour une moyenne quotidienne de 60 g par jour. La baisse de consommation de viande à Saint-Jean-de-Maurienne entre 1862 et 1872 s'explique par l'élévation des prix de cette denrée qui oblige « un grand nombre de familles à se restreindre à cet égard »⁴⁹⁶. Ces quantités sont

identiques à celles données pour l'alimentation des cultivateurs de Cluses en 1862 : un fermier aisé consomme en moyenne 70 g de viande par jour, un petit propriétaire-cultivateur en consomme 60 et un journalier environ 40⁴⁹⁷. Les estimations issues de Saint-Jean-de-Maurienne et de Cluses sont également similaires aux taux de consommation de viande établis pour la France entière à la même époque⁴⁹⁸.

⁴⁹¹ TEUTEBERG Hans Jurgen, FLANDRIN Jean-Louis, « Transformations de la consommation alimentaire » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 725-746, p. 733

⁴⁹² AD Haute-Savoie, 2 FS 53, *Correspondance relative au rétablissement des taxes du pain et de la viande*, 26 février 1847

⁴⁹³ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Correspondance de la sous-préfecture de la Maurienne au Maire du canton de Saint Jean de Maurienne*, 27 décembre 1876

⁴⁹⁴ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Ville de Saint Jean de Maurienne, État de la consommation en viande pendant l'année 1862*

⁴⁹⁵ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Ville de Saint Jean de Maurienne, État de la consommation en viande pendant l'année 1872*

⁴⁹⁶ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Ville de Saint Jean de Maurienne, État de la consommation en viande pendant l'année 1872*

⁴⁹⁷ AM Cluses, F 11, *Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*

⁴⁹⁸ TEUTEBERG, FLANDRIN, 1996, p. 733

La viande demeure, dans d'autres régions, un mets cher et peu consommé. C'est le cas, par exemple, dans les communautés rurales les moins prospères de l'Avant-Pays. Dans les paroisses autour de Saint-Genix au milieu du XIX^e siècle, l'agriculteur « mange rarement de la viande ». Quant à la viande de boucherie, ce n'est « qu'aux fêtes de Pâques et de Noël »⁴⁹⁹ qu'il se permet d'en acheter. Dans le mandement d'Aix, la consommation de viande est encore un privilège appartenant aux riches : « Il y a réellement des communes où il ne se tue rien parce que ce sont des communes où il n'y a point de bourgeois et les paysans sont trop pauvres pour manger de la viande »⁵⁰⁰. Dans ces communautés, il peut arriver qu'une vache ou un bœuf soit abattu suite à un accident qui le rend invalide ou à un âge très avancé, mais c'est une pratique exceptionnelle due aux circonstances particulières⁵⁰¹.

499 AD Savoie, I FS 707, *Statistiques sur les bestiaux de boucherie et la consommation de viande, Mandement de Saint Genix*, 1851

500 AD Savoie, I FS 707, *Correspondance relative à la statistique des bestiaux de boucherie*, 15 février 1851, Aix

501 AD Savoie, I FS 707, *Statistiques sur les bestiaux de boucherie et la consommation de viande, Mandement de Pont de Beauvoisin*, 1851

502 FLANDRIN, « Assaisonnement, cuisine et diététique... » in FLANDRIN, MONTANARI 1996, pp. 494-495

503 QUELLIER, 2013, p. 78
504 QUELLIER, 2013, pp. 78-79

ÉPICES ET AUTRES PRODUITS D'ÉPICERIE

Fréquence, sélection et association d'épices

Tendances européennes et françaises aux XVIII^e et XIX^e siècles

L'utilisation d'épices dans la cuisine européenne a connu son apogée entre le XIV^e et le XVI^e siècles. Leur utilisation était liée à la fois aux intérêts gustatifs, digestifs et d'apparat social. Selon la médecine médiévale, les épices agissent sur les mets en corrigeant leurs déséquilibres – trop chaud, trop froid, trop sec, trop humide, etc. Cette fonction correctrice est particulièrement importante pour la viande⁵⁰².

En France, l'assaisonnement dans la période moderne est caractérisé surtout par la diminution de l'usage des épices, à la fois en quantité et en nombre. Certaines épices demeurent néanmoins en usage dans la cuisine française, notamment le poivre rond, le clou de girofle et la noix de muscade. La cannelle et le gingembre sont en net recul, désormais réservés à l'usage en pâtisserie exclusivement.

À partir du XVI^e siècle, le sucre n'est plus réellement considéré comme une épice. À l'époque moderne, il figure uniquement dans la confection de gâteaux et de desserts à base d'œufs et de laitages⁵⁰³. Les sauces aigres-douces, typiques de la cuisine médiévale, n'accompagnent plus les viandes ; leur adoucissement se fait par l'addition de matière grasses, surtout de beurre qui devient l'emblème caractéristique de la gastronomie française⁵⁰⁴.

Préserver le vrai goût des ingrédients, sans le transformer à l'aide des épices ou du sucre, émerge comme principe dominant de la cuisine française à l'époque moderne. Le recul, voire la disparition de certaines épices, s'opère au profit des aromates indigènes : le persil, le cerfeuil, l'estragon, le basilic, le thym, le laurier, la ciboulette, la cive et l'échalote dominant. Dans un premier temps, l'oignon et l'ail souffrent quelque peu de leur réputation rustique, mais deviennent également des éléments importants de cette nouvelle cuisine⁵⁰⁵.

Modèle savoyard

Concernant l'utilisation d'épices en Savoie, les sources nous renseignent essentiellement sur deux aspects : la présence d'épices en Savoie et leur utilisation dans la cuisine bourgeoise. Malheureusement, aucune donnée ne permet de savoir si les épices font partie des pratiques culinaires paysannes, mais il est peu probable que ça soit le cas pour le XVIII^e siècle, à l'exception éventuelle du poivre qui historiquement est particulièrement peu cher.

ÉPICES EN USAGE AU XVIII^e SIÈCLE

Au cours du XVIII^e siècle, la liste d'épices retrouvées en Savoie suggère une utilisation qui ressemble au modèle français de la même époque. Produits d'importation, les épices passent obligatoirement par un bureau douanier avant de rentrer dans le circuit alimentaire. Un document réglementaire sur les tarifs de douanes de 1721 permet d'avoir une vision de la diversité des produits alimentaires susceptibles d'être importés en Savoie. En termes d'épices, seul le poivre, la cannelle, le clou de girofle, la noix de muscade, et le safran sont répertoriés⁵⁰⁶.

Un livre de compte appartenant au marchand épicier Vincent Rey de Saint-Jean-de-Maurienne

permet de confirmer la vente de ces mêmes épices⁵⁰⁷. Entre 1701 et 1740, ce marchand vend le poivre, le poivre long, le poivre blanc, la coriandre, la cannelle, les clous de girofle, l'anis vert, le gingembre, la muscade et la muscade douce à une clientèle aristocratique et bourgeoise. Pendant la première décennie du siècle, la communauté religieuse des bernardines est l'un des clients les plus fidèles. Toujours par l'intermédiaire d'une certaine sœur Claire, les sœurs religieuses achètent principalement des épices et des sucreries mais aussi de l'huile d'olive et du poisson conservé.

En octobre 1703, la sœur Claire réceptionne pour la communauté, quatre onces de sucre d'orge, deux livres de sucre, quatre onces de cannelle et de girofle, deux livres de poivre et un quart de livre d'anis vert. La quantité de poivre acheté dépasse largement celle des autres épices⁵⁰⁸. À la fin du Moyen Âge, le poivre est déjà devenu considérablement moins cher que d'autres épices⁵⁰⁹. Au XVIII^e siècle, cette différence est très prononcée. En se basant sur les prix pratiqués par le marchand Rey, la cannelle vaut environ seize florins la livre, le

⁵⁰⁵ QUELLIER, 2013, p. 77

⁵⁰⁶ AD Savoie, C 822, *Articles de Doïane, Entrée, & Daçe de Grassine...*, p. 49

⁵⁰⁷ AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé

⁵⁰⁸ AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé

⁵⁰⁹ FREEDMAN Paul, "Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value" in *The University of Chicago Press Journals*, vol. 80 n° 4, 2005, pp. 1209-1227, pp. 1214-1215

clou de girofle environ quatorze florins huit sols la livre et le poivre environ deux florins deux sols la livre au début du XVIII^e siècle. Son prix relativement modique a certainement contribué à son emploi fréquent dans la cuisine quotidienne.

Pour le dernier quart du siècle, les registres du bureau des douanes de Chambéry enregistrent jour par jour une liste de chaque article réceptionné ainsi que le nom de la personne qui l'importe. Le lieu d'origine des denrées et la destination des produits sont parfois indiqués en plus. Grâce à ces documents nous pouvons attester de l'importation de nombreuses épices, notamment des classiques telles que le poivre, la muscade, le clou de girofle, la cannelle et le gingembre, mais aussi de l'anis, du *citronat*, de la coriandre, du cumin, de l'eau de fleur d'oranger, de l'écorce d'orange, du piment, du safran et de la vanille. La majorité des importations proviennent de Genève. Le piment, absent du registre de 1775, apparaît dans les registres à partir de juin 1788 seulement. Il est souvent associé dans les listes de produits avec le poivre – «poivre et piment»⁵¹⁰.

La destination des produits peut surprendre; ils sont parfois envoyés dans des lieux lointains et peu peuplés. Par exemple, le 30 juillet 1788, Jacques Coste de Genève importe deux colis contenant de la cassonade, du sucre en pain, du «poivre et piment», du café, des «sucreries»⁵¹¹, de l'anis, du clou de girofle, du safran, de l'huile d'olive, des raisins de Corinthe, des raisins de Provence et des prunes de Provence à destination du bourg d'Aime⁵¹², dont la population est d'environ 700 habitants⁵¹³.

L'analyse des recettes contenues dans le livre de raison de Montmélian révèle un usage d'épices relativement fréquent pour les plats de viande⁵¹⁴. Parmi vingt-trois recettes recensées, vingt contiennent au moins une épice; la plus fréquente est le

clou de girofle employé dans douze recettes. Il est suivi par le poivre –employé dans neuf recettes– et la muscade –dans six. La cannelle et l'eau de rose sont associées aux plats carnés sucrés; on en compte trois en total. La majorité des recettes font usage de verjus ou de vinaigre. La recherche de saveurs aigres-douces est particulièrement remarquable car elle s'éloigne du modèle français. Des ingrédients au goût acidulé, comme le vinaigre, sont associés à la douceur des raisins de Corinthe, des pruneaux ou même du sucre. Des fruits secs –raisins secs, additionnés ou non de dattes ou de pruneaux– sont employés dans sept des vingt-trois recettes carnées analysées.

La recette pour les rissoles est un exemple particulièrement intéressant de cette association de saveurs sucrées et salées. La farce est faite de viande préalablement bouillie ou rôtie, de préférence du blanc de volaille ou de la rouelle de veau. Elle est assaisonnée soit d'épices salées (la recette ne précise pas lesquelles), soit de raisins de Corinthe, de sucre et d'eau de rose. Les rissoles

510 AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1775*; AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1788*

511 Le mot sucrerie « se dit... de certaines choses où il entre beaucoup de sucre, comme dragées, confitures, tourtes, massepains, &c. » in *Dictionnaire de l'Académie française, 1762*

512 AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1788, 72v.*

513 ROUSSEAU, 1960, p. 190

514 BOUCHET, 2003, pp. 28-37

sont ensuite cuites au four et, en fin de cuisson, poudrées de sucre⁵¹⁵.

En plus des épices, ces mêmes recettes font grand usage d'herbes et d'aromates indigènes. Parmi celles-ci, le persil et le laurier sont les plus récurrentes. On retrouve parfois des associations curieuses entre herbes et épices. Dans la recette pour le hachis de viande crue, la viande de veau, de porc ou de bœuf est assaisonnée avec du persil, de l'ail, du thym et de la marjolaine, des raisins de Corinthe, du clou de girofle, de la muscade et du verjus⁵¹⁶.

ÉPICES AU XIX^E SIÈCLE

Le recul des épices dans la cuisine française et savoyarde s'accroît au XIX^e siècle. Néanmoins, l'importance de l'assaisonnement des mets garde toute son importance dans la cuisine bourgeoise. Dans *Le Cuisinier à la bonne franquette*, Mique Grandchamp affirme que les assaisonnements jouent un rôle « important et même indispensable » dans l'alimentation. « Ce n'est pas ce que l'on mange qui nourrit, mais ce que l'on digère, c'est-à-dire les substances préparées avec les assaisonnements proportionnés et combinés d'une manière convenable et mis avec modération, qui provoquent l'appétit qui est l'indice d'une digestion facile et régulière. »⁵¹⁷

⁵¹⁵ « Manière de faire des rissoles » in BOUCHET, 2003, p. 37

⁵¹⁶ « Hachis de viande crue et andouillettes » in BOUCHET, 2003, pp. 30-31

⁵¹⁷ GRANDCHAMP, 1883, p. 64

⁵¹⁸ GRANDCHAMP, 1883, pp. 64-65

⁵¹⁹ QUELLIER, 2007, pp. 75-76

⁵²⁰ VERNEILH, 1807, pp. 246-247

⁵²¹ BUTTARD Paul, « Culture du safran à Saint-Julien » in *Société d'histoire et d'archéologie de Maurienne*, série II, tome I, 2^e partie, 1896, pp. 165-170

Curieusement, l'évocation de la digestibilité des mets rappelle les principes de la diététique médiévale.

À la fin du XIX^e siècle, la conception de l'assaisonnement est élargie, comportant plusieurs catégories dont les épices occupent seulement une petite place. Mique Grandchamp classe les assaisonnements en trois catégories : les condiments, tels que le sel, le poivre et les épices ; les aromates, comme l'oignon, l'ail, la ciboulette, et le cerfeuil ; et les « hauts goûts » qui comprennent non seulement les herbes aromatiques tels que le thym et la sarriette, mais aussi le jambon, le lard, la poitrine salée et la chair à saucisse⁵¹⁸. La classification de la viande salée au rang d'assaisonnement nous livre d'intéressantes pistes de réflexion sur le rôle de ce produit dans la cuisine bourgeoise en Savoie.

Les livres de compte d'Alexandre Ducroz à Saint-Jean-de-Maurienne enregistrent peu d'achats d'épices – en général, pas plus de deux à quatre achats par an et toujours en petites quantités. Il achète du poivre, de la cannelle, de la muscade, de la vanille, du safran et de l'anis.

LE CAS DU SAFRAN

Selon des historiens de l'alimentation européenne, le safran disparaît totalement de la gastronomie française pendant la période moderne⁵¹⁹. Cependant, nous retrouvons encore des traces de sa culture, importation et consommation en Savoie au cours des XVIII^e et XIX^e siècles.

Selon le préfet Joseph de Verneilh, le safran pousse de façon spontanée à Saint-Martin-de-Maurienne⁵²⁰. La présence de safraniers et autres témoignages de la culture du safran sont attestés au XVI^e et jusqu'à la fin du XVII^e siècle à Saint-Michel-de-Maurienne et surtout à Saint-Julien-de-Maurienne⁵²¹.

Le safran est également un produit d'importation, quoique peu courant comparé aux épices comme le poivre et le clou de girofle. Dans les livres de comptes du marchand-épicier Vincent Rey, on retrouve deux achats de safran en 1716 et en 1718. Il semble que le premier achat soit effectué à l'occasion d'un repas donné lors de l'enterrement de son oncle⁵²². Il en envoie également à sa tante le 1^{er} mai 1718⁵²³. Le safran ne figure pas parmi les produits vendus couramment par le marchand Rey à ses clients de Saint-Jean-de-Maurienne. L'apparition exceptionnelle du safran dans ce contexte est curieuse ; l'achat semble effectué pour des raisons personnelles liées aux circonstances précises de la mort de l'oncle du marchand. Il est important de noter que le document ne dit rien sur l'origine du safran – s'agit-il d'une production locale ou est-il issu de l'importation ?

Dans les registres du bureau de douane de Chambéry pour les années 1775 et 1788, plusieurs entrées confirment l'importation du safran en Savoie. Ce produit importé de Genève ou de France, a pu être cultivé ailleurs car, en règle générale, les registres ne nous renseignent pas sur

la véritable origine des produits importés, mais seulement sur le fournisseur du produit.

Le 19 juin 1788, Michel Grange de Genève importe un nombre d'épices, y compris du safran, pour la commune de « Saint-Jean-de- »⁵²⁴. Malheureusement, sans autre précision sur la destination, il est impossible de savoir s'il s'agit de Saint-Jean-de-Chevelu, dans le Bugey savoyard, de Saint-Jean-de-Couz, dans le canton du Pont-de-Beauvoisin, de Saint-Jean-de-la-Porte, dans le canton de Saint-Pierre-d'Albigny ou Saint-Jean-de-Maurienne.

Peu de témoignages sur l'usage du safran existent dans les sources écrites. Chez les chartreux de Pomier, dans le Genevois, le safran rentre dans la confection de pâtes alimentaires. En 1789, les religieux rémunèrent un prestataire pour la « façon de 86 livres de vermicelle », plus le prix de six douzaines d'œufs et du safran utilisés dans la recette. Un achat similaire, pour quatre-vingt une livres de pâtes safranées, est enregistré en 1791⁵²⁵. Malheureusement, ni le prix, ni le poids du safran ne sont mentionnés. Il est donc difficile d'imaginer le goût obtenu et ainsi de comprendre le rôle du safran dans la recette. Cette épice sert-elle principalement de colorant alimentaire ou bien d'assaisonnement ? Ou des deux ? Dans une recette attribuée au XVIII^e siècle pour la crème pâtissière, l'emploi du safran en tant que colorant est plus évident : « Si vous voulez lui donner une couleur jaune, vous pouvez y ajouter sur la fin de sa cuisson du safran detrempé avec un peu de lait »⁵²⁶.

Au XIX^e siècle, deux sources témoignent de l'utilisation du safran dans la confection du pain bénit. En 1835, un habitant de la Chautagne note l'achat du « saffran pour le pain beny » plus un paiement au boulanger pour avoir fait le pain⁵²⁷. Alexandre Ducroz indique plusieurs achats pour le pain bénit à Saint-Jean-de-Maurienne. Les quantités

⁵²² AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé, fol 78r.

⁵²³ AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé, fol 78v.

⁵²⁴ AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1788, fol 57r.

⁵²⁵ AD Haute-Savoie, 7H 3, *Chartreuse de Pomier, Répertoire de la recette et de la dépense de l'abbaye*, 1788-1792

⁵²⁶ « Manière de faire de la crème patissier » in BOUCHET, 2003, p. 82

⁵²⁷ AD Savoie, 82 F 4, *Livre de raison*, 1830-1838, 17 janvier 1835, fol. non-numéroté

produites et les frais engagés laissent supposer que le pain est destiné à l'usage d'un grand nombre de personnes. En janvier 1848, un paiement pour la «façon du pain bénit» est suivi directement dans le registre par des achats de safran et de l'anis ; il est fort possible que les épices aient servi à la confection du pain⁵²⁸.

Autres produits d'épicerie

Outre les épices, les registres douaniers de Chambéry témoignent de la grande diversité de produits frais et d'épicerie importés en Savoie vers la fin du XVIII^e siècle. La présence de ces mêmes produits dans les livres de comptes et inventaires issus de familles aristocratiques, bourgeoises et des communautés religieuses confirme que la consommation des denrées d'importation est courante parmi les classes supérieures à cette époque.

Des nombreux produits frais et semi-frais transitent par le bureau en 1775 et en 1788 : des agrumes, des fruits, des fruits à coque et des fruits secs, du poisson conservé et quelques rares importations de charcuterie, de viande de boucherie et de gibier⁵²⁹. Parmi les fruits secs, la haute fréquence de raisins secs semble compatible avec un usage courant dans la cuisine bour-

geoise, suggéré par l'analyse des recettes du livre de raison de Montmélian. La variété des fruits secs et de leurs provenances sont impressionnantes : *passules* et raisins de Provence, de petite taille et produits en Provence et en Languedoc, raisins de Corinthe, de la taille d'une groseille et produits non à Corinthe mais sur des îles ioniennes contrôlées par les Vénitiens, raisins de Damas, gros comme des olives et cultivés en Syrie, raisins de Calabre⁵³⁰ et dattes séchées.

Le sucre et les sucreries sont importés sous toutes leurs formes et appellations : sucre blanc, sucre en poudre, pains de sucre, cassonade, sucre candi, biscuits, biscotins, pâtes de fruit et d'amande. Le miel est importé également, mais beaucoup plus rarement que le sucre. La confiture, denrée plus régulièrement associée à une production artisanale au sein du foyer, est occasionnellement importée de Genève et de France, notamment en provenance des couvents des visitandines françaises. Les pâtes alimentaires constituent une autre catégorie d'aliments qui, selon les circonstances, peuvent être produites à la maison ou importées de loin. Dans les registres douaniers, les pâtes de froment et des *vermicelli* arrivent de France, de Genève et de Gênes.

Huiles végétales

Pour la période concernée par cette étude, l'huile d'olive est importée en Savoie aussi tôt que 1703, vendue aux bernardines de Saint-Jean-de-Maurienne par le marchand-épiciier Vincent Rey⁵³¹. C'est un produit que l'on retrouve souvent dans les comptes des communautés religieuses du XVIII^e siècle. Au Moyen Âge, l'huile d'olive est une denrée importante durant le carême, quand le beurre, d'origine animale, est proscrit. Les restrictions alimentaires s'étant assouplies, il n'est plus nécessaire à l'époque moderne de remplacer le

⁵²⁸ AM Saint-Jean-de-Maurienne, *Fonds privés Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés*

⁵²⁹ AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1775 ; AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1788

⁵³⁰ « Raisins » in GUYOT, CHAMFORT, et al., 1767-1774, pp. 136-139

⁵³¹ AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint Jean de Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé, folio 4r.

beurre par une huile végétale pendant le carême. Comme nous l'avons suggéré dans le cas des poissons conservés, l'huile d'olive continue-t-elle à être employée, par «habitude ou nostalgie»⁵³², pour réaliser quelques recettes traditionnelles de carême ? Il est difficile d'avancer l'hypothèse car les sources étudiées n'ont pas permis d'attribuer une saisonnalité aux achats d'huile d'olive. D'ailleurs, ce produit devenu un aliment de luxe, se répand sur les tables bourgeoises durant la période moderne. Il est donc plus juste d'interpréter la présence d'huile d'olive parmi les achats de communautés religieuses, comme témoignages de leur aisance et de leur inscription dans une tradition culinaire bourgeoise.

Selon les informations enregistrées par le bureau douanier de Chambéry, l'huile d'olive est importée en Savoie par Genève et par la France. On retrouve également des importations d'huile de noix vierge, de provenance française, bien qu'elle soit beaucoup plus rare que l'huile d'olive. Entre les importations de l'année 1775 et celle de l'année 1788, on constate une augmentation marquée dans le nombre d'importations d'huile d'olive, fait qui confirme une popularité croissante mais aussi peut-être une démocratisation de ce produit autrefois réservé aux plus riches.

Dans les recettes issues du livre de raison de Montmélian, l'huile d'olive est largement absente comme graisse de cuisson. L'utilisation de l'huile –mais pas spécifiquement de l'huile d'olive– est occasionnellement proposée pour la friture des viandes ou des poissons, mais toujours en option avec le beurre⁵³³. En général, des matières grasses d'origine animale comme le saindoux, la moëlle, la graisse de bœuf et le beurre sont préférées. L'assaisonnement des salades avec du vinaigre et de l'huile ou de l'huile d'olive est quasi systématique⁵³⁴.

La consommation de l'huile d'olive n'est pas un phénomène uniquement urbain. On retrouve sa trace dans les Bauges, au prieuré de Bellevaux, à la fin du XVIII^e siècle⁵³⁵ et dans le canton rural de Douvaine au début du XIX^e⁵³⁶. Dans ces deux cas, il s'agit encore d'une consommation de milieux aisés.

Le prix de l'huile d'olive baisse au cours du XIX^e siècle, à tel point que le cuisinier annécien Mique Grandchamp préconise l'utilisation de l'huile d'olive pour la friture des mets, car elle est plus économique que le saindoux et le beurre cuit⁵³⁷. D'autres huiles végétales, encore moins chères, font leur apparition sur le marché comme substituts peu onéreux aux graisses de cuisson d'origine animale. Dans la deuxième édition de *Les secrets d'un fin bec*, l'éditeur évoque le renchérissement du beurre et conseille aux lecteurs de le remplacer par la végétaline, une matière grasse de cuisson à base d'huile de coprah hydrogénée⁵³⁸. Néanmoins, il est important de noter que la société Végétaline est un sponsor publicitaire de la publication donc toute recommandation de la part de l'éditeur doit être prise avec une certaine réserve.

⁵³² FLANDRIN, 1983, p. 400, note 103

⁵³³ BOUCHET, 2003, pp. 28, 53

⁵³⁴ BOUCHET, 2003, pp. 63, 69

⁵³⁵ AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792, fol 7v-8r.

⁵³⁶ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante*, 1806 in COLLOMB, DEVOS, p. 44

⁵³⁷ GRANDCHAMP, 1883, p. 136

⁵³⁸ DESCOTES, 1911, Préface

Boissons coloniales

L'historien Jean Nicolas observe l'importation en Savoie de boissons coloniales – le café, le chocolat et le thé – au dernier tiers du XVII^e siècle ; néanmoins, le chocolat serait antérieur aux deux autres⁵³⁹. La popularité des trois boissons peut être en partie attribuée à l'influence genevoise, où leur consommation est très à la mode depuis les années 1690. Ceci est particulièrement vrai dans le cas du thé⁵⁴⁰.

LE CHOCOLAT

En Savoie, la mode du chocolat vient de Genève et surtout de Turin où il connaît un très grand succès dans la deuxième moitié du XVII^e siècle⁵⁴¹. À cette époque, il est consommé sous forme de boisson, souvent avec des petits gâteaux secs. La comtesse Costa de Villard, Diane Lucie Granery en achète en 1703 par l'intermédiaire de son frère installé à Turin⁵⁴². Pendant la période qui suit son introduction, la consommation de chocolat est largement réservée aux milieux aristocratiques. Il est réputé pour ses propriétés quasi-médicales,

comme l'étaient le café et le thé pendant la période suivant leur introduction. En tant que boisson, le chocolat ne connaîtra jamais une démocratisation d'usage comparable à celle du café. Cependant, au cours du XVIII^e siècle, le chocolat devient plus courant et s'associe peu à peu à la confection de desserts⁵⁴³. Une crème au chocolat est servie au prieuré de Bellevaux les 27 et 28 décembre 1789 et le 1^{er} janvier 1790⁵⁴⁴. On retrouve le chocolat dans les inventaires et les comptes d'autres communautés religieuses, mais sans précisions sur son usage. Par exemple, les moines de la chartreuse de Pomier achètent treize fois du chocolat entre le 22 juillet 1788 et le 21 septembre 1792, soit un total de 32,5 livres de chocolat⁵⁴⁵. Chez les cordeliers de Cluses, « deux plaques de chocolaz »⁵⁴⁶ sont saisies en 1793 par les forces révolutionnaires.

Nous savons que le chocolat est produit et vendu à Chambéry à la fin du XVIII^e siècle grâce à deux témoignages. Durant l'année 1790, deux entrepreneurs pétitionnent auprès de l'intendant général pour le privilège exclusif de fabriquer du chocolat dans la ville de Chambéry, à l'aide d'un « mécanisme » particulier qu'ils disent posséder. Ce même mécanisme est utilisé à Lyon, Genève et en Suisse. L'intendant répond défavorablement à la demande car il existe déjà à Chambéry un chocolatier nommé Carlo Rigousa ou Rigozza, « établi en cette ville depuis plusieurs années qui vit de son commerce »⁵⁴⁷. Carlo Rigousa est le seul à fabriquer du chocolat dans la ville de Chambéry et en vend un peu à Annecy également. L'intendant exprime ses réserves quant à l'utilité de ce type d'établissement en Savoie qu'il « ne croi[t] pas absolument utile, il est vrai dans un pays peu industriel et dont le sol peu fertile produit à peine la subsistance des habitants »⁵⁴⁸. On retrouve la trace du même chocolatier dans un procès de l'année suivante, en 1791, dans lequel il est victime

539 NICOLAS Jean, « L'innovation alimentaire en Savoie au XVIII^e siècle » in *Vie quotidienne en Savoie : actes du VII^e congrès des sociétés savantes de la Savoie, Conflans, 1976*, Albertville, Centre culturel de Conflans, 1976, pp. 69-80

540 NICOLAS, 1978(a), p. 353, notes 374 et 375

541 NICOLAS, 1978(a), p. 352

542 AD Savoie, 4B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, 1701-1706*, fol 50r.

543 QUELLIER, 2013, p. 67

544 AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*

545 AD Haute-Savoie, 7H 3, *Chartreuse de Pomier, Répertoire de la recette et de la dépense de l'abbaye, 1788-1792*

546 AD Haute-Savoie, 4 L 102 (17), *Extrait des registres de la municipalité de Cluses, 23 octobre 1793*, fol 3r.

547 AD Savoie, C 155, *Correspondance de l'Intendant général adressée au compte Granéry, 3 mars 1790*

548 *Ibidem*

d'usure. Ce document fournit des informations supplémentaires sur sa personne : il est d'origine suisse et marié avec une chambérienne.⁵⁴⁹

LE CAFÉ

Les plus anciens témoignages de la consommation du thé et du café en Savoie datent de la fin du XVII^e siècle et se cantonnent aux foyers nobles et aux communautés religieuses. Jean Nicolas identifie la présence de café à cette époque dans les documents de comptabilité de la famille Costa et des barnabites d'Annecy. Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, en achète en 1697 et encore en 1701. L'achat de 1701 coûte 7 florins 11 sols pour 4 livres de café, qui semble venir de Turin⁵⁵⁰.

Aux XVI^e et XVII^e siècles, le café est perçu comme un médicament. Cette opinion perdure au XVII^e siècle chez les droguistes et médecins à Lyon, Grenoble et Genève⁵⁵¹. En Savoie, le café est encore classé sous la catégorie drogue dans les règlements douaniers en 1721⁵⁵². La consommation du café est d'abord limitée à la noblesse avant d'être adoptée par la bourgeoisie. À partir des années 1720, les ustensiles pour la préparation et le service du café – brûloirs, moulins, tasses de faïence, cafetières – sont de plus en plus fréquents dans les inventaires de familles bourgeoises⁵⁵³. En comparant les registres douaniers des années 1775 et 1788, on constate une augmentation marquée dans le nombre d'importations de café, transitant par Genève et par la France⁵⁵⁴.

Le café se répand d'abord dans le milieu urbain. Le notaire J.-B. Feige, originaire de Saint-Sorlin-d'Arves, dit dans son journal de voyage avoir goûté le café à Chambéry pour la première fois en 1713⁵⁵⁵. La ville de Saint-Jean-de-Maurienne, à proximité de Saint-Sorlin-d'Arves, a donc sûrement connu le café plus tard, bien que la date

précise reste à déterminer. Des cafetiers sont déjà installés dans cette ville en 1755, car ils sont mentionnés dans un document de cette année interdisant aux cabaretiers et cafetiers de vendre du vin après 23h⁵⁵⁶.

À Chambéry, le café connaît une véritable démocratisation tout au long du XVIII^e siècle. En général, le café est servi à l'eau ou au lait. La mode du café au lait pénètre peu à peu les habitudes de toutes les couches de la société chambérienne, tendance qui s'observe également à Paris à la même période⁵⁵⁷. Les ouvriers pauvres prennent le café au lait « dans lequel ils mettent beaucoup de pain »⁵⁵⁸ le matin, au déjeuner. Cette nouvelle pratique a largement supplanté l'ancienne coutume de commencer la journée avec du vin ou de l'eau-de-vie⁵⁵⁹. Curieusement, les jeunes femmes

⁵⁴⁹ AD Savoie, 2B 11746

⁵⁵⁰ AD Savoie, 4B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, 1701-1706*, fol 3r.

⁵⁵¹ FRITSCH Robert, « De l'usage du Café en Savoie et de ses succédanés » in *L'Alimentation dans les États de Savoie, Cahiers de civilisation alpine*, 8, 1989, pp. 133-211, p. 137

⁵⁵² AD Savoie, C 822, *Articles de Doüane, Entrée, & Dage de Grassine...*, fol 25

⁵⁵³ NICOLAS, 1978(a), pp. 353-354

⁵⁵⁴ AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1775 ; AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry*, 1788

⁵⁵⁵ AD Savoie, 4B 1247, *Livre de raison de J.-B. Feige*, novembre 1713, cité par NICOLAS, 1978(a), p. 353, note 377

⁵⁵⁶ AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 5, *Ordonnance de Paul Joseph Cisa Asinari, Intendant de Maurienne, sur la mise en place de patrouilles nocturnes dans la ville de Saint Jean de Maurienne*, 1755

⁵⁵⁷ FLANDRIN Jean-Louis, « Les heures des repas en France avant le XIX^e siècle » in AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, et al. (dir.), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme (Natures sociales), 1993, pp. 197-226, p. 205

⁵⁵⁸ DAQUIN, 1787, p. 96

aristocratiques et bourgeoises partagent avec la classe ouvrière cette pratique de déjeuner au café mélangé avec du lait⁵⁶⁰.

Afin de servir une demande de plus en plus soutenue mais aussi socialement diversifiée, le nombre de cafés dans la ville de Chambéry connaît une réelle croissance à la fin du XVIII^e siècle⁵⁶¹. Comme pour les cabarets, il y a certainement une grande disparité dans la qualité des lieux, selon le rang de la clientèle servie⁵⁶². Dans un procès de l'année 1788, un voiturier et un postillon sont impliqués dans une altercation alors qu'ils «prennent le café» dans un café du faubourg Montmélian à Chambéry⁵⁶³. Ce quartier d'auberges et de cabarets qui subviennent aux besoins de voyageurs, est moins misérable que le faubourg Maché, mais reste néanmoins un quartier très populaire⁵⁶⁴. La présence de cafés dans ce lieu, ainsi que le statut socio-économique des prévenus, illustrent bien à quel point la consommation du café et même les coutumes de sociabilité qui l'entourent s'appliquent à toutes les couches de la société chambérienne à la fin du XVIII^e siècle. De plus, les détails du procès

précisent que les acteurs du drame boivent leur café tard le soir, vers 23h30, après avoir dîné et fêté la Saint-Antoine. Prendre le café en fin de repas est une coutume qui perdure au cours des XVIII^e et XIX^e siècles, certainement en raison des propriétés digestives que l'on attribue au café⁵⁶⁵. Il est plus difficile d'appréhender l'arrivée et la diffusion du café dans les milieux ruraux. Un manque de preuves textuelles et matérielles ne permet pas d'attester la présence du café en Chablais, en Faucigny, dans le Beaufortain, en Tarentaise et en Maurienne pour le XVIII^e siècle. La question est encore compliquée par l'usage du mot «café» pour désigner d'autres substances torréfiées comme l'orge par exemple. L'utilisation de tels produits de substitution est particulièrement répandue à partir de 1850⁵⁶⁶.

Dans les Bauges, la présence de cafetières, de tasses et de soucoupes en faïence chez les bénédictins du prieuré de Bellevaux n'est pas surprenante, compte tenu de la nature plutôt luxueuse de leurs habitudes alimentaires. On recense également quatre cafetières en fer blanc dans la cuisine de leur propriété viticole de la Plantaz, située sur la paroisse de Cruët⁵⁶⁷. Ce lieu est géré par une personne issue du milieu rural, le fermier François Boisson, ce qui suggère que le café n'est pas inconnu à cette époque parmi cette classe de la société dans les Bauges.

Le café demeure une boisson très appréciée au XIX^e siècle, sa popularité surpassant largement celle du thé et du chocolat. Mique Grandchamp insiste sur son essor et sa démocratisation remarquable en 1883.

«Le café a atteint un degré de consommation très élevé ; on peut dire qu'il plaît à presque tout le monde, et que les personnes qui en ont l'habitude éprouvent une véritable souffrance lorsqu'elles en sont privées.»⁵⁶⁸

⁵⁵⁹ DAQUIN, 1787, p. 96

⁵⁶⁰ DAQUIN, 1787, pp. 80-81

⁵⁶¹ DAQUIN, 1787, p. 98

⁵⁶² NICOLAS Jean, «Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII^{ème} siècle» in *Les intermédiaires culturels : actes du Colloque du Centre méridional d'histoire sociale, des mentalités et des cultures*, Aix-en-Provence, Université de Provence, 1978(b), pp. 306-321, p. 308

⁵⁶³ AD Savoie, 2B 11604

⁵⁶⁴ TOWNLEY, 1999, pp. 111-112

⁵⁶⁵ QUELLIER, 2013, p. 68

⁵⁶⁶ FRITSCH, 1989, p. 267

⁵⁶⁷ AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux*, 23 mars - 18 avril 1792, fol 135r et 136v.

Mique Grandchamp ne fait aucune mention de l'utilisation de l'orge torréfié en guise de café, mais avoue que la chicorée peut être employée avec efficacité dans un café au lait⁵⁶⁹.

LE THÉ

Malgré un intérêt dans des sphères aristocratiques à la fin du XVII^e et le début du XVIII^e siècle, le thé ne devient jamais très courant en milieu bourgeois et reste inconnu en milieu paysan en Savoie. Dans les registres douaniers de Chambéry, le thé est un produit d'importation très rare, recensé seulement deux fois pour toute l'année 1775⁵⁷⁰.

Ce n'est vraiment qu'au XIX^e siècle, et dans un contexte bien précis, que nous retrouvons des traces significatives du thé. La présence –et l'influence culinaire– de touristes anglais à Chamonix explique facilement la fréquence de cette boisson dans les hôtels de la ville. L'importance du thé dans la culture anglaise est bien connue. En 1842, le voyageur suisse Rodolphe Töpffer, avec un certain humour, baptise les touristes anglais «touristes pekoe» ; soucieux de la quantité ou peut-être de la qualité de thé en Savoie, ces voyageurs apportent leurs propres provisions jusqu'à Chamonix⁵⁷¹ ! Le registre des consommations individuelles de l'hôtel Impérial à Chamonix pour l'année 1876 confirme la popularité du thé dans ce milieu, et suggère une grande présence d'Anglais parmi la clientèle de l'hôtel à cette époque. Des services de «thé complet» et de «thé simple» sont parmi les commandes les plus fréquentes⁵⁷².

BOISSONS

Boissons non-alcoolisées

Consommation de l'eau

Aussi banal que cela pourrait paraître, il est important de préciser que l'eau constitue une boisson à part en Savoie à l'époque moderne. Il est même probable que l'eau soit la principale boisson de la vie quotidienne, à la campagne comme en ville. Ce n'est que l'absence quasi-totale de ce breuvage naturel dans les sources historiques ainsi que la surreprésentation du vin, du cidre et de l'eau-de-vie, qui créent l'illusion que l'on consomme uniquement des boissons alcoolisées.

L'eau est non seulement gratuite, il est facile de s'en procurer grâce aux nombreuses fontaines dans les centres urbains. Dans les régions montagneuses, l'eau des sources est bien plus salubre que l'eau des bourgs et des villes, souvent à l'origine des épidémies de dysenterie⁵⁷³. Le docteur Joseph Daquin, pourtant, insiste sur la «limpidité» et la «légèreté très grandes» des eaux de Chambéry. Il leur attribue des qualités médicales –l'eau de Chambéry facilite la digestion– et gustatives –elle

⁵⁶⁸ GRANDCHAMP, 1883, p. 872

⁵⁶⁹ GRANDCHAMP, 1883, p. 873

⁵⁷⁰ AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1775*

⁵⁷¹ TÖPFFER, 1854, p. 98

⁵⁷² Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial, 1876*

⁵⁷³ QUELLIER, 2013, p. 65

est si réputée parmi les visiteurs de la ville qu'on la surnomme le «petit Bourgogne»⁵⁷⁴.

L'eau provenant des sources thermales est consommée uniquement dans un contexte médical. Pour cette raison, l'eau thermale se situe en dehors du cadre de cette étude, malgré son importance pour la région. Sans développer la thématique, il est néanmoins intéressant de noter à titre anecdotique que l'on retrouve des achats d'eau de soufre provenant d'Aix dans le livre de raison de Diane Lucie Granery en 1702⁵⁷⁵. Plus de cent ans plus tard, l'eau de Seltz apparaît dans les consommations des touristes qui logent à l'Hôtel impérial de Chamonix en 1867⁵⁷⁶. Qu'il s'agisse d'une vraie eau de Seltz, un produit de luxe importé des sources de Selters en Allemagne, n'est pas certain.

D'autres boissons non-alcoolisées existent, bien que leurs traces soient peu courantes dans les documents historiques. Un rare témoignage atteste de la vente, et donc de la consommation, de limonade dans les villes du Faucigny au milieu du XVIII^e siècle. Grâce à un placet de 1749, nous savons que la limonade était parfois vendue par les épiciers de la ville (ici, en Faucigny).

«Les Marchands Espiciers de cette province ont déjà recouru plusieurs fois a moy, pour avoir un detail de tout ce qui est compris pour le nom dépiceries les uns pretendant que l'eau de vie du pais, biscuits maccarrons [...] Limonade, et autres choses semblables ny sont pas comprises.»⁵⁷⁷

La limonade est consommée fraîche grâce à l'addition de glaçons provenant des sources locales. Les limonadiers de Chambéry, emploient la glace des grottes de Thoiry dans les Bauges⁵⁷⁸, détachée en blocs à coups de hache et acheminée jusqu'à la ville à dos d'homme ou de mulet⁵⁷⁹.

Consommation du lait

Le lait maternel est un aliment de la petite enfance. Pour des raisons qui relèvent de l'ordre social, les familles aristocratiques et bourgeoises envoient leurs enfants à la campagne pour être allaités par des paysannes. Les femmes d'artisans et de boutiquiers travaillant aux côtés de leurs époux sont amenées également à faire appel aux nourrices, mais plutôt pour des raisons pratiques. Seuls les pauvres gardent avec eux leurs progénitures. Le docteur Joseph Daquin trouve que les enfants sont sevrés «fort tard»⁵⁸⁰ dans la région. Dans un procès de l'année 1782 un enfant chambérien de 17 mois est identifié comme n'étant «pas encore sevré»⁵⁸¹, ce qui nous donne un indice quant à l'âge du sevrage.

À Chambéry à la fin du XVIII^e siècle, le lait de vache est consommé par certains groupes de la population, notamment les femmes bourgeoises et aristocratiques. Toujours selon Joseph Daquin,

⁵⁷⁴ DAQUIN, 1787, p. 6

⁵⁷⁵ AD Savoie, 4B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa, 1701-1706*, folio 36r.

⁵⁷⁶ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial, 1876*

⁵⁷⁷ AD Haute-Savoie, I C III 9 (68), *Correspondance de l'Intendant du Faucigny, 1749*

⁵⁷⁸ DAQUIN, 1787, p. 24

⁵⁷⁹ Savoie Mont Blanc, Thoiry. *Ancienne glacière de la Rippe*, consulté 28/01/2019, disponible : <https://www.savoie-mont-blanc.com/offre/fiche/ancienne-glaciere-de-la-rippe/109802>

⁵⁸⁰ DAQUIN, 1787, p. 83

⁵⁸¹ AD Savoie, 2B 13544, folio 3r.

c'est l'usage du lait comme boisson, pris surtout le matin avec le café, qui donne mauvaise mine aux filles de la ville⁵⁸².

En dehors de la ville, le lait sert de boisson et de mets dans les pays d'élevage au XVIII^e et au XIX^e. Très nourrissant, le lait est source importante de calories et peut même servir à lui seul de «souper», comme dans le témoignage de Thomas Blaikie cité plus haut⁵⁸³. Il est probable que les gens de ces régions consommaient également du petit-lait et du lait de beurre, un liquide blanc issu du processus de fabrication du beurre. Invendable sur le marché, ces produits dérivés sont plus légers et donc plus désaltérants que le lait pur⁵⁸⁴. Au XIX^e siècle, les enquêtes sur la production de lait indiquent souvent que ce produit est consommé «en nature» sans pour autant préciser s'il s'agit de boisson ou seulement d'ingrédient pour faire la cuisine. Par exemple, environ un tiers du lait produit dans l'arrondissement de Belleville en 1812 «se consomme tel quel»⁵⁸⁵, une très grande quantité quand l'on considère que le produit annuel est 9 700 000 litres. Des taux de consommation de lait sont similaires à Saint-Jean-de-Maurienne en 1872 : un quart de la production totale –50 000 litres– de lait sont consommés «en nature»⁵⁸⁶.

Vin et cidre

Variations régionales

Parmi les boissons alcoolisées, le vin et le cidre sont les plus couramment consommés au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. À partir du début du XVIII^e siècle, en conséquence des pressions démographiques caractéristiques du siècle ainsi que le développement du commerce du vin, la taille et le nombre de parcelles dédiées à la culture de la vigne augmentent⁵⁸⁷. Le vin est produit un peu partout sur le territoire, en plus ou moins grande quantité selon la région. La vigne craint l'humidité mais pas particulièrement le froid ; sur des terrains bien exposés, la culture de la vigne est possible même en altitude. Il est rare de trouver des plantations au-dessus de 700 m d'altitude, mais à Passy en Faucigny par exemple, les vignes grimpent sur des parcelles qui montent à presque 1 000 m d'altitude⁵⁸⁸. Le témoignage d'un curé français atteste de la présence de vignes à Chamonix en 1792, «suspendus en l'air sur des perches»⁵⁸⁹. Parmi les vins de renommée à l'époque moderne, on peut citer les vins de Montmélian, de Cruet, de Saint-Jean-de-la-Porte, de Chautagne et de Monterminod⁵⁹⁰.

⁵⁸² DAQUIN, 1787, p. 81

⁵⁸³ BLAIKIE, 2016, p. 116

⁵⁸⁴ QUELLIER, 2013, p. 64

⁵⁸⁵ AD Haute-Savoie, 15L 58 (n° 32), Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage pendant l'année 1812

⁵⁸⁶ AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, Renseignements statistiques sur la production fromagère, 29 juillet 1872

⁵⁸⁷ MESSIEZ Maurice, «Vignes et vins de Savoie», consulté 02/09/2019, <http://www.sabaudia.org/3168-vignes-et-vins-de-savoie.htm>

⁵⁸⁸ Ibidem

⁵⁸⁹ Manuscrit d'un curé français fuyant la Révolution, extraits publiés par M. Cochard, dans les *Annales religieuses d'Orléans*, 1899, in BRUCHET, 1981, p. 357

⁵⁹⁰ DAQUIN, 1787, pp. 38-39

Le vin est consommé par toutes les classes de la société urbaine. À Chambéry, l'abondance et le faible prix du fruit de la vigne permettent même aux pauvres d'en boire régulièrement à la fin du XVIII^e siècle⁵⁹¹. La consommation de vins locaux est souvent favorisée par la mise en place de règlements civils. Par exemple, le règlement de police de la ville de Cluses en 1774 oblige les marchands, cabaretiers et vendeurs de vin à s'approvisionner en vin de provenance locale. Ceux qui souhaitent vendre du vin d'origine étrangère doivent demander une permission spéciale à l'officier de police⁵⁹².

À la campagne, le travail de la vigne se déroule en harmonie avec la vie pastorale : le piochage et la taille de la vigne s'effectuent en hiver, avant la montée des bêtes en alpage, alors que la vendange se fait à l'automne, après le retour des vaches⁵⁹³. En plus du vin, les paysans consomment de la piquette, du petit vin ou du *covent*⁵⁹⁴. Ces différents termes recouvrent en réalité plusieurs boissons bien distinctes. Certaines se produisent avec le marc qui a déjà servi pour une première pression, d'autres avec le moût ou le jus de raisin et d'autres encore à base de vin allongé d'eau et de sucre⁵⁹⁵. La définition de ces boissons économiques donnée par l'*Encyclopédie d'agriculture* de 1836 est assez large, car elle inclut « toute espèce de liqueur vineuse qui contient moins de trois à quatre centièmes d'alcool absolu et renferme une assez grande proportion d'acide carbonique, qui la rend mousseuse et piquante »⁵⁹⁶.

Dans certaines régions, notamment en Haute-Savoie, le cidre est plus courant que le vin. Le cidre, plus léger que le vin, est consommé normalement en hiver en dehors de la période des gros travaux d'été⁵⁹⁷. C'est le cas dans le canton de Douvaine, près de Thonon, au début du XIX^e siècle où les pommes et les poires sont majoritairement trans-

formées en cidre qui « sert de boisson surtout pendant l'hiver aux habitants de la campagne »⁵⁹⁸. En principe, il existait deux catégories de cidre. Le premier est un cidre artisanal, fabriqué avec de l'eau et des fruits sauvages ou cultivés, mais qui ne font objet d'aucune sélection particulière. Le deuxième est un cidre de qualité, développé initialement au pays Basque, selon les travaux de Jean-Louis Flandrin. Au début de la période moderne, le savoir-faire du cidre de sélection arrive en Basse-Normandie, puis en Bretagne et gagne ensuite la Haute-Normandie. Il est fabriqué sans eau, avec des fruits sélectionnés pour leurs qualités particulières⁵⁹⁹. Les sources consultées pour la Savoie ne font pas la distinction entre un cidre artisanal ou de sélection. Mais si on se fie aux témoignages de l'époque, comme celui de Rodolphe Töpffer qui parle d'un cidre « dur, acide [et] sauvage »⁶⁰⁰, il est probable que la majorité, voir la totalité, du cidre produit en Savoie appartienne à la catégorie artisanale.

Le cidre continue à garder une place importante dans l'alimentation des catégories rurales au cours du XIX^e siècle. Selon l'enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses, le cidre est la

⁵⁹¹ DAQUIN, 1787, p. 97

⁵⁹² AC Cluses, I 1, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 34

⁵⁹³ BLANCHARD, 1944, pp. 184-186

⁵⁹⁴ DAQUIN, 1787, pp. 40-41

⁵⁹⁵ MAISTRE C., MAISTRE G., « La piquette » in *Cahiers du Vieux Conflans*, n° 166, 2005, pp. 51-56

⁵⁹⁶ Cité dans MAISTRE, MAISTRE, 2005, p. 55

⁵⁹⁷ COLLOMB, RAULIN, 1979, p. 134

⁵⁹⁸ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante*, 1806, in COLLOMB, DEVOS, 1981, p. 45

⁵⁹⁹ FLANDRIN, « L'alimentation paysanne et économie de subsistance » in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), 1996, p. 622

⁶⁰⁰ TÖPFFER, 1854, p. 105

boisson principale des cultivateurs. Des fermiers aisés et des petits propriétaires-cultivateurs en boivent un litre par personne et par jour alors que les journaliers en boivent la moitié. Aucun des trois groupes ne boit du vin⁶⁰¹.

Renommée des vins de Chautagne

La Chautagne est particulièrement propice à la culture de la vigne car la région jouit de l'effet régulateur du lac du Bourget. Son climat est plutôt doux avec des pluies régulièrement réparties pendant l'année. Comme ailleurs en Savoie, on assiste à l'extension des vignes en Chautagne au cours du XVIII^e siècle⁶⁰². Dans certaines paroisses, une quasi monoculture s'installe. Déjà dans la première moitié du XVIII^e siècle, un rapport sur la récolte de l'année 1735 indique que «les vignes [...] sont le principal objet de la récolte de la Chautagne»⁶⁰³. Une analyse de la mappe sarde pour la paroisse de Chindrieux révèle que la vigne est la plus rentable des différentes cultures, avec un rendement moyen de 16 livres 15 sols par journal. Elle occupe la plus grande partie des terrains cultivables, plantée sur 7,46% de la surface totale des terres ou 33,8% de la surface cultivée⁶⁰⁴. En termes de revenus totaux, la vigne est de loin la plus importante contributrice. Elle représente à elle-seule le tiers des revenus de la paroisse et 52,5% des revenus des parcelles⁶⁰⁵. À la fin du siècle, la vigne est toujours «la principale récolte de cette contrée»⁶⁰⁶.

Le vin de Chautagne est un produit prisé au XVIII^e siècle par les populations bourgeoises et par la plus haute aristocratie. Les vins de Chautagne sont consommés à la cour de Turin au XVIII^e siècle mais cette tradition est beaucoup plus ancienne, datant au moins du XIV^e siècle⁶⁰⁷. Lors de la visite royale à Chambéry en 1737, l'intendant de Savoie prévoit du vin de Champagne et de Bourgogne

mais aussi du vin de Savoie : dix tonneaux de vin de Chautagne, de Saint-Jean-de-la-Porte et de Frangy⁶⁰⁸. Des vins de Chautagne sont également acquis pour la visite du prince et de la princesse de Piémont à Aix-les-Bains en 1786⁶⁰⁹.

Malgré la renommée de leurs vins, les habitants de la Chautagne souffrent d'une relative pauvreté, en raison des difficultés d'accès et donc d'exportation du produit viticole⁶¹⁰. Les vigneron sont obligés d'absorber le coût des conditions difficiles de transport.

«Les avenues de la Chautagne sont de toutes parts hérissées de montagnes scabreuses et ce n'est que sur des bêtes de charge que l'on peut parvenir à exporter les vins, ce qui rend les ports si coûteux que cette denrée rendue en Faucigny et en Genevois, où se fait son principal débit, se trouve réduite pour eux [les producteurs] à la moitié de son prix»⁶¹¹.

En effet, seul un sentier de muletier permet d'accéder et de traverser la région à la fin du

⁶⁰¹ AC Cluses, F 11, *Statistiques agricoles, Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*, p. 15

⁶⁰² COLLOMB, RAULIN, 1979, p. 140

⁶⁰³ AD Savoie, C 579, *État des observations faites sur les apparences de récolte de l'année courante 1735 dans la Province de Savoye*

⁶⁰⁴ DURUPHY, 1999, p. 121

⁶⁰⁵ DURUPHY, 1999, p. 122

⁶⁰⁶ AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne*, 6 novembre 1791, Motz

⁶⁰⁷ DURUPHY, 1999, p. 129, note 347

⁶⁰⁸ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin*, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort, 26 janvier 1737

⁶⁰⁹ AD Savoie, C 652, *Correspondances de l'intendance générale*

⁶¹⁰ RADEFF, 1996, pp. 385-386

⁶¹¹ AD Savoie C 705, *Placet transmis à l'intendant général de Turin*, 7 avril 1787, cité dans RADEFF, 1996, pp. 385-386

XVIII^e siècle⁶¹². Dans un procès de l'année 1763, un marchand de Serrières en Chautagne explique comment il transporte son vin dans des barils à dos de mulet jusqu'à un cabaret de Groisy-en-Bornes, près d'Annecy, avec lequel il a un contrat d'approvisionnement régulier⁶¹³. Si le Faucigny et le Genevois sont les marchés principaux pour la vente du vin de Chautagne, il s'exporte également vers la ville de Genève, où il jouit d'un privilège d'importation exclusif⁶¹⁴.

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, la Chautagne demeure une région reconnue pour son vin. Selon l'auteur du guide touristique, *Savoie, promenades historiques, pittoresque et artistique en Maurienne, Tarentaise, Savoie-propre et Chautagne*, les vins de la Chautagne sont même les meilleurs de Savoie, jouissant « de la plus haute renommée »⁶¹⁵.

Consommation de vins étrangers

Au début du XVIII^e siècle, alors que les vins de Bordeaux deviennent de plus en plus populaires à l'étranger et surtout en Angleterre, l'aristocratie et la bourgeoisie française préfèrent encore les vins de Champagne et de Bourgogne⁶¹⁶. En Savoie, il semble qu'une préférence similaire demeure dans les plus hautes sphères de l'aristocratie. En préparation de la visite royale de 1737, l'intendant général de Savoie commande d'abord des caisses de vin de Champagne. N'ayant pas pu assurer des quantités suffisantes, il prévoit également quelques caisses de vin de Bourgogne en deuxième choix⁶¹⁷. Le XIX^e siècle voit s'ouvrir le marché des vins d'autres régions. Les registres de l'hôtel Impérial de Chamonix témoignent d'une grande consommation de vin importé d'autres régions ou pays parmi sa clientèle bourgeoise : côte de Beaune, médoc, chablis, champagne, madère... On constate même la consommation de vin chaud mais nous n'avons pas plus de précisions sur sa compo-

sition, ni sur la provenance du vin utilisé pour sa confection. Des spiritueux sont également consommés en grandes quantités : cognac, chartreuse, kirsch⁶¹⁸. *Le Cuisinier à la bonne franquette* propose deux recettes pour le vin chaud à base de vin rouge. Dans la première, le vin rouge est infusé de cannelle, sucre et écorce de citron. La deuxième est plus élaborée : le vin rouge est infusé de sucre, coriandre, cannelle, clous de girofle et zeste de citron. Après l'infusion, le vin est retiré de la chaleur et relevé d'un verre de champagne, de cognac ou de rhum⁶¹⁹.

Eau-de-vie

Production de l'eau-de-vie

La production de l'eau-de-vie se divise en deux types d'activités. La première, et peut-être la plus répandue, est artisanale. L'eau-de-vie est produite par des particuliers, souvent à domicile, à partir de marc de raisin ou de fruits sauvages ou cultivés, comme les cerises ou les prunes⁶²⁰. La deuxième est de nature plus « industrielle » ou au moins plus officielle, faite dans des distilleries en plus

⁶¹² NICOLAS, 1978(a), p. 1176

⁶¹³ AD Savoie, 2B 10956

⁶¹⁴ DURUPHY, 1999, p. 130

⁶¹⁵ RAVERAT, 1872, pp. 676-677

⁶¹⁶ QUELLIER, 2013, p. 55

⁶¹⁷ AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin*, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort, 19 janvier 1737 ; 13 février 1737

⁶¹⁸ Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial*, 1876

⁶¹⁹ GRANDCHAMP, 1883, p. 868

⁶²⁰ TOCHON, 1871, p. 231

grandes quantités et à partir de cultures diverses, y compris la pomme de terre⁶²¹.

La région autour de Thonon produit de l'eau-de-vie de cerises, ou «eau de cerises», aux XVIII^e et XIX^e siècles. Il s'agit d'une industrie artisanale et domestique relativement récente, introduite vers 1770⁶²². Dans un premier temps, cette liqueur est consommée localement et s'exporte vers la Suisse en contrebande⁶²³. À la fin du XVIII^e et le début du XIX^e siècle, la fabrication d'eau-de-vie de cerises continue et son exportation vers la Suisse devient légale. Mais vers cette période, la popularité de ce produit sur le marché suisse commence à diminuer au profit d'autres boissons alcoolisées. Les raisons derrière cette diminution sont multiples : une absence de contrôle réglementaire aurait entraîné des abus de fabrication et une perte de qualité, certains producteurs mélangeant l'eau de cerises avec l'eau-de-vie de marc de raisin et de prunes⁶²⁴. Deuxièmement, l'arrivée de produits concurrentiels et moins chers, notamment des eaux-de-vie de la Provence et du Languedoc, aurait eu un impact négatif sur les ventes d'eau-de-vie de cerises produite à proximité⁶²⁵.

Consommation de l'eau-de-vie

L'époque moderne voit l'apparition de boissons plus fortement alcoolisées que celles du Moyen Âge, avec des vins plus corsés, et surtout la consommation généralisée d'eau-de-vie. À cette période, il n'existe pas de moyens pour mesurer le taux d'alcool dans les boissons qui sont seulement définies par des critères d'apparence et de goût⁶²⁶. Dans les documents historiques, la consommation excessive d'eau-de-vie et autres boissons alcoolisées est fréquemment associée aux classes pauvres, rurales et ouvrières. L'ivresse et la misère qu'elle entraîne deviennent des préoccupations

morales pour l'Église et pour les autorités civiles. On dénonce le comportement des pauvres paysans qui «noient leur raison dans le vin» et dépensent «la subsistance qu'ils doivent à leurs enfants»⁶²⁷ dans les cabarets pendant des périodes de disette. On attribue à ces comportements un jugement moral très fort ; l'ivresse généralisée annonce «l'extinction de la foy et de la Religion», car au lieu de se tourner vers Dieu, les plus démunis trouvent consolation dans la boisson⁶²⁸.

À la ville comme à la campagne, on essaye avec plus ou moins d'efficacité de réglementer la vente d'alcool, en délivrant des permis spéciaux de débit. La présence de cabarets est une préoccupation pour les autorités ecclésiastiques et civiles. Plusieurs lois ont pour objet de réguler

⁶²¹ AD Haute-Savoie, 15 L 57 (13), *Enquête agricole de l'année 1813*, Bonneville

⁶²² AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante*, 1806, in COLLOMB, DEVOS, 1981, pp. 44-45

⁶²³ AD Haute-Savoie, I C II 73 (294), *Relation sur la Récolte perçue dans le Chablais en 1791*

⁶²⁴ AD Haute-Savoie, 16 L 41 (8), *Observations particulières pour Monsieur le Sous-prefet sur le produit des cerises*, s.d.

⁶²⁵ AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante*, 1806, in COLLOMB, DEVOS, 1981, p. 45

⁶²⁶ QUELLIER, 2013, p. 59

⁶²⁷ AD Haute-Savoie, I C II 72 (108), *Correspondance de M. Cottet*, 17 septembre 1770

⁶²⁸ *Ibidem*

le nombre de cabarets par ville ou par village, mais en réalité la loi n'est pas appliquée avec beaucoup de rigueur⁶²⁹. Les horaires de service sont aussi réglementés. Les *Royales Constitutions* défendent aux aubergistes et cabaretiers de vendre du vin ou des liqueurs ou même de donner à manger et à boire pendant les horaires de la grande messe, des vêpres et du catéchisme de la paroisse. En cas d'infraction, le client est puni au même rang que le patron de l'enseigne⁶³⁰. Le règlement de police de la ville de Cluses, publié pour la première fois en 1774 et réédité en 1825, interdit la vente de vin aux habitants de la ville après 22h⁶³¹. Il est également défendu d'ouvrir les portes d'une auberge, d'un cabaret, mais aussi d'un commerce ou autre boutique, aux heures du sermon, pendant le carême⁶³².

Il est très difficile, sinon impossible, de quantifier le nombre de cabarets et autres lieux de débit de l'eau-de-vie, surtout en milieu rural. Néanmoins, Jean Nicolas constate leur multiplication au cours du XVIII^e siècle, tendance qui suit l'expansion du réseau routier. Grâce à l'amélioration des axes secondaires, entre Seyssel et Genève ou Bonneville et Chamonix, par exemple, des cantons se retrouvent reliés de manière plus efficace aux réseaux commerciaux, avec une intensification de passage et une augmentation de clientèle⁶³³. Malgré une floraison de lieux de vente, le docteur Joseph Daquin signale à la fin du XVIII^e siècle que les habitudes ont quelque peu changé – pour²² différents motifs, gustatifs ou économiques – et que le café a remplacé le vin et l'eau-de-vie comme boisson du matin chez la plupart des laboureurs⁶³⁴. À Chamonix, Horace-Bénédict de Saussure assure que l'eau-de-vie demeure la boisson préférée du matin chez les chasseurs de chamois, sans doute pour les réchauffer et leur donner davantage de courage dans leurs exploits dangereux⁶³⁵.

⁶²⁹ NICOLAS, 1978(b), pp. 307-308

⁶³⁰ *Loix et constitutions de Sa Majesté le roi de Sardaigne publiées en 1770*, tome I, titre II, article 6

⁶³¹ AC Cluses, I I, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 44

⁶³² AC Cluses, I I, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825, Article 45

⁶³³ NICOLAS, 1978(b), p. 306

⁶³⁴ DAQUIN, 1787, p. 96

⁶³⁵ SAUSSURE, 1779-1796, p. 150

CONCLUSION

À travers l'étude de deux siècles d'alimentation en Savoie, nous avons rendu compte de l'adaptabilité de ses habitants et de la diversité des ressources alimentaires qu'ils ont su exploiter. La capacité de diversifier le régime alimentaire émerge comme caractéristique propre à la Savoie ; loin d'être figés par le poids de la tradition, les comportements alimentaires se montrent en évolution quasi-permanente au cours des XVIII^e et XIX^e siècles. Le recours à une grande variété de céréales, l'exploitation de ses ressources laitières et l'adoption de nouvelles espèces végétales permettent aux paysans de mieux s'adapter à leur environnement et de faire face aux conditions changeantes. À partir de la deuxième moitié du XVIII^e siècle, et plus encore au XIX^e, l'élargissement du nombre et de la variété de produits que chacun peut s'acheter, révolutionne les pratiques de consommation alimentaire, notamment mais pas exclusivement dans les milieux les plus aisés.

La Savoie, comme toutes les régions d'Europe, connaît des profondes transformations démographiques et sociales aux périodes modernes et contemporaines qui ont un impact indéniable sur les pratiques agricoles et alimentaires. L'appauvrissement progressif de l'alimentation paysanne au XVIII^e siècle crée un climat propice au changement. Ce siècle de la faim, caractérisé par une pénurie chronique de céréales et la diminution des taux de consommation de viande, voit l'adoption généralisée de plusieurs denrées non-indigènes, notamment de la pomme de terre. Ainsi, nous avons pu revisiter son origine en Savoie et la recontextualiser dans un cadre historique à base de nombreuses sources documentaires.

La pomme de terre se manifeste dans un premier

temps comme une denrée de substitution, employée pour pallier une production céréalière déficiente. Ce n'est qu'à partir du deuxième quart du XIX^e siècle que ce tubercule devient un véritable aliment de base dans le régime alimentaire paysan et, dans une moindre mesure, bourgeois. Que la pomme de terre soit devenue un aliment essentiel est indéniable ; qu'elle fasse déjà partie d'une identité régionale culinaire est beaucoup moins certain.

On pourrait en dire autant pour la production de lait de vache, consommé sous forme de boisson, de beurre, ou de fromage. Le laitage est un mets essentiel à l'époque moderne en Savoie et continue à jouer un rôle important dans l'alimentation, surtout paysanne, au XIX^e siècle. Cependant, les plats à base de fromage –dont la fondue, devenue dans l'imaginaire collectif contemporain un symbole de la cuisine savoyarde– apparaissent tardivement dans les sources gastronomiques.

Quant à la viande de porc salée, sa consommation s'avère très inégale à l'échelle du territoire au XVIII^e siècle ; sa prépondérance dans les régimes alimentaires paysans s'installe progressivement au cours du siècle suivant, probablement liée à l'exploitation de pomme de terre et du petit lait dans l'élevage porcin.

La Savoie est loin d'être un territoire isolé du monde ; on importe du vin de Bourgogne et de Champagne, du sucre, de l'huile d'olive, du café, du chocolat et un nombre limité d'épices qui servent une clientèle aristocratique et bourgeoise au XVIII^e siècle. Grâce surtout aux progrès en matière de transport, ces produits deviennent de plus en plus accessibles au cours du siècle suivant. La cuisine bourgeoise se montre en parfaite concordance avec les grandes tendances européennes, elles-mêmes fortement influencées par la cuisine française. Nous observons le même

engouement pour les aromates indigènes, les légumes à la mode –artichauts, champignons et asperges– et les sauces à base de beurre. Mais la cuisine savoyarde ne se fait pas pour autant effacer par l'influence de la gastronomie française. Les auteurs-cuisiniers nous proposent des recettes à base de chamois et de marmottes, d'écrevisses de Nantua et du «beurre de montagne qui a le goût de noisette»⁶³⁶.

⁶³⁶ GRANDCHAMP, 1883, p. 163

Remerciements

Je tiens à adresser mes sincères remerciements à tous ceux qui m'ont soutenue de façon professionnelle et personnelle lors de ce travail de recherche. Aux membres de l'équipe du Musée Savoisien, à l'origine de ce beau projet : Marie-Anne Guérin, directrice ; Sébastien Gosselin, directeur adjoint ; et Pascale Court, responsable de l'unité des publics. Je remercie également le comité scientifique, en particulier Émilie-Anne Pépy. Votre enthousiasme pour le sujet et votre soutien tout au long du parcours m'ont été précieux.

Au personnel des services des archives départementales de la Savoie et de la Haute-Savoie qui m'ont accompagnée durant des longues heures passées en salle de lecture. À Florence Poirier, directrice des archives communales de Cluses et à Alban Levet, directeur des archives communales de Saint-Jean-de-Maurienne, pour leur disponibilité et leurs conseils. Au Musée Alpin de Chamonix et au Musée montagnard des Houches qui m'ont ouvert les portes et m'ont donné accès aux collections.

À ma fidèle relectrice, Elisabeth Satgé.

Et à ma famille pour leur patience, leurs encouragements et leur volonté de partager ma passion pour l'histoire de l'alimentation.

DOCUMENTS D'ARCHIVES

MUSÉE ALPIN DE CHAMONIX

Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° d'inv. 2015.0.640, *Livre de comptes*, Hôtel des alpes, 1874-1878

Coll. Musée Alpin de Chamonix, n° inv. 2015.0.649, *Registre des consommations individuelles de l'Hôtel Impérial*, 1876

ARCHIVES DI STATO DE TURIN

Archivio di stato, Turin, Prima Sezione, Cité et duché d'Aoste, paquet 4 d'add., n° 7, *Relation du voyage fait en Savoye...*, s.d. (circa. 1760)

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA SAVOIE

AD Savoie, Fond de l'Hôpital de Saint-Jean-de-Maurienne, *Livre de Compte de Vincent Rey*, circa 1701-1744, fond non-classé

– Série SA

AD Savoie, SA 18, *Règlement du Conseil de la Ville de Chambéry concernant la Police, les Marchés et Boucheries de cette Ville*, 14 Aout, 1713

– Série 2B (*Procès civils et criminels avant 1792*)

AD Savoie, 2B 10956

AD Savoie, 2B 11555

AD Savoie, 2B 11604

AD Savoie, 2B 11746

AD Savoie, 2B 12161

AD Savoie, 2B 12915

AD Savoie, 2B 13385

AD Savoie, 2B 13544

AD Savoie, 2B 13745

AD Savoie, 2B 1900 – Série 4B

AD Savoie, 4B 1017, *Livre de raison de Diane Lucie Granery, veuve de Gaspard Costa*, 1701-1706

AD Savoie, 4B 1247, *Livre de raison de J.-B. Feige*
– Série C

AD Savoie, C 123, *Minutes de lettres adressées aux ministres et aux administrations centrales de Turin*, par l'intendant général, sur toutes les affaires de son ressort

AD Savoie, C 155, *Correspondance de l'Intendant général adressée au compte Granéry*, 3 mars 1790

AD Savoie, C 435, *État soit récapitulation du dénombrement des personnes tant au dessus qu'au dessous de cinq ans ; bêtes à cornes de chaque espèce ; moutons ; brebis ; chèvres grosses et menues ; bêtes à saler...*, 1776

AD Savoie, C 579, *État des observations faites sur les apparences de recolte de l'année courante 1735 dans la Province de Savoye*

AD Savoie, C 579, *Correspondance de M. Rivoire sur une situation de disette dans les paroisses autour de Pont de Beauvoisin*, 12 mai 1790, Pont de Beauvoisin

AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes*, le 18 Octobre 1790, Novalaise

AD Savoie, C 579, *État de la récolte de l'année 1790 rière Montmeillan et les parroisses voisines*

AD Savoie, C 579, *Correspondance du Chatelain*, 21 Octobre 1791, Chatelard

AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes*, 23 Octobre 1791, Pont de Beauvoisin

AD Savoie, C 579, *Correspondance sur l'état des récoltes en Chautagne*, 6 novembre 1791, Motz

AD Savoie, C 579, *Correspondance*, 13 Novembre 1791, Saint Jean de Maurienne

AD Savoie, C 581, *Ordre du Seigneur Intendant touchant les Dimes, et valeur des fons pour les paroisses*, s.d. (XVIII^e siècle)

AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de*

- la Compôte, en réponse à la lettre circulaire du 18 Mars 1773*
- AD Savoie, C 607, *Correspondance du secrétaire de Jarsy en Bauges, en réponse à la lettre circulaire du 18 Mars 1773*
- AD Savoie, C 607, *Enquête agricole de 1773*
- AD Savoie, C 652, *Correspondances de l'intendance générale*
- AD Savoie, C 705, *Placet transmis à l'intendant général de Turin, 7 avril 1787*
- AD Savoie, C 822, *Articles de Douane, Entrée, & Dage de Grassine...*
- AD Savoie, C 1706, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1775*
- AD Savoie, C 1707, *Contrôle des produits de la douane à Chambéry, 1788*
- Série F
- AD Savoie, 82 F 4, *Livre de raison, 1830-1838*
- Série H
- AD Savoie, IH 1, *Journal de ce que l'on servait sur la table des Religieux de Bellevaux (Bauges)*
- AD Savoie, IH 1, *Inventaire des biens et effets dépendants du Prieuré de Bellevaux, 23 mars - 18 avril 1792*
- Série L
- AD Savoie, L 26, *Arrêté pour l'exécution des lois sur le maximum et décision spéciale relative aux pommes de terre, 1 Octobre 1793, 24e jour du 1er mois de l'an II*
- AD Savoie, L 551, *Correspondance du juge de paix de l'arrondissement méridionale de Chambéry à Monsieur l'auditeur au conseil d'état, Baron de l'empire, préfet du département du Mont-Blanc, 12 août 1811, Chambéry*
- AD Savoie, L 551, *Correspondance du juge de paix du canton de Ruffieux sur la récolte de 1811, 10 septembre 1811, Motz*
- AD Savoie, L 551, *État de la Récolte dans le départ*
- du Mont Blanc de l'an XII par le Préfet, 7 brumaire an XIII*
- AD Savoie, L 552, *Arrondissement de Morienne, Produits présumés des récoltes de 1808*
- AD Savoie, L 552, *Arrondissement de Morienne, Produits présumés des récoltes de 1810*
- AD Savoie, L 552, *Arrondissement de Morienne, Produits présumés des récoltes de 1811*
- AD Savoie, L 552, *Série de questions adressées à Mr le Sous-Préfet de l'arrondissement de Maurienne sur le produit des récoltes*
- AD Savoie, L 552, *Correspondance du juge de paix du canton de Ruffieux à Monsieur le préfet du Montblanc, 11 septembre 1810, Motz*
- AD Savoie, L 555, *Enquêtes agricoles de 1807: Arrondissement de Chambéry: état communal de Ruffieux*
- AD Savoie, L 555, *Enquêtes agricoles de 1807: Arrondissement de Chambéry: état communal de Chindrieux*
- AD Savoie, L 1702, *Instructions sur les soupes économiques*
- Série FS
- AD Savoie, IFS 654, *Rapport de la commission créée par S.M. le Roi de Sardaigne pour étudier le crétinisme, 1848*
- AD Savoie, I FS 699, *Correspondance relative au commerce et au transport du riz, s.d.*
- AD Savoie, I FS 707, *Circulaire du Ministère des Travaux publics, de l'Agriculture et du Commerce relative à la consommation de viande, 18 avril 1849*
- AD Savoie, I FS 707, *Correspondance relative à la statistique des bestiaux de boucherie, 15 février 1851, Aix*
- AD Savoie I FS 707, *Statistiques de consommation de viande dans le mandement de Chambéry, 1851*
- AD Savoie, I FS 707, *Statistiques sur les bestiaux de*

boucherie et la consommation de viande, Mandement de Pont de Beauvoisin, 1851

AD Savoie, I FS 707, Statistiques sur les bestiaux de boucherie et la consommation de viande, Mandement de Saint Genix, 1851

AD Savoie, I FS 707, Statistiques sur le bétail, mandement de Ruffieux, 1871

ARCHIVES DÉPARTEMENTALES DE LA HAUTE-SAVOIE

– Série C

AD Haute-Savoie, I C II 4 (108), Correspondance du vice-intendant du Chablais à l'intendant général de Savoie sur le produit de la gabelle sur la viande en Chablais, 16 juillet 1781

AD Haute-Savoie, I C II 4 (131), Correspondance sur l'état de la récolte dans la province du Chablais, le 5 octobre 1772

AD Haute-Savoie, I C II 15 (15), Correspondance relative à la nécessité de la surveillance des boucheries de Thonon, 23 novembre 1772

AD Haute-Savoie, I C II 72 (13), État de la récolte en Chablais pour 1759

AD Haute-Savoie, I C II 72 (18), Relation sur la récolte de l'année 1766 dans la province de Chablais

AD Haute-Savoie, I C II 72 (108), Correspondance de M. Cottet, 17 septembre 1770

AD Haute-Savoie, I C II 73 (294), Relation sur la Récolte perçue dans le Chablais en 1791

AD Haute-Savoie, I C III 9 (68), Correspondance de l'Intendant du Faucigny, 1749

AD Haute-Savoie, I C III 20 (155), Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny, Correspondances à Monsieur Desjaques Commis Principal des Royales Gabelles à Genève

AD Haute-Savoie, I C III 20 (159), Copie de

la correspondance de l'intendant du Faucigny, Correspondances à Monsieur Desjaques Commis Principal des Royales Gabelles à Genève

AD Haute-Savoie, I C III 20 (160), Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny, Correspondances à Monsieur Desjaques Commis Principal des Royales Gabelles à Genève

AD Haute-Savoie, I C III 21 (202), Copie de la correspondance de l'intendant du Faucigny

AD Haute-Savoie, I C III 78 (54), Lettres missives adressées par le juge-mage de la province du Faucigny à l'Intendant général : Vue d'ensemble sur l'état de la récolte en blé, fruits et vignes pour l'année 1792

AD Haute-Savoie, I C IV 34 (15), Rapport sur les bêtes à cornes adressé à l'Intendant général de Savoie par l'Intendant du Genevois, 1773

AD Haute-Savoie, I C IV 38 (79), Correspondance entre l'Intendant Ballada et l'Intendant Général de Savoie, 19 Août 1782

AD Haute-Savoie, I C IV 178 (1), Extrait d'un mémoire de l'avocat fiscal au sujet de la récolte et de l'extraction des blés à Thônes, s.d.

AD Haute-Savoie, I C IV 219 (6), Mémoire en faveur des pauvres mendiants de la Roche et des environs, 2 Avril 1749

– Série H

AD Haute-Savoie, 7H 3, Chartreuse de Pomier, Répertoire de la recette et de la dépense de l'abbaye, 1788-1792

AD Haute-Savoie, 28 H 7, Livre de comptes des Annonciades de Thonon, commencé en 1715

AD Haute-Savoie, 37 H 10, Livres de comptes des Ursulines de Thonon, commencé en 1730

AD Haute-Savoie, 40H 30, Menus quotidiens du couvent des Visitandines de Thonon, 1 septembre 1725 - 31 août 1726

– Série J

AD Haute-Savoie, 10 J 58, *Testament d'honorable Michel Coutet de Tacconnard, 1733*

– Série L

AD Haute-Savoie, 4 L 40 (1), *États par communes des cultures et de la qualité des sols pour le district de Cluses, s.d.*

AD Haute-Savoie, 4 L 42 (1), *Récolte de l'an second de la république: recensement général de chaque espèce de grains, légumes, fruit... District de Cluses. Département du Mont Blanc*

AD Haute-Savoie, 4 L 100 (23), *Procès verbal du Conseil general de la Commune de Chamonix du 29e Brumaire an 3e de la Republique une et indivisible*

AD Haute-Savoie, 4 L 102 (17), *Extrait des registres de la municipalité de Cluses, 23 octobre 1793*

AD Haute-Savoie, 15 L 57 (13), *Enquête agricole de l'année 1813, Bonneville*

AD Haute-Savoie, 15 L 57 (54), *Arrondissement de Bonneville: Statistiques agricoles. Notes sur la consommation de viande dans l'arrondissement pour l'année 1812*

AD Haute-Savoie, 15 L 58 (18), *Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage pendant l'année 1812, commune de Chamonix*

AD Haute-Savoie, 15 L 58 (32), *Arrondissement de Bonneville. Tableau récapitulatif du produit en lait, beurre et fromage pendant l'année 1812*

AD Haute-Savoie, 16 L 35, *Arrondissement de Thonon: Statistique agricole tableau indicatif de la récolte de 1811*

AD Haute-Savoie, 16 L 36, *Arrondissement de Thonon: Réponse au questionnaire du 18 août 1812 sur la récolte en grains (septembre-décembre 1812)*

AD Haute-Savoie, 16 L 37, *Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante, 1806*

AD Haute-Savoie, 16 L 38 (49), *Arrondissement de Thonon. Tableau des produits des plantes et fruits oléagineux en 1812*

AD Haute-Savoie, 16 L 41 (8), *Observations particulières pour Monsieur le Sousprefet sur le produit des cerises, s.d.*

AD Haute-Savoie, 16 L 74 (87), *Reglement pour l'hospice civil, cydevant hotel-dieu de Thonon... 1 frimaire an VII*

– Série FS

AD Haute-Savoie, 1 FS 152, *Circulaire sur le commerce du pain, Turin, 19 octobre 1850*

AD Haute-Savoie, 2 FS 53, *Correspondance relative au rétablissement des taxes du pain et de la viande, 26 février 1847*

AD Haute-Savoie, 2 FS 54, *Correspondance entre l'Intendant du Genevois et le Ministre de la marine, d'agriculture et du commerce relative à la consommation des viandes, 22 février 1854*

AD Haute-Savoie, 4 FS 73, *Propositions faites par la commission royale chargée de suggérer au Gouvernement les moyens capables de détruire le crétinisme, ou tout au moins d'améliorer les conditions des différentes parties de l'État où le crétinisme est endémique, s.d.*

AD Haute-Savoie, 4 FS 257, *Statistiques des produits agricoles en Faucigny sur la récolte de 1816*

AD Haute-Savoie, 4 FS 269, *Réponse de la commune de Marignier à une circulaire sur la maladie de la pomme de terre, 1847*

AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Rapport fait au comice agricole d'Anneci, sur quelques cultures printanières, par MM. Croset-Mouchet et Amoudruz, 1847*

AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Circulaire n° 22 de l'Intendance générale d'Annecy sur la Culture du maïs, 23 avril 1847*

AD Haute-Savoie, 4 FS 486, *Correspondance adressée par M. Amoudruz au directeur du Comice agricole d'Anneci, 26 avril 1847*

ARCHIVES MUNICIPALES

DE SAINT-JEAN-DE-MAURIENNE

AM Saint-Jean-de-Maurienne, Fonds privés
Alexandre DUCROZ, livres de dépenses ménagères, non-classés

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Livres de mercuriales pour le marché de la ville de Saint-Jean-de-Maurienne, 1706-1798*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Taxe des Danrées qui doit être inviolablement observé...*, 1743

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Taux tant de différentes espèces de pain blanc de froment, que du pain bis de seigle...*, 1749

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Livre de taux du bled à chaque marché tenu en la ville de Saint-Jean-de-Maurienne, 1781-1797*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 1, *Marché de la commune de Saint Jean de Maurienne: État des Grains et Légumes vendus sur le Marché pendant la 25 de la 3e Décade du mois de Nivose de l'an 5e de la République Française*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, HH 5, *Ordonnance de Paul Joseph Cisa Asinari, Intendant de Maurienne, sur la mise en place de patrouilles nocturnes dans la ville de Saint Jean de Maurienne, 1755*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Ville de Saint Jean de Maurienne, État de la consommation en viande pendant l'année 1862*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Ville de Saint Jean de Maurienne, État de la consommation en viande pendant l'année 1872*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Correspondances entre la sous-préfecture de Saint-Jean-de-Maurienne et le maire du canton de Saint-Jean-de-Maurienne, le 31 Janvier et le 2 Février 1863*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *État des récoltes en grains et autres farineux dans la commune de Saint-Jean-de-Maurienne, 1867*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Renseignements statistiques sur la production fromagère, commune de Saint-Jean-de-Maurienne, 29 juillet 1872*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, J 10, *Correspondance de la sous-préfecture de la Maurienne au Maire du canton de Saint Jean de Maurienne, 27 décembre 1876*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, F2 28, *Ministère de l'Intérieur :Tableau récapitulatif des mercuriales*

AM Saint-Jean-de-Maurienne, F2 29, *Ministère de l'Intérieur :Tableau récapitulatif des mercuriales*

ARCHIVES MUNICIPALES

DE CLUSES

AC Cluses, CC 14, *Boucherie, Contrat d'Acensement pour l'exercice de la boucherie passé entre le Syndic de la ville de Cluses et Jean Antoine, natif d'Annecy, bourgeois et habitant de Cluses, 1757*

AM Cluses, HH 2, *Correspondance de L'intendant général au Premier Syndic de la Ville de Cluses, 22 juillet 1771*

AM Cluses, HH 2, *Ravitaillement, Correspondance de l'intendant général au premier syndic de la ville de Cluses, le 22 juillet 1771*

AC Cluses, HH 1, *Délibération du Noble Conseil de Cluses aux fins de recourir à Monsieur L'intendant de Faucigny pour se procurer un fond pour faire emplette de froment, 3 janvier 1790*

AC Cluses, HH 1, *Supplique au Conseil de la ville de Cluses relative au prix de la viande dans les boucheries de la ville, 1791*

AM Cluses, F 11, *Questionnaire de l'Enquête agricole de 1862 pour la commune de Cluses*

AC Cluses, F 11, *Questionnaire de l'enquête agricole de 1892 pour la commune de Cluses*

AC Cluses, F 19, *Lettre de l'Intendant du Faucigny suivant la disette de 1816, le 31 Octobre 1816*

AM Cluses, F 32, *Avis du Conseil de la Ville de Cluses relatif aux prix du pain et de la viande, 15 juillet 1816*

AC Cluses, I 1, *Statuts de police locale, Règlement de police de 1774*, édition de 1825

AC Cluses, Q 33, *Aide aux indigents : distribution de soupes*

AC Cluses, Q 37, *Acte du Conseil de la Ville de Cluses relatif aux mesures à prendre suite à la disette de 1816-1817 (brouillon)*

AC Cluses, Q 37, *Extrait du Régistre des actes consulaires de la ville de Cluses*, Février 1817

AC Cluses, Q 37, *Déclarations de dommages des particuliers suite à l'inondation de 1860*

SOURCES IMPRIMÉES

- CONSTANTIN Aimé, DESORMAUX Joseph, *Dictionnaire savoyard*, Annecy, Abry, 1902, 443 p.
- COSTA DE BEAUREGARD Alexis, *Essai sur l'amélioration de l'agriculture dans les pays montagneux et en particulier dans la Savoie*, Chambéry, M.F. Gorin, 1774, 288 p.
- DAGAND, J. *Quelques mots sur la crise agricole, l'agriculture et les fruitières dans le département de la Haute-Savoie*, Annecy, L. Thésio, 1866, 34 p.
- DAQUIN Joseph, *Topographie médicale de la ville de Chambéry et de ses environs*, Chambéry, M. F. Gorin, 1787, 152 p.
- DESCOTES François, *Les secrets d'un fin-bec*, Sallanches, Edouard Sermet, 1897, 227 p.
- DESCOTES François, *Les secrets d'un fin bec*, 2^e éd., Sallanches, Edouard Sermet, 1911, réimpression BOREL Yves (préf.), Péronnas, La Tour Gile, 2001, 255 p.
- *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Vve J. B. Coignard et J. B. Coignard, 1694
- *Dictionnaire de l'Académie française*, 4^e éd., Paris, Vve B. Brunet, 1762
- *Dictionnaire universel françois et latin : contenant la signification et la définition tant des mots de l'une et de l'autre langue, avec leurs différens usages que des termes propres de chaque état et de chaque profession*, Paris, Compagnie des libraires associés, 1752
- FERAUD Jean-François, *Dictionnaire critique de la langue française*, Marseille, 1787
- GRANDCHAMP Mique, *Le Cuisinier à la bonne franquette*, Annecy, J. Dépollier & C^{ie}, 1883, 950 p.
- GUYOT Pierre-Jean-Jacques-Guillaume, CHAMFORT Sébastien-Roch-Nicolas de, et al., *Le grand vocabulaire françois*, Paris, C. Panckoucke, 1767-1774
- *Loix et constitutions de Sa Majesté le roi de Sardaigne publiées en 1770*, tomes I et II, Paris, 1771
- LULIN Charles, *Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières*, Paris, J. J. Paschoud, 1811, 124 p.
- MARIN L.J., *Observations sur la culture de la pomme de terre*, Annales de la Chambre Royale d'Agriculture de la Savoie, 1836, cité dans COLLOMB Gérard, DEVOS Roger, « Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante (1806) » in *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, n°4/1981, pp. 5-73
- MUFFAT DE SAINT AMOUR, *Culture de la Racine de Disette, soit d'Abondance, en Savoie*, Chambéry, J. Lullin, 1789, 21 p.
- RAVERAT Achille, *La Savoie, promenades historiques, pittoresques et artistiques en Genevois, Sémine, Faucigny et Chablais*, Lyon, Raverat, 1872, 695 p.
- SAUSSURE Horace-Bénédict de, *Voyage dans les Alpes*, Tome 2, Neuchâtel, S. Fauche, 1779-1796, 568 p.

- TOCHON Pierre, *Histoire de l'agriculture en Savoie depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours*, Chambéry, Puthod, 1871, 274 p.
- TÖPFFER Rodolphe, *Voyage dans les Alpes, entrepris le 20 juin 1826 pour les progrès des beaux arts, des sciences et de l'industrie*, Genève, Slatkine, 1826, 42 p.
- TÖPFFER Rodolphe, *Nouveaux voyages en zigzag, à la Grande Chartreuse, autour du Mont Blanc, dans les vallées d'Herenz, de Zermatt, au Grimsel, à Gênes et à la Corniche*, Paris, Victor Lecou, 1854, 454 p.
- VERNEILH Joseph de, *Statistique générale de la France: Département du Mont Blanc*, Paris, Testu, 1807, p. 515
- BLAICKIE Thomas, *Journal d'un botaniste-jardinier (1775-1792)*, traduit de l'anglais par BARRIER Janine, Clermont Ferrand, Klincksieck (Les mondes de l'art ; n° 1), 2016, 334 p.
- BLANCHARD Raoul, *Les Alpes Occidentales. Tome I, Les pré-alpes françaises du nord*, Paris ; Grenoble, Arthaud, 1944, 335 p.
- BLANCHARD Raoul, *Les Alpes Occidentales. Tome II. Les Cluses préalpines et le sillon alpin*, vol. 2, Grenoble ; Paris, B. Arthaud, 1948, 670 p.
- BOUCHET Jean-Claude (éd.), *Secrets domestiques d'un commerçant savoyard du XVIII^e siècle*, Chambéry, EFIT, 2003, 155 p.
- BRUCHET Max, *La Savoie d'après les anciens voyageurs*, reproduction en fac-similé de l'édition Annecy, Herisson, 1908, Marseille, Lafitte Reprints, 1981, 375 p.
- BUTTARD Paul, « Culture du safran à Saint-Julien » in *Société d'histoire et d'archéologie de Maurienne*, série II, tome I, 2^e partie, 1896, pp. 165-170

BIBLIOGRAPHIE

- BECCHIA Alain (dir.), *Atlas historique et statistique de la Savoie au XVIII^e siècle*, Chambéry, Université de Savoie, Laboratoire Langages, Littératures, Sociétés (Patrimoines ; 3), 2012, 224 p.
- BERTRAND Aliénor, « Les blés des physiocrates. Contribution à une histoire politique de l'ontologie végétale » in *Cahiers philosophiques*, 2018/1 (n° 152), pp. 9-36
- BESSON Daniel, « Le reblochon : de la fabrication locale au marché européen » in PALLUEL-GUILLARD André (dir.), *Fromages de Savoie. Le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron (23-24 octobre 1993)*, Chambéry: Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie ; tome XCVII), 1995, pp. 137-148
- CARRIER Nicolas, MOUTHON Fabrice, *Paysans des Alpes. Les communautés montagnardes au Moyen Âge*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, 420 p.
- CHABERT Alfred, *Plantes médicinales et plantes comestibles de Savoie*, FRITSCH Robert (préf., dessins, tables), Apremont, Curandera, 1986, 151 p.
- CHARBONNEAU Frédéric, « Melon pervers ». Attraites et périls de la bonne chère au siècle de Vatel » in *Dix-septième siècle*, 2002/4 (n° 217), pp. 583-594
- COLLOMB Gérard, DEVOS Roger, « Mémoire sur l'ancienne agriculture au pays du Léman. Réponses de Joseph-François Quisard à l'enquête du préfet de Barante (1806) » in *Le Monde alpin et rhodanien. Revue régionale d'ethnologie*, n° 4, 1981, pp. 5-73

- COLLOMB Gerard, RAULIN Henri, « Les systèmes agricoles » in ABRY Christian, DEVOS Roger, et. al., *Les Sources régionales de la Savoie : une approche ethnologique*, Paris, Fayard (Les Sources régionales), 1979, 661 p.
- CROIX Alain, QUÉNIART Jean, *Histoire culturelle de la France, Tome II, De la Renaissance à l'aube des Lumières*, Paris, Seuil, 1997, 406 p.
- CSERGO Julia, « L'émergence des cuisines régionales » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 823-841
- DEVOS Roger, « Fruitières et fermiers suisses en Savoie » in PALLUEL-GUILLARD André (dir.), *Fromages de Savoie. Le passé, le présent. Actes du colloque de Beaufort-sur-Doron (23-24 octobre 1993)*, Chambéry : Société savoisienne d'histoire et d'archéologie (Mémoires et documents de la Société Savoisienne d'Histoire et d'Archéologie ; tome XCVII), 1995, pp. 43-52
- DURUPHTY Florence, *Chindrieux d'après la mappe sarde*, Mémoire de maîtrise sous la dir. de MEYER F., Université de Savoie, 1999, 207 p.
- GACHET Bruno, *La gabelle du sel au XVIII^e siècle en Savoie. Analyse du dénombrement des hommes et des bêtes pour la levée du sel en 1776*, Mémoire de maîtrise d'histoire sous la dir. de MEYER Frédéric, Chambéry, Université de Savoie, département d'histoire, 2002, 187 p. + annexes + cartes
- GUICHERD Jean, *L'agriculture du département de la Savoie*, Dijon, Bernigaud et Privât, 1930, 349 p.
- FERRAND Félix, « Les débuts de la pomme de terre en Savoie propre et sur ses confins dauphinois » in *Vie quotidienne en Savoie : actes du VII^e congrès des sociétés savantes de la Savoie, Conflans*, 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, 1976, pp. 33-45
- FLANDRIN Jean-Louis, « Le goût et la nécessité : sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle) » in *Annales. Économies, sociétés, civilisations*, 1983, n° 2, pp. 369-401
- FLANDRIN Jean-Louis, « Les heures des repas en France avant le XIX^e siècle » in AYMARD Maurice, GRIGNON Claude, et. al. (dir.), *Le temps de manger : Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme (Natures sociales), 1993, pp. 197-226
- FLANDRIN Jean-Louis, « Assaisonnement, cuisine et diététique (aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles) » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 491-509
- FLANDRIN Jean-Louis, « Choix alimentaires et art culinaire. XVI^e-XVIII^e siècle » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 657-681
- FLANDRIN Jean-Louis, « Croître sans savoir pourquoi » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 577-595
- FLANDRIN Jean-Louis, « L'alimentation paysanne et économie de subsistance » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 597-627
- FLANDRIN Jean-Louis, « L'époque contemporaine (XIX^e-XX^e siècle) » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 717-723
- FLANDRIN Jean-Louis, « Les temps modernes » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 549-575

- FREEDMAN Paul, « Spices and Late-Medieval European Ideas of Scarcity and Value » in *The University of Chicago Press Journals*, vol. 80 n° 4, 2005, pp. 1209-1227
- FRITSCH Robert, « De l'usage du Café en Savoie et de ses succédanés » in *L'Alimentation dans les États de Savoie, Cahiers de civilisation alpine*, 8, 1989, pp. 133-211
- GEX François, *Les Bauges. Chemins et vie autrefois*, Yens-sur-Morges, Editions Cabédita, 1996, 210 p.
- GRIECO Allan 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, pp. 479-509
- HERMANN Marie-Thérèse, *La cuisine paysanne de Savoie*, Philippe Sers Editeur, 1982, 256 p.
- HEMARDINQUER Jean-Jacques, « Faut-il démythifier le porc familial d'Ancien Régime ? » in *Annales*, vol. 25 n° 6, 1970, pp. 1745-1766
- KAPLAN Steven, *Bread, Politics and Political Economy in the Reign of Louis XV*, 2 vol., La Haye, Martinus Nijhoff, 1976, 2^e éd., Londres, Anthem, 2016, 816 p.
- KAPLAN Steven, *Les ventres de Paris. Pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 1988, 702 p.
- KAPLAN Steven, *Raisonner sur les blés: essais sur les Lumières économiques*, Paris, Fayard, 2017, 868 p.
- LANSARD Monique, « L'alimentation dans les communautés religieuses en Savoie au XVIII^e siècle » in *Vie religieuse en Savoie: mentalités, associations: actes du XXXI^e Congrès des sociétés savantes de Savoie*, Annecy, Académie Salésienne, 1988, pp. 277-287
- MAISTRE C., MAISTRE G., « La piquette » in *Cahiers du Vieux Conflans*, n° 166, 2005, pp. 51-56
- MARGAIRAZ Dominique, MINARD Philippe, « Marché des subsistances et économie morale: ce que 'taxer' veut dire » in *Annales historiques de la Révolution française*, n° 352, avril-juin, 2008, pp. 53-99
- MEYZIE Philippe, *L'alimentation en Europe à l'époque moderne. Manger et boire XVI^e s.-XIX^e s.*, Paris, Armand Colin, 2010, 288 p.
- MONTANARI Massimo, *La faim et l'abondance. L'histoire de l'alimentation en Europe*, Paris, Editions du Seuil, 1995, 288 p.
- MORAND Laurent, *Les Bauges : histoire et documents*, tome 2, Chambéry : Imprimerie Savoisiennne, 1890, 577 p.
- MORINEAU Michel, « Croître sans savoir pourquoi » in FLANDRIN, MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 577-595
- MOUTHON Fabrice, *Montagnes médiévales, Les alpages de Savoie, Dauphiné et Provence du XII^e au XVI^e siècle*, Chambéry, Université de Savoie, Laboratoire LLSETI, 2019, 243 p.
- MOUTHON Fabrice, CARRIER Nicolas, *Paysans des Alpes. Les communautés montagnardes au Moyen Âge*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes, 2010, 420 p.
- NICOLAS Jean, « L'innovation alimentaire en Savoie au XVIII^e siècle » in *Vie quotidienne en Savoie: actes du VII^e congrès des sociétés savantes de la Savoie*, Conflans, 1976, Albertville, Centre culturel de Conflans, 1976, pp. 69-80
- NICOLAS Jean, *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, Paris, Maloine, 1978(a), 1244 p.
- NICOLAS Jean, « Cabarets et sociabilité populaire en Savoie au XVIII^e siècle » in *Les intermédiaires culturels: actes du Colloque du Centre méridional d'histoire sociale, des mentalités et des cultures*, Aix-en-Provence, Université de Provence, 1978(b), pp. 306-321

- NICOLAS Jean, *La Savoie au XVIII^e siècle. Noblesse et bourgeoisie*, 2^e éd., Montmélian, La Fontaine de Siloé, 2003, 1242 p.
- QUELLIER Florent, « Le jardin fruitier-potager, lieu d'élection de la sécurité alimentaire à l'époque moderne » in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 51-3, juillet-septembre 2004, pp. 66-78
- 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, *La table des Français. Une histoire culturelle (XV^e - début XIX^e siècle)*, 2^e éd., Rennes, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François Rabelais (Tables des hommes), 2013, 273 p.
- RADEFF Anne, *Du café dans le chaudron. Economie globale d'Ancien Régime. Suisse occidentale, Franche-Comté et Savoie*. Lausanne: Société d'histoire de la Suisse romande, 1996, 559 p.
- ROUSSEAU Raymond, *La population de la Savoie jusqu'en 1861*, Paris, Jean Tuzot, 1960, 263 p.
- TEUTEBERG Hans Jurgen, FLANDRIN Jean-Louis, « Transformations de la consommation alimentaire » in FLANDRIN Jean-Louis, MONTANARI Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, pp. 725-746
- THOMPSON Edward P., « The moral economy of the English crowd in the Eighteenth Century » in *Past & Present*, n° 50, 1971, pp. 76-136
- TOWNLEY Corinne, *Chambéry et les Chambériens 1660-1792*, Annecy-le-Vieux, Historic'One Éditions, 1999, 164 p.
- VIALLET Hélène, *Les Alpines et la vie d'une communauté montagnarde : Beaufort du Moyen Age au XVIII^e siècle*, Annecy, Mémoires et documents publiés par l'Académie Salésienne, t. 99, Grenoble, C.A.R.E., Documents d'ethnologie régionale n° 15, 1993
- ZARKA Christian, *Savoie. Hommes et paysages*, Paris, Editions du Chêne, 1990, 168 p.

SITOGRAPHIE

- Musée Savoisien, « Futurs espaces », consulté 20/09/2019, <http://www.musee-savoisien.fr/8535-les-futurs-espaces.htm>
- MESSIEZ Maurice, « Vignes et vins de Savoie », consulté 02/09/2019, <http://www.sabaudia.org/3168-vignes-et-vins-de-savoie.htm>
- Savoie Mont Blanc, Thoiry. Ancienne glacière de la Rippe, consulté 28/01/2019, disponible : <https://www.savoie-mont-blanc.com/offre/fiche/ancienne-glaciere-de-la-rippe/109802>