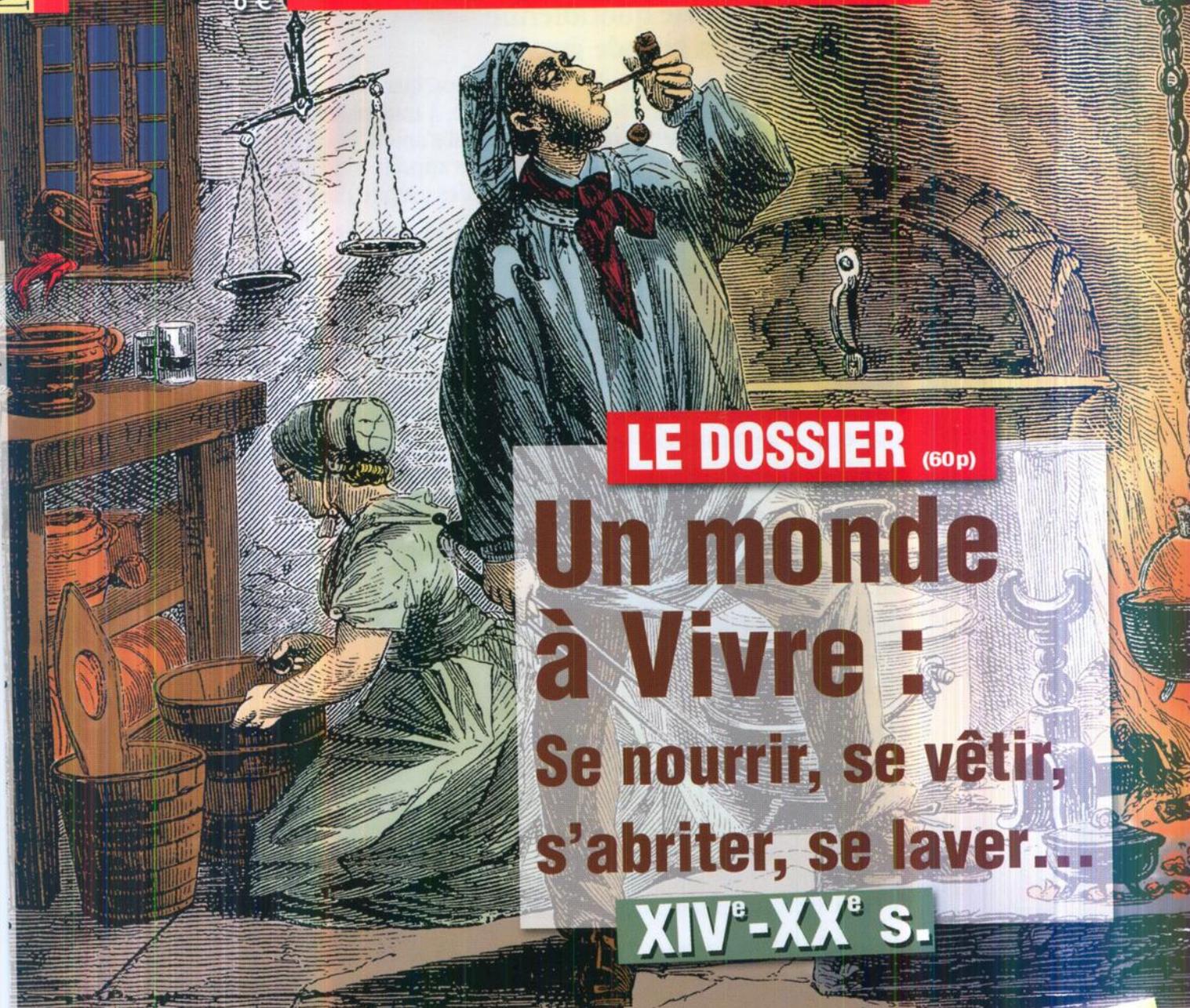


# NOS ANCÊTRES

## Vie & Métiers



**LE DOSSIER** (60 p)

### Un monde à Vivre :

Se nourrir, se vêtir, s'abriter, se laver...

**XIV<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> s.**

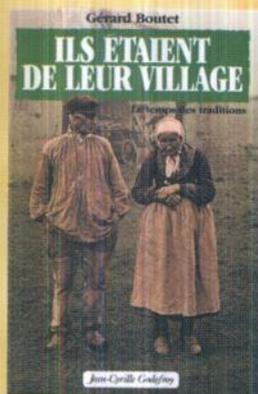
### LA GAZETTE DE NOS ANCÊTRES

- Tristan Bernard, inventeur de l'humour noir
- Les embarras de Paris au 19<sup>e</sup> siècle
- Quand l'Histoire devient populaire
- Toute l'actualité autour des métiers

Et aussi :

- Lire
- Voir
- Surfer
- Visiter
- Chercher
- Découvrir

# Revivez le quotidien de nos ancêtres grâce aux récits passionnants de Gérard Boutet



## ILS ÉTAIENT DE LEUR VILLAGE

Un retour à la vie quotidienne à la veille de la grande guerre.

Sept anciens se souviennent de l'ancien temps, quand ils n'étaient encore que des gadouillots, et un conteur les écoute. À travers leurs souvenirs, c'est tout un village d'autrefois qui renaît, qui s'anime et qui revit. Les vendanges succèdent aux moissons, on s'apprête à tuer le cochon dans l'attente de la batteuse, le feu des veillées crépite dans la cheminée...

Un livre de 290 pages • 21 €\* • Format 15 x 24 cm



## C'ÉTAIT COMME ÇA DANS NOS CAMPAGNES

À la découverte des métiers oubliés.

Gérard Boutet est né d'une famille dont l'histoire se confond avec celle d'un terroir. Ces laboureurs, ces artisans, ces glaneuses, ce sont les personnages qui ont peuplé son enfance. Il témoigne de leurs besognes modestes, parfois difficiles ; il peut évoquer leurs joies et leur bonheur de vivre, sans pour autant sombrer dans un passéisme trompeur. On ne va droit que si l'on sait d'où l'on vient.

Un livre de 258 pages • 21 €\* • Format 15 x 24 cm



## ILS SONT PARTIS EN CHANTANT

L'histoire racontée par ceux qui l'ont vécue.

D'août 1914 à septembre 1939, d'une déclaration de guerre à l'autre, sept octogénaires racontent l'Histoire, la grande, telle qu'ils l'ont vécue au jour le jour, au fond de leur village. Un conteur les écoute, recueille leurs récits et nous les restitue, émouvants et chaleureux ; c'est aussitôt un village qui renaît avec ses anecdotes et ses jours qui passent au rythme lent de la terre c'est la densité de la vie de l'ancien temps, qui n'était pas toujours « le bon vieux temps ».

Un livre de 274 pages • 21 €\* • Format 15 x 24 cm

## BON DE COMMANDE

Frais d'envoi gratuits

À découper  
ou photocopier

à renvoyer à Nos Ancêtres - CDE - 10, avenue Victor-Hugo - 55800 REVIGNY-SUR-ORNAIN

Tél. : N° Indigo 0 825 82 63 63 - Fax : 03 29 70 56 74

OUI, je désire recevoir :

- ..... ex. de *Ils étaient de leur village* (ATJ010) soit ..... €  
..... ex. de *C'était comme ça dans nos campagnes* (ATJ004-1) soit ..... €  
..... ex. de *Ils sont partis en chantant* (ATJ011) soit ..... €

### MODE DE RÈGLEMENT

par chèque ci-joint, à l'ordre de Nos Ancêtres

par carte bancaire n°

Date d'expiration :     Code CVC     
Code vérification client  
(trois derniers chiffres du n°  
figurant au verso de votre carte)

Signature :  
(uniquement pour CB)

Nom .....

Prénom .....

Adresse .....

Code postal

Ville .....

\* Tarif France métropolitaine. Autres destinations, appelez le N° Indigo 0 825 82 63 63

# Avec les Packs 3 ouvrages

**NOS ANCÊTRES**  
Vie & Métiers

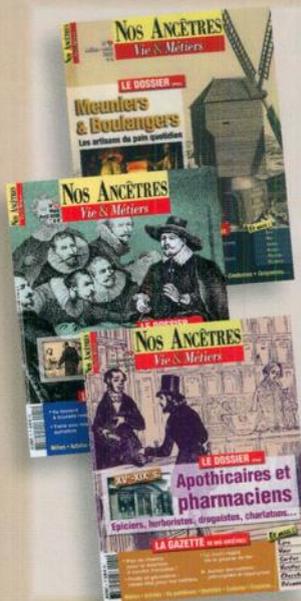
Encore + de dossiers passionnants, + de documentations, l'univers des métiers + développé



## LES MÉTIERS DU MONDE RURAL

- L'élevage
  - Les laboureurs
  - L'artisanat
- dans le monde rural

Explorez le mode de vie des travailleurs du monde rural et leurs évolutions du XIV<sup>e</sup> au XX<sup>e</sup> siècle. En effet, nos ancêtres, que ce soit les éleveurs, les hommes et femmes de la terre, ou les artisans, ont surtout vécu à la campagne, au bord des rivières, sur les plateaux et dans les vallées...



## LES MÉTIERS PRIMORDIAUX

- Meuniers et boulangers
- Médecins et chirurgiens
- Apothicaires et pharmaciens

Découvrez l'histoire de ces métiers fondamentaux pour la vie de nos aïeux. Comment était-on soigné avec les moyens réduits existants ? Comment les meuniers et boulangers vivaient leur métier au quotidien pour garantir l'équilibre alimentaire de l'époque ?



## ART & SAVOIR-FAIRE

- La mode de nos ancêtres
- Métiers du tissage
- Métiers de la vigne et du vin

Certains métiers sont « tout un art » ! Retrouvez des savoir-faire ancestraux, comme la production de vin et la gestion des vignes, le tissage et l'habillement. Les métiers de la mode, par exemple, reflétaient deux pans de la société française : la noble clientèle et le peuple...

# L'offre Pack 3 ouvrages à

## 14,90 €\*

Frais d'envoi gratuits

au lieu de 18 €

**Commandez dès maintenant les Packs 3 ouvrages !**

Encore + d'informations pour mieux comprendre le mode de vie de nos ancêtres !

## BON DE COMMANDE NOS ANCÊTRES

À découper ou photocopier

à renvoyer à : **Nos Ancêtres - Service Commandes**  
10, avenue Victor-Hugo 55800 REVIGNY

Tél. : **N° Indigo 0 825 82 63 63** – Fax 03 29 70 56 74

Nom .....

Adresse .....

Code postal [ ][ ][ ][ ][ ]

Ville .....

V064

**OUI, je désire commander au tarif de : 14,90 €\***

Frais d'envoi **GRATUITS**

**au lieu de 18 €**

..... ex du pack 3 ouvrages **Les métiers du monde rural** Réf. NAPACK02

..... ex du pack 3 ouvrages **Les métiers primordiaux** Réf. NAPACK05

..... ex du pack 3 ouvrages **Art & Savoir-faire** Réf. NAPACK04

### RÈGLEMENT

- par chèque joint de ..... €, à l'ordre de **NOS ANCÊTRES**
- par carte bancaire n°

[ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ] [ ][ ][ ][ ]

Signature

(uniquement pour CB)

Date d'expiration [ ][ ][ ] [ ][ ][ ]

Code CVC [ ][ ][ ] Code vérification client  
(trois derniers chiffres du n° figurant au verso de votre carte)

\* Tarif France métropolitaine. Autres destinations, appeler le **N° Indigo 0 825 82 63 63**



# NOS ANCÊTRES

## Vie & Métiers

Profitez  
de cette mine  
d'informations  
variées

**6€\***  
frais d'envoi  
gratuits

Avec plus de 3000 pages (depuis sa création), NOS ANCÊTRES est une véritable encyclopédie de référence, chaque numéro thématique offrant une documentation de premier ordre sur les activités de nos aïeux.



- Abatteur - n°11 (A)
- Abellieur - n°18 (A)
- Aérostier - n°5 (A), n°7 (C)
- Affaireur - n°12 (N)
- Agiateur - n°10 (C)
- Aiguilleur - n°42 (N)
- Ajusteur en monnaies - n°10 (A)
- Alchimiste - n°9 (A), n°10 (N), n°36 (N)
- Amidonnier - n°2 (C)
- Amodieur - n°23 (N)
- Apiculteur - n°18 (A)
- Apothicaire - n°9 (A), n°31 (C)
- Arbalétrier - n°16 (A)
- Archetier - n°27 (N)
- Architecte - n°21 (A)
- Arconnier - n°14 (C)
- Arctier - n°16 (A)
- Argentier - n°15 (N)
- Armateur - n°6 (C)
- Armurier - n°16 (A)
- Arpenteur - n°8 (N)
- Arquebusier - n°7 (C), n°16 (A)
- Arsenaux (ouvrier des) - n°12 (N), n°16 (A)
- Artillier - n°16 (N)
- Astrologue - n°36 (A)
- Aubergiste - n°12 (N), n°24 (A), n°36 (A)
- Aumônier - n°7 (A)
- Avocat - n°13 (A)
- Avocat général - n°13 (A)
- Avoûé - n°29 (N)
- Bagnard - n°6 (A), n°40 (A)
- Baillif - n°13 (A)
- Banquier - n°10 (A)
- Barbier - n°12 (N)
- Batelier - n°12 (N), n°26 (A), n°35 (A)
- Batteur de céréales - n°5 (C)
- Batteur de cuivre - n°40 (A)
- Beadeu - n°22 (N)
- Berger - n°27 (C), n°30 (A)
- Bigre - n°18 (A)
- Bijoutiers - n°35 (A)
- Bimbelotier - n°12 (N)
- Blanchisseur - n°4 (N)
- Blanchisseur - n°7 (C), n°11 (A)
- Boisier - n°8 (A)
- Boisier - n°8 (A)
- Boiseur - n°11 (A)
- Bonneiter - n°12 (N), n°20 (A)
- Boucher - n°12 (N), n°41 (A)
- Boucholier - n°6 (N)
- Bouchonnier - n°8 (A)
- Bougnat - n°11 (N)
- Bouilleur de crus - n°5 (A), n°34 (A)
- Bouilleur de varech - n°6 (C)
- Boulanger - n°2 (A), n°26 (N), n°31 (C), n°41 (A)
- Bouquetière - n°12 (N)
- Bouquiniste - n°38 (A)
- Bourreau - n°9 (N), n°13 (N)
- Bourellier - n°14 (A)
- Boursier - n°14 (C)
- Boutefeu - n°11 (A)
- Boutiquier - n°12 (A)
- Boutonnier - n°20 (N)
- Bouvier - n°30 (A)
- Bracconnier - n°8 (C), n°29 (A)
- Brassier - n°5 (A)
- Brigand - n°7 (C)
- Brigandinier - n°16 (A)
- Briquetier - n°3 (A), n°25 (C)
- Briqueleur - n°3 (N)
- Brodeur-chausurier - n°20 (A)
- Bronzeur - n°16 (A)
- Brouetteur / Rouleur - n°3 (N)
- Brunisseur - n°33 (C)
- Bûcheron - n°6 (A)
- Bugadière - n°11 (A)
- Buronnier - n°23 (A)
- Cafetier - n°12 (N), n°36 (A)
- Cahorsin - n°10 (A)
- Calfat - n°6 (N), n°12 (A)
- Cambiste - n°10 (N)
- Camburrier - n°14 (N)
- Canonier - n°16 (A)
- Cantinière - n°7 (A)
- Canut - n°28 (A)
- Captaine des gardes - n°15 (N)
- Cardeur - n°4 (N)
- Carrier - n°13 (A), n°21 (N)
- Cartier - n°23 (A)
- Cartonnier - n°4 (N), n°42 (N)
- Cascarote - n°6 (C)
- Caseyer - n°6 (C)
- Cayoni - n°15 (C)
- Cercier - n°12 (C)
- Chaînetier - n°1 (C)
- Chambellan - n°15 (A)
- Chambrier - n°23 (A)
- Chamoisier - n°14 (A)
- Chandelier - n°19 (A)
- Changeur - n°10 (A), n°35 (N)
- Chanoine - n°22 (A)
- Chanteur de rue - n°27 (A)
- Chantre - n°19 (N), n°22 (N)
- Chanvreux - n°23 (A)
- Chapelier - n°12 (A)
- Chapuisier - n°14 (N)
- Charbonnier - n°8 (A), n°12 (C), n°25 (C)
- Charcutier - n°12 (N), n°41 (A)
- Charlatan - n°9 (A), n°18 (A)
- Charpentier - Hors-série (A), n°21 (A)
- Charpentier de Marine - Hors-série (A), n°6 (C), n°12 (C)
- Charetier - n°5 (C), n°26 (A)
- Charron - Hors-série (A), n°42 (C)
- Chasse-marée - n°6 (N), n°41 (N)
- Chasseur de loup - n°13 (A)
- Chasseur de vipères - n°8 (A)
- Châteaur - n°15 (N)
- Chaudronnier - n°1 (C), n°12 (N), n°40 (A)
- Chaufournier - n°25 (A)
- Chauffeur - n°42 (A)
- Chaumiste - n°30 (C)
- Cheminois - n°42 (A)
- Chevalier - n°7 (A)
- Chevrier - n°8 (N), n°30 (N)
- Chiffonnier - n°17 (N), n°24 (A)
- Chimiste - n°4 (N)
- Chineur - n°24 (N)
- Chirurgien - n°1 (A), n°18 (A), n°22 (A), n°33 (N), n°39 (N)
- Chocolatier - n°31 (A)
- Choverrier - n°25 (A)
- Cirier - n°9 (A), n°19 (A)
- Ciseleur - n°16 (A)
- Clerc - n°29 (A)
- Cloutier - n°1 (A), n°23 (N)
- Cocher - n°1 (N), n°24 (A), n°43 (N)
- Colporteur - n°3 (A), n°10 (N), n°17 (A)
- Colporteur - n°26 (C)
- Commis de Poste - n°24 (N)
- Commissaire - n°15 (N)
- Commissaire royal - n°8 (C)
- Commissionnaire - n°24 (A)
- Concierge de cimetière - n°39 (A)
- Confesseur - n°42 (A)
- Confiseur - n°31 (A)
- Confiturier - n°31 (C)
- Connétable - n°7 (C), n°13 (C)
- Contrebandidier - n°6 (N)
- Contresangleur - n°14 (C)
- Contrôleur de billet - n°42 (N)
- Convers - n°22 (A)
- Copiste - n°32 (A), n°33 (A)
- Coquetière - n°6 (N), n°41 (A)
- Cordier - n°2 (A), n°6 (N)
- Cordonnier - n°12 (A), 14 (A), n°20 (N)
- Corroyeur - n°14 (A)
- Corsetier - n°20 (N)
- Coupeur de perches - n°8 (N)
- Coupeur de tallis - n°8 (C)
- Courretier - n°10 (N)
- Courtillier - n°23 (A)
- Courtsan - n°15 (A)
- Coutelier - n°1 (A), n°12 (A)
- Couturière - n°20 (A)
- Couvreur - n°3 (A), n°21 (A)
- Crieur de journaux - n°38 (A)
- Crieur public - n°12 (N), n°26 (C)
- Cristallier - n°37 (C), n°39 (A)
- Crocheteur - n°12 (C)
- Croque-mort - n°39 (N)
- Crossier - n°16 (A)
- Cuisinier - n°31 (C), n°41 (A)
- Curé - n°22 (A), n°39 (A), n°42 (N)
- Damasquinier - n°16 (N)
- Débardeur - n°26 (A)
- Débardeur-roulier - n°8 (A)
- Débardeuse - n°6 (N)
- Décalqueur - n°33 (C)
- Décrotteur - n°12 (C)
- Dentellière - n°6 (C), n°20 (A)
- Dérouleur - n°26 (C)
- Dessinateur de presse - n°38 (A)
- Devin - n°36 (A)
- Dinancier - n°12 (C), n°40 (A)
- Distillateur - n°34 (A)
- Docteur - n°18 (A)
- Doleur - n°8 (N)
- Dominoter - n°23 (N)
- Douanier - n°6 (N), n°35 (A)
- Doubletier - n°20 (N)
- Dragon - n°7 (N)
- Drapier - n°4 (A)
- Draweur - n°8 (A)
- Droguiste - n°9 (N)
- Ébéniste - Hors-série (A)
- Ébrancheur - n°8 (N)
- Échevin - n°13 (N), n°15 (A)
- Éclusier - n°26 (A)
- Écorceur - n°8 (A)
- Écrivain - n°32 (A)
- Écrivain public - n°19 (N), n°38 (A)
- Écuyer de maison - n°24 (N)
- Éditeur - n°38 (A)
- Éleveur - n°30 (A)
- Émailleur - n°33 (A)
- Emboucheur - n°30 (A)
- Emouleur - n°1 (C)
- Empoisonneur - n°9 (A)
- Enfourneur - n°8 (C)
- Engazeteur - n°33 (C)
- Enhayeur / Hallier - n°3 (N)
- Ensevelisseuse - n°39 (A)
- Épicier-apothicaire - n°9 (A), n°31 (N)
- Épicier grossier - n°9 (A), n°41 (A)
- Épinceuse - n°4 (N)
- Essarteur - n°8 (A)
- Estouffeur - n°23 (A)
- Étameur - n°12 (N)
- Étapeur - n°7 (C)
- Éventailiste - n°20 (A)
- Fabricant d'encre - n°32 (A)
- Facteur - n°24 (A)
- Facteur d'orgues - n°27 (A)
- Facteur de clavecins - n°27 (A)
- Facteur de harpes - n°27 (A)
- Faïencier - n°33 (A)
- Faiseur de poudre - n°16 (A)
- Fait-diversier - n°38 (A)
- Faudreur - n°25 (C)
- Fausseur - n°10 (A)
- Faux-saunier - n°6 (N)
- Fendeur d'échelas - n°8 (A)
- Fendeur-lattier - n°8 (A)
- Ferblantier - n°1 (C), n°40 (A)
- Fermier - n°2 (A), n°15 (A)
- Fermier général - n°15 (A)
- Feuilletoniste - n°38 (A)
- Fèvre - n°1 (N)
- Filetier - n°6 (A)
- Fileuse - n°4 (N), n°28 (A)
- Financier - n°15 (A)
- Fleuriste - n°20 (N)
- Fondeur - n°1 (C), n°35 (N)
- Fondeur de cloches - n°29 (A)
- Fondeur de canon n°1 (C), n°16 (A)
- Fondeur de plumes - n°9 (A), n°32 (A)
- Forcat - n°6 (A), n°40 (A)
- Formier - n°14 (N)
- Fort aux farines - n°2 (N)
- Fossoyeur - n°39 (A)
- Fouleur / Foulonnier - n°4 (N)
- Fourbisseur - n°16 (A), n°35 (N)
- Fournier - n°2 (N), n°41 (N)
- Fournier - n°2 (N)
- Fournier à boulets - n°18 (A)
- Fromager - n°12 (C), n°23 (A)
- Gabier - n°35 (A)
- Gabelou - n°6 (A), n°20 (N)
- Gainier - n°14 (C)
- Galibot - n°11 (A)
- Gantier - n°12 (C)
- Garde de vignes - n°34 (N)
- Gantier-parfumeur - n°20 (A)
- Garde-barrière - n°42 (A)
- Garde forestier - n°8 (A), n°22 (A), n°24 (A)
- Garde-juré - n°6 (C), n°35 (N)
- Garde-juge - n°10 (A)
- Garde mobile - n°7 (A)
- Garde national - n°7 (A)
- Gemmeur - n°8 (A)
- Gendarme - n°7 (A)
- Gendarme prévôtal - n°7 (A)
- Glacier - n°31 (N)
- Goémonier - n°6 (A)
- Goujat - n°21 (N)
- Gouvernante - n°19 (N)
- Grand écuyer - n°15 (N)
- Grand maître de France - n°15 (N)
- Grand veneur - n°15 (C)
- Graveur - n°10 (A), n°16 (A), n°35 (N)
- Graveur sur bois - n°32 (N)
- Grenadier - n°7 (A)
- Grenetier - n°6 (C)
- Guérisseur - n°18 (A)
- Guet à pied - n°7 (N)
- Gumplier - n°28 (N)
- Haleur - n°26 (A)
- Hallebardier - n°7 (C)
- haquetiers - n°24 (C)
- Harengier - n°41 (A)
- Harmoniste - n°27 (N)
- Haubergier - n°16 (A)
- Heaumier - n°16 (N)
- Herboriste - n°9 (N)
- Historien - n°43 (A)
- Homme de corde - n°10 (N)
- Hongroyeur - n°14 (A)
- Horloger - n°11 (A), n°12 (N), n°13 (N), n°23 (N), n°35 (N)
- Hortillon - n°23 (C)
- Hôtelier - n°12 (N), n°36 (A)
- Hotteur - n°3 (N)
- Hueur - n°13 (C)
- Hussard - n°7 (N)
- Imagier - n°21 (N)
- Imprimeur - n°32 (A), n°38 (N)
- Infirmière - n°18 (C)
- Instituteur-voyer - n°24 (N)
- Instituteur - n°19 (A)
- Intendant - n°15 (A)
- Intendant des galères - n°6 (C)
- Introduceur - n°15 (A)
- Ivrolier - n°6 (C)
- Jardinier - n°23 (A), n°39 (N)
- Joailleur - n°35 (A)
- Jongleur - n°27 (A)
- Journaliste - n°38 (A)
- Juge - n°13 (A)
- Juge de paix - n°13 (N)
- Jugeur d'eau - n°18 (C)
- Kiosquier - n°38 (N)
- Laboureur - n°5 (A), n°43 (N)
- Laceur - n°6 (C)
- Laineur - n°4 (N)
- Lamaneur - n°6 (C)
- Lampiste - n°42 (A)
- Lamineur - n°1 (C)
- Langueyeur - n°15 (N)
- Lapidaire - n°35 (N)
- Laquais - n°24 (A)
- Lavandière - n°11 (A), n°26 (N)
- Layetteur - n°1 (A)
- Libraire - n°38 (A)
- Ligotier - Hors-série (N), n°8 (N)
- Limonadier - n°36 (A)



## PLUS DE 800 MÉTIERS ET ACTIVITÉS PRÉSENTÉS PAR LE MAGAZINE À REMONTER LE TEMPS

- Complétez votre collection
- Découvrez des métiers méconnus
- Une documentation de référence
- Retrouvez le savoir-faire d'autrefois

<p>Limousin - n°21 (N)          Linotypiste - n°32 (A)          Lissier / Tapissier - n°4 (A)          Lombard - n°10 (A)          Lormier - n°14 (A)          Luthier - n°27 (A)          Maçon - n°21 (A)          Magister - n°19 (A)          Magnanerie - n°28 (A)          Maire - n°15 (A)          Maître d'école - n°19 (A)          Maître de danse - n°27 (A)          Maître de forge - n°1 (A)          Maître de Poste - n°24 (A)          Maître des cérémonies - n°15 (A)          Maître queux - n°41 (N)          Malfrat - n°26 (C)          Mauguion - n°30 (A)          Maracher - n°12 (N), n°23 (A), n°41 (N)          Marbrier - n°39 (N)          Marcaire - n°30 (C)          Marchand ambulancier - n°17 (A), n°43 (N)          Marchand d'apprêts - n°20 (C)          Marchand d'arme - n°16 (N)          Marchand d'habit - n°2 (C), n°17 (A), n°20 (A)          Marchand de blé - n°2 (N)          Marchand de fruits - n°12 (C), n°41 (A)          Marchand de gâteaux - n°31 (A)          Marchand de jeux - n°23 (C)          Marchand de légumes - n°41 (A)          Marchand de livres - n°17 (A)          Marchand de mort aux rats - n°12 (C)          Marchand de plaisirs - n°31 (A)          Marchand de poissons - n°41 (A)          Marchand en verre - n°25 (N)          Marchand de vin - n°34 (A), n°36 (N)          Marchand de violons - n°27 (A)          Marchand-mercier - Hors-Série (C), n°9 (N), n°35 (N)          Marchand poissonnier - n°30 (N)          Marcheur / Fausseur - n°3 (N)          Maréchal-ferrant - n°1 (A), n°23 (A), n°27 (A)          Maréchal grossier - n°1 (A)          Marguillier - n°22 (N)          Marinier - n°26 (A), n°35 (A)          Marquinier - n°14 (A)          Matelot - n°6 (A)          Matrone - n°13 (N), n°18 (A)          Mécanicien - n°42 (A)          Médecin - n°1 (A), n°18 (A)</p>	<p>Mégissier - n°12 (N), 14 (A)          Mendiant - n°32 (A)          Méné(s)trier - n°27 (A)          Meneur de chevaux - n°11 (A)          Menuisier - Hors-série (A), n°42 (C)          Menuisier en cercueils - n°39 (A)          Mercenaire - n°7 (A)          Mercier - n°12 (N), n°20 (N)          Merrandier / Mérandier - n°6 (C), n°8 (A)          Messager du Roi - n°24 (A)          Messier - n°30 (C)          Mesureur juré - n°2 (N)          Meunier - n°2 (A), n°26 (N), n°41 (C), n°28 (N)          Meunier à coquins - n°3 (A)          Milicien - n°7 (A)          Mineur d'argent - n°37 (A)          Mineur de charbon / Houilleur - n°11 (A), n°1 (C), n°25 (C)          Mineur de fer - n°1 (C), n°37 (A)          Mineur de terre - n°3 (N)          Mire juré - n°13 (N)          Miroitier - n°25 (A)          Modèleur - n°1 (C), n°33 (A)          Modiste - n°20 (A)          Moine - n°22 (A)          Moniale - n°22 (A)          Monnayeur royal - n°10 (A)          Montreur d'ours/de singe - n°27 (N)          Mortelier - n°21 (N), n°33 (A)          Moutier de fonte - n°1 (C)          Moutier de terre - n°3 (N)          Moulineur - n°28 (N)          Mousquetaire - n°7 (N)          Mousse - n°22 (A)          Moutardier - n°9 (A), n°34 (N)          Musard - n°27 (C)          Musicien - n°27 (A)          Mytiliculteur - n°6 (A)          Naufreger - n°6 (N)          Noble de cloche - n°15 (A)          Notaire - n°15 (N), n°29 (A)          Ocrier - n°13 (A)          Octroi - n°12 (A)          Officiel - n°22 (A)          Officier - n°15 (A)          Officier de santé - n°18 (A)          Officier des Chasses - n°15 (N)          Officier judiciaire - n°13 (A), n°15 (N)          Officier militaire - n°7 (A)          Officier municipal - n°15 (A)          Officier notarial - n°29 (A)          Orfèvre - n°35 (A)          Orpaillieur - n°37 (A)          Oublier - n°31 (A), n°41 (N)</p>	<p>Ourdisseuse - n°28 (N)          Ouvrier militaire - n°7 (C)          Oyer - n°41 (A)          Page - n°15 (C)          Pain d'épicier - n°31 (A)          Palefrenier - n°24 (A), n°36 (C)          Paludier - n°6 (A), n°20 (A)          Panseur - n°18 (C)          Papetier - n°26 (A)          Parcheminier - n°14 (N), n°32 (N)          Parfumeur - n°12 (C)          Parqueuse d'huîtres - n°6 (A)          Passementier - n°4 (A), n°20 (A), n°28 (N)          Passeur - n°26 (A)          Passeur de ruisseaux - n°21 (C)          Pastelier - n°1 (N)          Patenôtrier - n°12 (A)          Pâtissier - n°31 (A), n°41 (N)          Pâtre - n°30 (A)          Paumier - n°23 (A)          Paveur - n°21 (A)          Péager - n°15 (N)          Pêcheur d'anguille - n°22 (A)          Pêcheur de poisson - n°6 (A)          Pêcheur de sole au râteau - n°6 (C)          Pêcheur d'huîtres - n°6 (N)          Pêcheur d'Islande - n°6 (A), n°33 (A)          Pêcheur d'oiseaux de mer - n°6 (N)          Pêcheuse de crevettes - n°6 (N)          Peintre - n°33 (N)          Peintre en bâtiment - n°21 (A)          Peintre-verrier - n°25 (A), n°33 (C)          Peintre sur faïence - n°33 (A)          Peintre sur porcelaine - n°33 (A)          Pelletier - n°14 (A)          Pellier - n°14 (N)          Pénitent - n°11 (N)          Penn-sardin - n°6 (N)          Perruquier - n°12 (C)          Pharmacien - n°9 (A)          Photographeur de presse - n°38 (A)          Pipier - n°3 (A), n°12 (C)          Plâtrier - n°21 (C)          Plombier - n°39 (N)          Plongeur - n°42 (A)          Poëlier - n°40 (A)          Pointeur - n°6 (C)          Poissonnier d'eau douce - n°41 (N)          Poissonnier de mer - n°6 (A), n°41 (N)          Poissesseur - n°16 (A), n°33 (N)          Pontonnier - n°7 (C)          Porcelainier - n°33 (A)          Porcher - n°30 (N)</p>	<p>Porion - n°11 (A)          Porte-balle - n°17 (A)          Portefaix - n°6 (A)          Porte-romaine - n°6 (C)          Porteur de chaise - n°24 (A), n°43 (N)          Porteur de grains - n°2 (N)          Porteur de pain - n°2 (C)          Porteur de verre - n°25 (A)          Postillon - n°24 (A)          Potier - n°3 (A)          Potier d'étain - n°40 (A)          Poudreur - n°33 (C)          Poulailler - n°41 (A)          Pouleur - n°6 (A)          Pourpointier - n°20 (N)          Précepteur - n°19 (A)          Premier gentilhomme - n°15 (A)          Prôlier - n°23 (C)          Prêtre sur gage - n°10 (A)          Prêtre - n°22 (A), n°39 (A), n°42 (N)          Prévôt des marchands - n°7 (A), n°13 (N)          Procureur - n°13 (A), n°29 (A)          Prostitué - n°28 (A)          Puddler - n°1 (C)          Puisatier - n°3 (N)          Rabatteur - n°13 (C)          Racommodeur de faïence - n°33 (A)          Racoleur - n°7 (A)          Raffineur de sucre - n°12 (A)          Raffier - n°25 (N)          Ramasseuse - n°8 (A)          Ramendeur - n°6 (N)          Ramoneur - n°12 (A), n°17 (N)          Raquetteur - n°23 (A)          Réalisateur de films - n°34 (A)          Rebuteur - n°9 (A)          Regattier - n°9 (N), n°17 (N), n°41 (N)          Relieur - n°32 (A)          Rémoleur - n°12 (C)          Renardier - n°8 (N)          Renoueur - n°18 (C)          Rentrayeuse - n°4 (N)          Reporter - n°38 (A)          Résinier - n°8 (A), n°24 (A)          Rétameur - n°40 (A)          Revendeuse - n°12 (C)          Rhabilleur d'horloges - n°13 (A)          Rhabilleur de meules - n°2 (N)          Rôtisseur - n°12 (C), n°31 (N), n°41 (N)          Roulier - n°24 (A), n°43 (N)          Routier - n°7 (C)          Rubanier - n°4 (A), n°28 (N)          Rugbyman - n°34 (A)</p>	<p>Sablier - n°6 (N)          Sabotier - Hors-série (N), n°8 (A)          Sacristain - n°22 (A)          Sage-femme - n°9 (A), n°18 (A)          Sain(c)tier - n°29 (A)          Saleran - n°26 (N)          Saleur - n°6 (N)          Salpêtrier - n°7 (A)          Sanaiar - n°15 (C)          Santonnier - n°12 (N)          Saunier - n°6 (A), n°20 (A)          Sauveteur - n°6 (N)          Savetier - n°12 (C), n°14 (N)          Savetonnier - n°14 (C)          Savonnier - n°12 (N), n°41 (A)          Scaphandrier - n°42 (A)          Schiltner - n°8 (A)          Scribeur de long - n°8 (A)          Sculpteur - n°21 (N), n°39 (N)          Sculpteur de terre - n°3 (N)          Secrétaire de rédaction - n°38 (A)          Sellier - n°12 (N), 14 (A)          Sellier-carrossier - n°24 (A)          Sellier-gainier - n°16 (A)          Sénéchal - n°13 (A), n°15 (N)          Senteur d'eau - n°41 (A)          Senteuse - n°6 (C)          Serriculteur - n°20 (A), n°28 (A)          Serrurier-ferronnier - n°3 (A)          Servante - n°5 (A), n°23 (A), n°43 (N)          Serveuse - n°36 (A)          Sour grise - n°18 (A)          Soldat - n°7 (A)          Soudier - n°11 (A)          Sorcière - n°9 (A), n°17 (A), n°18 (C)          Sorinier - n°6 (N)          Souffleur - n°27 (C)          Sourcier - n°41 (A)          Soyex - n°28 (A)          Sténographe - n°38 (A)          Sueur - n°14 (A)          Surintendant - n°15 (A)          Tabletier - n°20 (N), n°23 (A)          Taillandier - n°1 (A)          Tailleur de monnaie - n°10 (N)          Tailleur d'habits - n°20 (A)          Tailleur de pierre - n°21 (A)          Talmelier - n°2 (N)          Tambour - n°37 (A)          Tanneur - n°12 (A), 14 (A)          Tartrier - n°3 (N)          Tavernier - n°23 (N), n°36 (A)          Teinturier - n°4 (N), n°12 (C), n°28 (A), n°33 (A)</p>	<p>Thuneur - n°8 (N)          Tireur de sable - n°26 (A)          Tiseur - n°25 (A)          Tisserand de laine - n°4 (A)          Tisserand de lange - n°4 (A)          Tisserand de soie - n°28 (A)          Tisserand de toile - n°4 (A)          Tisseur - n°12 (N)          Toillier - n°12 (C)          Tondeur de draps - n°4 (N)          Tondeur de moutons - n°12 (A)          Tonnelier - n°6 (N), n°12 (A)          Tourneur à la perche - n°19 (A)          Tordeuse - n°28 (N)          Tourneur de poteries - n°3 (N), n°33 (A)          Tourneur sur bois - n°12 (C), n°23 (N)          Tréfilier - n°1 (A), n°40 (N)          Treillageur - n°23 (C)          Trésorier - n°15 (A)          Trieur d'huîtres - n°6 (N)          Tripler - n°41 (A)          Tuilier - n°3 (A)          Usurier - n°10 (A)          Valet de chambre - n°15 (N)          Valet de ferme - n°5 (A), n°23 (A), n°43 (N)          Vannier - n°6 (C), n°16 (A), n°25 (C)          Vendeur de draps - n°34 (A)          Vendeur de plaintes - n°27 (N)          Vendeur de cuir - n°14 (C)          Vendeur de peaux          de lapins - n°12 (C), n°17 (N)          Veneur royal - n°8 (C)          Verdier - n°23 (C)          Verrier - n°12 (N), n°25 (A)          Verrotière - n°6 (N)          Vétérinaire - n°27 (N)          Vicaire - n°22 (A)          Vigneron - n°27 (N)          Vigneron - n°12 (A), n°34 (A)          Vignier - n°12 (N), n°34 (A)          Viticulteur - n°34 (A)          Vitrier - n°21 (A), n°25 (A)          Vivandière - n°7 (A)          Voilier - n°6 (A), n°12 (C)          Voiturier - n°12 (N)          Voiturier par eau - n°26 (A)          Volailleur - n°41 (A)</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

(A) article complet  
(N) notice explicative  
(C) citation

**BON DE COMMANDE**

à renvoyer à : Nos Ancêtres - Vie & Métiers Service commandes - 10 av. Victor-Hugo 55800 REVIGNY - 0 825 82 63 63 - Fax 03 29 70 56 74

**OUI**, je désire recevoir au prix unitaire de **6 €\*** (frais d'envoi GRATUITS) : **Numéros toujours disponibles** V048

<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 0 : 5 métiers du bois	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 15 : Charges et offices sous l'Ancien Régime	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 30 : Les métiers de l'élevage
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 1 : Métiers du Fer	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 16 : Les Armuriers	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 31 : Pâtisseries et confiseurs
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 2 : Meuniers et Boulangers	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 17 : Les grandes heures du colportage	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 32 : Les métiers du livre
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 3 : Métiers de la Terre cuite	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 18 : Médecins et Chirurgiens	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 33 : Les métiers de la porcelaine
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 4 : Métiers du Tissage	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 19 : Précepteurs et instituteurs	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 34 : Les métiers de la vigne et du vin
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 5 : Les laboureurs dans le monde rural	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 20 : La mode de nos ancêtres	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 35 : Orfèvres et bijoutiers
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 6 : Métiers des côtes et de la mer	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 21 : Métiers du Bâtiment	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 36 : Taverniers et aubergistes
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 7 : Les gens d'armes	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 22 : Gens d'Eglise	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 37 : Les trésors de la terre
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 8 : Petits métiers de la forêt	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 23 : L'artisanat dans le monde rural	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 38 : Les métiers de la communication
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 9 : Apothicaires et pharmaciens	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 24 : Rouliers, cochers et maîtres de poste	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 39 : Les métiers de la mort
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 10 : Métiers de l'Argent	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 25 : Métiers de la lumière	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 40 : Artisans du métal
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 11 : Les Gueules Noires	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 26 : Métiers des fleuves et rivières	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 41 : Les métiers de bouche
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 12 : Métiers des villes	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 27 : La musique autrefois	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 42 : L'épopée du rail
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 13 : Métiers de Robe	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 28 : Métiers de la soie	
<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 14 : Métiers du Cuir	<input type="checkbox"/> ..... ex. du n° 29 : Notaires et tabellions	

Je joins un chèque de ..... €, à l'ordre de Nos Ancêtres - Vie & Métiers

Je peux commander par téléphone avec ma carte bancaire

Nom/Prénom ..... Adresse .....

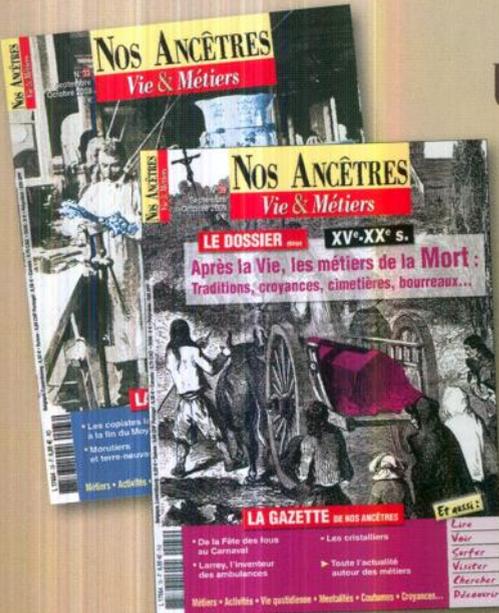
Code postal [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] [ ] Ville .....

\* Tarif France métropolitaine. Autres destinations, appelez le 0 825 82 63 63

# NOS ANCÊTRES

Vie & Métiers

# L'HISTOIRE DES HOMMES SANS HISTOIRES



DÉCOUVREZ  
UN UNIVERS PASSIONNANT  
POUR SEULEMENT

**2,70 €\*** PAR MOIS

**6 numéros par an**  
pour mieux comprendre  
le vécu quotidien des femmes  
et des hommes d'antan...

MÉTIERS ■ ACTIVITÉS ■ TECHNIQUES & PRODUCTIONS ■ SALAIRES & PRIX  
■ CORPORATIONS & COMPAGNONNAGES ■ VIE QUOTIDIENNE ■ COSTUMES ■ RELIGION  
■ CROYANCES & SUPERSTITIONS ■ CHANSONS ■ PROVERBES ■ TÉMOIGNAGES...



Et pour tous les généalogistes passionnés, débutants ou confirmés...  
Profitez de l'offre de **La Revue française de Généalogie** :

6 numéros + 2 numéros spéciaux + 6 numéros = **63,20 €\*** au lieu de ~~79 €~~  
soit moins de 5,30 €\* par mois.

## BULLETIN D'ABONNEMENT

à renvoyer à : **Nos Ancêtres - ABT**  
10 avenue Victor-Hugo - 55800 REVIGNY  
N° Indigo 0 825 82 63 63 - Fax 03 29 70 57 44

**OUI**, je désire m'abonner à **NOS ANCÊTRES Vie & Métiers**

<input type="checkbox"/> pour 1 an (6 n <sup>os</sup> )	France (Métropole) 32,40 €	DOM (avion) U.E. 39,40 €
<input type="checkbox"/> pour 2 ans (12 n <sup>os</sup> )	61,50 €	75,50 €

**32,40 €\***  
au lieu de ~~36 €~~

**OUI**, je désire m'abonner à **NOS ANCÊTRES Vie & Métiers** + **Généalogie** pour 1 an (14 n<sup>os</sup>), au prix de **63,20 €\*** au lieu de ~~70 €~~

Nom.....  
Prénom.....  
Adresse.....  
Code postal [ ][ ][ ][ ]  
Ville.....

### Mode de règlement

par chèque ci-joint, à l'ordre de **Nos Ancêtres**

par carte bancaire Date d'expiration [ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ][ ]

CVC [ ][ ][ ] Signature (uniquement pour CB)

Code vérification client (3 derniers chiffres du numéro figurant au verso de votre carte)

\* Tarifs France métropolitaine. Autres destinations, consulter [www.rfgenealogie.com](http://www.rfgenealogie.com)

# détour

## Une véritable encyclopédie

**NOS ANCÊTRES**  
*Vie & Métiers*

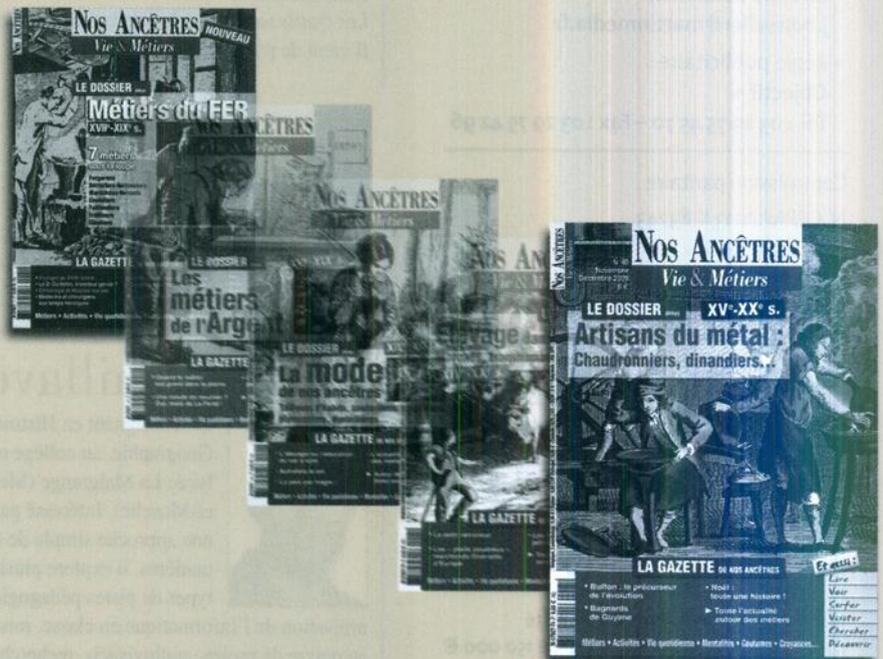
*Vous avez  
un « détour » à partager ?  
Contactez-nous :*

**NOS ANCÊTRES**  
10, avenue Victor-Hugo  
55800 Revigny-sur-Ornain  
Tél. : 03 29 70 57 99  
E-mail : nosancetres@martinmedia.fr

**L**orsque nous avons lancé *Nos Ancêtres* il y a maintenant sept ans, nous n'imaginions pas que nous allions former une telle collection. Vous êtes pourtant nombreux à nous féliciter à chaque nouvelle parution, à nous encourager. Certains vont même jusqu'à nous suggérer des sujets, que nous n'avons pas encore abordés, pour constituer des articles de la « Gazette » ou des Dossiers complets.

C'est dans ce cadre général que nous avons souhaité inscrire le Dossier de ce numéro. Son thème nous concerne toutes et tous. Il n'est pas ciblé sur un corps de métiers ni sur un domaine d'activités. Il se consacre pourtant à un sujet toujours esquissé, en diagonale, dans toutes nos pages, et dont relevaient tant les « petites gens » que les élites des temps passés : la vie quotidienne autrefois. Ce n'est pas une surprise, puisque ce thème fait partie du titre de votre magazine : *Nos Ancêtres Vie & Métiers*. Et nous sommes certains que vous serez nombreux à apprécier son approche un peu inhabituelle. N'hésitez pas à nous faire part de vos réactions ! Nous avons d'autres idées pour constituer d'autres Dossiers originaux, toujours savoureux, sur des thèmes transversaux comme celui-ci : des numéros qui compléteront idéalement votre collection.

Hugues Hovasse



# NOS ANCÊTRES

## Vie & Métiers

Rédaction, administration  
10 avenue Victor-Hugo – 55800 Revigny

☎ N° Indigo 0 825 82 63 63

Fax : 03 29 70 57 44

E-mail : nosancetres@martinmedia.fr

- Directeur de la publication :  
**Jean-Luc Poncin**
- Fondateur :  
**Raymond Dechamps**
- Conseiller à la rédaction :  
**Paul Delsalle**
- Secrétaire de rédaction :  
**Hugues Hovasse**
- Rédaction :  
**Daniel Boucard**  
**Vincent Caillavet**  
**Daniel Chatry**  
**Paul Delsalle**  
**Hugues Hovasse**  
**Marie-Hélène Parinaud**  
**Francine Simonin**
- Maquette :  
**Stéphane Mikaelis**
- Correctrice :  
**Emmanuelle Dechargé**
- Responsable abonnements :  
**Laurence Montigneul**
- Responsable Marketing - Partenariat :  
**Jérémie Boisselier**,  
[j.boisselier@martinmedia.fr](mailto:j.boisselier@martinmedia.fr)
- Régie publicitaire :  
**Objectif +**  
Tél. : 03 29 75 45 70 – Fax : 03 29 75 42 96

Commission paritaire :

N° CPPAP 0213 K 83243

ISSN 1639-7304

Diffusion : MLP

Vente au numéro et réassort :

Sylvie Poussy – 03 29 70 56 33

Imprimé en France par : Bialec – Nancy (54)

Dans *Nos Ancêtres – Vie & Métiers*, les auteurs expriment les opinions qui leur sont propres en toute liberté et sous leur responsabilité. Tous droits de reproduction (même partielle) et de traduction réservés. Copyright 2009

*Nos Ancêtres – Vie & Métiers* est édité par Martin Media, SAS au capital de 150 000 € 10 avenue Victor-Hugo – 55800 Revigny

## Les auteurs

### Francine Simonin



Diplômée de l'Université de Provence en anthropologie et en sciences physiques, Francine Simonin a réalisé des études en ethnologie des techniques dans plusieurs régions de France, sur des terrains ruraux (XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup>) : pratiques agropastorales et forestières, architecture vernaculaire, fabrication et utilisations de divers matériaux (plâtre, ocre, tuiles et briques). Elle est l'auteur de ce très beau Dossier sur la vie quotidienne autrefois.

### Daniel Boucard



Fils de bûcheron, Daniel Boucard est depuis longtemps passionné par les outils. Il est l'auteur de très nombreux ouvrages sur le sujet (dont le monumental *Dictionnaire des métiers*, *Les Outils de métiers*, *Les Outils taillants* et le *Dictionnaire des outils*). Il vient de publier *Les Outils de Tradition*.

### Vincent Caillavet



Est enseignant en Histoire/Géographie, au collège et lycée La Malgrange (Meurthe-et-Moselle). Intéressé par une approche simple de ces matières, il explore plusieurs types de pistes pédagogiques : utilisation de l'informatique en classe, mises en œuvre de projets audiovisuels, recherche de témoignages directs, mise en valeur du patrimoine local.

### Paul Delsalle



Archiviste pendant 10 ans, maître de conférence en Histoire à l'université de Besançon, Paul Delsalle a publié une vingtaine d'ouvrages sur la recherche historique en archives et le cadre de vie de nos ancêtres. Il est également conseiller à la rédaction de *Nos Ancêtres*.

### Daniel Chatry



« Fretier », c'est la première profession insolite que Daniel Chatry, informaticien et généalogiste amateur, a découvert parmi ses ancêtres il y a une vingtaine d'années. Depuis, il a créé un site Internet consacré aux métiers anciens qu'il maintient à jour régulièrement : [www.vieuxmetiers.org](http://www.vieuxmetiers.org). Il participe à l'iconographie de ce numéro.

### Hugues Hovasse



Diplômé d'une école de journalisme et fort d'une solide expérience dans la presse, il coordonne la rédaction de *Nos Ancêtres*. Il est également rédacteur en chef du *Bouvet*, magazine technique des amoureux du travail du bois.

### Marie-Hélène Parinaud



Docteur en Histoire, EHESS, historienne du musée Carnavalet, elle collabore à de nombreux périodiques et encyclopédies, dont *L'Art du XX<sup>e</sup> siècle*. Elle est également l'auteur de plusieurs ouvrages, comme *La Révolution française à Paris*.



Couverture : © Archives Daniel Boucard

# NOS ANCÊTRES

## Vie & Métiers

**N° 43**  
**Mai**  
**Juin**  
**2010**

### LA GAZETTE de nos ancêtres

- Index – Anciens numéros ..... p. 4
- Bulletin d'abonnement ..... p. 6
- Détour ..... p. 7
- Découvrir ..... p. 10

#### CONTRIBUTIONS

- Tristan Bernard, inventeur de l'humour noir ... p. 11
- Les embarras de Paris au 18<sup>e</sup> siècle ..... p. 15
- Quand l'Histoire devient populaire ..... p. 22

### LE DOSSIER Un monde à Vivre

**XIV<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècles**



**Percevoir par les cinq sens** ..... p. 27

**Un monde où se nourrir** ..... p. 46

**(S')abriter, (s')exposer** ..... p. 65

**Des mondes à vivre** ..... p. 85

**Pour aller plus loin** ..... p. 86

Lire

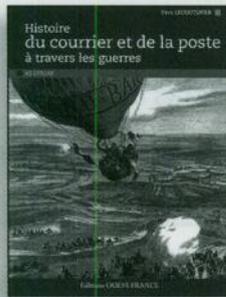
### Les guerres racontées autrement



Deux nouveaux livres viennent de paraître aux éditions Ouest-France, dont nous ne cessons de souligner le dynamisme. Leurs publications proposent en effet des textes synthétiques d'historiens ou de spécialistes, richement illustrés. C'est le cas de ces deux nouveaux ouvrages. **La Guerre au Moyen Age** constitue une passionnante plongée dans un univers méconnu, celui de l'armement médiéval et des machines militaires, dont on

découvre que la littérature et le cinéma ont parfois perverti l'existence ou l'usage ! Car qui connaît bien les trébuchets ? Les couillards ? Les mangonneaux ?

Qui sait que la catapulte doit au sens propre être reléguée au rang d'antiquité, remplacée qu'elles est par des engins plus complexes ? Compagnon charpentier, l'auteur a travaillé sur les rares croquis techniques d'époque montrant ces machines. Il livre ici une analyse bien construite et riche de nombreuses anecdotes sur tout un pan de l'histoire militaire.



**Histoire du courrier et de la poste à travers les guerres** raconte par sa part la véritable épopée de l'acheminement des messages en périodes de conflits, des origines à nos jours. Car il fallut du courage, de l'inventivité et souvent une bonne dose de ruse à ceux qui, parfois au péril de leur vie, distribuèrent en temps de guerre les missives et autres « dépêches de nature spéciales » ! Nombre d'entre elles, pourtant, en changèrent l'issue. Avec un art certain du récit et une iconographie rare, ce livre raconte les grands conflits selon un point de vue original.

**La Guerre au Moyen Age, machines et secret militaire**, de Renaud Beffeyte, 2010, 156 p. : 6 €.

**Histoire du courrier et de la poste à travers les guerres**, d'Yves Lecouturier, 2010, 128 p. : 17,90 €.

### Surfer >>> La mémoire est sur Internet !

C'est la tendance du moment sur Internet : récolter, sauvegarder et diffuser les souvenirs du monde. Plusieurs sites récents nous y invitent.

« **Memoree** » permet à chaque internaute de créer sa mémoire en ligne en parlant de soi, de sa famille, d'une passion, de son métier ou d'un événement (mariage...).



La bonne idée, c'est que l'on peut ensuite inviter ses proches à l'enrichir de leurs propres souvenirs. L'interface du site a été voulue aussi simple que possible : tout se fait en quelques clics, de façon intuitive. Le créateur d'un souvenir et les personnes à qui il y donne gratuitement accès peuvent facilement ajouter textes, mais aussi photos, vidéos, enregistrements sonores... Un « journal de bord » permet de suivre ce qui se passe dans l'univers des mémoires que l'on gère ou dont on est proche. En contrepartie, il faut s'inscrire au site, pour une période donnée, à un tarif voulu très accessible (trois mois à 12 €, un an à 40 €, deux ans à 65 € et 150 € pour une durée illimitée... une offre gratuite permet de découvrir le site et ses fonctionnalités). Bon point : une fois l'abonnement terminé, les souvenirs mis en ligne sont conservés et restent consultables aux conditions définies lors de leur création, on ne peut simplement plus les modifier. Ce site constitue une bonne initiative, pour les particuliers comme pour les associations ou les entreprises.

Le site « **Mémoire orale de l'industrie et des réseaux** » est plus institutionnel. Il réunit trois associations partenaires qui vous proposent d'écouter en ligne les enregistrements de témoignages qu'elles ont recueillis depuis plus de vingt ans. Ce projet bénéficie du soutien du Ministère de la Culture et de la Communication, programme national de numérisation culturelle. Les premiers témoignages mis en ligne permettent de découvrir la réalité des métiers de l'industrie et des réseaux : lamineurs, agents de maîtrise, ingénieurs ou directeurs dans les usines d'aluminium, cadres d'EDF, cantonniers ou ouvriers des ateliers de la SNCF. Tous relatent leur quotidien, mettent en perspective leur vie professionnelle et expliquent le contenu et l'évolution de leurs métiers.

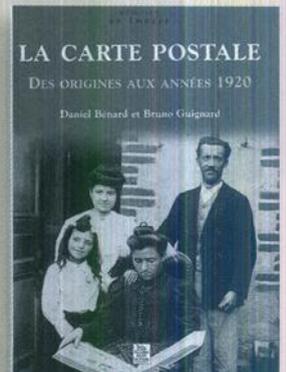
[www.memoree.fr](http://www.memoree.fr)

[www.memoire-orale.org](http://www.memoire-orale.org)

### Lire >>> Des images, des visages

Elle n'est pas si vieille, l'idée de faire circuler la correspondance sur des cartes illustrées. 1865-1870, bientôt cent cinquante ans, et une histoire déjà longue ! Événements historiques, scènes de la vie quotidienne, portraits typiques, scènes polissonnes, montages techniques (en éventail, à trous, à tirette, ornées de plumes...)... La carte postale ancienne est une mine d'or pour qui s'intéresse à la vie de ses aïeux. On y découvre des rues de village bordées de tas de fumier, des montreurs d'ours, des centenaires, des charrettes à chiens, des caricatures de personnages célèbres, des élégantes aux mises diverses... et toutes sortes de publicités aux accents parfois désuets. Car la carte postale a eu du succès, se diffusant en très grand nombre dans tous les milieux. Il faut dire qu'elle facilitait grandement les échanges écrits, par rapport à la lettre exigeant une maîtrise plus poussée de la lecture et de l'écriture. Pas surprenant que les « CPA » (cartes postales anciennes) soient devenues des objets de collection prisés ! A l'heure où de nouveaux moyens de communication supplantent les gentils messages envoyés par voie postale, ce livre est l'occasion d'un agréable coup d'œil dans le rétroviseur.

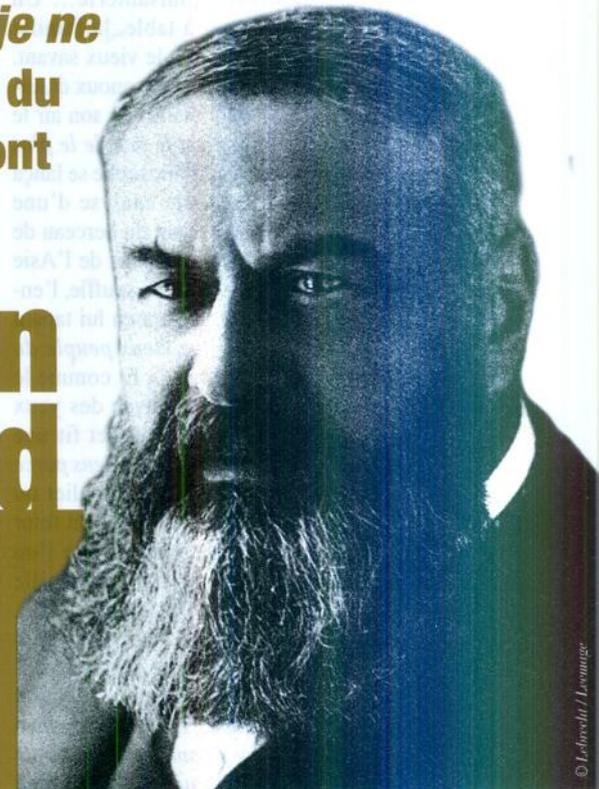
**La Carte postale, des origines aux années 1920**, de Daniel Bénard et Bruno Guignard, éd. Alan Sutton, coll. « Mémoire en images », 2010, 192 p. : 27 €.



« **Je suis né à Besançon comme Victor Hugo et dans la même rue. Mais le grand poète est né au numéro 138, alors que moi, plus modestement, je ne suis né qu'au numéro 23.** » Tout l'esprit du célèbre romancier, dont les bons mots ont aussi fait la réputation, tient dans ce clin d'œil plein d'humour.

# Tristan Bernard

## inventeur de l'humour noir



**Paul dit Tristan Bernard, écrivain et romancier français (1866-1947).**

Né le 7 septembre 1866, Tristan Bernard avait en fait pour prénom Paul. Ce n'est qu'en 1894 que cet homme, qui s'est pourtant illustré par la gaieté et l'humour, choisira comme pseudonyme le prénom synonyme de tristesse en 1894. « *J'ai pris le nom de Tristan à cause d'un cheval qui m'avait fait gagner de l'argent. Et c'était plutôt rare, car lorsqu'aux courses je suivais un cheval, lui suivait les autres chevaux.* »

Toujours souriant, aimant répandre la joie autour de lui, le petit Paul Bernard était issu d'une famille de bonne bourgeoisie, où l'on était drapier de père en fils. Aucune singularité notable, si ce n'était l'oncle Alfred qui, justement, s'était très tôt intéressé au petit garçon, lorsque la famille s'installa Paris. C'est sans doute

lui qui lui légua une tournure d'esprit assez particulière.

Cet oncle avait sa manière très personnelle de vivre, en dehors des horaires comme du savoir-vivre. Son principe était de dormir quand il avait sommeil comme de manger quand il avait faim. Qu'importe si c'était au milieu de la journée ou de la nuit ! Il vivait seul, bien entendu, sa famille n'ayant pu se faire à ses manies. Pour éviter les explications, il avait d'ailleurs laissé dans sa boutique de Besançon sa femme et leurs huit enfants pour aller, disait-il, « s'aérer » huit jours à Paris. Il n'était jamais revenu. Lassé de lui écrire en vain, son frère, père de Paul, vint pour le convaincre de rejoindre sa famille. Mais finalement, il s'installa lui aussi dans la capitale, mais avec femme et enfants.

C'est ainsi que le petit Paul Bernard grandit à Paris. La grande distraction familiale était le théâtre, et en particulier la Comédie Française. Son père y emmenait toute sa famille. Parfois, il se laissait tenter par un auteur nouveau. S'il était déçu en repartant, il saluait le buste de Corneille ou de Molière et lui lançait à voix haute : « *Dors tranquille !* »

### Devenir quelqu'un

Le petit Paul (futur Tristan) rêvait sur les bancs de l'école. Mais, à l'inverse, il écoutait avec beaucoup d'attention les invités de ses parents, à la maison, se mêlant parfois à la conversation. Parmi ceux-ci, on trouvait l'homme d'affaires

et encyclopédiste André Berthelot qui, souvent invité à déjeuner, parlait à n'en plus finir, si bien que le repas traînait en longueur. Bien souvent, le dessert arrivait lorsque le garçon devait partir au lycée Fontanes.

Peut-être était-ce en souvenir de ces friandises dont il avait été privé qu'il décida d'une petite plaisanterie... Un jour, avant de passer à table, la famille était réunie au salon avec le vieux savant. Le garçonnet grimpa sur les genoux d'André Berthelot et lui demanda de son air le plus sérieux : « *Quel est le peuple le plus vieux du monde ?* » Le philosophe se lança alors dans une profonde analyse d'une dizaine de minutes, parlant du berceau de la civilisation indo-européenne, de l'Asie mineure. Lorsqu'il reprit son souffle, l'enfant éclata de rire et déclara en lui tapant sur l'épaule : « *Le plus vieux peuple du monde, c'est les Italiens.* » Et comme le vieux savant le regardait avec des yeux ronds, il sauta de ses genoux et fit une pirouette : « *Oui, ce sont les Italiens parce qu'ils ont Milan !* » Esprit d'escalier ou de cour de récréation, bien digne du futur Tristan Bernard. Mais le moins que l'on puisse dire, c'était que, dans la famille Bernard, on ne brimait pas les enfants !

Le petit Paul grandit, fit ses études au lycée Condorcet, puis son service militaire à Évreux et devint adulte. Ou plutôt il fit semblant de l'être, lui qui écrivit bien plus tard : « *Je ne retomberai jamais en enfance, j'y suis toujours resté.* » Cette nouvelle situation se distinguait des précédentes par le fait que, justement, il fallait en trouver une ! Il avait fait du droit, il serait donc avocat : maître Paul Bernard.

Son premier client fut aussi le dernier. C'était un fou. Il avait été arrêté pour attentat à la pudeur et dictait sa plaidoirie à son défenseur : « *Vous vous rappelez maître, ce qui est arrivé à Phryné devant l'aréopage. Je n'ai qu'à me mettre tout nu et je serai acquitté, aussi vrai que Dieu existe.* » Infiniment sceptique sur l'existence divine et doutant également que le corps dénudé de son client ait la même beauté que celle qui subjuguait les juges grecs, maître Bernard craignait que les magistrats de la 8<sup>e</sup> chambre correctionnelle ne réagissent pas dans le sens souhaité par son client. Plutôt que de suivre l'exemple de la courtisane Phryné, il lui intima l'ordre de rester strictement vêtu. Après sa plaidoirie, le client écopa de cinq ans ferme. Fureur de son client qui écu-



**L'écrivain Paul Tristan dit Tristan Bernard au vélodrome Buffalo, peinture de Henri de Toulouse Lautrec (1864-1901),**

maît : « *Il va falloir que je tire cinq ans parce que vous m'avez empêché de me foutre à poil et vous osez vous prétendre avocat !* » Pris d'un doute à la fois sur sa vocation et sur son talent, M<sup>e</sup> Paul Bernard jeta sa toge aux orties et décida d'exercer une autre profession.

## L'art de la paresse

Amateur de sport, il prit la direction sportive du vélodrome Buffalo. Le site se trouvait à Neuilly, rue Delaizement, derrière l'actuelle rue Rosengart. Sa piste était en bois. Rien de bien original, si ce n'est qu'étant de mauvaise qualité, elle était pleine d'échardes. Lorsqu'un coureur tombait sur la piste, il se trouvait couvert d'échardes au point d'hurler de douleur, et de prendre l'apparence d'un hérisson.

Tristan Bernard était-il fait pour diriger un vélodrome ? Il se plaisait parmi les coureurs et, comme eux, se déplaçait à bicyclette. Tous les soirs, il remontait ainsi vers l'avenue Hoche, en prenant la rue de Courcelles. Certains s'étonnaient de le voir utiliser un vélo à très grand développement. « *Pourquoi faites-vous cela ?, lui demanda un jour un de ses amis. Pour monter la rue de Courcelles, il vaudrait mieux un petit développement.* » L'air très sérieux, Tristan Bernard expli-

qua : « *C'est que, n'étant pas un athlète comme mes coureurs, je monte à vélo mais à pied. Et voyez-vous, à chaque pas la pédale me frappe les mollets et c'est très désagréable. Or plus le développement est grand moins on reçoit de coups de pédale. Que voulez vous : moi, je suis un piéton du cyclisme.* » Un célèbre portrait de lui par Toulouse-Lautrec le montre d'ailleurs gros, un peu lourd, avec des bas « cycliste », la culotte bouffante, une large barbe et un chapeau melon, et bien entendu à pied.

Sans doute par lassitude de la marche à pied, il changea de métier et devint directeur d'une usine d'aluminium à Creil. Peut-être était-ce parce que cet homme léger avait trouvé là quelque chose de moins pesant ! Il faut dire qu'il éprouvait une délectation particulière à se faire passer pour un dilettante : « *J'adore le travail ! La preuve, je peux regarder un homme travailler pendant des heures.* »

Sa paresse était presque devenue une source d'inspiration. Il expliquait son système pour y remédier : « *Je passe mon temps à combattre ma paresse, vaillamment. Mais quand je l'ai vaincue, je suis si fatigué, si fatigué, que je n'ai plus le courage de travailler.* » Or l'aluminium se fabrique dans une usine, un lieu où l'on arrive de bonne heure. Pour cela, il faut se lever tôt. Difficile à faire pour quelqu'un

qui expliquait à sa femme de chambre : « Marie, demain matin j'ai un rendez-vous important. Vous me réveillerez donc à sept heures. Si à huit heures, je ne suis pas debout, vous me laisserez dormir jusqu'à midi. » Exit donc la carrière dans l'aluminium.

## Rire pour ne pas pleurer

Une bonne fée lui inspira de roder autour des théâtres, non en tant que spectateur, mais comme auteur de comédies. À ses débuts, le succès ne fut pas immédiat. Il était d'ailleurs célèbre pour avoir exprimé quelques pensées originales autant que mélancoliques sur les théâtres vides : « Avec le nombre de gens qui ne sont pas venus, on remplirait le Châtelet. » Malgré tout, il faisait contre mauvaise fortune bon humour. C'est là un des traits de son caractère : un courage immuable et une gaieté constante face à une destinée inégale. À un ami qui lui demanda de lui réserver deux bons fauteuils pour une de ses pièces, il répondit : « Je ne peux pas donner deux places, je ne donne que des rangs entiers. » Et lorsque le grand acteur Lucien Guitry, père de Sacha Guitry, le félicita : « J'ai été voir votre comédie, hier, à Marigny, c'est très réussi. » Il répliqua aussitôt : « Ah, c'était vous ! On m'avait dit qu'il y avait eu un spectateur cette semaine. »

Plus tard, on joua une de ses pièces sur l'automobile, *Les Phares Soubigou* (1912), qui n'avait pas beaucoup de succès. Un de ses amis lui demanda deux fauteuils gratuits. Il envoya les places avec ce petit mot : « Venez armé, le lieu est désert ! » Mais les insuccès permettaient à Tristan Bernard de compter ses vrais amis : « C'est dans le malheur qu'on trouve des amis. La pire épreuve de l'amitié, c'est le bonheur. »

Les « fours » ne lui faisaient pas perdre son ton si subtil d'humoriste. Il essayait de s'en consoler en émettant ce jugement, peut-être pas si faux : « Un four a un gros avantage sur un succès. En effet, une déception est toujours complète, tandis qu'un plaisir se mélange toujours d'inquiétude. » Il voulait toujours voir le bon côté des choses. Les bides ne concernaient pas que lui, bien entendu. Un jour, il assistait à un drame interminable aux monologues également sans fin. A un moment, comme le principal personnage soufflait un peu entre deux tirades, Tristan Bernard,

profitant de l'accalmie, se leva sans bruit de son fauteuil et se faufila adroitement vers la sortie :

« Attendez, ce n'est pas fini, lui souffla un spectateur.

– Chut ! Chut ! C'est bien pour ça que je m'en vais ! »

## Auteur prolifique

Grand paresseux en apparence, Tristan Bernard écrivit une vingtaine de pièces, qui firent de lui, lentement mais sûrement, l'auteur à succès de son temps : *Le Sexe fort*, *Le Danseur inconnu*, *Trip-lepatte*, *Le Petit café*, *L'Anglais tel qu'on le parle*, *Daisy...* Avec la célébrité, le courrier qui lui était adressé se faisait de plus en plus abondant. Il lui fallait un secrétaire. Se présenta un jeune homme d'allure rêveuse, aux cheveux mi-longs, portant une grande lavallière autour du cou. Bien élevé, bonnes manières, bonnes études, CV parfait : « Entendu. Nous commencerons à travailler ensemble demain matin. » Puis lui ayant rendu ses papiers, il prit son agenda pour noter ses coordonnées : « Votre nom s'il vous plaît ? » Le candidat, profondément intimidé et qui ne s'attendait peut-être pas à un tel succès se mit à bégayer :

« B...bé...her...hera...ard...Bérard

– Diable ! Ça ne vous ennuyait pas que je vous appelle tout simplement Bérard ? »

Le succès étant là, cela n'empêchait pas Tristan Bernard de trouver le

temps d'aller voir jouer les pièces de ses confrères. Il affirma ainsi ses talents de critique. Un soir, à une générale, il vit arriver un monsieur très en retard qui, en passant, lui serra la main et lui glissa à bout de souffle : « Ah ! J'ai manqué le premier acte ! » Il répondit : « Rassurez-vous, l'auteur aussi. »

En marge de sa carrière théâtrale, Tristan Bernard écrivit des contes et des romans. Mais il ne se décida à les publier que très tard, à l'âge de quatre-vingt ans (soit deux ans avant sa mort). Pour lui, il s'agissait de « soixante années de lyrisme intermittent ».

## Bien entouré

Quand il n'était pas dans les théâtres, Tristan Bernard passait ses soirées avec ses amis, autour d'une table où ils bavardaient tout en s'offrant de petits gueuletons. Il avait pourtant longtemps protesté contre l'abus des banquets littéraires, où se pressaient de trop nombreux convives. Mais c'était un gourmand invétéré. Il se commandait des soupers délicieux, prétendant : « Le remède le plus sûr pour fuir la tentation, c'est d'y succomber. »

Bonne chair et conversation délicate : il ne pouvait bien sûr jamais être seul. Tristan Bernard forma une sorte de club des humoristes qui s'était baptisé « le club des mousquetaires » puisque, de même que les trois mousquetaires d'Alexandre Dumas étaient quatre, eux étaient cinq ! Il s'agissait d'Alphonse



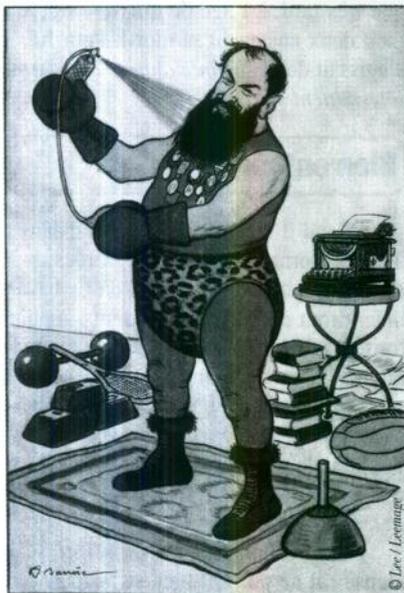
Réception donnée en avril 1910 par Sacha Guitry, lors de son mariage avec Yvonne Printemps. De gauche à droite : Henry Hertz, Georges Feydeau, Madame Hertz, Sarah Bernhardt, Yvonne Printemps, Jeanne Desclos, Tristan Bernard, Sacha et Lucien Guitry.

© Roger-Falder

## Poésie de Tristan Bernard, datée de 1914

« Dans le grand parc tout nu d'hiver j'ai ramassé  
Un pigeon voyageur tombé près des érables.  
A son aile, un billet, deux mots indéchiffrables  
Message de héros, lettre de fiancé ?  
Qui sait ce qu'il portait dans la tourmente affreuse ?  
Sûrement un secret poignant, quoi qu'il contint,  
Le salut d'une armée attendant son destin,

*Ou de gentils serments pour la vierge amoureuse...  
Quels yeux fouillaient le ciel uniformément blanc ?  
Ceux des chefs anxieux ? Ou le regard dolent  
De l'amante évoquant des choses de naguère ?  
Qui le sait, qui jamais le saura ? Tout songeur ;  
J'ai contemplé la nuit en maudissant la guerre.  
Et nous avons mangé le pigeon voyageur. » ■*



Caricature de Barrère parue dans *Fantasio*, avril 1915.

Allais, de Jules Renard, d'Alfred Capus, de Lucien Guitry et bien entendu de lui-même. Ils se réunissaient pour déjeuner deux ou trois fois par semaine. Ces déjeuners, inaugurés en 1895, durèrent douze ans ! Par obligation autant que par habitude, Tristan Bernard se montrait aussi dans les salons, où son humour ravageur s'exprimait autant qu'ailleurs. Une fois que l'on parlait de la vie après la mort, Enfer ou Paradis, on l'interrogea : « *Et vous, cher ami, quelle opinion avez-vous sur cette grave question ?* » Tristan Bernard tira longuement sur son cigare et contempla la volute de fumée qui se perdait dans le plafond : « *Mon opinion ? Non, chère madame, mais une préférence peut-être. Certes j'aimerais mieux le paradis, à cause du climat. Seulement l'enfer doit être joliment agréable à cause de la société qui le fréquente.* »

Tristan Bernard se méfiait autant de l'altruisme et de la générosité que de la soi-disant reconnaissance. Comme il le

disait d'ailleurs : « *Ne comptez que sur soi... et encore, pas beaucoup.* » Il en faisait des paraboles modernes qui enchantèrent ses contemporains. Et, non content d'écrire des pièces à succès, il racontait des histoires qui avaient à leur tour un tel succès qu'on ne savait jamais si elles étaient vraies ou fausses. C'est ainsi que son récit sur l'héritage du baron de Rothschild fit le tour de Paris. Le célèbre banquier était censé avoir donné cent francs par mois à chacun des deux fils d'un de ses vieux serviteurs, mort à son service. Un des deux frères mourut. Le survivant, à la date habituelle, se précipita à la banque. Il reçut un mot de condoléances du baron et un billet de cent francs. Il demanda aussitôt au caissier les cent francs de son frère : « *Votre frère ? Mais il est mort.* » s'étonna le caissier. « *Il est tout de même inouï que le baron ait la prétention d'hériter de mon frère* », protesta le quémandeur.

### « La mort, c'est la fin d'un monologue »

La réalité dépassant parfois la fiction, Tristan Bernard admirait également l'humour de ses contemporains. Il citait ainsi ce mot du député Emmanuel Arène, qui baillait dans l'hémicycle en écoutant d'une oreille agacée un confrère prononcer un discours aussi enflammé que creux où les poncifs se succédaient jusqu'à la conclusion traditionnelle : « *La France ne peut manquer de remplir son rôle, ce serait la négation de la liberté, de la fraternité et de la démocratie !* » Puis se tournant vers Emmanuel Arène, il eut l'imprudence de lui demander : « *Et vous cher collègue, qu'en pensez vous ?* » Levant son sourcil, le député répondit froidement : « *Comme vous. Je m'en fous !* » L'époque était encore à la légèreté. On pouvait ne pas se prendre au sérieux.

Plus tard, Tristan Bernard marchait dans Paris avec un écrivain certes connu,

mais qui, manquant totalement de modestie, ne cessait de parler de ses succès, de sa célébrité, de l'Académie qui n'attendait que lui. Passant devant l'immeuble où avait vécu Joris-Karl Huysmans, l'écrivain s'arrêta un instant. Il contempla la plaque de marbre qui indiquait que l'auteur, à présent bien oublié, d'*A rebours* et de *Là-bas* y avait vécu jusqu'à sa mort. Il se tourna alors vers Tristan Bernard et, lui lança un coup d'œil entendu, lança : « *Après ma mort, pouvez-vous imaginer tout ce que l'on écrira au-dessus de la porte d'entrée de mon immeuble ?* » L'humoriste rétorqua : « *Appartement à louer.* »

Aujourd'hui, sur la petite place Saint-Ferdinand, à Paris, une plaque porte le nom de Tristan Bernard qui y habita jusqu'à son arrestation. En effet, après la défaite du 22 juin 1940, l'État français appliqua des lois raciales. Or Tristan Bernard, si Parisien, si Français, était aussi Juif. Dangereux pour un auteur à succès dont nombre de confrères, sans talent et jaloux, rêvaient de prendre la place ! Âgé de plus de quatre-vingt ans, obligé de se cacher de ceux qu'il aimait, il s'éloigna, à Cannes. Il y vécut à l'hôtel Windsor, se promenant, causant à la sortie du Carlton avec ses amis d'avant-guerre qui se rassemblaient face à la mer pour oublier Paris, tout en l'évoquant chaque jour. Tristan Bernard songeait à sa famille, à ses amis, leur écrivait tous les jours : « *C'est une joie pour moi que d'écrire vos noms.* » Mais le vieux Parisien finit par revenir dans la capitale, sortant discrètement sur les boulevards, regardant les affiches des théâtres à présent « *interdits aux Juifs* ». Il porta l'étoile jaune jusqu'au jour de 1943 où, dénoncé, il fut arrêté et enfermé à Drancy, le camp d'internement français. À sa femme, arrêtée avec lui, il dit : « *Ne pleure pas. Nous avons vécu dans l'inquiétude. Nous allons vivre dans l'espérance.* » Il revint à Paris où il s'éteignit le 7 décembre 1947. ●

Marie-Hélène Parinaud



Les embarras de Paris vers 1720, d'après une gravure anonyme du musée Carnavalet.

# Les embarras de Paris au 18<sup>e</sup> siècle

Parler des « embarras » du Paris d'aujourd'hui amuserait bien, sans doute, les Parisiens du 18<sup>e</sup> siècle. Certes, la circulation des voitures peut être bloquée un petit moment, mais cela n'empêche pas les piétons d'avancer en sécurité sur les trottoirs, et les vélos de se faufiler entre les voitures... Ce qui n'était pas le cas autrefois !

Circuler à Paris ou dans les autres grandes villes au 18<sup>e</sup> siècle n'était pas aisé. Ces espaces urbains conservaient encore leur voiries médiévales, alors que la circulation des véhicules hippomobiles avait décuplé, sans toutefois arrêter l'intense vie commerciale des métiers de la rue. « *Il faut être très bien sur ses gardes en passant dans les rues de Paris. Outre la grande foule de ceux qui nous rencontrent à pied, et qui s'entrechoquent quelques fois, il y a aussi l'embarras d'un nombre indicible de carrosses et de fiacres qui roulent ça et là jusqu'à la nuit serrée.* » (J. C. Nimeitz, *Séjour à Paris*, 1727).

Avant de décrire ce qui se passe dans la rue, plantons le décor. En 1789, sans sa banlieue, beaucoup moins urbanisée en surface qu'aujourd'hui, Paris concentrait 660 000 habitants. Pas d'avenue à perspective, pas d'allée plantée, pas de boulevard ni de rue rectiligne. Mais un **embrouillamini de ruelles tortueuses** et sordides, de sentes fangeuses donnant sur des arrière-cours sans soleil. Le cœur de Paris va garder ces rues gothiques avec leur écoulement d'eaux usées au milieu jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle. Ce n'est qu'à partir de 1783 que les rues de la capitale commenceront à devenir droites, après reconstruction, d'une largeur minimale de 9,75 m.

## Mettre Paris en prison

L'un des derniers murs à avoir cerné Paris date du 18<sup>e</sup> siècle : il s'agit de l'enceinte des Fermiers généraux. Construite en 1785 sur une idée de Lavoisier, elle avait pour but de faire payer une taxe sur les marchandises entrant dans la capitale, et de limiter la contrebande. Haute de plus de trois mètres, elle forçait les convois à entrer à Paris en une soixantaine de points précis, appelés « *barrières de l'octroi* ». Œuvre de l'architecte Ledoux, elle courait sur 24 kilomètres, ceinturant à peu près les actuels onze premiers arrondissements parisiens.

L'enceinte des fermiers généraux fut l'objet de bons mots célèbres :

« *Pour augmenter son numéraire  
Et raccourcir notre horizon,  
La Ferme a jugé nécessaire  
De mettre Paris en prison.* »

Elle est d'ailleurs considérée comme l'une des causes de la Révolution. Beaumarchais écrivit à son sujet : « *Le mur murant Paris rend Paris murmurant* ». Et en effet, avant même la prise de la Bastille le 14 juillet, c'est aux barrières de l'octroi que la population en colère mit feu. ■

Hugues Hovasse

Et que les égouts deviendront souterrains. Les trottoirs n'apparurent qu'à partir de 1780 sur le Pont Neuf et rue de l'Odéon. Avant cela, pendant tout l'Ancien Régime, Paris n'était pas la seule ville à souffrir d'embarras : 86 % des rues de Rouen avaient une largeur inférieure à 5 mètres ! Comment, dans cette situation, faire s'y croiser des attelages ?

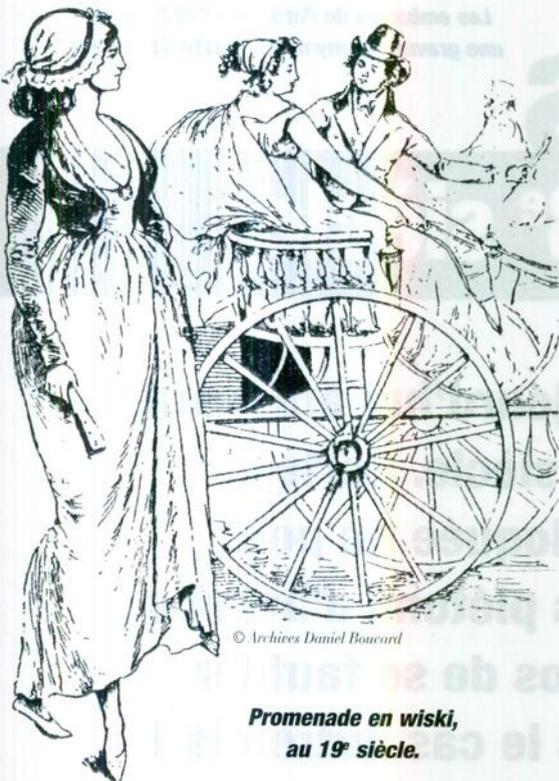
## Des rues sales et encombrées

Le nom des rues n'est gravé dans la pierre des maisons d'angle que depuis 1729, et il fallut attendre 1768 pour qu'une numérotation facilite l'identification de la maison. Ceci explique l'intérêt de l'enseigne auparavant : au moins une maison sur trois l'arborait fièrement. Pour qu'elle se voie bien, il fallait qu'elle dépasse, qu'elle se distingue des autres. D'où surenchère des tailles, des couleurs, des formes... **Des enseignes bardées de ferrailles et de panneaux de bois pendaient** perpendiculaires aux murs, juste au-dessus de la tête des passants. Les convois et chariots un peu hauts les accrochaient régulièrement. Leur chute sur les promeneurs à cette occasion ou par grand vent causait un tel nombre d'accidents qu'une ordonnance de 1761 obligea que les enseignes soient appliquées sur le mur et ne dépassent pas de plus de quatre pouces sur la chaussée.

Ajoutons à ces soucis **les véritables cataractes tombant des toits en cas de pluie, car les chenaux amenant l'eau au sol n'existaient pas**. « *Les gouttières rassemblent en torrents, et la versent dans les rues fréquentées, battent l'impériale des carrosses, crèvent les parasols de tafetas, inondent les fantassins, et déchaussent les pavés.* » (Louis-Sébastien Mercier, *Le Tableau de Paris*). Et par temps sec, les gouttières servaient aux habitants des mansardes à vider les vases de nuit et leur « *liqueur immonde* » tombant drue sur le passant, sans compter les chats et les pots de fleurs ou de simples, que cultivait amoureusement l'ex-paysan parisien.

Dans les rues des villes d'Ancien Régime, il ne fallait pas seulement regarder en l'air, mais aussi où l'on mettait les pieds. **Il n'y avait pas d'égout : les eaux de pluie et eaux usées se répandaient dans la rue**. Un désagrément atténué quand les rues étaient pavées, ce qui limitait la boue omniprésente. Mais cela n'empêchait pas les glissades sur les immondices de toutes sortes jetées dans la rue par les fenêtres.

Les toilettes publiques ne seront installées que beaucoup plus tard, à partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Il existait bien des latrines privées avant la Révolution, mais elles n'étaient pas très performantes à en croire notamment Mercier qui en fait des descriptions horribles... On se délestait donc de ses envies naturelles où l'on pouvait, dans le coin des cours et des porches,



© Archives Daniel Boucard

Promenade en wiski,  
au 19<sup>e</sup> siècle.



**L'Élégance parisienne  
numéro 1 :**  
**« le désagrément d'aller  
à pied », Paris, musée  
Carnavalet.**

dans les cimetières et dans les rares jardins. Ceux du roi n'y échappaient pas : « *Autrefois le jardin des Tuileries, le palais de nos rois, était un rendez-vous général. Tous les chieurs se rangeaient sous une haie d'ifs, et là ils soulageaient leurs besoins. Il y a des gens qui mettent de la volupté à faire cette sécrétion en plein air : les terrasses des Tuileries étaient inabordable par l'infection qui s'en exhalait. m. le comte d'Angivillier, en faisant arracher ces ifs, a dépaysé les chieurs qui venaient de loin tout exprès. L'un se précipite dans une allée sombre, et se sauve ensuite ; l'autre est obligé, au coin d'une borne, d'offenser la pudeur publique...* » (Mercier).

### Un trafic réglementé

Entrer dans Paris ou dans une autre grande ville était une épreuve autrefois. Encore la capitale française n'était-elle pas fortifiée : les murs de fortification successifs et leurs « portes » avaient en grande partie disparu au 18<sup>e</sup> siècle (la plus récente, l'enceinte de Louis XIII, avait été bâtie en 1633, mais fut démolie par Louis XV quarante années plus tard). Mais partout, **aux entrées des villes, les barrières d'octroi étaient un passage obligé.** On devait payer là des taxes sur chaque marchandise transportée. **Ce péage ralentissait le flux,** provoquant de longues files de chariots ravivailleurs

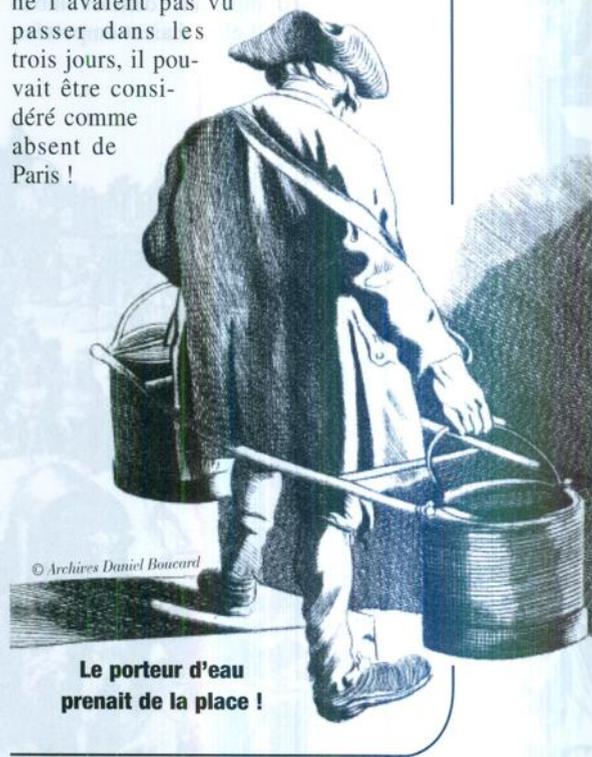
de denrées alimentaires, de troupeaux de bêtes destinés aux abattoirs, ou de convois de matériaux pour la construction.

Cheminer vers le centre de Paris était une épreuve permanente. Mais là se trouvait le « ventre de Paris » : les halles. Tous les chroniqueurs de l'époque (Mercier, Restif de la Bretonne, Vadé...) décrivent ce quartier comme « *puant et abominable* », un lieu mal famé, non pavé « *un très grand cul de sac, puant, boueux, sale* ». La densité d'habitants au cœur de Paris était très importante, 400 habitants à l'hectare en 1789. Et ce cœur de capitale, où se croisaient l'axe nord-sud et la Seine, autour du Pont Neuf, était l'endroit où se concentraient les plus grosses difficultés. Et encore ! Le Pont Neuf fut le premier à ne pas être couvert ni bordé d'habitations. Les autres ponts étaient encore pourvus de maisons de part et d'autre, dans la prolongation des rues. Si bien qu'on ne savait pas toujours quand on passait la Seine. Ce n'est qu'après différents incidents (écroulements, incendies...) que la démolition des habitations sur pont fut ordonnée à Paris en 1786.

### Le cœur de la capitale

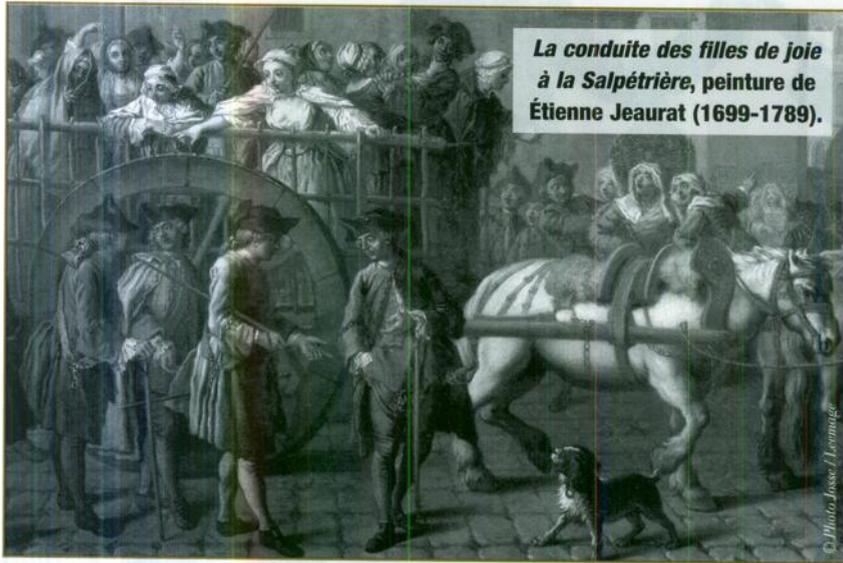
Sur le Pont Neuf, une agitation intense régnait. Le flot de circulation était ralenti, concentré, et chacun était apostrophé par les colporteurs, alpagué par les bonimen-

teurs, surveillé par les mouchards, épié par les coupe-bourses, soupesé par les recruteurs, aguiché par les prostituées... Des marchands tenaient boutique sur chacun des balcons, au-dessus des piles du pont. Le passage était tellement fréquenté que lorsque un homme était recherché, on disait que si les indicateurs de la police ne l'avaient pas vu passer dans les trois jours, il pouvait être considéré comme absent de Paris !



© Archives Daniel Boucard

**Le porteur d'eau  
prenait de la place !**



**La conduite des filles de joie à la Salpêtrière, peinture de Étienne Jeaurat (1699-1789).**

Les recruteurs pour les colonels des régiments du roi avaient leurs bureaux tout près du Pont Neuf. Tous les pièges étaient prévus pour enrôler le jeune homme naïf : alcool, bonne chair, argent et jolies filles... Ces dernières ne faisaient qu'une concurrence illusoire aux quelques trente mille « *vulgivagues* » (comme on disait alors pour celles qui se vendaient au tout-venant) et aux « *dix-mille entretenues et qui d'année en année passaient en différentes mains* ». Les prostituées étaient toutefois de peu d'importance dans les embarcations, sinon quand elles étaient emportées,

régulièrement, par chariots entiers longs et non couverts, emmenées vers la prison Saint-Martin ou la Salpêtrière pour des punitions arbitraires. On les y conduisait debout, pressées les unes contre les autres, sous les huées hypocrites de la foule.

Et sous les ponts, le fleuve débordait lui aussi d'une vie tumultueuse. Les moulins fixes ou flottants disputaient la place aux centaines d'embarcations qui passaient d'une rive à l'autre ou apportaient chaque jour des centaines de tonnes de matériaux divers. Les « trains » de bois ne faisaient pas bon ménage avec les pêche-

ries, les tanneries avec les porteurs d'eau, les lavandières avec les abattoirs... Les quais finissaient seulement d'être bâtis en pierre de taille au cours de ce 18<sup>e</sup> siècle. Ils abritèrent d'immenses entrepôts en chantier permanent : vins en tonneaux, sacs de céréales, bois de chauffage, foin, matériaux de construction. Des marchandises qui, à peine débarquées, étaient chargées pour livraison par des norias de chariots...

Le *smog* de Londres est resté célèbre, le brouillard de Paris est moins connu. Néanmoins, la Seine divisée en plusieurs bras apportait un brouillard naturel qui, combiné avec les fumées des milliers de cheminées, donnait une impressionnante purée blanche. « *J'ai vu des brouillards si épais que les flambeaux ne se distinguaient plus ; les cochers descendaient de leurs sièges et tâtaient le coin des rues pour avancer ou reculer.* » (Mercier). Il fallut même une année louer très cher le service des aveugles de l'hôpital des Quinze-Vingts pour guider les voyants voulant se déplacer en plein midi !

## Que de bruit !

La grande ville, et surtout Paris, c'était aussi et surtout **la vie intense de centaines**





Paris chez F. Guérard vu à vis la fontaine St. Severin à l'usage N. Dammé

de petits métiers répondant rapidement aux multiples besoins du citoyen. Car outre les boutiques d'artisan ayant pignon sur rue, on pouvait à la fois se nourrir et trouver chaussure à son pied par les rues, en se laissant seulement guider par l'oreille. Depuis le Moyen Âge, les multiples cris de ceux qui proposaient leurs services au 18<sup>e</sup> siècle n'avaient baissé ni en nombre, ni en intensité. Les « crieurs du Roi » proclamaient toujours les édits d'une voix autoritaire, concurrencés de loin par des complaintes d'aveugles, tandis que des saltimbanques montaient leurs estrades pour divertir le bon peuple. Là, le charlatan, déguisé en Turc, chantait sa poudre de perlimpinpin, son élixir de longue vie ou de dure gaule. Plus loin, les cris de la victime, à qui on arrachait la seule bonne dent à côté du mauvais chicot à l'origine de la douleur, étaient couverts par le roulement de tambour et le fifre gaillard des comparses de l'opérateur.

On fait mal la différence, à première vue dans le mouvement de foule, entre le porte-faix ou crocheteur et le colporteur

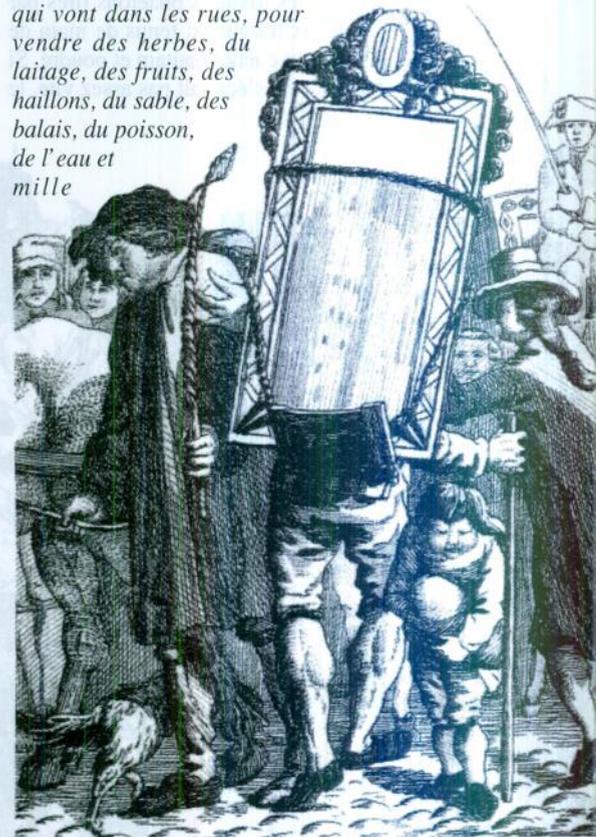
ou porte-balle. Les premiers couraient tout le jour écrasés par une lourde charge qu'ils transportaient d'un endroit à un autre, bousculant au passage le quidam qui ne se rangeait pas assez vite. Les autres, jugeant le coin d'une rue le lieu idéal à leur trafic, déballaient leurs marchandises et haranguaient la foule pour vendre quelques colifichets, rubans ou chapelets :

« Achetez de mes bagatelles,  
Je vends de tout à juste prix ;  
Peignes d'ivoire pour les Belles,  
Peignes de corne pour les Maris ;  
V'là des pompons pour ces D'moiselles,  
Et de jolis étuis garnis ;  
V'là des sifflets  
pour les Pièces nouvelles ;  
Depuis long-temps j'en fournis à Paris,  
Achetez de mes bagatelles,  
Je vends de tout à juste prix.  
V'là pour les prudes Coquettes,  
Des éventails à lorgnettes ;  
Des lanternes pour les Jaloux ;  
Pour les Argus, v'là des lunettes ;  
Venez tous faire vos emplettes. »

(Favart, *Un petit marchand clincailler*)

On pouvait, dans la rue, s'habiller de pied en cape. Admirées par Restif de la Bretonne, peintes par François Boucher ou croquées par Bouchardon, les petites marchandes si coquettes ne pouvaient faire autrement que d'acheter leurs vêtements chez les fripiers, les « revendeuses à la toilette » ou les « crieuses de vieux chapeaux ». D'après Jacques Savary des Bruslons (1657-1716), ces crieuses étaient au moins 1 200, formant une communauté défendant jalousement ses intérêts, au grand dam des fripiers et des boutiquières marchandes de mode. Pour les chaussures, si le décrotteur ne suffisait pas, le savetier n'était pas loin, juste à côté du demi-tonneau de l'écrivain public qui pouvait vous arranger une missive d'amour ou de réclamation. Et pour la petite faim, allait-on voir la tripière ou la « grillonneuse » ?

L'embarras n'allait pas sans tintamarre. Dans ce grouillement humain, l'oreille encaissait les décibels. La circulation intense ajoutait au bruit ambiant. Le roulement de centaines de roues aux bandages de fer sur les pavés disjoints et le martèlement des pieds des chevaux maintenaient un bruit de fond d'une intensité aujourd'hui oubliée. « Ajoutez les hurlements et les cris de tous ceux qui vont dans les rues, pour vendre des herbes, du laitage, des fruits, des haillons, du sable, des balais, du poisson, de l'eau et mille



© Archives Daniel Boucard

autres choses nécessaires à la vie et je ne crois pas qu'il y ait au monde aucun sourd né si ennemi de lui-même qui voulut à ce prix recevoir l'ouïe pour entendre un tintamarre si diabolique. » (Giovanni Paolo Marana, *Lettre d'un Sicilien à un de ses amis*). Dans ce joyeux capharnaüm, il faut ajouter les piailleries des enfants. Qui ne rêverait pourtant d'un espace de jeux aussi séduisant ? Bien que très dangereux ! Les ordonnances de police se succédèrent, toutes impuissantes, pour interdire les cache-cache et courses poursuivies de la marmaille, non encore assujettie à la besogne...

## Que de véhicules !

Le danger le plus important venait des voitures. Il faut rappeler qu'à cette époque, nulle règle de circulation à droite ou à gauche de la chaussée ne venait réglementer les déplacements. Pas plus que de sens obligatoire ou de sens interdit. Se croisaient et s'entrechoquaient des fringants carrosses aux couleurs éclatantes, de mieux en mieux suspendus pour amortir les « nids d'oie » de la chaussée, des cabriolets, des solides berlines, des rapides wiskis ou des luxueux phaétons tirés par des chevaux fougueux, tenus de main de maître par un cocher hautain et poudré. Si la populace ne s'écartait pas assez vite, le

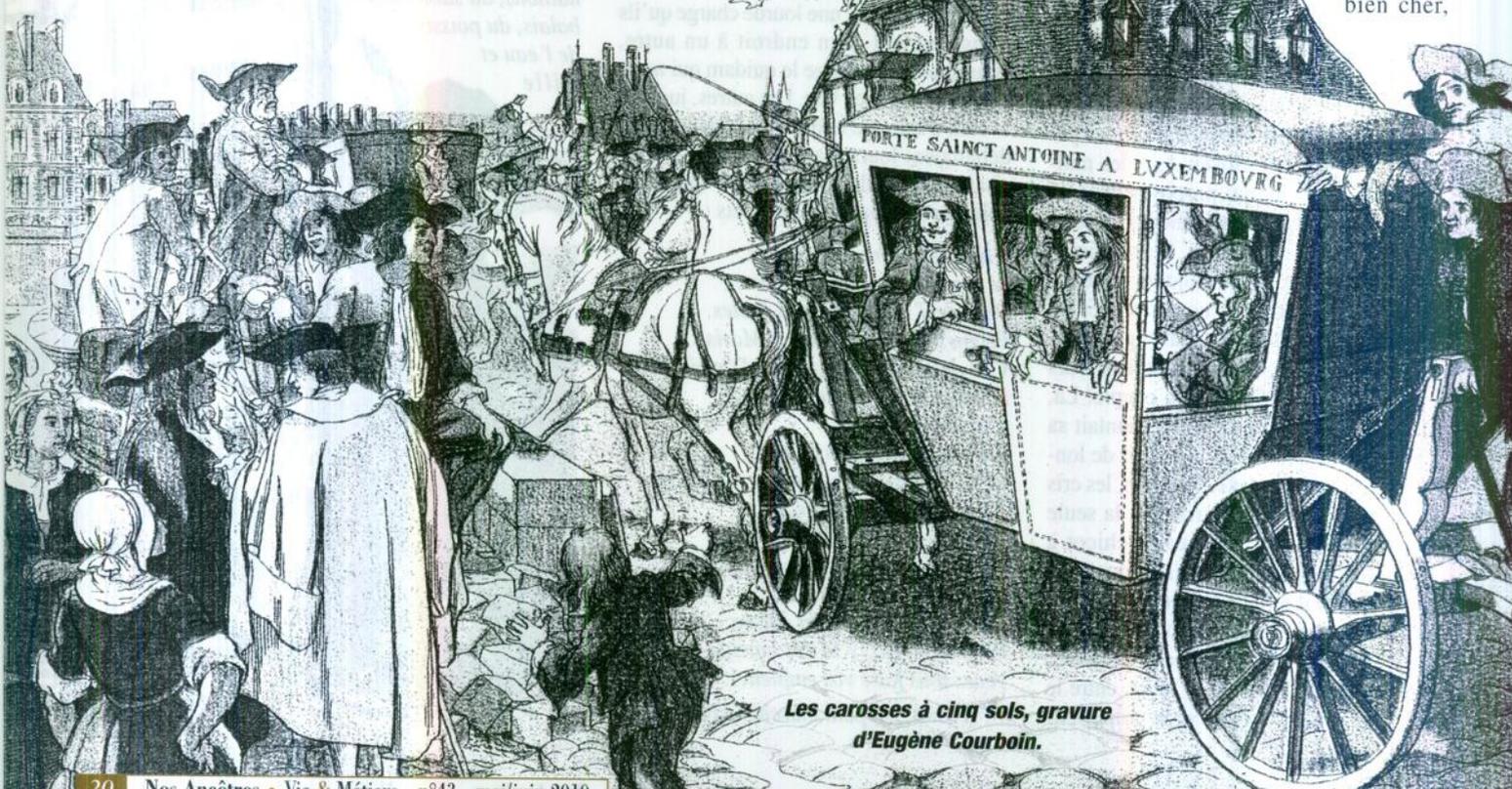
fouet cinglait ou les coureurs en livrée aux couleurs de l'équipage avec leurs chiens écartaient la foule sans ménagement. Par défi, on avait jeté un enfant mort écrasé dans le carrosse de M<sup>me</sup> de Maintenon, vers la fin du règne de Louis XIV (Théophile Lavallée).

**Les accidents très fréquents indignaient le peuple** : tant de luxe exposé, de morgue et d'insouciance pour les victimes ne furent pas étrangers à une certaine ferveur révolutionnaire. La voiture était conspuée : « [...] que la Noblesse fabriqua pour insulter à l'indigence et à l'honnête médiocrité ». En juillet 1789, un pamphlet de quinze pages intitulé *Vœu d'un piéton* fut présenté à l'Assemblée nationale : « Comment dépeindre la rapidité meurtrière des voitures et l'insolence de ces coquins de cochers qui, aujourd'hui grimpés aussi haut que sur leurs impériales, paraissent de là vouloir dominer sur les piétons et sont prêts à les écraser. Que dirai-je donc des airs impérieux de tous ces petits maîtres à wiskis qui, dans leurs légers phaétons, s'inquiètent très peu de toutes les victimes

que leurs roues sacrifient ? Il paraît aussi que le ministère s'en est bien peu inquiété car ces accidents se renouvellent tous les jours... »

A ce trafic déjà difficile se mêlaient les nombreux chariots assurant le transport de marchandises, plutôt lents, qui tentaient de se frayer un passage à l'allure tranquille de solides percherons. Les charretiers n'étaient pas au-dessus de tout reproche. Suivons encore Mercier : « Lorsque leur cheval fait un écart, le charretier le redresse à grands coups de fouet, et il frappe tout ce qui se trouve dans la ligne circulaire que décrit son aveugle et impitoyable bras. Ce fouet va chercher l'homme le plus éloigné qui, distrait ou pensif, s'avance dans la rue, et lui emporte une oreille ou lui coupe le visage. Le charretier jure toujours comme un enragé, quoique le sang coule, et le pauvre blessé n'ose encore parler à ce diable furieux, et se sauve chez le chirurgien du quartier. » Et imaginons la panique lorsque surgissait un carrosse tiré par six ou huit chevaux trottant, excités par la voix avinée du cocher !

Entretenir un train d'équipage coûtait une fortune. Même un simple carrosse avec ses deux chevaux et leur entretien, le harnachement et le salaire du cocher était bien cher,



Les carrosses à cinq sols, gravure d'Eugène Courboin.



Toutefois, dès le dernier quart du 18<sup>e</sup> siècle, les chaises à porteur ne pouvaient plus tracer leur route dans la cohue des quartiers encombrés. Elles ne fréquentaient plus que les rues tranquilles, avant de disparaître avec la Révolution. Il faudra cependant attendre le Second Empire pour qu'une modernisation d'ensemble ne soit menée dans la capitale française, par le célèbre préfet Haussmann. Pour autant, les citadins ayant connu les époques précédentes étaient probablement habitués aux embarras de Paris. Même chose sans doute pour les habitants des autres grandes villes d'Europe. Ils conservent tout de même une certaine part d'actualité, les conseils donnés par un témoin anonyme de cette époque à quiconque souhaite se rendre dans la capitale :

« Pour marcher dans Paris,  
ayez les yeux alertes,  
Tenez de tous côtés vos oreilles ouvertes,  
Pour n'être pas heurté, culbuté ou blessé,  
Car si vous n'écoutez parmi  
le tintamarre,  
Garre, garre la bas,  
Garre rangez-vous gare  
Ou du haut ou du bas vous serez  
écrasé. » ●

**Daniel Boucard**

**Les Embarras de Paris,  
gravure anonyme,  
fin du 18<sup>e</sup> siècle.**

## Pour en savoir plus

**Le Tableau de Paris,**  
de Louis Sébastien Mercier,  
éd La découverte/Poche, 1998.

**Les Rues de Paris au XVIII<sup>e</sup>  
siècle,** d'Élisabeth Bourguinat,  
éd. Paris musées, 1999.

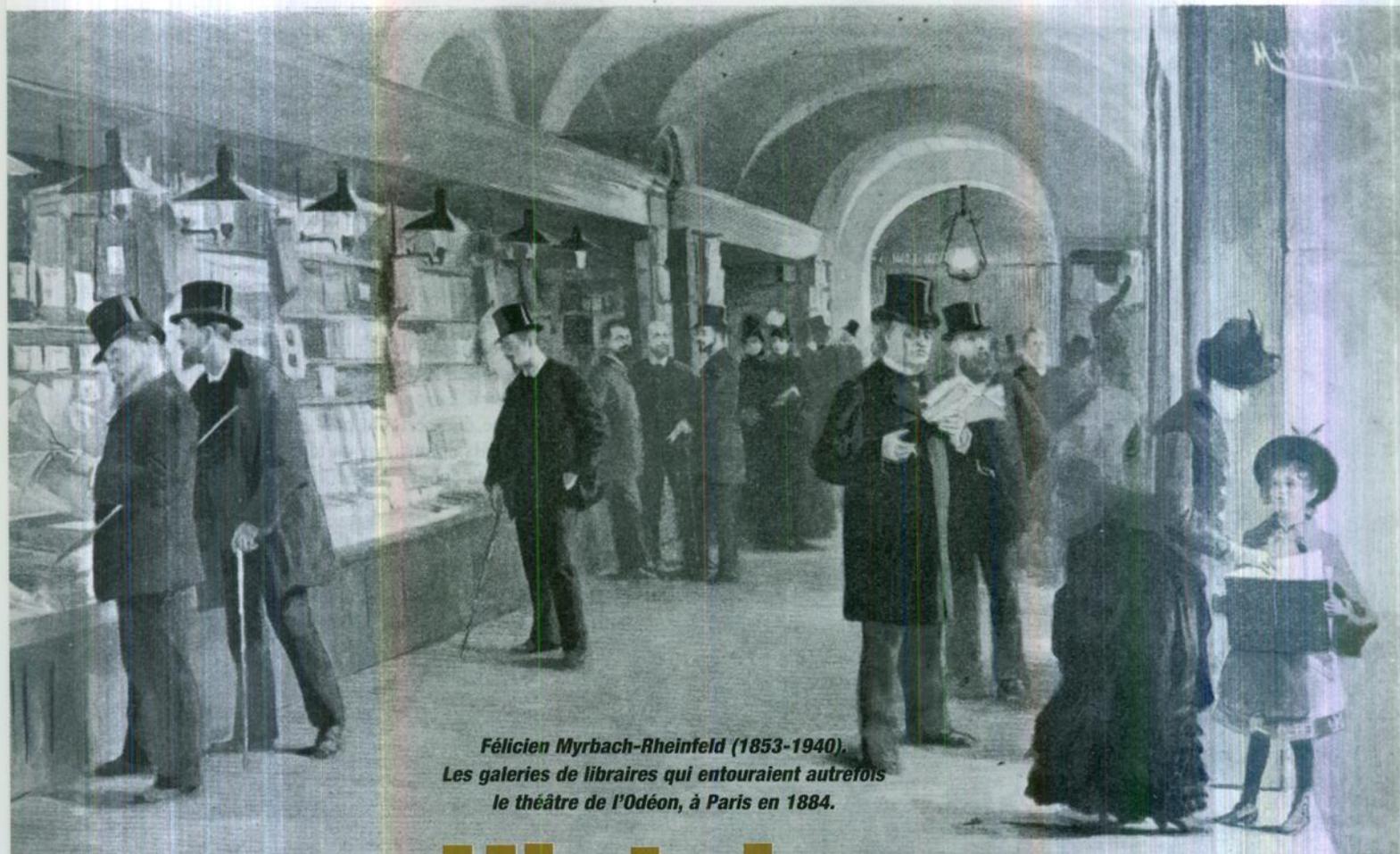
**La Locomotion,** d'Octave Uzanne,  
éd. Paul Ollendorf, début du 19<sup>e</sup> s.

**La Vie populaire à Paris au XVIII<sup>e</sup>  
siècle,** de Margueritte Pitsch,  
éd. Picard, 1949. ■

et de ce fait réservé à la noblesse ou la grande bourgeoisie. Mais pour se rendre au bois de Boulogne ou parader à Longchamp : quelle classe ! Pour les bourses moins garnies, des officines du faubourg Saint-Germain louaient des véhicules pour 10 à 15 livres par jour. Autour de 800 carrosses étaient ainsi à louer, à la veille de la Révolution.

Mais l'on pouvait tout autant utiliser des transports en commun : 2 000 fiacres (d'après les contemporains) se trouvaient toujours à leurs stations, de jour comme de nuit. « Mais il sont tou-

jours absents au moment où le besoin s'en fait le mieux sentir » témoignait le voyageur allemand Schulz. Pour économiser ses jambes et surtout ne pas croter ses souliers ni souiller ses bas, on pouvait aussi utiliser une chaise à porteurs. Outre les chaises privées, plusieurs compagnies concurrentes de porteurs de chaise offraient leurs services. Et ces solides gaillards, querelleurs en diable, avaient la fâcheuse réputation d'en venir facilement aux mains, sûrement pour se détendre les bras, peut-être pour des problèmes de priorité non respectée !



*Félicien Myrbach-Rheinfeld (1853-1940).  
Les galeries de libraires qui entouraient autrefois  
le théâtre de l'Odéon, à Paris en 1884.*

# Quand l'**Histoire** devient populaire

© FA / Roger-Viollet

**De l'expédition de Bonaparte à l'école obligatoire, l'Histoire s'impose petit à petit au grand public au cours du 19<sup>e</sup> siècle. Dans les salons d'abord pour une élite curieuse des débuts de l'égyptologie. Dans la classe moyenne des villes ensuite, avec la diffusion de revues et des premiers ouvrages populaires. Dans tous les foyers enfin après les lois Jules Ferry.**

Quand il débarque en Égypte en avril 1798, Napoléon Bonaparte, alors général de l'armée française mais aussi membre de l'Institut, est accompagné non seulement par ses 40 000 hommes de troupes, mais aussi par une commission de savants : Berthollet, Monge entre autres. Au pied des pyramides, il s'extasie. On lui prête alors la formule apocryphe : « *Du haut de ces pyramides, quarante siècles vous contemplant* ». Ce vertige face à l'Histoire, ressenti par Bonaparte, va s'avérer contagieux pour les Français. Quelques années après son retour, une *Description de l'Égypte, recueil des observations et des recherches* va être mise en œuvre. Comportant de nombreux volumes, elle sera publiée à partir de 1809, même si les hiéroglyphes ne sont pas encore déchiffrés (Il faudra attendre les découvertes de Champollion, en 1821 et 1822).

Les Français, en tout cas une certaine élite urbaine, vont se passionner pour ces découvertes. Dans les salons, de nouvelles

expériences vont remplacer la physique et l'électricité, qui étaient très à la mode au 18<sup>e</sup> siècle. On se rassemble désormais autour d'aventuriers ou de scientifiques revenus d'Égypte et racontant leurs découvertes. Après le récit, tout le monde est invité à observer des momies, dont les bandelettes sont défaites afin de montrer la magie du travail des Égyptiens, travail vieux de près de trois mille ans.

### Une passion grand public

L'amour des Français pour l'antiquité égyptienne date de ce début de 19<sup>e</sup> siècle. L'Histoire entre ainsi dans les demeures aisées, en poussant la porte de la curiosité. Mais elle va

s'installer progressivement, et la curiosité assez malsaine des débuts va laisser la place à une curiosité plus intellectuelle, que l'on va pouvoir nourrir par une littérature spécialisée de plus en plus fournie.

Car la deuxième étape de la diffusion de l'Histoire dans la population française du 19<sup>e</sup> siècle est liée à la **profusion d'œuvres d'historiens qui accompagne ce siècle**. D'une part, la Révolution fait naître des vocations nombreuses. Jules Michelet par exemple, qui avait 6 ans lors du sacre de Napoléon le 4 décembre 1804, va publier des dizaines d'ouvrages : son *Histoire de la Révolution* paraît en sept volumes de 1847 à 1853, mais aussi *Les Femmes dans la Révolution* (1854).



**Jules Michelet (1798-1874), écrivain et historien français.**

© Roger-Viollet



**Entrée de Bonaparte au Caire pendant la campagne d'Égypte, juillet 1798, lithographie de Villain d'après Raffet.**

© Roger-Viollet

D'autre part, le mythe qui naît autour de Napoléon très vite après sa mort va entraîner de multiples publications. Dès 1828, soit moins de sept ans après la mort de l'empereur, Jacques de Norvins publie son *Histoire de Napoléon*. Ces ouvrages pointus vont connaître une diffusion inédite pour des livres d'Histoire.

La science historique se donne à lire au plus grand nombre. Et c'est pour s'adapter à ce public plus large que les historiens vont chercher à aborder simplement les grandes périodes de l'Histoire de France. C'est ainsi, au 19<sup>e</sup> siècle, que sont inventés la notion de « Moyen Âge » ou le nom de la « guerre de cent ans ».

## Histoire pour tous

**Le revers de la médaille, c'est que de nombreux néophytes vont se mettre à faire de l'Histoire, quitte à simplifier ou à entretenir des mystères.** On doit ainsi à un sous-préfet de l'Empire, Pierre Caze, l'hypothèse selon laquelle Jeanne d'Arc aurait été la demi-sœur de Charles VII, expliquant ainsi qu'elle ait pu le reconnaître (une hypothèse encore réfutée récemment par Colette Beaune dans son livre *Jeanne d'Arc, vérités et légendes*).

Pourtant, même si les Français achètent de plus en plus de livres historiques, même si le public s'est élargi par rapport à celui des salons, il reste encore une étape à franchir pour que l'Histoire devienne vraiment populaire. Pour arriver dans tous les foyers,

### Pour aller plus loin

#### Sur l'expédition d'Égypte :

*L'Expédition d'Égypte, 1798-1801*, d'Henry Laurens, éd. Seuil, 1997

#### Sur l'apparition des mythes autour de Jeanne d'Arc :

*Jeanne d'Arc, vérités et légendes*, de Colette Beaune, éd. Perrin, 2008

Sur les images d'Épinal, voir la section « Historique » du site officiel : [www.imagerie-epinal.com](http://www.imagerie-epinal.com)

#### Sur l'Histoire dans l'école :

*L'école primaire sous la III<sup>e</sup> République*, de Jean Combes, éd. Sud-ouest, 2002

#### Sur l'Histoire dans le cinéma :

entretien de Serge Bromberg accordé à la revue *Notre Histoire* n°240, février 2006. ■



« Bataille des Pyramides », image d'Épinal, estampe anonyme.

y compris dans les campagnes, l'Histoire va chercher d'autres média. L'un d'eux est très accessible à l'époque : celui des images en couleurs. En particulier les images d'Épinal. Ces images, vendues principalement par colportage, existent depuis la fin du 18<sup>e</sup> siècle (la fabrique a été fondée par Jean-Charles Pellerin en 1796). Les thèmes traités sont d'abord religieux. Puis, au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, la production s'intensifie et les thèmes se diversifient. Dans les années 1830 et 1840, des dizaines d'images seront produites sur Napoléon. Avec la III<sup>e</sup> République, les images d'Épinal vont raconter les grands personnages historiques, ainsi que les événements majeurs (la Commune, la guerre de 1870...).

## Enseignée à l'école

Les lois Jules Ferry de 1881-1882 vont finir le travail. Certes, l'Histoire était présente dans les programmes depuis le milieu du siècle et de nombreux manuels existent déjà, tel celui rédigé par l'historien Ernest Lavisé en 1876. Mais ces lois rendent l'école primaire gratuite et obligatoire pour les enfants de 6 ans révolus à 13 ans. **L'Histoire devient alors un passage obligé pour tous les enfants de France.** On peut lire dans l'article premier de la loi du 28 mars 1882 que « l'enseignement primaire comprend : l'instruction morale et civique, la lecture et l'écriture, la langue et les éléments de la littérature française, la géographie, particulièrement celle de la France, l'histoire, particulièrement celle de la France jusqu'à nos jours ».

Avec une particularité française, l'Histoire est souvent, dans la pratique, liée à la Géographie. L'idée est de mon-

trer aux petits Français ce qui fait l'unité de la France, mais aussi la richesse que représente sa diversité. Des livres racontent ainsi des voyages dans les différentes régions de France, avec leurs traditions et leurs particularités. Autre particularité de l'enseignement de l'Histoire à la fin du 19<sup>e</sup> siècle : le lien avec l'instruction civique. L'idée étant d'éduquer aux bienfaits de la Révolution et de consolider l'esprit républicain. **Après les lois Jules Ferry, les manuels sont donc moins objectifs**, y compris les ouvrages de Lavisé qui évoluent pour s'adapter aux consignes du ministre : « Vous devez enseigner la politique parce que la loi vous charge de donner l'enseignement civique, et aussi parce que vous devez vous souvenir que vous êtes les fils de 1789 [...] Vous avez le devoir de faire aimer la République et la première Révolution » (Jules Ferry, Congrès pédagogique de 1881). Aux critiques du Sénat, le ministre avait répondu en 1883 : « nous n'avons pas promis la neutralité philosophique, non plus que la neutralité politique ».

Ainsi, l'Histoire s'est-elle imposée aux Français, jusqu'à investir leurs loisirs. Le cinéma, par exemple, qui apparaît grâce aux frères Lumière en 1895, va très vite raconter de grands épisodes de l'histoire de France. Méliès a tourné dès 1899 une *Affaire Dreyfus* (même s'il s'agit plus d'actualité que d'Histoire). On peut aussi citer l'*Épopée napoléonienne*, en deux parties, du réalisateur français Lucien Nonguet et qui date de 1903, ou *La St Barthélémy*, du même auteur, film tourné en 1905. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'Histoire s'est ainsi imposée dans tous les milieux. ●

Vincent Gaillavet

## Un monde à Vivre la vie quotidienne de nos ancêtres

*Que savons-nous du monde environnant la vie quotidienne de nos ancêtres ? Pouvons-nous vraiment imaginer comment vivre – voire survivre – sans les objets technologiques de notre « bulle » personnelle de confort ? Car en une poignée d'années, Internet et mobiles ont envahi non seulement notre espace de vie et de travail, mais surtout nos habitudes mentales, nos modes de communication, jusqu'à nos façons d'être, tout simplement. Il en a été de même pour nos proches aïeux avec l'automobile, l'éclairage électrique, l'eau courante... Ce Dossier entend raconter cette évolution pour diverses époques et milieux sociaux.*

Percevoir par les  
cinq sens

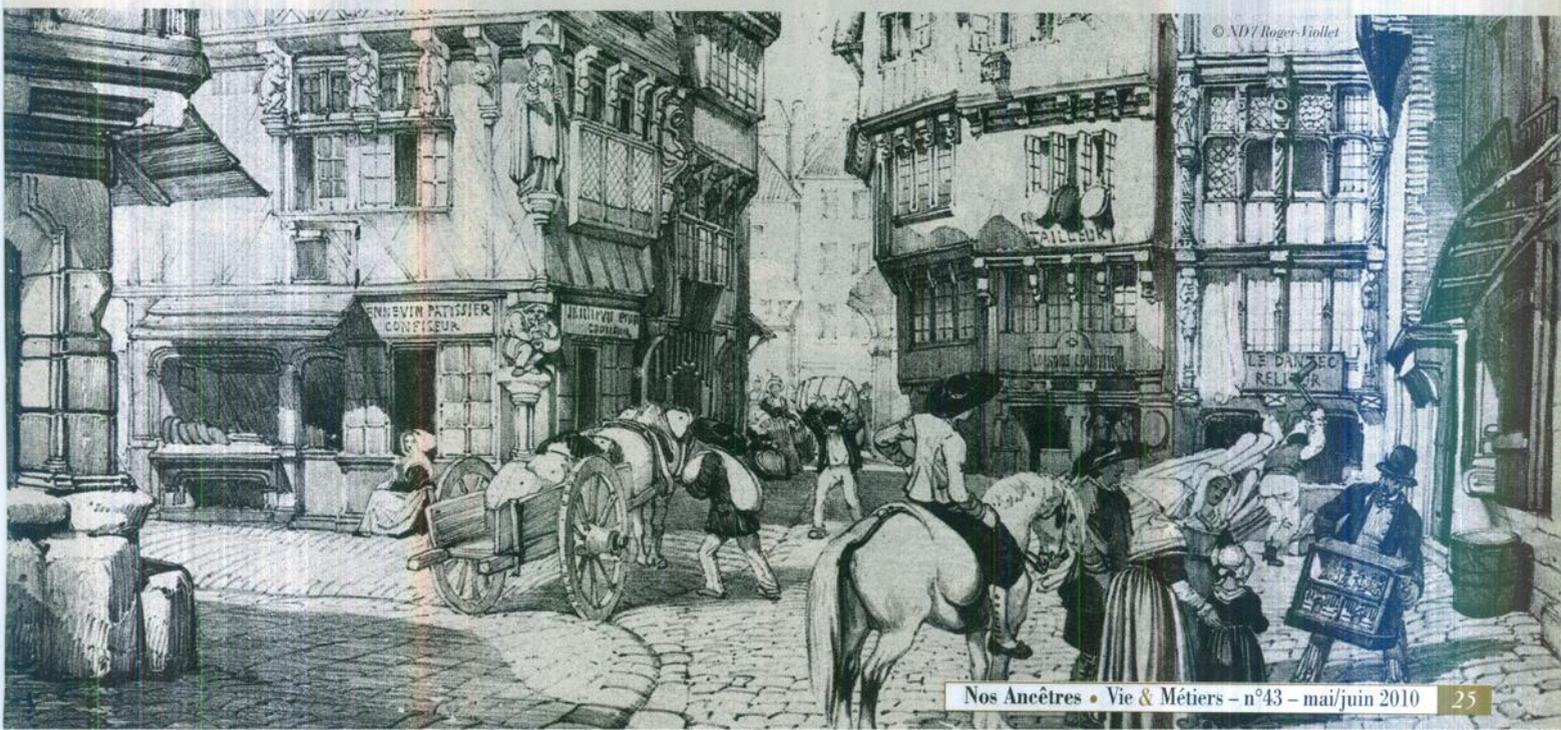
page 27

Un monde où se  
nourrir

page 46

(S') abriter,  
(s') exposer

page 65



**E**n suivant ce voyage, nul ne doit oublier que la plupart des objets du quotidien ont été biodégradés, sans laisser trace jusqu'à nous. Un manque amplifié par les lacunes des sources que les spécialistes de sciences humaines ont pu déchiffrer : fouilles archéologiques, archives écrites ou iconographiques, coutumes plus ou moins en voie de disparition.

Encore moins de réponse pour les questions que ces observateurs ont d'abord oublié de se poser. Par exemple, les gestes de nos ancêtres préhistoriques

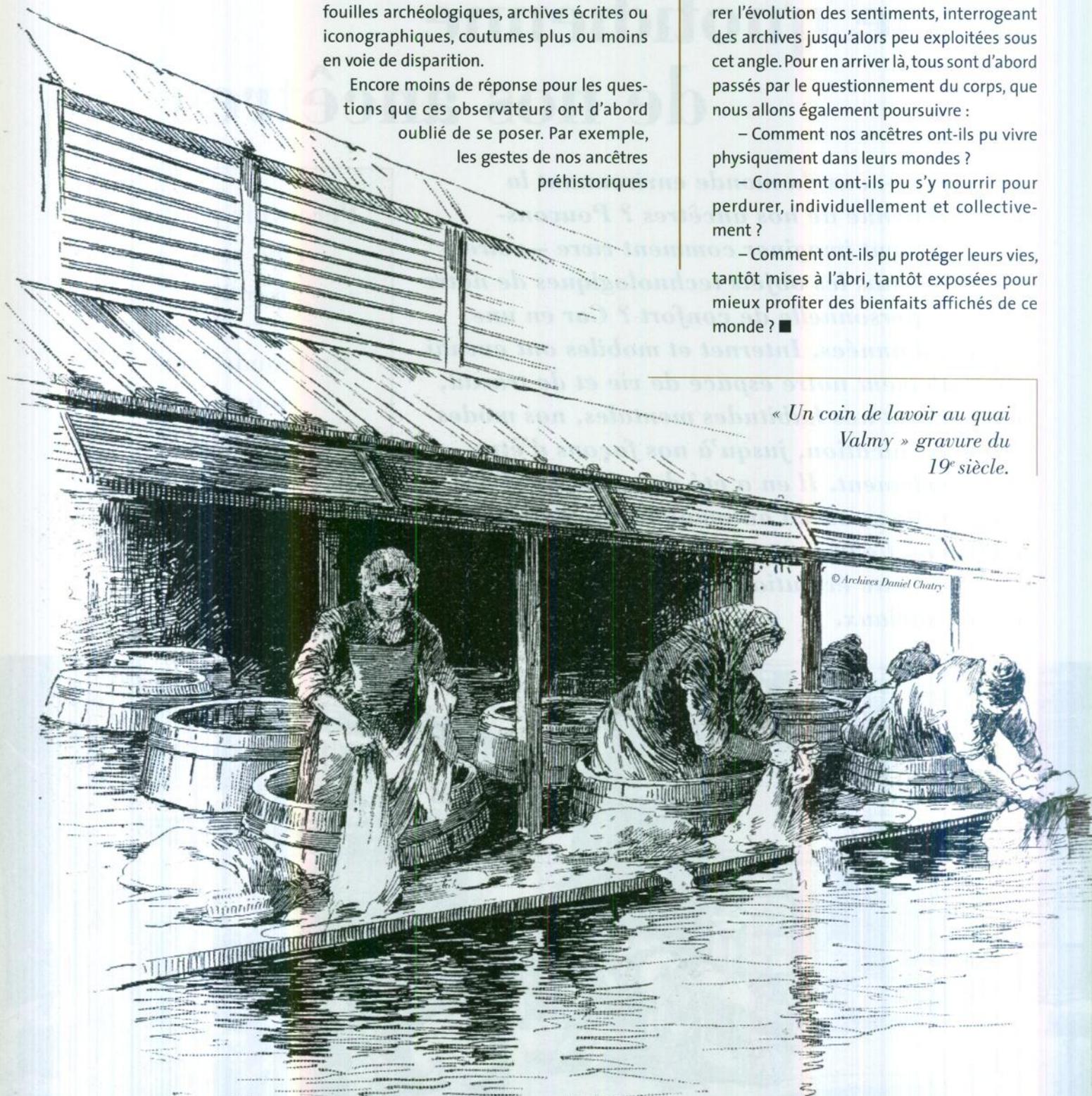
n'ont commencé à se révéler, jusqu'à pouvoir être reproduits dans la taille des silex, qu'avec de nouvelles techniques de fouilles mises au point il y a une cinquantaine d'années par l'anthropologue Leroi-Gourhan. Les historiens commencent seulement à explorer l'évolution des sentiments, interrogeant des archives jusqu'alors peu exploitées sous cet angle. Pour en arriver là, tous sont d'abord passés par le questionnement du corps, que nous allons également poursuivre :

– Comment nos ancêtres ont-ils pu vivre physiquement dans leurs mondes ?

– Comment ont-ils pu s'y nourrir pour perdurer, individuellement et collectivement ?

– Comment ont-ils pu protéger leurs vies, tantôt mises à l'abri, tantôt exposées pour mieux profiter des bienfaits affichés de ce monde ? ■

« Un coin de lavoir au quai Valmy » gravure du 19<sup>e</sup> siècle.

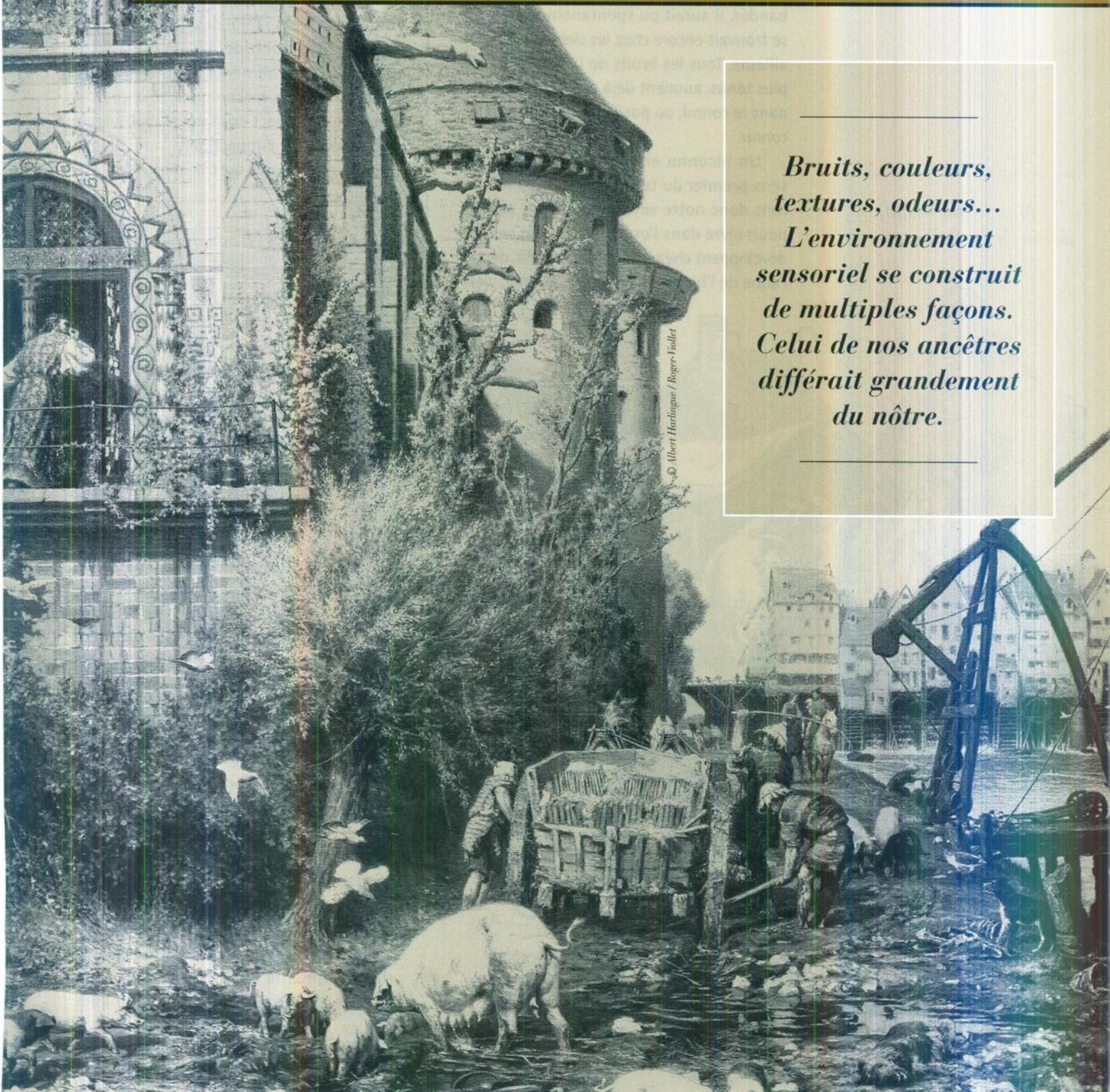


# P ercevoir par les cinq sens

---

*Bruits, couleurs,  
textures, odeurs...  
L'environnement  
sensoriel se construit  
de multiples façons.  
Celui de nos ancêtres  
différait grandement  
du nôtre.*

---



## *A chacun sa perception du monde !*

Contrairement à nous, si un de nos ancêtres avait été brutalement transporté dans une autre région les yeux bandés, il aurait pu spontanément dire s'il se trouvait encore chez les siens ou dans un ailleurs. Tous les bruits de la vie, jusqu'aux plus ténus, auraient déjà orienté sa réponse dans le connu, ou posé question face à l'inconnu.

Un inconnu en l'occurrence inouï, au sens premier du terme ! Nous commencerons donc notre voyage par l'ouïe, pour le poursuivre dans l'ordre où les cinq sens se développent chez l'embryon humain, depuis l'aube de l'humanité. Après le toucher, vien-

*Marché normand,  
dessin de H. Bellangé.*



dront odorat et goût. On oublie souvent que si les saveurs sont appréciées par les capteurs sensitifs de notre bouche, les goûts sont en fait perçus par ceux de notre nez, tout comme les odeurs. Même si les spécialistes actuels en dénombrent beaucoup plus, notre culture ne distingua longtemps que quatre ou cinq saveurs : sucré, salé, acide, amer, piquant.

Un autre registre entre dans la dégustation des mets : celui des saveurs. Ce mot tombé en désuétude désigne les autres propriétés des aliments : par exemple les caractéristiques mécaniques, rejoignant le toucher. Un aspect dont nous allons également découvrir l'impact dans la relation au monde, notamment avec la nourriture.

## *Écouter*

Pour nous engager dans notre voyage imaginaire, le plus simple est de fermer les yeux pour être à l'écoute, au plus près d'un monde sans vrombissement dans les rues ni tic-tac dans les maisons. De nos cinq sens, l'ouïe est le premier à se développer chez le fœtus. Avant même la naissance, des sons et des silences ont éduqué les oreilles.

C'est d'abord la **voix et la parole**, la **langue maternelle**, en particulier dans les régions où le parler local est demeuré langue des échanges jusque très tard dans le 20<sup>e</sup> siècle. Langue première, dans l'intimité familiale comme dans la négociation marchande des foires. Parmi celles parvenues jusqu'à nous, citons la langue d'oc au Sud dans toutes ses déclinaisons des Alpes à l'Atlantique, mais aussi, de l'Ouest à l'Est, le breton, le basque ou le platt, et encore le corse ou le créole par delà les mers. Toutes ces langues bues avec la chaleur du lait et la douceur des berceuses construisent une intelligence liée aux cinq sens. Mieux que toute autre langue, elles savent partager le rire, exprimer la douleur, parler aux siens proches comme aux animaux domestiques.

## Proximité animale

*La présence animale, sonore, caractérise le monde de nos ancêtres.*

La compagnie des bêtes domestiques, quotidienne autrefois, dès l'époque des premiers pasteurs nomades, peuple les heures **de nombreux cris animaux** : braiments, blatètements, beuglements, meuglements, mugissements, bêlements, miaulements, hennissements, aboiements, hurlements, jappements, couinements, grognements, piailllements, nasillements, cacardements, caquetages, roucoulements. On peut y ajouter les glougloutements à partir du 15<sup>e</sup> siècle, la découverte du Nouveau monde ayant rapporté en Europe des volailles jusqu'alors inouïes.

Les animaux domestiques dorment souvent tout près des humains, parfois sous le même toit. Raclements de sabots, ébrouements, battements d'ailes tapissent encore l'écrin du sommeil de tous. Jusque dans les gros bourgs ruraux, voire dans les petites villes, nombreux sont ceux qui, jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle et sans être paysans, élèvent quelques volailles pour les œufs, une ou deux bêtes à sabots pour le lait, le bât ou le trait. Chacun sait discerner, jusque dans la qualité des silences, l'activité rassurante de son cheptel vif ou les signes inquiétants d'un danger.

Dès la nuit tombante, l'oreille est aux aguets **des cris d'animaux sauvages**, quand gazouillis et croassements font place aux coassements et hululements, mais aussi aux hurlements, glapissements, grognements et couinements de bêtes à poil que l'on préfère ouïr loin du bétail et des stocks de nourriture.

Des spécificités harmoniques ont très tôt caractérisé les régions, selon la prédominance asine, chevaline ou bovine pour les bêtes de trait, ovine, caprine ou bovine pour la production laitière. Prépondérance que la spécialisa-



tion croissante de certaines contrées à partir du 18<sup>e</sup> siècle pour les animaux d'embouche finira par rendre exclusive.

Dans la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, cette harmonie s'appauvrit en cris pour s'enrichir partout en pétarades avec la motorisation. Plus aucun cri de bêtes de traits, encore moins de bât. Sédentaires ou migrants, les oiseaux sauvages sont partis sans retour, après assèchement des zones humides et arasement des haies qui leur offraient gîte et couvert.

*Une fileuse, un lit particulièrement rustique... et des vaches, au fond de ce logement à Cervières (Hautes-Alpes), vers 1900.*

## Activités humaines

*Les activités humaines complétaient le paysage acoustique.*

Les sons produits par l'artisanat puis l'industrie en extrayant puis façonnant les matériaux, ponctuaient également le monde de nos ancêtres. Dans les activités intellectuelles, songeons que **la simple lecture, longtemps apanage d'une élite,**

fut d'abord pratiquée à haute voix. Gerbert d'Aurillac, moine avant d'être pape, stupéfia ses contemporains par son aptitude à pratiquer la lecture silencieuse. Quant au calcul, nous-mêmes comptons encore inconsciemment à voix haute ou marmonnée dès que la tâche devient ardue.



© Roger-Viollet

Deux personnages calculant, l'un avec des jetons (à droite) et l'autre avec des chiffres (à gauche). Gravure d'après la Margarita philosophica, 1496.

Longtemps encore après l'invention de la machine à calculer (par Pascal, encore tout jeune garçon), le travail des comptables s'accompagna de crissements de plumes d'oie transcrivant les nombres calculés dans le claquement sec de jetons déplacés sur un abaque à colonnes ressemblant à un plateau d'échecs. M<sup>me</sup> de Sévigné ne calculait pas autrement, comme tous nos ancêtres de cette époque, tout au moins ceux que leurs professions ou conditions obligeaient à tenir comptabilité écrite. L'usage des tables à jetons persista longtemps dans toute l'Eu-

rope, pour vérifier les opérations calculées sur le papier avec les chiffres arabes. L'homologue anglais de notre Ministre des Finances est d'ailleurs toujours dénommé *Chancellor of Exchequer*, « chancelier de l'échiquier ».

Après tant de labeurs, passons aux musiques, d'abord perçues en direct. Il y a à peine plus d'un siècle que la présence physique des musiciens et instruments n'est plus indispensable au quotidien pour qu'une musique soit ouïe. Avant la généralisation des techniques d'enregistrement et de reproduction, un premier pas avait été franchi avec les automates et boîtes à musique. Ces merveilleux objets semblant doués de raison n'avaient toutefois supprimé que le musicien. Le son restait produit par de vraies lamelles métalliques mises en vibration par des procédés mécaniques de mouvement et de mémorisation. Cette première dissociation avait profondément stupéfié et ravi nos ancêtres du siècle des Lumières : les fortunés, ou leurs domestiques assez chanceux pour approcher ces objets de prix. Lesquels, bien plus tard, seront suivis par l'orgue de Barbarie et le piano mécanique aux touches mises en mouvement par une main invisible.

Pour l'ordinaire, la seule voix humaine accompagnait de sa chaleur petites et grandes heures tout au long de la vie dès le berceau. Tonalités variant avec les saisons, chansons de plein vent pour les labours aux champs, chansons de toile pour les fileuses, chansons de veillée au coin de l'âtre ou dans la chaleur animale des étables. **Chants rythmant les heures de labeur** répétitif pour mieux dépasser la fatigue, hissant les voiles chez les marins, rythmant la marche pour les soldats sur les terrains de manœuvre ou de combat.

Pour accompagner ou relayer ces voix, ici au travail, là au repos, les **instruments de musique** devaient être aisément transportables. Les flûtes d'os sont attestées dès la préhistoire. Le pipeau façonné puis joué par le petit berger nous vient probablement d'aussi loin que la flûte de Pan et les percussions aux bois et peaux moins pérennes. Dans certaines grottes ornées durant la préhistoire, des stalactites et draperies minérales peuvent tinter comme des cloches.

Peut-être étaient-elles utilisées ainsi, baignant les rituels d'une musique dont nous ne saurons jamais l'harmonie.

Plus près de nous, les lieux de culte des communautés les plus aisées s'enrichiront de divers instruments dérivés ou précurseurs de l'orgue, d'abord à eau (les hydrauliques, dont les racines remontent peut-être jusqu'au premier temple de Jérusalem), attestés à Rome et Byzance avant d'intégrer nos contrées dans les églises et synagogues. Dans les communautés les plus modestes, la voix humaine restera prépondérante, avec ou sans chorale, chantre relayant le son déchirant du chofar lors des grandes fêtes dans les synagogues. Plus tardivement viendra l'harmonium, moins onéreux.

Dans le même temps, le profane avait commencé à être dissocié du religieux dans les arts sollicitant l'écoute. Le **son des cloches** résonna longtemps sur les deux registres, rythmant offices religieux, fêtes et deuils, réunions des communautés, alarmes (incendies, guerres...).

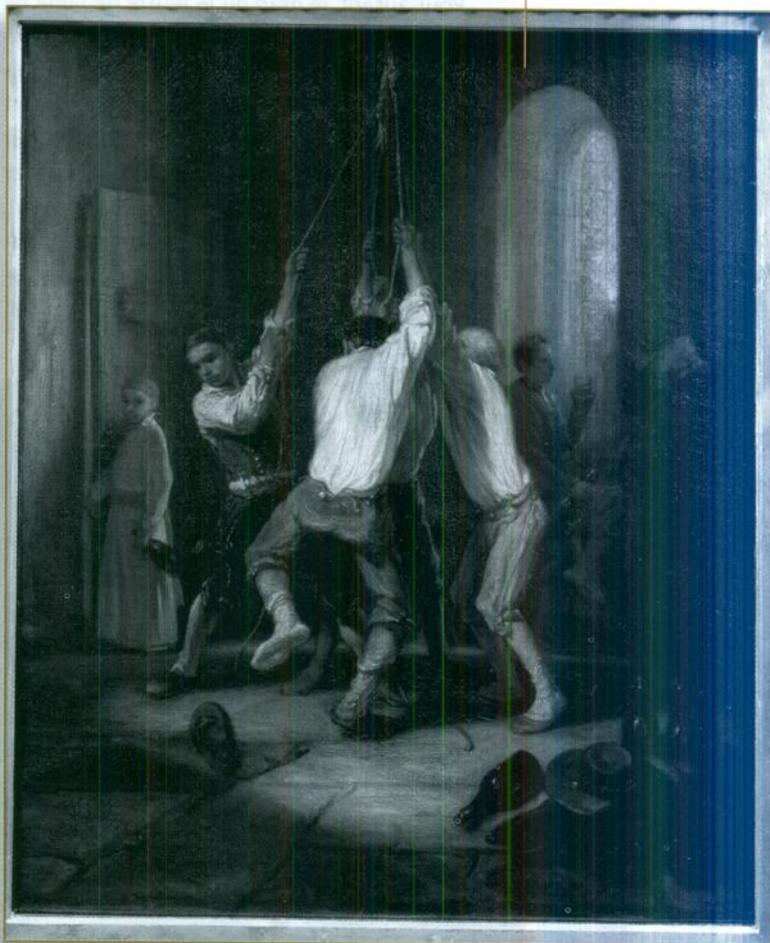
**La plupart des musiques et chants « traditionnels » ont été transmis oralement**, chaque génération apportant ses variantes et nouveautés. Chaque contrée a construit son alchimie. Les musiciens allaient souvent par paires, l'un construisant le rythme ou tissant le bourdon, l'autre brochant la mélodie. Le couple galoubet-tambourin provençal répondait ainsi aux inséparables biniou-cornemuse des fest-noz bretons, tandis que la bourrée auvergnate ne pouvait s'entendre sans le martèlement de sabots des danseurs au son de la cabrette. Celle-ci fut remplacée plus tard par l'accordéon, d'abord diatonique. Lequel pouvait aussi tenir à lui seul la partition, tout comme avant lui les vielles à roue. Sans oublier le violon, longtemps joué assis, posé verticalement tête en bas sur la cuisse du violoneux. Tous instruments pouvant, comme le « piano à bretelles », courir les chemins sur le dos de leur musicien, de bals en défilés festifs, de noces en marchés, de cabarets en chambrées d'ouvriers.

Le répertoire des chants traditionnels était connu de tous. Puis la TSF des premières radios sans fil popularisera les derniers succès de cabarets, mieux que les gramophones

à manivelle des classes aisées. Dans les villes, avec les progrès de l'alphabétisation et avant l'avènement du microsillon accessible à toutes les bourses, chacun pouvait acheter texte et musique vendus à la feuille par les musiciens et chanteurs de rues, jusqu'au début des années 1960.

Avant de clore cette fugace évocation des paysages sonores de nos ancêtres, souvenons-nous que **partout, dans les grandes villes comme dans les modestes hameaux, résonnaient pleurs, rires et cris d'enfants jusqu'à la tombée de la nuit**. Au 19<sup>e</sup> siècle, le malthusianisme, politique prônant la restriction démographique, va diminuer la taille des maisonnées. Un mouvement d'abord perceptible dans les beaux quartiers et les maisons bourgeoises. Les quartiers des cités ouvrières resteront les derniers à connaître une forte natalité, dans des familles issues du petit peuple des campagnes françaises, puis de divers pays d'Europe et de l'empire colonial francophone.

*Les sonneurs de cloches, peinture d'Alexandre Gabriel Decamps (1803-1860).*



© Photo Jossé / Leemage

## Toucher

### Textures et matières d'antan créent un monde différent du nôtre.

Commençons au plus près du corps, avec la **texture des vêtements**, d'abord taillés dans les peaux animales. Celles-ci, plus ou moins souples après tannage, ainsi que les chaudes fourrures à la douceur incomparable, vêtirent couramment des milliers de générations de nos ancêtres avant de devenir l'apanage ostentatoire des nobles et fortunés.

Les vestiges archéologiques manquent pour savoir si le tissage de la laine a précédé, accompagné ou suivi celui des premières fibres textiles, sauvages comme la ronce ou l'ortie, cultivées comme le chanvre et le lin. Pour autant, le drap ou le feutre de laine ne sont pas aussi doux que les fourrures. Beaucoup plus rêche est la toile de chanvre fraîchement tissée, comme celle de lin pourtant plus fine. Certains riches faisaient assouplir leurs chemises neuves en les faisant porter par leurs domestiques, tandis que partout, jusqu'au 20<sup>e</sup> siècle, on taillait langes et brassières dans des tissus assouplis par l'usage. Il en est de

même pour les draps de toile, dont l'utilisation en literie a d'abord été un luxe.

Cette distinction textile s'est ensuite déplacée vers l'usage des fibres exotiques les plus douces à caresser : soieries importées d'Extrême Orient réservées d'abord aux très puissants (imitées quelques siècles plus tard par les premières soies artificielles du 19<sup>e</sup> siècle), puis tissus synthétiques du 20<sup>e</sup> siècle. Quant au coton, il était couramment employé dans le monde méditerranéen antique où plongent les racines arabes de son nom *al kutun*. Son usage n'a commencé à s'étendre en Europe qu'à partir du 18<sup>e</sup> siècle. Toutefois, **le linge de corps en coton n'atteindra vraiment les classes les plus pauvres qu'au 19<sup>e</sup> siècle**. Plusieurs décennies après la création des bonneteries industrielles, sa douceur gagnera peu à peu toutes les peaux. D'abord avec les caleçons longs et maillots de corps (inventés par Maillot dans les années 1830), puis en caleçon demi-long pour les enfants avant d'en arriver au *slip* du 20<sup>e</sup> siècle, après le sacre de la culotte « Petit Bateau » (médaillée à l'exposition universelle de 1937).

Jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, **chez les plus humbles, hommes et femmes, aux champs comme dans les ateliers, le seul sous-vêtement était la chemise de toile de chanvre portée très longue**, pans rassemblés entre les cuisses. Elle n'était changée que le dimanche. Souvent, on ne la quittait pas même pour dormir. Sinon, il fallait bien s'en revêtir au petit matin d'hiver, encore humide de la sueur de la

*Les plus humbles n'eurent longtemps pour seul sous-vêtement qu'une chemise de toile de chanvre portée très longue, et changée seulement le dimanche.*



© Archives Daniel Chatry

veille, glacée dans les chambres sans chauffage. Pour adoucir le coucher, le lit pouvait avoir été baigné d'un « moine » : il s'agissait d'une structure en bois équipée de plaques métalliques à la base et sur le dessus, et dans laquelle on plaçait des braises issues de la cheminée. On se munissait aussi souvent d'une bouillotte d'eau chaude, voire d'une brique vernissée ou d'un galet lisse emmaillotté d'un vieux tissu, diffusant encore quelques heures la chaleur accumulée dans l'âtre ou dans le fourneau.

Un autre geste quotidien amène des choix stratégiques variables selon les époques et les moyens techniques ou financiers. Car on ne peut occulter, en matière de douceur, **l'importance des précurseurs de notre papier hygiénique**. Perdurant jusque dans nos modernes publicités, cette qualité a toujours été recherchée pour le « *torchecul* ». Le geste purificateur n'alla pas toujours de soi, d'après certains auteurs évoquant jusque dans les époques historiques, les chemises « dorées » de gens pauvres ou négligents.

Lorsque ces besoins étaient accomplis hors de l'habitat, les matériaux naturels ne manquaient pas à portée de main : terre, bâton, feuille, mousse. voire de simples cailloux dont usaient déjà les anciens Grecs : trois pierres si elles étaient raboteuses, quatre si elles étaient lisses, selon Aristophane. Nos ancêtres gallo-romains ont pour leur part pu connaître l'éponge des latrines communes. L'emploi de feuilles d'arbres quant à lui a probablement donné son origine étymologique aux « feuillées », latrines de campagne des militaires et des scouts. Une poignée de paille ou de fougère des litières animales était toujours à portée de main des ruraux se soulageant près de leurs bêtes.

C'est dans les classes les plus aisées que l'on trouvait une grande variété de matériaux en réponse au souci constant de douceur : mousses séchées après cueillette dans les bois, laine, étoupe (Richelieu usant de celle du chanvre bien que celle du lin soit plus douce et préférée du roi), son pour le poète Scarron, toile, damas, velours, satin... jusqu'à la dentelle pour la Du Barry. On usa aussi beaucoup de vieux papiers, comme



l'ont révélé les fouilles des latrines du Louvre contenant plus de sept cents cachets de cire des 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, seuls vestiges des documents ayant trouvé là une ultime utilité !

Quant au papier-toilette spécifiquement fabriqué pour cet usage, s'il apparut dans les pays anglo-saxons au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, il resta longtemps un luxe. La plupart de nos aïeux employaient encore, un siècle plus tard, du vieux journal découpé, accroché en liasse de feuilles calibrées dans la cabane au fond du jardin ou dans les toilettes, privées ou partagées sur le palier. Et même lorsque l'usage du « PQ » commença à se généraliser dans la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, ses fines feuilles lisses de papier « bulle corde » ocré, puis son papier « crêpe » coloré des années soixante sont bien loin du moelleux de nos modernes rouleaux de papier « ouaté ». Se rapprochant des mousses aristocratiques, celui-ci nous fait en quelque sorte toucher par le fondement un confort que nombre de nos ancêtres n'ont jamais atteint.

Pour d'autres objets d'usage quotidien, la dualité rugueux/lisse resta longtemps un marqueur de classes sociales. Elle correspondait aux mains calleuses/blanches façonnées par les activités dominantes : en contact direct avec les matériaux et les manches d'outil chez les prolétaires, ne

« Feuillées » dans une gare, de l'armée française, pendant la guerre de 1914-18.

manipulant que des objets légers et lissés (parchemins, papiers, tissus soyeux, métaux polis, bois patinés) pour les plus enrichis dans les rentes ou le négoce. **On peut suivre dans nombre d'inventaires après décès la démocratisation progressive des objets plus raffinés, plus doux au toucher.** Certaines familles d'artisans, accédant à la bourgeoisie en devenant industriels au cours du 19<sup>e</sup> siècle, ont pu ainsi passer en une génération des ternes couverts de fer à l'argenterie miroitante, des raides bancs de bois et chaises de paille aux moelleux fauteuils de velours, de la grossière faïence ordinaire à la fine porcelaine, du pot de chambre en rugueuse terre cuite à la chaise percée capitonnée, du plancher mal jointif sonnante sous les sabots aux tapis de laine effleurés par les lisses semelles de cuir...

## Humer

### L'odorat participe à sa manière à la (re) connaissance du monde.

**E**n matière d'odeurs, nous ne remarquons souvent que les plus extrêmes, capiteuses ou nauséuses. Commençons par les désagréables, au premier rang desquelles se trouvent celles des excréments. Notons que, parmi les « *torche-culs* » évoqués précédemment, les plus sophistiqués sont associés, non à l'accroupissement primitif, mais à des installations en position assise. Cette posture octroie une prise de distance avec les matières et surtout avec les odeurs associées tant à l'opération en cours qu'à celles des prédécesseurs.

« *Nécessité n'a point de loi* », gravure du 18<sup>e</sup> siècle.



## Des « superflus » très odorants

**L**e voisinage des bouses, crottes et crottins avec l'habitat humain était déjà coutumier des éleveurs encore nomades. En maintes régions, l'habitat sédentaire abritait sous un même toit les humains et leurs troupeaux. À l'exception toutefois du cochon, omnivore dont les excréments ont beaucoup plus de fumet que ceux des herbivores. Longtemps, on mesura l'aisance d'une famille d'éleveurs à la taille de son tas de fumier. L'élevage industriel modifia ces pratiques à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, éloignant les vastes hangars d'élevage de l'habitat (d'autant qu'un cheptel nourri avec du « tous-aliments » granulé enrichi de protéines exotiques, chimiques ou animales, produit des excréments fleurant beaucoup moins bons que les fumiers des troupeaux de nos ancêtres !). Jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, le seul coin de campagne vraiment empuanti par les activités rurales était

probablement le site, en bordure de basses eaux calmes, où on laissait pourrir (« *rouir* ») les tiges de chanvre après récolte, pour mieux en détacher les fibres destinées aux textiles et cordages.

L'air était-il plus délicat dans les plus nobles demeures ? Le Versailles du roi Soleil est resté célèbre, tant pour sa lumineuse galerie des Glaces que pour la puanteur y régnant.

En dépit d'une cohorte de porte-seaux permettant de se soulager à son aise, **nul n'hésitait à déposer son superflu entre deux portes ou dans l'embrasure d'une fenêtre** de ce palais. Le premier *water-closet* installé plus tard par Louis XVI ne changea rien au fond du problème, puisque réservé au seul usage du couple royal. S'il en était ainsi dans les lieux

les plus raffinés de la haute société, que dire de l'ordinaire ? A commencer par les églises, fréquentées par tous, dans lesquelles des odeurs indescriptibles filtraient d'entre les dalles sous lesquelles on inhuma longtemps les corps des plus riches défunts. Miasmes que les volutes d'encens ne parvenaient pas toujours à estomper.

Pouvait-on respirer plus à l'aise dans les rues ? L'air y fut longtemps vierge des gaz et fumées de notre progrès. Mais les passants s'y trouvaient plus souvent qu'à leur gré victimes de situations scatologiques volontiers croquées par les dessins humoristiques aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Partout, faute de tout-à-l'égout, **chacun(e) vidait son pot de chambre dans la rue**, directement par la fenêtre pour les plus paresseux. Dans tous les départements, au 19<sup>e</sup> siècle et encore parfois au début du 20<sup>e</sup>, des pages entières d'archives sont consacrées à l'air nauséabond des principales villes. Grandes et petites rues, pavées ou non, devaient cette puanteur à la fange dont elles étaient immuablement engluées par temps de pluie, empoussiérées par temps sec. Cet ahurissant tapis était un succédané de toutes les activités riveraines. Tout résidu liquide ou solide finissait à la rue : déchets et eaux usées de cuisine des maisons, tavernes, boucheries et autres lieux de préparation de nourriture, déjections des porcs et volailles élevés, puis sacrifiés dans les cours d'où l'on éjectait tripes et plumes. Durant les siècles séparant les latrines publiques gallo-romaines des premiers chalets de nécessité et autres vespasiennes du 19<sup>e</sup> siècle, s'ajoutait à ce cloaque la contribution des passant(e)s soulageant un besoin pressant dans une encoignure. Rendus obligatoires à Paris par ordonnance royale depuis 1531, les puisards associés aux latrines privées sont restés cantonnés aux plus belles demeures. En outre, ils se révélèrent souvent obsolètes par manque d'entretien.

Le tout-à-l'égout n'assainit nos villes de ces cloaques que très progressivement, commençant par la capitale et les cités les plus aisées, parallèlement à l'arrivée de l'eau et du gaz (pas encore à tous les étages !). Dans les bourgades plus modestes, nombre de maisons ne furent raccordées aux égouts qu'au



© Musée Carnavalet / Roger-Follet

aux communes d'aujourd'hui jusqu'au cours du 20<sup>e</sup> siècle. Au crépuscule ou dès potron-minet, une cohorte quotidienne de femmes allait vider, qui son pot de chambre, qui le seau d'aisance de la famille (la sienne, ou celle que l'on servait). Les édiles étant toutefois plus vigilants, cette vidange ne se fit plus dans la rue, mais directement dans la rivière ou dans les grilles sur égout, aménagées à cet effet dans certains carrefours.

Les services de nettoyage des voiries et d'évacuation des déchets ne s'établirent que lentement, à partir du 19<sup>e</sup> siècle, d'abord dans les principales rues et places de marché. L'usage des poubelles est indissociable de ce nouveau paysage urbain, Paris ayant donné – par le biais d'un de ses préfets de police – le nom et la pratique d'un récipient destiné à contenir l'indicible.

« John Bull à Paris, entre une douche et une odeur nauséabonde ! », dessin humoristique. Ce voyageur anglais du 18<sup>e</sup> siècle découvre que les passants de la Ville lumière se soulagent où bon leur semble...

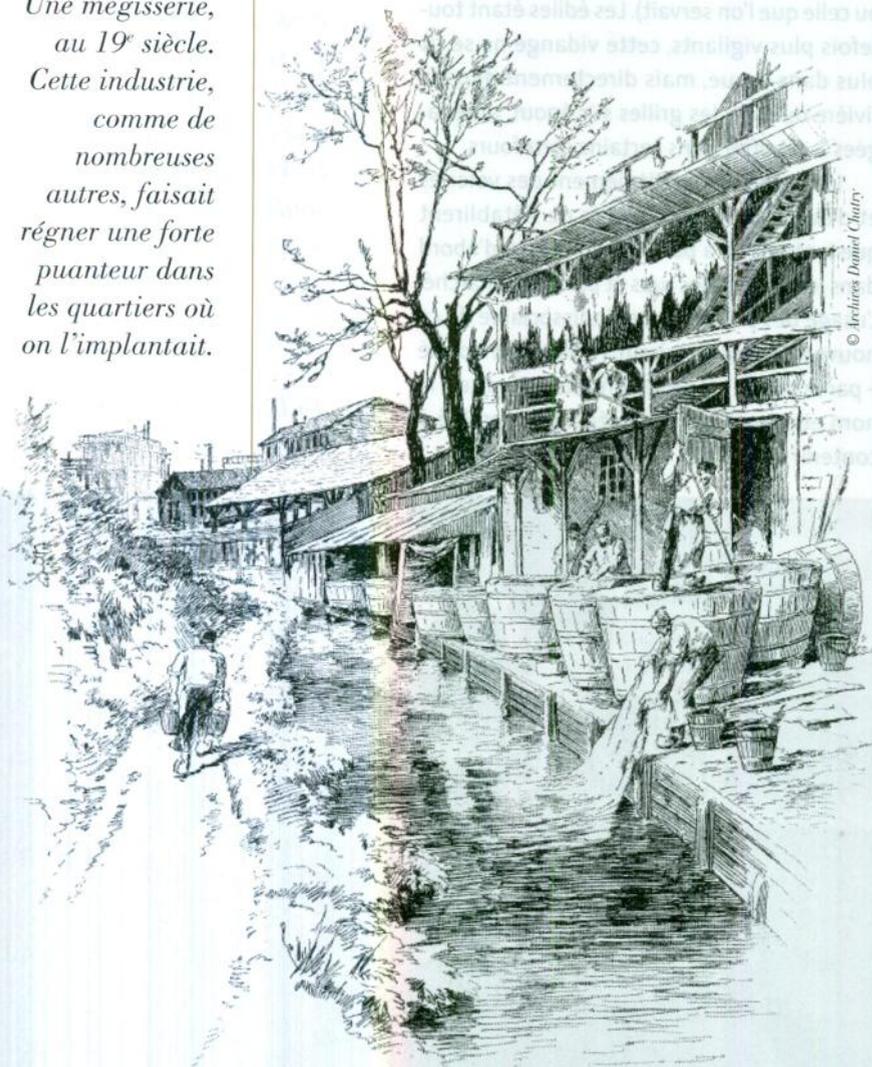
Balayeuse à cheval, Paris, 1908.



© Jacques Boyer / Roger-Follet

La puanteur régna encore plus durablement dans les quartiers industriels, où étaient cantonnées de longue date les activités productrices de miasmes : traitement des carcasses animales, peaux, fibres et tissus dans divers bains de produits puants, corrosifs, voire toxiques, fumées des fours cuisant les terres, faïences ou porcelaines, calcinant les pierres à chaux et à plâtre. Après le milieu du 19<sup>e</sup> siècle s'ajoutèrent les émanations des usines brûlant du charbon, puis des produits pétroliers, pour fabriquer divers produits chimiques. Les sous-produits rejoignaient tels quels les cours d'eau auprès desquels les premières fabriques s'étaient établies pour utiliser la force motrice hydraulique. Les eaux étaient désormais parfumées aux couleurs des teintureries, au sang des abattoirs, à la chaux et aux urines des tanneries et mégisseries, au chlore des fabriques d'eau de Javel...

*Une mégisserie, au 19<sup>e</sup> siècle. Cette industrie, comme de nombreuses autres, faisait régner une forte puanteur dans les quartiers où on l'implantait.*



## Hygiène corporelle



*Jeune femme à sa toilette, au 19<sup>e</sup> siècle : bain et parfum font partie des nouveautés de l'époque.*

Contrairement à nos oreilles, durablement sensibles à tous les sons, notre nez finit par s'habituer aux odeurs, même déplaisantes, lorsque nous y baignons en permanence. On peut donc supposer que **nos ancêtres n'étaient guère incommodés par une grande part des odeurs corporelles imprégnant les peaux, vêtements et logements**. Pour autant, c'est pour se mettre quelque peu à distance des miasmes qu'un médecin inventa le stéthoscope au 19<sup>e</sup> siècle. La distinction sociale recommençait en effet à différencier les corps lavés de ceux qui ne rencontraient jamais l'eau, la peau seulement essuyée avec un linge sec. Cette toilette « sèche » régna en Europe à partir du 16<sup>e</sup> siècle, chez les pauvres comme chez les plus riches. La crainte de la syphilis, qu'on pensait véhiculée par l'eau, avait conduit à fermer étuves et bains publics médiévaux.

**Nos aïeux les plus distingués ont cherché à plaquer le masque du parfum sur la source des mauvaises odeurs, surtout à partir du 18<sup>e</sup> siècle où débuta un changement de sensibilité olfactive.** Pour les parfums corporels, chaque époque a connu sa mode, plus

ou moins musquée jusqu'à Louis XIV, fleurie à partir de Louis XVI, pour revenir au musc, avec ambre et civette sous Napoléon (dont on sait la passion érotique pour les odeurs fortes). L'âge d'or du parfum commença à la Restauration, avec le retour des senteurs florales dont la légèreté accompagnait des corps lavés de temps en temps... du moins chez les plus riches, introduisant le « tub » dans leurs logements, à l'instar des Anglais ! Les plus modestes attendront le 19<sup>e</sup> voire le 20<sup>e</sup> siècle pour fréquenter les bains publics ouvrant peu à peu dans les villes puis les bourgs.

Bien avant l'arrivée de l'eau courante au robinet, la savonnette parfumée remplaça le savon de Marseille dans les moins modestes logis, associée à l'eau de Cologne pour les grandes occasions. La toilette au broc et à la cuvette de faïence ou de fer émaillé au décor fleuri signa encore longtemps l'avancée du « propre » synonyme de « fleurant bon » vers toutes les classes sociales.

## Le plaisir des volutes

Une autre odeur va régner, omniprésente dans les lieux publics à partir du début du 19<sup>e</sup> siècle jusqu'à l'aube de notre millénaire : **le tabac**. Arrivé entre autres produits exotiques après la découverte des Amériques, il fut introduit en France par l'ambassadeur Nicot, grâce à Catherine de Médicis. Qu'on en usât par recommandation médicale ou par plaisir, il était vendu par les apothicaires, longtemps indistincts des « marchands d'épices ».

Le tabac fut d'abord prisé, y compris dans la bonne société, sous forme de poudre violemment aspirée par le nez. On peut imaginer l'haleine ainsi produite. Tout comme celle due à la chique, préférée dans les milieux les plus prolétaires, indissociable de jets de noire salive odoriférante, au mieux dans un pot, au pire sur le sol garni de sciure des estaminets. Moins dangereuses que la cigarette pouvant embraser tout un navire, chique et pipe eurent longtemps la préférence des marins. Au cours du 19<sup>e</sup> siècle, le

tabac des classes aisées se distingua du rustre d'abord par le cigare, savouré avec les digestifs dans ces haut-lieux de sociabilité masculine qu'étaient les fumoirs des maisons distinguées.

Même après la commercialisation de cigarettes prêtes à fumer, **les femmes restèrent longtemps à l'écart de ces pratiques associées à la « mauvaise vie »**. Le coup d'envoi de la tabagie pour toutes fut donné en 1929 avec l'idée publicitaire d'un fabricant de tabac américain. Lors d'une manifestation revendiquant l'égalité des sexes, un groupe de suffragettes défila avec de longs fume-cigarettes tenus ostensiblement au bout des doigts. La tabagie gagna peu à peu toutes les classes et tous les sexes au cours du 20<sup>e</sup> siècle. Celles et ceux voulant maintenir un signe ostentatoire de distinction sociale usaient de fume-cigarette, de tel tabac parfumé, de telle marque promue par tel film, américain si possible.

La récente loi Evin, en proscrivant en France l'usage du tabac dans les lieux publics, nous a soudain fait réaliser que **cette fumée, comme autrefois celle de l'encens dans les églises servant de lieu d'inhumation, masquait d'autres odeurs incommodes.**

En l'occurrence, celles d'humains en transpiration en milieu confiné. Émanations que les usagers et gérants de boîtes de nuit tentent de masquer à grand renfort d'eaux de toilettes et de parfums d'ambiance, rejoignant sans le savoir leurs ancêtres des grands siècles où l'eau fut bannie des ablutions.

*Homme battant le silex de son briquet avec une pièce en acier pour en enflammer la mèche de coton (1910).*



© Jacques Boyer / Rogers-Viollet

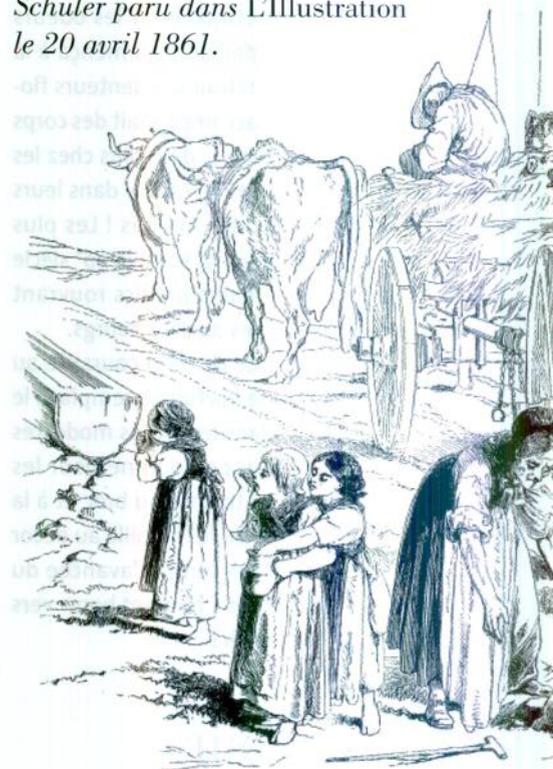
## Goûter

### Sucre

Nous oublions souvent que la **confusion sucré/salé régna longtemps sur la table de nos ancêtres**, dans la succession aléatoire des aliments, voire dans la composition d'un même mets. Pour autant, le goût sucré était déjà présent dans les bouches autrefois. Dès l'aube de l'humanité, le miel fut le premier agent sucrant. Il le reste dans des confiseries traditionnelles, comme l'inégalable nougat dur provençal et les moins connus « suce-miel » et « chiques » d'Allauch. Le second produit sucrant fut la mélasse, obtenue par cuisson de vin ou de raisin jusqu'à réduction de moitié. Sur notre territoire, il fallut attendre l'arrivée de la vigne, il y a moins de deux mille ans, pour qu'elle soit employée. Le mot confiture n'est attesté en français qu'à partir du 13<sup>e</sup> siècle. Le sucre de canne venait quant à lui d'Orient. Les Arabes l'ont produit en Sicile et en Andalousie (*sukkar* mot indien avant d'être arabe, donnera *zucchero* italien). C'était un grand luxe, avant que nous n'exploitions conjointement la canne et les esclaves des Antilles et Amériques. « *Le sucre ne fait mal qu'à la bourse* » écrivait encore le gastronome Brillat-Savarin en 1826, déplorant dans le même temps ses amalgames et transformations abusives.

Au 17<sup>e</sup> siècle, Olivier de Serres ne mettait sur sa table des confitures au sucre que lorsqu'il recevait des hôtes « honorables ». Ceux de « moyenne étoffe » se voyaient proposer des confitures au moût de raisin, donc à la mélasse, tandis que les « gens de petite étoffe » n'avaient que de la marmelade, sans autre édulcorant que celui des fruits. L'absence d'agent sucrant se retrouve dans certains desserts encore familiers des campagnes jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle. On mettait à profit la chaleur résiduelle du fournil pour y cuire des pommes ou des poires enveloppées d'un carré de pâte à pain. Avec les tartes ou tourtes aux prunes, fraîches ou

Le tonneau de mélasse, dessin de Schuler paru dans L'Illustration le 20 avril 1861.



sèches, c'était un régal pour les enfants, les jours de cuisson du pain.

**Le sucre de betterave mit enfin confitures, confiseries et pâtisseries à la portée de tous.** Il fallut pour cela attendre sa diffusion, après mise au point du procédé industriel de fabrication par Benjamin Delessert en 1812, pendant le blocus lié aux guerres napoléoniennes.

### Salé

Le sel n'est pas qu'un agent de sapidité améliorant la dégustation des aliments. Il fut longtemps le **principal agent conservateur de denrées périssables**, d'abord utilisé près des zones productrices (bords de mers, salines et sources salées). L'exploitation du sel est d'ailleurs attestée à partir de l'agro-pastoralisme néolithique, transporté à de grandes distances des sites de production eu égard aux moyens de transport de l'époque.

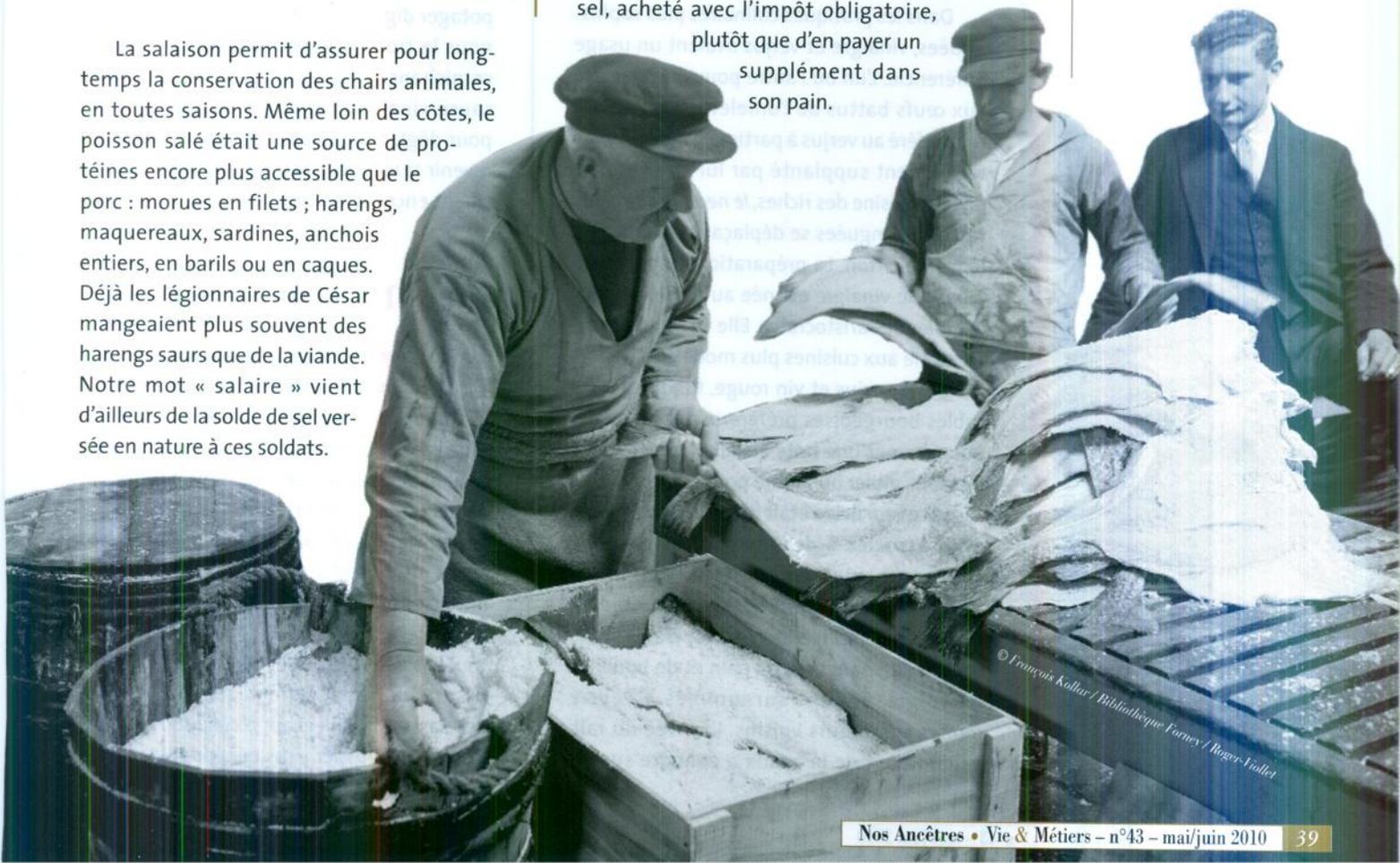


La salaison permet d'assurer pour longtemps la conservation des chairs animales, en toutes saisons. Même loin des côtes, le poisson salé était une source de protéines encore plus accessible que le porc : morues en filets ; harengs, maquereaux, sardines, anchois entiers, en barils ou en caques. Déjà les légionnaires de César mangeaient plus souvent des harengs saurs que de la viande. Notre mot « salaire » vient d'ailleurs de la solde de sel versée en nature à ces soldats.

Pour les légumes, les **méthodes de lactofermentation au sel** sont encore importantes dans certaines régions, en particulier dans le Nord-Est avec la choucroute (que certains disent venue avec les Huns). Celle de chou est bien connue, mais il en existe aussi une de navets, consommée en Alsace. Les haricots verts furent également conservés en saumure, avant les conserves et congélateurs. Riche en vitamines C, la choucroute faisait partie des réserves essentielles embarquées à bord des navires au long cours, afin de prévenir le scorbut, une fois les vivres frais consommés. Tous ces produits, même après dessalage d'une nuit entière dans l'eau douce, conservaient une saveur fortement salée.

Le beurre salé, indissociable des tables et tartines normandes et bretonnes contemporaines, fut avant tout un moyen de conserver ce sous-produit du lait plus durablement que le beurre de motte frais. Quant au pain, il fallut attendre un siècle après la suppression de la gabelle par la Révolution pour que les boulangers salent leur pâte. Le particulier préférerait saupoudrer sa tartine avec son propre sel, acheté avec l'impôt obligatoire, plutôt que d'en payer un supplément dans son pain.

*Salage de morues et mise en caisse, à Fécamp (Seine-Maritime), vers 1932.*



## A cide

**L**a note acide eut beaucoup d'importance dans la cuisine française, sous forme de vinaigre et surtout de verjus. Très utilisé au Moyen Age, celui-ci était obtenu dans le Midi à partir de jus de raisins verts cuits jusqu'à consistance de sirop épais. Ailleurs, on pouvait aussi en élaborer avec toutes sortes de plantes vertes et acides comme l'oseille ou le blé vert. On l'utilisait dans le bouillon de cuisson du poisson pour compenser la fadeur et la saveur d'étang. Dans les cuisines les plus pauvres, il était aussi mêlé au vinaigre. On le versait dans la poêle après fricassée de « mou » (entendez de cœur, rate et poumon). Son acidité compensait alors les saveurs douceâtres de ces abats, dont seul le cœur est encore consommé de nos jours. Il en était de même pour les rognons, longuement mijotés dans une sauce au vin, vinaigre et/ou verjus, après avoir trempé dans une eau vinaigrée. Tous ces apprêts étaient destinés à éliminer ou masquer l'odeur *sui generis*.

Dans les pratiques culinaires plus sophistiquées, vinaigre et verjus avaient un usage différencié. L'un ou l'autre pouvait être mêlé aux œufs battus de l'omelette. Le vinaigre fut préféré au verjus à partir du 17<sup>e</sup> siècle, puis totalement supplanté par lui au 18<sup>e</sup> siècle dans la cuisine des riches, le *nec plus ultra* des tables distinguées se déplaçant ensuite vers le jus de citron. La préparation en gibelotte à base de vinaigre est née au 18<sup>e</sup> siècle pour le gibier des aristocrates. Elle va s'étendre au 19<sup>e</sup> siècle aux cuisines plus modestes, parfois mêlée de verjus et vin rouge, tandis que les tables bourgeoises préféreront le vin blanc pour donner une note acide à leur fricassée de lapin, gibier ou même poisson.

**La saveur acide était dépréciée lorsqu'elle était associée à des nourritures pauvres**, comme le seigle, produit sur des terres tout aussi acides, impropres à la culture de céréales plus nobles. Les habitants rouergats du Ségala, mangeurs de pain et de bouillies de seigle, étaient surnommés « ventre jaunes » par leurs voisins. L'arrivée du rail, acheminant de la chaux à épandre sur les

terres pour en abaisser le pH, leur permit de cultiver d'autres céréales.

**L'acidité caractérisait aussi la plupart des vins produits pour l'autoconsommation dans des régions peu favorables à la viticulture**, d'où elle a depuis disparu. Souvent on atténuait ce défaut en le diluant pour obtenir la « piquette », boisson rafraîchissante servie aux domestiques et aux ouvriers agricoles. Le *Larousse Ménager* de 1926 mentionne encore les sirops de vinaigre aux fruits rouges qui « en petite quantité dans l'eau, servent de boisson d'été ». D'autres préparations, à base d'autres végétaux fermentés, rafraîchissaient le palais de nos ancêtres. Elles étaient plus ou moins acides, plus ou moins pétillantes, comme la « frênette » à base de feuilles de frêne.

De nos jours, nous connaissons une certaine régression de l'acidité sur nos papilles. Elle n'est pas terminée. Qui fait encore du vinaigre rosat, à base de pétales de rose, dont raffolait Olivier de Serres qui nous en a laissé sa recette au 17<sup>e</sup> siècle ? Qui fait encore de la soupe à l'oseille ? Peut-être dans le Sud de la France, où cette herbe figure dans tout potager digne de ce nom. Quant au vinaigre, nous le trouvons encore dans nos pots de cornichons et autres pickles, sans oublier la sauce vinaigrette qui lui doit son nom. Et pour déglacer les cocottes après y avoir fait revenir la viande, pour ceux et celles qui cuisinent encore un peu...

## A mer et piquant

**L'amer flatte peu nos palais, tout comme ceux de nos ancêtres.** On le trouve dans certaines salades, sauvages ou cultivées comme l'endive. Dans certaines régions, on apprécie encore les apéritifs à base de gentiane. Reste la bière, que nos ancêtres gaulois fabriquaient et consommaient bien avant de connaître viniculture et viticulture importés par le colonisateur romain. Le goût de la bière reste d'ailleurs prépondérant en toutes saisons, dans les régions proches des pays nordiques et germaniques. Les mineurs des bassins houillers appréciaient de pouvoir rincer le « poussier » de leurs papilles avec la



*Les mineurs des bassins houillers appréciaient de rincer le « poussier » de leurs papilles. Dans les bassins miniers du Nord et du Nord-Est, avec de la bière, souvent de brassage local, servie ici en pichets. Noter le pot crachoir/cendrier sur les genoux d'un mineur. La plupart des mineurs chiquaient, le feu étant interdit au fond, à cause du grisou.*

© Roger-Follet

bière de ménage encore fabriquée par leurs épouses jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle.

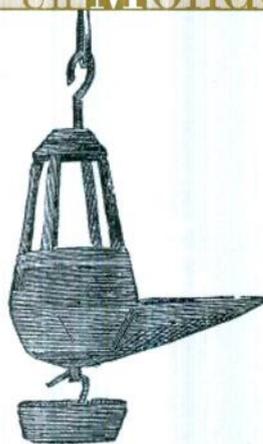
**Quant au piquant, il est peu valorisé par nos cultures.** Il y a la moutarde, subtilement liée d'acidité. Le *Larousse Ménager* de 1926 mentionne que certaines variétés de raisin sont alors exclusivement cultivées pour la production de verjus, ajoutant qu'il donne à la moutarde une « saveur qu'on n'obtiendrait pas avec le vinaigre ». Puis, à doses mesurées, les saveurs exotiques sont venues pimenter nos plats, le poivre ayant ouvert la voie.

## Voir

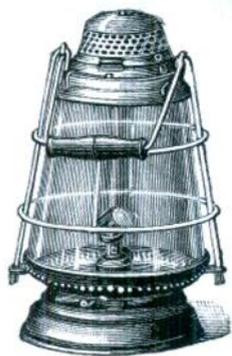
*Le domaine de la vue est immense, couvrant un panel de couleurs fluctuant au cours des siècles.*

**L**ongtemps, les hommes ont cru qu'ils voyaient ce que leurs yeux, émettant une sorte de rayon, allaient cueillir dans le monde. Il fallut attendre les temps modernes pour qu'une autre façon de penser inverse ce chemin, suivant le fil de la lumière dans une ébauche de théorie optique.

A la nuit tombée ainsi que dans les lieux fermés à la lumière du jour, **les couleurs ne furent longtemps perçues qu'à la faible et tremblante lueur très localisée des flammes.** Lampes à huile ou à graisse animale dont l'usage, attesté dans les grottes peintes à la préhistoire, ne cessera qu'au début du 20<sup>e</sup> siècle chez les plus modestes. Elles répandaient des odeurs plus ou moins fortes, tant à froid qu'après combustion. Il en était de même des bougies, de suif ou de cire, disant l'aisance des lieux par leur matière, leur odeur, et par leur nombre : simple bougeoir, chandelier de métal plus ou moins précieux, lustre de verroterie ou de cristal. Tous ces luminaires dispensaient une lumière plutôt jaune.



© Archives Daniel Chutry



Les moyens d'éclairage au fil du temps : lampe à huile commune (haut), lanterne du 13<sup>e</sup> siècle nommée « escousse » (milieu) et lampe à pétrole du 19<sup>e</sup> siècle (bas).

Pour un éclairage plus blanc et plus proche de la lumière du jour, il fallut attendre la fin du 19<sup>e</sup>, avec la lampe à pétrole, omniprésente dans nombre de campagnes jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle. Puis la lampe à gaz dans les maisons bourgeoises des villes possédant un gazomètre, qui seront ensuite les premières à recevoir des ampoules électriques.

## Teindre le monde

Le nuancier des objets de notre quotidien se modifia profondément au cours du 19<sup>e</sup> siècle, avec les couleurs produites par l'industrie chimique. Mais avant cela, et pendant des millénaires, nos ancêtres n'eurent à leur disposition que des pigments d'origine naturelle pour donner d'autres teintes à leur environnement. Leur palette (rouge, noir, blanc) n'en était pas moins somptueuse, comme en attestent encore dans les grottes profondes les peintures préhistoriques. Il y a déjà longtemps qu'une autre couleur est venue rejoindre ce trio : nos ancêtres Celtes (entre autres Gaulois) portaient des vêtements de chanvre, de laine ou de lin souvent bleus. Cette couleur était obtenue grâce à la guède, plante tinctoriale connue dès le Néolithique. Non contents de s'en vêtir, nos guerriers teignaient même leurs cheveux et corps. César et Tacite ont relaté l'effroi des soldats romains devant tant de barbarie, les cultures grecque et romaine n'ayant jamais valorisé cette couleur. « Bleu » n'a d'ailleurs pas une racine latine, mais germanique (*blau*). Pline évoqua les femmes bretonnes se peignant le corps de ce même pigment de guède pour des rituels encore païens puisque antérieurs à la christianisation de ces régions.

Il faudra attendre un nouvel engouement pour les vêtements bleus au 13<sup>e</sup> siècle pour que la guède devienne une des premières cultures industrielles de nos contrées. L'historien Michel Pastoureau nous dit qu'un nouveau système chromatique s'était alors imposé dans l'œil de nos ancêtres. Comportant six couleurs – noir, blanc, rouge, bleu,

vert, jaune (noir étant l'addition des cinq dernières) – il remplaça alors, jusqu'à nous, le système premier à trois couleurs venu du fond des âges de l'humanité. Le négoce des « cocagnes », boules de pastel obtenu à partir de la guède, permit d'édifier des fortunes en Picardie et Normandie, puis en Languedoc. Plus tard, un autre pigment bleu de meilleure qualité, l'indigo importé des Indes puis du Nouveau Monde, contribuera à l'enrichissement des négociants dans les ports de Marseille et Bordeaux.

La culture de la guède ne disparut pas immédiatement, étant seule ressource pour les teinturiers dans les périodes de guerre et de blocus. Jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle, certains cantons du pays toulousain seront les derniers « *pays de cocagne* ». Leurs pigments teinteront encore dans toute la France les vêtements de travail, dont la blouse bleue portée par tous les paysans et nombre d'artisans, maquignons et autres négociants dans toutes nos régions, sans oublier le « *bleu horizon* » des soldats de la Grande Guerre.

La tenue de nos « *poilus* » était bicolore au départ, avec une vareuse bleue et un pantalon rouge garance. Nos aïeux « *pioupious* » chargeaient en 1914 vêtus de ce claironnant rouge qui occasionnera dans leurs rangs, au cours des premiers combats en rase campagne lorraine, autant de morts en quelques jours qu'il y en eut ensuite en plusieurs semaines des pires combats de tranchées. Chez nos voisins, dès le milieu du 19<sup>e</sup> siècle, d'autres couleurs avaient été choisies pour mieux fondre les soldats dans le paysage : gris-bleu des Austro-Hongrois, gris-vert des Russes, Italiens et Allemands. Chez nous, le marché des pantalons d'uniforme rouges perdura encore plus d'un demi-siècle, pour le plus grand profit des Provençaux et Alsaciens ayant repris la culture de la garance sous l'impulsion des physiocrates au 18<sup>e</sup> siècle.

La fin de la Grande Guerre signa aussi la chute définitive de l'industrie du pastel, ainsi que l'essor d'une autre aventure industrielle, entamée pour le bleu par la synthèse de l'indigotine artificielle inventée par Bayer en 1878, brevet exploité ensuite par BASF. L'industrie des ocres minérales résista à peine plus longtemps à la concurrence de ses homolo-

gues chimiques, ses nuances les plus fades teintant encore pour quelques décennies les murs des hôpitaux et les wagons de chemin de fer, ainsi que les linoléums et les caoutchoucs des bords de conserve. Mais déjà nos campagnes utilisaient en abondance un pigment chimique (le bleu de méthylène) pour colorer les peintures à base de blanc de plomb avec lesquelles était protégé le bois des charrettes et instruments agraires, ainsi que des volets. C'est ce bleu de méthylène qui garnissait les fameuses boules utilisées par les lavandières pour déjaunir le linge, non par teinture, mais par effet optique soustractif.

## Codification vestimentaire

**L**e rouge, couleur de la joie et des fêtes, fut longtemps adopté pour la robe de mariée de nos aïeules. Couleur paradoxale comme la vie, pouvant vêtir le pape ou l'empereur, ou encore le Christ couronné d'épines, mais aussi les bourreaux et les prostituées. La mariée ne commença à être vêtue de blanc qu'à partir du 19<sup>e</sup> siècle. La robe immaculée gagna jusqu'aux petits bourgeois, recherchant tous les signes ostentatoires de pureté et de virginité pour caser leurs filles. On ne pouvait donc plus les parer de rouge, couleur du sang de la défloration. Pendant plus d'un siècle, entre les milieux des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles, les jeunes filles respectables de tous milieux ne toucheront de fil rouge que pour commencer, dès la venue du sang de leurs premières règles, à broder de leurs initiales au point de croix le trousseau immaculé dotant leurs futures noces de jeune vierge.

Le blanc régna d'abord sur le drap des tissus, rugueux en chanvre, plus fins en lin, moelleux ou bourrus en laine. Il fut d'abord écru, le blanc plus lumineux n'étant obtenu qu'après 1760, en teinturerie comme en peinture, grâce aux progrès de la chimie. L'historien Georges Vigarello souligne que durant les siècles de « *toilette sèche* », la propreté n'était lue que sur les parties visibles

du corps ou du linge immédiatement en contact avec la peau. La vague ostentatoire du blanc mit en valeur finesse et blancheur des mains, affichant une condition éloignée du travail manuel. Amplifiant les manchettes, de plus en plus longues, remontant peu à peu jusqu'aux coudes. Élargissant les cols, en aplats pour les puritains, en fraises et jabots bouillonnants de dentelles pour les plus frivoles. Quant au menu peuple non aristocrate, les manchettes sans dentelles de sa tenue de fête (pour qui en avait une !) avaient peu de chance de rester immaculées, dans des intérieurs souvent enfumés par les âtres.

Le blanc de distinction sociale gagna aussi murs, plafonds, cheminées, avec les moulures et décors de stuc. Couramment utilisé par les Romains, le plâtre resta cantonné en France, jusqu'au 16<sup>e</sup> siècle, aux belles demeures des régions riches en carrières de gypse : Provence et région parisienne. La démocratisation vers des demeures plus humbles, d'abord limitée aux zones de production, gagnera les grandes villes au cours du 19<sup>e</sup> siècle avec les progrès des voies de communication fluviales et ferroviaires. C'est seulement à la charnière des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles que des logis de plus en plus modestes pourront s'offrir ce type de décoration, dont la qualité et la créativité commencera dans le même temps à s'appauvrir de décors

*Une gypserie du 17<sup>e</sup> siècle à Volonne (Alpes-de-Haute-Provence).*

© Archives Francine Simonin



préfabriqués prêts à coller : dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle en staffs de plâtre armé d'étoupe, dans la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle en faux plâtres synthétiques. Les murs ainsi lisses et bien dressés facilitèrent la diffusion des papiers peints, aux motifs et couleurs aussi changeants que les modes.



giène et de la propreté, accessibles d'abord aux logements les plus aisés. D'abord dans les salles de bains aux murs et sols couverts de carreaux de faïences blanches, équipées de lavabos, baignoires, bidets. Dans les cuisines, l'entrée du blanc se fera souvent avec le réfrigérateur, dont la couleur finira par gagner l'ensemble de l'équipement tandis que les premiers fourneaux, cuisinières et gazinières avaient la couleur de leur fonte. Les coloris pastel puis foncés ont fini par s'y immiscer sans être jamais prépondérants. Ils n'ont d'ailleurs pas atteint l'intérieur de nos « frigos », toujours blanc quelle que soit la teinte extérieure.

Il faut bien, pour finir, parler ici du noir. C'était la couleur du secret, associée aux sorcières au Moyen Age, mais aussi à la robe des moines bénédictins. Privilégiant la teinte la plus sobre qui soit dans tout leur environnement, nos ancêtres protestants se sont vêtus de noir discrètement émaillé de blanc, depuis le 16<sup>e</sup> siècle et pour longtemps. Ils n'étaient toutefois pas les premiers, rejoignant d'autres ancêtres, catholiques adeptes d'un courant moralisateur prônant moins de dépenses d'apparat à la fin du 14<sup>e</sup> siècle : riches marchands, clercs et magistrats. Cette couleur avait déjà une faveur croissante auprès des nobles de toutes les cours d'Europe, y compris catholiques, les ducs de Bourgogne ayant donné le ton avec Philippe le Bon dès le 15<sup>e</sup> siècle. La Contre-Réforme catholique surenchérit le noir puritain, porté par les Jansénistes peints par Philippe de Champaigne. Le noir réussit là ce qu'aucune autre couleur ne permet de faire : proclamer et signer la distinction (sociale, morale) tout en se drapant des vertus de modestie.

En matière de vêtements, les 17<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles furent les plus sombres, encadrant un 18<sup>e</sup> siècle au goût baroque conjuguant blanc, or et couleurs. Avec l'aniline donnant une teinture plus stable et plus profonde, le 19<sup>e</sup> siècle couvra de noir non seulement son clergé, en particulier les Jésuites (dont le Supérieur général est le « pape noir »), mais aussi ses enseignants de la Laïque (les fameux « hussards noirs » de la République), ses professeurs d'Université, et surtout ses familles endeuillées. Tout au moins celles

Le Déjeuner (détail),  
peinture de  
François Boucher  
(1703-1770). Dans  
cette scène, la vaisselle  
de faïence à pâte  
ocre n'a pas encore  
été remplacée par les  
porcelaines ou faïences  
à pâte blanche. Ces  
dernières finiront par  
gagner toutes les tables  
aisées au 19<sup>e</sup> siècle.

Qu'à cela ne tienne, l'immaculée distinction s'était déplacée depuis longtemps vers la table, dont la blanche nappe, si possible brodée, s'était garnie de délicate porcelaine à la blancheur opalescente. Celle-ci resta longtemps hors de portée des bourses plus modestes, dont les plus distinguées purent toutefois accéder, au cours du 19<sup>e</sup> siècle, à la faïence à pâte blanche remplaçant les assiettes de faïence ordinaire à pâte ocre. Lorsque toutes les classes sociales auront pu se payer et offrir au regard de leurs convives une table où le blanc dominait, linges et vaisselle de luxe commenceront à se recolorer, dans le dernier quart du 20<sup>e</sup> siècle. Il en sera de même pour les premiers objets associés aux 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles aux progrès de l'hy-

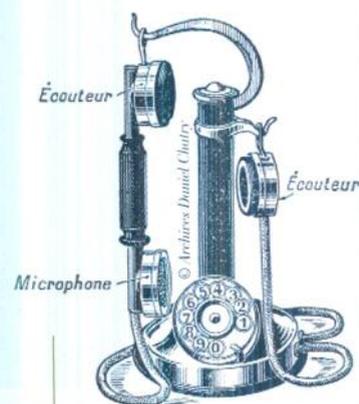
pouvant offrir à chacun une garde-robe complète teinte ou reinteinte dans cette couleur, les autres se contentant d'un ruban de noir crêpe sur leur coiffe, chapeau ou manche.

A la même époque, **les femmes, point focal de l'aisance ostentatoire familiale, arborant bijoux dans les fêtes, mise modeste dans les deuils, furent peu à peu enfermées dans une noire cage les isolant du reste de la société.** Elles furent couvertes de noir des pieds à la tête, visage invisible derrière un immense voile opaque retombant du chapeau jusqu'à la taille. Leur peau fut recouverte de noir, y compris dans les sous-vêtements, selon une codification minutieusement décrite dans des traités de bienséance, fixant l'épaisseur des tissus, la durée de leur port, en deuil ou demi-deuil selon le degré de parenté avec la personne défunte. Avec la taille des familles et la succession des guerres entre les milieux des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles, il n'y eut plus de répit d'un deuil à l'autre. La gangue noire ne quitta plus nombre de ces femmes, qu'elles soient filles, épouses, sœurs, mères ou autres moins proches parentes.

Dans le même temps, le blanc était devenu couleur de la robe de mariée, ainsi que celle des communiantes, symbole de

pureté et virginité. Les communiantes, d'abord en costume sombre, ne revêtiront le blanc qu'avec l'aube, dans la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, les filles abandonnant à la même époque la robe à dentelles, grands voiles et jupons gonflants pour la même simplicité en aube. Leurs descendants, devenus adolescents ou jeunes adultes dans la dernière décennie du 20<sup>e</sup> siècle, adopteront le noir exclusif comme signe de ralliement. Il fallut auparavant que le deuil vestimentaire soit abandonné, gommant du paysage social et des mémoires ces aïeules vêtues immuablement de noir dès la quarantaine.

Par ailleurs, comme nous l'avons vu pour le blanc, la vague noire aura teinté, non seulement les vêtements, mais aussi des objets de la vie quotidienne. Ce fut le cas dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle pour tous les artefacts marquant, au moment de leur apparition, une vraie distinction sociale pour leurs propriétaires ou usagers. Tandis que le blanc caractérisait les équipements d'hygiène et d'intimité de l'habitat, noirs seront les objets domestiques destinés à faciliter la fabrication et la communication : premiers modèles de machines à écrire, machines à coudre, téléphones, automobiles, stylos-plumes à réservoir... ■



« Un appareil téléphonique moderne », dessin vers 1900. La vague noire de la fin du 19<sup>e</sup> siècle et du début du 20<sup>e</sup> a teinté nombre d'objets du quotidien : téléphones, stylo-plumes, machines à écrire...



La Toussaint, peinture d'Émile Friant (1863-1932), musée des Beaux Arts de Nancy. Une famille se rend au cimetière, l'enfant donne une pièce à un vieillard faisant l'aumône. Plus encore que les hommes, les femmes sont totalement drapées de noir.

© Photo Josse / Leemage

# Un monde où se nourrir

*Manger et boire : deux composantes essentielles de toute vie dont découlent une multitude de pratiques, variables selon les lieux et les époques.*



Photo: G. J. J. J. J.

## *Besoin vital, marqueur social*

**A**vant même l'abri, la recherche de nourriture constitue le premier souci de survie pour tout être vivant de notre planète. Ce n'est qu'après l'obtention du minimum vital que nous pouvons associer à cette quête la recherche du plaisir gustatif. Une recherche qui a entraîné les humains vers des mets et cuisines de plus en plus raffinés, lorsque l'aisance permet d'assurer le quotidien tout en effaçant de l'avenir le spectre de la faim. Sans pour autant supprimer les maladies liées aux carences nutritionnelles, mais aussi aux excès alimentaires.

L'alimentation reste, par delà les modes, un marqueur social et culturel central dans l'économie quotidienne de l'humanité. Richesse ou pauvreté, aisance ou dénuement se dévoilent à la seule vue de l'écuelle ou de l'assiette. Outre les qualités de la vaisselle, celles du contenu peuvent aussi se décliner en divers couples d'opposition complémentaires : maigre/gras, lourd/léger, puant/parfumé, aromatisé/épicé, gluant/croustillant.

## *Chercher sa nourriture*

### **A**ux origines de l'Homme

*Cueillir, pêcher, chasser,  
puis domestiquer et  
cultiver : une évolution  
majeure mais ancienne.*

**N**os plus lointains ancêtres n'ont d'abord mangé que les produits de leurs cueillettes, chasses et pêches. Tout était consommé cru et froid, avant d'oser apprivoiser le feu. Le régime était même essentiellement végétarien avant le perfectionnement des outils et des tactiques de chasse. Les techniques de cueillette fournissaient toutefois quelques protéines animales, dénichant œufs et oiseaux trop jeunes pour voler, débusquant aussi escargots, voire insectes ou grenouilles, ainsi que coquillages pêchés à pied dans les zones côtières.

*La cueillette du houblon, en Alsace. Le houblon sert à la préparation de la bière. La présence des enfants auprès des adultes au travail permet de les familiariser avec leurs futurs travaux des champs. Le plus jeune est couché dans un panier ombragé par un parapluie, à proximité du sein nourricier et du regard vigilant de sa mère. Gravure parue dans L'Illustration du 9 avril 1859.*





© Archives Daniel Chetry

*Berger et pêcheur  
parlant de la  
pluie et du beau  
temps, gravure  
du 19<sup>e</sup> siècle.*

Certains préhistoriens supposent qu'il y a environ deux millions d'années, des hominidés commencèrent à consommer des charognes abandonnées par leurs prédateurs. Pour ces humains armés de blocs de pierre permettant de broyer les os les plus durs, ces carcasses offraient encore des ressources alimentaires à haute densité nutritionnelle comme la cervelle et la moelle des os. Le feu ne sera apprivoisé qu'après un demi-million d'années supplémentaires. Il permit de cuire les aliments, optimisant les saveurs des viandes ainsi que l'assimilation de certains nutriments comme les caroténoïdes végétaux. Le feu sera utilisé pour cuire, puis pour sécher ou fumer fruits, poissons et viandes. Les réserves ainsi constituées assuraient la subsistance du groupe au-delà du quotidien. Toutefois, les scientifiques estiment qu'il y a dix mille ans, la cueillette fournissait toujours 70 % de l'alimentation humaine, procurant trois à dix fois plus de vitamines, deux fois plus de calcium et quatre fois plus de potassium que notre alimentation actuelle. Dans cette lente progression, les étapes se comptent en millénaires et plus encore.

Nos ancêtres vivant sur l'actuel territoire métropolitain en étaient là lorsque d'autres sont venus, écume d'une vague migratoire issue du « croissant fertile » mésopotamien, vers 7000 avant notre ère. Cette migration atteignit nos latitudes entre 4000 et 2500 avant notre ère. Elle était nécessaire pour ces humains maîtrisant la domestication des animaux et la culture des céréales. Leur descendance de plus en plus nombreuse avait besoin de nouveaux territoires pour se nourrir et se loger. C'est ainsi que nos ancêtres autochtones sont tous devenus éleveurs et agriculteurs, bien avant le début du deuxième millénaire avant J.-C. Seul le cochon était élevé uniquement pour sa chair. Avant tout, on domestiqua les animaux pour leurs laits, œufs ou laines, ainsi que pour leur capacité de portage, de gardiennage ou leur force de traction. Certains finissaient sous la lame de sacrifices rituels. Même après la christianisation, la consommation de viande d'animaux de troupeau sera longtemps limitée aux bêtes de réforme et aux jeunes mâles.

## Changes alimentaires : progrès et maladies

Nul n'a écrit le journal d'une métamorphose aussi majeure que celle de l'alimentation, qui ne fut pas que technique. Elle exigea de profondes transformations dans les façons d'agir, donc de penser, donc de se relier au végétal et à l'animal. La chasse, la pêche, c'est l'œil qui traque en lisant les indices, puis vise ou piège le gibier débusqué. L'élevage, c'est le regard qui englobe le troupeau à soigner, pérenniser, protéger, conduire vers les meilleurs pâturages. Pour la cueillette, le coup d'œil reste primordial, en parcourant des itinéraires connus en fonction des maturités végétales et de leurs sites repérés et enseignés par les plus expérimentés. Les chercheurs de champignons savent bien que leur regard doit être



différent et adapté à chaque espèce recherchée, tour à tour flottant, visant ou balayant. Pour la culture d'un ensemble de terres défrichées et appropriées par un groupe qui s'y nourrit, ce regard individuel n'est plus primordial. Par contre, il devient essentiel qu'au moins une personne planifie les travaux sur quatre saisons et organise socialement leur réalisation communautaire.

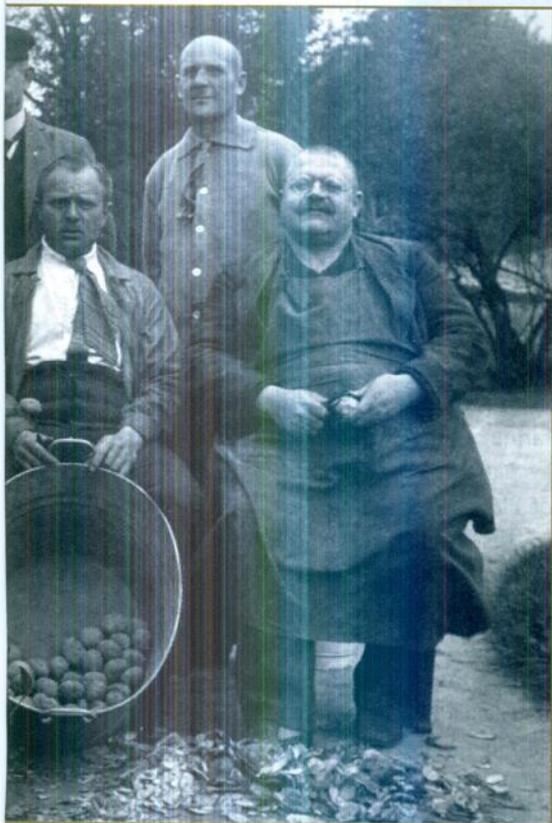
**Pour avoir une idée des résistances inconscientes à ces changements, souvenons-nous de la lenteur avec laquelle la pomme de terre fut adoptée chez nous.** Dans son livre *L'homme et les plantes cultivées*, l'ethnologue André-Georges Haudricourt fit pertinemment remarquer qu'à l'inverse, l'adoption du maïs à la place du millet s'était faite sans problème. On remplaçait un épi par un autre épi, une graine par une autre graine. Il y avait peu d'incidences sur les façons de penser les pratiques techniques et sociales de leur utilisation. Il en fut de même pour le haricot, venu également des Amériques, qui supplanta sans histoire fève et pois sec. La pomme de terre, importée à la même époque d'outre Atlantique, mit beau-

coup de temps à compléter le blé sans jamais le remplacer. Des historiens comme Madeleine Ferrières soulignent d'ailleurs que le seul échec de Parmentier fut de devoir renoncer à faire consommer du pain de pomme de terre, alors que le tubercule figura très vite sur les tables des humbles, en particulier dans les régions productrices de lait. Mais adopter un tubercule à la place d'une graine implique de changer profondément ses habitudes. D'abord dans ses modalités de culture, de reproduction et de vente. Puis dans ses conditions de stockage et de conservation, plus délicates et moins durables pour la pomme de terre. Enfin dans ses préparations culinaires et sa consommation. Sans oublier la symbolique de l'épi mûri au sommet de sa tige élancée vers le ciel, tandis que la patate se gonfle dans le sombre humus souterrain.

Le pain, outre son rôle nourricier, a fourni à notre langue nombre de ses termes conviviaux. Le « compagnon » fut d'abord celui avec lequel on avait plaisir à partager un repas, à « rompre le pain » ensemble. Un indice qui témoigne de **l'importance du pain dans la vie de nos ancêtres, emblématique de la place croissante des céréales dans l'alimentation.** « *Ce n'est pas seulement du blé qui sort de la terre, notait Lamartine, c'est une civilisation tout entière.* » Avec ses hiérarchies sociales et ses rituels de fécondité. Avec aussi son temps de labeur de plus en plus long, pour nourrir des populations de plus en plus nombreuses, aux métiers se diversifiant loin des productions agro-pastorales. Avec aussi ses disettes et famines renvoyant chacun vers sa traque, chacune vers sa cueillette, mettant en œuvre un savoir-faire partiellement pérennisé. Avec enfin ses profonds changements alimentaires, désormais basés sur les céréales : consommées en bouillies avant de donner prépondérance au pain ; cuites ou diluées de laitages dans les régions productrices de lait.

La consommation de céréales coïncide avec **l'apparition de maladies jusqu'alors inconnues**, nous disent les archéologues ayant étudié et comparé les squelettes des époques pré- et post-néolithiques. La taille moyenne diminue d'une quinzaine de centimètres, en raison du recul de la consom-

*Corvée de patates : des hommes épluchent des pommes de terre, photographie vers 1915. Changement alimentaire célèbre et important, la pomme de terre mis pourtant longtemps à être adoptée en Europe.*



© Imagebroker / Leemage



© Photo G. Mangin - Musée de l'École de Nancy

Les Canotiers de la Meurthe, 1887, peinture d'Émile Friant. Notez les proportions viande/céréale : pour une quinzaine de jeunes sportifs, un seul canard... et un pain de 2 kg partagé entre « compagnons ».

« Avec ces habitudes de consommation de viande. Puis on trouve des déséquilibres nutritionnels jusqu'alors absents des squelettes préhistoriques : hyperostose porotique par manque de fer, caries et retards de croissance par manque de zinc, rachitisme par manque de vitamine D dont le métabolisme est perturbé en consommant des céréales non levées, ostéoporose car les céréales sont carencées en calcium et excédentaires en acides gras oméga-6 par rapport aux oméga-3. Il en fut ainsi pour une petite poignée de millénaires, jusqu'à nous. Avec encore divers aléas comme la fameuse « danse de saint Gui » ou « mal des Ardents », trouble nerveux dont on mit longtemps à découvrir la cause : cette maladie nerveuse était due à l'ergot, parasite du seigle consommé par les humbles. Plus près de nous, les historiens évoquent également troubles oculaires (taies, ophtalmies) chez ceux qui se nourrissaient quasi exclusive-

ment de bouillies carencées en vitamines A, ainsi que pellagre et défauts de taille dénoncés par les Préfets de l'Empire dans les cantons grands consommateurs de « millasse » (« milhas » en Languedoc, « miliasse » en Bourgogne), « gaudes » et galettes de maïs carencées en vitamines PP. Paul Delsalle a cité un curé jurassien attribuant la grande mortalité dans sa paroisse à la bouillie de farine de « turquis » (maïs) consommée par les pauvres gens contraints de vendre le peu de blé récolté pour payer la taille.

Les dernières disettes ont soufflé sur les étincelles de la Révolution, jetant à bas un régime n'assurant plus le pain quotidien. Lequel n'a quitté sa place d'aliment de base de la population française qu'au cours du 20<sup>e</sup> siècle. Pourtant la meunerie avait amélioré la qualité des farines, avec des meules de pierre dure venant de loin grâce au rail. Le pain y avait perdu un de ses plus gros défauts

immémoriaux : son craquant. A ne pas confondre avec le croustillant de sa croûte. Le craquant du pain était dû à l'usure rapide des meules de pierre trop tendres ou gréseuses. Les grains de sable ainsi libérés, mêlés à la farine, usaient les dents de nos ancêtres. Dans le même temps, le souci d'amélioration qualitative poussa à sélectionner des variétés de blé de plus en plus riches en gluten, plus favorable à la panification, privilégiant la consommation du pain à celle de bouillies. Cette recherche, déjà avancée à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, n'a fait que s'amplifier jusqu'à nous avec un nombre croissant de variétés. Ces hybrides sont de plus en plus éloignés, dans leur composition nutritionnelle, des premiers blés de l'humanité.

## Nourritures saisonnnières

### Maturité végétale

*La culture des plantes n'a pas affranchi l'humanité des rythmes saisonniers.*

La dépendance saisonnière ne s'est estompée de nos assiettes qu'à partir du développement des techniques de forçage en serre en amont, et de réfrigération en aval, jusqu'à faire le tour de la Terre avec les divers transports frigorifiques par terre, mer, air. Les couleurs et saveurs des aliments complétant le pain quotidien de nos ancêtres suivaient de près celles des saisons et terroirs. Soupes et ragoûts n'y dérogeaient pas.

Que mangeait-on, à part des céréales et des légumineuses, lorsqu'on n'avait plus de légumes au potager ou en cave à la fin de l'hiver, en attendant la repousse des premières primevères et autres salades sauvages ? Les historiens ont trouvé **trace de consommation de graines germées**, tombée en désuétude au siècle des Lumières, mais de nouveau

pratiquée de nos jours, en particulier par les végétariens. La germination d'une petite pousse s'accompagne d'une augmentation du volume consommable tout en décuplant les nutriments. Il est possible qu'en période de disette, certains de nos ancêtres aient ainsi optimisé leurs dernières réserves de légumineuses et céréales, plutôt que de les consommer comme à l'accoutumée en bouillies et pains. Faut-il voir là l'origine de l'expression « *manger son blé en herbe* » ? Sans parler de l'effet psychologique positif (voire propitiatoire !) de l'écuelle reverdie annonciatrice de printemps et de renouveau. Ce symbole est conservé dans les coupelles de blé et de lentilles germées encadrant la crèche de Noël provençale.

**Outre les fruits du verger et les légumes du potager, la cueillette a toujours fourni une large part de l'alimentation de nos ancêtres, bien après qu'ils eurent intégré l'agriculture.** Salades et herbes sauvages, baies (fraises, framboises, myrtilles, mûres, arbrouses dans le Midi), fruits (nèfles, noisettes, fèves, glands) et champignons constituaient parfois l'essentiel des ingrédients entrant dans l'assiette. Tous ces produits étaient cueillis plus souvent par les femmes, fines connaisseuses des espèces et des sites transmis de mère en fille. Les champignons étaient également recherchés par les hommes, remplissant parfois le carnier du chasseur, recouvrant les prises dans la sacoche du braconnier.

Les herbes étaient cueillies au printemps, quand les feuilles étaient jeunes et tendres, dans les terres de parcours du « *saltus* », les friches, jusque dans les fossés. Nombre d'entre elles sont devenues nos « *mauvaises herbes* », telle l'ortie. Nous trouvons encore du pissenlit sauvage ou cultivé sur nos marchés printaniers. Pour citer tous les noms régionaux, il faudrait ici plusieurs pages ! Nombre de ces espèces ont gagné aussi les potagers, dans le lent mouvement d'appropriation du « sauvage » commencé au Néolithique. Si François 1<sup>er</sup> ne consommait que quatre sortes de laitues au 16<sup>e</sup> siècle, Buffon pouvait en proposer plus de cinquante à Louis XVI deux siècles plus tard. Ronsard appréciait quant à lui « *la bourslette touffue, la pâque-*

rette à la feuille menue, la pimprenelle heureuse pour le sang, la responsette à la racine douce ».

Nous pouvons retrouver dans la nature toutes ces herbes qui habitèrent un temps les potagers, pour en être chassées par l'épinard introduit au Moyen Age. Elles ont été accompagnées dans leur fuite par la bardane, le chénopode bon-henri, le pourpier, l'arroche et la bourrache que le jardinage biologique remet à la mode actuellement. Il existe aussi des zones de résistance potagère, par exemple pour la livèche en Moselle, la bette ou « blette » dans le Midi, le cardon au Nord de Lyon...

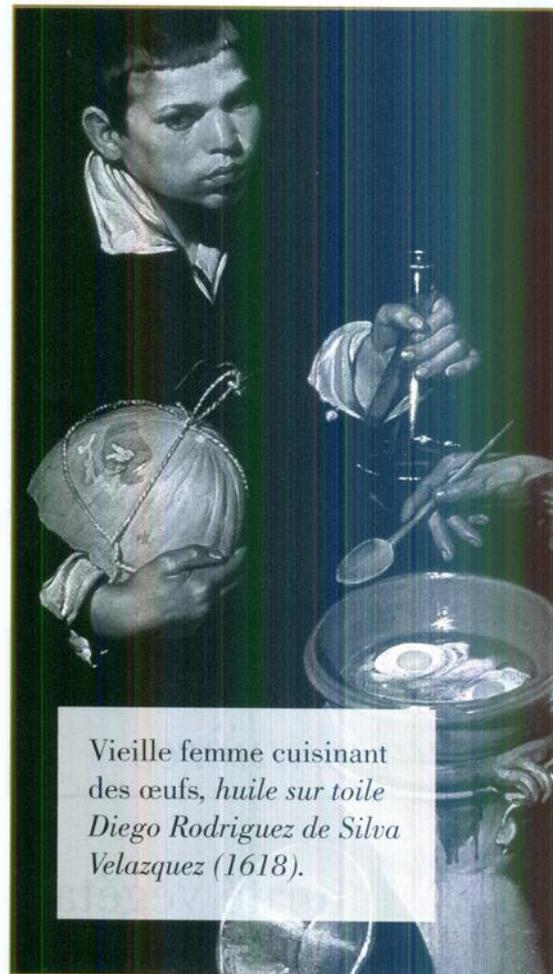
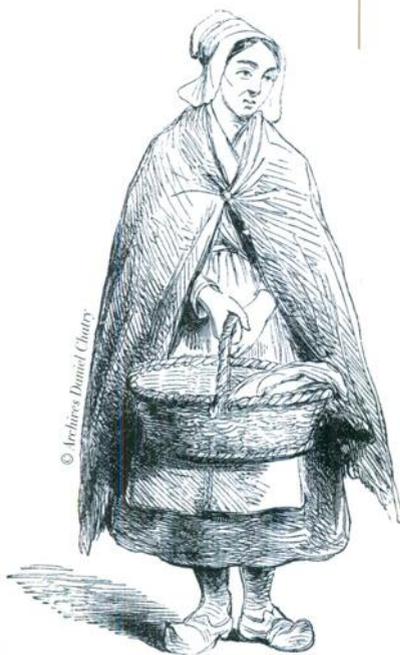
## Rythmes biologiques des animaux

**La consommation de produits d'origine animale dépendait également des saisons.**

Les fluctuations saisonnières alimentaires liées aux cycles vitaux animaux sont moins connues de nos jours, en particulier des citadins. Pourtant, il y a moins de cinquante ans, tout rural disposant d'un poulailler ou achetant ses œufs à la ferme savait bien que, sitôt la froidure venue, les poules poussaient moins, voire plus du tout. C'était avant l'ère des élevages en batterie dans des hangars chauffés et éclairés en permanence... L'œuf de Pâques n'a fait que reprendre une riche symbolique, développée bien avant la chrétienté, signant le renouveau printanier et la fertilité retrouvée de nos rustiques volailles. Les Corses font alors des gâteaux ayant pour tout décor un œuf entier dans sa coquille, inclus dans la couronne briochée tel un diamant dans sa bague.

La reproduction et donc la lactation des mammifères domestiques suivirent longtemps les rythmes saisonniers. La fécondation artificielle a estompé ces variations pour

La marchande d'œufs, gravure du 19<sup>e</sup> siècle.



Vieille femme cuisinant des œufs, huile sur toile Diego Rodriguez de Silva Velazquez (1618).

les vaches laitières, permettant à l'industrie du lait de ne connaître aucune morte-saison. Il n'en est pas de même pour les caprins et ovins. La collecte du lait de brebis dans les régions approvisionnant les caves de Roquefort s'interrompt au début de l'été, alors que les brebis tarissent, étant de nouveau gravides (en gestation). Chaque paysanne peut dès lors disposer à sa guise de petites quantités de lait. Leur fromage caillé frais à la finesse incomparable ne peut se déguster que dans ces contrées, même de nos jours. Par contre l'industrie laitière a diffusé depuis la fin du 20<sup>e</sup> siècle dans tout l'hexagone un fromage inspiré du « pérail » aveyronnais et autres fromages corses. Enfin, avec le petit-lait lentement amené à floculation sur un feu réduit, on écume un ultime sous-produit laitier semblable à un fromage blanc allégé : « recuite » en Aveyron, « bruccio » en Corse ou « brousse » en Provence où il peut être aussi de chèvre. Quel que soit le nom qu'il lui



© Anna / Heger-Talbot

donne, chacun l'accommodera selon sa coutume : tantôt salé, mêlé à des herbes fines en tartines ; tantôt sucré, mêlé à des œufs et du lait parfumé de fleur d'oranger, pour la « flone » aveyronnaise.

Les produits laitiers de vache ont probablement connu semblables usages avant la généralisation de la fécondation artificielle. Contrairement aux fromages à pâtes cuites ou affinées, ces spécialités saisonnières ont rarement laissé trace dans les archives. Ils ne sont par exemple pas cités dans le *Larousse Gastronomique* qui consacre en 1938 pas moins de deux pages et demi aux variations saisonnières des fromages, dans sa rubrique « calendrier gastronomique », soit autant qu'aux fruits et légumes, tandis qu'une page suffit aux viandes et poissons...

Après l'agnelage hivernal, les agneaux sont laissés quelques semaines au pis de leurs mères avant de le laisser produire de nouveau pour l'industrie laitière. C'est donc

au début du printemps que l'agneau de lait va apparaître aux étals des bouchers. C'est un jeune mâle, le berger ne conservant que les femelles pour renouveler son troupeau laitier dont la pérennité se suffit d'un ou deux béliers. En Aveyron, la plupart des dépouilles d'agneau partaient vers les boucheries du Midi. Ne restaient sur place que les peaux pour les mégisseries millavoises, les ris pour les assiettes des gourmets, les « patous » (petits pieds) pour celles des plus modestes... ou des plus connaisseurs, car ce mets sauté en persillade après une première cuisson à l'eau est d'une consistance gluante incomparablement plus fine que celle de son homologue porcin.

**La coutume de tuer le cochon familial en hiver** n'est qu'en partie liée aux rythmes de reproduction de cet animal. Elle permet avant tout de bénéficier d'un temps aussi froid que possible, permettant la bonne conservation de la viande durant les deux à trois jours nécessaires pour préparer la charcuterie. En outre, le froid favorise le raffermissement des chairs et des graisses, indispensable pour travailler la viande, la découper, la réduire en chair à saucisse sans qu'elle ne s'empâte. Par ailleurs, le boudin d'un porc entier ne peut se conserver longtemps. Pas plus qu'il ne peut être totalement consommé par la maisonnée avant de se gâter. En plus des repas pris en commun durant ces journées d'entraide, chaque maîtresse de maison donnait à celles qui l'avaient aidée du boudin, un peu de pâté de tête et quelques morceaux de viande fraîche. Le travail soigneusement planifié à l'avance (une semaine chez l'une, quinze jours plus tard chez l'autre) permettait à tout un village de manger du porc frais d'un bout à l'autre de l'hiver. L'offrande rituelle de boudin – sang symbole de vie – contribuait ainsi à renforcer au fil de la morte-saison, non seulement la santé physique des villageois, mais aussi le lien social qui soudait leur communauté de voisinage.

Après que nos ancêtres eurent adopté l'élevage, ils ont continué à consommer la chair d'animaux sauvages. Ceux-ci étaient chassés uniquement par l'élite sous l'Ancien Régime où le pauvre ne pouvait que se risquer à braconner. **Avec la raréfaction**

des animaux sauvages au fil du 20<sup>e</sup> siècle, les périodes d'ouverture vont s'amenuisant jusqu'à nous, tant pour la chasse que pour la pêche. Celle-ci dépendait également des routes saisonnières en mer pour les harengs, anguilles et saumons. Ces derniers pouvant être également pris dans les filets, nasses ou éperviers des pêcheurs professionnels en eau douce qui ont quasiment disparu de nos fleuves. La pollution chronique du Rhône vient de mettre au chômage technique les derniers Provençaux exerçant encore ce métier au début du 21<sup>e</sup> siècle. Restent les vidanges automnales d'étangs, qui n'ont jamais cessé dans les régions où les zones humides n'ont pas été sacrifiées, comme la Bresse ou certains cantons proches des Vosges. Brochets, truites, perches et tanches pêchés en rivière ou élevés en étang fournissaient du poisson frais. Sans oublier les carpes, venues de Chine via l'Angleterre, qui n'ont commencé à peupler nos étangs qu'à partir du 17<sup>e</sup> siècle.

## Interdits alimentaires et repas de fêtes

*L'aspect saisonnier de l'alimentation était également scandé par les calendriers religieux.*

Pendant plusieurs siècles, de leur christianisation progressive au dernier quart du 20<sup>e</sup> siècle, l'alimentation des catholiques a étroitement suivi les interdits concernant les jours maigres et périodes de jeûne, cumulant environ 150 jours par an. Ils n'en sont sortis qu'à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, après que le concile de Vatican II eut assoupli ces règles, que les protestants avaient abandonnées depuis déjà trois siècles. Juifs et musulmans conservent leurs traditions en la matière, d'autant plus rigoureuse pour ces derniers que le jeûne du Ramadan interdit également l'absorption de toute matière liquide.

C'est probablement la viande de cheval qui connut la plus longue période d'interdit religieux. Si nos ancêtres méridionaux ne semblent pas avoir apprécié l'hippophagie, ceux du Nord de la Gaule la pratiquèrent jusqu'en 732, date de son interdiction totale par le Pape la jugeant « *impure et exécration* ». Les boucheries chevalines ne rouvriront leurs portes qu'en 1866, à Paris puis dans quelques villes françaises.

La place centrale du catholicisme en France métropolitaine avait inscrit les alternances maigre/gras sur toutes les tables, privées mais aussi publiques. Pas de viande chaque vendredi de l'année, mais seulement du poisson, y compris dans les cantines et nombre de restaurants. J'ai souvenir d'une auberge dans le Vercors qui, encore à la fin des années soixante, ne servait le soir du Vendredi Saint que du bouillon de légumes et des œufs à la coque avec quelques « *mouillettes* ». Il fallait attendre le dimanche de Pâques pour se délecter du meilleur gratin dauphinois de la contrée ! Dans nombre de régions, ce jour de fête mettait sur la table l'agneau ou le chevreau entier. Tout comme Noël voit encore le sacrifice de nombreuses dindes, qui n'ont pas toujours supplanté oies et chapons sur les tablées plus fortunées. Tandis que les fêtes rituelles des juifs ashkénazes mettent plutôt à l'honneur la carpe, et que les musulmans ne peuvent concevoir l'Aïd sans le mouton rappelant le sacrifice qu'Abraham ne mena pas à terme, selon les trois religions du Livre.

Pour autant, la distinction entre aliments maigres et gras n'alla pas toujours de soi. Les débats ont fait rage au sein de l'Église catholique pour décider des produits animaux autorisés les jours « maigres » du calendrier. Le castor finit par faire l'objet d'une règle mi-chèvre mi-chou : l'avant-train considéré comme viande consommable seulement en jours gras ; l'arrière-train avec sa queue riche en graisse, mais en forme de nageoire, tenu comme poisson autorisé les jours maigres. D'autres furent catalogués suivant une logique qui nous est devenue étrangère après la classification naturaliste de Linné. Selon l'unique critère de leur habitat aquatique, furent considérés comme pois-

sons, donc mets maigres, la macreuse malgré ses plumes, la loutre malgré sa fourrure, l'anguille et la grenouille malgré leur capacité à vivre hors de l'eau. Toutefois ces dernières, soupçonnées d'accouplements avec des animaux aussi peu recommandables que serpent et crapaud, étaient interdites de consommation en été, saison de ces douteuses amours. Les plus riches y ajoutèrent la tortue marine.

L'interdiction de « gras » était totale durant les quarante jours de Carême précédant Pâques. Mais l'adhésion de nombreux catholiques à la Réforme protestante incita l'Église à assouplir ses règles, autorisant les œufs durant le Carême. Un plat d'herbes comme les épinards, bouillis sans graisse les jours maigres, puis mêlés d'œufs battus, paraissait ainsi « entrelardé » selon l'expression de Rabelais. Les œufs pouvaient également figurer sur les tables des samedi et mercredi, jours « demi-gras ».

**Toutes ces nuances ne doivent pas nous faire oublier que les papilles pouvaient toujours y trouver leur compte, maigre ou gras, pour peu que la bourse suive.** Érasme évoqua pertinemment la « volupté de Carême », à se délecter d'esturgeon plutôt que de viande fumée de porc. Quant au poisson de mer, hors des zones côtières, le pauvre ne le voyait sur sa table qu'après une longue nuit de desalage dans l'eau. Son homologue habitant près des ports de pêche pouvait par contre se régaler de thon, longtemps dédaigné des riches et vendu à vil prix tant il abondait. Le saumon sauvage s'est raréfié après avoir tellement peuplé les rivières de nos ancêtres, que sa chair alimentait les humbles tables. Il avait la réputation de pouvoir « saouler », c'est-à-dire tenir au ventre bien mieux que les autres poissons de rivière ou d'étang. Quant aux riches, ils n'en consommaient que la tête, grillée, alors que le poisson du pauvre était toujours bouilli.

Le combat de Carnaval (Mardi gras) et Carême, *huile sur toile de Pieter Bruegel dit l'Ancien (1525-1569), 1559.*



## Nourritures (de) pauvres, nourritures (de) riches

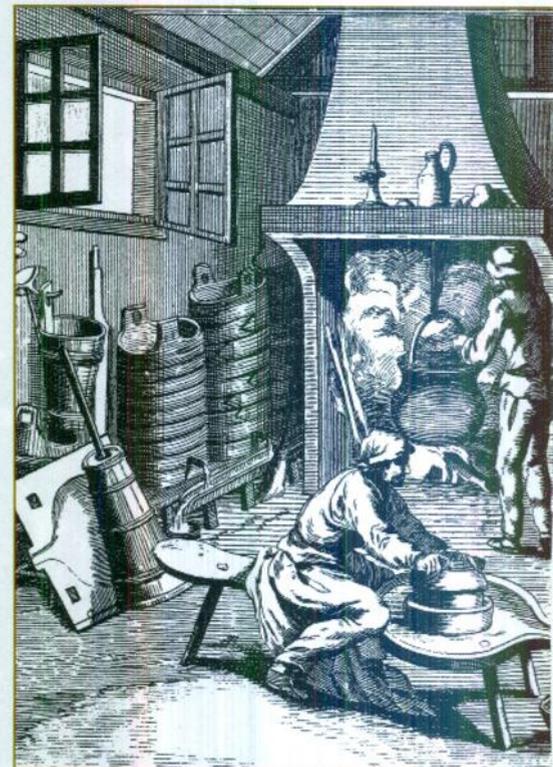
### Maigre / gras

La chair des viandes d'animaux sauvages mangée par nos ancêtres préhistoriques ne renfermait pas plus de 4 % de graisse. Ils consommaient ainsi deux à trois fois moins de matières grasses saturées que nous. La domestication a modifié ce ratio, avec les laitages et la graisse des animaux appréciés pour leur lard comme le cochon ou leur graisse comme les volailles nourries, voire gavées au grain. Actuellement, la viande de nos animaux domestiques contient en moyenne 25 % de graisses. L'opposition gras/maigre dans les pratiques religieuses chrétiennes de pénitence trace une frontière selon des critères dont nous avons évoqué la relativité. De plus, les historiens attirent notre attention sur **les variations des consommations carnées en fonction des milieux sociaux, mais aussi des époques et des qualités de viande**. Tout près de nous, l'assiette des paysans était essentiellement végétarienne. voire totalement, comme en témoigna le migrant limousin Martin Nadaud, nourri dans sa jeunesse creusoise des années 1820 « *de soupe, de pain, de tourteaux [galettes de blé noir], de pommes de terre et de bon laitage* ». Durant ses dures années d'apprentissage sur les chantiers parisiens de construction, il ne pouvait pas déroger à ce régime, répugnant au sens propre à manger de la viande.

Dans les époques historiques, il y eut des siècles plus carnés que d'autres, car moins denses en population à nourrir. Au Moyen Âge, on pouvait même se permettre de jeter certains bas morceaux comme les os ou les pieds. Ces rebuts furent de nou-

veau recherchés dès la Renaissance. Dans les villes, les bouchers étaient autorisés à peser le morceau « noble » demandé avec une part obligée d'abats, os et pieds : « *souquet* » en Avignon, « *surpoids* » à Toulouse, « *charge* » ou « *réjouissance* » à Paris. La découpe n'était d'ailleurs pas la même que de nos jours. Quant aux pauvres citadins, ils achetaient un « os guenille » garni de lambeaux de chairs. Dans tous les cas, l'os donnait d'abord succulence au bouillon. Puis il livrait sa viande adhérente et surtout sa délicate et grasse moelle. Il pouvait encore donner du goût à quelques potages avant de finir en combustible dans la cheminée. Même économie à la campagne, en particulier pour le cochon, dont le seul rebut était la corne des sabots. En Normandie, le « *savouret* », os du gigot de mouton mangé au repas concluant les battages, était mis aux enchères. Il était ensuite le vecteur de relations de bon voisinage, prêté contre un autre petit service. Il en était de même en Provence, avec l'« *assabouïre* » (os à bouillir) restitué après usage, évoqué par Frédéric Mistral.

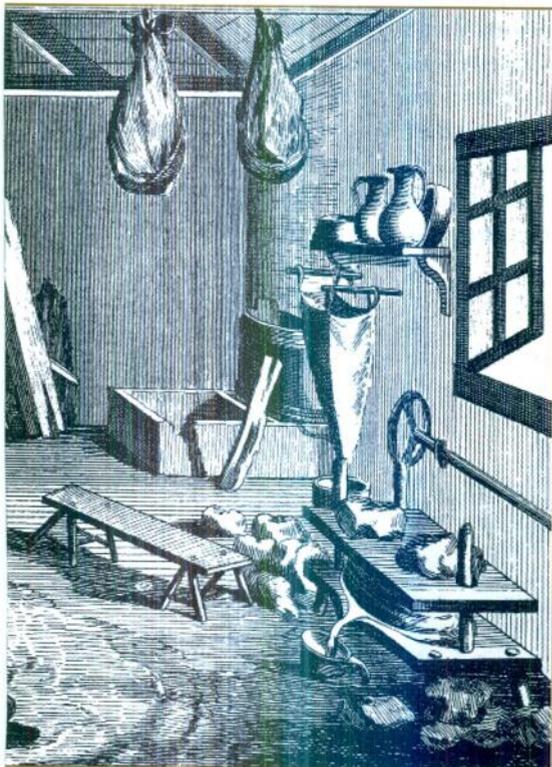
Le gras de la viande s'exprime différemment selon l'aisance. Dans les yeux du bouillon, pour le pauvre dont la viande est



toujours bouillie. Dans la lèche-frite ou le plat à four du riche dont la viande est plus souvent grillée. La saucière de table permettant à chaque convive de se servir en jus gras ou maigre n'apparaîtra qu'avec les soucis diététiques modernes dans les maisons bourgeoises.

**La matière grasse alimentaire a été et demeure, en France, un marqueur culturel régional.** La France du Nord-Ouest ne conçoit pas de table mise sans coupelle de beurre salé consommé du hors d'œuvre au fromage inclus. Les producteurs rouergats le savent bien, expédiant par exemple leurs roqueforts les plus secs dans cette France-là ; les ultra-secs étant réservés pour l'exportation, par exemple vers les États-Unis où l'on ne s'en sert que râpé en assaisonnement de sauce. Les consommateurs méridionaux savourent les plus onctueux de ces fromages en fine couche sans adjonction de corps gras sur leur pain. Parfois aussi, en liant sucré/salé et chaud/froid, tartiné sur une tranche de « fouace » grillée à sec.

Les historiens nous rappellent également que lait et produits dérivés furent longtemps le second pilier alimentaire des seules régions montagnardes d'élevage. Usage conférant



à ces populations une taille souvent supérieure à la moyenne, que les Suisses mettront à profit dans les Gardes du même nom. Cette haute stature est due aux hormones de croissance contenues dans le lait, induisant encore de nos jours une différence de taille moyenne entre les populations d'Europe du Sud et celles du Nord, grandes consommatrices de laitages. Confectionnés avec du lait préalablement écrémé, les fromages étaient consommés soit frais, soit secs. Les fromages à pâtes cuites, plus faciles à conserver que les pâtes fleuries, furent d'abord un moyen de valoriser le lait dans les estives. Dans des régions moins montagnardes comme le Maine, l'usage de la faisselle n'apparut qu'au milieu du 18<sup>e</sup> siècle. Quant aux citadins, les plus aisés ne consommaient guère que beurre et fromage secs, uniquement en ingrédient culinaire. En 1789, les Parisiens se suffisaient de 2 kg par an, soit dix fois moins qu'actuellement. Le lait ne commença à entrer dans leur tasse qu'additionné au café, à partir de la fin du 18<sup>e</sup> siècle pour les plus riches, gagnant peu à peu au fil du 19<sup>e</sup> siècle les plus modestes, dans les villes puis dans les campagnes. Le fromage n'apparut comme tel sur les tables distinguées que sous le Second Empire, d'abord après les fruits (origine probable de l'expression « *entre la poire et le fromage* »), puis avant le dessert, place que nous lui conférons encore. Les progrès de la réfrigération, d'abord avec les pains de glace industrielle, puis avec l'électricité, ont dû jouer dans cette évolution des pratiques...

Pour l'assaisonnement, les huiles de noix, d'olive, mais aussi plus insolites comme celle de faîne (fruit du hêtre), accommodaient légumes, légumineuses et herbes consommés froids : crus, en « *salade* » ; cuits, en « *saugrenée* ». Le médecin Raspail en recommandait les bienfaits aux ouvriers du 19<sup>e</sup> siècle pour leur repas du soir. Bien « fatiguée » dans une vinaigrette, éventuellement accompagnée de restes de viande, pot-au-feu ou mouton.

Les cuissons se faisaient au saindoux de porc dans tous les foyers chrétiens de France. Pour mieux récupérer cette graisse tapissant le ventre de l'animal, le cochon pouvait être ouvert non par le ventre, mais par le dos en coupant les côtes au ras des

*La fabrication du fromage à pâte cuite d'après L'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert.*

*Les historiens nous rappellent que lait et produits dérivés furent longtemps le second pilier alimentaire des seules régions montagnardes d'élevage.*

vertèbres. Une fois les entrailles ôtées, le saigneur rassemblait d'un seul geste dans sa fine crêpine la graisse flasque après l'avoir assaisonnée de sel et aromates. La boule passait ensuite quelques semaines de séchage sous les poutres de la cuisine. Le saindoux fut détrôné d'abord chez les plus riches par le beurre, du Nord-Ouest au Bassin parisien, tandis que l'huile d'olive est restée majoritaire au Sud-Est.

Longtemps, le beurre ne fut pas consommé par ses producteurs, car toujours destiné à la vente. Le corps gras, dans une cuisine du bouilli (à fortiori de la bouillie) était d'ailleurs plus souvent rajouté après cuisson dans le pot. Ce qui ne manquait pas de qualités diététiques, évitant ainsi les surchauffes génératrices de graisses insaturées dans les poêles et bassines à frire.

Notre « steak » et ses indissociables frites n'ont pu gagner toutes les tables qu'à partir du moment où les huiles indispensables à leur cuisson ont été abondantes et bon marché. Ce qui nous fait remonter à peine plus d'un petit siècle, jusqu'aux dernières décennies du 19<sup>e</sup>, avec les oléagineux importés des colonies, arachide en tête. Nombre de nos voisins européens pratiquent toujours peu les fritures : les Allemands n'ont pas d'autre nom que *pommes frites* pour désigner ce que les Anglais nomment *french potatoes*. Grosse consommatrice de corps gras,

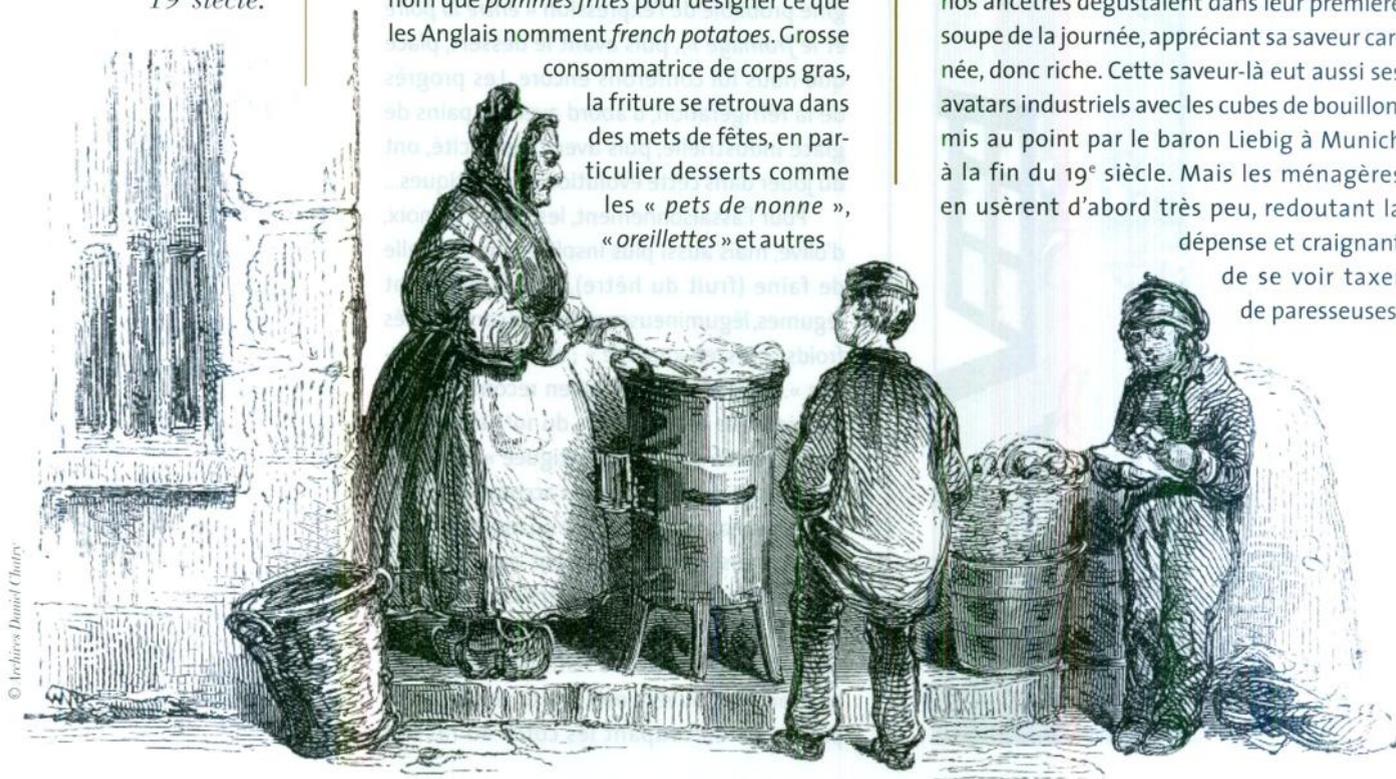
la friture se retrouva dans des mets de fêtes, en particulier desserts comme les « *pets de nonne* », « *oreillettes* » et autres

beignets de Carnaval aux multiples déclinaisons régionales. A défaut de friture, on fit des gaufres dans le Nord. On privilégia aussi le gras, plus que le sucre, dans certaines pâtisseries festives. Il en est ainsi de la « *pompe à l'huile* », consommée par les Provençaux à Noël au retour de la messe de minuit, à l'huile d'olive comme il se doit. Saveur que les gourmands de la France du Nord fuiront, préférant le *kouign amann* breton exsudant son beurre à la moindre pression.

La margarine fut quant à elle d'abord utilisée comme corps gras culinaire. Elle apparut à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, alors que le prix du beurre avait doublé par rapport à 1850. Une loi de 1897 obligea à n'utiliser dans sa fabrication que des colorants clairs, le jaune étant réservé au beurre (encore de nos jours), dont elle ne devait pas plus usurper la dénomination. La margarine eut du mal à investir les tartines. Cet usage n'eut la faveur des consommateurs que dans le dernier quart du 20<sup>e</sup> siècle, grâce aux efforts des publicistes s'appuyant sur un discours diététicien pour vanter cette graisse végétale « allégée » jusque dans ses saveurs.

La biscotte couverte d'un soupçon d'or accompagnant notre café nous place aux antipodes du vieux saindoux animal que nos ancêtres dégustaient dans leur première soupe de la journée, appréciant sa saveur carnée, donc riche. Cette saveur-là eut aussi ses avatars industriels avec les cubes de bouillon, mis au point par le baron Liebig à Munich à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Mais les ménagères en usèrent d'abord très peu, redoutant la dépense et craignant de se voir taxer de paresseuses.

« Les pommes de terre frites ». Certains mets étaient vendus prêts à consommer dans les rues citadines ou à emporter chez soi : en particulier ceux qui demandaient une cuisson longue (tripes, pieds et têtes) ou grosse consommatrice de matière grasse (frites, beignets). Dessin de Pauquet, fin du 19<sup>e</sup> siècle.





## Lourd / léger

L'opposition lourd/léger peut-elle distinguer l'aisance pouvant s'offrir d'opulents repas d'avec la pauvreté condamnée à faible pitance ? Ce serait oublier que l'activité physique fut indissociable du labeur jusque tard dans le 20<sup>e</sup> siècle. Nos ancêtres laborieux appréciaient donc les nourritures qui « tenaient au corps ». Le socle de ce régime des cultivateurs, artisans et manouvriers de toutes conditions était basé sur les céréales. **Nos ancêtres ont détenu le record mondial de consommation de pain**, avec deux à trois livres par jour et par personne jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle. Le volume des rations s'arrondissait dans des boules ou pains fendus de deux ou trois kilos, qui resteront la base du régime alimentaire des plus modestes jusqu'au milieu du 20<sup>e</sup> siècle. C'est sous Louis XV que le pain citadin commença à devenir léger et blanc, essentiellement à base de froment. Les campagnes continuèrent longtemps à le lester de seigle et autres farines incomplè-

tement tamisées, donc riches en son. Leur froment pur partait bien bluté dans le pain des villes, tout comme la crème de leur lait y était consommée en beurre.

L'évolution des procédés de levée amena ce pain boulangier déjà blanc et salé jusqu'au summum de sa déclinaison hexagonale : la baguette. Sa forme allongée permet d'exprimer au mieux la croustillance, qualité perceptible dès le premier contact. Née à Paris, elle gagna peu à peu toute la France, tant métropolitaine qu'ultramontaine, au cours du 20<sup>e</sup> siècle. Dès lors, avec le moderne « copain », on « cassa la croûte » de la parisienne, de la flûte ou du bâtard sortis du fournil de boulangerie.

Le pain accompagnait tous les plats, sauf les bouillies déjà constituées de céréales. Chaque repas rural commençait par la soupe, trempée de pain, suivie pour les moins pauvres de plats roboratifs. Certains sont devenus ou restés spécialités régionales : les « potées » de tous les pays mangeurs de choux (excluant donc la France méridionale)

*Préparation et dégustation de crêpes, en Bretagne, vers 1900. Notez la position assise basse de la cuisinière devant sa plaque à crêpes posée sur les braises de l'âtre. A droite, le vaisselier, puis la paroi de bois ouvragé d'un lit clos.*

trouvent réponse lestée de haricots au Sud-Ouest avec la « *garbure* » et les « *cassoulets* » (au pluriel afin de ne pas commettre l'impardonnable confusion entre ceux de Toulouse, Castelnaudary et Carcassonne !), au Sud-Est avec la « *soupe au pistou* ». Les plus aisés y ajoutaient tant soit peu de viande, jusqu'aux confits de volaille pour les plus recherchés. Les plus modestes se contentaient d'une bande de lard au fond du pot. Quant aux plus pauvres, c'était seulement avec des légumes. Si possible féculents ou farineux, qui font poids. Il en était de même dans les plats traditionnels de base de toutes les populations d'agriculteurs du monde.

**A défaut de féculents, nombre de nos recettes utilisaient les farines pour lester les mets.** Entre l'omelette aux œufs légèrement parfumée de quelques fines tranches de truffes et la galette de polenta rissoyée, il y avait autant de déclinaisons que de fortunes diverses sur l'éventail social. Les plus riches avaient banni la farine, sauf pour lier les sauces de leurs viandes. Les plus pauvres diluaient farine ou semoule dans de l'eau additionnée d'un peu de sel et d'herbes locales. Après longue cuisson dans un chaudron ou un pot, vous obteniez une bouillie. Vous aviez un peu de lait ? Ou seulement du petit lait après fabrication de vos beurres et fromages ? Parfois aussi un ou deux œufs de vos poules ? Nos aïeules cuisaient à la poêle des galettes, hybrides entre omelette et crêpe épaisse, plus ou moins proche de l'une ou l'autre selon les ingrédients disponibles. Le résultat se rapprochait plus de la *tortilla* espagnole que de la crêpe dentelle : « *pascade* » en Rouergue, « *tortiau* » en Bourgogne, « *matefaim* » en Brionnais, « *sanciau* » en Bourbonnais, « *crapiau* » en Morvan... »

Ces variations n'empêchaient pas la consommation de mets à base de semoule, dont les incontournables pâtes aux multiples formes, qui seraient venues d'Extrême Orient avec Marco Polo ou autre de ses confrères marchands. Plus tard, on les combina avec de la pâte de pommes de terre, comme dans les « *gnocchis* ». Modelées au doigt ou à la cuillère, en billes, en boules, étalées au rouleau, découpées en bandes dentelées, étirées en longs filaments, **les préparations de**

**pâtes fraîches ont longtemps caractérisé, dans leur diversité de formes et de dénominations, nos régions proches des Alpes ou des Vosges.** Elles restent très consommées dans les secteurs proches de l'Allemagne où elles sont cuites à l'eau : « *spätzle* » alsaciens, « *knepple* » lorrains. Elles pouvaient également être farcies de viande ou simplement de légumes ou fromage, comme les délicates « *ravioles* » du Dauphiné. On aborde là les prémices de la cuisine des riches, de plus en plus légère. Le record revint longtemps aux quenelles mijotées dans leur sauce (si l'on met hors concours les soufflés ne mettant pas en œuvre de farine). Tous ces mets gonflés d'air ne seront détrônés qu'à l'aube du 21<sup>e</sup> siècle par les innovations mousseuses extrudées par les siphons de la cuisine « moléculaire ».

Si vous envisagiez quelques desserts pour parachever ces abondances, le choix était tout aussi large. « *Pognes* » de Romans et « *fouaces* » de diverses régions contre légères brioches citadines ? Les premières avaient l'avantage, outre de garnir solidement l'estomac, de pouvoir se conserver plus d'une semaine sans perdre leurs qualités plastiques et gustatives. Qualité partagée avec la miche de pain, tandis que la brioche sèche aussi vite que la baguette, insipide en moins d'une journée après sa sortie du four. Ces denses pâtisseries appelaient souvent la boisson : Gewurztraminer ou bière pour le « *kugelhopf* » alsacien, tandis que le « *soleil* » de Marcillac requiert le vin de cette petite localité aveyronnaise, plaisir d'autant plus rare qu'il n'est récolté que les années où le soleil, le vrai, a suffisamment rayonné sur ses vignobles.

Et si l'on voulait conserver encore plus longtemps ces pâtisseries pour lesquelles il avait fallu faire chauffer le four (ou avoir recours à celui du boulanger), les petits gâteaux secs ne manquaient pas à l'appel, rivalisant de densité. Parfois avec dureté comme ces « *casse-dents* », redoutables et délectables « *croquants* » aux amandes et au miel provençaux. Parfois avec une finesse sablée s'effritant, croustillant sous la dent, libérant des parfums de fleur d'oranger dans les « *navettes* » marseillaises, d'anis dans les « *canistrelli* » corses. Lorsque la pâte fond sitôt

mise en bouche, nous avons dépassé la frontière des privilégiés : de plus en plus sucrés, de plus en plus riches en amande, exempts de farine étaient les vrais macarons. Record de tendreté pourrait être accordé ex-aequo à ceux de Boulay en Lorraine et de Montmorillon en Poitou. Vous pourrez finir par leurs cousines meringues gonflées de blanc battu en neige, dont la reine Marie-Antoinette régala ses proches. Beaucoup de ces desserts font toujours l'objet d'innovations par les plus grands noms de la pâtisserie française.

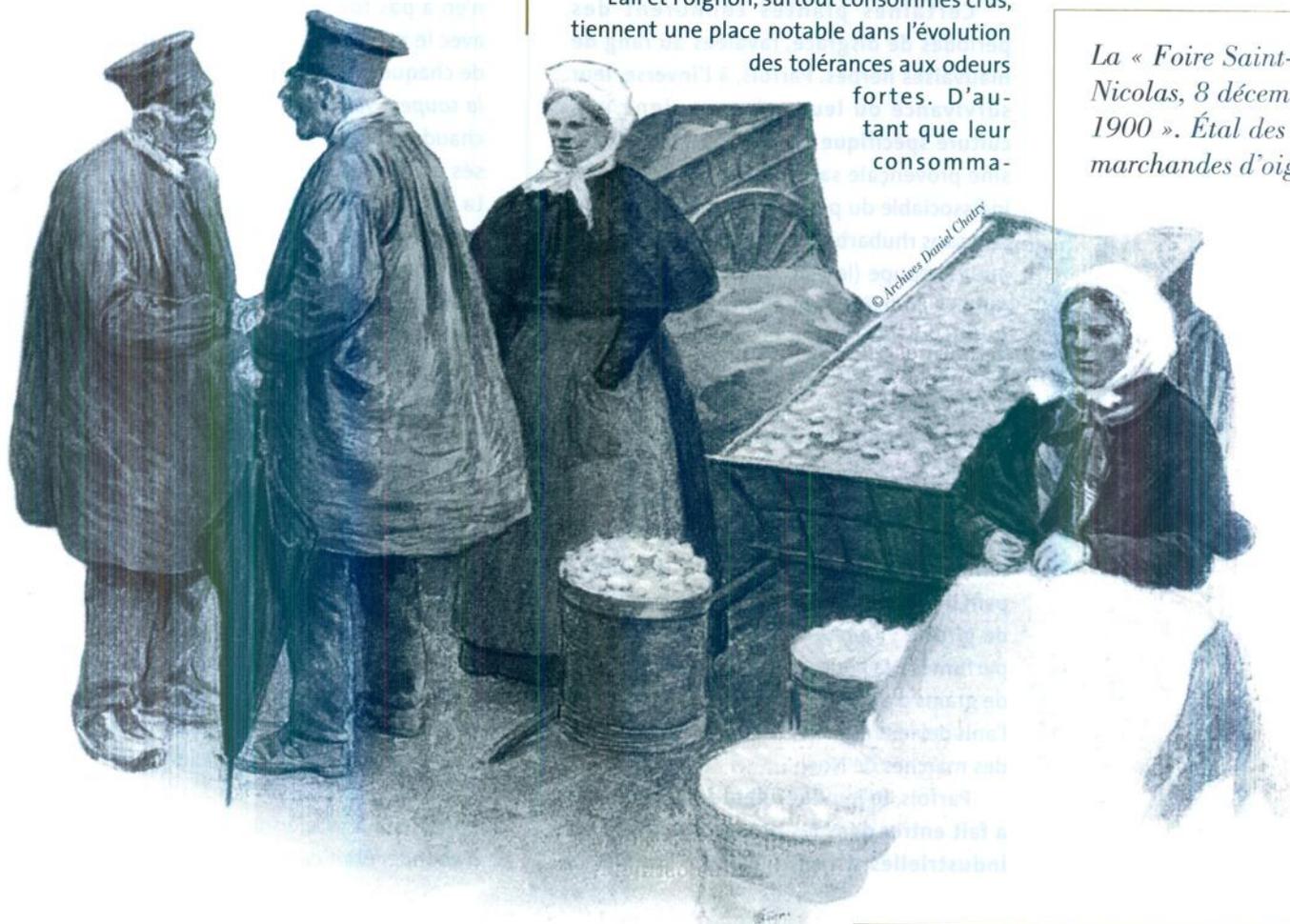
## Puant / parfumé

Sur la table des humbles ruraux, les mets les plus odoriférants étaient-ils les fromages ? Peut-être, avec de grandes variations régionales, certains pays d'élevage consommant surtout des produits frais (lait écrémé, petit-lait et fromage égoutté) après fabrication des beurres et fromages affinés destinés à la vente. Néanmoins, cer-

taines spécialités ont marqué les mémoires olfactives, en particulier celles que chacun pouvait confectionner à partir de vieilles croûtes malaxées avec de la « gnôle » avant de macérer en cave dans un pot de terre. La « tête de canut » des Lyonnais est de cette famille, chaque ménage ayant sa recette, allégée de nos jours : fromage frais, herbes, ail ou oignon frais, le tout gardant odeur décente par les bienfaits de la réfrigération électrique. La « rebarbe » des Rouergats, pâte vert tendre à base de fromage frais et de tommes de Roquefort ayant été endommagées en cours d'affinage, se trouve encore chez les fromagers de cette contrée. Seuls les plus anciens avaient encore souvenir, il y a un quart de siècle, des affres promis à celui qui se risquait à consommer de la « rebarbe rouge ». Les « cabanières » travaillant dans les caves la confectionnaient avec les raclures régulièrement pratiquées sur la croûte des tommes en cours d'affinage, mêlées de quelques débris de Roquefort plus ou moins sec agrémenté de « goutte ».

L'ail et l'oignon, surtout consommés crus, tiennent une place notable dans l'évolution des tolérances aux odeurs fortes. D'autant que leur consumma-

La « Foire Saint-Nicolas, 8 décembre 1900 ». Étal des marchandes d'oignons.



tion ne fut jamais vraiment bannie en raison de leurs propriétés thérapeutiques et digestives toujours reconnues. Le Midi les tient d'ailleurs toujours en haute estime. Tandis que les traités de bonnes manières recommandèrent à partir du 17<sup>e</sup> siècle d'éviter leur consommation en société.

## Aromatisé / épicé

L'histoire des herbes, aromates et épices nous offre nombre de découvertes à l'encontre des idées reçues. Ainsi le chocolat, venu des Amériques, commença par investir nos apothicaireries avant de devenir le délice de la bonne société, au 17<sup>e</sup> siècle. Il fallut d'abord penser à le torrifier légèrement, puis le marier avec lait et sucre, autres produits longtemps conjugués sur les seules tables riches. Il en avait été de même pour la plupart des épices exotiques, à commencer par le précieux poivre qui fut d'abord vendu au grain.

**Certaines plantes connurent des périodes de disgrâce, ravalées au rang de mauvaises herbes. Parfois, à l'inverse, leur survivance ou leur présence signe une culture spécifique :** pas de fenêtre de cuisine provençale sans pot de basilic en été, indissociable du pistou ; pas de potager lorrain sans rhubarbe pour la tarte ni « *maggi* » pour la soupe (les Mosellans ont ainsi surnommé la livèche, néanmoins absente du condiment Maggi). A l'instar des contrées d'Europe du Nord voisines, l'Alsace-Lorraine a conservé l'usage d'épices moins prisées après le Moyen Âge dans les autres régions hexagonales. Par exemple avec le cumin pouvant parfumer le fromage de Munster. Ces pratiques aromatiques sont particulièrement développées au mois de décembre : pain d'épices où dominant cannelle et clous de girofle ; « *bredele* », biscuits de l'Avent parfumés à la poudre de cannelle ou enrichis de grains d'anis ; « *Glühwein* », vin chaud où l'anis devient étoilé, réchauffant les visiteurs des marchés de Noël.

Parfois, le jeu des migrations ouvrières a fait entrer dans les potagers des régions industrielles d'autres herbes, comme la

coriandre, « *persil arabe* » des Maghrébins, « *persil chinois* » des Asiatiques. La convivialité jardinière a prolongé la longue histoire des migrations aromatiques, chacun s'initiant à la culture de l'autre en goûtant ses saveurs de prédilection. Ces parfums, locaux comme exotiques, sont d'autant plus inscrits dans les cultures, nationales ou régionales, que beaucoup d'entre eux passent la barrière placentaire, imprégnant les neurones avant même le jour de la naissance. Les plus richement dotés en éventail olfactif sont venus au monde dans des familles résidant ou venant d'Outre-Mer, quels que soient leurs patronymes et généalogies.

## Gluant / croustillant

Parmi les saveurs les moins valorisées actuellement dans notre culture, le gluant figure en bonne place. Il n'en a pas toujours été ainsi. Par exemple avec le pain, base de la soupe indissociable de chaque repas rural ou ouvrier. « *Mouiller la soupe* » voulait dire verser le bouillon du chaudron sur les morceaux de miche disposés au fond de l'écuelle ou de la soupière. La consistance obtenue rapprochait ce pain trempé **des bouillies dont nos ancêtres ont fait une grande consommation durant des millénaires**. La recette était une simple cuisson à l'eau de céréales entières, réduites en farine ou en semoule : blé, épeautre, sarrasin, seigle, millet, puis riz. Sans oublier orge et avoine, qui ont aussi nourri nos ancêtres avant d'être réservées à leurs bêtes.

Le millet fut longtemps la principale céréale à bouillie. Une de ses qualités les plus appréciées était la faculté d'« *abonder* », c'est-à-dire de gonfler énormément à la cuisson, (eu égard à la petite taille de son grain) voire encore après ingestion, ajoutant au resenti de satiété clôturant le repas. Le cous-cous maghrébin, à base de semoule de blé dur, partage la même propriété. Mais il est entré largement dans les assiettes métropolitaines à une époque où cette qualité d'abonder était déjà moins recherchée.



© Jacques Boyer / Roger-Viollet

Avant celui-ci, **bien d'autres voyages** varièrent le contenu des écuellées de bouillies de nos ancêtres. La « millasse » du Sud-Ouest, originellement à base de millet comme son nom l'indique, ne devint bouillie de semoule de maïs qu'après la découverte du Nouveau Monde. Sa consistance peut devenir très épaisse dans la polenta. Sa cousine du Nord-Est, la « gaude », aurait d'abord été d'avoine. Bien d'autres végétaux furent utilisés dans les bouillies : lentille, sarrasin (dit « blé noir » par les Bretons), châtaigne en farine ou en « châtaignons séchés » quotidiens du Cévenol ou du Corse de Castagniccia, « panisse » à base de pois chiche encore connue des Marseillais.

Au temps de Louis XIV, la bouillie de céréales était toujours la nourriture de base des soldats avec la « fromentée », dont la recette nous a été transmise par Vauban : 2 livres de blé et un quarteron de lard pour trois rations ; après trempage durant une nuit du blé entier, on le cuit jusqu'à ce que le grain crève, puis on l'écrase avec une cuillère à

pot ; on remet au feu avec les lardons préalablement fondus, oignons, poireaux, ciboules ou autres. Si vous voulez tenter l'expérience, l'historienne Madeleine Ferrières précise que « l'écorce de blé et son germe restent séparés dans la soupe, sous forme d'une matière cornée que la mastication broie difficilement et qui produit à la gorge un effet désagréable »...

Contrairement à la soupe, cuite sans céréales, la bouillie était toujours servie sans pain. Sa préparation n'exigeait aucun four, avantage certain pour des armées en déplacement loin de leurs bases. De même pour les plus pauvres, urbains comme ruraux, n'ayant alors pas besoin de payer le four banal sous l'Ancien Régime, celui du boulanger plus tard. Et si on utilisait les grains entiers, la bouillie économisait aussi les frais de meunerie.

A la fin de 18<sup>e</sup> siècle, la sélection des blés favorisa de plus en plus les espèces riches en gluten, pour leurs meilleures performances en panification. Ces qualités rendirent les mêmes grains d'autant plus collants lorsqu'ils étaient bouillis, ainsi que le

*Abattoirs de la Villette, échaudoirs pour têtes de veaux, Paris, 1907. Longtemps prisée sur la table des puissants, plat populaire au 19<sup>e</sup> siècle, la gélatineuse tête de veau a repris une place d'honneur en notre début de 21<sup>e</sup> siècle, notamment grâce au goût immodéré du président Chirac pour ce régal.*

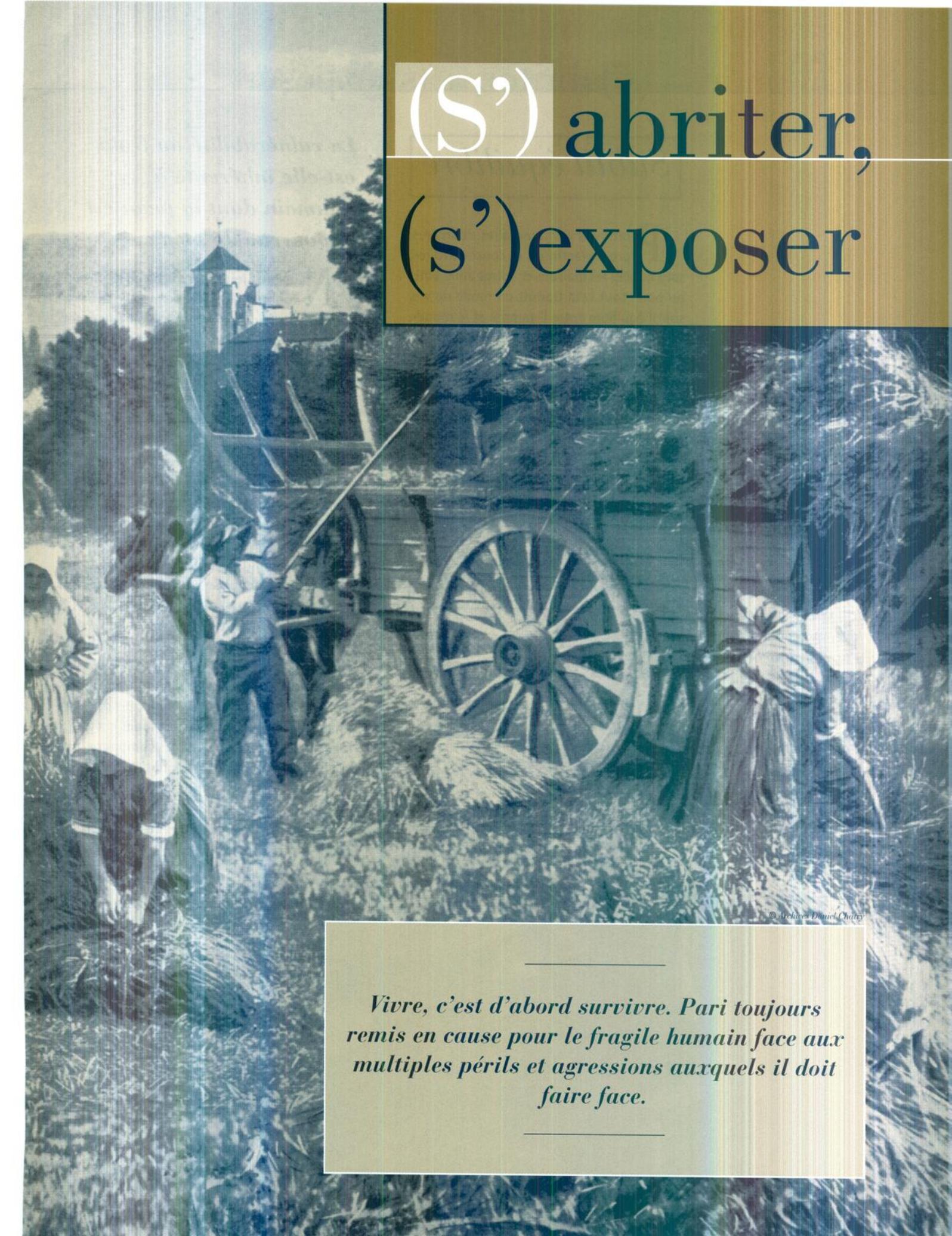
notèrent les observateurs de l'époque. Les bouillies et autres panades ne furent conservées que pour les petits enfants encore édentés ainsi que pour les vieillards, avant les progrès de la prothèse dentaire et de la couverture sociale. Ce en dépit des recommandations de nombre de médecins et d'hygiénistes du siècle des Lumières les trouvant « *encrassantes* », voire « *obstruantes* » pour les intestins fragiles, y favorisant la prolifération des parasites. Il faut préciser qu'elles étaient cuites jusqu'à consistance pâteuse et collante, première forme sous laquelle nos ancêtres ont donc connu le riz.

**On retrouve le gluant dans le pain perdu des foyers modestes.** Permettant de consommer les vieux croûtons mis de côté pendant plusieurs jours, ce dessert était courant dans les décennies encore très récentes, où nul ne jetait de pain aux poubelles. Il était d'autant plus anobli que son gluant était encroûté d'œuf sucré caramélisé dans la poêle. Ce croustillant-là faisait écho à celui du « *gratin* » des bouillies, de plus en plus recherché à partir du 18<sup>e</sup> siècle semble-t-il. Non sucré, celui-ci ne doit pas être confondu avec le gratiné de fromage râpé coiffant le plat sortant du four, après l'avènement des fourneaux. Le gratin des bouillies ne tapissait pas leur surface à la molle peau, mais le fond et les parois du pot. Comme dans sa version sophistiquée de fondue savoyarde, tout l'art consistait à maintenir le récipient presque vidé sur feu doux pour dessécher cette croûte sans pour autant la brûler. Une autre façon d'atteindre à plus de croustillant consistait à fricasser à la poêle dans un corps gras des tranches de bouillie épaisse préalablement cuite au pot puis refroidie : pratique courante avec des restes de polenta ou de panisse dans le Midi ; pratique attestée de longue date dans le Sud-Ouest, où la « *cruchade* » (millasse) dérive du gascon *cruchi* (« crisser »). Tandis que Bretons et Normands préféraient cuire à la poêle ou sur une plaque une bouillie plus fluide sous forme de galettes ou crêpes. Dans tous les cas, la double surface ainsi grillée offrait au gourmand le goût du gratin, voire la flaveur croustillante de ses fines bordures.

**Le gluant se retrouve aussi dans les plus bas morceaux de viande** riches en nerfs, tendons et cartilages : jarret et pied, pot-au-feu et bourguignon ; oreilles de porc ou de veau dont le duo littéraire Erckmann-Chatrion régala son *Ami Fritz* aux lendemains de fêtes trop arrosées de bière ; jusqu'aux yeux, pour lesquels certains ouvrages anciens donnaient des recettes. Même consistance pour nombre d'abats comme la cervelle, moins estimée que les ris plus consistants. Les tripes n'accèdent aux meilleures tables que si elles sont de veau, comme les fins « *tripous* » rouergats, tandis que les « *pieds* » et « *paquets* » marseillais et autres tripes de bœuf « *à la mode de Caen* » ne sont pas considérés comme mets délicats, aussi excellente que soit leur préparation.

La tête de veau fut longtemps prisée sur la table des puissants. François 1<sup>er</sup> en raffolait. Ce mets, très apprécié des forts des Halles, est préparé désossé et roulé depuis 1870. L'évolution des sensibilités voulut qu'on épargnât aux convives la rencontre trop forte avec la physionomie de l'animal sacrifié. C'est néanmoins dans toute son intégrité que cette juvénile et néanmoins bovine tête est revenue en place d'honneur à l'orée du 21<sup>e</sup> siècle, au grand effarement de certains nouveaux convives de banquets politiques, grâce au goût immodéré du président Chirac pour ce régal.

Tous ces mets demandent une longue cuisson bouillie en chaudron ou mijotée en pot de terre, comme la légendaire et donc irréaliste vieille poule du roi Henri IV. Aucun espoir ensuite de leur conférer une quelconque croustillance. Celle-ci est réservée aux grillades et rôtis qui requièrent un feu de riche avec d'abondantes braises. Cuisson plus rapide que le bouilli, se prêtant mieux aux viandes plus nobles, aux bons morceaux et gibiers à poil et plumes. Autant dire que **l'art du rôtisseur n'a régalié les palais de nos ancêtres qu'à la mesure de leur fortune. La plupart n'auront connu que le pot de terre, donc le bouilli.** Avec toutefois ce régal, s'ils étaient assez riches pour élever au moins un cochon, de ces brimborions de chair rissolés dans la graisse, « *grillons* », « *gratons* », « *crettons* » et autres croustillances régionales. ■



# (S')abriter, (s')exposer

© Archives Daniel Chabry

---

*Vivre, c'est d'abord survivre. Pari toujours remis en cause pour le fragile humain face aux multiples périls et agressions auxquels il doit faire face.*

---

## Subtil équilibre

**P**ratiques vestimentaires, culinaires, prophylactiques et conservatoires, sans oublier les maisons et autres abris, bâtis ou non : tout cela traduit un mode de vie, subtil équilibre entre l'Homme et le monde qui l'entoure. Un équilibre encore plus délicat à atteindre lorsqu'il s'agit, au-delà du « survivre », d'oser s'afficher au regard d'autrui. Exposer des biens qu'on sait toujours fragiles, signes ostentatoires d'un statut social à renforcer de peur qu'il ne décline. Quant au dévoilement du corps, son histoire est encore plus complexe, sinuant entre les barrières posées par les codes de convenances sociales et les interdits religieux.

*Longtemps, « se chauffer » fut indissociable de « cuisiner » au feu de l'âtre. Notez l'assise basse et le très long manche évitant de se griller les mains. Ainsi que les pieds nus attestant du statut modeste de cette cuisinière. Illustration d'une édition du 15<sup>e</sup> siècle du Traité sur les herbes de Pedanius Dioscoride.*

## Mettre à l'abri

**P**rotéger du froid, se chauffer et cuisiner



*La vulnérabilité au froid est-elle inhérente à l'humain dont la peau est dépourvue de pelage ?*

**N**os plus lointains ancêtres préhistoriques ont survécu avant d'avoir apprivoisé le feu. De même, les enfants-loups élevés par des animaux sauvages. Et les peuples vivant nus en Terre de Feu pointée vers l'Antarctique, découverts par les Européens au 19<sup>e</sup> siècle. Ces explorateurs avaient pris soin de se vêtir de fourrures, à l'instar des peuples de l'Arctique... Il ne faut guère remonter loin dans nos lignées pour retrouver des traces d'une moindre vulnérabilité au froid. Les culottes courtes portées par les garçons impubères au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, ainsi que les jupes des fillettes raccourcies à partir des années vingt ne garantissaient nullement genoux et cuisses des courants d'air. Les mollets étaient à peine mieux protégés avec les chaussettes tricotées descendant en accordéon sur les chevilles. Les parents des plus humbles allaient encore en sabots de bois, garnis de paille pour garantir du froid leurs pieds nus. Dès la naissance, les corps s'habituèrent dans les chambres sans chauffage. En ville comme dans les campagnes, la plupart de celles et ceux nés jusqu'aux

années cinquante ont changé de sensibilité au froid durant leur

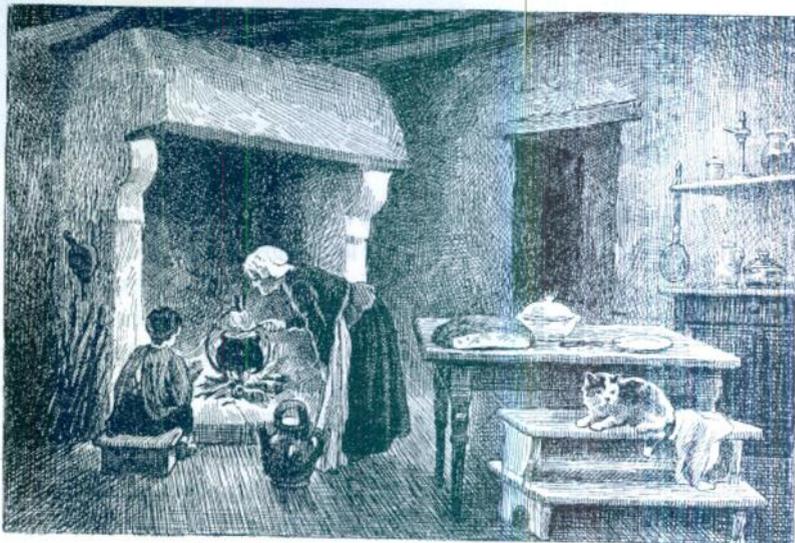
vie. Dans les chambres où l'on peut désormais s'activer en tenue légère, même l'hiver, les édredons de duvet sont remplacés par de légères couettes.

**Longtemps, « se chauffer » fut indissociable de « cuisiner » au feu de l'âtre, seul point de chauffage de l'habitat.** Dans les anciennes chaumières, comme dans les huttes néolithiques ou les grottes troglodytiques, le feu fut d'abord cerné par un cercle de pierres sur le sol d'argile battue. La fumée sortait par un orifice ou par les interstices du toit après avoir envahi tout l'espace habité. Les plus pauvres posaient directement leurs pots de terre sur les braises, ou sur des pierres faisant office de chenets, cuisant parfois leurs châtaignes, oignons ou racines sous les cendres. Au Moyen Age, palais ou grands monastères furent les premiers à disposer de cheminées adossées au mur, aux fumées évacuées par un conduit maçonné. Divers accessoires gagnèrent peu à peu les âtres pouvant s'offrir des objets de fer : chenets soutenant éventuellement des broches à rôtir, crémaillère pour suspendre les chaudrons, trépied pour poser les pots, poêles pour fricasser, au très long manche pour éviter de se griller les mains...

Une telle cuisine au ras du sol était indissociable d'une posture fortement courbée ou assise sur un siège bas. Les premiers poêles et fourneaux furent également courts sur pattes, dans une logique découlant de ces pratiques habituelles. Les régions du Nord-Est connaissaient déjà le feu clos du poêle germanique en maçonnerie couverte de faïences. Proches des fonderies lors de l'essor industriel métallurgique du 19<sup>e</sup> siècle, ces régions furent les premières à adopter les **nouveaux appareils en fonte**. Ils prirent naturellement place dans l'âtre dont l'avaloir fut désormais obturé, ne laissant passer que le tuyau de fer-blanc évacuant les fumées. La femme put cuisiner sans appel d'air froid dans son dos, debout devant sa « cuisinière » qui eut très vite les mensurations de nos « gazinières » et cuisinières électriques. **Le feu pouvait y couvrir longtemps, sans s'épuiser ou s'amenuiser comme dans les âtres ouverts. Nos aïeules purent désormais laisser mijoter le ragoût au bord de la plaque**

**de cuisson, pour aller s'affairer dans le jardin potager ou la laiterie.** Elles disposaient même d'un four, certes petit, permettant de confectionner quelques mets sans avoir recours au grand fournil qu'on ne chauffait que pour de grosses fournées de pain. Dans les régions plus éloignées des industries ou dans certains logis citadins, on eut également recours à un autre dispositif permettant de cuisiner debout, le « potager ». Ce bloc de maçonnerie était adossé au mur, souvent surmonté d'une hotte. Il comportait un, deux, voire trois foyers dans lesquels on plaçait les braises retirées de la cheminée, avant d'y poser les pots à mijoter potages et potées.

*Apparue peu à peu à partir du Moyen Age, la cheminée fut jusqu'à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle le lieu de la chaleur, mais aussi celui de la cuisine.*



© Archives Daniel Chauty

Ces évolutions n'ont pas touché nos régions simultanément. Les Lorrains habitant les localités situées entre la ligne Maginot et la frontière allemande furent déplacés dans le Sud-Ouest en 1939. Dans les logis mis à leur disposition, ils découvrirent une rusticité qui était encore le quotidien des Charentais. Les intérieurs étaient noircis par la fumée de hautes cheminées au tirage aléatoire sous certains vents. Même les plus âgées des Mosellanes, nées dans le dernier quart du 19<sup>e</sup> siècle, ne savaient pas cuisiner au seul feu de l'âtre. Les dernières cheminées à feu ouvert des habitations rurales furent condamnées après les années soixante. Dans ces régions, **la pièce à vivre profita longtemps de la chaleur des troupeaux logés sous le même toit : séparés du**



*Bourrine, maison traditionnelle du marais breton, pays de Monts (Vendée).*

*La toiture de chaume, coutumière de l'habitat rural modeste de nombreuses régions jusqu'à l'orée du 20<sup>e</sup> siècle, parachevait l'isolation des logements.*

logement humain par une mince cloison de bois pour les bovins du Massif Central ou de Bretagne ; à l'étage inférieur, sous le plancher des hommes, pour les ovins ou caprins des Alpes méridionales. Cette habitude culturelle était inconcevable dans d'autres régions. Partout, l'isolation supérieure était assurée par les réserves de fourrage stockées dans les combles. La toiture de chaume, coutumière de l'habitat rural modeste de nombreuses régions jusqu'à l'orée du 20<sup>e</sup> siècle, parachevait ce manteau isolant.

## Protéger de l'humidité

**A**vant l'utilisation du caoutchouc (fin 19<sup>e</sup> siècle) puis des revêtements synthétiques (20<sup>e</sup> siècle), l'imperméabilité des vêtements n'était jamais acquise. Les métiers les plus exposés se couvraient de tissus épais et denses : raide toile de chanvre dans laquelle on taillait aussi les voiles pour les marins, gros drap de laine pour les bergers ou les soldats, toile de bâche qui protégeait les charretées fragiles, pour les voituriers... Efficaces en cas de pluie modérée,

ces pantalons, suroît, cape ou houppelande finissaient toujours par être transpercés par les grosses intempéries. Pire : l'eau dont ils étaient alors gorgés rendait encore plus pénibles les efforts physiques.

Le traitement de surface par la cire d'abeille (la toile « cirée ») demandait un entretien constant, comme les chaussures et bottes de cuir à graisser régulièrement. Lesquelles restèrent hors de portée des bourses d'une majorité de nos ancêtres, pour commencer à les chausser uniquement dans les grandes occasions à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle. Pour les ruraux ignorant le pavé des rues citadines, les semelles de bois clouté des sabots et galoches (tige de cuir pour celles-ci) assuraient le pas tout en l'isolant de la boue des chemins et de la glaise des champs. Pour protéger les tibias, les moins pauvres pouvaient porter des guêtres de toile, les plus riches des bottes de cuir. Sans oublier les bandes molletières de toile dont nos soldats entouraient encore leurs mollets au milieu du 20<sup>e</sup> siècle.

Pouvons-nous encore imaginer l'importance du changement que le caoutchouc amena dans cette bataille contre l'insidieuse humidité, toujours perdue depuis la Préhistoire ? Bottines et sur-bottes caoutchoutées (d'abord simplement nommés « caout-

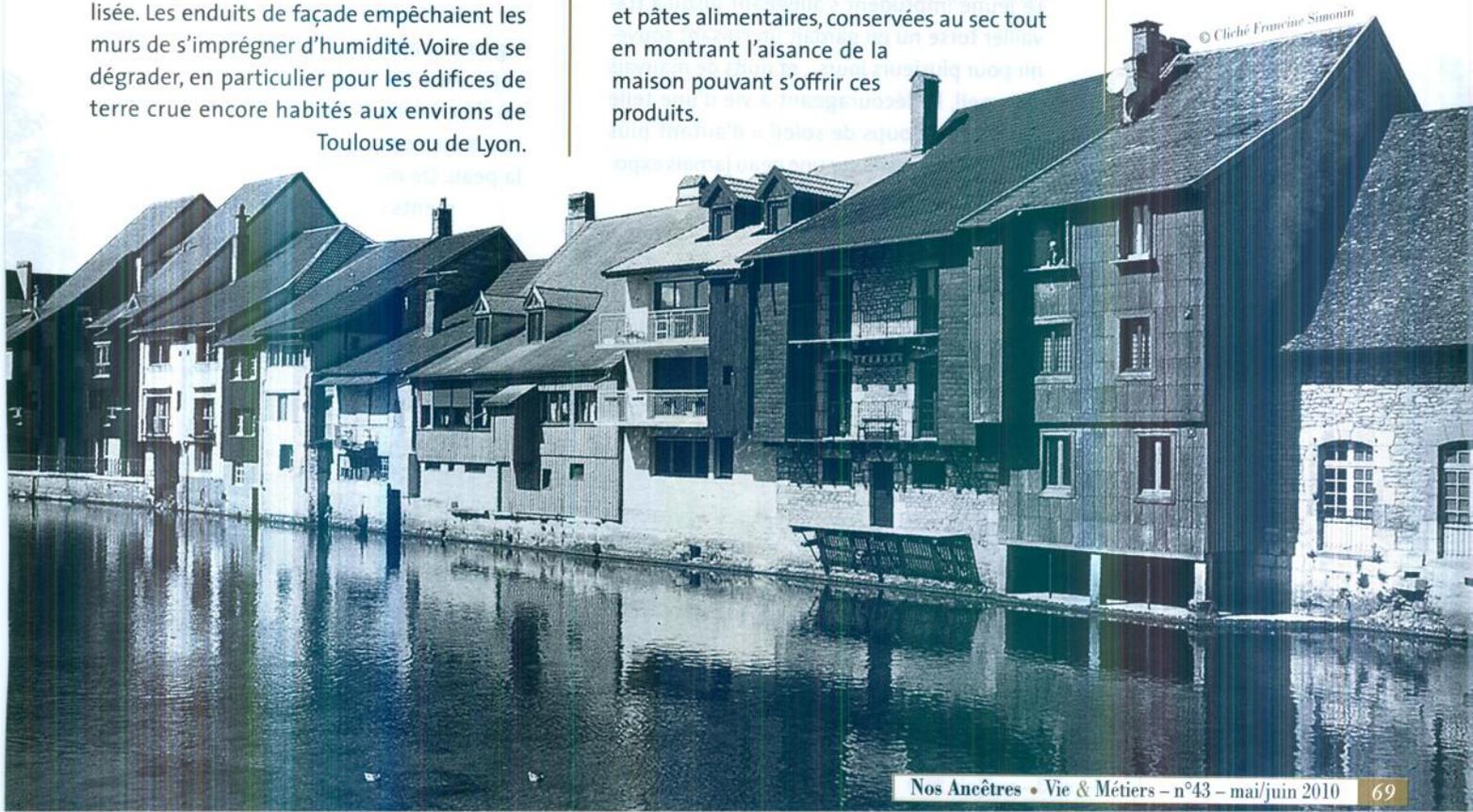
choucs ») gagnèrent peu à peu les couches sociales pouvant les acquérir. L'imperméabilité absolue de ces bottes ne permettant plus à la sueur d'être éliminée, les plus humbles enrroulaient autour de leurs pieds et mollets une longue bande de tissu épais avant de les chausser. Cet inconvénient ne sera pallié qu'avec les fibres synthétiques mises au point à la fin du 20<sup>e</sup> siècle : imperméables à l'humidité extérieure, perméables à l'évacuation de la sueur vers l'extérieur. Quel jeune skieur ou alpiniste pourrait imaginer le degré d'inconfort physique dans lequel ses précurseurs d'il y a un demi-siècle ont réalisé leurs exploits ? Quant à la natation, dont les nouveaux maillots défraient actuellement les chroniques, la différence du point de vue du confort n'est pas dans l'eau, mais après le bain : les maillots tricotés par nos aïeules mettaient un temps fou à sécher, même au soleil, glaçant la peau à laquelle ils adhéraient.

**Le plus gros problème de protection face à l'humidité restait celui des provisions.** Les toitures suffisaient en général à y remédier, protégeant de l'eau tout en restant perméables à l'air, par les mille interstices de leurs matériaux de couverture. L'hygrométrie des greniers et fenils restait ainsi stabilisée. Les enduits de façade empêchaient les murs de s'imprégner d'humidité. Voire de se dégrader, en particulier pour les édifices de terre crue encore habités aux environs de Toulouse ou de Lyon.

Toutefois, ces enduits à base de chaux ou de plâtre n'étaient pas totalement étanches. L'architecture rurale a bardé ses murs extérieurs trop exposés aux vents dominants : tavaillons de bois fendu, ardoises, plaques de métal. Les avancées de toitures protègent également les murs, abritant parfois quelques réserves : « *panouilles* » de maïs suspendues sous les avant-toits bressans, petit bois et bûches fendues en toutes régions.

**Les biens les plus facilement dégradés par l'humidité de l'air sont conservés au plus près de l'âtre.** La réserve de sel, longtemps principal conservateur des aliments, puis important agent de taxation avec la gabelle, est souvent dans le banc-coffre au coin du feu. Les allumettes ou l'amadou, dans une niche ménagée dans le mur de la plaque foyère. Les foyers les plus pauvres ne disposaient même pas de ces accessoires. La femme oublieuse ayant laissé malencontreusement « *mourir* » son feu allait se faire « *prêter* » chez la voisine des braises dans un sabot hors d'usage. Lorsque l'épicerie commença à pénétrer les campagnes les plus reculées au cours du 20<sup>e</sup> siècle, la tablette de bois courant au bas de la hotte se garnira de boîtes en fer blanc contenant café, sucre, riz et pâtes alimentaires, conservées au sec tout en montrant l'aisance de la maison pouvant s'offrir ces produits.

*Les enduits de façade empêchaient les murs de s'imprégner d'humidité. Mais ces couches à base de chaux ou de plâtre n'étaient pas totalement étanches. L'architecture rurale a ainsi bardé ses murs extérieurs trop exposés. Des avancées de toitures pouvaient également protéger les murs, abritant parfois quelques réserves.*



## Protéger du soleil

**L**ongtemps, probablement depuis que les villes existent avec leurs castes de privilégiés n'ayant nul besoin de suer au soleil pour se nourrir, **le teint clair fut un signe de distinction sociale.** Les femmes et jeunes filles de la bonne société, voulant conserver un teint « de lait », abritaient encore il y a un siècle leur peau délicate dans un déploiement d'ombrelles, gants et voilettes. Même pour les gens de peu, le hâle se limitait aux portions de peau qu'on ne pouvait guère protéger : les mains, restant nues pour travailler à l'aise, par ailleurs dénoncées par leurs ongles et callosités ; le bas du visage, au-delà de l'ombre portée par l'indispensable couvre-chef de toile ou de paille.

Les femmes devant travailler de longues heures sous le soleil estival portaient des coiffes à large débord frontal et latéral. Les jambes n'étaient jamais dénudées, pantalons et longues jupes offrant en outre une protection contre les blessures. Le port de la chemise de chanvre était constant pour les hommes, à la rigueur manches retroussées. Le jeune imprudent s'allégeant jusqu'à travailler torse nu en gardait un cuisant souvenir pour plusieurs jours... et nuits de mauvais sommeil, le décourageant à vie d'une telle pratique. « Coups de soleil » d'autant plus agressifs sur une peau jamais expo-

sée et dénuée de toute crème protectrice. Plus tard apparaîtront tricot « de peau », débardeur ou « marcel », le coton gagnant les sous-vêtements au cours du 20<sup>e</sup> siècle.

**Pour l'habitat, la toiture protégeait aussi bien du soleil que de l'eau du ciel.** Les « *soulerets* », avant-toits du Doubs, pouvaient ainsi abriter de menus travaux aux heures les plus chaudes. Les volets, persiennes et contrevents garantissaient autant du rayonnement direct que des courants d'air. La présence ou la plantation d'arbres à feuillage caduc aux abords des bâtiments permettait de compléter cette protection : en été, par leur ombrage ; en hiver, en laissant le soleil entrer sans l'obstacle des feuillages. Ceci sans intervention humaine ni dépense d'énergie fossile, contrairement à nos dispendieuses climatisations.

## Protéger de la chaleur

**L'**excès de chaleur est rare dans les zones tempérées. Il fallut compter les morts par milliers, au cours de l'été 2003, avant que nos présentateurs parisiens de bulletins météorologiques remplacent « grand beau temps sans nuage » par « alerte canicule ». En pareil cas, les chemises de lin ou de chanvre de nos ancêtres leur apportaient une certaine fraîcheur au contact de la peau. De même pour les vêtements drapés de nos

*Les femmes devant travailler de longues heures sous le soleil estival protégeaient leur visage. Ici, avec les pans retombant d'un tissu jeté sur leur chapeau de paille. Ailleurs, avec une coiffe à large débord frontal et latéral (voir images p. 32 et 65).*

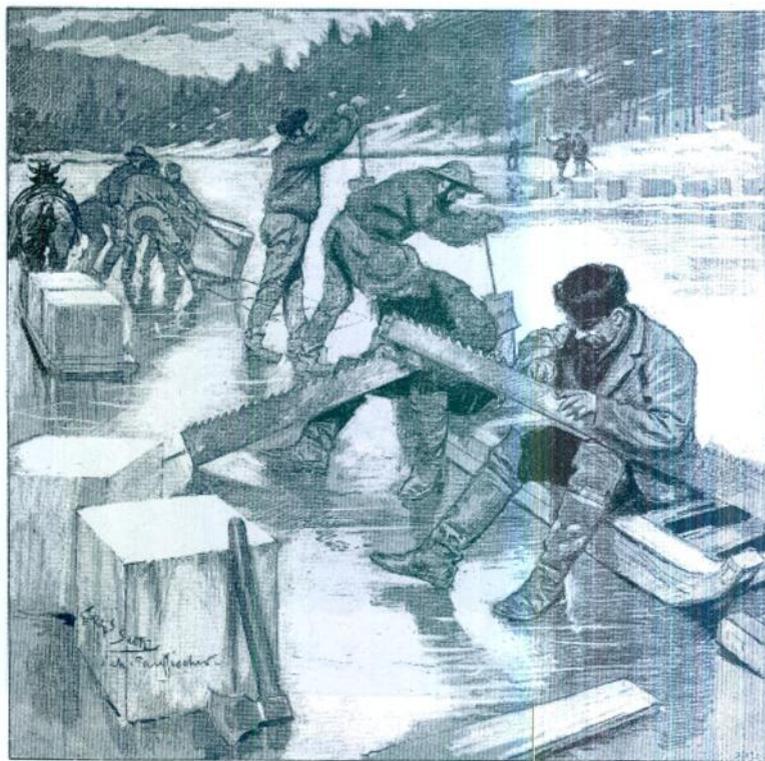


âieux gallo-romains et les braies de nos ancêtres celtes. Mais les bas des hommes en « culottes » courtes jusqu'à la Révolution, les longues jupes doublées de tabliers et jupons pour les femmes jusqu'aux années vingt, qui les porterait encore en été ? Et que dire des corsets aux baleines lacées serrées afin de comprimer le bas du thorax et l'abdomen pour la « taille de guêpe » adulée par nos âieux durant des décennies jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle ?

D'où l'importance des maisons aux murs épais (pierre ou terre crue), aux volets et persiennes ajourés laissant passer lumière vers l'intérieur et regard vers l'extérieur, tout en empêchant le soleil d'entrer. Dans les régions méridionales, les tactiques s'affinaient encore : on suspendait des rideaux maintenus humides devant l'huissierie entr'ouverte, afin qu'un léger courant d'air s'y rafraîchisse au passage. Nombre de recettes méditerranéennes estivales se cuisinaient tôt le matin, à la fraîche. Les plats seraient consommés aux repas du jour, tièdes, légèrement réchauffés ou froids selon l'envie et le lieu. **Pour les familles rurales travaillant dehors en pleine chaleur, garder la maison fraîche était essentiel.** On pouvait parfois y faire la sieste, au milieu de journées commençant dès l'aube (4h solaire, 6h à notre heure d'été) finissant au crépuscule (20h solaire, 22h pour nous). Plus souvent, le repas de midi était partagé au bord du champ, à l'ombre d'un arbre ou d'une haie. Mais jamais sous un noyer, à l'ombre trop fraîche jugée délétère.

Les réserves alimentaires craignant la chaleur étaient stockées dans la cave, le cellier ou toute autre pièce dont l'exposition permettait de maintenir la fraîcheur. Cela ne posait guère de problème dans des logis ruraux qui n'eurent longtemps qu'un seul âtre. Le pot ou la cocotte au couvercle bien clos pouvaient attendre là d'être réchauffés pour le repas suivant. Dans les logis urbains souvent plus petits, certaines cuisines bénéficiaient d'un garde-manger intégré, sorte de placard adossé à un mur extérieur, si possible orienté au Nord ou donnant sur l'arrière-cour sans soleil.

Les appareils de réfrigération puis de congélation sont entrés dans nos cuisines



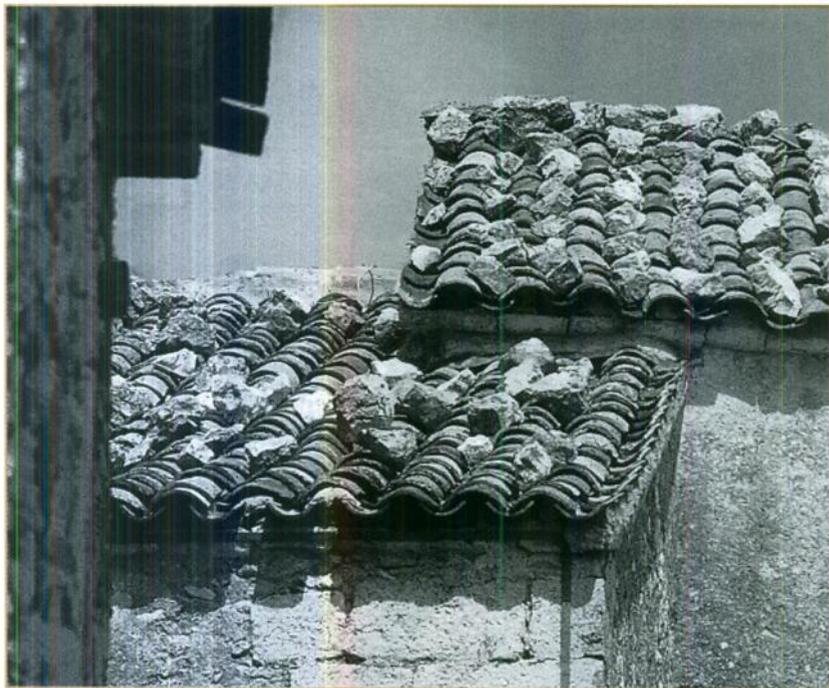
© Archives Daniel Charry

plus ou moins tard dans le 20<sup>e</sup> siècle, selon l'aisance des foyers. Auparavant, seuls les plus fortunés eurent accès aux desserts et entremets glacés. Avant l'électricité, on utilisait la glace prélevée à la surface des eaux gelées en hiver, entreposée dans des glacières souterraines, naturelles ou artificielles. On en garnissait les « timbres à glace », ancêtres de nos réfrigérateurs, dont nos glacières de camping sont un ultime avatar miniaturisé.

*Avant l'électricité, on utilisait la glace prélevée à la surface des eaux gelées en hiver, entreposée dans des glacières souterraines, naturelles ou artificielles.*

## Protéger du vent et des aléas climatiques

Dans chaque contrée, nul n'ignorait les noms, directions et effets des vents dominants, tantôt desséchants, tantôt porteurs de pluie. Le mistral rhodanien souffle, selon le dicton provençal, durant trois, six ou neuf jours. Inutile donc de programmer des travaux incompatibles avec ses puissantes rafales pour les deux jours suivants le premier, le quatrième ou le septième jour de son apparition. Certains toits



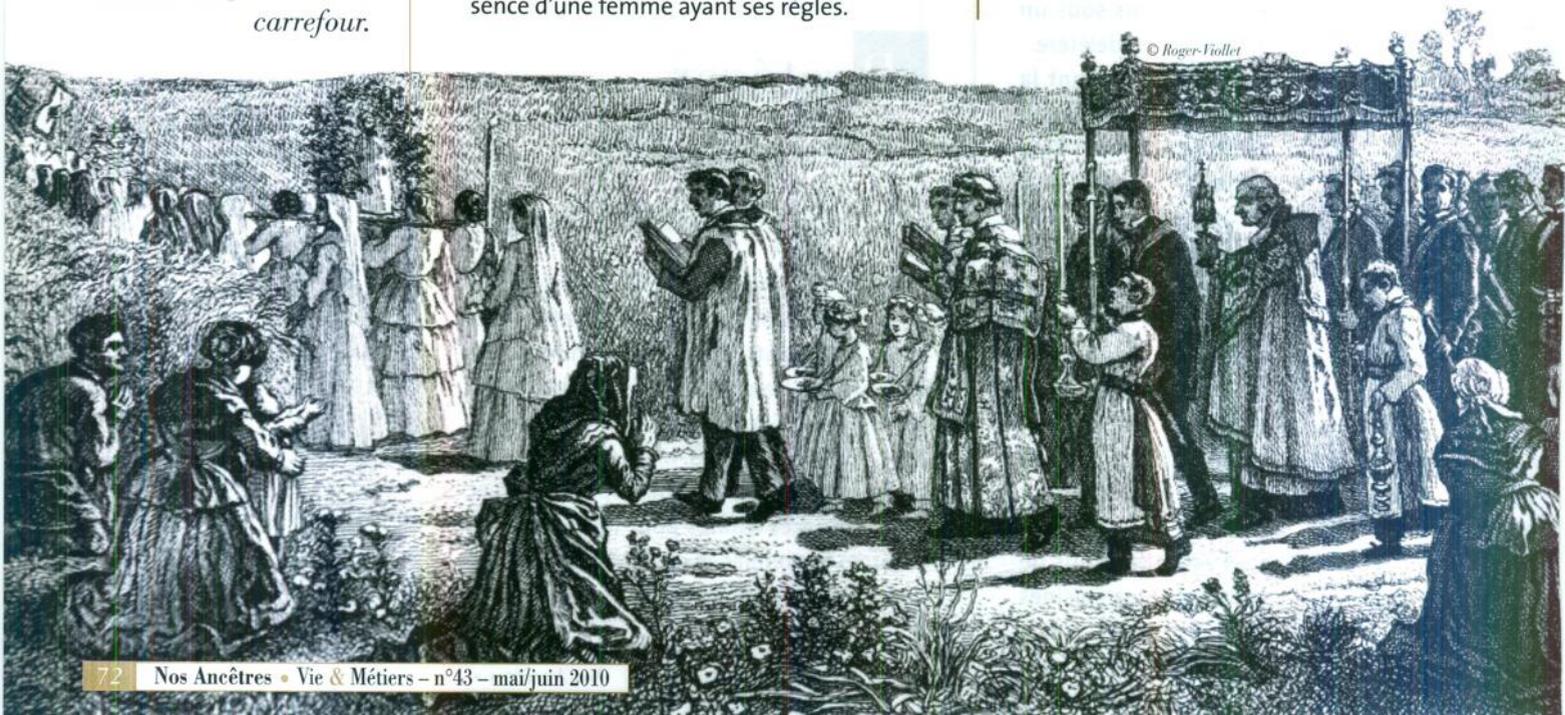
© Clélie Francine Simonin

*Il y a moins d'un siècle, les paroissiens faisaient procession pour les Rogations, parcourant l'ensemble des terres cultivées de la communauté, faisant halte à chaque croix de carrefour.*

de tuiles « canal » de Provence sont recouverts par de grosses pierres posées à même les tuiles pour les empêcher de s'envoler. Le vent du Midi amène la pluie depuis les côtes méditerranéennes sur les contreforts du Massif Central. Il peut en outre apporter mille facéties, faisant tout suinter à l'intérieur des maisons : dallages de pierre, jambons et plis de saucisse mis à sécher sous les poutres. Et ne parlons pas du vin dans les caves, qu'il ne faut surtout pas déranger à ce moment-là, aussi contrariant pour la cuvée que la présence d'une femme ayant ses règles.

Parmi leurs multiples fonctions, les haies servaient de paravent aux parcelles qu'elles bordaient. Les remembrements intensifs du dernier quart du 20<sup>e</sup> siècle ont détruit ce maillage aux champs trop petits pour la culture motorisée. Désormais, les campagnes offrent aux vents et aux assurances agricoles de vastes parcelles de blés en herbe et autres céréales à coucher.

Lorsque les nuages porteurs de pluie se font rares, la sécheresse amoindrit les récoltes, tarit puits et sources, menace les vies. Toutes nos campagnes ont connu au fil des âges, par delà la diversité des croyances et religions, de nombreuses pratiques conjuratoires et propitiatoires pour qu'enfin retombe la pluie. Il y a moins d'un siècle, les paroissiens faisaient procession pour les Rogations, parcourant l'ensemble des terres cultivées de la communauté, faisant halte à chaque croix de carrefour. Le prêtre bénissait chaque champ dans lequel le cultivateur avait parfois planté, comme en Franche-Comté, une croix taillée dans une branchette. Il arrivait aussi qu'il tombât plus d'eau qu'on n'en désirait. Pire : lorsque cette précipitation se cristallisait en grêlons, tout espoir de récolte pouvait être anéanti en quelques secondes. Notre actuel canon à grêle n'est que l'avatar moderne des carillons d'orage au moins aussi anciens que nos clochers ! Lorsqu'un nuage porteur de grêle s'approchait, on se dépêchait de sonner les cloches. Les vibrations de leur sonnerie lui



© Roger-Viollet

faisaient décharger son dangereux cadeau avant de survoler les champs de la communauté. Quitte à ce que le fléau s'abatte chez le voisin, cristallisant des « querelles de clocher » pour quelques générations...

Tempêtes et inondations, avalanches et glissements de terrain peuvent décimer des populations et ruiner leurs biens. Nos ancêtres ne construisaient jamais sur les couloirs d'avalanche, ni sur les zones inondables, prenant en compte la mémoire de rares crues centenaires. A la charnière des second et troisième millénaires, les tempêtes ravagent non seulement nos côtes, mais aussi nombre de contrées intérieures jusqu'alors protégées de telles intempéries. De nombreux morts et blessés auraient pu être évités, si les Français métropolitains avaient eu la connaissance immémoriale de leurs compatriotes des DOM/TOM habitués aux forces des vents cycloniques sous lesquels nul ne doit sortir. Les techniques modernes ne nous protègent pas de ces aléas climatiques.

Certains versants trop pentus pour les araires et charrues à traction animale n'ont été défrichés et cultivés qu'à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, par de puissants engins à quatre roues motrices. Ces champs sont désormais dévastés lors des grosses pluies, aucun réseau de racines ne retenant plus leur terre arable entraînée par des torrents d'eau. Lesquels viennent grossir sans délai les flots des rivières, rejoignant les terres arrachées aux prairies des zones inondables pareillement labourées, mises à nu et emportées. Et les crues de dévaler, dévastant et emportant biens et vies...

**Tous ces changements de gestion des espaces, ainsi que des mémoires, ont eu lieu en quelques décennies au cours du 20<sup>e</sup> siècle.** Un Franc-Comtois m'avait ainsi raconté sa vie professionnelle, commencée sur des chantiers de rectification d'une rivière de son canton. Quelques décennies de crues plus tard, les élus locaux ayant conjugué les mémoires des anciens avec les analyses des ingénieurs écologistes, le même Franc-Comtois finissait sa vie professionnelle sur les chantiers recréant de nouveaux méandres, zones humides et prairies inondables afin de restituer flore, faune et cours moins impétueux à la même rivière.



## Protéger des accidents et maladies

Le souci de préserver la vie commence par les plus faibles et néanmoins porteurs d'avenir. **Pour protéger les bébés, on les emmaillotait de langes et bandelettes de tissu interdisant tout mouvement à leur corps** : bras collés au torse, jambes et colonne vertébrale figés dans une même raideur de la tête aux pieds. On disait alors que ce carcan les garantissait des malformations. Dans le moins-dit, l'enfant ainsi immobilisé avait peu de possibilité de s'échapper accidentellement de son berceau, sous la garde parfois aléatoire d'une aînée ou d'une aïeule, sa mère s'activant à l'extérieur. La mortalité infantile resta néanmoins très forte jusqu'aux progrès de l'obstétrique, puis de l'hygiène à partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle. L'alimentation de substitution utilisant sans stérilisation des récipients et « tétines » (aux matériaux les plus divers avant l'usage du caoutchouc) fit des ravages. Jusqu'à ce que les découvertes de Pasteur soient appliquées dans la préparation des biberons, le lait de remplacement le plus sûr resta longtemps celui de la chèvre, tété à même le pis.

**Dès la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, des textes réglementaires traduisent le souci progressif de diminuer les accidents au travail.** Nombre de rapports évoquaient des parents

*Pour protéger les bébés, on les emmaillotait de langes et bandelettes de tissu interdisant tout mouvement à leur corps.*

souvent rétifs aux mesures visant à éloigner leurs enfants des ateliers, les privant alors d'un apprentissage par l'observation. Dans les communautés rurales où ces familles avaient encore leurs racines régionales, c'est ainsi qu'on apprenait élevage, agriculture et nombre d'artisanats. N'oublions pas non plus que ces parents désormais expatriés vers l'industrie n'avaient plus d'aïeul à proximité pour garder les plus jeunes. Et que la faiblesse des salaires ouvriers mettait à pied d'œuvre toute bouche à nourrir, bien avant sa majorité.

Partout, les vêtements de travail n'avaient d'autre particularité que d'être les plus usés et rapiécés de la garde-robe de leur propriétaire. Lequel parfois n'en possédait pas d'autre. Sous le sabot d'un cheval, que peut la coquille de bois d'un sabot d'homme ? Pas plus que le cuir de vieilles chaussures ou galoches, le caoutchouc des bottes, voire la toile de simples espadrilles. Combien de traumatismes crâniens chez les mineurs, malgré la raideur relative du casque de cuir bouilli ?

**Pour éloigner ou guérir les maladies, qu'elles touchent les humains ou leurs bêtes, les « simples », les manipulations des rebouteux et les pratiques conjuratoires (païennes puis chrétiennes) prolongèrent longtemps les savoirs transmis oralement depuis la nuit des temps.** Nombre de nos plantes condimentaires sont toujours utilisées en herboristerie et en phytothérapie : thym, laurier, sauge, pour ne citer que les plus courantes figurant dans tous les jardins de « simples » monastiques. Sans oublier les usages en pansements et cataplasmes : la moutarde n'a été détrônée que par les antibiotiques. Sans oublier l'eau de vie, le « vinaigre des quatre voleurs » et autres potions à boire ou à frictionner, après tout refroidissement potentiel.

**Les découvertes de Pasteur au 19<sup>e</sup> siècle vont renforcer les pratiques préventives en précisant les origines jusque là invisibles de nombreuses maladies.** Le règne de l'eau purificatrice pouvait recommencer. Celui de la chaux également, dont on badigeonnera étables, écuries et bergeries. Pour l'assainissement des objets et surfaces, l'eau de



*Bonbonnes d'eau de Javel destinées à purifier les eaux de la Marne, usine de Saint-Maur (Val-de-Marne), vers 1920.*

Javel inventée à la fin du 18<sup>e</sup> siècle, dont les fabriques vont se multiplier au 19<sup>e</sup> siècle, détrônara les vinaigres. Son règne va durer plus de deux siècles, commençant seulement à être remis en cause car détruisant également trop de « bonnes » bactéries.

Quoiqu'il en soit, les pratiques préventives restèrent trop limitées tant que la majorité des Français ne disposa ni d'eau courante, ni d'instruction. La peste sévit régulièrement en Europe à partir du 14<sup>e</sup> siècle. Si ses épidémies se tarirent au 18<sup>e</sup> siècle, le choléra continua de décimer nos ancêtres jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle, en particulier dans les lieux associant concentration de population avec mauvaise gestion de l'eau et des rejets. Le 20<sup>e</sup> siècle a commencé avec la grippe espagnole, qui fit plus de morts dans le monde que la Première Guerre mondiale. Le 21<sup>e</sup> siècle, avec la mondialisation des transports, accentue les risques pandémiques, nous rappelant que face à de tels périls, croyances et peurs sont toujours plus fortes que raison dans les esprits.

## Protéger des prédateurs

**L**es carnivores des temps préhistoriques, puis les loups et ours redoutés par nos ancêtres jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle ont donné lieu à de multiples dispositifs et tactiques de protection : colliers hérissés

de pointes pour garantir les chiens de troupeaux de mortelles morsures à la gorge ; barreaux de fer forgés comme des tiges épineuses aux étroites fenêtres des étables, bergeries et écuries. Mais rentrer les volailles au poulailler avant la nuit n'empêchera jamais le renard de s'attaquer en plein jour à une bande de pintade divaguant loin des toits. Tout comme belettes et fouines profiteront du moindre pertuis pour gober les œufs ou saigner les volailles.

**La divagation incontrôlée des troupeaux fut un souci dès leur domestication**, déjà pour les nomades. A fortiori pour les communautés d'agriculteurs sédentarisés, les bêtes profitant souvent de leurs escapades pour brouter la future récolte du voisin. Seules les contrées non cultivées, comme le maquis corse ou les prés d'estive, peuvent autoriser une semi-liberté surveillée régulièrement par les bergers. Plus près des cultures ou sur les terres de parcours, le pâtre et son chien passent la journée avec les bêtes. Sinon, les haies restent le meilleur garant (d'abord

végétales, puis barbelées, pour finir électrifiées).

Dès le Néolithique, **les nourritures stockées devinrent indissociables des rongeurs**. Mulot des champs et rat des villes n'ont jamais disparu de notre cadre de vie, quels que soient les moyens déployés par la ruse humaine : pièges mécaniques, chats, appâts mêlés de verre pilé, puis chimiques. La peste fit des millions de morts durant des siècles avant que l'on comprenne le rôle vecteur de ces petits mammifères dans la propagation de son bacille, mis en évidence par Yersin au 19<sup>e</sup> siècle.

**Moins microscopiques, les insectes sont néanmoins difficiles à éviter**. La queue du cheval était réutilisée dans le chasse-mouche manié par le voiturier pour protéger ses bêtes des douloureuses piqûres de taon, pouvant induire un galop incontrôlé. On pouvait couvrir de linges à maille fine les viandes et poissons, pour empêcher mouches vertes ou bleues de s'y ébattre et pondre. A partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle, l'industrie métallurgique

*Les loups et ours redoutés par nos ancêtres jusqu'au 19<sup>e</sup> siècle ont donné lieu à de multiples dispositifs et tactiques de protection.*



produisit du grillage, qui fut utilisé dans les parois des garde-manger avant que les « frigos » ne viennent meubler les cuisines, leur froid préservant en outre des proliférations bactériennes. Avant d'(ab)user des insecticides chimiques, on utilisa aussi ces grillages pour les moustiquaires des fenêtres, parfois garnies de pots de basilic ou de citronnelle, plantes réputées pour éloigner les insectes volants. Depuis un demi-siècle, le chauffage s'est amplifié dans les logis, en durée comme en température et nombre des pièces concernées. Dans les immeubles et caves de nos villes, cafards et lentilles ont pu prospérer, alors qu'ils ne furent longtemps présents que chez les Français habitant hors de l'Hexagone, dans des contrées au climat chaud.

D'autres insectes, encore plus proches du corps humain ou de leurs animaux domestiques comme les puces, ont connu divers destins. Les poux de tête qui logeaient au chaud sous les perruques du Grand Siècle continuent à préoccuper enseignants et parents de nos jeunes enfants. Les punaises ont déserté nos literies, après avoir prospéré sous les chemises, de soie comme de chanvre. Avec des retours urticants périodiquement réactivés en périodes d'insécurité ou de pauvreté, dans des lieux de survie entassant des humains privés d'usage de l'eau ou de savons : meublés de mal-logés, camps de prisonniers, de transit ou de concentration au milieu du 20<sup>e</sup> siècle ; campements de sans-logis ou de sans-papiers multipliés par les crises écologiques et économiques du 21<sup>e</sup> siècle. **Avec ces petits parasites, certaines maladies comme le typhus purent revenir en force**, malgré la dissuasion olfactive d'herbes aromatiques ou de camphre dont certains aïeux usaient encore au 20<sup>e</sup> siècle.

Les zones lagunaires ou marécageuses furent longtemps réputées inhabitables, leurs abords peuplés d'êtres malingres chroniquement soumis aux mauvaises fièvres. Il fallut attendre le débarquement méditerranéen américain au milieu du 20<sup>e</sup> siècle pour éliminer les moustiques vecteurs de malaria avec force DDT pulvérisé sur certaines plaines côtières corses. Devant les espèces devenues résistantes à cet insecticide, on disperse dorénavant des produits empê-

chant leur reproduction, par exemple sur le littoral languedocien passé de déshérence à « marina » dans le dernier quart du 20<sup>e</sup> siècle.

## Protéger du feu

**L**es risques d'incendie étaient accrus par les moyens d'éclairage, de chauffage et de cuisson à flamme nue. Dans les maisons riches, on y paraît à grand renfort de grilles pare-feu devant les âtres ouverts. On adopta des manchons de verre sur les lampes à essence ou à pétrole dès la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Puis vint l'éclairage au gaz dans les rues et les logis aisés des villes pourvues d'une usine gazogène. L'électricité remplaça ces risques par ceux des courts-circuits. Le feu enclos des poêles et fourneaux amorça un progrès dans nombre de régions.

**L'absence de canalisation d'eau courante et de pompes puissantes rendait encore plus problématique l'extinction des incendies.** Nombre de centres anciens urbains ont flambé en une nuit d'horreur, le feu gagnant de proche en proche tous les édifices. Impressionné par le gigantesque incendie ayant ravagé Londres, Louis XIV promulgua en 1667



© Archives Daniel Chatriy

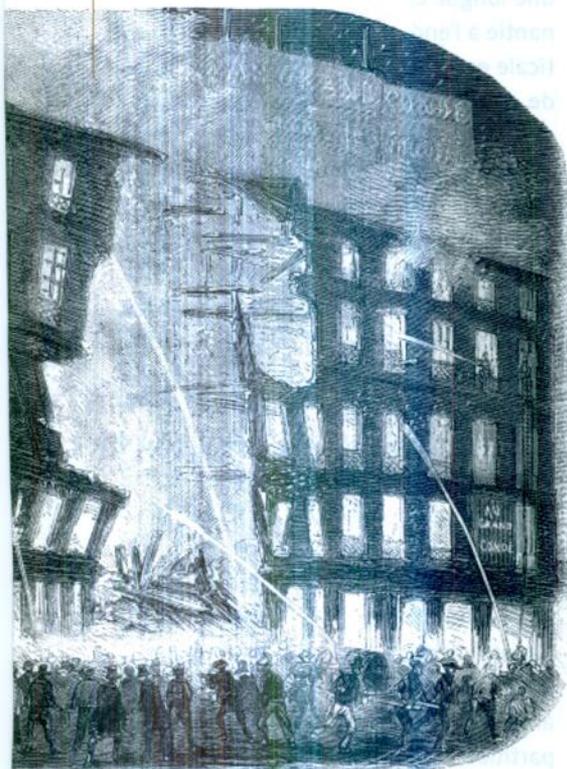
une ordonnance enjoignant les propriétaires parisiens d'enduire leurs maisons, alors pour la plupart à pans de bois, avec du plâtre tant dedans que dehors, en telle manière qu'ils soient en état de résister au feu. L'architecture non monumentale de la capitale, grâce aux abondantes carrières de gypse de Paris et de Cormeilles, fut maçonnée, hourdée, enduite, crépie essentiellement avec du plâtre, au moins depuis le 13<sup>e</sup> jusqu'au début du 20<sup>e</sup> siècle. La même crainte du feu effaça peu à peu les toits de chaume de notre paysage, d'abord urbain, puis rural à partir de la fin du 19<sup>e</sup> siècle.

La protection des récoltes engrangées sous les toitures était encore plus vitale que celle du mobilier. L'ouvrier agricole s'oubliait à fumer dans la grange ou le fenil pouvait faire son balluchon. Quant aux colporteurs et autres itinérants qu'on hébergeait là pour une nuit, ils devaient laisser allumettes, bri-

quets et tous moyens d'éclairage près de l'âtre avant d'aller s'enfourir dans la paille. Les fourrages étaient porteurs d'un risque intrinsèque d'incendie, surtout s'ils avaient été rentrés encore trop humides, favorisant la fermentation jusqu'à combustion spontanée finissant par embraser les charpentes.

D'autres protections étaient réunies dans les greniers qui voisinèrent longtemps les habitats dans les régions montagneuses de l'Est. Ces petits édifices, appelés « chalots » en Franche-Comté, étaient situés à une vingtaine de mètres de la maison. Ils contenaient tous les biens précieux et fragiles, disposés dans des compartiments et sur des étagères : grains panifiables et semences, vêtements, chapeaux et chaussures de fête, sans oublier les papiers de famille. Ces biens vitaux étaient ainsi à l'abri des incendies, tout en restant à portée de vue pour dissuader les chapardages. Cette pratique remonte peut-être aux premiers bourgs de l'humanité. Nombre de villages de l'Afrique profonde disposent toujours de tels greniers.

*Incendie du Grand Condé, rue de Seine, à Paris, gravure publiée dans Le Courrier de Paris.*



## Protéger du regard

*La nudité des corps n'a pas toujours été bannie de l'espace public.*

Ce n'est qu'au 16<sup>e</sup> siècle que le prévôt de Paris interdit aux hommes de se baigner nus dans la Seine. Avec la loi de 1791, la bourgeoisie montante apposa son empreinte, réprouvant indissociablement nudité et sexualité. L'infraction d'outrage public à la pudeur sera gravée en 1810 pour près de deux siècles dans notre Code pénal. Le mot « pudeur » n'en disparut qu'en 1992. Toutefois, dès les années 1930, les tribunaux avaient commencé à dissocier nudité et sexualité dans leurs jugements.

Dans la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, les corps étaient rarement dénudés, ne quittant leur chemise de chanvre ou de lin qu'une fois



*En l'absence de salle de bains, les hommes se lavaient souvent dehors auprès du puits ou de la pompe, même l'hiver. Les femmes près de l'âtre, ou dans la laiterie où elles emmenaient une cuvette et un broc d'eau parfois tiédie.*

par semaine, après toilette minimale avant de revêtir les habits du dimanche pour aller, qui à l'office dominical, qui au café. Chaque maisonnée avait ses habitudes pour ménager les pudeurs. En l'absence de salle de bains, les hommes se lavaient souvent dehors auprès du puits ou de la pompe, même l'hiver. Les femmes près de l'âtre, ou dans la laiterie où elles emmenaient une cuvette et un broc d'eau parfois tiédie. Avant l'installation des douches et vestiaires près des puits de descente, la toilette quotidienne du mineur se faisait dans un baquet, de retour au coron, les enfants ayant été invités à aller jouer au dehors.

**Longtemps, la disposition intérieure de nos logis ne distingua pas de salle spécifique pour dormir ou pour manger. Même diffé-**

renciées, les pièces se succédaient parfois en enfilade, sans couloir de distribution. Les plus riches furent les premiers à dormir dans une chambre à coucher distincte de tout autre usage. Dans les chaumières à pièce unique comme dans les exigus logis urbains, on dormait dans les ronflements mêlés, parfois à plusieurs sur une même paillasse, en particulier les enfants. Les lits clos, qu'ils soient à porte de bois coulissante chez nos ancêtres bretons, à ciel tendu de lourds tissus dans d'autres régions, à baldaquins et rideaux pour les plus aisés, conservaient la chaleur des dormeurs jusqu'au cœur des nuits d'hiver, tout en laissant filtrer les sons du sommeil et de l'intimité des couples.

Nombre de nos ancêtres ont dû être conçus dans un nocturne silence caché sous les toiles. Ou, pour les moins pudibonds, à l'ombre des bosquets estivaux, voire dans la chaleur parfumée des granges, l'hiver accordant plus de temps et d'énergie aux corps et aux esprits. Ces espaces empreints de nature sont absents des lieux urbains, appauvrissant d'autant la vie des plus humbles et des ouvriers. **La nudité ne se révélait pas forcément au partenaire, dans les actes charnels.** Le musée Fenaille de Rodez conserve une longue chemise de femme en chanvre, nantie à l'endroit approprié d'une fente verticale entourée du message brodé au point de croix : « Dieu le veut ». La bourgeoisie montante du 19<sup>e</sup> siècle a posé sa chape de pesanteur, multipliant les épaisseurs de tissu, couvrant le maximum de peau, y compris le visage avec les voilettes. Nulle femme se voulant respectable ne pouvait sortir sans gants en toutes saisons. Se montrer hors du logis « en cheveux », tête non couverte, était synonyme de mauvaise vie.

Même lorsque ce code s'assouplit au cours du 20<sup>e</sup> siècle, chaque femme catholique sortait de son sac à main qui son chèle, qui sa mantille avant d'entrer à l'église. Dans celle-ci, la séparation sexuée des participants (femmes dans la travée de droite, hommes dans celle de gauche ou l'inverse, selon les régions) perdura dans de nombreux cantons jusqu'au Concile de Vatican II, au début des années soixante. La Réforme avait aboli cette partition, les protestants permettant même

aux femmes de devenir pasteurs officiants.

La chevelure n'est pas le seul attribut féminin ne pouvant s'exposer dans les lieux de culte. Longtemps leur chant fut banni des églises. Leur registre étant particulièrement prisé, les papes du 18<sup>e</sup> siècle trouvèrent une solution avec les castrats. L'interdiction du chant féminin est toujours en vigueur dans les synagogues et mosquées, ainsi que la partition sexuée de l'espace culturel. Les femmes juives ou musulmanes trouvent place à l'arrière (ou dans les tribunes des synagogues), parfois derrière un rideau de tissu semi-transparent, pour ne pas distraire de leurs prières les hommes à la tête couverte, qui d'une kippa, qui d'un chèche ou autre couvre-chef plus occidental.

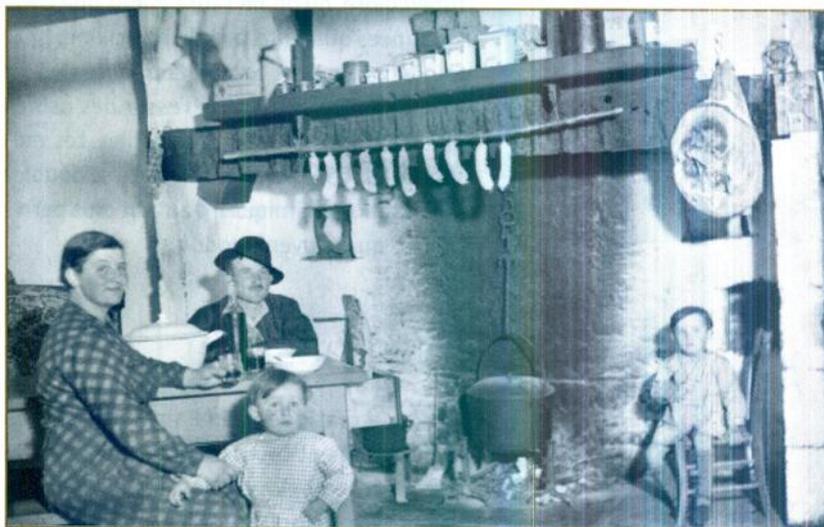
L'évolution des sensibilités n'est jamais uniforme. Pour les femmes de la bonne société du 19<sup>e</sup> siècle, il était impensable de soulager ses besoins naturels en public. Néanmoins, leurs aïeules avaient donné le nom d'un prédicateur particulièrement prolixe, nommé Bourdaloue, au pot de chambre dont la forme ovale permettait de le glisser sous les jupes et d'en user sans quitter sa place. Encore à l'orée du 20<sup>e</sup> siècle, les humbles femmes pouvaient soulager un besoin urgent dans l'espace public sans créer de scandale. Le film *Séraphine*, retraçant la vie d'une artiste peintre « naïve » mystique, en donne une belle illustration campée par la comédienne Yolande Moreau s'écartant du lavoir pour aller dans un pré voisin uriner debout comme un homme. Il fallait, pour épargner tout dommage aux vêtements et chaussures, outre une habileté posturale acquise par l'habitude, un trait vestimentaire disparu dans les années vingt : une « culotte » de toile fendue, au fond non cousu, permettant aux deux moitiés se séparant de laisser passer le flux libérateur.

**Le souci de se mettre à l'abri du regard d'autrui structure vêtements et parures, ainsi que pratiques sociales et habitats.** On peut le lire dans l'opacité des voilages des fenêtres, la clôture des balcons et jardins. Il est indissociable de la curiosité vis-à-vis de ce qui se voudrait ou se croit caché, pour laquelle le miroir espion de la petite bourgeoise rejoint le téléobjectif en angle des paparazzis.

## *Exposer / s'exposer*

### **E**xposer à l'air

*La vulnérabilité au froid est-elle inhérente à l'humain ?*



© Roger-Viollet

**L**es maisons de nos ancêtres, avec leurs huisseries mal jointives, leurs petits et simples vitrages, leurs cheminées à feu ouvert, offraient des conditions thermiques et hygrométriques optimales pour la pérennité des objets : meubles, tissus, aliments. Cette isolation « imparfaite » décourageait la prolifération des moisissures et autres mérules dont les charpentes sont de plus en plus la proie dans nos maisons trop calfeutrées et chauffées. J'ai aussi rencontré dans les années quatre-vingt un Rouergat dont la cuisine encore chauffée par un âtre ouvert s'ornait en hiver d'une quantité incroyable de jambons et plis de saucisse suspendus aux poutres. Ce vieux garçon ne les mangeait pas plus qu'il ne les vendait : des amis lui confiaient le séchage de leur charcuterie « maison », impossible dans leurs logis modernes.

*Les maisons de nos ancêtres, avec leurs huisseries mal jointives, leurs petits et simples vitrages, leurs cheminées à feu ouvert, offraient des conditions thermiques et hygrométrique optimales pour la pérennité des objets : meubles, tissus, mais aussi aliments. L'âtre ouvert pouvait s'ornier en hiver d'une quantité incroyable de jambons et plis de saucisse.*

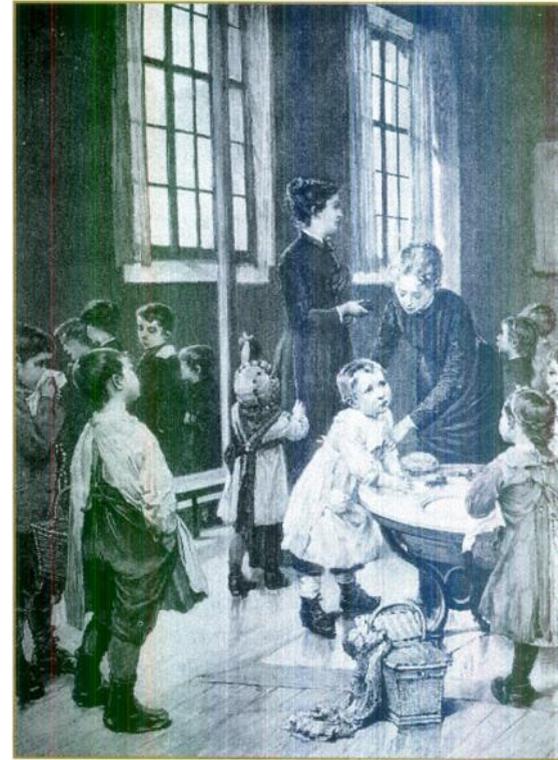
Dans les cités, voire dans les gros bourgs aux rues étroites, la faible circulation de l'air ne pouvait assainir l'air vicié des logements et arrière-cours. **L'urbanisation croissante, gonflant en particulier les quartiers ouvriers au cours du 19<sup>e</sup> siècle, inspira une réflexion de fonds sur le lien entre santé et « bon air ».** Les hygiénistes, à la pointe de ce courant, préconisaient le renouvellement quotidien de l'air confiné des maisons et le séjour des malades à la campagne. L'établissement des sanatoriums et préventoriums au début du 20<sup>e</sup> siècle s'inscrit encore dans ce sillage. On connaissait déjà le germe à l'origine de la tuberculose, qu'on ne saura guérir que dans les années quarante, avec la pénicilline.

Dans le même temps, la qualité de l'air extérieur diminuait avec l'essor des usines prospérant en périphérie des villes. Les nuisances olfactives ont commencé à se doubler de nuisances chimiques, d'autant plus pernicieuses que souvent inodores.

## E xposer à l'eau

**L**a pratique de la baignade dans les mers et cours d'eau laissant peu de traces archéologiques, nous ne savons rien des mœurs de nos ancêtres préhistoriques ou gaulois à ce sujet. Par contre, l'époque gallo-romaine a laissé de nombreux vestiges de thermes, les Romains ayant diffusé dans tout leur Empire leur goût pour les bains, se plongeant d'abord dans le froid du *frigidarium* pour finir dans la chaleur du *caldarium* chauffé par le sol et les murs. Ces pratiques hygiéniques et ludiques perdureront dans les étuves et bains publics du Moyen Age. On pouvait s'y baigner dans une abondante eau chaude, inaccessible aux logis sans eau courante. On pouvait aussi s'y faire masser, y manger, jouer, rencontrer ses amis. Plaisirs parfois licencieux, si bien que l'on attribua à l'eau des bains la transmission de la syphilis, arrivée au 16<sup>e</sup> siècle dans le sillage de la découverte du Nouveau Monde. Il s'ensuivit la fermeture totale des étuves.

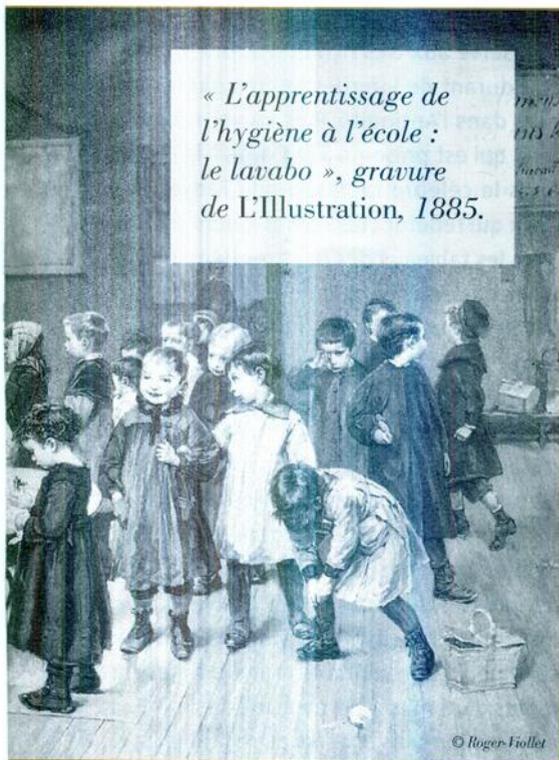
**Durant près de quatre siècles, le bain fut interdit à tous nos ancêtres.** La croyance en une grande porosité de la peau face aux



miasmes, aggravée par l'eau, entraîna même le bannissement de toute forme de contact entre peau et eau. Que l'on soit riche ou pauvre, on ne pratiqua plus que la toilette « sèche » consistant à se frotter le corps avec un linge d'autant plus propre que l'on avait les moyens de posséder un abondant trousseau. Pour assainir les dents et les cheveux, les plus méticuleux les brossaient longuement, à sec, les plus aisés utilisèrent des poudres, jusqu'à l'aube du 20<sup>e</sup> siècle.

Seules les femmes juives, grâce au rituel du *mikvé*, bain purifiant la femme après chaque naissance ou période de règles, auront continué dans nos contrées à se plonger dans l'eau (froide) de la tête au pied durant ces siècles. Le simple lavage des mains était déjà l'objet d'un rituel de purification pour tous les Israélites. C'est probablement le fondement de la réputation des sages-femmes juives : on disait qu'il y avait moins de décès parmi celles qu'elles avaient aidées à accoucher. Quelques décennies avant les découvertes de Pasteur, le médecin Semmelweiss avait relié cette observation avec le lavage des mains, qu'il pratiqua avec succès dans les hôpitaux où la fièvre puerpérale décimait les accouchées. Ayant eu raison

« *L'apprentissage de l'hygiène à l'école : le lavabo* », gravure de L'Illustration, 1885.



trop tôt, il ne put convaincre ses confrères.

Ce n'est qu'au cours du 19<sup>e</sup> siècle que, peu à peu, s'inversa le rapport entre eau et peau. D'abord au nom de l'hygiène. Entendons non pas la propreté, mais le coup de fouet donné par le bain de mer, considéré par un nombre croissant de médecins comme salutaire pour la santé et préventif de nombreuses maladies « *de langueur* ». L'eau se devait d'être fraîche (la mode nous est venue d'Angleterre) et le bain de courte durée. Il va de soi que ces pratiques étaient réservées aux classes disposant d'argent et de temps pour s'y adonner. Sur nos côtes, des villages de pêcheurs commencèrent à devenir lieux de villégiature, où l'on allait aux beaux jours en bonne compagnie. Et les plages de se garnir de cabines de toile ou de bois pour permettre de changer de vêtements en ménageant toutes les pudeurs. Et les jeunes gens du pays de devenir « *garçons de bains* » soutenant le pas des belles dames costumées de pied en cap, pour les plonger rapidement dans l'eau jusqu'au cou d'un geste expert, bien avant de ne plus « avoir pied ». Cette mutation commença au bord de la Manche, proche de la capitale, pour gagner l'ensemble de nos côtes atlantiques dans la seconde

moitié du 19<sup>e</sup> siècle. Le goût de l'impératrice Eugénie pour ces bains et les avancées du rail y contribuèrent largement.

Il faudra attendre le siècle suivant, avec le début des congés payés des années trente, pour que ces pratiques commencent à se démocratiser. Puis on appréciera les plus chaudes eaux méditerranéennes, permettant de se baigner plus longtemps. Le garçon de bain fit place au maître nageur, métier également exercé dans les piscines urbaines dont les villes s'équipèrent peu à peu. Les populations côtières modestes furent probablement les dernières à se laisser gagner par cette mode de riche. N'oublions pas que la plupart des marins ne savaient pas nager, alors que leur métier les confrontait quotidiennement aux dangers des vagues.

A la même période, l'eau courante entra peu à peu dans les logis. D'abord froide, au-dessus de l'évier de la cuisine. Pouvant être chauffée dans le chaudron pendu à la crémaillère, puis dans le bouilleur de la cuisinière. La lente reconquête des peaux par l'eau ne commença vraiment qu'avec l'arrivée très progressive des salles d'eau dans les habitations. Les statistiques de consommation de savonnette, shampoing ou dentifrice par habitant sont éloquentes : dans les années trente, trois Français sur dix ne se lavaient jamais les cheveux, pas même au savon.

## **E**xposer au soleil

**L**a mode du bronzage est venue bien plus tard que celle des bains de mer.

Les maillots de bain des hommes furent les premiers à dénuder jambes, puis thorax traversé de minces bretelles dans les années vingt. Le slip de bain masculin et le maillot « deux pièces » féminin, associés à la pratique du bain de soleil, arriveront dans la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle. Les dernières décennies dénudèrent encore quelques centimètres carrés de peau, d'abord avec le *bikini*, puis le *monokini*, pour finir avec le *string*, masculin comme féminin. Dans le même siècle, le nudisme connut des adeptes, moins nombreux chez nous que dans les pays germaniques.

*Connu dès l'Antiquité, longtemps réservé aux plus riches, le miroir transforma radicalement le rapport à l'apparence.*

Le degré d'exposition au soleil a longtemps joué un rôle primordial dans l'établissement des lieux de vie : premiers bourgs à flanc de coteau plutôt qu'au creux des vallées profondes ; maisons aux fenêtres ou entrées plus rarement percées dans les façades nord. Les jardins et vergers sont également privilégiés, ainsi que le choix de semer ou planter les espèces plus ou moins gourmandes de soleil ou d'ombre selon le secteur de l'enclos. Les lieux de promenade et de convivialité jouent avec les besoins saisonniers. Ainsi les places et mails provençaux bénéficient de l'ombre des platanes pour les marchés, promenades et parties de pétanque estivaux, tandis que les mêmes activités pourront bénéficier du soleil dès que l'automne aura fait tomber les feuilles.

## **E**xposer son apparence

**I**l faut imaginer que, durant des millions d'années, nos ancêtres n'ont pu contempler leurs propres mines, mises et parures que dans leur tremblant reflet à la surface d'une eau calme. Ou mieux, dans le regard d'autrui. Impliquant donc des échanges conviviaux dont nos salons de coiffure et de beauté ne sont qu'un pâle écho consumériste. Le miroir

est en effet un objet qui fut d'abord très petit et réservé aux très riches. D'abord en métal poli durant de longues heures par les artisans dans l'Antiquité. Puis en verre, comme celui qui est présenté à la Dame à la Licorne, dans la célèbre tapisserie du Moyen Âge. Ceux qui reflètent les scènes « hors champ » dans les tableaux des peintres flamands des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles ne sont guère plus grands. Ils devaient leur surface bombée et déformante à leur fabrication dans une boule de verre soufflé. Pour améliorer leur pouvoir réfléchissant, leur revers fut recouvert de plomb, puis d'étain, enfin de mercure au 16<sup>e</sup> siècle. Seuls les progrès de l'industrie verrière à partir des 19<sup>e</sup> et surtout 20<sup>e</sup> siècles permirent d'obtenir de plus grandes surfaces de verre, tant pour les fenêtres que pour les miroirs. Ce qui permit enfin à tous, riches et pauvres, de disposer, sinon d'une véritable armoire à glace, au moins d'un miroir permettant de vérifier sa bonne mine sans le relais du regard d'autrui. La convivialité y perdit quelque peu, ainsi que les barbiers dont les clients pouvaient désormais, au moins une fois par semaine, raser eux-mêmes leurs excès de pilosité.

L'histoire du poil, dont le cheveu n'est qu'une partie, constitue un excellent révélateur de l'évolution des sensibilités et civilités, avec ses interdits épilatoires et ses modes. La présence et la forme des moustaches, barbes, rouflaquettes, suffit souvent à dater un document iconographique. De même pour le maquillage et les coiffures, tant féminines que masculines : mouches, poudres et pâtes à pâlir, rosir, noircir ; perruques, chignons, franges, frisures et teintures. Usant parfois de produits pouvant dans le même temps nuire à la santé, comme le blanc de plomb conférant plus de pâleur au visage de nos ancêtres les plus fortunés. Histoire ininterrompue jusqu'à nous, tant par la variété des modes que par le danger de certains procédés ou produits.

D'autres éléments, sans incidence sur la santé, permettaient d'améliorer l'apparence, même chez les plus humbles. Dès que l'humain a recouvert sa peau nue de tissus, tous les accessoires et dispositifs permettant de maintenir en place, ouvrir, fermer, border cette vêtue sont devenus très vite ornemen-



© Archires Daniel Chauty

taux. Qu'il s'agisse des fibules épingleant les tissus drapés antiques, des rubans entreliant les corsages, des aiguillettes nouant les « ponts » des pantalons, des dentelles bordant les cols, fraises ou manchettes, des boutons d'os, de bois, de nacre, de métal (couvert ou non de tissu), enfin de bakélite ou de plastique. Seule la fermeture « éclair » commencera par être pudiquement masquée par un recouvrement de tissu, avant d'être conjuguée en couleurs vives pour souligner les vêtements enfantins ou sportifs.

**Certaines innovations textiles ont eu un rôle fondamental dans cette histoire des apparences.** Ainsi l'élaboration de tissus à carreaux était impossible chez les anciens Grecs et Romains teintant leurs étoffes après tissage. Par contre nos ancêtres Celtes ou Gaulois tissant des fils préalablement teints, portaient comme nos voisins écossais, des vêtements à damier dont l'agencement et les couleurs étaient propres à chaque clan. Puis le tissu à carreaux fut longtemps jugé indigne d'un bon chrétien, sans doute pour se démarquer du paganisme antique. Plus près de nous, l'industrie chimique a considérablement modifié teintes et tissus. Peut-on imaginer notre quotidien sans ces matières ? La soie artificielle du Vicomte de Chardonnet au 19<sup>e</sup> siècle, puis les fibres de synthèse du 20<sup>e</sup> siècle ont permis la fabrication à coût de plus en plus modique de bas fins. Après qu'un accroc les ait fait « filer », ceux-ci étaient réparés par des remailleuses, aux échoppes aussi petites que celles des cordonniers, jusqu'à l'ère du tout jetable commencée dans les années soixante-dix.

Dès la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, la mise de nos aïeux modestes dut beaucoup à l'arrivée de la machine à coudre dans leurs foyers, associée aux revues de mode proposant modèles et patrons de vêtements. Jusqu'à la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle, la plupart des vêtements étaient confectionnés sur mesure : chez un tailleur ou grand couturier pour les plus aisés ; à la maison ou par une couturière de village ou de quartier pour les plus humbles. Le prêt-à-porter produit à très bas prix, dans des ateliers locaux puis dans d'autres pays, n'est devenu la norme qu'après les années quarante.

## **E**xposer son aisance

**L**es signes ostentatoires de distinction transitent peu à peu d'une classe sociale à celles inférieurement considérées. Il en fut ainsi du coton, dont l'usage s'est peu à peu démocratisé, après qu'au 18<sup>e</sup> siècle toute l'Europe se prit de passion pour les « indiennes » aux chatoyants motifs colorés. Les importations d'Inde ne suffisant plus à nourrir cet engouement, on introduisit la culture du coton dans le Nouveau Monde, pour le plus grand profit du commerce dans nos ports atlantiques : négoce des balles de fibres importées ; négoce des esclaves « exportés » pour récolter ses fleurs. Les « indiennes » ainsi produites, à des prix de plus en plus bas, ont pu dès lors être portées par nos aïeules du 19<sup>e</sup> siècle, même les plus humbles. A l'aube du 20<sup>e</sup> siècle, beaucoup d'entre elles portaient encore pour leurs noces un châle d'indienne, avant que la mode de la mariée en blanc ne finisse de déferler et perdurer jusqu'à nous.

La distinction s'est également affichée dans des mises incompatibles avec tout travail physique : tissus fragiles, teintes claires et salissantes, chaussures aux semelles fines, aux talons « aiguille », corsets gênant la respiration, chapeaux haut-de-forme et capelines offrant prise au vent. Ceux qui côtoyaient les puissants en travaillant à leur service portaient une marque distinctive de leur moindre condition : la rayure de la livrée, puis du gilet des domestiques (qui gagna plus tard la tenue des prisonniers et déportés).

**L'assiette, tant par le contenant que le contenu, ainsi que les manières de table sont particulièrement significatives du niveau social auquel on souhaite appartenir.** Nos ancêtres les plus lointains mangeaient assis au niveau du sol, probablement autour d'un plat commun, comme il est parfois d'usage encore autour de la Méditerranée. L'adoption de la table est indissociable de deux autres types d'objets. Les sièges (bancs, tabourets, chaises...) induisent une assise haute, lisible par les archéologues sur l'arti-

culatation des genoux des squelettes dès les premiers siècles de notre ère. La vaisselle associée à la consommation et au service des aliments (écuelles, plats, pots, gobelets, cruches, bouteilles...) est désormais à fond plat, forme stable pour un objet posé sur un plateau, mais totalement dysfonctionnelle sur un sol irrégulier. **On mangea encore longtemps avec les doigts, sauf pour les liquides et bouillies, consommés à la cuillère.** Celle-ci était en bois chez les humbles, en métal plus ou moins précieux chez les plus aisés. Une nouvelle prise de distance fut franchie avec la fourchette. Apparue d'abord, avec deux ou trois dents, comme une fantaisie à la table du roi Henri III, elle mit beaucoup de temps à gagner l'ensemble de nos ancêtres. Songeons simplement, alors que nous en usons sans y penser, combien son maniement devient plus périlleux avec des aliments glissants comme les fruits ou friables comme les tartes. Cet outil éloigne le mangeur de la consistance des aliments, directement avec la main avant même leur contact en bouche. Pourtant, manger avec les doigts procure des sensations irremplaçables. Le consommateur de *sandwichs/frites* et *fast-foods* y trouve aussi une partie de son plaisir, bien que cet élément soit peu explicité tant parmi les adeptes que parmi les détracteurs de ce type d'alimentation.

**Les os, noyaux et autres déchets de consommation ont fait l'objet de règles de plus en plus strictes, déjà dans les traités de courtoisie du Moyen Âge.** Au 16<sup>e</sup> siècle, il convenait non seulement de ne pas remettre dans le plat commun les os, mais encore de ne plus les sucer. Et au 17<sup>e</sup> siècle, de ne les casser ni secouer pour en extraire la moelle. Ni de les jeter à terre, pas plus que les noyaux et coquilles d'œufs. S'il était besoin de préciser ces détails pour les tables distinguées, semblables pratiques ont perduré encore plus longtemps autour des tablées communes. Tout comme l'usage de cracher à terre. Ou celui de s'essuyer les mains à la nappe, dont les retombées étaient pourtant prévues à l'origine pour cette utilisation associée au bol rince-doigts.

**La succession des mets telle que nous la pratiquons n'a pas toujours été de mise.** Chez

les plus riches, l'ensemble des plats d'une des trois ou quatre séquences d'un « *service à la française* » étaient posés sur la table. Chacun y puisait selon sa gourmandise, salé et sucré se succédant aléatoirement, parfois mêlés dans une même recette. Ce mode proche de nos buffets finira de tomber en désuétude sous le Second Empire, alors remplacé par les « *services à la russe* » ou « *à l'anglaise* », aux plats servis successivement. La lecture des menus ne doit pas nous induire en erreur : chaque convive n'était pas tenu de goûter à chaque plat d'un banquet. Pour le quotidien, les humbles, citadins comme ruraux, consommaient d'abord de la soupe à chaque repas, au moins trois fois par jour au « *déjeuner* » matinal, au « *dîner* » (terme qui ne désigne encore le repas de midi qu'au sud du Massif Central) et au « *souper* ». Le soir, souvent rien de plus. A midi, un autre plat avec un peu de viande dans les légumes pour tenir le corps au travail jusqu'à la nuit. Quant au dessert, il concluait surtout les repas festifs.

Le 20<sup>e</sup> siècle connut encore ces repas ruraux présidés par le chef de famille assis en tête de tablée. Gardien du tiroir renfermant la miche de pain entamée qu'il taillait puis distribuait après l'avoir signé de la pointe du couteau. Maître du signal du début, après avoir conduit le Bénédicité. Ordonnateur aussi de la clôture, avec le claquement sec de son couteau replié dans la poche de son pantalon. Souvent les domestiques et ouvriers mangeaient à cette table commune, dans les fermes ou chez les artisans ruraux. Longtemps, certains plats furent consommés au même pot, lequel avait servi à la cuisson. L'historienne Madeleine Ferrières cite ainsi un témoin évoquant au début du 18<sup>e</sup> siècle cette pratique autour d'une bouillie de sarrasin en Bretagne : « *chacun en prend avec sa cuillère en bois et la trempe dans une écuelle de lait doux et froid* ». Nous pouvons sans risquer de contresens transposer cette description un ou deux siècles plus tard, par exemple avec des « *châtaignons* » en Corse ou en Ardèche, de la « *polenta* » de maïs dans le Sud-ouest, ou encore de la « *panisse* » de pois chiches en Provence. Mieux que la diversité des spécialités, les manières de manger révèlent toujours l'origine sociale. ■

## Des mondes à vivre...

*Au cours de ce voyage en pays des temps passés, nous avons parcouru bien plus qu'un seul monde. Nous avons vu combien les réponses au « comment vivre ? » variaient selon les régions à chaque époque. Ce dossier a exploré quelques unes des réponses apportées, depuis nos préhistoriques ancêtres jusqu'à nos parents ou grands-parents du 20<sup>e</sup> siècle. Si le passé ne peut se répéter, du moins peut-il nous aider à penser l'avenir. Avec ses questions récurrentes concernant la gestion des ressources végétales, animales, minérales, énergétiques que nous offre ce monde, sans oublier d'interroger la pertinence, le statut et le traitement des objets et déchets produits par nos sociétés.*

**P**our vivre et survivre, nos ancêtres ont su transmettre des modes de vie, savoir-faire et façons d'être. Ils ont su aussi évoluer, parfois imperceptiblement au fil des siècles, parfois plus rapidement. Ainsi la sensibilité aux couleurs a véritablement muté au seuil du 13<sup>e</sup> siècle, ouvrant la palette première noir / blanc (écru) / rouge (ocre) à un système hexachromatique incluant bleu, vert et jaune, jusqu'à nous. Toutefois, le couplage vestimentaire rouge/bleu, apprécié par nos aïeux du 13<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle, satisfait moins notre œil que le bleu/jaune, qui les horrifia jusqu'à ce que le romantisme l'impose au 19<sup>e</sup> siècle. Quant au contenu de nos assiettes, nous avons vu combien leurs saveurs et flaveurs de prédilection ont changé : parfois en intégrant des ingrédients exotiques (maïs, pomme de terre), parfois en privilégiant des modes de cuisson (bouillies / pains ; bouilli / rôti / frit) ou des préparations artisanales puis industrielles (chocolat, potages et bouillons).

Ces innovations sont indissociables des évolutions de modes de vie qui les ont précédées, accompagnées ou suivies : plus ou moins d'aisance, à la campagne ou à la ville, en milieu bourgeois ou ouvrier, au col blanc ou au col bleu. Survenus plus ou moins tôt selon les époques, régions ou milieux sociaux, la plupart des changements ont fini par gagner tous nos ancêtres, avec une accélération depuis le 19<sup>e</sup> siècle. Il en est ainsi du bain et des usages corporels de l'eau, bannis pour tous au cours du 16<sup>e</sup> siècle, progressivement réintroduits à partir du 18<sup>e</sup> siècle pour les privilégiés, ne devenant quotidiens pour les plus humbles que tard dans le 20<sup>e</sup> siècle. D'autres changements sont inscriptibles dans la durée d'une seule vie. Par exemple, notre sensibilité au froid s'est notablement accrue en quelques décennies au 20<sup>e</sup> siècle, renforcée par les facilités du chauffage central.

Quand nous pensons aux techniques ayant modifié notre environnement, apparaissent des objets technolo-

giques comme l'informatique, les véhicules et les moyens de communication développés au cours du 20<sup>e</sup> siècle. Il n'en est pas moins vrai que d'autres artefacts plus modestes, liés aux gestes les plus automatiques, nous manqueraient singulièrement si nous pouvions nous faire téléporter par une machine à remonter le temps : à commencer par la brosse à dents et le papier hygiénique, avec eau courante, froide ou chaude à volonté, sans oublier les matières synthétiques composant, tissant, et teintant nos vêtements, mobiliers, bâtiments, véhicules. Le modernisme triomphant a tapissé notre confort quotidien d'objets introduits au cours des 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Effacé, l'ancien monde aux ressources fragiles et limitées gérées par les communautés humaines préhistoriques puis villageoises et citadines ? Ce vieux monde faisait long feu, face aux phares du progrès. Les plus graves dangers perdurent néanmoins, non seulement pour les humains, mais aussi pour la vie sur Terre : catastrophes naturelles et climatiques, épidémies, épuisement des ressources, conflits armés. Pour les résoudre, des questions fondamentales sont réactivées à l'orée du 21<sup>e</sup> siècle, devant l'impuissance des technologies mises en œuvre.

Dans ce Dossier, les sensations au plus près du corps individuel ont été privilégiées. Mais l'être humain est essentiellement sociable. Car son savoir-faire et ses manières d'être au monde sont indissociables de la vie en société. Les façons dont les activités humaines ont structuré nos paysages ruraux et urbains, ainsi que nos journées et années, appellent à d'autres explorations. Sans oublier les questions essentielles liées au « savoir-être » ensemble. Là encore, il ne saurait être question « du » monde de nos ancêtres, mais « des » mondes tissés dans la diversité des régions et époques, jusqu'à nous. ■





