

Archives, alimentation et gastronomie



Coordination :

Charly Jollivet,
Nathalie Mével

Introduction

Objet culturel, objet patrimonial, objet identitaire, l'alimentation n'avait pas encore fait l'objet d'un dossier dans *Archivistes* ! En 2010, l'UNESCO a pourtant décidé de classer le « repas gastronomique des Français » comme patrimoine culturel immatériel de l'humanité. En 2022, c'est la baguette de pain qui obtient cette distinction. Si la France est réputée pour sa gastronomie, ses chef-fes et ses mets de qualité, avec la reconnaissance de l'UNESCO, c'est toute une culture qui obtient ses étoiles.

Pour cause : en famille, entre amis, à la cantine ou en vacances, qu'ils soient fastueux ou frugaux, pris sur le pouce ou s'étalant sur plusieurs heures, les repas rythment nos journées. Et les archives en sont le témoin.

Pour ce dossier estival, nous avons souhaité rassembler un très large réseau d'archivistes. Nous souhaitons remercier chaleureusement nos très nombreux contributeurs et contributrices de l'apport ajouté pour ce numéro.

Un soupçon d'Histoire, une curieuse découverte, une pincée de collecte, un zeste de politique, de la valorisation à la pelle, de belles plumes ! Ajoutons à tout cela quelques belles et généreuses illustrations. À servir à température ambiante. S'accompagne du breuvage de votre choix.

Bonne dégustation !



© AD Calvados, 112 F14

Sommaire

S'alimenter au fil du temps.....	22
Une alimentation populaire.....	26
Produire, manger : des actes politiques.....	30
Valoriser les archives de l'alimentation.....	34

S'alimenter au fil du temps

Actualités scientifiques

L'IRHiS, le laboratoire CNRS des historiens de l'Université de Lille, a accueilli les 5 et 6 juin derniers une manifestation organisée par les modernistes Marjorie Meiss et Florent Quellier (U. Angers). Elle était consacrée aux liens existants entre *Alimentation et religion dans l'Europe moderne*. Cette thématique, éminemment contemporaine, plonge ses racines dans le passé, tant les préceptes religieux et les interdits alimentaires structurent les sociétés occidentales, *a minima*.

Le colloque lillois s'intéressait particulièrement à la place de l'alimentation dans les relations interreligieuses et interconfessionnelles en Europe (orientale comme occidentale), de la fin du XV^e siècle à la Révolution française.

La période est marquée par une succession des tensions religieuses, débouchant pour certaines sur des affrontements sanglants et répétés. Dans ce contexte de défiance, voire d'hostilité déclarée, chaque communauté religieuse ou confessionnelle se trouve engagée dans un processus de différenciation mettant en jeu nombre d'aspects de la vie quotidienne.

L'alimentation occupe une place majeure dans ce processus : sa puissance en termes de construction des identités individuelles et collectives, la coexistence et vivre-ensemble qu'implique la commensalité, les interdits ou contraintes imposées par les religions en font un enjeu majeur qui étend l'emprise du religieux bien au-delà du dogme et de la liturgie.

Une dizaine de communications donnait à entendre toute la diversité des situations et des sources mobilisables. Les traités religieux et autres édits épiscopaux figurent naturellement en bonne place dans ce contexte, permettant de distinguer ce qui est autorisé de ce qui est toléré ou interdit, dans l'année ou encore la semaine. Le carême et ses dispenses, étudiés dans le diocèse de Tournai au XVIII^e siècle par A. Thiesset (U. Lille), ou le « maigre gastronomique » étudié par F. Quellier (U. Angers), constituent à cet égard un observatoire privilégié : faire maigre – *a fortiori* ostensiblement – participe de votre appartenance religieuse ; savoir le contourner tout en le respectant aussi. C'est également ce que montre J. Sènié (U. Tours) dans son étude de la table des cardinaux, du XVI^e au XVIII^e siècle : marquée tant par la profusion que par l'hospitalité jusque dans les années 1560, elle connaît ensuite une évolution pour mieux tenir compte des temporalités du calendrier liturgique et éviter les accusations des Protestants.

La peinture révèle également bien des choses sur le rapport à la nourriture. Au-delà de ce qu'elle montre, elle est porteuse de messages cachés comme autant de symboles. Les *banketten* peints à Haarlem au XVII^e siècle par Pieter Clasz et Willem Heda, étudié par S. Lee (U. Paris 1), représentent des tables aux mets entamés, ce qui renvoie à la brièveté de l'existence, alors que la présence simultanée du pain et du vin dans ces scènes constitue une métaphore de la communion. Et le même type de réflexion peut être appliquée au *Repas à Emmaüs* de Rembrandt, revisité par C. Fonticelli (U. Paris 1).

Les pratiques, coutumes et autres savoir-faires alimentaires constituent la dernière dimension étudiée. Sur le versant solide, J. M. Ibeas-Altamira et L. Vazquez (U. del País Vasco) expliquent ainsi que la cuisine ibérique repose étroitement sur l'intrication des cultures et traditions sépharade, chrétienne et musulmane, alors qu'A. Osipian (Free University of Berlin) examine les pratiques alimentaires respectives des Grecs et des Russes à Constantinople ; sur le versant liquide, D. Do Paco (British Library) revient sur le rapport à la boisson dans la Nouvelle Amsterdam au milieu du XVII^e siècle alors que A. Gorokhovskiy (Erasmus University Rotterdam) s'intéresse à la transmission des techniques de distillation d'alcool dans la Russie orthodoxe.



Matthieu de Oliveira
Maître de conférences
Université de Lille



Affiche de la manifestation

« Donnez-nous notre pain quotidien »

Dans l'inventaire de la sous-série F/16 (prisons) publié en 1916, à la description de l'article 520 sur « Vaucluse, an V », on peut lire : « Plaintes des prêtres détenus au sujet de leur nourriture avec un échantillon de pain. »

Les prêtres réfractaires détenus à la maison de correction d'Avignon en 1796 se plaignent de la mauvaise qualité du pain au ministre de l'Intérieur alors en charge des prisons.

Dans leur première pétition du 21 floréal an IV (10 mai 1796), ces 8 prêtres, « presque tous septuagénaires, estropiés ou accablés d'infirmités », écrivent qu'ils sont réduits à « un triste morceau de pain, bien noir, bien mauvais » qu'ils sont forcés d'humecter de leurs larmes puisqu'ils manquent de l'eau pour les aider à le broyer.

Moins poétique, Joseph Chretien, l'un de ces détenus, chartreux, explique qu'« ayant un corps usé par cinquante ans de pénitence, [...] il souffre de douleurs continuelles et des plus violentes [...] surtout pour les dévoiements qui sont tous en diarrhée, et qu'il ne peut] arrêter [...] n'ayant ici qu'une livre et demi de pain noir que [son] estomac ne peut supporter... » et exhorte le ministre à « [avoir] pitié de [ses] cheveux

blancs, et de [sa] misère extrême », se décrivant ainsi comme un « cadavre ambulante ».

Malgré les reproches adressés à l'administration de la commune d'Avignon, le 28 messidor an IV par le ministre de l'Intérieur qui « l'invite de venir à leur secours et de se rembourser sur le crédit qu'il leur a ouvert le 12 de ce mois », la situation n'évolue pas. À leur nouvelle supplique au « citoyen ministre » du 23 fructidor an IV (9 septembre 1796) pour obtenir « les secours indispensables avant la froide saison qui [...] achèvera de détruire [leur] faible et misérable existence », les détenus joignent deux pétitions adressées le 12 et le 16 thermidor an IV aux « citoyens commissaires et administrateurs » de la commune d'Avignon, chargés de la surveillance et du régime des prisons, ainsi qu'un échantillon de pain « toujours bien noir [...] et cependant notre seule nourriture depuis de grands mois ».

Au ministre de l'Intérieur qui s'étonne de « leur insouciance sur l'existence de ces prêtres dont le grand âge et les infirmités exigent une nourriture saine et suffisante », les administrateurs de la commune d'Avignon répondent le 3 fructidor an IV en se justifiant par l'insuffisance des crédits alloués et la défaillance du boulanger : « On a eu très tort de vous dire que le pain fourni aux prêtres reclus n'était composé que d'orge, à la vérité les grains fournis pour ledit pain est un mélange de moitié blé et moitié d'orge que nous avons fait venir à grands frais et qui était destiné pour l'usage des habitants, en cas de besoin. [...] Par un effet de notre vigilance continuelle, nous avons surpris en défaut, il y a quelques jours, le boulanger qui faisait le pain en question ; en conséquence nous l'avons mandé, et il nous a répondu, qu'ayant été absent pendant deux jours, le garçon boulanger n'avait mis que la farine d'orge. ».

Suite à une nouvelle pétition des prêtres, les administrateurs du département du Vaucluse décident le 4 brumaire an V « de leur affecter par mois et payable d'avance [...] la somme de 45 livres valeur métallique au moyen de laquelle il leur sera libre de se procurer la nourriture convenable à leur âge, et à leur infirmité [...] la livraison d'une ration de pain qui leur était fournie aux dépens du trésor public demeure supprimée ».

Après reconditionnement, l'échantillon de pain, parfaitement conservé, a fait l'objet d'une cotation spécifique dans la sous-série F/16.



Céline Delétang
Archives nationales



Archives nationales, F/16/520/1 et 2

Le pommé

Le bureau d'Évron est issu du Syndicat d'initiative d'Évron, association créée en 1964 et reconnue pour ses activités multiples dont l'organisation de veillées de pommé.

C'est dire ma joie quand j'ai reçu une demande de prise en charge des archives du bureau d'Évron l'an dernier ! En vérité, il s'agissait de « vider la cave » (sic), situation bien connue des archivistes mais cela m'a donné l'occasion de discuter du devenir de ces archives avec l'association Tourisme et Patrimoine d'Évron, créée en 2007 suite à la reprise de la compétence tourisme par la communauté de communes et qui était jusque-là dépositaire des fonds.

Aidé par Clément Nouet, futur archiviste en service civique, nous avons trié, classé et reconditionné les fonds de l'Office du Tourisme d'Évron durant trois semaines ; sous les yeux parfois interloqués des habitants car nous nous sommes installés dans la salle d'exposition de l'office, pourvue de grandes baies vitrées face à la place de la Basilique.

Le fonds retrace l'activité du tourisme à Évron et témoigne de la vitalité et de la multiplicité de ses activités : documents inhérents au statut associatif, participations marquantes de l'association avec une abondante documentation historique et touristique sur le territoire. Cerise sur le gâteau, des photographies complètent le fonds. Parmi elles, ces huit clichés noir et blanc sur lesquels je ne reconnais personne mais où j'identifie immédiatement le lieu et le sujet : une veillée de pommé à la salle de la Boule d'Or à Évron !

après le passage du bouilleur de cru. Ainsi, à deux ou trois fois par semaine, on portait à ébullition durant au moins vingt-quatre heures, du cidre frais et des pommes, qui cuisaient dans un chaudron en cuivre de Villedieu. Pour porter bonheur, la coutume voulait que le pommé soit cuit avec plusieurs pièces d'or (ou d'argent selon les sources), et éviter également que le fond de la préparation ne caramélise... Le pommé « ne doit pas pleurer » pour être réussi et il se conserve parfaitement une fois versé dans une houle (pot en grès) : déposé sur des tartines, il servait de collation du midi après la soupe dans les familles nombreuses mayennaises. Parmi les recherches menées dans la presse locale, j'ai pu relever différentes proportions : 350 litres de cidre, 100 kilos de pomme et 1,5 stère de bois sont nécessaires pour réaliser 90 kg de pommé. La veillée de pommé était plus qu'une réunion de famille, sans être tout à fait comme l'Assemblée communale. Elle réunissait toutes les générations qui chantaient, dansaient et discutaient mais était aussi le lieu de rendez-vous de la jeunesse.

Cette tradition mayennaise se fait plus rare après la Seconde Guerre mondiale mais elle perdure localement ici et là. C'est ainsi qu'en 1978, sous l'impulsion de deux anciens de Saint-Georges-sur-Erve, tous les clubs du 3^e âge du canton d'Évron se mobilisent pour préparer une veillée de pommé à Évron, salle de la Boule d'Or. La soirée est un réel succès avec plus de 500 personnes présentes ! Les veilleurs ont dégusté du cidre, des rillettes, joué aux cartes, chanté et dansé. La veillée de pommé sera reconduite pendant près de 10 ans à Évron, rassemblant entre 400 et 600 personnes, avec la venue de groupes folkloriques, où le troisième âge et la jeunesse se regroupent pour faire la fête.

Mayennaise d'adoption, je n'ai pas encore eu l'occasion de goûter au pommé mais j'entends parler régulièrement par mon beau-père et les habitants du territoire et je ne désespère pas d'y arriver !



Élisabeth Dupleix
Responsable des archives
communales d'Évron
et communautaires
des Coëvrons



© Fonds de l'Office du tourisme d'Évron, 1 W3C (en cours de cotation).

Le pommé ou « gros-doux » aurait été inventé pendant la Première Guerre mondiale afin de faire face à une pénurie de sucre dans l'Ouest de la France. On en retrouve la trace en Mayenne, Bretagne et Normandie. Il s'agit d'une confiture de cidre, confectionnée à l'automne à la saison des pommes

Repas du quotidien – repas de fête

Banquet du rassemblement
de l'internationale
ouvrière socialiste
© Fondation Jean Jaurès, 19 FP PH



Logement de surveillant, 1932. AD
Savoie, 7 M, TR 3639.



Diner dans un appartement, Croix-
des-oiseaux, années 1980 © AM
Avignon, 103 Fi 10



Repas en communauté, Ariège,
années 1970. Laurent Gervereau
© Pôle images-AgroParisTech, 026075

Une alimentation populaire

Mais où sont passées les archives des restaurants universitaires (RU) ?

Quel lien entre le CROUS et la gastronomie ?! Peut-être avons-nous été inspirées par la venue de Jean-Pierre Coffe au Crous de Bordeaux-Aquitaine en 2010 pour vous proposer cet article ! Blague à part, un travail d'archiviste c'est aussi l'occasion de vivre de l'intérieur les efforts faits par tous les agents pour améliorer les conditions de vie des étudiants, y compris leur alimentation, et pour leur proposer des repas à la fois économiques et équilibrés.



Resto U' de Pau, 1985 © Fonds photographique du Crous de Bordeaux-Aquitaine

Depuis septembre 2021, le Crous de Bordeaux-Aquitaine s'est doté d'une archiviste, avec un contrat court occupé par Clarisse Herlemont (sept. 2021-avril 2022), puis Marie Pérot recrutée sur un contrat de projet.

Typologies des archives sur la gastronomie au Crous

Quand on parle de gastronomie, on pense souvent aux restaurants traditionnels, mais pas vraiment aux restaurants universitaires (RU). Cependant, ils sont une porte d'entrée vers la gastronomie estudiantine. Une Histoire riche avec des préoccupations en termes d'alimentation dédiée aux étudiants qui a évolué dans le temps avec des problématiques différentes : nourriture équilibrée, économique, alternatives végétariennes, écoresponsable avec la fin du plastique dans les restaurants, boîtes réutilisables et consignées...

Ces archives ne sont pas forcément mises en avant par les sites de restauration qui concentrent leurs efforts d'archivage sur les archives ayant une valeur probante. Ainsi, il manque dans nos fonds des archives sur la gastronomie ; nous n'avons par exemple gardé que très peu de menus, mais nous conservons des publications à destination des chefs (recettes, formation). Nous travaillons actuellement au sein du réseau des Crous (Lyon, Nantes, Poitiers, Rennes) pour l'archivage des applications métiers très riches en données qui pourrait nous permettre de pallier ce manque. À la marge, nous avons tout de même quelques documents d'archives comme Le Petit Futé des RU de France (1999), des collections d'objets (un tableau d'affichage permettant de retracer les prix des menus), les votes des conseils d'administrations sur les prix des repas et des collections de photographies en sources annexes.

Le sauvetage des archives d'un RU

En 2022, une première opération de sauvetage des archives d'un RU a été initiée. Ce restaurant en voie de destruction n'avait pas contacté l'archiviste, qui a eu vent de l'opération peu avant la fin de son contrat. La réactivité de l'archiviste et des Archives départementales a permis d'obtenir rapidement le visa d'élimination. Néanmoins, lors de la venue de la nouvelle archiviste pour superviser les opérations de destruction, d'autres archives ont été découvertes dans des sacs poubelles. Elles ont été récupérées puis traitées. Il s'agissait principalement d'archives éliminables, mais également de menus et de supports de communication par ailleurs non conservés. Les dates de ces documents nous laissent penser que des destructions ont été opérées par le passé. Ceci implique une perte d'informations importantes concernant la gastronomie jugée comme secondaire par les services d'archives, dont l'activité est justement la gastronomie.

Ce travail sur les archives du Crous est aussi l'occasion de mettre en valeur ces hommes et femmes, qui font preuve d'une volonté et d'une imagination constante afin de nourrir le plus sainement possible les étudiants.



Clarisse Herlemont

Attachée de conservation du patrimoine – archives et valorisation du patrimoine
Bordeaux-Aquitaine



Marie Pérot

Crous Bordeaux-Aquitaine

Le rituel et la symbolique des repas dans les mouvements de jeunesse et d'éducation populaire (années 1930-1950)

Le Pôle de conservation des archives des associations de jeunesse et d'éducation populaire (Pajep) a été fondé en 1999 pour préserver et mettre en valeur les archives des mouvements de jeunesse et d'éducation populaire, créés pour la plupart entre les années 1920 et 1950.

Dans le milieu de l'éducation populaire, les repas font partie intégrante du projet socio-éducatif : qu'ils soient collectifs, vivants, conviviaux voire festifs dans le milieu « ajiste » des auberges de jeunesse des années 1930 (images 1 et 2) ; ou plus contrôlés, uniformes et réglés dans le secteur naissant des foyers de jeunes travailleurs dans les années 1950 (image 3).

Les repas réunissent des personnes de la même classe d'âge, de la même classe sociale ou partageant les mêmes valeurs et les mêmes activités. Ils sont souvent l'occasion de discuter de préoccupations et de centres d'intérêt communs. Plus ou moins encadrés, ils favorisent la vie en collectivité.

Ces photographies sont tirées de deux fonds : celui de l'Union nationale pour l'habitat des jeunes (Unhaj), conservé aux Archives nationales et qui rassemble les archives de l'ex-Union des foyers de jeunes travailleurs (UFJT) ; et celui de René Sédès, ancien militant des auberges de jeunesse décédé il y a quelques années, dont les archives sont également conservées aux Archives nationales.



Jonathan Landau
Archiviste Fonjep
Mission Pajep



Image 1 - 20140177/40-1, fonds René Sédès, photographie d'une auberge de jeunesse allemande entre 1905 et 1912 © Archives nationales

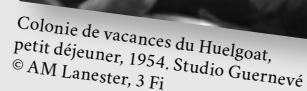
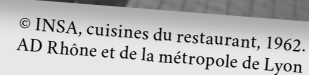
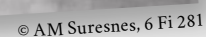


Image 3 - 20140158/406, Unhaj, photographie de la salle à manger du foyer de jeunes travailleurs dit « Maison Saint-Jean » à Clermont Ferrand, années 1950 © Archives nationales



Image 2 - 20140177/40-1, fonds René Sédès, photographie d'un repas au sein d'une auberge de jeunesse allemande entre 1905 et 1912 © Archives nationales

© AM Suresnes, rapport hebdomadaire de la cantine, 1968





Affiche dessinée par Wolinski au milieu des années 1980. © Archives du SPF



L'aide alimentaire

Cette affiche d'appel à don de produits alimentaires est datée du milieu des années 1980, elle reprend un dessin offert par Wolinski et elle illustre à merveille la solidarité telle que la vivent et la pratiquent toutes les personnes au Secours populaire français (SPF).

En 2015, après les attentats contre *Charlie hebdo* et l'Hypercashier, le Secours populaire français a mis en ligne un billet de blog de Gallica présentant ces illustrations pour rendre hommage à Wolinski.

Les archives patrimoniales du SPF sont consultables :

- Au siège du SPF, 9/11, rue Froissart à Paris ;
- Aux Archives nationales du monde du travail à Roubaix (notamment les affiches produites jusqu'en 2014) ;
- Vous retrouverez sur Gallica.fr pour les publications de l'association : journaux, brochures et livres édités depuis les années 1920.



Élise Boursault
Responsable documentation
et gestion des archives patrimoniales
Secours populaire français

Produire, manger : des actes politiques

L'histoire centenaire de la banane française

Fruit des Tropiques, la banane fut longtemps consommée dans les seules régions productrices. C'est à la fin du XIX^e siècle que ce fruit part à la conquête des États-Unis et de l'Europe.

Publicité du Comité
interprofessionnel bananier
(ca années 30)
© CIB, UGBPAN



Un fruit tropical encore méconnu

Vers 1900, la banane est un fruit rare et cher en France. En effet, il faut des bateaux rapides dotés de cales réfrigérées pour éviter le mûrissement précoce des régimes de bananes pendant la traversée maritime. Dans l'entre-deux-guerres, la demande de bananes augmente dans l'Hexagone : multipliée par dix en une décennie, elle atteint 112 000 tonnes en 1928 (aujourd'hui, nous consommons plus de 700 000 tonnes par an). La France s'approvisionne principalement aux Canaries, auprès de multinationales comme Fyffes. La crise économique de 1928 incite le gouvernement à encourager la production de bananes dans les colonies (Afrique, Martinique, Guadeloupe). Aux Antilles, cette nouvelle culture d'exportation propose une porte de sortie à la monoculture de la canne qui montre des signes inquiétants de déclin devant la

concurrence de la betterave sucrière métropolitaine. Dans une visée protectionniste, le gouvernement entreprend de contingenter la banane étrangère. La Compagnie générale transatlantique est également invitée à instaurer un service hebdomadaire de bateaux. Dans ce contexte favorable, les colonies parviennent à s'imposer sur le marché français et fournissent plus de 180 000 tonnes de bananes en 1938.

L'essor des Trente Glorieuses

Après la césure de la Seconde Guerre mondiale, les Antilles et l'Afrique relancent leurs productions. Au cours des Trente Glorieuses, la production française se développe fortement (350 000 tonnes à la fin des années 1950). C'est aussi l'heure des choix pour les colonies : tandis que l'indépendance s'impose en Afrique, la Martinique et la Guadeloupe obtiennent le statut de départements. Désormais, la banane française disponible dans les commerces hexagonaux provient uniquement des Antilles.

La concurrence entre les Antilles et l'Afrique francophone s'exacerbe. Les jeunes États africains proposent un fruit moins cher que celui des Antilles soumis à la réglementation française. Le 4 janvier 1962, le général de Gaulle résout le conflit avec le compromis suivant : les deux tiers du marché français sont réservés aux Antilles, et le dernier tiers est réparti entre la Côte d'Ivoire, le Cameroun et Madagascar. Cette décision parvient à protéger la banane antillaise tout en maintenant un lien privilégié avec les anciennes colonies africaines.

Naissance de la Banane de Guadeloupe & Martinique

L'arbitrage du général de Gaulle régule le marché français de la banane pendant 30 ans. Cependant en 1993, le nouveau marché unique européen fait disparaître les protections de la banane antillaise. La voici soumise à la concurrence internationale.

Menacés de disparition, les producteurs de Guadeloupe et de Martinique choisissent de s'unifier pour la première fois. C'est la naissance de l'Union des groupements de producteurs de bananes de Guadeloupe et Martinique en 2003. Depuis, la filière de la banane française présente un front uni lui permettant de préserver la culture de la banane et ses 5 000 emplois dans les zones rurales des deux îles.



Hélène Ampère
Chargée d'information et Patrimoine
UGBPAN

Livret de recettes
distribué par le Comité
de propagande de la
banane (ca années 50)
© CPB, UGBPAN



Pêcher, cultiver, transformer... en images !



Retour de la pêche au thon, port de Fédala (Maroc) :
photographie, [sans date]
© ANMT 211 AQ 25, Société financière de Rosario



« Élevage secondaire et pêche » : carte scolaire, 1960.
© ANMT 2015 37 5, collection des pièces isolées



Récolte d'oignons © AM Épinay-sur-Seine



Stand de fromages au marché de St Giron (Ariège), 2016, Laurent Gervereau
© Pôle images-AgroParisTech, 025844

Archives et gastronomie à Sciences Po

Archives et gastronomie : voici un beau sujet qui passe par l'histoire de l'alimentation ! En novembre 2023, le Département archives de la Direction des ressources et de l'information scientifique de Sciences Po a organisé, à la demande de Jean-Pierre Williot, professeur d'histoire contemporaine de l'alimentation à la Sorbonne, un atelier pédagogique destiné aux étudiants de son séminaire de master. Deux séances ont eu lieu dans la salle de lecture.

En quoi les archives du politique peuvent-elles contribuer à une histoire contemporaine de l'alimentation ? Grâce à quels types de sources ? Cette problématique a permis d'évoquer lors d'une première séance la très grande variété des typologies et de présenter des documents originaux.

Le fonds de tracts politiques a permis de repérer des pièces sur l'agriculture, la boucherie, l'élevage, l'environnement, les collectes alimentaires ou les Restos du cœur et un tablier-tract hostile à la politique de Valéry Giscard d'Estaing. Les professions de foi des élections législatives, numérisées et disponibles en ligne¹, ont donné à voir les promesses électorales des candidats à la députation sur l'alimentation ou l'agro-alimentaire. Un focus a ensuite été mis sur le ravitaillement en temps de guerre, à travers la correspondance d'Étienne de Nalèche, directeur du *Journal des Débats*, en 1917,

« De nombreux menus de 1894 à 2022 sont le reflet de la gastronomie française, de l'histoire culinaire, de l'évolution des mœurs et du savoir-vivre. »

puis, pour la Seconde Guerre mondiale, dans le fonds d'Étienne Hirsch, à propos de son rôle dans le Conseil français des approvisionnements de Londres en 1945 et dans celui de Paul Delouvrier pour ses missions à l'Office national interprofessionnel des céréales.

Symbolique des restrictions, une carte d'alimentation a aussi été présentée.

Les fonds institutionnels conservent des programmes à des cours de Sciences Po de Daniel Zolla, *Les questions agricoles en France au point de vue économique*, et de René Dumont, *L'économie agricole en France et dans*

le monde, qui montrent l'importance de la question agricole dans l'enseignement de science politique et d'économie. Une copie d'examen de 1952 de Jacques Chirac, élève à Sciences Po, sur l'agriculture a pu être mise en perspective avec un tract s'opposant à la politique de Chirac ministre de l'Agriculture en 1976.



« Chez Valéry », tablier hostile à la politique de Valéry Giscard d'Estaing, fonds des tracts politiques, 25 TR 9, DA, DRIS, Sciences Po
© Mélody Hervé / Sciences Po

Sur la gastronomie et les arts de la table, ont été montrées des photographies de réceptions officielles, amicales ou familiales, comme un pique-nique de la famille Coubertin, vers 1910, Léon Blum aux côtés de Jesse Strauss, ambassadeur des États-Unis, lors du banquet de l'American Club à Paris, le 15 mai 1936, et une réception de Jean Sainteny au Vietnam en 1954. De nombreux menus de 1894 à 2022 sont le reflet de la gastronomie française, de l'histoire culinaire, de l'évolution des mœurs et du savoir-vivre. Les correspondances privées relatent régulièrement ces événements.

Une deuxième séance a été consacrée aux enquêtes quantitatives - à travers les sondages d'opinion sur l'agriculture - et qualitatives grâce à la présentation d'une chercheuse de Sciences Po sur les entretiens qu'elle a menés il y a cinquante ans dans le cadre de sa thèse auprès de petits commerçants parisiens de bouche. Elle a indiqué l'intérêt qu'il y aurait d'une réutilisation de ces enquêtes par des étudiants d'aujourd'hui.

Enfin, les étudiants ont produit des travaux à partir de typologies tirées au sort. Ils seront bientôt disponibles en ligne.



Odile Gaultier-Voituriez
Responsable du département
archives
Sciences Po

1. <https://archelec.sciencespo.fr/>.



Projet de collecte Alimen'Terre d'Armor

En 2022, la nouvelle majorité du Conseil départemental des Côtes-d'Armor entend mettre en œuvre une volonté politique : « nous engagerons ensemble une politique du bien manger visant à réduire les inégalités alimentaires. Une politique du bien consommer également, en favorisant les productions de proximité et le lien avec les commerçants spécialisés ».

La direction de l'Environnement est chargée de monter une équipe projet sur le sujet et identifie trois axes de réflexion : « produire », « se nourrir », « développer une culture commune ». Trois groupes de travail sont dès lors constitués afin d'élaborer des propositions d'action. L'objectif étant de définir un plan d'action pour le budget 2023. Les Archives départementales sont identifiées par l'équipe projet comme l'un des services pouvant contribuer à la réflexion sur l'axe « développer une culture commune autour d'une chaîne d'alimentation durable » et notamment sur le souhait de « valoriser et diffuser le patrimoine alimentaire et gastronomique des Côtes-d'Armor et valoriser les produits et les paysages costarmoricains ainsi que l'histoire agricole ». L'idée d'une valorisation via les archives est donc suggérée dès le départ.

Les Archives départementales ont ainsi participé à deux réunions du groupe de travail : la première, interne au Conseil départemental, a permis de faire émerger des idées assez générales sur la thématique de l'identité alimentaire départementale (promotion économique des produits, valorisation touristique, valorisation scientifique). La seconde réunion, élargie à des acteurs du domaine de l'alimentation (fédération d'éleveurs d'animaux de races anciennes, coopérative de maraîchers, confrérie de promotion de certains aliments, etc.) a été plus riche d'échanges. Les Archives départementales ont notamment pu faire partager le constat avant même de songer à valoriser une théma-

tique, il convient de bien la connaître. Il a été ainsi pointée l'importance de la collecte des archives des acteurs liés à l'alimentation et l'intérêt qu'il y aurait à mener une étude historique sur la question en sollicitant des chercheurs. L'idée d'une collecte des archives de l'alimentation rejoint par ailleurs l'un des axes prioritaires de la politique de collecte définie par les Archives départementales, à savoir l'agriculture. Après avoir échangé avec la direction de l'Environnement, il est envisagé de s'appuyer sur son réseau afin d'organiser d'ici la fin de l'année 2023 une réunion de sensibilisation à la question des archives destinées aux acteurs du secteur de l'alimentation. Une exposition en cours sur l'histoire des forêts du département leur permettra de mieux comprendre l'intérêt de leurs archives pour écrire l'histoire de l'alimentation. Cette communication ciblée permettrait de toucher notamment des producteurs privés avec qui nous sommes rarement en contact. Le travail concret reste à faire, mais ce projet Alimen'Terre d'Armor, initié par la politique et mis en œuvre par l'administration, est une belle opportunité pour les Archives départementales que d'affirmer l'importance de la collecte sans laquelle la valorisation ne peut exister.



Vincent Le Gall
Chef du service Publics
et Territoires Archives départementales
des Côtes-d'Armor



Femmes et enfants sur les plages bretonnes

Valoriser les archives de l'alimentation

Le Guide des sources sur la gastronomie et l'alimentation des Archives municipales de Lyon

Le guide des sources sur la gastronomie et l'alimentation, mis en ligne par les Archives municipales de Lyon (AML) fin 2021, est issu d'un premier travail réalisé en 2017 pour la Cité de la gastronomie. Dans le cadre de la préfiguration de cette cité, l'équipe en charge du projet avait en effet exploré les fonds conservés par les différents établissements culturels lyonnais.

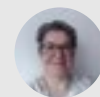
Ce guide a ensuite été complété en vue de sa publication dans la salle de lecture virtuelle. Il y côtoie d'autres inventaires thématiques issus de demandes en interne (les guides thématiques des fonds en ligne sur France Archives et sur le portail européen des archives, les nouveautés de la bibliothèque), de sollicitations récurrentes de journalistes (le 8 décembre), d'expositions (Tony Garnier), de rétro-saisie de fichiers papier (les sépultures célèbres), ou encore de travaux externes confiés aux Archives de Lyon (la liste des élèves de l'école des Beaux-Arts). À l'heure des recherches globales dans les bases de données, ces inventaires répondent aux demandes sur un sujet précis, quelle que soit la provenance des documents.

Dans le cas de la gastronomie et de l'alimentation, cette approche est particulièrement bienvenue : en effet, bien que le thème soit au cœur du patrimoine lyonnais, on compte aux AML très peu de services producteurs ou de donateurs d'archives concernant la gastronomie, ou plus largement sur l'alimentation. Le guide des sources est donc issu d'une recherche par mots-clés dans les fonds publics, privés, iconographiques et en bibliothèque. Il propose au final une recette composée

de 6 ingrédients principaux : production et commerce alimentaire, usages sociaux et politiques de la gastronomie, cuisine en collectivité, pratique privée de la cuisine, restaurants de Lyon, établissements culturels.

Les demandes les plus fréquentes portent sur les restaurateurs et en particulier sur les mères lyonnaises, qui ont grandement contribué à la notoriété de la gastronomie locale : avant Paul Bocuse ou Mathieu Viannay, il y a eu les mères Brazier, Fillioux, Bizolon et bien d'autres encore. Les chercheurs se délectent également des menus concoctés pour des cérémonies officielles, banquets et autres fêtes, qui prouvent s'il en était besoin que l'on mettait les petits plats dans les grands : l'extension du tour de taille d'Édouard Herriot, maire de Lyon entre 1905 et 1957, témoigne notamment d'une sociabilité de la bonne chère à Lyon. Un guide des sources a naturellement vocation à s'enrichir avec l'arrivée de nouveaux documents. À la suite des élections municipales de 2020, les AML ont ainsi collecté des dossiers de Georges Képénékian, adjoint à la culture et maire de Lyon, sur la cité de la gastronomie (2013-2020, cote 2795W/2). Dans la collection des éphémères en cours de reclassement (cote 5Fi),

un ensemble d'invitations illustrées au dîner mensuel des artistes a quant à lui été numérisé à l'occasion d'une journée d'étude. Enfin, en mai dernier, le fonds de l'épicerie en gros Waldmann (1871-1886, cote 349II/1-47) est venu éclairer après son classement un aspect méconnu du commerce alimentaire à Lyon. Une version actualisée du guide sur la gastronomie et l'alimentation est donc en préparation, pour une mise en ligne prévue en juillet 2023.



Anne-Marie Delattre
Responsable du pôle médiation et accès aux documents
Archives municipales de Lyon



Lien actuel vers le guide : [https://www.archives-lyon.fr/sites/aml/files/2021-12/IR_gastronomie.pdf].

Lien vers les inventaires thématiques : [<https://recherches.archives-lyon.fr/page/inventaires-thematiques>].



La Mère Brazier et ses employées dans la cuisine de son restaurant du col de la Luère : négatif sur film souple par E. Poix (vers 1930, cote 8PH/2370)

« À la vôtre ! Dans les coulisses de la distillerie Maheut »

En 2019, le Pôle archives Seine-Eure a reçu un don inédit : les archives de la distillerie Maheut, implantée à Louviers depuis la fin du XIX^e siècle.

La distillerie Maheut a été fondée à Louviers par M. Saurant à la fin du XIX^e siècle sous le nom de Distillerie Sainte-Barbe. Après une cession à un certain Fouché, celui-ci la revend en 1919 à Marcel Maheut, tout juste revenu du front. Dès cette époque, l'entreprise a une double fonction : entrepôt d'alcools destinés à la revente, mais surtout distillation de la liqueur de l'ancien couvent Sainte-Barbe.

Pour tous les goûts et tous les âges !

Cette liqueur tire son nom d'un monastère franciscain fondé en 1470 par un seigneur local. Les moines y auraient inventé en 1636 une liqueur apéritive et digestive, redécouverte par Saurant. Marcel Maheut reprend sa fabrication et développe en parallèle de nombreux produits : sirops de fruits, vins et digestifs... L'entreprise commercialise ses propres boissons : liqueur Sainte-Barbe, calvados vieilli dans les grottes de la commune voisine de Saint-Pierre-du-Vauvray, rhum, vin d'Algérie. Elle revend aussi de grands crus et des alcools célèbres (Bénédictine, amer-Picon, alcool de Ricqlès), et fournit même le vin de messe aux paroisses environnantes.

La force de l'entreprise réside dans la qualité de ses produits, mais surtout dans l'imagination de son dirigeant, véritable génie de la publicité. Le fonds

comporte, outre les archives administratives de l'entreprise, de nombreux documents relatifs à la conception, à la promotion et à la commercialisation des produits. Objets publicitaires (éventails, miroirs et porte-monnaie de poche, buvards...), bouteilles et étiquettes aux dessins léchés, chansons sur des musiques à la mode : tout est mis en œuvre pour promouvoir la maison Maheut. Il est aussi conservé un reste de calvados de plus de 70 ans d'âge, encore très parfumé.

Le Calvadou à l'épreuve des lycéens

Le Pôle archives Seine-Eure a reçu, en 2022, une classe de bac pro Métiers du commerce et de la vente du lycée Decrétot de Louviers, venue étudier l'exemple du Calvadou, liqueur imaginée par Marcel Maheut en 1936 pour écouler son stock de calvados. Les élèves ont suivi, au travers des documents présentés, les étapes allant de la création à la commercialisation de cette boisson : choix du nom, de l'identité visuelle et du contenant, dépôt de la marque, détermination du prix de vente en fonction des matières premières, mais aussi des taxes, création de cartes promotionnelles et de papier à en-tête dédié.

Les élèves ont aussi pu constater comment un produit, aussi innovant puisse-t-il être, peut échouer à trouver sa clientèle. En effet, Marcel Maheut destinait le Calvadou aux femmes de la bonne société, oubliant qu'il était alors inenvisageable pour celles-ci de boire un alcool fort. Il essaya ensuite de l'écouler dans les colonies d'Afrique comme boisson désaltérante, en vain. La fabrication du Calvadou fut abandonnée dès 1939, un an après le décès de son concepteur. Autres temps, autres mœurs : la liqueur de calvados est aujourd'hui un produit phare proposé par plusieurs distillateurs normands, dont un sous le nom de... Calvadoux !

Outre la découverte d'un fonds insolite, cette plongée au cœur des archives de la distillerie Maheut a permis aux élèves de mettre en application des notions étudiées en cours : définir les meilleurs vecteurs publicitaires, réfléchir à la cible d'un produit, déterminer un prix de vente... De riches échanges avec de futurs professionnels déjà bien aguerris aux techniques de commercialisation !



Vanina Gasly
Responsable du Pôle archives Seine-Eure



Présentation des documents de la distillerie aux élèves du lycée Decrétot



Liqueur de l'ancien couvent Sainte-Barbe, projet d'affiche de L. Conchon, ca 1910-1920
© Pôle archives Seine-Eure, fonds Maheut

Conclusion

Un menu, c'est peut-être ce à quoi l'on pense immédiatement lorsque l'on associe alimentation/gastronomie et archives. Chaque service d'archives en conserve de nombreux, qu'il s'agisse de dîners officiels, de banquets, de fêtes de famille ou de repas du quotidien. Concevoir un menu, c'est déjà faire œuvre de gastronomie.

Et vous, vous êtes plutôt salade composée, aubergines rôties, galette-saucisse, mataba, carry de poisson, bouillon d'awara, fromages de brebis, sorbet coco, fruits de saison, jus et cocktails maison ? Avec ou sans trou Normand ?

Les Archives municipales d'Orléans et de Quimper lançaient il y a un an une #battlemenu sur les réseaux sociaux. Nous avons choisi de clore ce dossier avec une contribution proposée par les Archives de Cusset.

Il est désormais temps de préparer le repas et de passer à table.

Note pour demain : penser à faire un peu de sport !



Projet de menu © AM Cusset

