



Histoire de l'alimentation française au cours des siècles

Introduction

S'intéresser au vin et à la gastronomie renvoie à s'intéresser à l'histoire de l'alimentation et à observer les modifications qui se sont mis en place au cours des siècles. L'alimentation traduit des conditions géographiques, des aléas climatiques, des cultures et des techniques, mais également la politique sociale, économique et politique d'un pays.

Nous allons nous amuser à observer les changements apparus dans les techniques agricoles et dans les mets consommés dans les différentes couches de la société au cours du temps en partant du paléolithique pour arriver progressivement jusqu'à aujourd'hui.

Mais auparavant voici quelques définitions.

Gastronomie :

- Définition de Brillat-Savarin : «la gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui se rapporte à l'homme en tant qu'il se nourrit»
- Définition actuelle Larousse : Connaissance de tout ce qui se rapporte à la cuisine, à l'ordonnance des repas, à l'art de déguster et d'apprécier les mets.

Cuisine :

La cuisine est l'ensemble des techniques de préparation des aliments en vue de leur consommation par des êtres humains. La cuisine a ainsi dépassé son simple impératif biologique d'alimentation pour devenir un corpus de techniques plus ou moins pointues, un fait culturel, un élément de patrimoine et d'identité nationale ou familiale, un élément de systèmes de valeur mais aussi un sujet d'étude pour les sciences sociales et la sociologie, voire un enjeu de politique et de santé publique

Alimentation :

C'est le domaine de tout ce qui se rapporte à la nourriture permettant à un être vivant de fonctionner, de survivre.

Nourriture ou aliment :

- c'est un élément d'origine animale, végétale, fongique, minérale, consommé par des êtres vivants a des fins énergétiques ou nutritionnelles dans le processus d'alimentation.
- définition Union européenne : L'aliment désigne toute substance ou produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré par l'être humain.

I. époque préhistorique

Nos ancêtres les plus anciens dans la branche des hominidés étaient essentiellement végétariens consommant essentiellement des feuilles et des fruits et en moindre quantité des insectes et des petits animaux. Il y ont rapidement ajouté des racines et autres rhizomes trouvés dans la terre.

Peu à peu la viande est introduit, avec dans un premier temps consommation de charognes puis passage à la chasse. L'homme a ensuite découvert la possibilité de manger la viande cuite et en a fait son mode de consommation courante dès que le feu a été maîtrisé. Bien sûr, on ne chassait pas tous les jours et les végétaux ont continué à occuper une grande part de l'alimentation.

La fin du Paléolithique

Le cycle des glaciations du début du Quaternaire se clôt vers 10000 ans avant notre ère. Dès lors, le climat va se réchauffer et permettre à une flore et une faune nouvelles (forêt tempérée peuplée d'aurochs, cerfs, chevreuils et sangliers) de remplacer les étendues herbeuses de climat froid et sec comme la steppe ou la toundra qui nourrissaient les rennes, rhinocéros laineux, bisons qu'ont connus les derniers chasseurs-pêcheurs exclusifs comme ceux de la période magdalénienne. Ces changements vont introduire un début de domestication animale et la cueillette de graines suivie de replantation, qui représente les prémises de l'agriculture.

L'émergence de l'agriculture au Néolithique

Le Néolithique, apparaît lorsque les techniques de la pierre polie et de la poterie se généralisent. Des communautés rurales s'installent progressivement qui vivent tout à la fois, encore de pêche et de chasse et aussi de culture et d'élevage. on situe aujourd'hui l'apparition de l'agriculture sur notre territoire au VIème millénaire avant notre ère dans les zones du pourtour méditerranéen, et en - 4500 dans le Nord. Dans les deux cas, le foyer d'origine est le Moyen-Orient ("le croissant fertile") d'où une agriculture déjà très avancée se propage vers le Nord-Ouest selon deux courants de diffusion :

- **le courant danubien au Nord** qui va aboutir à la colonisation de la France du Nord par une population très organisée possédant un outillage agricole primitif (bâton à fouir le sol, houe, maillet à écraser les mottes, faucille à lame de silex) et pratiquant l'élevage du boeuf, de la chèvre et du porc.

- **le courant méditerranéen au Sud** se caractérisant par de petits groupes nomades vivant dans des abris saisonniers. Ici le boeuf est remplacé par le mouton. Parallèlement des cités lacustres voient le jour autour de tous les lacs des Alpes et du Jura. Les plantes cultivées sont les céréales comme le blé (engrain, blé amidonnier), l'orge, le millet et quelques légumineuses (le pois, les fèves, les lentilles).

Avec l'âge du cuivre (-2500 à -1800) et l'âge du bronze (-1800 à -725) commence l'âge des métaux durant lequel se perfectionnent outils agricoles et techniques.

L'araire tirée par des boeufs, en provenance du Moyen-Orient aussi, devient l'instrument de labour par excellence. On trouve également une utilisation de la faucille en bronze pour la moisson, des faisselles en poterie pour la fabrication du fromage.

Mais de la même manière que les communautés du Mésolithique avaient été absorbées ou repoussées, voire anéantie par les nouveaux venus, les populations indigènes du bronze vont être peu à peu infiltrées, assimilées ou bien encore réduites en esclavage par de nouveaux colons : les celtes.

2. Antiquité

Les Celtes

Dès la fin du II^{ème} millénaire av. J.C, des peuplades celtes, originaires d'Europe Centrale ainsi que les communautés danubiennes précédentes, commencent à pénétrer dans le Nord et l'Est du pays. Mais c'est au 1^{er} âge du fer que l'installation des celtes devient massive et majeure. Ces nouveaux colons savent travailler le fer, métal abondant et extractible facilement dans notre sol, ce qui va entraîner de profonds changements dans les échanges, la fabrication des outils et les pratiques agricoles. Ils utilisent le cheval de selle, les chariots attelés à des bovins, les armes et les outils en fer.

Leur société organisée, déjà complexe est constituée de plusieurs classes : chefs militaires (classe dirigeante), commerçants et religieux (les druides), artisans et ouvriers et enfin des agriculteurs avertis.

vers -300 av. J.C la celtisation est complète dans le Centre, le Nord et l'Est du pays cependant que sur le pourtour méditerranéen des colonies grecques s'implantent (Marseille est fondée en -600 av. J.C, puis Nice, Agde.) et cultivent déjà la vigne et l'olivier. La déforestation, déjà bien entamée à la fin de l'âge du bronze, s'intensifie avec la celtisation soit par la conquête de nouveaux espaces agricoles, soit pour les besoins de la métallurgie et du chauffage et atteint à la fin de la période celtique 50% du territoire.

Le mode de culture des sols devient plus raisonné avec un assolement biennal (céréale d'hiver/ jachère) ou encore la rotation dite celtique : 12 ans de prés et 4 ans de culture. Des plantes nouvelles sont cultivées tels le froment, l'épeautre (dans les Ardennes surtout), le seigle dans le Centre (terres acides) pour les céréales. Aussi les choux, l'ail et l'oignon, les raves et la carotte à racine blanche. En matière d'élevage, les gaulois savent gérer un cheptel. Les porcs très nombreux se nourrissent de glands et de faines dans les bois proches des villages. Enfin les gallinacés (coq, poule, oie, canard) viennent enrichir le cheptel. La cuisine se diversifie avec la fabrication du pain sous forme de galette, des bouillies de céréales, des viandes rôties ou bouillies, la salaison du jambon qui sera très réputée à l'époque romaine. Les boissons principales sont l'hydromel et la fameuse cervoise à base d'orge germée, spécialités celtes, ainsi que le vin importé dans des amphores depuis la région méditerranéenne, réservé à l'aristocratie.

Les Romains

Dès que la Gaule est soumise, la romanisation commence. C'est la "pax romana" qui durera presque 3 siècles (jusqu'en 235), et la naissance d'un développement urbain inconnu en Gaule jusqu'alors : Lugdunum (Lyon), capitale des Gaules, Arles, Orange, Vienne, Chartres, Lutèce, etc. Les oppida, sites inaccessibles, sont abandonnés au profit de villes nouvelles.

Ainsi Bibracte est délaissé pour Autun, Gergovie pour Clermont. Un réseau serré de routes rectilignes rapides tisse un maillage dense entre toutes les villes du pays et les Romains utilisent le savoir-faire gaulois en matière de charbonnerie.

Le sol devient propriété collective du peuple romain si bien que les gaulois indigènes doivent l'impôt et c'est pourquoi l'ensemble du territoire va être cadastré. Les Romains apportent avec eux le résultat de 5000 ans de traditions culturelles issues des Egyptiens, Babyloniens, Chaldéens et c'est le début pour notre pays d'une croissance agricole et économique sans précédent.

Dans les villae, grandes propriétés dépassant la centaine d'hectares, appartenant à d'anciens dignitaires gaulois ou de hauts responsables romains une agriculture intensive est appliquée : rotation biennale (céréales/ légumineuses), utilisation d'engrais verts, labour à l'araire perfectionnée, moisson avec le "vallus", pigeonnier, basse-cour et jardin, prairies, selon les

préceptes des agronomes latins comme Caton l'ancien, Varron, Pline l'ancien et surtout Columelle "prince des agronomes latins".

On trouve aussi des "*pagi*", première forme d'habitat groupé, qui sont de petits bourgs gallo-romains situés près des routes, où habitent des commerçants et des artisans, haltes de voyageurs entourés de terres agricoles.

La croissance agricole massive, surtout dans les grands domaines qui doivent approvisionner l'armée et le monde urbain ne fut possible que par l'intensification de la culture, la bonification des terres (marnage, chaulage) et grâce à l'extension de la vigne, de l'olivier, et la venue d'animaux, de plantes et d'arbres nouveaux.

La vigne, introduite par les grecs de Marseille vers -500 av. J. C, se répand en Languedoc et Provence mais les cépages restent sensibles au froid et à l'humidité. Peu à peu, de nouveaux cépages plus résistants apparaissent : entre Orange et Vienne, l'allobroica donnant un vin rouge, le picatum, proche du pinot actuel. Plus tard, autour de Bordeaux, en naît un autre : le biturica, bien adapté à l'humidité et au vent.

Ainsi la vigne progresse constamment vers le Nord et l'Ouest, conquérant de nouveaux terroirs jusqu'en Champagne et en Bourgogne où l'empereur gaulois Probus va employer ses légions à créer des vignobles à la fin du 3^{ème} siècle. À la même époque naissent les vignobles du Parisis (Suresnes, Argenteuil, Clamart). La tolérance en l'an 311, puis l'adoption du christianisme dont le culte nécessite pain et vin renforcera encore cette extension.

Le commerce viticole est facilité par l'adoption des tonneaux et des cuves en bois, inventions gauloises, qui remplacent les trop lourdes amphores romaines et la vinification abandonne les ajouts de miel, résine de cyprès, genévrier ou de poix d'épicéa.

La culture de l'olivier se propage elle aussi, mais à cause de la contrainte du froid hivernal (aucune sélection n'a pu franchir ce cap), reste limitée aux sols calcaires très pauvres des collines et plateaux du Sud-Est et fixe la limite Nord de la cuisine à l'huile.

Le cheval, le boeuf et le mouton gaulois vont cohabiter longtemps avec leurs homologues romains beaucoup plus grands puis s'effacer progressivement.

De quoi se nourrissait les Romains?

La cuisine de la Rome antique a très fortement évolué au cours des siècles. La plupart des Romains, sous la République, se contentaient d'une nourriture simple. Ils mangeaient peu, des mets assez grossiers. Ce n'est qu'à partir du II^{ème} siècle après JC grâce aux conquêtes, que des produits plus rares et plus fins venus d'Orient parviennent à Rome, et que les Romains aisés commencèrent à organiser des banquets de plus en plus fastueux. L'essentiel de la population romaine resta pauvre et rurale et son alimentation évolua peu.

L'alimentation des premiers Romains était principalement constituée de céréales comme l'orge, le blé et le froment avec lesquelles on fabriquait une bouillie qui reste, même pendant l'époque impériale, l'aliment des plus pauvres. Cette bouillie était relevée par des herbes aromatiques comme la menthe et assaisonnée d'huile d'olive. La bouillie était accompagnée de fromage de chèvre ou de légumes comme la laitue, les poireaux, les choux, les olives et les fèves.

Par la suite, la base de la nourriture est constituée de pain, apparu assez tard à Rome (III^{ème} siècle avant JC) et fabriqué à la maison. Il y a également consommation de légumes, surtout de chou, mais aussi de poireaux, de chicorée, de concombres. Ces plats de légumes sont relevés d'une combinaison d'arômes : menthe, ail, coriandre, céleri, aneth et fenouil.

Les Romains mangeaient de la viande, qui était cependant réservée aux jours de fête. Très tôt pourtant, les familles riches prirent l'habitude de la consommer en abondance, selon des préparations diverses. Les Romains avaient une préférence pour la viande de porc, d'agneau, pour les fricassées de canard ou le civet de biche, les pâtés de hure de sanglier, ainsi que pour les viandes plutôt bouillies que rôties, la consommation de viande fraîche étant rare.

Pour la consommation quotidienne, l'exploitation familiale fournissait du lait de brebis ou de chèvre et l'on fabriquait les fromages.

Pour la pâtisserie, la préférence des Romains allait aux gâteaux à base de fromage souvent réduit en poudre. Ils étaient le plus souvent présentés enduits de miel, saupoudrés de graines de pavot ou de sésame, et cuits sur des feuilles de plantes ou d'arbres aromatiques.

Les romains consommaient du vin, souvent allongé et coupé avec des produits divers comme le miel, l'eau de mer, les épices.. Les pauvres buvaient un genre de piquette.

De quoi se nourrissait les Gaulois ?

Les Gaulois se nourrissaient surtout de céréales (quatre sortes de blé : engrain, amidonnier, épeautre et froment ; orge à grains nus ou vêtus, avoine, millet commun et millet des oiseaux), de légumes (navets, choux) en proportion variable selon les régions, en moins grande quantité des légumineuses (lentilles haricots, fèves, pois...), des plantes sauvages (renouée, arroche, mauves, chénopodes ou oléagineuses (pavot, lin, caméline). Les céréales, pauvres en gluten (donc peu panifiables), se consommaient sous forme de grains concassés, bouillies, gruaux, soupes à base de farine grillée ou de galettes à pâte non fermentée. L'utilisation de condiments (poivre d'eau, raviganne, moutarde noire) est rare à l'exception du sel, celle de plantes aromatiques orientale et méditerranéenne (fenouil, origan, sarriette) apparaît à partir du 1er siècle. La consommation de fruits comprend des espèces sauvages (prunelles, merises, framboises, fraises, pommes, noisettes, raisins, glands, baies de sureau), des espèces cultivées gauloises (prune) ou romaines (olive, poirier, figue, vigne).

La viande provenait de l'élevage car la chasse était marginale. Elle était constituée principalement de cochon, mais aussi de bœuf dans le centre de la Gaule, de chèvre et de mouton dans le Midi et de chevaux dans le Nord, plus épisodiquement de chien ou de volaille. Les salaisons et la charcuterie gauloise étaient réputées à Rome.

Le peuple buvait de l'hydromel et surtout de la cervoise, bière à base d'orge, tandis que l'élite consommait du vin pur, à la différence des Grecs et Romains. La culture de la vigne au temps de la conquête, était peu répandue en Gaule et ne dépassait guère les abords de Marseille. Le vin, boisson rare, était donc importé de Rome et considéré comme un luxe : on échangeait un esclave contre une amphore de vin par exemple.

3. Le Moyen Âge

Le monde gallo-romain se délite, s'effrite et disparaît peu à peu sous les coups de boutoir des envahisseurs germains et à cause de la crise interne politique, économique et culturelle de l'Empire. Les Wisigoths s'installent dans le Sud-Ouest de la Gaule, les Vandales traversent la Gaule, puis l'Espagne après avoir mis Rome à sac en 455 et finissent par s'établir en Afrique du Nord, les Alamans s'arrêtent dans la plaine d'Alsace et les Burgondes dans celles de la Saône et du Rhône. À la même époque les Celtes de Grande-Bretagne chassés par les Anglo-Saxons, immigrent pacifiquement en Armorique.

Au cours du Moyen Âge, une prière était souvent prononcée « De la peste, de la famine et de la guerre, délivrez-nous seigneur ». En effet, la très grande majorité de la population, qui était rurale, vivait dans des conditions fragiles mais supportables en année de bonnes récoltes. Dès que survenaient des aléas climatiques ou des guerres, les conditions de santé déjà fragiles devenaient rapidement cause de facilité d'expansion de maladie et de grande mortalité. Les grandes émeutes suivent souvent des famines dues à des aléas climatiques.

Les Mérovingiens (env. 450 à 730)

Durant cette période, on assiste à des luttes pour le pouvoir, des révoltes, des spoliations et une importante régression sociale et agricole. À la fin du VI^{ème} siècle le labour gallo-romain est quasiment réduit à néant, les techniques agricoles du Bas-Empire sont perdues, oubliées et les nouveaux colons repartent d'un niveau très bas. En tous points il s'agit partout d'un retour aux traditions pré ou protohistoriques, avec dans le Midi un renouveau de la chasse, puis de l'élevage surtout caprin et ovin et un renforcement de l'habitat perché lorsque commencent les razzias arabes dès la fin du VII^{ème} siècle.

Par ailleurs, suite aux passages meurtriers et dévastateurs des "barbares", beaucoup de portions du territoire sont anéanties, retournent à la friche et la forêt primitive se réinstalle, enfouissant d'anciens sites gallo-romains.

Cependant l'influence de l'Église va croissant, avec le pouvoir temporel grandissant des évêques, selon un modèle hiérarchique copié sur la structure de l'Empire Romain et remplaçant celui-ci à mesure qu'il disparaît.

En résumé, la période mérovingienne est sombre. C'est aussi la première des invasions historiques de notre territoire à présenter une régression politique, intellectuelle et rurale aussi grande, à l'inverse de celles du Néolithique, des Celtes et des Romains qui chacune avait fait oeuvre de rehaussement civilisateur.

La renaissance carolingienne

Pépin le Bref est proclamé roi en 751 et inaugure la dynastie carolingienne. Il s'agit alors d'une véritable renaissance culturelle et politique, de concert avec le corps ecclésiastique par la réappropriation du latin, de l'écriture et des textes anciens.

L'économie reste strictement rurale, les villes ayant pratiquement cessé d'exister, sauf quelques bourgs près des fleuves et des confluent, mais s'épanouit à partir des villas devenues carolingiennes, très grandes exploitations agricoles royales gérées par des intendants.

Par ricochet, on assiste à une amélioration du monde rural dans la France du Nord avec la reconstitution du cheptel, des constructions rurales, des chemins, des vergers, des vignes, etc.

L'agriculture reste cependant primitive et le système féodal se consolide autour des grands domaines princiers et monastiques.

Les Capétiens (fin du IX^{ème} et X^{ème} siècle)

Alors recommence une période de décadence et de régression avec le démembrement de l'empire carolingien et l'arrivée de nouveaux envahisseurs. Les campagnes sont déstabilisées et certains regagnent des sites perchés ou troglodytiques dans les falaises.

Cependant c'est dès la fin du IX^{ème} siècle et durant tout le X^{ème} que l'ensemble du corps social se structure entièrement selon le mode féodal. L'occupation du sol est très variable et le peuplement sporadique. Certains espaces sont déserts et d'autres surpeuplés.

Sauf dans les grands domaines de la noblesse et du clergé, la base de l'alimentation reste le pain, les bouillies et soupes de pois, de fèves, d'herbes diverses et de la viande de porc. Les instruments aratoires sont médiocres, faits de bois et les conditions d'existence du peuple sont fragiles et précaires.

La guerre de Cent Ans

Au début du XIII^{ème} siècle recommencent les épisodes de famine. L'année 1315 est catastrophique avec des pluies qui durent d'avril à novembre. Les récoltes sont anéanties et une famine atroce sévit l'année suivante, qui dure jusqu'en 1319 dans le Nord.

Après avoir interdit l'exportation des laines en Flandre par mesure de rétorsion contre la France, Edouard III, roi d'Angleterre, s'allie aux Flamands et aux Hollandais, détruit la flotte française et anéantit l'armée à Crécy en 1347.

La guerre de Cent Ans a commencé ainsi que la désorganisation politique et administrative du royaume. Désastre supplémentaire, en 1348, la peste noire arrive à Marseille et gagne toute l'Europe par vagues. La peste et les épidémies consécutives touchent surtout les citadins entassés dans les villes malsaines chargées d'immondices et sans aucune hygiène.

La guerre et les révoltes touchent les ruraux rendant impossible le redressement rural. À l'issue de la guerre de Cent Ans, le pays est détruit, dévasté. Des villages entiers sont désertés, en ruine. L'île de France et le Bordelais sont les plus touchés .

De quels plats se nourrissaient-on en France durant le Moyen âge?

Les paysans

Les céréales telles que l'orge, l'avoine, le seigle et le blé étaient les aliments de base les plus importants durant le Moyen Âge. L'orge, l'avoine et le seigle, pour les pauvres, et le blé pour les riches servaient à fabriquer les pains, les bouillies, les gaudes et les pâtes qui étaient consommés par toute la population. Les fèves et les légumes étaient des suppléments importants au régime essentiellement à base de céréales des plus pauvres. Ils étaient cuisinés en purée, en bouillie ou en soupe.

Ils consommaient également les fruits (ceux qu'on ne vendaient pas) de leur jardin et les fruits sauvages comme les cormes, les alises, les sorbes, les nèfles, les prunelles, les baies sauvages comme les groseilles, les framboises et les fraises.

La châtaigne est l'aliment de bases des habitants des hautes collines et des montagnes. On la consommait sous forme de bouillie, de gâteaux ou de pain. Au Moyen Â, La châtaigneraie modèle les paysages du Périgord, du limousin, de l'Auvergne, des montagnes du Lyonnais, du Vivarais et des Cévennes.

Les viandes les plus répandues étaient le porc, le poulet et les autres volailles tandis que le boeuf était rare. Le cochon se nourrit des glands se trouvant dans les parties boisées.

La morue et le hareng étaient très consommés dans les régions littorales et ils pouvaient être transportés vers l'intérieur des terres s'ils étaient séchés, fumés ou salés. Une grande variété de poissons de rivières était également consommée.

Les aliments étaient conservés grâce au séchage, à la salaison, au fumage et au saumurage. Mais le sel était couteux et importer des aliments était très onéreux. La très grande majorité des français consommaient des aliments produits sur place ou à une faible distance.

Les paysans même s'ils disposent d'animaux devaient payer les impôts qui représente une charge assez lourde (entre 12 et 40% de leurs revenus selon les périodes). Pour cela, ils doivent revendre sur le marché ou donner en nature à leur maître ou percepteur, les produits qui ont de la valeur, comme les volailles, les oeufs, les plus beaux légumes, une partie de leur céréales, les beaux morceaux de viandes. Ils se contentent des aliments qui ont peu de valeur financière. Le paysan va consommer de la viande bouillie ou cuit dans la cendre car durant la cuisson on pouvait faire autre chose. Aucun morceau n'était gaspillé.

Les paysans les plus riches, les vilains, consommaient la viande de leur élevage. Le porc tué en novembre fournissait la charcuterie pour toute l'année.

Les braconniers se permettaient de chasser sans autorisation sur les terres des seigneurs, souvent des petits animaux, mais parfois de plus gros. Le braconnage pouvait également concerner la pêche qui était également réservé aux seigneurs.

Les abats des gibiers étaient mis à la sauce ou broyé avec des fines herbes en pâtés ou en tourtes. Les volailles domestiques ou sauvages (grives, merles) étaient réservés aux repas de fêtes, aux malades, mais surtout aux seigneurs.

La viande était bouillie, en salaison et parfois fraîche. Les sauces étaient souvent liées à la mie de pain ou avec un jaune d'oeuf, elle ne contenait pas de matière grasse en général.

Les produits laitiers étaient consommés, selon les lieux ils étaient issus de vaches, de moutons ou de chèvres. Les fromages étaient très appréciés.

Les nobles

Le noble est propriétaire des terres et des bois. La céréale des nobles est le blé. Le noble peut se procurer de la nourriture sur ses terres ou en faire venir de plus loin. À partir du 9^e siècle, on assiste à un processus d'aristocratisation de la société. La qualité, la nature des aliments consommés définit la classe sociale. Le noble va donc apporter grand soin à ce qu'il mange et boit. Sa table doit représenter son rang. Les mets les plus rares doivent s'y trouver et les convives doivent être rassasiés. Certains mets sont précieux car perçu comme plus proche de dieu. Ce qui s'élève vers le ciel est proche de dieu. Ce qui est enfoui est dans la terre en est le plus éloigné. Il y a une hiérarchisation des mets selon les croyances, rien n'est consommé au hasard.

Les oiseaux de prestige comme le faisan, les cygnes, les aigles et les paons, revêtues de leurs plumes figuraient sur les tables des festins des seigneurs. En certaines occasions, les volatiles étaient même amenés vivants sur table. On pouvait enfermer un paon dans une grande tourte cuite à l'avance et sur table on libérait l'oiseau qui en s'envolant vers la liberté était censé porter chance au maître des lieux pour sa prochaine guerre ou croisade. On pouvait également les servir cuits mais revêtues de leur plume ou bien déplumés mais présentés entier avec les pattes et le bec revêtu d'or ou d'argent.

Ils consommaient également des poulardes, des oies et des dindes.

Les gros gibiers, sangliers, cerfs et chevreuil lui sont réservés. Le veau et l'agneau sont appréciés. le porcelet aussi. Par contre les boeufs sont mal vus on en consomme pas la viande, on la laisse au pauvre. Même chose pour le porc. Le pire pour le noble serait de manger du porc salé car c'est le signe de la misère, c'est la viande consommait par les pauvres.

La génisse et le mouton n'étaient servis qu'occasionnellement.

Les gibiers étaient préparés faisandés, on les accommodaient avec des épices venus d'Orient. La cuisson à la broche était réservé aux nobles. les volatiles étaient préparés en ragoût, farcis en croûte et en terrine.

Le noble peut consommer de la viande rôtie, car il peut gaspiller certains morceaux et il se méfie de l'eau dont l'usage est déconseillé par les médecins. Le noble chasse l'animal, il doit avoir un rapport direct avec lui afin d'être au plus prêt de l'état sauvage de l'animal qui se dilue dans les cuissons bouillies.

Beaucoup de légumes seront tout au long du Moyen Âge méprisés par les nobles, car issus de l'élément le plus bas, la terre. Réputés comme nourriture grossière, les bulbes et racines (ail, oignons, poireaux, navets, raves, panais et carottes) étaient laissés aux paysans et aux pauvres des villes.

Les légumes dont on consommait les feuilles, comme les choux, les salades, les cardons, les épinards, les blettes étaient réservés aux nobles en guise d'entrée, de même pour le riz, rapportés par les croisés qui accompagnaient la viande.

C'était la même chose pour les fruits, ceux des arbres fruitiers comme les poires, les pommes, les coings ou les pêches étaient considérés comme les fruits les plus dignes. Les fruits jugés trop près du sol étaient laissés aux paysans.

Les repas des nobles étaient long et copieux. On commençait avec des salades assaisonnées ou des fruits cuits. Ensuite venaient les potages ou les brouets puis les viandes rôties accompagnées de sauce diverses.

Les épices sont beaucoup utilisés, ainsi que le verjus et le vinaigre

Pour faciliter la digestion venait l'entremet, qui était une sorte de distraction entre les mets : balade chantée par quelques bardes, jonglerie, pitrerie de bouffon.

Après l'entremet venait «la desserte» qui correspond à notre dessert. Après «la desserte» il y avait «l'issue de table» composé de fromages ou de gâteaux légers.

Des vins légèrement sucrés (hypocras, hydromel) et des dragées accompagnaient ses derniers plats qui visaient à fermer le repas et à accélérer la digestion.

Le vin devait être le meilleur possible. On y consacrait du temps et de l'argent. Les besoins en vins de qualité de la noblesse vont être porteurs des longues recherches et progrès obtenus dans les monastères et les abbayes. Ils y sélectionnaient les cépages, les meilleurs terroirs, ils s'appliquaient pour récolter la vendange et pour élaborer les vins. En Bourgogne, le climat et le prestige attendu au travers des vins conduisent à une sélection des meilleurs parcelles, la notion de climat voit le jour. Un climat désignant une parcelle ayant des caractéristiques particulières. Le grand nombre d'AOC actuelles de cette région traduisent l'intérêt portée à la vigne en Côte de Beaune et Côte de Nuits.

Un noble n'hésitait pas à s'endetter pour faire des festins qui devaient marqués les esprits et servir ses intérêts. C'est ainsi que le premier des grands ducs de Bourgogne, Philippe le Hardi,

mourut sans un sou car il venait de dépenser une fortune pour le mariage de sa petite fille avec le dauphin de la couronne française.

Les religieux :

La religion chrétienne avait une prédilection pour les produits végétaux. La viande traduit la violence et la sexualité qui n'est pas compatible avec le besoin de spiritualité monastique. Les banquets sont mal vus, il est nécessaire de limiter les besoins de son corps et de suivre des jeûnes et des abstinences.

Au monastère on consomme des légumes et du pain blanc. Le blé marque la différence sociale avec la paysannerie. La viande n'est consommée que si une personne tombe malade, elle sert alors de fortifiant.

Le royaume de Bourgogne fût le domaine privilégié de l'essor religieux. La présence des bénédictins et des cisterciens ont fortement influencé la cuisine locale. Les recherches sur les vins et sur les fromages sont très importantes dans cette région.

Le repas des cisterciens : Le régime était maigre. Jusqu'au 14^e siècle, l'usage des matières grasses était très limité, et la viande et les laitages réservés aux malades. Seulement en cas de manque de poisson, les laitages pouvaient être autorisés. Les moines se nourrissaient donc de poisson et de légumes, assaisonnés de sel, ainsi que de pain et éventuellement d'œufs ; pour des motifs de salubrité, le vin ou la bière furent les principales boissons. Ce n'est qu'en 1493 que pour des motifs de salubrité la viande est autorisée trois fois par semaine (dimanche, mardi et jeudi), ainsi que le beurre, le fromage et les gâteaux. Quant aux quantités, aucune restriction n'était imposée par la Règle. Le souper, deuxième repas chaud, se déroulait de la même manière. Il n'y avait par ailleurs aucun autre repas avant le premier ou unique repas chaud. Une exception était accordée aux convers, aux novices, aux jeunes moines et à ceux ayant un travail particulièrement dur : ils avaient droit à un déjeuner appelé mixtum, composé de pain et de vin, supprimé cependant en carême. Les jours sans deuxième repas chaud, les moines pouvaient garder le restant du pain du dîner pour un en-cas après vêpres, et manger des fruits crus, des radis ou de la laitue.

Les aliments étaient produits localement, les abbayes, les monastères devant être auto-suffisants pour leur alimentation.

3. La Renaissance

Louis XI (1461-1483) sera le vrai liquidateur de la guerre de Cent ans en annihilant la puissance bourguignonne, à la tête de la plus riche partie du royaume, épargnée par la guerre, sinon par la peste et toujours prête à s'allier aux Anglais. Il réintègre à la couronne la majeure partie du territoire, rénove l'administration, restaure l'ordre crée un nouvel impôt sur le sel, la gabelle, décentralise le pays avec 4 parlements à Toulouse, Bordeaux, Dijon et Grenoble en plus de Paris, et renforce partout le pouvoir royal contre les empiètements seigneuriaux.

Les domaines inhabités ou vacants dans les régions dévastées par la guerre sont récupérés par le domaine royal puis revendus ou affermés aux paysans, les outils des paysans sont interdits de saisie en cas de remboursement de dette, les droits d'usage des forêts sont réglementés.

De 1480 à 1482 sévit une crise climatique terrible : froid intense durant l'hiver 80-81, pluies diluviennes au printemps 1481, orages incessants pendant l'été 1481, pluies torrentielles en

janvier 1482. Famines et épidémies renaissent, puis sont jugulées par Louis XI par l'instauration de la liberté de circulation des blés afin de stopper la spéculation.

La renaissance rurale est une reconstitution des acquis du XIII^{ème} siècle sans modifications techniques fondamentales. De nouveau, durant un siècle, la population s'accroît jusqu'à atteindre le point critique de 20 millions d'habitants pour la même surface cultivable. Les rendements céréaliers sont aussi ceux du XIII^{ème} et ne bougeront pas avant la révolution agricole à la fin du XVIII^{ème} .

Les "humanistes", d'abord Erasme, puis Budé, Rabelais, etc... se passionnent pour les textes anciens grecs, latins, orientaux conservés en Italie et l'imprimerie permet leur diffusion rapide (les premiers ateliers furent installés par Louis XI à la Sorbonne en 1470). Un public savant redécouvre les écrits des agronomes latins et il y a une floraison extraordinaire de textes relatifs à l'agriculture.

La Réforme

Le retour aux Anciens, à la pensée grécolatine, conduit à une critique virulente de la sclérose de l'enseignement, du latin d'école, des idées ascétiques et austères du Moyen Âge et mène à la culture humaniste et à la Réforme. La doctrine de Calvin, est adoptée en France par les réformés et le conflit religieux aboutit bientôt aux Guerres de Religion (1562-1593).

L'Espagne entre dans son âge d'or sous Charles Quint, empereur, après la découverte du Nouveau Monde, et l'afflux des métaux précieux et des marchandises venues d'Outre-Atlantique produit une circulation monétaire et des fortunes commerciales inconnues jusqu'alors sur le continent.

Le roi et les puissants abandonnent les forteresses médiévales conçues pour la défense et le style Renaissance, inspiré de l'antique et du modèle italien, succède au gothique flamboyant du XV^{ème} siècle, et fleurit dans les châteaux de la Loire, de Fontainebleau, du nouveau Louvre.

Les jardins royaux deviennent de véritables oeuvres d'art et accueillent les premiers, les plantes nouvelles originaires d'Amérique. Entre autres on commence à y cultiver les asperges et les haricots.

Les plantes et productions nouvelles

A l'époque des grands défrichements du Moyen Âge, la vigne avait conquis des régions extrêmes au Nord, en Champagne et dans les vallées de l'Oise et de l'Aisne, sur les flancs Sud et Sud-Est des coteaux, où elle échappe aux gelées de printemps. La guerre avec les Anglais avait mis un frein à cette expansion et aussi fait décliner le commerce des vins de Bordeaux (850 000 hl en 1300, moins du tiers en 1560).

Mais vers 1560, la production se rétablit puis explose sur la côte atlantique de la Rochelle à Nantes avec le muscadet très prisé des peuples nordiques. Toute la bordure atlantique se couvre de vignobles et s'enrichit du commerce du sel .

En même temps, la Normandie et l'Ouest bocager, peu enclins à se ruiner pour s'approvisionner en vin, impossible à produire localement, se mettent à planter des pommiers et des poiriers et à fabriquer du cidre et du poiré , qui deviennent leurs boissons de prédilection.

La culture d'une polygonacée, le sarrasin ou blé noir, originaire d'Europe Centrale se répand dans les régions aux sols acides, Bretagne, Centre et complète l'assortiment des céréales classiques sous forme de galettes et de bouillies.

L'élevage ovin régresse, due aux friches des cultures abandonnées durant la guerre de Cent Ans.

L'artichaut, connu depuis le XII^{ème} siècle, ne figure que sur la table des riches. Le melon, originaire du Soudan et rapporté de Naples par Charles VIII, fait les délices des Grands. Le chou-fleur, venant du Proche-Orient et introduit par les Génois, s'acclimate en France.

Alors que l'aubergine, issu probablement de l'Inde, la scarole et la chicorée sont connues au XIV^{ème} siècle, la betterave potagère et le piment au XV^{ème}, les plantes ramenées du Nouveau Monde mettent longtemps à se répandre :

La pomme de terre, cultivée au Chili et au Pérou, arrive en Europe entre 1550 et 1558, mais les tubercules sont petits, âcres et ne servent qu'à la nourriture animale.

Les cucurbitacées d'origine américaine, potiron, citrouille et courge musquée, plus productives sous climat pluvieux et chaud se propagent dans le Midi, mais la tomate, introduite dans la Péninsule Ibérique, restera longtemps considérée en France comme une plante ornementale (c'est encore la tomate "cerise").

Les haricots, par contre, acclimatés d'abord dans les jardins royaux, se répandent vite : haricot commun, d'Espagne, de Lima.

Enfin, le maïs, céréale unique et mythique des civilisations précolombiennes ne s'implantera que tardivement à la fin du XVII^{ème} dans la région de Pau, tiède et humide et en Bourgogne.

La décadence royale et les Guerres de Religion

Le prestige militaire, l'autorité morale, le désir de conciliation et le bon sens politique d'Henri IV font merveille. Il est reconnu peu à peu par la majorité du peuple, la paix civile revient et les campagnes se relèvent. L'édit de Nantes en 1598 réinsère les protestants dans la société et le pays, stabilisé, se redresse grâce à la très forte croissance commerciale et industrielle.

Henri IV et Sully adoptent la théorie du mercantilisme selon laquelle la richesse nationale découle de la possession du numéraire et des métaux précieux. Sully bloque les prix agricoles et développe la production de luxe (soieries, verreries, tapisseries, orfèvreries, etc.). Il restaure les finances publiques, par l'extension de la perception des impôts et la rénovation de l'administration.

Olivier de Serres, protestant est un gentilhomme campagnard qui, revenant des Guerres de Religion, retrouve son domaine anéanti. Il le reconstitue patiemment, en fait une exploitation modèle et tire de ses expériences son ouvrage magistral : "*Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des Champs*" qu'il publie en 1600 et qui sera réédité 19 fois jusqu'à 1675. Ses instructions sur la suppression de la jachère, la culture de légumineuses fourragères et de plantes nouvelles (dont la pomme de terre) auraient pu être le point de départ d'une révolution agricole, mais malgré l'accueil chaleureux fait au livre par Henri IV, le choix économique mercantiliste sera cause de la polarisation de Sully et du roi sur la seule production du mûrier et de l'élevage du ver à soie.

C'est ainsi que dans toute la vallée du Rhône, se propage la culture du mûrier, que des manufactures de production de la soie s'installent au bord des rivières partout en Ardèche, Cévennes, Gard et que la France devient exportatrice de ce tissu dans toute l'Europe.

En 1610, lorsque Henri IV meurt assassiné, la puissance économique de la France est avérée, mais le développement a davantage profité à la bourgeoisie commerçante, industrielle et financière qu'au monde rural.

A la Renaissance, tous les événements historiques ont influencé l'alimentation de l'élite sociale :

- l'imprimerie développe les livres de cuisine et donc les connaissances d'un pays à l'autre,

- la découverte de l'Amérique de nouveaux aliments, qui ne seront que mangés 3 siècles plus tard en France (sauf dinde et piments, assez immédiat).
- les lois modifiant l'alimentation durant les jours maigres et le carême (La réforme protestante met fin aux jours maigres et aux obligations alimentaires, en prônant l'austérité, ce qui a pour conséquence de diminuer la consommation de poisson, et de favoriser celle de la viande).

Au 16ème siècle, les puissants de France sont tournés vers l'Italie, où la Renaissance (a déjà commencé 150 ans plus tôt. Comme pour tous les autres domaines à cette époque, les modifications des moeurs alimentaires viennent donc surtout d'Italie (notamment du maître queux Scappi qui s'inspire de la cuisine de l'Antiquité et du monde oriental).

On observe :

- une réhabilitation des abats, autrefois méprisés.
- Les volailles restent d'actualité, car la viande est considérée comme adaptée à l'estomac « délicat » des nobles.
- Les grands volatiles ne sont plus consommés, on leur préfère le sucre.
- Le boeuf commence à faire son apparition.
- apparition de nouveaux légumes à la cour : asperges, artichauts.
- les fruits sont plus diversifiés. Ils sont le plus souvent cuits (compote, confiture, confiserie). Melon, orange douce et citron deviennent à la mode au 16ème siècle. Le coing est également très apprécié.
- l'ascension du beurre, du lait et des mets sucrés.
- le développement des bonnes manières et de l'individualisation du repas : couverts, serviette, assiette.
- le goût pour les épices, les sauces fortes et épicées, ainsi que le sucré-salé se poursuivent.
- les légumes deviennent à la mode chez les nobles, ce sont soit des légumes anciens que l'on perçoit différemment (carotte, panais, ..) soit d'autres rapportés d'Italie (asperge, artichaut, cardons).
- grande consommation de champignons, au détriment des céréales et légumes secs, délaissés des tables nobles.
- Les assaisonnements s'adoucissent, deviennent moins acides et épicés, et la matière grasse apparaît (beurre, crème). Mais les épices restent très présentes ; c'est leur variété qui diminue.
- Grand essor du sucre à la renaissance.
- La pâtisserie réapparaît.
- Au 15ème siècle, l'eau-de-vie devient boisson de consommation courante, servie dans les tavernes. Sucrée, en Italie, elle donne des liqueurs très prisées chez l'élite.

Comme l'ont été les épices, le sucre suscite une « folie » chez les nobles, produit rare et cher, et marquant la distinction sociale. Les italiens développent les décors en sucre (objets, décors, table...mais aussi sculpture et architecture). Le sucre était utilisé comme assaisonnement depuis le 13ème siècle, mais sa quantité était limitée, et avait surtout une fonction thérapeutique. Auparavant, seul le miel donnait du sucre, et était utilisé dans tous les plats. La culture de la canne à sucre se développe énormément (betterave au 18ème siècle). Les plats sucrés commencent à être réservés pour la fin du repas et les collations que vers le 17ème siècle. On note un développement des confitures et des douceurs (sabayons, macarons, pâte de fruits, sorbets, frangipane, meringue...).

Avec la découverte des Amériques, c'est l'apport de nouvelles cultures (tomate, pomme de terre, haricots, maïs, piments poivrons, potirons, citrouille, ananas, avocat, figues, fruits de la passions, noix de cajou, arachides, cacao, vanille...) mais aussi de la dinde. En France il faudra attendre la fin du 18ème siècle pour voir la tomate et la pomme de terre dans les assiettes des nobles. Le commerce alimentaire se développe à l'échelle mondiale, avec les autres continents, et la plantation de leurs cultures en Amérique (canne à sucre, caféier), afin de satisfaire les riches européens.

Les médecins à la Renaissance se méfient toujours de l'eau. Il est alors conseillé d'y ajouter du vin pour atténuer ses défauts, mais aussi pour la purifier et lui apporter des calories. Il est aussi symbole de l'eucharistie, comme le pain.

Le vin blanc est pour l'élite, comme le pain, ainsi que le vin clairet. Les vins rouges et noirs sont pour les travailleurs manuels des villes et occasionnellement des paysans

L'objectif est toujours d'éblouir, de montrer sa richesse : l'exubérance et la démesure sont encore plus de mise. Le raffinement est toujours plus poussé : apparition de la fourchette, de la serviette et de l'assiette. Le repas s'individualise, on ne partage plus les couverts, et on ne mange pas avec les mêmes couverts que ceux du service. La promiscuité se réduit. Les bonnes manières se précisent, des livres sont écrits à leur sujet, permettant de se distinguer du peuple, influencés par la pensée humaniste, que l'homme est placé au centre de l'univers et doit donc faire preuve de savoir vivre, se montrer raffiné. La musique et les chants sont très appréciés.

Le cuisinier, le maître d'hôtel commencent à prendre une place centrale. Il se doit d'être à la hauteur de la tâche. Vatel en est un bon exemple.

- La nourriture paysanne

Le peuple vit dans la hantise de manquer de nourriture. L'essor démographique au 16ème siècle oblige à augmenter les terres cultivables au détriment des prairies et forêts : ce qui a pour conséquence d'augmenter la consommation de céréales et de diminuer celle de porc.

Les céréales sont consommées sous forme de pain, galette, bouillie. Le pain est l'élément vital car il apporte l'énergie nécessaire, mais est aussi symbolique de part la chrétienté.

Le pain blanc (froment) est réservé aux nobles, et le pain plutôt noir (seigle, orge) aux paysans, car les graines poussent sur un sol médiocre.

En Auvergne, en raison de la pauvreté du sol, le seigle et le sarrasin (16ème siècle) se développent bien.

Le châtaignier continue son expansion.

Souvent, les paysans ne mangent que du chou mais aussi des poireaux, blettes, salades, navets, rave, panais, carotte, oignons, ail, herbes sauvages, et légumes secs (fèves, pois, lentilles, vesces, gesses).

La consommation des fruits est peu diversifiée par rapport à la noblesse : pommes, poires, cerise, prunes, fruits secs.

Les volailles sont réservées aux propriétaires des terres cultivées, ou vendues sur le marché, et réservées au repas de fête (avec agneau, chevreau). Le peuple mange surtout du porc salé ou fumé, plus souvent que bœuf, veau, agneau ou chevreau. Les jours maigres (vendredi, carême, avent...), ce sont des poissons frais ou séchés (morue, hareng, thon).

La façon de s'alimenter commence à se différencier des habitudes médiévales vers le 16ème siècle, sous François 1er, et s'amplifie les siècles suivants. Mais il faut bien trois siècles pour que tous ces changements se développent en France (fourchette, assiette, salle à manger, fruits, pomme de terre, tomate...) On observe également un déclin de l'utilisation des épices au 17ème siècle et le développement du beurre et du « gras » dans les préparations. Les médecins influencent encore l'alimentation, mais au 18ème siècle, les cuisiniers s'en détachent, la gourmandise se déploie alors et la France commence à être reconnue pour son « art culinaire ».

4. L'époque Moderne

Les impôts au XVIIème siècle

Ils ne cessent de s'alourdir pendant cette période et la part due en nature proportionnelle à la récolte se restreint au profit des prélèvements en monnaie.

La dîme, créée par Charlemagne, sert en principe à la subsistance des prêtres, à l'entretien des bâtiments religieux, aux pauvres et au financement de la hiérarchie. Mais peu à peu c'est ce dernier poste qui devient majoritaire. Puisqu'il s'agit d'un prélèvement sur "les fruits de la terre", elle ne porte pas sur les prairies et les bois, sur les animaux de labour ni sur les arbres fruitiers dans les cultures et ce sont surtout les grains qui procurent la "grande dîme".

Les taxes seigneuriales sont très variables, surtout prélevées en nature peu élevées dans le Bassin Parisien et le Midi, très importantes dans l'Ouest, le Centre, l'Est et le Nord.

L'impôt royal triple puis double encore à la fin du siècle. S'y ajoute la gabelle avec l'obligation faite d'acheter 7 kg de sel par an et par habitant à partir de l'âge de huit ans.

Au total la charge fiscale varie de 12% à 40% du revenu agricole, décourageant tout investissement et incitant à la fraude.

La suprématie des pays du Nord

Cependant que la France se désintéresse largement des questions agricoles, les pays de la Mer du Nord (la Hollande, la Flandre) conçoivent une agriculture sans jachère, utilisant les engrais, avec une deuxième sole produisant navet, chou fourrager, chou-colza, carotte ou betterave. De plus leurs sols alluviaux très fertiles qui bénéficient des embruns, du varech, permettent une productivité accrue mais aucune information n'arrive en France, si ce n'est en Artois.

L'influence des idées protestantes, l'esprit d'entreprise et la situation géographique favorable concourent à la suprématie économique, culturelle et technique de ces régions, dont les échanges commerciaux vont croissant, tout comme pour l'Angleterre : commerce du vin, des alcools, du sel d'abord, et aussi des produits venant du Nouveau-Monde tels le sucre de canne, le coton, le tabac, les bois exotiques.

En France, à part l'Artois, deux régions se détachent du lot et augmentent leur productivité ; les côtes de la Manche grâce à l'influence marine et aux apports d'algues, et l'Alsace qui cultive des sols alluvionnaires très riches. Partout ailleurs, c'est la stagnation et un désintérêt à peu près total du pouvoir pour les questions agricoles jusqu'à Colbert et Vauban.

Les produits de qualité

L'essor des pays du Nord suscite un appel commercial sur les produits de qualité. Le vignoble de la côte atlantique, démarré vers 1560, accroît encore son prestige auprès des Hollandais et des Flamands qui viennent chercher en France du vin blanc qu'ils transforment fréquemment en alcool et du sel.

La demande des pays nordiques profite au développement viticole de la Bourgogne, de l'Alsace, du Beaujolais et de la Champagne.

La fabrication du cognac est maîtrisée et sa réputation devient considérable car sa conservation est aisée et il est facile à transporter dans les voyages maritimes.

En France, les classes fortunées exigent elles aussi des produits de qualité, voire de luxe, et c'est ainsi que la fabrication de la bière se perfectionne jusqu'à un stade quasi-industriel faisant la renommée des brasseurs de l'Est français.

Tandis que le cidre s'améliore dans l'Ouest bocager, la vinification progresse elle aussi et l'on obtient des produits nouveaux. Un vin mousseux commence à être élaboré en Champagne.

C'est à la fin du XVIème et au XVIIème siècle que les fromages acquièrent un type local bien défini comme les "fourmages d'Auvergne" que cite Olivier de Serres ou bien les fromages normands tels le Pont l'Evêque, le livarot et le camembert célébrés par Corneille. Les préceptes d'Olivier de Serres ne se diffusent qu'après d'un public éclairé et la politique autocratique, ultra-catholique de Richelieu puis de Louis XIV n'aura de cesse de vouloir détruire son oeuvre.

Les fermiers généraux se taillent des fortunes considérables au vu et au su du pouvoir royal. Colbert remet de l'ordre dans les affaires, réduit les abus et se penche sur la situation des forêts à peu près saccagées au XVIème siècle et délaissées depuis, sauf durant l'administration de Sully.

De son côté, Vauban, s'attelle à la construction de fortifications sur toutes les frontières. Il recueille une mine de renseignements, en particulier sur la condition rurale. Afin de se pourvoir en main d'oeuvre, il établit la première statistique agricole sur la production et sur le revenu des paysans. Consignant ses observations et ses réflexions, notamment sur le problème forestier, l'élevage des porcs, la condition paysanne. Il décrit la France de son époque avec lucidité : "sur dix français, un mendie, trois sont misérables, cinq vivent à peine". Somme toute, les 9/10 de la population sont menacés de maladie, de misère, le moindre accident est fatal et la charge fiscale repose presque entièrement sur le menu peuple.

Globalement, le 17° siècle recouvre un état de crise larvée, secoué par les révoltes sporadiques et renaissantes des paysans, les jacqueries, les guerres des Camisards, les épisodes de famine, de disette sous la férule de la monarchie absolue. Les techniques agricoles stagnent, la population s'accroît très lentement malgré tout et la densité rurale atteint un point d'étouffement si bien qu'à l'aube du 18° siècle, les régions de moyenne montagne comme le Vivarais, les Cévennes, le Haut-Quercy, les pré-Pyrénées sont surpeuplées et construisent les terrasses ou banquettes plantées de châtaigniers ("l'arbre à pain"). Le pain joue un rôle central dans la survie. Il y a trop d'hommes, moins d'argent et moins de viande. les pâturages sont délaissés pour laisser pousser les céréales. Un véritable culte est voué au pain blanc et au vin rouge pâle.

La France de LOUIS XV

En 1723, Louis XV devient majeur et choisit Fleury comme ministre. Celui-ci s'attache à préserver la paix en Europe, applique la capitation et le dixième, impôts créés par Vauban sur les nobles. La monnaie est stabilisée et la France s'engage dans ses premières conquêtes coloniales : Antilles, Louisiane, Canada, les cinq comptoirs de l'Inde, l'île de France (Ile Maurice), Ile Bourbon (La Réunion), le Sénégal.

Les navires "négriers" de l'Atlantique, à Nantes, La Rochelle, Bordeaux, commencent le "commerce triangulaire", fondé sur la traite des noirs, échangeant tissus, verroteries, armes, etc... contre des esclaves vendus par des trafiquants en Afrique puis revendus en Amérique et s'en retournent en France avec leur cargaison de rhum, sucre de canne et de produits coloniaux....

Vers 1750, l'axe économique majeur du pouvoir est encore celui du commerce maritime (qui quintuple entre 1716 et 1787) et du mercantilisme mais les Anglais, après l'effacement des Hollandais, deviennent les principaux concurrents. Des marins bretons, normands, saintongeais, basques s'installent outre-atlantique comme colons.

Pourtant l'Angleterre, maîtresse des mers, parvient à devancer les Français à peu près partout et à se hisser au rang de première puissance coloniale, ce qui fera son hégémonie au siècle suivant.

La France, elle, est bloquée par des structures médiévales, de péages, de douanes, de jachère obligatoire, de petite propriété agraire et ne peut suivre le mouvement. 40% des terres sont propriétés paysannes avec des parcelles exiguës, 10% appartiennent au clergé, 25% sont à la noblesse qui représente 2% de la population et le reste est aux communautés rurales.

Le pouvoir cependant, ne se désintéresse plus des problèmes d'agriculture et assiste les efforts de défrichements de landes et de forêts, de drainage de marécages en exemptant les entrepreneurs de l'impôt pendant 15 ans.

A l'inverse du siècle précédent, la paix sociale persiste durant 77 ans (de 1712 à 1789). Jusqu'à la Révolution le gain de surfaces labourables doit être de 8 à 10% et la population reprend sa croissance vers 1750 pour atteindre 25 à 28 millions d'habitants à la fin du siècle.

La révolution culturelle et agronomique

Les idées philosophiques des "Lumières" gagnent les milieux avides de renouveau, qui s'emparent des découvertes scientifiques de Copernic, Liebnitz, Newton, à la suite de celles de Descartes ou Pascal sous Louis XIII et s'inspirent du modèle anglais.

En même temps, la doctrine mercantiliste régresse au profit de celle des physiocrates. Pour les Physiocrates, c'est la production de biens primaires et en premier lieu l'agriculture qui fait la richesse de la nation. Leurs travaux sont surtout des réflexions et des études techniques destinées à favoriser le développement agricole mais s'adressent majoritairement à un public cultivé (bourgeois, nobles). Auparavant et indépendamment, le pharmacien allemand Glauber avait fait la découverte de l'influence favorable du salpêtre (ou nitre) sur les cultures. L'approche scientifique s'enrichit à l'Académie des Sciences créée par Colbert en 1666.

Progressivement se constitue une théorie agronomique préconisant l'utilisation régulière du fumier pour la fertilisation des sols, les labours répétés, l'introduction de légumineuses fourragères (luzerne, sainfoin, trèfle), pour résoudre le problème de la nourriture des animaux, la création de prairies artificielles, l'introduction de plantes comme la pomme de terre, la rave, la betterave afin de nettoyer la terre. Mais ce sont surtout les grands propriétaires qui commencent à appliquer ces conseils et la révolution agricole tant attendue se heurte ailleurs au blocage des structures, à la routine de l'habitude et à la pression fiscale. On cultive cependant de plus en plus la tomate et le haricot, plantes américaines, et le maïs se propage dans le Sud-Ouest grâce au canal du Midi construit en 1681. La région se met à consommer le maïs en bouillie tandis qu'elle exporte ses céréales aux Antilles.

Quant aux forêts, leur état devient alarmant, avec une superficie de l'ordre de 13% du territoire car la demande en bois de chauffage, pour l'industrie métallurgique, la marine, la fabrication du verre va croissant.

L'heure de la révolution

En 1774, l'agriculture française est globalement prospère mais sous-équipée, mal adaptée et divisée : une agriculture de subsistance, archaïque, ne souffrant plus de famines mais encore de disettes pendant lesquelles certains "gros laboureurs" spéculent sur les grains et une grande agriculture céréalière utilisant les excédents de main d'oeuvre des régions pauvres.

Les exemples éclairés et hautement techniques de Lavoisier gérant son exploitation modèle de Frechines et de Parmentier qui parvient à intéresser le roi à la culture de la pomme de terre existent mais ne sont pas suffisants.

Les archives des paroisses des années 1780 regorgent de plaintes de petits propriétaires paysans qui ne peuvent que survivre les années de mauvaise récolte et, dans les villes, petits bourgeois et artisans ne décolèrent pas contre les privilèges des Grands.

Cependant la crise financière est grave et Louis XVI est dépassé par les événements.

Durant presque deux siècles, tout au long de cette période dite moderne de la dynastie des Bourbons, le fossé se creuse imperturbablement entre les classes dominantes et la majeure partie de la population, essentiellement paysanne et rurale, accablée d'impôts et contrainte à la stagnation. Et après les tentatives infructueuses de la Royauté pour se tailler un empire colonial et sous l'influence des idées progressistes de la bourgeoisie (le Tiers-Etat), la société française n'a plus qu'à faire éclater le cadre trop rigide du Régime et à s'engager dans la Révolution.

5. L'époque Contemporaine

L'hiver 1788-1789 est un des plus froids du siècle, la pénurie de bois est manifeste, les récoltes sont mauvaises, les salaires chutent et le prix du pain double. Les révoltes dans les campagnes commencées en Bretagne et dans le Languedoc gagnent la Normandie, l'Alsace, la Franche-Comté au printemps 1789 et on incendie les châteaux dans le Macônnais.

Le 14 juillet 1789, après la chute de la Bastille, la foule promène devant l'Hôtel de Ville, les têtes du gouverneur de Launay et du marchand parisien J. de Flesselles, accuser de trafiquer sur le prix des grains.

Les biens du clergé, du Roi et de la noblesse sont nationalisés et 4 à 5 millions d'hectares de terre sont ainsi revendus par lots. L'impôt foncier quant à lui reste au niveau du prélèvement royal mais les droits féodaux et la dîme sont supprimés allégeant d'autant la charge fiscale.

Mais les acquisitions de biens fonciers profitent plus aux spéculateurs et grands propriétaires, qu'à la masse des petits propriétaires nouveaux ou ayant agrandi leurs domaines et une grande partie des paysans seront désormais fermiers ou métayers.

Grâce à la politique efficace du Directoire le prix du pain baisse constamment par la lutte contre la spéculation des grains, la production agricole croît, les salaires augmentent et Napoléon, premier Consul, puis Empereur en 1804, ne fera que renforcer ces tendances.

En octobre 1806, le Blocus Continental fait cesser l'importation des produits coloniaux : coton, épices, tabac et surtout le sucre indispensable aux villes (les campagnes utilisent le miel). La culture de la betterave à sucre va alors s'implanter durablement dans le Nord du pays.

En 1815, après le sursaut des Cent-Jours, l'Empire s'écroule mais la construction ultra centralisatrice, fondée sur une administration efficace, une législation nouvelle (le Code Civil entre autres), la réforme judiciaire, un enseignement supérieur de haut niveau, le développement du commerce, de l'industrie et de l'agriculture, a assuré un cadre solide au pouvoir de la nouvelle classe dirigeante.

La France de Napoléon III

Les progrès de l'industrie et des transports favorisent le développement agricole sur les meilleures terres. Les salaires des ouvriers agricoles augmentent, les grands propriétaires investissent dans les nouvelles machines anglaises ou américaines, comme les moissonneuses Mac Cormick, et les engrais d'importation. De grands travaux agricoles d'envergure nationale sont entrepris.

L'industrie sucrière et la culture céréalière prospèrent dans les plaines du Nord et sur les plateaux du Bassin Parisien. Mais, conséquences probables de l'ouverture commerciale et du développement des transports, les campagnes sont durement touchées par l'apparition de parasites divers :

En 1847, on avait déjà décelé une maladie de la pomme de terre due probablement à un champignon.

En 1849, apparaît une maladie du ver à soie, la pébrine, touchant toutes les manufactures séricicoles de la vallée du Rhône.

En 1850, l'oïdium en provenance d'Angleterre est découvert dans des vignes en France, mais la solution est vite trouvée, par l'utilisation du soufre.

En 1864, on détecte dans le Gard un puceron prédateur de la vigne, le phylloxéra, originaire d'Amérique du Nord, qui va détruire en quelques vingt à trente ans tout le vignoble français.

Ces catastrophes renforcent encore l'exode des paysans vers les villes mais le pays est encore à 75% rural pour une population de 38 millions d'habitants en 1870

La cuisine des bourgeois

Avec la révolution de 1789, le repas devient signe de l'excellence bourgeoise et accessible à tous. Un grand enjeu est mis dans les repas on reçoit, on se montre dans les auberges devenues des restaurants, on reprend les grandes traditions de la cuisine des nobles. La cuisine continue à affirmer la classe sociale de la personne («Dis-moi ce que tu manges, je te dirais qui tu es. de Brillat Savarin). La personne doit affirmer sa qualité par son mode d'alimentation, par l'importance qu'elle lui accorde, par le temps qu'elle lui consacre.

Comme il y a de grandes différences de situation entre les simples marchands et les négociants, leur genre de vie est très différent. Les marchands même aisés vivent très simplement, ils n'ont pas de salon, ils mangent dans leur cuisine.

Au contraire, les négociants ont un train de vie très luxueux, égalant voir dépassant celui de la noblesse. Les armateurs des grands ports négriers accumulent des fortunes, ils font bâtir des demeures somptueuses, ils ont un salon, ils disposent des mets et des vins les plus fins. C'est à partir de cette période que les vins de marque commence à s'affirmer. Il ne suffit plus au vin d'être bon, il doit provenir de tel château issu du Médoc ou de Bourgogne.

La cuisine des ouvriers au 18 et 19^e siècle

La vie ouvrière au XIX^e siècle est une lutte constante contre la sous-alimentation et pour la conservation de sa force de travail. Les logements ouvriers sont souvent des taudis. Les épidémies font davantage de ravages dans ces quartiers et le taux de mortalité infantile y est beaucoup plus élevé. L'ouvrier consacre les deux tiers de son budget en moyenne à la nourriture (pain, pommes de terre, oeufs, rarement de la viande) ; 15 % du budget est destiné au logement. Les carences alimentaires et l'hygiène lamentable ont des résultats catastrophiques : en 1878, les garçons de 11-12 ans en milieu ouvrier ont une taille inférieure de 12 cm à ceux appartenant à la bourgeoisie. Il y a 10 à 20 ans d'écart d'espérance de vie entre un bourgeois et un prolétaire.

La consommation de vin est perçue par le monde ouvrier comme une promotion sociale. Considéré comme un aliment reconstituant et nourrissant le vin fait partie de la ration alimentaire du travailleur de force. Mais le vin coûte cher et il se boit essentiellement au cabaret. L'arrivée du chemin de fer va réduire le coût de transport du vin et va permettre d'en proposer en grande quantité aux citadins. Ceux-ci ayant peu de revenus, il ne doit pas être cher à produire, on va instaurer des vignobles destinés aux riches et d'autres réservés à la classe ouvrière. Le Languedoc-Roussillon, le Sud-ouest, la vallée du Rhône méridionale, une partie des vins de Provence, le Beaujolais, le Mâconnais auront cette vocation. D'un autre côté, on trouvera les vignobles réservés aux Bourgeois qui se situent dans le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne, le Centre Loire, les Côtes-du-Rhône septentrionales. La forte connotation sociale procuré au vin

va encore être accentuée après la révolution Française, pour arriver à son point culminant dans les années 1950-1985.

En même temps que se creusait l'écart entre les vins, un écart important naissait au niveau de l'alimentation qui devenait de plus en plus industrialisée chez les classes les populaires et dont la part sur le budget du ménage ne cessait de diminuer.

Céréales et autres féculents	date introduction et origine
Orge	La plus ancienne des céréales cultivées. en Grèce antique orge représente 80% des céréales consommées. L'orge est facile à produire mais peu nutritive.
Blé	Le blé fut sélectionné à partir de l'égilope. Les carthaginois puis les romains la diffusèrent. Le blé est plus difficile à produire que l'orge, mais il est plus nutritif.
Seigle	Il apparait après le blé et son extension est possible grâce au réchauffement climatique survenue durant l'Antiquité. Il est beaucoup exploité dans les régions à sol maigre et à climat ingrat, en particulier le climat montagnard. Il est très présent au Moyen-âge en Europe centrale et orientale.
Avoine	L'avoine est consommé par l'homme depuis des milliers d'années, surtout sous forme de bouillie. C'était un aliment commun.
Fèves	Originaires de la Perse, elle est de culture très ancienne. Sa culture c'est répandue en Gaule sur le pourtour méditerranéen puis dans le reste de la France.
Pois cassé	Le pois provient du Moyen-Orient, on a retrouvé des traces de sa culture datant de 7000 ans. Au Moyen-âge, c'était une des plantes les plus consommées par les classes modestes.
millet	Le millet est originaire du continent asiatique où il était très utilisé. Il c'est diffusé en Europe méditerranéenne durant l'Antiquité et le Moyen-Âge. c'est une plante rustique peu exigeante en eau, adapté au climat méditerranéen.
Lentilles	Originaires du Proche-Orient, la lentille était déjà présente sur le sol français à l'époque de Bronze.
Riz	Le riz est cultivé sur le continent asiatique depuis la période néolithique. Il est introduit au 14 ^e siècle mais comme produit d'importation. On commence à essayer de le cultiver au 17 ^e siècle, mais il faudra attendre l'aménagement du delta du Rhône au 20 ^e Siècle pour que sa culture s'étende.
Sarrasin	Issu du continent asiatique où il est très répandu, le sarrasin n'est introduit en Europe qu'au 14 ^e siècle. il porte le nom de blé noir. Il est difficilement panifiable.
Haricot sec	Le haricot provient du continent américain (sud et central) où il était cultivé depuis plus de 7000 ans au Pérou. Sa culture a été diffusé par l'église et la noblesse en Europe à partir du 16 ^e siècle.
maïs	De rendement supérieur au blé, mais nécessitant un climat chaud et humide, le maïs est introduit au 17 ^e siècle, mais seulement dans certaines régions et il ne deviendra jamais une grande céréale très consommées. Les États-Unis sont de tout temps restés de grands exportateurs de maïs.
Pomme de terre	Elle est originaire d'Amérique du Sud. Elle a été introduite en Europe au 17 ^e siècle, mais cultivé à grande échelle à partir du 18 ^e siècle, arrêtant les famines européennes et facilitant l'expansion coloniale grâce à sa facilité de culture.

Introduction des céréales dans l'alimentation française au cours des siècles

Bibliographie

- Les grands ducs de Bourgogne Joseph Calmette Albin Michel 1949
- La vie quotidienne au temps de Louis XIV François Bluche Hachette 1984
- Les paysans de Languedoc Le Roy Ladurie ed Flammarion 1969
- La vie quotidienne des paysans français au 17^e siècle Pierre Goubert Hachette 1982
- La France médiévale J.F Lemarignier Ed Armand. Colin 1970
- Le 17^e siècle François Lebrun Armand Colin 1967
- Histoire de l'alimentation J.L Flandrin et Massimo Montanari Ed Fayard
- Vatel et la naissance de la gastronomie Dominique Michel Ed Favard
- A table! la fête gastronomique. Anthony Rowley
- Manger au Moyen-âge Bruno Laurioux. Hachette littérature
- Brillat-Savarin Physiologie du Goût Flammarion

Internet

<http://www.hominides.com/html/dossiers/alimentation-prehistoire-nutrition-prehistorique.php>

<http://fr.wikipedia.org/wiki/Gastronomie>

http://fr.wikipedia.org/wiki/Cuisine_de_la_Rome_antique

<http://paysans.moyenage.pagesperso-orange.fr/topic/index.html>

<http://www.perigueux.u-bordeaux4.fr/iut/gb/festival-medieval/database/>

projets2012/2012_nobles_paysans_affiches.pdf

<http://lapiedtailhe.forumactif.com/t64-la-cuisine-et-l-alimentation-a-la-renaissance>

http://pierre.collenot.pagesperso-orange.fr/lssards_eng/epoques/ancienreg/famines.htm

http://www.alterre-bourgogne.org/arkotheque/client/alterre_bourgogne/depot_arko/basesdoc/4/9886/partie-1-du-guide-sur-l-alimentation.pdf

http://fr.wikipedia.org/wiki/Histoire_de_la_culture_des_c%C3%A9r%C3%A9ales

<http://www.stanislasurbietorbi.com/stanislas/gastronomie/histoire-soupe.htm>

<http://www.credoc.fr/pdf/Rech/C252.pdf>

http://www.herodote.net/Textes/see_france_economie_XVIII.pdf

<http://www.philisto.fr/cours-105-la-naissance-du-monde-ouvrier-en-europe-1815-1880.html>

http://www.lemangeur-ocha.com/fileadmin/images/compte_rendu/Consommations-alimentaires-des-Francais-et-naissance-de-la-gastronomie-fran_aise-a-l-epoque-moderne.pdf

http://agriculture.gouv.fr/histoire/2_histoire/index_histoire_agriculture.htm