

La vie matérielle dans le Vannetais rural au XVIII^e siècle : l'exemple de l'alimentation

Grâce à un sondage effectué dans les archives notariales sur une période de 5 ans (1741-1745) groupant 79 inventaires après décès de laboureurs et artisans, il m'a été possible de dégager chez ceux-ci un modèle alimentaire.

Les familles sont éparpillées dans le pays vannetais qui correspond à une partie du Morbihan actuel ; la zone ouest (la région de Lorient), la zone nord qui s'étend bien au-delà des landes de Lanvaux avec pour centres Ploërmel et Pontivy sont, en effet, soustraites du département. La partie orientale atteint la Gacilly et Carentoir, mais faute de sources notariées, celle-ci est amputée de la presqu'île de Rhuys. Ainsi les inventaires imposent les lieux. Il peut y avoir alors un déséquilibre dans le choix des localités, certaines étant surreprésentées, d'autres restant totalement dans l'ombre.

Pour observer le monde rural, il fallait écarter les deux métropoles, Vannes et Auray, sans pour autant ignorer la constellation des paroisses limitrophes, aujourd'hui parties intégrantes des agglomérations. La population des inventaires est donc dispersée dans une campagne, elle-même animée de villages microscopiques comprenant deux ou trois habitations. La majorité des habitants vit, en effet, surtout dans ce que nous appelons aujourd'hui des hameaux, le reste dans les bourgs ou villes rurales ; mais trop éparpillés, les inventaires ne permettent pas de prise en compte d'éventuelles particularités locales. Les limites temporelles (1741-1745) sont seulement théoriques : les objets inventoriés ont été utilisés pendant des années précédant le décès et le seront encore longtemps puisqu'ils sont transmis. Ainsi l'évaluation des usages alimentaires déborde largement les cinq années.

Quant à l'objet, il est bien plus envisagé comme un moyen permettant de réélaborer une fonction vitale que comme une fin en soi. Grâce à cet angle de vue, des biens de différente nature peuvent graviter autour de

la fonction. Tables, bancs, coffres ou mées à pâte s'intègrent à l'alimentation et non au chapitre mobilier. Ustensiles, vaisselle, linge de table sont autant de supports à une réélaboration des gestes liés à la cuisine et au repas. J'ai essayé alors de reconstituer la chaîne alimentaire en observant, à partir des contenants ou de la matière première, les réserves appelées à être transformées puis consommées à domicile ou vendues ; puis les ustensiles de cuisson et de cuisine, points de départ des plats préparés ; enfin je me suis attardé sur le linge de table, le mobilier et la vaisselle employés pour le repas.

Mais, pour tenter de faire renaître des usages privés, les seuls inventaires ne suffisent pas ; les travaux actuels sur le sujet, les récits de voyageurs de l'époque, les correspondances, documents iconographiques et recherches sur le terrain participent à l'énoncé des hypothèses. Les ustensiles de cuisine, par exemple, restent muets sur les recettes ou moments du repas ; à vrai dire on ne peut que conjecturer sur la manière dont sont utilisés les objets, en essayant de cerner le plus près possible la part du vraisemblable. Par ailleurs, même fournis, les inventaires sont souvent lacunaires ; des biens *a priori* indispensables font parfois défaut, comme les trépiers ou marmites, lesquels s'ils ne sont pas répertoriés posent problème puisque leur mauvais état, leur faible valeur les écartent systématiquement de la prise. Aussi suivant la nature des biens et celle des actes, je me suis interrogée sur l'absence réelle de l'objet ou son omission au moment de l'inventaire. Ajoutons que, parfois, les estimations par lots réduisent le champ d'observation. Ainsi, pour de multiples raisons, les inventaires sont frustrants, car ils suggèrent sans donner la clef des représentations visuelles. Ces restrictions conduisent à une grande prudence quant à l'interprétation des données.

*
* *

Les réserves mentionnées au cours de cette étude ne forment qu'une partie des produits utilisés pour la préparation des repas ; en effet les inventaires étant effectués des semaines, voire des mois après le décès, les victuailles les plus périssables ont été consommées par les familles depuis fort longtemps. Par exemple, fruits et légumes cultivés au jardin ou achetés au marché local semblent peu destinés à la conservation et au stockage et n'apparaissent que rarement au fil du dépouillement ; les œufs, le pain ne sont jamais inventoriés.

Mais l'extrême éparpillement de l'habitat et les difficultés de communication très accentuées en pays vannetais imposent à la plupart des ménages d'avoir des provisions à l'état brut et des produits conservés afin de se suffire en partie à eux-mêmes. Répertoriés parce que moins éphémères, ces derniers forment la base de l'alimentation sans toutefois livrer toutes les clefs des préparations culinaires.

Le mot « réserve » recoupe des réalités variées : le cochon engraisé pour sa viande, et dont on sait que chaque partie de son anatomie est comestible, la vache grande productrice de lait et les volatiles de basse-cour forment les réserves animales ; les céréales engrangées et estimées à l'état brut, matières premières du pain, des bouillies et des galettes, le vin et le cidre contenus dans les fûts de barrique appartiennent, eux, aux réserves végétales. A cet ensemble viennent s'ajouter quelques denrées aux origines diverses, lesquelles, compte tenu de leur rareté, laissent des traces en pointillé de certaines habitudes alimentaires. Par ailleurs, sont associés à ce thème les récipients et accessoires révélateurs d'une transformation des produits à domicile ; en somme charnier ou cochon vivant, ribotte ou vache attestent pareillement de consommation de viande ou de lait.

La nature des grains est précisée dans 50 % des inventaires, il est probable que l'absence de provision pour l'autre moitié reflète l'état des greniers à un moment donné de l'année ; remplis après les moissons... puis vidés au fil des mois ; aussi sont écartées du champs d'étude les quantités trop aléatoires. En revanche les espèces et la diversité des céréales au sein d'un même foyer retiennent l'attention : chaque grenier contient, en effet, diverses sortes de céréales, mil, seigle, avoine, blé noir ou froment, concordant globalement avec les productions agricoles bretonnes ; globalement, car l'orge fait ici totalement défaut alors qu'elle est mentionnée par Henri Sée comme une culture secondaire mais assez courante et qu'elle survit par la tradition culinaire de la pâte d'orge de Groix. Cette anomalie pose le problème de l'absence réelle aussi acceptable que l'absence des inventaires...

On sait que le froment, le seigle, le méteil, l'orge et même l'avoine ont toujours été utilisés à la confection du pain alors que le mil et le blé noir étaient peu panifiables ; mais les qualités, les rendements en farine diffèrent pour chaque blé : l'orge et l'avoine prises individuellement donnent un pain lourd, indigeste parce que la pâte a peu levé. Toutefois l'avoine, la plus médiocre des céréales panifiables, constitue en Bretagne l'intermédiaire obligé des périodes de crise et fait figure de denrée du pauvre, alors que le méteil, par le mélange possible de froment, seigle et avoine permet d'obtenir un pain satisfaisant au goût. Selon toute vraisemblance, celui-ci est préparé avec du petit méteil ou du seigle ; même imparfait, comparé au pain de froment, il a l'avantage de durcir moins vite : les miches lourdes de plusieurs livres se conservent une ou deux semaines. Les plus démunis et ceux qui ne peuvent manger ce pain toute l'année car leurs réserves finissent par s'épuiser, consomment d'autres céréales apprêtées en bouillie ou gruau. La bouillie est préparée avec une farine tamisée alors que le gruau est une sorte de potage mondé dont le grain entier est au préalable grillé puis trempé dans l'eau. A cet effet, on utilise indifféremment le mil,

le blé noir et l'avoine, alors que la confection des galettes est plus étroitement liée au seul blé noir.

Ces trois préparations, très répandues depuis des millénaires, pallient les difficultés à faire du pain ; les trois céréales du « pauvre » perpétuent cette tradition alimentaire dans les milieux populaires, alors que la bouillie de froment encore servie sur les tables royales et celles des grands au XVII^e siècle décline un siècle plus tard. Ainsi dans une certaine mesure l'alimentation en céréales des habitants du Vannetais renvoie à des traditions universelles et ancestrales.

La majorité des laboureurs et une minorité d'artisans emploient des instruments à passer le grain comme le crible ou le tamis. Bluteaux et étamines utilisés pour tamiser la farine et la débarrasser du son sont plus rarement inventoriés. Consommer de la bouillie et du pain médiocre forme le corollaire naturel d'un grain mal trié, d'une farine grossière, bien que la mouture, stade intermédiaire entre le criblage du grain et le tamisage de la farine, soit assurée par le meunier.

Quelques objets ou meubles spécifiques suggèrent les deux dernières étapes de transformation : la fabrication et la cuisson de la pâte à pain. Tous les intérieurs sont équipés de tables closes très proches par leur forme du pétrin ; et quelques-uns s'enrichissent d'une « mée ». La pâte est préparée et pétrie dans l'un de ces « meubles-récipients » placé loin du feu afin qu'elle ne gonfle pas trop vite ; composée de farine, d'eau et de sel, elle doit ensuite lever grâce au levain. Pour cela on utilise les ruches à pâte ou rangeots à pâte (sorte de grands baquets) nombreux dans les intérieurs ruraux. Enfin quelques pelles de bois « pour enfourner le pain » sont dénombrées alors que rien n'indique que la ferme soit équipée d'un four puisqu'il s'agit d'un bien immeuble. Mais la recherche sur le terrain a permis de repérer de nombreux hameaux datant des XVII^e et XVIII^e siècles pourvus d'un four indépendant ressemblant parfois à une hutte ronde de pierre creusée en son milieu. Quelques fermes sont de surcroît flanquées d'un four formant une excroissance arrondie sur l'un des côtés du bâtiment. Par ailleurs le recours au four seigneurial est possible, mais dans le Vannetais cette pratique semble ne s'être guère perpétuée. Il faut donc admettre que le pain était cuit à domicile, chez le voisin ou au four communal. Les fournées espacées tous les 8 ou 15 jours livraient d'énormes miches rondes pouvant peser jusqu'à 12 livres et appelées roues ou tourtes ; taille et poids évitant le durcissement trop rapide de la mie et répondant à une consommation importante du pain. Avant d'être mangées, ces miches étaient rangées à l'intérieur de la table close, à l'abri de l'humidité et des bestioles de toutes sortes.

Les bouillies de mil, d'avoine ou de blé noir, le pain de seigle ou de méteil, la galette probablement adoptée en même temps que la culture du blé noir forment la base alimentaire du Vannetais rural ; l'apport en

féculent et vitamines est triplement assuré par une farine plus ou moins riche en son. Enfin, si on ne peut contester l'agrément qu'offrent la bouillie chaude et la galette moelleuse, en revanche, le pain, lui, pose problème. Au mieux, s'il est préparé avec du bon seigle bien criblé et bluté, il aura quelques jours de gloire... Mais vite durci puis rassis, il perd de sa saveur ; il faudra le tremper pour le mâcher. Aussi, le succès des deux autres mets s'explique autant par la modicité du prix du blé noir et de l'avoine que par le plaisir très aléatoire qu'offre le pain.

Grâce aux contenants on perçoit des habitudes d'alimentation carnée chez 20 laboureurs. Les charniers et saloirs, respectivement au nombre de 20 et 7 sont comptés à l'unité dans les 3/4 des cas et sont presque tous vides ; ceci illustre probablement l'état réel des réserves qui tout comme les céréales, mais à des périodes opposées, sont fournies à un moment donné de l'année et s'épuisent progressivement. Sur cet ensemble, 11 familles élèvent à l'étable ou dans la chambre à feu un unique cochon gras appelé encore cochon de nourriture. La ferme où l'on en recense deux, sans pour autant qu'il y ait trace de charnier, constitue un cas particulier et suggère la possibilité d'échanges entre voisins. On peut, en effet, conserver la viande ailleurs que chez soi, mais aussi emprunter le récipient.

Si on excepte les jambons, surtout destinés à la vente, et les boudineries consommées au moment de la « tuaison du cochon », il reste le lard entassé dans le charnier et conservé dans la saumure pendant des mois. Et bien qu'au XVIII^e siècle, celui-ci soit considéré comme une viande populaire, on constate que les familles de laboureurs ou d'artisans qui élèvent, conservent et consomment du porc font figure de privilégiés. Il est vrai que les autres ont la possibilité de s'en procurer une part chez un voisin, mais celle-ci, insuffisante, n'implique que de réels usages alimentaires. Ainsi les rares moments de gourmandise et l'apport régulier de lipides et protéines contribuant à enrichir l'ordinaire des repas ne concernent qu'une partie des familles.

Plus des 2/3 des laboureurs élèvent en moyenne 3 ou 4 vaches par ferme. La production laitière importante traduit la possibilité d'une consommation domestique assortie de la vente du surplus dans un rayon géographique restreint. Un peu moins des 2/3 des artisans en possèdent aussi, mais ici les effectifs se réduisent à une ou deux bêtes. Les meuniers, assez aisés, sont souvent propriétaires d'un couple de vaches et de quelques veaux. Le bétail n'est donc pas l'apanage des laboureurs : d'abord parce que les activités ne sont pas rigoureusement cloisonnées au XVIII^e siècle ; l'artisan peut être aussi cultivateur ou éleveur, le laboureur transformant des matières premières à domicile devient à son tour artisan. Ensuite parce que la possession de bétail est le signe d'une vie rurale.

Le lait, aliment précieux, devrait être une boisson courante à la table

du laboureur et de l'artisan ; il est en effet souvent abondant mais comme il se conserve peu il doit être consommé et transformé en circuit domestique fermé, enfin vendu dans le voisinage quand il y a surplus. Selon toute vraisemblance, il est bu surtout écrémé puisque la crème en est retranchée pour la fabrication du beurre. On peut aussi penser que le lait pur et entier est réservé aux clients. La carence en matière grasse serait alors compensée par le beurre et la graisse de porc, abondant dans les foyers aisés.

On peut distinguer différents stades dans l'utilisation du lait : nature, il entre dans la préparation de la bouillie et de la pâte à galette ; versé dans l'écuelle, il sert aussi à refroidir l'une et l'autre. Le liquide devient solide quand on veut obtenir du lait caillé. On le fait coaguler « à l'aide de la présure enlevée de la panse de veau », puis une fois égoutté dans les couloirs, il se transforme en fromage frais. Le beurre salé est l'ultime prolongement du lait transformé et consacre le savoir-faire de la ménagère puisqu'il exige des efforts soutenus avant de s'aligner en mottes ou dans les pots. La crème est tournée vivement dans la baratte ou la ribotte, à l'aide du bâton puis elle se transforme en beurre dont se dégage l'eau aigrelette appelée serum ou lait ribot, consommé comme une véritable boisson en Bretagne.

La présence du bétail confirme la consommation courante du lait et de ses dérivés. Les objets relatifs à l'aliment fournissent d'autres indications. Le lait doit être préservé de la poussière, des insectes et de la chaleur ; on ne sait si les pots sont coiffés d'un couvercle, mais ils peuvent être rangés dans les tables closes ou les coffres ; un coffre et une armoire spécialement réservés à ce liquide sont mentionnés dans deux inventaires. Passelait, passoirs, couloirs et « écuelles à passer du lait » forment l'essentiel des instruments à écrémer chez les laboureurs et artisans. Les passelait à manche supplantent les ancestraux couloirs sans doute moins pratiques. Ce matériel est commode sans être indispensable car, quand, au bout d'un certain temps, la crème est remontée à la surface, il est possible de la récupérer à l'aide d'une louche ; on s'explique mieux ainsi les absences d'accessoires dans bon nombre de fermes.

Lait et beurre sont en mesure de satisfaire la gourmandise ; encore faut-il disposer de lait et du matériel nécessaire pour fabriquer le beurre. Il est en effet difficile de commenter l'approvisionnement des foyers les plus démunis.

*
* *

« Liés au foyer, la préparation des repas et le repas lui-même, apparaissent à travers un groupe d'objets précis dont la fonction est signifiée par l'antique formule : « vivre à pot et à feu ! » Cette phrase reprise par Daniel Roche concerne le peuple de Paris, mais elle peut être élargie aux habitants du Vannetais ; pour cela il convient d'observer les listes d'accès-

soires de ménage et de privilégier ceux dont la fréquence conduit à reconstruire un modèle-type de batterie de cuisine ; mais avant tout, il faut s'interroger sur les zones silencieuses de l'inventaire.

En effet, l'analyse des tableaux et le décompte des objets dénoncent ses limites. Il est inconcevable qu'on puisse se passer d'accessoires de cuisine ; seul leur délabrement (et donc leur faible valeur) explique qu'on les écarte de l'inventaire ; il faut alors utiliser les données avec prudence ; ainsi l'intérieur de laboureur serait complètement dépourvu de batterie de cuisine, 3 autres équipés seulement d'un trépied et d'un récipient ; chez les artisans, on compte 9 ménages « privés » des outils indispensables à la moindre préparation culinaire. Parfois le trépied est l'unique objet répertorié, or sa seule fonction est de soutenir un récipient... On perçoit mieux à travers ces quelques exemples l'erreur qui consiste à interpréter rigoureusement l'acte notarié comme une photographie de la réalité ; on ne peut inventorier les objets et évaluer l'importance des batteries de cuisine sans tenir compte de ces limites.

Globalement on compte 5 ou 6 ustensiles par foyer. Dans la quasi totalité des cas la cuisine se prépare à l'aide d'un trépied, parfois (et cela concerne 25 % des foyers) de 2 trépieds ; les bassins sont alors nombreux et les poêles grasses se comptent par paires. La cuisine doit être plus complexe puisqu'il est possible d'opérer deux cuissons simultanées au même feu. La crémaillère, inexistante chez les laboureurs et rare chez les artisans (une fois seulement, elle complète un lot de 2 trépieds et 3 marmites), ne peut être un support pour la poêle grasse ; elle s'efface alors devant le trépied à double usage.

L'omniprésence des quatre éléments, trépied, marmite, bassin et poêle grasse, permet de mieux saisir le modèle-type de batterie de cuisine avec une restriction cependant : 36,70 % des familles n'utilisent pas de marmite, mais cette absence est largement compensée par les nombreux bassins.

Inventoriée à l'unité, la marmite s'est affirmée depuis le XIV^e siècle comme l'ustensile indispensable à tous les ménages. Plus petite que le chaudron, coiffée d'un couvercle, elle repose souvent sur trois pieds et est munie d'une anse et de deux petites oreilles latérales. Elle symbolise la vie du foyer, d'où l'expression « faire bouillir la marmite » ; elle peut, en effet, servir à chauffer l'eau, mais la précision fréquente « à cuire la soupe » lui confère sa spécificité. Barbara Ketcham Wheaton ajoute à ce propos : « la crémaillère avec sa grande marmite restera jusqu'au XVIII^e siècle et plus tard dans les campagnes... l'une des constantes de toutes les cuisines françaises. On doit remuer avec la cuiller à pot afin que le contenu n'attache pas ; à cet effet on peut aussi ajouter une couenne de lard »... « On contrôle la rapidité de la cuisson en éloignant ou rapprochant le récipient des flammes ou bien en bougeant les bûches enflammées et les

braises ». On peut présumer que dans le Vannetais la soupe est préparée essentiellement avec des pois, des fèves et du chou auxquels il est possible de mêler des porées, des navets ou des oignons, quand la saison s'y prête ; ce potage dans lequel nage un bout de lard constitue l'essentiel du repas matinal.

Si la marmite est comptée à l'unité, en revanche on dénombre des lots de 3, 4, voire 5 bassins dans les intérieurs. Ils sont souvent de tailles différentes et contiennent de un à six seaux d'eau de cuivre ou d'airain ; battus et étirés au marteau, ils servent à préparer de grandes quantités de bouillie de blé noir ou d'avoine. La première est assez simple à obtenir : une fois délayée à froid, elle est lissée sur le feu avec un bâton jusqu'à ce qu'elle épaississe, alors que la bouillie d'avoine exige plus de travail, la farine devant être grillée, trempée et tamisée. Ces plats se consomment le plus souvent chauds avec du beurre. On peut, par ailleurs, s'interroger sur l'éventualité de la préparation de la pâte à galette pour laquelle le bassin semble le récipient idéal. D'une part l'absence de galettière (ou galettoire), épaisse, bien plate et presque sans rebord, l'absence de raclette ou spatule de bois devrait poser problème. D'autre part, la poêle grasse répertoriée surtout à l'unité dans soixante foyers atteste de l'usage du frit ; or le seul aliment « à frire » est la galette ; la poêle plus creuse et à larges rebords semble plutôt destinée à la confection d'une galette plus épaisse, découpée ensuite en morceaux. On serait alors loin de la crêpe fine qui exige du temps et de l'énergie et s'adapte mal à une alimentation quotidienne dans une famille nombreuse.

Autour de l'ensemble trépied - marmite - bassin - poêle s'agrègent parfois des ustensiles complémentaires, mais ils concernent une minorité de foyers aisés. Parmi eux, onze utilisent des poêlons ou poêlonnettes, sept, une casserole : ces petits récipients à usage spécifique introduisent discrètement l'idée d'une cuisine plus recherchée ; on peut, par exemple, isoler certains ingrédients ou lier une sauce. Enfin il reste quelques accessoires épars : l'antique chaudron détrôné par la marmite fait une timide apparition, les deux grils et la broche soulignent la faiblesse du rôti et du grillé.

Le bilan de cette analyse est claire ; dans les intérieurs campagnards du Vannetais, les ustensiles semblables et peu nombreux forment un modèle simple de batterie de cuisine : celle-ci, parfois gonflée par l'accumulation d'un même objet (généralement le bassin) se caractérise par son uniformité ; les récipients représentent l'essentiel des accessoires alors que les instruments à décomposer, hacher, écraser, filtrer, propices aux préparations culinaires plus complexes font totalement défaut. Par ailleurs, un plat, la soupe, est relevé par la seule nature des récipients ; on peut imaginer les catégories de légumes entrant dans sa composition, mais sa saveur dépend de la proportion d'eau utilisée, de l'addition de lait, beurre,

lard ou pain destinés à l'améliorer ; aussi il est malaisé de préjuger de sa qualité.

Une conclusion est à retenir. La simplicité et la monotonie des objets évoquent celles des repas, qui selon toute vraisemblance se répètent, identiques au fil des jours ; or la monotonie est peu compatible avec la satisfaction du goût individuel et le plaisir. En ce sens, l'examen des ustensiles renforce l'image d'une alimentation sommaire répondant à l'appétit et à la nécessité vitale, plus qu'aux plaisirs de la table.

*
* *

Vaisselle, couverts et linge de la table sont employés pour la consommation des mets ; avec 83,54 % de descriptions de vaisselle chez les artisans et les laboureurs, le relevé d'objets n'est pas exhaustif. Selon nos sources, 13 foyers n'utiliseraient pas d'assiettes ou d'écuelles, or ceci est inconcevable. Mais grâce à 66 inventaires fournis, un modèle-type peut être dégagé. Toutes les familles ont recours à l'écuelle de bois ou de terre (4-5 en moyenne chez les artisans et 5-6 chez les laboureurs), objet adapté à une alimentation en grande partie liquide. Le nombre peut correspondre à celui des individus habitant sous le même toit ; dans cette optique, l'écuelle est personnelle et strictement limitée au nombre de convives. La cuillère, son complément, par sa forme creuse, est comptée dans les mêmes proportions chez les laboureurs alors que chez les artisans elle n'apparaît qu'à 23 reprises. Sur cet échantillon, seuls 14 foyers ont un nombre identique de cuillers et d'écuelles. A la limite, on peut se dispenser de l'usage de la cuillère en buvant directement au récipient. Il semble que le couvert serve uniquement à fractionner et à consommer le morceau de pain ou légume qui épaissit le potage.

En réalité, si, dans la moitié des foyers (59 % des artisans et 41 % des laboureurs), la vaisselle se restreint à quelques écuelles et cuillers, chez les autres, elle se gonfle d'un lot d'assiettes et de plats ; l'absence totale d'informations sur leur aspect permet seulement de penser que s'ils sont plats ils suggèrent l'introduction d'aliments solides ; légumes, fruits et charcuterie ne s'accommodant guère des écuelles.

Mais quelle que soit leur forme, leur existence même exprime le souci d'une meilleure présentation des mets. Le recensement des objets révèle quelques nuances : globalement, les laboureurs utilisent des plats et assiettes comptés à l'unité, alors que les artisans disposent d'un choix un peu plus large (3 ou 4 assiettes en moyenne). Une assiette seule peut être employée comme plat mais quand la vaisselle est un peu plus importante elle complète les ancestrales écuelles et donne un peu plus d'éclat à la table.

L'alimentation supposée ne justifiant pas l'usage courant d'assiettes, celles-ci semblent réservées à certaines occasions. Deux exemples émer-

gent de cet ensemble : François Guégan possède 24 assiettes, 4 plats, 4 fourchettes en étain, associées à 24 serviettes et 6 nappes. L'inventaire de Jean Bertho révèle, quant à lui, l'existence de 10 assiettes, 6 plats, 1 tasse en argent, 6 serviettes et nappes. Ces derniers n'illustrent que partiellement le groupe social auquel ils appartiennent et constituent même des cas limites, mais ils sont intéressants à observer car l'usage de vaisselle et de linge les prédispose à des attitudes de table plus raffinées et les désigne comme modèles à imiter.

Il reste, pour compléter cette analyse, à s'interroger sur les objets très peu ou non répertoriés. Les verres, gobelets ou timbales ne figurent pas sur la table des laboureurs et l'unique gobelet, la tasse d'argent signalés chez les deux artisans forment des exceptions. Pourtant les réserves en vin, cidre ou lait témoignent d'une consommation de liquide distincte de la soupe et de la bouillie. Ceci souligne l'ambiguïté des interprétations concernant les absences : on peut imaginer que l'écuelle est un contenant à usage multiple ; on y verse alternativement les aliments semi-liquides et les boissons. On peut imaginer qu'on boit directement au pot, ou enfin que le gobelet est un objet personnel détenu par le chef de famille transitant entre chaque convive au cours du repas. Il est malaisé de privilégier l'une des trois versions, chacune étant plausible.

Si on estime qu'il existe une logique interne à la constitution d'une vaisselle ou d'un ensemble de couverts, on n'est alors guère surpris par la très grande rareté des fourchettes ; associées à une alimentation solide, principalement à la viande, elles sont superflues à la ferme où de toute manière quand besoin est, on se sert de ses doigts. Par ailleurs la très faible représentation des couteaux (9 à l'unité sur 79 inventaires) alors qu'à l'évidence ils font partie des accessoires indispensables, oblige à chercher une autre explication ; faute de couteaux de table à bout rond qui n'ont pas ici leur raison d'être, on doit admettre la nécessité d'un objet tranchant, plurifonctionnel, utilisé à l'intérieur comme à l'extérieur de l'habitation à l'instar de l'actuel canif ; il est possible qu'il soit considéré comme un bien personnel n'entrant pas dans la succession.

Comme le couteau, les louches ou cuillères à pot sont inévitables : quand les convives mangent à l'écuelle, il leur faut un accessoire destiné à assurer le transvasement entre celle-ci et la récipient. Chez les artisans la louche est mentionnée 13 fois, chez les laboureurs 4 fois. On évalue généralement la marmite avec sa louche. Dans la liste des objets sous-représentés figurent aussi les récipients à eau ; 15 familles d'artisans, 9 de laboureurs seulement en seraient pourvues.

La faible place accordée à l'antique cruche, signalée à quatre reprises, souligne son obsolescence ; elle est, de fait, concurrencée par les pots de terre ou de fer (15), les « pots à eau » (4) les pichets (2), brocs et

bouteilles... Exception faite de ces dernières, généralement la possession d'une catégorie de récipients exclut les autres. Cette gamme assez variée d'objets n'intéresse qu'une minorité de familles.

L'incursion dans le monde de la vaisselle et des couverts montre les limites des sources. L'absence, ici, ne reflète pas toujours, loin s'en faut, une pénurie d'objets, mais devient anomalie. Aussi faut-il de pouvoir saisir l'ensemble des biens répertoriés comme le décalque rigoureux de la vie matérielle, les usages liés à la consommation des repas ne peuvent être évalués que de façon très approximative.

*
* *

Il reste pour compléter cette revue à ouvrir les armoires et compter le linge de table : 7 foyers d'artisans, 9 de laboureurs en usent. En tant que minorité, ils ne sont guère représentatifs de leur milieu, mais illustrent les variantes que l'on peut rencontrer au sein d'un même groupe. Chez les artisans, on dénombre partout une demi-douzaine de serviettes et à deux reprises une nappe, alors que chez les laboureurs on compte 6 familles possédant de grosses nappes de reparation, lin ou chanvre, assorties de quelques serviettes ; 3 autres familles utilisent une ou deux serviettes sans nappe.

Le linge est toujours associé à la possession de vaisselle, mais ce qui ressort de ce décompte est la prééminence de la serviette plus utile que la nappe ; sa faiblesse numérique par foyer suggère l'éventualité d'une utilisation collective ; par ailleurs elle sert à s'essuyer les mains quand on mange avec les doigts, et aussi les contours de la bouche. Ceci met l'accent sur les usages rudimentaires de propreté pour l'immense majorité des familles ne disposant pas de linge de table.

Quantitativement par foyer les nappes sont assez bien représentées, leur usage est peut être courant pour ce nombre très restreint de familles.

*
* *

La salle basse unique signalée dans 86 % des intérieurs caractérise l'habitat rural en pays Vannetais ; 11 familles seulement vivent dans deux pièces bien distinctes, et encore faut-il préciser que l'espace familial se restreint à l'une d'entre elles, groupant lits, tables, meubles divers et éléments de cuisine, la seconde étant destinée aux meubles de rangement. Le feu difficile à obtenir et à entretenir n'est allumé que dans la « chambre à feu » ; il annonce à lui seul le regroupement familial. Dans ces intérieurs domine un modèle à la fois simplifié par l'absence de spécialisation des pièces et compliqué par l'intervention de toutes les fonctions réunies ici en un seul endroit ; par conséquent on n'est guère surpris de constater

que le concept même de « cuisine » se dilue autour du foyer et se matérialise par un ensemble d'ustensiles de ménage bien précis, agrégés près du feu.

Quelques meubles complètent ce modèle. 25 % des familles de laboureurs, 33 % des familles d'artisans seulement utilisent un meuble de rangement réservé à la vaisselle. Le faible nombre des vaisseliers, dressoirs et buffets s'explique ; on préfère les meubles à multiples fonctions tels que les armoires ou les coffres. De plus quand la vaisselle se réduit à quelques pots et écuelles, le rangement devient inutile et les objets rejoignent les ustensiles autour du foyer.

Cependant la table qui devrait symboliser le repas familial a une place particulière dans ce développement. Massive, rude, elle est évoquée par de nombreux qualificatifs dans les inventaires ; le terme de table close revient 31 fois, à la mode de campagne 17 fois, coulante 6 fois (Auray), à pain 2 fois, creuse 1 fois ; pourtant tous ces mots recourent une réalité commune : la table huche, recouverte d'un plateau mobile ou fixe mais peu débordant et dont le fond est employé comme coffre, tient plus du pétrin que de la table à manger. Généralement la partie inférieure s'ouvre en façade et les vantaux mobiles coulissent latéralement, mais le plateau peut aussi glisser, découvrant un fond creux. Ce genre de meuble sert de support aux ustensiles et également de garde-manger ; les aliments évoqués dans les développements précédents, pain, bouillie, lait, beurre, restes de lard trouvent leur place dans la partie coffre et sont ainsi protégés des bestioles ou saletés qui participent à leur manière à l'environnement domestique des ruraux.

Quand le meuble fait défaut (c'est le cas dans une dizaine d'intérieurs), le coffre ou la mée le remplace. Les multiples utilisations de la table-coffre mettent l'accent sur la priorité accordée au « fonctionnel » par rapport au « confortable ». La haute ceinture entrave la position assise. Arlette Royer remarque d'ailleurs qu'on ne s'asseyait pas jusqu'au XIX^e siècle autour de la table pour prendre les repas, la nourriture y était probablement servie ; ensuite on s'installait ailleurs, dedans ou dehors suivant les saisons ! Ceci est conforté par le cas particulier que forme « une table à manger » répertoriée chez un meunier. Elle est associée à des chaises, une nappe, des serviettes, autant d'éléments qui tendent à restituer le climat d'un repas. En outre la précision « à manger » restreint, par contraste, le rôle des tables closes probablement dissociées du repas. Il n'est pas étonnant dans ces conditions que le banc soit presque toujours rattaché au lit... L'expression « une table close et ses deux bancs » n'apparaît que 4 fois. Naturellement, le banc peut être adossé au lit et lui faire face ; mais on mentionne bien plus souvent la table close et ses escabeaux. Ceux-ci sont des tabourets « aux pieds taillés dans trois branches droites ». On dénombre les chaises à 10 reprises par lots de 3 ou 4 ; tout

comme les escabeaux, elles permettent, par leur mobilité, de s'asseoir à l'endroit de son choix.

*
* *

Si on associe à cette étude les conclusions émises sur la vaisselle et le linge, on distingue alors deux types probables de repas ; l'un fortement minoritaire accorde une place particulière à l'apparence ; il faut éviter de tâcher la nappe et pour cela être mesuré et prudent dans ses gestes, éviter de déplaire à autrui et donc s'essuyer avec la serviette ; ce linge intermédiaire entre l'homme et la nourriture introduit de nouvelles attitudes. De la même manière le plat s'interposant entre l'ustensile et l'homme symbolise une amorce de raffinement. Ces trois éléments obligent, en dépit de la difficulté à se tenir autour de la table, à se plier à un ensemble de gestes qui, tout en conférant au repas un caractère rituel, le prolonge.

Ce cas de figure plus complexe ne doit pas faire illusion dans la mesure où on ne sait pas si linge et vaisselle sont réservés à certaines occasions exceptionnelles. L'autre type, majoritaire, s'accorde avec la sobriété de la nourriture, réduite à un seul mets vite consommé. Les comportements sont alors appropriés ; les gens s'alimentent individuellement à l'aide de l'écuelle et de la cuillère après avoir plongé la louche dans le récipient posé sur la table. En hiver ils mangent peut-être groupés autour de l'âtre puis, avec l'arrivée des beaux jours, préfèrent sans doute les abords de la ferme. Nombre de gravures représentent, en effet, les paysans en plein air, l'écuelle sur les genoux.

La table serait donc surtout utilisée pour la préparation des plats et le support des récipients. Dans ces conditions la brièveté du repas, son absence de mise en scène, matérialisée d'ordinaire par l'usage de nappes et serviettes et la disposition d'une vaisselle variée, conduisent à le dissocier du code de savoir-vivre, de convivialité et d'échanges s'y rapportant généralement, les manières de consommer de la majeure partie du groupe correspondant à l'alimentation elle-même. Elles s'accordent avec la nécessité vitale et l'absence de superflu. Seule l'acquisition de nouveaux biens peut être à l'origine d'un glissement vers plus de raffinement.

Tous les biens se rapportant de près ou de loin à l'alimentation ont constitué le matériau de base de l'analyse : il fallait privilégier ceux qui, par leur fréquence, conduisent à élaborer un modèle type de consommation, au détriment des cas particuliers. Par ailleurs, les zones silencieuses sont nombreuses et concernent une partie du groupe.

L'examen des réserves et des accessoires de transformation met en évidence le concept de production domestique lié à l'autoconsommation ; pourtant 24 % seulement des foyers disposent de réserves en grains,

41 % d'objets de tamisage, charniers et cochons gras, 42 % de réserves en vin ou cidre. Seuls les produits laitiers bousculent les pourcentages : 66 % des ménages élèvent des vaches, disposant ainsi de lait et beurre. Une grande majorité de gens sont donc dépourvus et connaissent des conditions de vie précaires, de par la nécessité d'acheter les produits à l'extérieur ou de s'en priver. Le minimum de production indispensable à la pérennité du groupe familial n'étant pas assuré, on peut craindre que le rôle de l'alimentation ne se réduise à sa seule survie.

Les absences, plus sporadiques, d'ustensiles ou de vaisselle sont moins significatives ; néanmoins la pauvreté du sous-groupe révèle, par contraste, l'aisance des moins démunis. Puisque le groupe présente de fortes disparités, il s'ensuit que le modèle reconstitué ne s'applique qu'aux possédants.

Dans un premier temps, le niveau global de la qualité alimentaire est déterminé par la fraîcheur des produits consommés. Le pain de seigle, même grossier, est convenable à la sortie du four et trempé dans la soupe, les galettes, bouillies ou soupes encore chaudes, le beurre, la charcuterie et le vin frais sont savoureux. Pourtant, même pour les privilégiés de la nourriture, le plaisir lié à la fraîcheur est ponctuel : les meubles ou objets de conservation sont là pour en témoigner ; le pain, enfermé dans la table close, rassit au bout de quelques jours ; le lard, unique représentant de l'alimentation carnée, rancit et le vin breton s'altère très vite. Reste le beurre dont seules la fabrication et la consommation importantes garantissent la rapidité. La fraîcheur des aliments est un critère d'appréciation, mais elle n'intervient que de manière épisodique. Dans un deuxième temps, on intègre au concept de qualité celui de satisfaction du goût individuel liée à la saveur et à la variété des mets. Les œufs, la volaille, le sucre qui les enrichissent d'ordinaire font défaut. Par ailleurs, si préparer le feu, s'approvisionner en eau requièrent du temps, en revanche la pauvreté des ustensiles et l'uniformité des réserves impliquent une cuisine rapide, peu élaborée. Les aliments, les objets sont à la source de repas monotones, révélant les mêmes préparations répétées à l'infini. On peut ne pas apprécier la soupe ou la bouillie, mais, dans le cas favorable où on en est friand, l'envie s'estompe pour faire place à la lassitude si on en mange quotidiennement ; dans ce sens il est probable que l'absence de diversité, la monotonie des plats n'aident pas à combler les désirs de chacun. Certes, l'aliment apporte l'essentiel en féculent, corps gras et protéines, mais il ne répond pas aux critères traditionnels de gourmandise. Enfin, « l'instant repas » reflète le triple concept de nécessité, frugalité et brièveté puisqu'on s'alimente sans s'attabler. Ainsi au milieu du XVIII^e siècle, même la partie la plus enviable du groupe des laboureurs et des artisans ne connaît que ponctuellement les plaisirs de la table.

Odile THÉVENIN

BIBLIOGRAPHIE

- GALLET (Jean), *La seigneurie bretonne (1450-1680). L'exemple du Vannetais*, Paris, Publication de la Sorbonne, 1983.
- HEMARDINQUER (Jean-Jacques), « Histoire de la vie matérielle, alimentation et catégories de l'histoire », dans *Annales ESC*, 1961.
- HEMARDINQUER (Jean-Jacques), « Faut-il démythifier le porc familial d'Ancien Régime ? », dans *Annales ESC*, 1970, p. 1745-1753.
- KETCHAM WHEATON (Barbara), *L'office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France (1300-1789)*, Calmann-Lévy, 1984.
- LECOQ (Raymond), *Les objets de la vie domestique. Ustensiles en fer de la cuisine et du foyer des origines au XIX^e siècle*, Berger-Levrault, 1979.
- LE GOFF (Timothy), *Vannes and its region. A study of town and country in eighteenth century, France*, Clarendon Press, Oxford, 1981.
- LE GRAND D'AUSSY, *Histoire de la vie privée des Français depuis l'origine de la nation jusqu'à nos jours*, T1, section IV, 1782, rééd. 1815.
- LEONARD (Jacques), *Archives du corps. La santé au XIX^e siècle*, éd. Ouest-France Université, 1986.
- ROYER (Arlette), *Meubles et objets des provinces de France. Bretagne*, Hachette, 1980.
- SÉE (Henri), *Les classes rurales en Bretagne du XVI^e siècle à la Révolution*, Gérard Montfort éditeur, rééd. 1978.
- TOUSSAINT-SAMAT (Maguelonne), *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Bordas, Paris, 1987.

RÉSUMÉ

L'examen de 79 inventaires de laboureurs et artisans du Vannetais rural, morts entre 1741 et 1745, a permis de dégager un modèle alimentaire. Les biens se rattachant à la fonction sont divers. Les réserves en céréales (froment, seigle, méteil, avoine), en porc dans les charniers, la présence du bétail à l'étable attestent de la consommation de bouillie, de pain, de galettes ainsi que de lard et de beurre. La sobriété de la batterie de cuisine réduite aux quatre éléments : trépied, marmite, bassin et poêle grasse, suggère celle des préparations culinaires : en effet, la simplicité et la monotonie des objets évoquent celles des repas, qui selon toute vraisemblance se répètent identiques au fil des jours.

L'écuelle assortie de la cuillère formant l'essentiel de la vaisselle, le linge de table rare, et la table-huche entravant la position assise sont autant d'éléments indicateurs des comportements : « l'instant repas » reflète le triple concept de nécessité, frugalité et brièveté puisqu'on s'alimente sans s'attabler. Il ressort de cette étude qu'au milieu du XVIII^e siècle, même la partie la plus enviable du groupe des laboureurs et des artisans ne connaît que ponctuellement les plaisirs de la table.