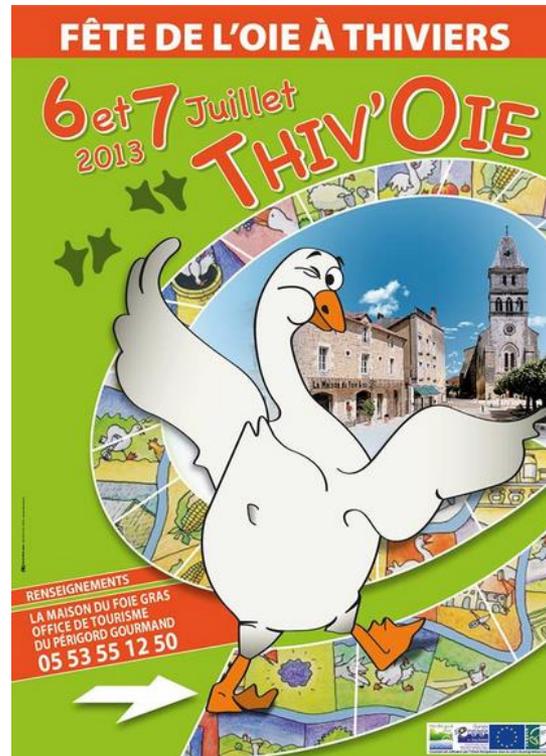




Cuisines régionales et produits de terroir : la construction des identités culinaires locales en France (XVIIe-XXe siècle)

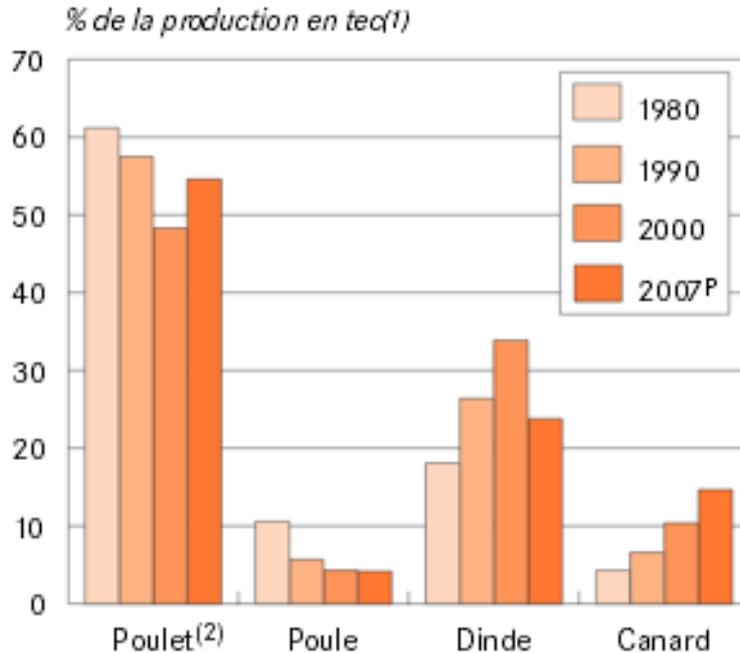
Philippe Meyzie

Maître de Conférences en histoire moderne à l'université de Bordeaux-Montaigne



Production de volaille à chair pour chaque espèce, France, 1980-2007

Production of poultry meat for each species



	1980	1990	2000	2006	2007P
	<i>millier de tec(1)</i>				
Gallus	806	1 054	1 181	964	1 098
<i>poulets(2)</i>	687	958	1 084	885	1 020
<i>poules</i>	119	95	97	79	78
Dindes	203	439	761	518	445
Pintades	46	55	57	45	47
Canards	48	110	243	261	275
Oies	18	7	6	6	6
Total	1 121	1 665	2 248	1 793	1 868

Champ : France y compris les Dom à partir de 1996.

(1) Tonne-équivalent-carcasse : voir glossaire.

(2) Y compris coqs.

Source : Agreste - Statistique agricole annuelle.

I) La construction d'un mythe

L'ANCIENNE
Alsace à Table

ÉTUDE HISTORIQUE ET ARCHÉOLOGIQUE
SUR L'ALIMENTATION, LES MŒURS ET LES USAGES ÉCOLAIRES
DE L'ANCIENNE PROVINCE D'ALSACE

PAR

CHARLES GÉRARD

AVOCAT À LA COUR D'APPEL DE NANCY

DEUXIÈME ÉDITION

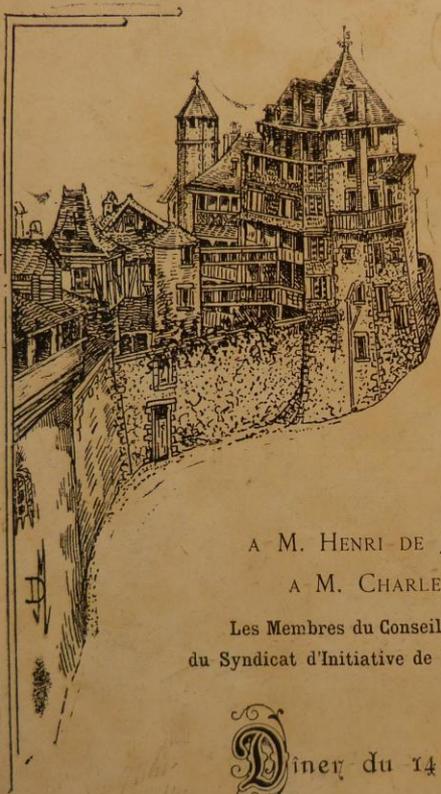
PARIS

BERGER-LEVRAULT ET C^{ie}, ÉDITEURS

3, RUE DES BEAUX-ARTS, 3

MÊME MAISON À NANCY, 11, RUE JEAN-LAMOURE

1877



A M. HENRI DE JOUVENEL

A M. CHARLES LAMY

Les Membres du Conseil d'Administration
du Syndicat d'Initiative de Tulle et de la Corrèze

Diner du 14 Avril 1913

M

D E N U

Potage Limousin

Trites de la Vimbelle sauce Meunière

Civet de Lièvre des Monédières

Pâté de Perdreaux truffés de Noailles

Cèpes de Roche-de-Vic

Poulets de Grains de Meyssac

Salade d'Argentat

Croûtes des Gorges de la Dordogne

Corbeilles de Fruits de Varetz

VINS FINS

CAFÉ — LIQUEURS



Grand-Hôtel Notre-Dame

« Entrecôte à la bordelaise

L'entrecôte doit être pris de préférence du côté du filet et non du cou ; on le fait coupez de l'épaisseur de deux doigts. Faire mariner avec une cuillère d'huile, sel et poivre. Préparez une paillasse de charbon bien pris, et mettre l'entrecôte sur le gril.

On prend quatre échalotes, un bon morceau de moelle de bœuf bien ferme, une petite poignée de persil, le tout bien haché ensemble. On retourne son entrecôte, on étend avec la lame du couteau le hachis préparé, et on passe de temps en temps la lame du couteau chauffée dessus pour bien fondre la moelle. Lorsque l'entrecôte est cuit, on le met sur un plat, en ayant soin de ne pas renverser le hachis qui est dessus.

Cette façon de faire l'entrecôte à la bordelaise est la vieille manière ; les gourmets ne dédaignaient pas autrefois d'aller dans les chais manger avec le tonnelier et le maître de chai l'entrecôte qu'ils avaient la réputation de bien préparer ; ils faisaient la braise avec de vieux cercles de barriques en bois de châtaignier qui, prétendaient-ils, donnait un goût excellent à la viande.

Les restaurateurs de Paris font l'entrecôte à la bordelaise avec une sauce au vin rouge ; cela ne ressemble pas du tout à l'entrecôte traditionnel de Bordeaux, que l'on fait maintenant griller sur des braises de sarments de vigne, ou mieux de vieilles douelles de barrique. »

« La ressource des châtaignes ralentit l'industrie à l'égard de toutes autres cultures. Tant que le périgordin vivra avec les cochons et trouvera sa nourriture au pied d'un châtaignier, il n'étendra pas ses vues au-delà de la paroisse. Je ne prétends pas, au reste, qu'on lui coupe ses châtaigniers tant qu'il n'a pas d'autres nourritures. Il faut lui faire naître de nouveaux besoins pour qu'il s'occupe à cultiver et qu'il en résulte une exportation ».

Nicolas Desmaret, *Remarques de M. Desmaret sur la géographie physique, les productions et les manufactures de la généralité de Bordeaux...*

II) Une identité culinaire façonnée par les échanges et la modernité (XVIIe-XIXe siècles)

Menu du dîner servi au marquis d'Arlot de la Roque le 22 février 1773

Un potage au ris et un de santé

Une pièce de bœuf sauce aux câpres

Une entrée de cervelles en fricandeau

Une entrée d'ailes de dindes à la choucroute

Une entrée de filets de mouton aux épinards

Une entrée de filet de lièvre piqué

Une entrée de perdrix à la mougla

Une entrée de cuisses de poulets aux olives

Une entrée de chapons au beurre de Vendée

Une entrée d'un canard aux navets

Un gigot de mouton à l'ail

Un pâté chaud de pigeons

Un plat de côtelettes de mouton à l'ail

Un plats d'ailerons

Un plat de queues de mouton marinées



Un plat de petits pâtés
Deux plats d'huîtres à la provençale
Un plat d'ailerons de dindes au ris
Un plat de filets de poularde au coulis blanc
Un plat de quenelles
Un plat de ris d'agneau en crépine
Un plat d'huîtres vertes
Une dinde farcie de truffes
Un cochon de lait en galantine
Un poupeton
Quatre poulets rôtis
Trois pigeons rôtis
Deux bécasses rôties
Deux perdrix rôties
Deux plats de gelée de citrons
Deux crèmes
Une croquante en pâte d'amandes
Un grillage d'amandes
Une tourte de frangipane
Un plat de tallemousse
Un plat de gâteau à la reine

Un plat de grenades en pâte d'amandes

Un ragoût de jambon de Bayonne

Un plat de palais de bœuf

Un plat de truffes

Un plat de pieds de cochons grillés

Un plat d'épinards et un plat de rôts d'aricots

Un ragoût d'huîtres

Un plat de culs d'artichaux

Deux plats de gauffres

Quatre compotes

Deux fromages à la glace

Massepain, macaron, fromage et châtaignes

Deux assiettes de prasline

22 bouteilles de vin ordinaire

10 pains

Source : AD Dordogne, 2 E 1835 (99)

Repas d'élection
13 septembre 1724

potage de santé garni d'une poule
potage aux navets garni d'un canard
potage aux nantilles garni d'un jarret
poitrine de veau à la crème
plat de fricandeau glacé
dindon farci aux fines herbes
poulets au blanc
pigeons au basilic
sarcelles aux olives
tête de veau à la braise
poulardes aux concombres
poqueton garni
figues et moutarde
pièce de boeuf
terrines de queues de mouton ailerons
langues ris de veau
pâté chaud de 6 innocents
grand pâté frais de veau et cailles
dindons glacés
jambon glacé

levreau

dindons

poulardes

perdreaux

poulets

cailles grasses

tourterelles

bécassines

salades olives citrons

croquante garnie de gelée

tourte de pêche

ragoût de ris de veau garni

pain aux mousserons

plat d'artichaux au jambon

crème brûlée

caisses de muriers gras

friture

ragoût de foie gras

grande corbeille de biscuits et massepains

corbeilles de pêches

corbeilles de poires

corbeilles de raisins d'Anglet

compotes

noix

amandes à la praslisme

AM Bayonne CC 320 (79)

M. de JOUY, *L'Hermite en province ou les observations sur les mœurs et les usages français au commencement du XIX^e siècle*, T. I, Paris, 1818 :

« A une époque où la gastronomie est comptée au nombre des sciences exactes, Bordeaux doit en être citée comme la véritable terre classique : les habitants les plus renommés des mers, des forêts et des basses-cours se pressent ici sur la table somptueuse, où l'art du cuisinier les reproduit sous vingt formes diverses dans les trois services dont un grand dîner se compose. Les aloses, les lamproies, les ortolans, les perdrix rouges, les chapons de Barbezieux, les dindes aux truffes d'Angoulême y figurent en première ligne. Entre autre usage local, j'ai remarqué que l'on servait ici les huîtres vertes à chaque service, et qu'on employait le mot de terrines au lieu de celui d'entrées. »

« Leurs ustensiles de cuisine consistent dans un ou deux poêlons, qui leur sert à frire leur lard, et à faire des cruchades, pâte frite avec de la farine de blé d'Inde et de millet [...] Leur repas est frugal : il consiste dans un morceau de cruchade qu'ils trempent dans un peu de sauce extraite du jus de lard. Chacun trouve son morceau coupé par la maîtresse de la cabane, et ne peut prétendre davantage. L'été, au lieu de souper, ils font collation à 4 heures, et ils mangent des fruits et du laitage ; ils ne boivent jamais de vin. »

GRASSET DE SAINT-SAUVEUR, « Habitants des landes de Bordeaux », dans *l'Encyclopédie des voyages*, Paris, 1796

	Bayonne et Pays basque	Sud-Ouest aquitain
bols	0%	18%
cafetières	32.2	42
chocolatières	51.6	7
couverts	19.3	22
fourchettes	51.6	58
saladiers	19.3	44
soupières	9.6	42
sucriers	22.5	35
théières	12.9	33
verres	25.8	37
casserolles	64.5	62
moulin à café	35.4	34
poêle à café	6.4	21
poissonnière	16.1	22
trépieds	22.5	46

Extrait de Philippe Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, Rennes, 2007

III) Une reconnaissance grandissante (milieu XVIIIe-XXe siècle)

Présents honorifiques des corps de ville au XVIIIe siècle

Villes	Produits
Agen	vins de Bordeaux, de Graves, d'Haut-Brion
Albi	fromage de Roquefort
Amiens	pâtés
Angoulême	dinde truffée, chapon
Angers	gibier, volaille, saumon, vin, confiture
Armentières	carpes, brochets
Auch	poires, cuisses d'oie
Bayonne	jambons, chocolat, vins de Capbreton, cuisses d'oie, jambons de Lahontan
Bergerac	vin de Monbazillac, dindes truffées
Bordeaux	vins de Graves, d'Haut-Brion, sucre, jambons, cuisses d'oie, confitures
Boulogne	pâtés de bécasses, coques de hareng
Brignoles	prunes
Brive	truffes
Clermont	pâtes de fruits (abricots)
Dax	jambons, cuisses d'oie
Dijon	vins de Bourgogne
Libourne	ortolans, saumons, vins, perdrix
Lyon	jambon, vins, olives, marrons, truffes
Mâcon	carpes, confitures
Mont-de-Marsan	cuisses d'oie, vins de Capbreton et d'Anglet
Montélimar	vins, nougats blancs
Pau	jambons, vins, cuisses d'oies
Périgueux	dindes truffées, truffes, pâtés de perdrix aux truffes
Reims	vins mousseux, pain d'épices
Trévoux	liqueurs, confitures
Toulouse	pâtés, jambons, fromage de Roquefort
Troyes	andouilles, langues de mouton, vin

On trouvera chez le Sr. BILLET, au Magasin des Comestibles, Hôtel de Provence, rue Saint-Honoré, N^o. 202, entre la rue de l'Arbre-Sec et celle des Poulies, en face celle d'Orléans, les Marchandises suivantes:

Poissons du Réservoir sur le Rhin, à Strasbourg,

CARPES, BROCHETS, PERCHES, TRUITES, ANGUILLES, ECREVISSES ET SAUMONNEAUX.

Dindes aux Truffes du Périgord.
 Chapons aux Truffes.
 Poulardes aux Truffes d'Angoulême.
 Truffes cuites au vin de Champagne.
idem Fraîches du Périgord, à servir et à couper.
 Fâtes de foies gras aux Truffes de Toulouse.
idem de foies gras d'Oies aux Truffes de Strasbourg.
idem de Perdrix rouges aux Truffes de Périgueux.
idem de Jambons, }
idem de Poulardes, } aux Truffes.
idem de Saumon, }
idem de Mauviettes, }
idem de Faisans, }
idem de Bécasses, }
idem de Gibiers aux Truffes de Chartres.
idem de Dindes aux Truffes de Périgueux.
 Terrines d'Orholans aux Truffes.
idem de Cailles aux Truffes.
idem de Perdrix rouges aux Truffes de Nérac.
idem de foies gras aux Truffes.

PÂTES NON TRUFFÉS.

de Gibiers de Chartres. de Jambons de Bayonne.
 de Dindons et Canards de Truites.
 d'Amiens. d'Anoules.
 de Veau de Rouen. de Saumon.
 de Mauviettes de Piith viers. de Filets.

VIANDES FRAÎCHES.

Ortholans de Gascogne.
 Bécasses et Bécassons des Plaines de Dombes.
 Poulards fins de Caux.
 Perdrix rouges du Quercy.
 Bartavelles, Gémottes, Coqs de bruyères et Perdrix blanches.
 Moutons des prés salés. Coqs vierges de Caux.
 Foies gras d'Oies. Sardines fraîches.
 Galantines d'Angoulême.

CHAIRCUITIERES.

Hures cuites de Troyes.
 Pieds de Cochon aux Truffes.
 Gorges et Langues de Vierson.
 Demi-Gorges, *idem*.
 Bœuf fumé de Hambourg.
 Jambonneaux de Reims.
 Fromages de Cochon, *idem*.
 Cuisés d'Oies de Bayonne. Jambons, *idem*.
 Saucissons d'Arles, Bologne et Lyon.
 Mortadelles, *idem*.
 Langues fourrées de Troyes, et autres.

MARINÉS OU SALINÉS.

Thon mariné à l'huile vierge.
 Anchoies marinés, *idem*.
 Sardines, *idem* de Marseille, en boîtes.
 Huîtres, *idem*, en petits barils.
 Olives farcies aux Câpres et Anchoies.

Harengs peccs à manger crus.
 Merluche de Miquelon. Stocfich de Hollande.
 COMESTIBLES.
 Biscottes de Bruxelles.
 Marrons du Luc, de grossur particulière.
 Oranges de Malte.
 Olives du Luc.
 Olives amelautes.
 Olives du Languedoc.
 Olives picholines.
 Culs d'Artichaux.
 Petits Pois et Haricots conservés dans leur primeur.
 Choucroute de Strasbourg.
 Truffes marinées.
 Beurre de la Prévais, en pots et en panniers.
 MOUTARDES.
 Moutarde aux Anchoies. Moutarde aux Truffes.
idem aux Câpres. *id.* d'Angleterre, en poudre.
idem aux fines Herbes. *idem* de Besançon.
idem Violette. *idem* à la Ravigotte.
id. de M. Naigeon de Dijon.

MARCHANDISES ANGLAISES.

Porter Beer. *idem* de Gloucester.
 Ale Beer. *idem* double Gloucester.
 Fromage de Chester.

VINAIGRES ET PRÉPARATIONS.

Vinaigre à l'Estragon. Passe-tierre.
idem aux fines Herbes. Câpres fines et moyennes.
idem filtré. *id.* fines ou non-arucilles.
 Cornichons fins d'Hollande.

CONFITURES.

Coffrets assortis de Tours. Pâtes d'Abricots, *idem*.
idem d'Alberges de Tours. Pâtes de Pommes, *idem*.
id. de Cerises à mi-sucre. Pâtes de Coings, *idem*.
idem de Prunes rouges. Boîtes de confitures assorties de Gênes.
idem de Prunes d'hiver. Mirabelles de Metz.
idem assortis d'Auvergne.

CONFITURES ENGELÉES ET LIQUIDES.

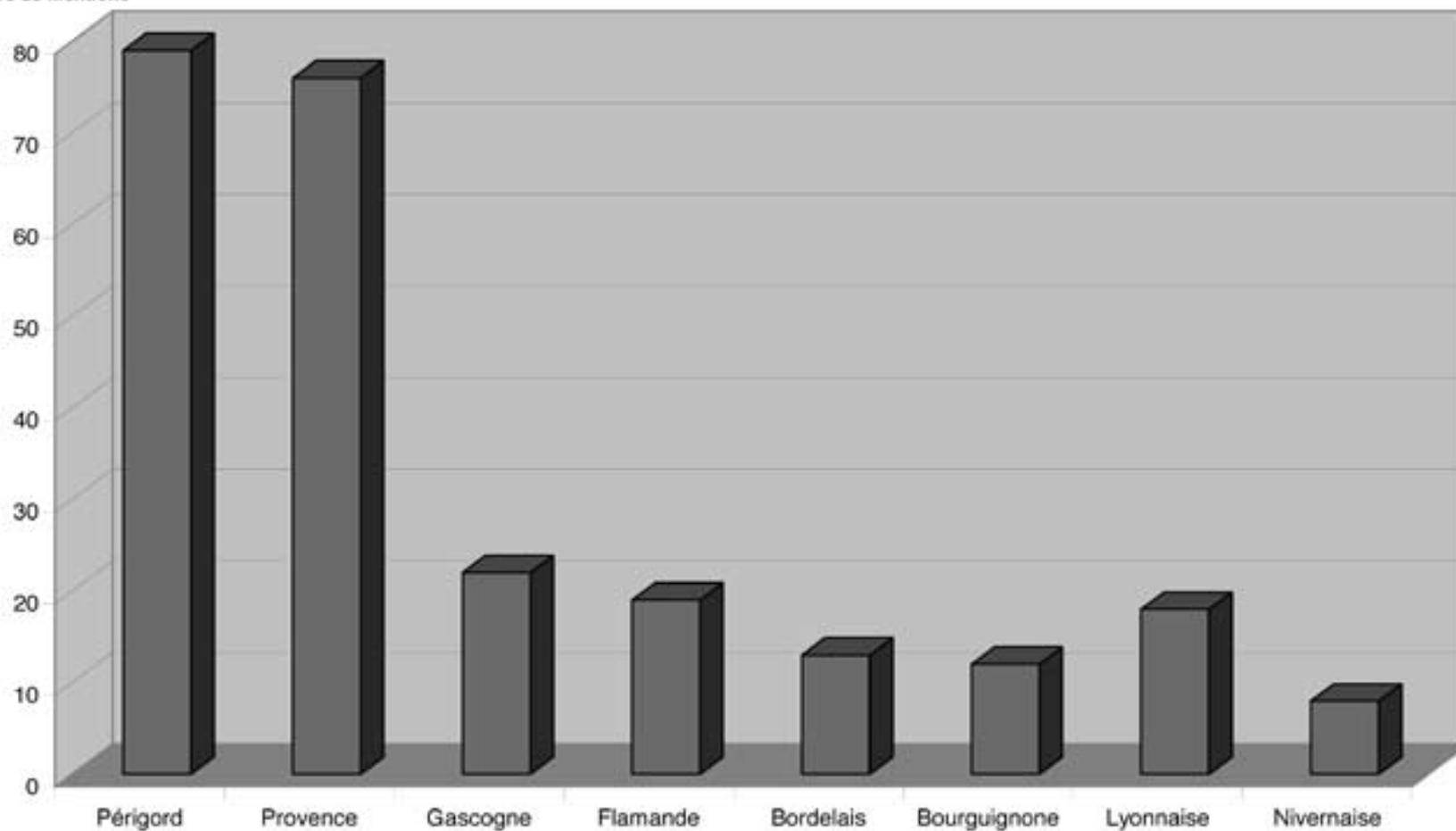
Gelée de Pommes de Rouen. Reine-Claude entières au liquide.
idem de Pommes de Tours. *idem*.
idem d'Oranges de Malte. Mirabelles, *idem*.
idem de Citrons. Verjus.
idem de Coings. Petits Citrons d'Amérique, *idem*.
idem de Groseilles. *idem*.
 Marmelade d'Abricots. Abricots entiers, *idem*.
idem de Cerises. Alberges, *idem*.
idem de Reine-Claude. Groseilles en grappes, *idem*.
 Pain d'Epice de Reims. Poirés Roussellet.
 Nonettes de Reims à l'Anis. Raisiné de Languedoc.
 Gâteaux d'Amandes. Sucre d'Orge de pommes.
 Suc de Réglisse de Blois. Mel de Mithon et de Narbonne.
 blanc et noir.



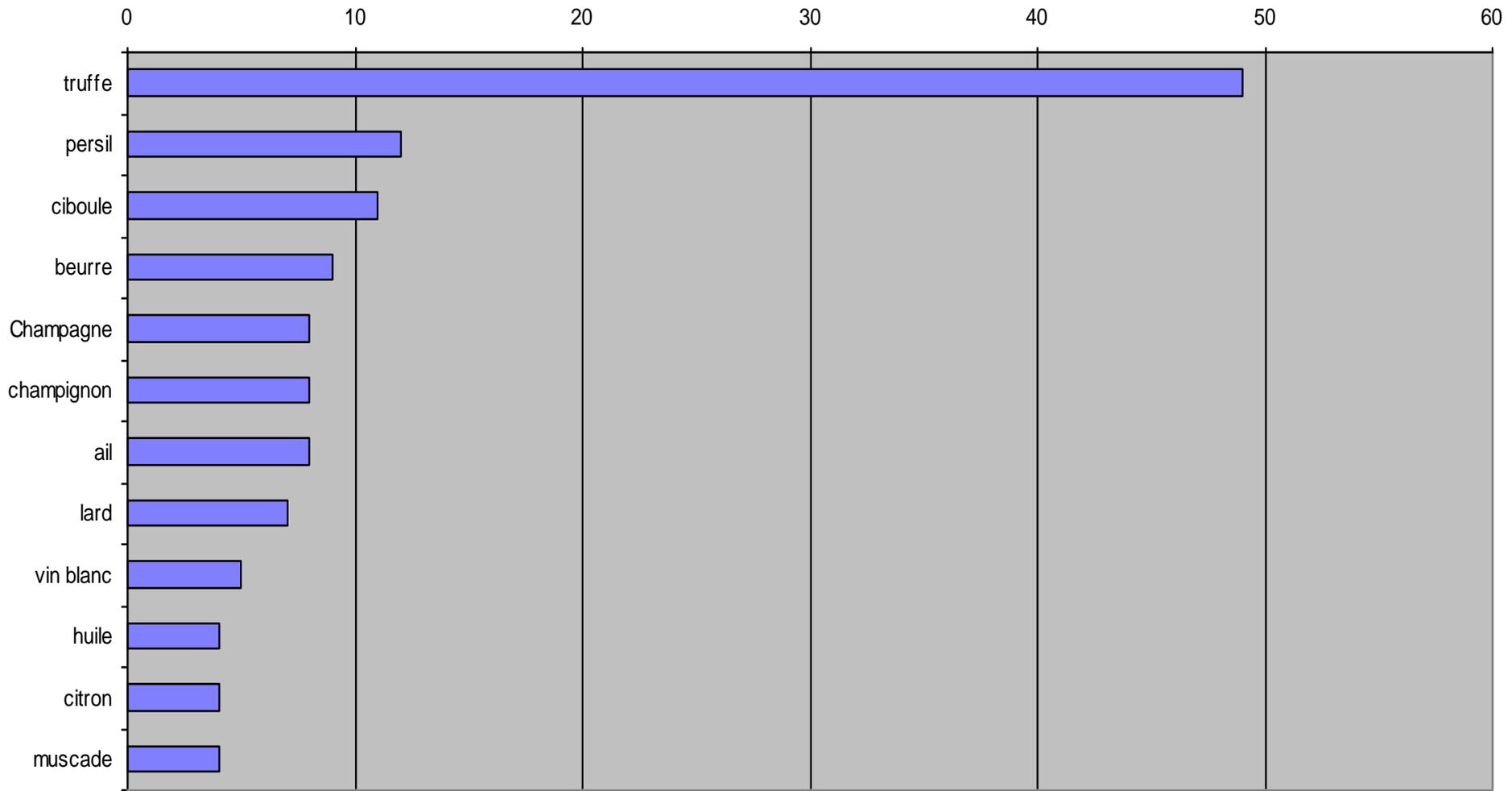
*Affiche publicitaire pour les beurres salés J. Lepelletier de Carentan, vers 1878
musée de Normandie, Caen*

Les recettes "provinciales" dans les livres de cuisine

nombre de mentions



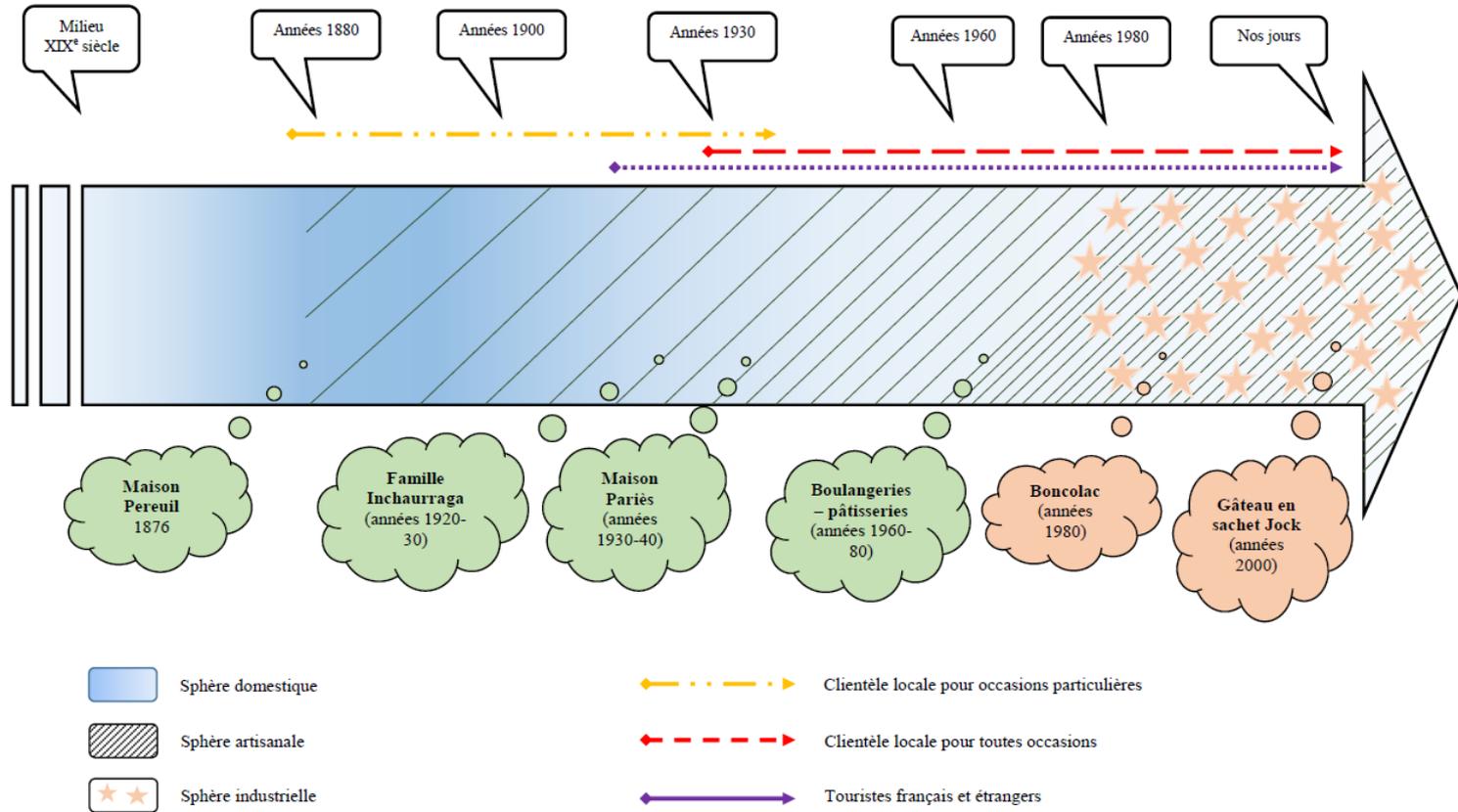
Les ingrédients les plus courants dans les recettes « à la Périgord »





P. D. S. La Dordogne Pittoresque (En Périgord). - La Réoolte des Châtaignes - Lo Cohtognoscu





Virginie Saspiturry, *L'émergence des produits de terroir comme vitrine d'une région. L'exemple de l'etxeko bixkotxa : un gâteau basque partagé entre tradition et modernité*, Master 2, co-dirigé Corinne Marache et Philippe, Université Bordeaux Montaigne, 2015