Les fruits, le sucre et la tartine de confiture

Histoire de l'invention d'une tradition

Maëlle Mériaux

Parler d'alimentation ne revient pas seulement à décortiquer des recettes de cuisine, mais signifie bien entrer dans les fondements de l'organisation des sociétés, par tout ce que l'alimentation revêt de culturel, en plus de son caractère vital.

Nous nous intéresserons dans cet article à trois aliments : les fruits et le sucre d'une part, éléments qui, sans être vitaux, revêtent une importance pour l'histoire de notre alimentation ; et la confiture d'autre part, de caractère plus anecdotique, mais reliant fort bien les deux premiers, et ce depuis le Moyen-Age en Occident, dans un rôle de conservation. Les fameuses « confitures de grands-mères » nous questionnent. Quelle-est leur origine ? Les supposées grands-mères sont-elles vraiment ces paysannes que l'on imagine attachées à la tradition et se transmettant des recettes de mère en fille ? La réponse ne semble pas être aussi simple. Qui sont donc les acteurs de l'établissement de cette « tradition » ?

La façon dont ont été perçus ces trois aliments au cours de l'histoire nous renseigne intelligemment sur les préférences culinaires actuelles. Nous verrons ainsi que les fruits, depuis longtemps associés à la prospérité, étaient réservés aux élites sociales. Le sucre quant à lui, a mis un certain temps à être apprécié comme aliment, et à être inclus dans la carte des menus distingués. Pour ce qui est de la confiture, nous verrons l'impact en France d'un certain « Goûter de confitures », offert par Richelieu à Marie de Médicis.

La question de la distinction sociale à partir des pratiques culinaires, dans la Bretagne des XIX^{e} et XX^{e} siècles, nous intéressera ensuite. Si l'on imagine des vergers de pommiers en Bretagne depuis le Moyen-Age si ce n'est l'Antiquité, nous verrons que l'histoire en apporte une image quelque peu différente, et que la culture des fruitiers n'est pas l'apanage de tout le monde. Nous verrons aussi, que l'on vive à la campagne où en ville, que la vie n'est pas monotone, le quotidien est alors rythmé de fêtes et de bons plats. Bien que les différences entre le populaire et le bourgeois soient alors très marquées, nous observerons par ailleurs que les frontières entre leurs savoirs propres ne sont pas totalement étanches.

Enfin sera étudié le « traditionnel dessert » en question. Que l'on parle de confitures, ou de fruits transformés, agrémentant les préparations sucrées, nous reviendrons sur les notions de saisons et de localités associées à la tradition. Nous verrons comment sont créées des images positives et rassurantes, dans une période de valorisation du sucre notamment, et comment

même la revalorisation de certains aliments tels que les légumes ou le sauvage est pensée à travers la commercialisation de ces préparations sucrées.

DES FRUITS ET DU SUCRE : LA CERISE SUR LE GATEAU DES ELITES AU MOYEN-AGE

Fruits, légumes et plantes incultes sur l'échelle sociale

Les fruits symbolisent depuis l'Antiquité la prospérité et l'abondance (Exposition. Tours, Hôtel Mame. 1986). Dans l'Italie médiévale, alors que les légumes sont les aliments du pauvre, que l'on traite de « *mangeur d'ail, d'oignons, de raves, ...* », les fruits sont associés aux élites, seuls groupes sociaux consommant cette denrée rare et coûteuse. Au sein du végétal s'applique donc une hiérarchie verticale entre des « herbes » ramassées en se courbant jusqu'au sol et dont on consomme les parties souterraines, et des arbres, produisant des fruits à cueillir en s'étirant et du bout des doigts (Grieco, 1991). Flandrin (1991) tire des conclusions similaires pour la France, quoique plus mitigées concernant les fruits, sans doute appréciés plus tard qu'en Italie.

Au XVI^{e} siècle déjà, dans les sphères où le fruit est consommé, celui-ci n'est pas servi frais, mais « *déguisé en tartinage* » ou bien cuisiné, car il est mal accepté de le manger « *ainsi qu'il naît sur l'arbre* » (Exposition. Tours, Hôtel Mame. 1986). Les fruits en effet, quoique signes de richesse, sont aussi perçus avec méfiance. C'est bien pour avoir croqué la pomme qu'Adam et Eve sont chassés du Paradis. Il en va de même en ce qui concerne les perceptions des plantes sauvages. Ainsi que l'explique Varagnac (1941), la préparation des plantes par cuisson entraîne leur purification, et transforme ainsi « *une substance naturelle, médiocrement comestible, en aliment artificiel de haute valeur nutritive. Parfois même [elle] aura rendu comestible une plante dont l'absorption eut été dangereuse* ». Ainsi, on apprend que les baies d'épine-vinette étaient autrefois très recherchées, pour la confection d'une confiture fine et délicate. On faisait également des angéliques et berces confites (Dr Chabert, 1897). Concernant l'angélique, son usage l'a amenée à être cultivée dès la fin du Moyen-Age (Lieutaghi, 1966).

L'apothicaire sans sucre

Meyer, dans son *Histoire du sucre* (1989), nous rapporte que celui-ci est arrivé en Occident avec les Croisades principalement, puis a fortement contribué, avec sa production de plus en plus massive, au développement de l'esclavage.

Dans un contexte de forte importation de sucre par l'aristocratie occidentale, Flandrin (1988) pose la question du peu d'attrait des français pour le sucre, au Moyen-Age. Il note l'extrême rareté du sucre dans les recettes françaises au XIV^{e} siècle. La même analyse dans les pays voisins montre qu'il était très fréquemment utilisé en Italie et en Angleterre. Par exemple, au XIV^{e} siècle, environ 30% des recettes anglaises comportent du sucre, contre 5% seulement des recettes françaises. La riche consommation d'épices, autres denrées exotiques, montre que ce n'est pas un problème d'approvisionnement qui limite l'utilisation du sucre, mais bien le peu d'attrait qu'il provoque. Il faut dire qu'au Moyen-Age en France, la gastronomie s'occupe davantage de la façon de bien apprêter les viandes que du dessert. C'est finalement pendant la première moitié du XV^{e} siècle que l'emploi du sucre augmente dans les traités culinaires français les plus aristocratiques, jusqu'à être présent dans 40% des recettes.

L'usage premier du sucre de canne est tout autre, il acquiert en France un statut médical. Gaulin (1988) suggère que si le sucre ne fut, initialement, pas très bien accueilli en tant qu'aliment, c'est que les gens ne voyaient en lui qu'un médicament. Fischler (1988) rapporte que les traités médicaux attribuent au sucre des « *vertus humorales* » remarquables, par son caractère « *chaud* » et « *humide* », sur les plans digestif et respiratoire. Et s'il manque quelque chose d'essentiel à quelqu'un, on dit alors que « *c'est un apothicaire sans sucre* » (Brillat-Savarin, 1825). Au sein des campagnes, le sucre restera jusqu'au XX^{e} siècle associé au médicament, du fait de son prix très élevé.

Le Goûter de confitures

Nostradamus publie, en 1557, le premier traité sur les confitures en France. Ce célèbre apothicaire est le premier à utiliser le sucre, dont le commerce se développe tout juste en France, comme agent conservateur. Dans la plupart des recettes, il utilise le même procédé, qui consiste à cuire les fruits, coupés en morceaux ou entiers, dans un sirop fait de sucre et d'eau, jusqu'à saturation des fruits par le sucre. Les fruits rejetant eux-mêmes leur eau dans le sirop, il faut plusieurs cuissons, pendant plusieurs jours, et autant de fois que nécessaire, pour obtenir la « *confiture en perfection* », où les morceaux de fruits restent entiers, bien fermes, et sucrés à cœur. Ces confitures ressemblent à nos fruits confits et constituent un dessert, assemblage de confiseries. D'autres sont plus liquides et à destination des malades : en plus de leurs propriétés curatives, ces préparations ont l'avantage d'être agréables au goût (Gaulin, 1988). La conservation des fruits par le sucre, ne répondant pas à un besoin majeur dans

l'alimentation, constitue un moyen de conservation de « *luxe* », du « *dessert* » (Meyer, 1989). Le miel était également reconnu pour ses qualités conservatrices, mais sa cristallisation instable ne lui permettait, à cette fin, qu'un emploi limité. De plus, la production de miel, dispersée et limitée, reste caractéristique du monde paysan (Meyer, 1989). Nostradamus (1557) le cite toutefois dans ses confitures, et parle également d'autres produits sucrants, comme le moût de raisin par exemple, sous le nom de « *defretum* ».

C'est en 1625, à l'occasion d'une fête donné au Palais du Luxembourg, que la France aristocratique commence à s'intéresser à la confiserie : il s'agit du fameux « *goûter de confitures* » offert par Richelieu à Marie de Médicis (Gaulin, 1988). Celle-ci, n'appréciant guère les grands banquets à la française, voulait quelque chose de raffiné, à l'instar de ce qu'elle avait connu dans sa jeunesse florentine. A ce propos, Fischler (1988) dit : « *Le comble de la civilisation est en somme atteint lorsque la douceur est réduite à l'état pur : le raffinage du sucre est le garant de son raffinement* ». Il se trouve qu'une grande part de la production de sucre brut était raffiné en Italie, l'un des premiers pays, donc, à développer l'art de la confiserie (Gaulin, 1988). « *Cette collation, à ce que nous sûmes des ingénieurs et autres officiers qui avaient charge de la dresser coûta pour le moins 40 000 livres en 4 articles : en confitures, en parfums, en fontaines d'eau de senteur et en feu d'artifice. Jamais Paris ne vit une telle munificence, non pas même au Carrousel de sa place royale. Les Reines y furent et toute la cour. Il y eut quelques prédicateurs qui décrièrent puissamment cet abus et cette superfluité pour laquelle, nommément, on avait dépeuplé tous les jardins de Paris et autour de boutons, de fleurs et de fruits à demi-mûrs pour faire des confitures* » (Garasse, [1861] *in* Gaulin, 1988). En tous les cas, cette fête reste un épisode important dans l'histoire des mœurs de table à la cour.

CUISINES BOURGEOISE ET POPULAIRE DANS LA BRETAGNE DES XIX-XX^{E} SIECLES

Les fruits de la richesse

La culture fruitière gagne la strate bourgeoise au XIX^{e} siècle, à mesure que celle-ci se développe, et que décline l'aristocratie. Quand est-il des vergers de pommiers, emblématiques en Bretagne de par le cidre qu'ils permettent de produire. L'exposition *Quand les bretons passent à table*, réalisée par l'association Buhez en 1994, en évoque l'histoire. Quoique qu'il existe des mentions très anciennes de l'existence de pommiers sauvages en Bretagne, c'est au Moyen-Age que les pommiers commencent à être cultivés, par nos voisins les Normands. Leur culture progresse ensuite d'Est en Ouest, pour gagner l'ensemble de la Haute-Bretagne à

la fin du XVII^{e} siècle. On apprend qu'alors les Bas-bretons venaient y acheter des pommes, avant de commencer à les produire eux-mêmes. Certaines localités de Bretagne ne s'y sont jamais mises, préférant le vin au cidre qu'elles auraient pu produire : c'est notamment le cas dans les ports, où le vin arrivait avec les marins à peu de frais. La consommation courante du cidre en Bretagne atteint son maximum à la fin du XIX^{e} et début du XX^{e} siècle, notamment en Ille-et-Vilaine, qui devient le premier département producteur en 1920 (Exposition itinérante. Bretagne. 1994).

Avant que la culture des pommiers ne se développe tant, donc, ce sont principalement les familles bourgeoises qui sont les détentrices de la diversité fruitière bretonne. Dans son célèbre ouvrage *Cuisine traditionnelle de Bretagne* (1989), Simone Morand décrit la variété culturale des jardins bourgeois. La vigne pousse sur les façades des maisons, dont les grappes sont mangées telles quelles. Les arbres fruitiers apportent l'esthétique au jardin : s'y côtoient des pommiers et des poiriers de nombreuses variétés. Les cerisiers sont présents également, servant dans certaines endroits à faire de la confiture, dont le fameux « badiolet de Calorguen », maintenant disparu (Collectif, 1994). Le nom badiolet fait référence au terme gallo pour désigner les cerises, que l'on appelle les badies. Sur les côtes bretonnes, arrivés d'Orient par les marins, l'on retrouve de nombreux figuiers, dont les fruits sont mangés frais ou participent à la préparation de desserts. Les figues de Saint-Quay-Perros sont alors les plus renommées, précise Morand (1989). Plus étonnant peut-être est le développement de la culture du kiwi, apporté par les marins de Cornouaille. Ceux-ci sont vendus sur les marchés du sud de la Cornouaille, ainsi qu'à Cancale et Saint-Malo, et bénéficient d'un grand succès au sein de la bourgeoisie. Dans les jardins également sont cultivés les fruits rouges qui serviront à la confection de délicieuses confitures : framboises et groseilles particulièrement ; sans parler des myrtilles, cueillies dans les bois voisins (Morand, 1989).

La culture des fraises mérite une mention spéciale car elle concerne au XIX^{e} siècle une grande part marché breton. Flaubert, de par ces écrits, les a fait connaître ailleurs en France en vantant les mérites de leur préparation dans les auberges du Léon, et provoquant le développement d'une culture intensive des fraises en Bretagne, qui ne lui préexistait pas. La variété de fraises de Plougastel, issue des fraises des bois, est alors beaucoup plus fragile que l'actuelle, obligeant à une consommation rapide après la cueillette et l'emploi d'une grande main-d'œuvre (Morand, 1989).



Cueillette des Fraises (1942), de Mathurin Méheut (Plougastel, Musée de la Fraise et du Patrimoine).

Lorsque les cultures fruitières, et notamment celle des pommiers, atteint les strates populaires, celles-ci développent leurs propres recettes pour conserver les fruits. Point besoin de sucre, si ce n'est le propre sucre des fruits, et une cuisson très longue. En pays gallo par exemple, les quartiers de pommes sont cuits dans du jus de pomme pendant toute une journée, jusqu'à donner un sorte de pâte caramélisée qui se conserve des années, et que l'on nomme le pommé. D'après Sébillot (1886), « *le pommé est une sorte de confiture qui, en certains cas, remplace le beurre. Souvent, dans les fermes, on sert à la fois le pot à pommé et l'assiette au beurre. Mais ce sont surtout les enfants de l'école qui en emportent pour en étendre sur leur pain* ». Considéré comme le « *beurre du pauvre* » pendant la guerre, comme l'indique *l'Inventaire du patrimoine culinaire de Bretagne* (1994), ce n'est que bien plus tard qu'il sera reconnu et apprécié comme spécialité locale. Des recettes similaires existent à base de poires, ou encore de cerises[1].

Ce qui fait le repas des beaux jours

Même à la ville, « *la plupart des maîtresses de maison, qu'elles soient bourgeoises ou commerçantes, [mettent] la « main à la pâte »* » ! (Morand, 1989). Ainsi à la fin du XIX^{e} siècle, en parallèle de la cuisine des officiers de bouches, hommes dont le métier est la préparation des desserts et confiseries des hautes tables, voit-on apparaître dans les livres l'expression nouvelle de « *pâtisserie de ménage* ». Se sont emparés du privilège du dessert les ménages bourgeois, et à l'image de *La Cuisinière Bourgeoise suivie de l'Office* (Menon, 1815), c'est la femme qui cuisine. Brillat-Savarin (1825) nous montre en effet que le sucre ne se contente pas d'agrémenter la tasse de café. Il en énonce d'autres usages, tels que la

[1] Voir les extraits sonores écoutables dans la base *Archives du patrimoine oral* de l'association Dastum, notamment *Propos sur la fabrication du lohon (confiture de cerises)*, propos recueillis à Melesse.

préparation de « *biscuits* » – macarons, croquignols, babas et autres pâtisseries – mais aussi celle des « *fruits et [des] fleurs* » que constituent les confitures, pâtes de fruits et autres candis. Il ajoute d'ailleurs qu'« *il n'est pas de femme, surtout dans l'aisance, qui ne dépense plus d'argent pour son sucre que pour son pain* ». Les nouvelles institutions que sont les cafés et les restaurants jouent également en faveur de l'augmentation de la consommation du sucre en milieu bourgeois (Aron, 1967), et permettent la découverte de nouvelles recettes. L'étude des cahiers des comptes de familles bourgeoises bretonnes, cela dit, révèle une forte consommation de pain et de pommes de terre, signes d'une alimentation plus économe qu'il n'y paraît, au quotidien tout au moins. (Exposition itinérante. Bretagne. 1994).

Au village, l'épicerie constitue le lieu d'acquisition de l'indispensable. On s'y approvisionne en sucre, en huile ou en sel, que l'on achète en très faible quantité lorsque l'argent vient à manquer (Exposition. Toulouse, Centre des Cultures Régionales. 1984). Sur l'ensemble de la consommation, incluant l'alimentation, l'achat de condiments (sel, épices, vinaigre, café, chocolat, thé, sucre) représente moins de 5% du budget des familles (Dauphin & Pézerat, 1975). Pour ce qui est du sucre, il est aussi vendu dans les débits de boissons et chez les pharmaciens (Wintrebert, non daté). Sa consommation tend à croître, mais il reste un produit rare, encore utilisé comme reconstituant ou comme gâterie. Le sucre possède également sa place dans des occasions bien particulières, comme les rites de passage, les grandes fêtes calendaires, ou bien lors de la fête communale (Bonnain-Moerdijk, 1975). En effet, il existe dans les campagnes des repas de nature différente : on trouve le repas ordinaire, le repas du dimanche et les repas de fêtes (Varagnac, 1941 ; Verdier, 1966). Verdier (1966) affirme que la présence du « *sucré* » fait qu'il ne peut s'agir d'un repas de l'ordinaire. Les jours de fêtes sont associés à la viande et au sucre. De nombreuses recettes de gâteaux traditionnels sont aujourd'hui oubliées ou retrouvées, sans que l'on sache qui les préparait, ni à quelles occasions (Exposition. Toulouse, Centre des Cultures Régionales. 1984).

La progression de la consommation de sucre reste lente jusqu'au milieu du XIX^{e} siècle, puis connaît une augmentation accélérée avec la diminution du prix qui accompagne le développement de la production de betteraves à sucre. A la même époque dans les campagnes, la mécanisation des travaux agricoles est porteuse d'innovations sur plusieurs plans de la vie sociale. Elle induit en particulier la disparition des repas pris aux champs, ainsi que l'ouverture des campagnes sur les villes. Les habitudes alimentaires se modifient, les bouillies par exemple disparaissent en tant que plat principal, mais subsistent, agrémentées de sucre, comme dessert, élément tout nouveau du repas. Certains aliments sont ainsi préservés, le

dessert devenant en quelque sorte le conservatoire des anciennes recettes (Bonnain-Moerdijk, 1975). Au petit déjeuner, alors que les hommes restent encore un temps à la soupe, les femmes et les enfants passent au café au lait et aux tartines. En Bretagne, ce n'est qu'à partir de 1910 que l'on sert de plus en plus communément le café sucré dans les fermes (Exposition itinérante. Bretagne. 1994).

Si la préparation de confitures ne devient pas commune partout dans les campagnes bretonnes, souvent limitée à la de confiture de rhubarbe, celle des liqueurs bat son plein avec la banalisation de l'achat du sucre. Dans le groupe des liqueurs, que les femmes apprécient pour leur douceur et dont elles se réservent le savoir-faire, se côtoient celles de prunelles, de poires, de noisettes parfois, dont les ingrédients proviennent de l'environnement immédiat, et les liqueurs des pruneaux ou la fameuse liqueur 44 – 44 morceaux de sucre blanc, 44 grains de cafés et une orange transpercée de 44 coups de couteaux – et dont les ingrédients sont achetés[1].

Transmission et propagande culinaire : prémisses de diététique

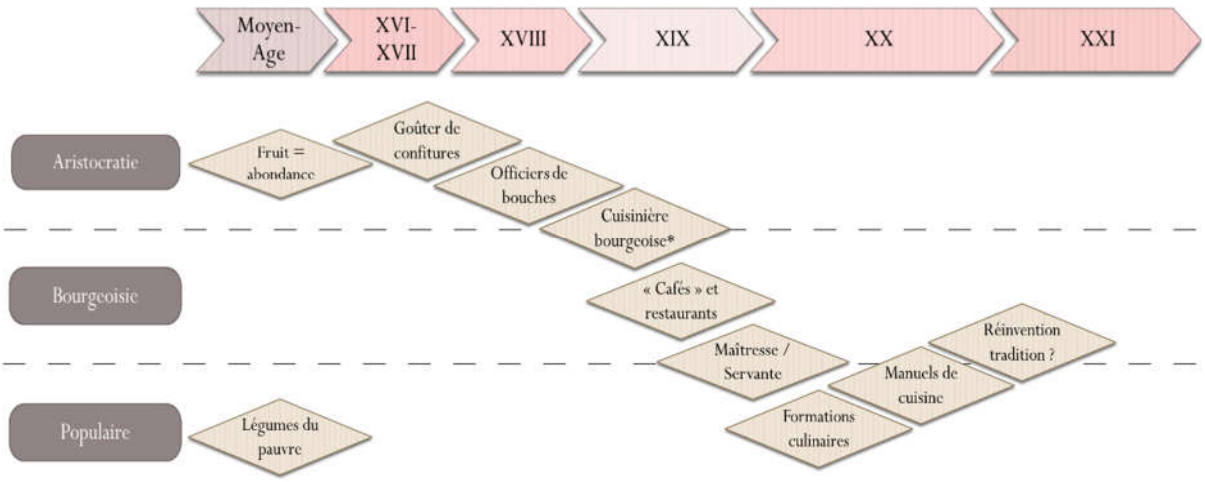
Avec la confiture s'est développé, dans la cuisine aristocratique puis bourgeoise, au fil des siècles, tout un « *outillage* » culinaire à base de cuivre. Ceci fut longtemps sujet de polémique : vaut-il mieux utiliser le cuivre brut qui conserve la couleur du fruit à la cuisson, mais peut présenter des risques pour la santé s'il n'est pas bien entretenu, ou bien le cuivre étamé, sans danger, mais qui noircit les fruits ? (Meyer, 1989). Ce rapport controversé au matériel a encouragé la transmission de celui-ci et du savoir associé, de grand-mère à petite fille, dans les milieux concernés.

A partir du XX^{e} siècle pourtant, la transmission des savoirs culinaires ne reste plus seulement une transmission intra-milieu social, elle se répand. Les jeunes paysannes bretonnes qui sont embauchées comme servantes dans les familles bourgeoises de Bretagne ou à Paris entrent par exemple dans ce système de transmission. Elles participent à l'élaboration des recettes des fameux cahiers de cuisine des maîtresses de maisons, bénéficiant ainsi d'un apprentissage riche et précieux. Morand (1989) écrit à ce propos : « *Il reste certainement dans bien des familles ces trésors à couverture de moleskine noire, remplis de recettes rédigées à l'encre noire ou violette, couchées par une main appliquée aux « pleins et aux déliés »* ».

[1] Informations recueillies de manière orale au sein de l'association La Lièt, et dont les enregistrements seront prochainement mis à disposition dans la base *Archives du patrimoine oral* de l'association Dastum.

Depuis la fin du XIX^{e} siècle également, des cours d'économie domestique sont enseignés dans les écoles publiques rurales des filles, insistant sur les notions de diététique, sur l'équipement de la cuisine, et proposant des recettes. Ces cours sont dispensés par les communautés religieuses féminines, dans les écoles, puis sous forme de cours ménagers ambulants dans l'entre-deux guerres. Depuis la fin de la Première guerre mondiale, une attention soutenue se porte sur les habitudes alimentaires de la population, avec le rationnement notamment. « *A la demande de syndicats agricoles, de maires, voire de comité de dames patronnesses, des sessions de trois semaines [de formation] se tiennent en Bretagne* » (Exposition itinérante. Bretagne. 1994). Après la Seconde guerre mondiale, l'éducation culinaire se fait sous forme de journées de vulgarisation. A Saint-Brieuc, des monitrices d'enseignement ménager sont formées à l'Ecole des Cadres, et un concours national est organisé pour récompenser la meilleure ménagère rurale.

Parallèlement, les campagnes de propagande culinaire passent par la distribution de manuels de cuisine, que l'on trouve de plus en plus couramment dans les ménages (Cepede, 1961 ; Bonnain-Moerdijk, 1975). Les livres de cuisine insistent sur l'auto-consommation, comme l'un par exemple, dans lequel on peut lire : « *Avoir des provisions, des conserves chez soi est l'indice d'une bonne organisation, et ce n'est pas un paradoxe de dire que plus le budget est restreint, plus il est nécessaire de savoir prévoir. Ne dit-on pas : « Maison sans provisions, femme sans raison » ?* » (Mathiot, 1948). En Bretagne, Simone Morand édite son premier ouvrage sur la cuisine bretonne en 1965, livre qui fera rapidement son entrée dans de nombreux ménages ruraux. D'après une enquête menée en 1993 à Plougastel, auprès de trente et une personnes de trois générations d'affilée, on comprend que si les mères et grands-mères ont appris grâce à une transmission au sein de la famille ou par les enseignements scolaires ménagers, les petites filles se servent quant à elles beaucoup des livres de cuisine. (Exposition itinérante. Bretagne. 1994).



Frise historique révélant l'évolution inter-milieu social de la transmission des savoirs culinaires. Maëlle Mériaux
* En référence à : Menon. 1815. *La cuisinière bourgeoise suivie de l'Office*. Impr. Guichard aîné.

LE TRADITIONNEL DESSERT EN QUESTIONS

Le meilleur d'ici et d'ailleurs, partout et tout le temps

La conservation des aliments est l'une des questions phares de notre civilisation (Varagnac, 1943). Comme le suggère Aron (1967), elle permet de « *disposer en permanence des comestibles libérés des tyrannies saisonnières* », et ainsi, de pouvoir manger en hiver des légumes verts ou des fruits d'été, venus d'ici ou d'ailleurs. La conservation se fait par l'action de confire, qui signifie à la base « *mettre des substances animales ou végétales dans un élément qui les conservât* » (Gaulin, 1988). Le confit désigne d'ailleurs, en premier lieu, la conservation par saturation de sel ou protection par la graisse, et concerne principalement la viande (Meyer, 1989).

Les fruits et les légumes provoquent quant à eux une espèce de fascination pour les saisons, et leur arrivée échelonnée au cours de l'année. Au XVIII^{e} siècle, la plupart des livres de cuisine, réservés à l'aristocratie à cette époque-là, sont organisés selon les saisons (Aron, 1967). Ce phénomène se développe au siècle suivant, relié à la notion de local et à la tradition. Paradoxalement à la même époque, les conserves, notamment avec le développement de la conserve industrielle par Appert, viennent se jouer des saisons. Appert (1831) décrit le premier procédé de conservation de fruits et de légumes en bouteilles de verre par stérilisation. La conserve jouit aussitôt d'une grande faveur ; on en parle partout, dans les salons, les journaux, les livres. Même les fruits à noyaux, productions pourtant délicates et

semblant ne pouvoir se conserver sans avoir recours au sucre, à la cuisson ou encore à la dessiccation, entrent dans les procédés de conservation de M. Appert (Aron, 1967). Celui-ci affirme que le sucre masque et détruit les autres saveurs (Appert, 1831). Il fait au contraire l'éloge de son sirop de raisin, qui « *conserve infiniment mieux que le sucre, l'arôme et l'acidité agréable des fruits* ». En l'ajoutant aux fruits conservés, il obtient ainsi de merveilleuses compotes, marmelades ou confitures fraîches. C'est comme si, tout en souhaitant conserver au maximum l'aspect frais et naturel du fruit, il était tout de même préférable de le consommer après qu'un procédé humain l'ai transformé, comme si le péché de la pomme cueilli au jardin d'Eden n'était pas complètement effacé.

En parallèle, voilà qu'apparaissent, au milieu du XIX^{e} siècle, les « *spécialités locales* », plats choisis pour l'authenticité de leur goût, quoiqu'améliorés à l'attention des notables locaux, puis des élites parisiennes (Exposition. Toulouse, Centre des Cultures Régionales. 1984). Causse *et al.* (1979) posent l'hypothèse que la réinvention des recettes traditionnelles aurait été en partie un mouvement « *romantique* » de réaction, dirigé contre l'emploi maladroit des produits exotiques, tellement à la mode les siècles précédents. A cette époque, les confitures de fruits de variétés particulières deviennent emblématiques de certaines régions. La fameuse confiture de groseilles blanches et rouges de la Maison Bar-le-Duc, fondée en 1879 en Lorraine, tient sa renommée de sa préparation minutieuse : des troupes de jeunes filles et de villageoises épépinent chaque grain de groseille avec une plume d'oie sans en déchirer la peau translucide, pour préserver la couleur et la saveur acidulée du fruit (Taveneaux & Lanher, 1989). Mais ces jeunes filles et villageoises dont nous parle Taveneaux & Lanher, ne semblent pas être celles qui profiteront de la fine saveur de ces confitures, celles-ci étant réservées au commerce. De la même façon, en Bretagne, selon l'Inventaire du patrimoine culinaire (1994), la production de fraises de Plougastel atteint les 30 tonnes par jour en saison, pour la consommation de Paris. Ainsi, le confiturier industriel Villars de Quimper utilise, durant de nombreuses décennies, seulement la fraise de Plougastel pour la fabrication de ses confitures. Celle-ci n'est par ailleurs jamais entrée dans la composition de spécialités culinaires locales originales. Il ressort ce que nous évoquions plus haut, des « *spécialités locales* », produites par les locaux, mais réservées aux élites lointaines, et finalement pas si traditionnelles.

Costume de « bonne maman » pour le supermarché

La ménagère, si elle aime cuisiner, a de moins en moins de temps à y consacrer. Les aliments industriels représentent un gain de temps, servent en dépannage, permettent de faire des stocks, des réserves, et on ne prend pas le risque de rater sa recette ! Ainsi la conserve « *libère*

des corvées de cuisine », et s'avère pour certaines être une véritable « *libération de la femme* ». A la fois, d'autres se plaignent de son goût standardisé et se préoccupent de ses apports peu diététiques, en comparaison des fruits et légumes frais. « *La conserve ? Moins on en mange, mieux on se porte* ». D'ailleurs, « *il n'y a pas de vitamines dans les conserves* ». (Témoignages *in* Claudian & Serville, 1970 ; Lambert, 1987). Le choix d'un nom tel que « Bonne Maman » pour une marque de confitures, nous montre comment le discours publicitaire reprend l'image de la bonne recette traditionnelle familiale pour combler le besoin de sécurité des clients (Pynson, 1987). De la même façon en Bretagne, la marque de confiseur « La Cour d'Orgères » de Saint-Pierre Quiberon, choisit de nous montrer sur son étiquette « *un universel et archaïque chaudron à confiture de grand-mère* », associé à une mise en page très sobre et actuelle, pour relier l'aspect traditionnel à l'innovation (Exposition itinérante. Bretagne. 1994).



Confiture de la marque bretonne *La Cour d'Orgères*, alliant une image de la tradition à l'innovation.

Il est à noter que dans les années 60, loin derrière le rationnement et en plein dans les 30 glorieuses, le sucre est nettement valorisé, assimilé à un aliment énergétique essentiel (Pynson, 1987 ; Fischler, 1988). Pynson (1987) nous relate une part du discours publicitaire que tient le Centre d'études et de documentation sur le sucre (CEDUS), qui détient à cette période le monopole de la diététique. On peut y lire ceci : *« 3 morceaux de sucre (dans un café) mais oui ! 2 pour le goût et 1 pour mon tonus !* ». Nous sommes au début de la période de réel accroissement de la consommation de sucre, celle-ci ayant augmenté de 50% depuis 1950, en France métropolitaine (Wintrebert, non daté). Pour ce qui est de la confiture, voici ce

qu'en dit une revue féminine de l'époque : « *La confiture est un aliment extrêmement sain et nourrissant, particulièrement conseillé pour la croissance. Et si vous en prenez régulièrement, vous vous apercevrez qu'il n'est pas de meilleur reconstituant* » (Collectif, 1964).

La cuisine du pauvre à prix d'or

Le discours actuel de l'excès de sucre nécessite le développement de « *subterfuges déculpabilisants* », ainsi l'industrie des confitures mise aujourd'hui sur les compotes (Pynson, 1987). Gaulin (1988) argue à ce propos que la meilleure recette serait celle de la confiture sans sucre, compote ou marmelade, qui se conserve peu de temps, certes, mais sans que ce soit un souci, le problème de la conservation s'étant totalement résolu avec l'apparition du réfrigérateur, puis du congélateur. La compote, pratique d'utilisation, ainsi que les jus de fruits, deviennent de bons alliés pour répondre à l'injonction actuelle des cinq fruits et légumes par jour. Pour autant les confitures ne perdent pas totalement de leur vitalité, mais renaissent sous des formes plus distinguées, associées à des préparations originales, qui sont vendues en épiceries fines.

Si l'origine banale ou sauvage d'une plante pouvait être mal vue au XIX^{e} siècle[1], elle est aujourd'hui valorisée par les urbains en quête de cuisine « *diététicorustique* » (Grignon & Grignon, 1980). Pynson (1987) nous assure à ce propos que « *l'humilité du produit n'empêche nullement son accession à la noblesse culinaire. Pourvu qu'il soit authentique, on pardonnera ses origines roturières* ». Voilà comment on trouve des marmelades d'oignon rouge, des confitures de poireau aux baies roses ou encore des compotes de fenouil en épiceries fines, alors qu'au Moyen-Age comme nous l'avons vu, ces mêmes légumes étaient signes de pauvreté. On voit arriver également, commercialisées dans de jolis petits pots, des confitures de plantes sauvages. Voici un exemple de ce qu'on peut lire aujourd'hui : « *A la campagne, on ne fait pas les confitures uniquement avec des fruits ! Des ménagères se souviennent*

[1] A titre, d'anecdote, Lecoq, en 1845, décrit une recette de confiture d'oseille, très saine et parfaite pour les estomacs faibles, à la différence de la confiture de groseille, qui les irrite. Il relate son expérience, réalisée sur un échantillon de 50 personnes, et à qui il fait goûter à la suite des confitures de rhubarbe, groseille et oseille, dans des pots identiques et sans étiquette. C'est avec fierté qu'il annonce que tous ont préféré celle d'oseille. Il recommande cette confiture aux ouvriers, celle-ci étant bon marché : en effet, les parties utilisées sont les « *montants* » (qui correspondent aux tiges probablement), que l'on n'utilise pas en cuisine, et la quantité de sucre demandée « *n'est pas plus considérable que pour la confiture de groseilles* ». Il continue en disant qu'une telle confiture sera forcément reprise aussi par les confiseurs, mais sous une autre appellation bien sûr, l'oseille étant une plante trop banale (Lecoq, 1845).

d'anciennes recettes à partir des simples » (Bésème-Pia, 2001). Ainsi nous sont présentées des recettes de gelées de pissenlit, d'aubépine, d'ortie ou de menthe poivrée, qualifiées de locales et traditionnelles.

**

L'histoire culinaire de la France nous montre un élargissement de la cuisine des élites vers celle des villes, tout comme aujourd'hui une ouverture de la cuisine des villes sur celle des campagnes, et inversement. Il en va de même pour les confitures. Fort est de constater que leur confection était, à l'origine, l'apanage des élites sociales, et si le goût du sucre est venu en premier aux femmes, ce sont bien les hommes qui l'ont cuisiné. Ainsi, nos fameuse « grands-mères » étaient des hommes ! C'est avec l'éclatement de la cuisine aristocratique dans le courant du XIX^{e} siècle, que s'est développée – à partir de livres de recettes toujours écrits par des hommes – la cuisine de ménage, nous révélant de parfaites « grands-mères » citadines et bourgeoises. Celles-ci aspirent à une cuisine traditionnelle et familiale, tout en profitant d'un accès privilégié à cette denrée encore précieuse qu'est le sucre. Ainsi se développe l'art des confitures. Ce n'est que plus tard, avec les enseignements et manuels culinaires, ainsi que la production des betteraves sucrières que le dessert fait son entrée dans les campagnes. La valorisation du sucre en tant qu'aliment énergétique voit alors apparaître le discours publicitaire d'une confiture industrielle à la fois authentique et rustique, répondant aux aspirations de chacun. De nos jours, ce n'est plus tant l'industrie de la confiture qui possède le privilège de la fabrication, mais les épiceries fines, qui osent innover à partir de recettes originelles. Tout apparaît comme si, à partir de recettes nobles convoitées par tous, les confitures s'étaient démocratisées jusqu'à devenir banales, à l'image du sucre, pour finalement redevenir, grâce à de nouvelles recettes, un aliment noble à savourer, dans une période où le sucre perd de sa grandeur.

Bibliographie

Appert C. 1831. *Le livre de tous les ménages ou l'art de conserver pendant plusieurs années toutes les substances animales et végétales*. Paris, Barrois l'Aîné. 267 p. [4^{e} édition].

Aron J. P. 1967. *Essais sur la sensibilité alimentaire à Paris au XIX^{e} siècle*. Collection Cahiers des Annales, 25. Paris, Ed. Librairie Armand Colin. 124 p.

Bésème-Pia L. 2001. *Mes confitures sauvages : 170 recettes d'hier et d'aujourd'hui*. Langres, Ed. D. Guéniot. 148 p.

Bonnain-Moerdijk R. 1975. L'alimentation paysanne en France entre 1850 et 1936. *Etudes rurales*, 58 : 29-49.

Brillat-Savarin. [1825] Non daté. *Physiologie du goût*. Vienne, Manz Ed. 446 p.

Causse M., Zeldin T., Erhel C. 1979. *Histoire des passions françaises, 1848-1945.* Vol. 3. *Goût et corruption*. Collection Encres. Paris, Ed. Recherches. 465 p.

Cepede M. 1961. *Agriculture et alimentation en France durant la II^e guerre mondiale*. Paris, Ed. Génin. 509 p.

Chabert A. 1897. *De l'emploi populaire des plantes sauvages en Savoie*. Chambéry, Impr. Nouvelle. 98 p. [Deuxième édition]

Claudian J. & Serville Y. 1970. Évolution récente des coutumes alimentaires en France. *Cahiers de nutrition et de diététique*. 5(3) : 41-53.

Collectif. 1964. Les confitures. *Caroline, L'hebdomadaire encyclopédique des jeunes filles du XX^e siècle*. 2 p. [Pas de numéro, édité par Hachette].

Collectif. 1994. *Bretagne, produits du terroir et recettes traditionnelles*. Collection l'inventaire du patrimoine culinaire de la France. Ed. Albin Michel. 428 p.

Dauphin C. & Pézerat P. 1975. Les consommations populaires dans la seconde moitié du XIX^e siècle à travers les monographies de l'Ecole de Le Play. *Annales. Economie, Sociétés, Civilisations*. 30^e année, 2-3 : 537- 552.

[Exposition. Toulouse, Centre des Cultures Régionales. 1984]. *Cuisine, alimentation, manières de table dans le Sud-Ouest (XIX^e-XX^e siècle)*. 225 p.

[Exposition. Tours, Hôtel Mame. 1986]. *Le théâtre gourmand. A table, hier et aujourd'hui*. Tours, Ed. Institut Français du Goût, Centre culturel Mame. 48 p.

[Exposition itinérante. Bretagne. 1994]. *Quand les bretons passent à table*. Association Buhez (musées et écomusées de Bretagne). Rennes, Ed. Apogée. 248 p.

Fischler C. 1988. Les images changeantes du sucre : saccharophilie et saccharophobie. *Journ. d'Agric. Trad. et de Bota. Appl*., 35 : 241 - 260. [n°spécial « Le sucre et le sel].

Flandrin J. L. 1988. Le sucre dans les livres de cuisine français, du XIV^e siècle au XVIII^e. *Journ. d'Agric. Trad. et de Bota. Appl*., 35 : 215 - 232. [n°spécial « Le sucre et le sel].

Flandrin J. L. 1991. Les fruits et légumes dans l'alimentation des élites sociales, du XIV^e au XVIII^e siècle. *In* Meiller D. & Vannier P. *Le grand livre des fruits et légumes*. Paris, Ed. La Manufacture : 157-162.

Gaulin C. 1988. A propos du goûter de confitures offert par Richelieu à Marie de Médicis. *Journ. d'Agric. Trad. et de Bota. Appl*., 35 : 233 - 240. [n°spécial « Le sucre et le sel].

Grieco A. J. 1991. Les utilisations sociales des fruits et légumes dans l'Italie médiévale. *In* Meiller D. & Vannier P. *Le grand livre des fruits et légumes*. Paris, Ed. La Manufacture : 151-154.

Grignon C. & Grignon C. 1980. Styles d'alimentation et goûts populaires. *Revue française de sociologie*. 21-4 : 531-569.

Lambert J. L. 1987. *L'évolution des modèles de consommation alimentaire en France*. Paris, Ed. Tec et doc. 188 p.

Lecoq L. M. 1845. *Nouvelle découverte : de la culture du thé et de sa préparation en France à l'instar des Chinois, suivie d'un traité sur la confiture d'oseille*. 35 p. Paris, Ed. E. Michaud.

Lieuthaghi P. 1966. *Le livre des bonnes herbes*. Forcalquier, Ed. Morel. 608 p.

Mathiot G. 1948. *Je sais faire les conserves*. Ed. Albin Michel. 447 p.

Menon. 1815. *La cuisinière bourgeoise suivie de l'Office*. Impr. Guichard aîné. 323 p. [Première édition inconnue]

Meyer J. 1989. *Histoire du sucre*. Paris, Editions Desjonquères. 335 p.

Morand S. 1981. *Cuisine populaire de Bretagne*. Châteaulin, Ed. Jos Le Doaré. 31 p.

Morand S. 1988. *Cuisine bourgeoise de Bretagne*. Châteaulin, Ed. Jos Le Doaré. Non paginé.

Morand S. 1989. *Cuisine traditionnelle de Bretagne*. Paris, Ed. Gisserot. 284 p.

Nostradamus. [1557] 1979. *Le vray et parfaict embellissement de la face et conservation du corps en son entier… ;* la Seconde partie contenant *la façon et manière de faire toutes confitures liquides, tant en sucre, miel, qu'en vin cuit…* Paris, Gutenberg reprints. 80 p.

Pynson P. 1987. *La France à table : 1960-1986*. Paris, La Découverte. 268 p.

Sébillot P. 1886. *Coutumes populaires de la Haute-Bretagne*. Paris, Maisonneuve et Larose. 379 p.

Taveneaux R. & Lanher J. (Eds) 1989. *Encyclopédie illustrée de la Lorraine : la vie traditionnelle*. Nancy, Presses universitaires de Nancy ; Metz, Serpenoise. 264 p.

Varagnac A. 1941. La nourriture, substance sacrée. *In* Barthelemy T. & Waber F. 1989. *Les campagnes à livre ouvert : regards sur la France rurale des années 30*. Paris, Ed. Presses de l'Ecole normale supérieure, Editions de l'Ecole des hautes études en sciences sociales : 213-226.

Varagnac A. 1943. La préparation des aliments : une esquisse. *Mélanges d'histoire sociale*, 4 : 36-40.

Verdier Y. 1966. Repas bas-normands. *L'Homme*, 6(3) : 92-111.

Wintrebert J. Non daté. *Les données de la consommation du sucre en France métropolitaine*. [Par Joseph Wintrebert, avec la collaboration de Marie-Claire Cottin]. Paris, Bureau interprofessionnel d'études statistiques sucrières. 88 p.