

La cuisine au XIX^e siècle

La révolution française a engendré en France de fortes mutations politiques, économiques et culturelles dès la fin du XVIII^e siècle. La révolution agricole et la mécanisation prennent leur essor, l'industrie se développe et la classe bourgeoise émerge. Dès lors, la cuisine et les arts de la table deviennent un signe d'appartenance sociale essentiel. Il est donc possible de distinguer au XIX^e siècle trois types de cuisines : la cuisine bourgeoise, la cuisine des domestiques et la cuisine paysanne.

La cuisine bourgeoise

- La naissance de la gastronomie et de la critique culinaire

Le terme de « gastronomie » apparaît dès 1801, dans un poème de Berchoux. Dès la fin du XVIII^e siècle, une littérature culinaire prend son essor. L'écrit gourmand et les écrivains de bouche apparaissent pour diffuser les formes et le fond de la haute cuisine. Les critiques gastronomiques tels que Grimod de la Reynière, auteur de *L'almanach des gourmands*, Brillat-Savarin auteur de *La physiologie du goût* en 1825 ou encore Gault et Millau, diffusent les codes des arts de la table et des comportements. Le XIX^e siècle est également la période durant laquelle apparaissent les premiers restaurants. Il devient à la mode de dîner hors de chez soi juste pour le plaisir. De grands cuisiniers se font connaître comme Marc-Antoine Carême, fondateur de la grande cuisine française. Des auteurs contemporains tels que Zola ou Balzac font l'éloge de la cuisine française et des spécificités régionales. Le XIX^e siècle est le siècle d'or de la gastronomie.

- La nouvelle morphologie de la salle à manger

Le XIX^e siècle consacre la salle à manger en tant que pièce autonome pour prendre les repas.

Avant cela, une table constituée d'une planche et de tréteaux était installée dans une pièce de la maison pour prendre et recevoir les repas, d'où l'expression « dresser la table ». A partir de 1850, la salle à manger adopte une disposition précise : face au salon, de part et d'autre de l'entrée avec un style particulier (le plus souvent de style Renaissance, François I^{er} ou Henri II) et donnant sur la cour. Sa décoration est très soignée, avec des murs lambrissés, parés de cuirs gaufrés aux tons chauds rehaussés d'or. Les meubles sont des copies des meubles de style Louis XVI et des tapis de laine d'Orient réchauffent le parquet ciré.

- Les arts de la table : l'art du savoir manger et du savoir-vivre

Au XIX^e siècle, la cuisine est réellement un signe d'appartenance sociale avec une pièce pour recevoir et des manières de table intégrant le savoir-vivre. Dès 1810, la bourgeoisie adopte le « service à la russe », en remplacement du service « à la française », c'est à dire que les plats sont servis successivement et non simultanément. Les verres sont placés devant les assiettes, les assiettes et les verres sont de différentes tailles selon les mets. La cuisine bourgeoise a pour obsession le juste milieu et le désir de paraître gouverne la gastronomie des plats. Une grande attention est donnée aux services de la table avec une spécialisation des types de vaisselles (services à desserts, à thé, à café), de la verrerie fine, du cristal, engendrant ainsi une forte croissance des manufactures et des industries de la table. Le linge de maison doit être d'un blanc

château d'espeyran

impeccable, y compris pour les broderies. De plus, la bourgeoisie adopte l'argenterie fine en métal argenté que les domestiques doivent astiquer durant des heures afin de les polir et de les rendre brillants comme des miroirs. Le repas bourgeois est synonyme d'abondance, de multiplicité et de diversité des mets, fondements de la tradition culinaire française.

- Les aliments de la cuisine bourgeoise

Le XIX^e siècle est l'âge d'or de la pomme de terre. Boudée jusque là, elle devient une des perles du trésor gastronomique français, notamment avec la recette de la pomme de terre soufflée.

Concernant les desserts, les gâteaux deviennent incontournables pour les grandes occasions. La confiserie prend également un essor considérable atteignant le stade industriel dès la seconde moitié du XIX^e siècle. Le sucre de canne, présenté sous forme de pain de sucre a déjà remplacé le miel depuis le XVIII^e siècle. Le miel reste tout de même un aliment essentiel. Il est très utilisé pour la confection de pâtisseries et de confiseries et pour ses substances bénéfiques à la santé. L'apiculture est donc maintenue dans la France du XIX^e siècle et c'est alors qu'apparaissent les prémices d'une « science apicole » avec l'élaboration d'innovations techniques pour produire des miels de meilleure qualité. Le terme d'apiculteur est cité pour la première fois en 1845 et de nombreuses propriétés bourgeoises possèdent leurs propres ruches.

La cuisine des domestiques

- La nouvelle morphologie de la cuisine

La cuisine est le domaine quasi exclusif des domestiques, sous la direction de la maîtresse de maison. Du XVII^e siècle jusqu'à la première guerre mondiale, la morphologie générale de la cuisine n'évolue pas : elle est ronde ou carrée et voûtée. Cependant au XIX^e siècle, elle est rejetée en bout d'une aile de la maison, au fond d'un couloir pour éviter les désagréments des odeurs. Jusqu'en 1850, la cuisine est souvent un lieu insalubre. Ce n'est que durant la seconde moitié du siècle que l'hygiène devient une priorité : des aérations, des systèmes d'évacuation des ordures, des lieux de stockage des aliments et l'éclairage sont installés. Au XIX^e siècle, on « équipe » sa cuisine avec une cuisinière à bois ou à charbon, des fourneaux de fonte, un garde-manger, une glacière, un tournebroche mécanique, un réservoir à eau chaude, un grill ou encore un plan de travail et une planche à découper. Les casseroles en aluminium se développent et remplacent peu à peu les casseroles en cuivre. Dès 1835, la cuisine au gaz apparaît dans les villes. Ce nouveau mode de cuisson engendre un grand changement dans les mœurs culinaires étant donné qu'il est plus pratique, instantané et modulable.

- Les domestiques et la cuisine bourgeoise

Devenir servante au XIX^e siècle est synonyme « d'entrer en condition », c'est à dire d'accéder à un certain statut social et d'avoir de meilleures conditions de vie, même en province. La cuisinière a un statut particulier au sein de la hiérarchie des domestiques. Il y a une certaine reconnaissance d'un savoir-faire dont elle a le privilège. Dès la fin du XIX^e siècle, les filles peuvent suivre des cours culinaires afin de pouvoir servir dans des maisons bourgeoises.

château d'espeyran

Les domestiques ne mangent pas dans la même pièce que les maîtres bourgeois et ne bénéficient pas non plus de la même nourriture. La viande est rare et leur service de table est sommaire.

La cuisine rurale

- Le repas des paysans

Pour les masses populaires, les céréales et notamment le pain, sont encore la base des repas au XIX^e siècle. Les soupes sont consommées à tous les repas de la journée, sauf au goûter. La viande est très peu présente sur les tables paysannes et est souvent bouillie. Les principales viandes sont le bœuf, le mouton, le veau et le lapin. Lorsque la région le permet, le ramassage des coquillages et la cueillette des baies sont quotidiens mais ils sont la marque des populations pauvres. Manger du poisson, des coquillages ou des mollusques en soupe est considéré comme un repas de pauvre.

La population paysanne a souvent faim, même au XIX^e siècle et vit souvent de tragiques périodes de disette. Leur alimentation est saisonnière et fortement déséquilibrée, en relation étroite avec le succès des récoltes.

- Les repas de fêtes

Les repas de fête au XIX^e siècle sont rares pour les populations modestes. Ils ne sont organisés que lors des fêtes religieuses, de mariages ou de fêtes agricoles (vendanges par exemple). Les festins sont composés de viandes de boucherie fraîche et de quelques légumes. A partir de 1830, le repas de fête permet de diffuser les modes et les goûts culinaires. Les festins sont avant tout un vecteur de cohésion sociale et manger et boire ensemble est une marque de société.

- La conservation des aliments

Pour conserver les aliments, plusieurs techniques sont utilisées. La dessiccation, la salaison (les viandes sont conservées dans du sel et placées dans un meuble appelé saloir ou charnier), le fumage ou encore la fermentation.

De plus, la conserve existe depuis 1795 grâce au français Nicolas Appert. Il invente le procédé révolutionnaire de la mise en conserve, ou appertisation, en mettant les aliments dans des récipients étanches à l'air et en les chauffant pour les stériliser. Il est également celui qui a réalisé le premier lait « pasteurisé » dès 1831. Ses travaux ont révolutionné le mode de conservation des aliments et de fait, les modes de vie.

La cuisine du château d'Espeyran

L'une des particularités du château d'Espeyran est de pouvoir montrer au visiteur la totalité d'une cuisine du XIX^e s., son fonctionnement et surtout ses équipements. La cuisine est en effet dotée de son piano avec ses plaques de cuissons et ses nombreux fours, son grilloir, son tournebroche, ses potagers sur lesquels venaient mijoter lentement les sauces et autres délicates préparations. Les cuivres, nombreux, ont chacun une utilisation spécifique, depuis la plus petite casserole jusqu'au grand chaudron à confiture, en passant par les moules à pâtisserie, les bols à œufs... Tout est en place, la grande table de travail, le billot pour trancher les viandes, le mortier, la boîte à sel, la panetière languedocienne, la boîte à farine..., et semble n'attendre qu'une cuisinière et son équipe pour fonctionner.

château d'espeyran

La cuisine est reliée à l'office et à la salle-à-manger et ce sont en fait trois grands espaces consacrés aux arts de la table qui sont visibles à Espeyran. Les archives laissées par la famille Sabatier permettent en outre de recomposer certains des menus offerts aux invités, grâce aux diverses factures et au précieux comptes de la cuisinière qui laissent transparaître les différences entre la nourriture des maîtres et celle des domestiques.

C'est dans ce décor des plus originaux si on le compare à nos cuisines modernes, que les enfants seront intéressés aux usages culinaires anciens, par la présentation de produits aujourd'hui méconnus (légumes d'autrefois, miel, pains de sucre...) et la réalisation de friandises à partir des plantes et fleurs du potager.

Bibliographie générale

FERRIERES, Madeleine, *Histoire des peurs alimentaires : du Moyen-Âge à l'aube du XXe siècle*, Seuil, Paris, 2002, 480 p.

PARIENTE, Henriette, De TERNANT, Geneviève, *Histoire de la cuisine française*, La Martinière, Farigliano, 1994, 584 p.

QUELLIER, Florent, *La table des Français : Une histoire culturelle (XVe-début XIXe siècle)*, Presses universitaires de Rennes, Paris, 2007, 280 p.

ROWLEY, Anthony (sous la direction de), *Les français à table : Atlas historique de la gastronomie française*, Hachette, Paris, 1997, 192 p.

TOUSSAINT-SAMAT, Maguelonne, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen-Age à nos jours*, Albin Michel, Paris, 2001, 293 p.

VANNIER, Paul, *L'ABCdaire du miel*, Flammarion, Paris, 1999, 120 p.