



**HAL**  
open science

## La question de l'alimentation dans la réclame de la presse bourbonnaise de 1840 à 1860

Didier Huitelec

► **To cite this version:**

Didier Huitelec. La question de l'alimentation dans la réclame de la presse bourbonnaise de 1840 à 1860. *Revue historique de l'océan Indien*, 2013, Alimentation, rituel des repas et art de la table. Dans les pays du Sud-Ouest de l'océan Indien depuis le XVIIIe siècle, 10, pp.299-306. hal-03419206

**HAL Id: hal-03419206**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03419206v1>**

Submitted on 8 Nov 2021

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

## La question de l'alimentation dans la réclame de la presse bourbonnaise de 1840 à 1860

Didier Huitelec  
 Doctorant  
 Université de La Réunion  
 CRESOI – EA 12

### Pourquoi l'alimentation ?

« Dis-moi ce que tu manges et je te dirai qui tu es »

Cette expression, issue du domaine alimentaire, laisse entendre qu'en étudiant les habitudes alimentaires d'un groupe donné, il serait possible d'en comprendre les structures. Claude Lévi-Strauss affirme que les nourritures et la cuisine sont « un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure, à moins qu'elle n'y révèle ses contradictions ». Si l'alimentation ne sert pas seulement à restaurer les forces épuisées par le travail, explique Françoise Loux, elle « contribue à se régénérer symboliquement et socialement ». Elle participe à la construction de l'identité de cette société réunionnaise qui tire une de ses originalités de la diversité des populations qui la composent. En effet, des Européens, des Africains, des Malgaches, des Indiens et d'autres Asiatiques qui sont à l'origine du peuplement, ont été amenés à vivre ensemble de gré mais surtout de force. Ils ont ainsi contribué à faire émerger une société créole multiculturelle. Marcel Mauss affirme que l'alimentation est « un fait social total » et le professeur Patrice Cohen a clairement démontré que l'alimentation est « un outil privilégié de connaissance des populations humaines ». Aussi, nous avons souhaité appréhender certains aspects de cette société à travers l'alimentation et les arts de la table.

Pour l'étude de ce fait social, nous sommes partis du principe qu'il y a correspondance entre la structure sociale de la société bourbonnaise au XIX<sup>e</sup> siècle et la structure des symboles par lesquels elle s'exprime<sup>873</sup>. L'alimentation est l'un de ces symboles. Par l'analyse des représentations sociales qui l'accompagnent, elle permet d'appréhender les dynamiques sociales et culturelles.

### Pourquoi la presse ?

Dans cette perspective, la presse périodique peut, sans qu'on ait à craindre de devoir trop argumenter pour le démontrer, passer pour le miroir d'une société. Ce serait peut-être un lieu commun d'une sociologie débutante ! Elle est donc, en ce sens, pour l'historien, l'une des plus riches

---

<sup>873</sup> Patrick Cohen, *Le cari partagé, Anthropologie de l'alimentation à l'île de La Réunion*, Paris, Karthala, 2000, 358 p.

sources d'informations, lui permettant d'approcher l'esprit, les habitudes d'une population et d'une époque. Mais l'histoire est également à la quatrième page, celle des annonces, d'abord officielles et judiciaires, des mouvements de la rade, puis la quatrième page des annonces privées, des réclames. La publicité est présente dans la presse française et bourbonnaise pendant tout le XIX<sup>e</sup> siècle. Elle évolue et se transforme. Elle modifie aussi les habitudes de consommation. Dépendante du temps présent, par ses slogans et ses images qui doivent coller « à l'esprit du moment » diraient ses spécialistes, la publicité marque la vie économique, les structures sociologiques, les mentalités.

Miroir de la société, oui, mais de quelle société ? Assurément, une fois de plus, celle des grands de la colonie, celle de ceux qui dirigent, qui possèdent terres et main d'œuvre servile d'abord, puis engagée. Il est cependant possible, malgré tout, de glaner de-ci de-là des éléments pour une approche de l'alimentation des gens libres pauvres, des esclaves et des engagés.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, la publicité paraît sous la forme de la petite annonce. Modeste à ses débuts, elle acquiert par la suite, une place importante allant jusqu'à occuper toute la quatrième page. Au fil des annonces des pages jaunies des journaux, il semble que tout un monde se mette à bruir à nos oreilles, laissant paraître « un panorama émouvant des hommes et des mœurs ».

### Présentation des sources

La réclame alimentaire dans la presse bourbonnaise de 1840 à 1860 a été analysée à partir de plusieurs organes de presse afin d'avoir une approche la plus fine possible. Le premier journal étudié est la *Feuille hebdomadaire de l'île Bourbon* qui devient *Feuille hebdomadaire de l'île de La Réunion* en 1848. Le mauvais état de nombreux exemplaires nous a amené à travailler sur le journal de la dynastie Lahuppe, *Le Moniteur de l'île de La Réunion* pour la période 1848-1860. Nous avons également consulté la presse des autres quartiers, certes hors période, comme *le Glaneur* de Saint Paul, « Feuille politique, littéraire, d'avis et d'annonces judiciaires de l'arrondissement sous le vent » de Pierre Ducomet entre les années 1832 et 1835 et *Le Courrier de Saint-Pierre*, qui nous ont servi d'organes de presse de comparaison avec les journaux de Saint-Denis. Le premier constat est que la réclame est rare dans les journaux des autres quartiers. Elle y apparaît comme dans la presse de Saint-Denis. Le deuxième constat est que des commerçants de Saint-Pierre, Saint-André ou Sainte-Suzanne passent des annonces dans la presse de Saint-Denis.

Toutes les annonces qui paraissent dans la presse, à la quatrième page, relèvent plus d'une liste de produits, où se trouvent pêle-mêle l'alimentation, les textiles, les médicaments, le mobilier, mais aussi les esclaves avant 1848. Bref, tout ce qu'il est possible de trouver dans tel ou tel magasin, chez tel ou tel commerçant.

Enfin, il nous reste à dire que cette contribution, sans prétention, n'est qu'une tentative d'approche du fait alimentaire à Bourbon entre les années 1840 et 1860. Une étude bien plus approfondie, sur une période plus longue et en croisant d'autres sources, reste à entreprendre.

### **La réclame alimentaire dans la publicité**

La part de la réclame alimentaire dans la publicité, déjà importante au début de la période, augmente, tant dans le nombre d'annonces pour des produits alimentaires par rapport aux annonces totales, que dans le nombre de lignes consacrées à l'alimentation c'est-à-dire dans la superficie occupée dans la presse. En nombre d'annonces, la réclame alimentaire est de 47,8 % en 1840 du nombre d'annonces totales. Elle passe à 51,2 % en 1850 et 58,1 % en 1860.

### **Les produits alimentaires dans la réclame**

Tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, les produits alimentaires occupent une place croissante dans les annonces publicitaires. Les journaux en livrent une grande variété. Afin de mieux cerner leur composition, nous avons établi des catégories qui reprennent en partie les désignations des tableaux des « tarifs d'importation » dressés par les douanes de Bourbon. Ces catégories sont les suivantes : viandes et poissons, légumes et fruits, farineux alimentaires, corps gras, sucre et aliments sucrés, boissons, fromages et compositions diverses. Le pacte colonial qui donne à la métropole le monopole des échanges commerciaux avec sa colonie, amène les négociants bourbonnais à affréter des navires depuis les grands ports de France, emplis de marchandises issues de tout l'Hexagone mais également des pays européens ou lointains. Ces navires approvisionnent de manière régulière la colonie et les produits qui sont importés et consommés n'ont rien à envier à ceux qu'on trouve alors sur les tables de la métropole. La grande quantité semble même parfois faire oublier l'éloignement d'avec la France.

Cependant, la réclame reflète le compartimentage de cette société coloniale. La multiplicité des produits alimentaires n'est pas destinée à toutes les couches sociales. Elle ne concerne que la population aisée, la seule ayant les moyens de s'en procurer. Les esclaves avant 1848 et les travailleurs engagés ne disposent de d'un nombre plus réduit d'aliments et Prosper Eve de parler alors pour ces derniers de « la marmite de la facilité ».

#### *Les viandes et les poissons*

Les annonces pour les viandes et les poissons ne sont pas les plus nombreuses en comparaison des autres produits alimentaires. Cependant les produits sont mentionnés avec détail. Ainsi le 12 décembre 1840, dans *Le Moniteur de l'île de La Réunion*, Messieurs Dubourg et Beauvillain vendent des « jambons de 5 à 15 livres à 40 centimes la livre, des saucissons à double boyau très frais, à 60 centimes la livre et des petits saucissons à 40 centimes

l'un ». Les méthodes de conservation de ces importations ne permettent pas un stock trop important. Le porc est la viande la plus consommée, sous plusieurs formes : en salaisons diverses, les jambons, jambonneaux, saucissons, petits salés, pieds, oreilles et langues, andouillettes, saucissons truffés. Sur la période concernée, la mention de viande porcine augmente peu. Ces salaisons proviennent de Bayonne, de Mayence ou de Marseille et sont proposées à la vente crus ou cuits. Le 18 décembre 1852, la Maison Simon Bonhomme vend ainsi « des petits salés, pieds et oreilles de porc en barils de 12,50 kg ». La viande de bœuf est plus rare. Réputée pour être plus nourrissante que les autres viandes, probablement parce qu'elle est plus chère, elle ne se rencontre que rarement au début de la période dans les annonces. Son prix élevé ne doit pas la faire figurer sur toutes les tables. Elle est « salée et très grasse » et provient le plus souvent de Madagascar, quelquefois d'Irlande. Séchée et conservée en futaille, on la trouve vendue en magasin ou au bazar. Le 20 septembre 1851, Messieurs Lebeaud père, fils et Compagnie vendent du « bœuf salé et des langues de bœuf » ; le 21 juin 1851, M. Chonnette et Mme Clarens proposent de la « viande de bœuf de qualité supérieure, arrivant de Tamatave ». Le 1<sup>er</sup> mai 1852, il est possible de se procurer, au Bazar indien, de nombreuses conserves « de bœuf bouilli et de bœuf à l'écarlate ». En ce qui concerne les autres viandes, il n'y a pas de mentions autres qu'en conserves : cailles, perdrix, perdreaux, alouettes, bécasses, pâtés de toutes espèces de gibiers. Le 3 août 1839, Le Bazar indien a du « pâté de foie d'oie de Strasbourg, de foie de canard de Toulouse, des côtelettes de mouton ... en grandes, demi et quart de boîte ».

La consommation de poisson semble être faible malgré le caractère insulaire de Bourbon. Moins importants que la viande dans la réclame en 1840, ces produits sont consommés salés, secs ou fumés comme la morue, à l'huile comme les sardines ou le thon, au vinaigre comme le maquereau. Le saumon, le hareng et les anchois apparaissent surtout à la fin de l'année ou pour la période des communions, en mai et juin. La morue est le poisson le plus présent dans la réclame. Elle entre, avec les légumes secs et le riz, dans la ration alimentaire des travailleurs engagés. Elle peut être fine ou ordinaire comme de nombreux autres produits. Elle est vendue 28 centimes le kg contre 40 centimes le poisson salé de Madagascar. Quant aux tortues, elles sont rares. Dès les cinquante premières années de la colonisation (de 1665 à 1715) les tortues étaient consommées et les habitants en étaient friands. Outre leur chair fine et la graisse de leur foie dont on faisait de la salade, on leur attribuait des vertus médicinales. Au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, elles sont importées de Madagascar, puis M. Biarrote, qui en commercialise la chair, à la Rivière Saint-Denis, en fait l'élevage et les propose régulièrement aux habitants.

#### *Les légumes et les fruits*

Le climat de l'île permet de cultiver à la fois des espèces végétales européennes et d'autres originaires de Madagascar ou d'Asie. Dans la presse, ce sont essentiellement des légumes secs dont la plupart sont destinés aux engagés (grams, dhalls, haricots noirs et blancs, woèmes, pois chiches, petits

pois ronds). Les embériques sont originaires de Madagascar, les embrevattes et les pois du Cap également. Les lentilles sont couramment consommées. Rouges, elles viennent d'Inde, vertes elles proviennent du Puy. Celles d'Espagne « peuvent remplacer le gram avec avantage », explique M. Léon, commerçant à Saint-Denis, le 14 février 1852. Leur présence dans la réclame a plus que doublé entre 1841 et 1860. Alors qu'en France métropolitaine leur consommation diminue dans la même période, à Bourbon, ces légumes entrent dans la ration alimentaire des nombreux travailleurs engagés. En revanche, il n'y a pas de mention de fruits et légumes frais. D'après les propriétaires, les esclaves cultivent quelques rares lopins de terre en légumes, manioc, maïs pour leur consommation et pour servir, par la vente, à la constitution d'un pécule. Mais cette pratique semble rare car au temps de travail « normal » que doit l'esclave, « s'ajoutent les corvées jusqu'au soir ainsi que celle du dimanche matin ». Comment dans ces conditions, entretenir convenablement un lopin de terre ? L'esclave est en grande partie dépendant de ce que le maître lui donne. Si cela ne suffit pas, il est contraint pour subsister de le prendre. Jean Baptiste de Lescouble raconte que « la nuit dernière, on est venu voler des brèdes » dans son jardin<sup>874</sup>.

#### *Les boissons*

Une catégorie importante en nombre de réclames est celle des boissons. La question des boissons dans les annonces de la presse au XIX<sup>e</sup> siècle à Bourbon est celle essentiellement des boissons alcoolisées. De tous les produits mentionnés, les alcools occupent le tiers des réclames alimentaires (entre 32 % et 34 % de 1840 à 1860). Et parmi ces alcools, c'est le vin qui tient le haut du pavé. En 1841, il représente 51 % des réclames de boissons alcoolisées, en 1852 62,5 % et en 1860, 61 %. Il s'agit pour l'essentiel de vins rouges de Bordeaux qui arrivent en barriques et sont vendus tels quels ou alors au détail en bouteilles. Quelques blancs comme le Sauternes, à la limite du Bordelais, dans le sud-ouest de la France, ou le Haut-Barsac, sont de grands vins fins. Ces vins aux noms dont la seule lecture invite au voyage sur une route des vins français, sont issus presque exclusivement du « roi des cépages ». Qu'ils soient de Pauillac, Médoc, Saint-Julien, Saint-Estèphe, Saint-Émilion, Château-Margaux, Côte Rôtie ou Graves, ils sont issus du cépage de cabernet sauvignon qui donne l'un des meilleurs crus au monde. Les habitants aisés de l'île, par l'importation et la consommation de ces produits luxueux, n'entendent pas laisser l'éloignement d'avec la métropole les priver de grands crus. Ce qui est notable, c'est que ces vins coûteux sont présents en magasin, toute l'année, bien qu'ils arrivent en plus grande quantité pour les fêtes de Noël et du Nouvel An. Chez M. Barau, le 22 mai 1852, les « vins fins de Bordeaux des meilleurs crus coûtent depuis 85 francs jusqu'à 250 francs la barrique ». Quant au « champagne véritable », il apparaît plus souvent vers la fin de la période, en 1857 mais ne semble pas rencontrer le même intérêt que les grands vins. Les autres

<sup>874</sup> Jean-Baptiste de Lescouble, *Journal d'un colon de l'île Bourbon*, 1990, p. 547

habitants, de condition plus modeste se contentent des vins de ménages, ordinaires et meilleur marché, dont il n'est mentionné ni le nom, ni le type. Les autres alcools sont les spiritueux. Il s'en vend une grande variété. Liqueurs, anisette, absinthe, eau de vie, guignolet, kirsch, marasquin, madère, cognac, curaçao, gin, vermouth, punches d'Amérique attestent que les habitants ont le palais fin et veulent la diversité. Ces boissons sont vendues par caisses de 12 bouteilles ou en tierçons c'est-à-dire en tonneau de 90 litres. Les boissons non alcoolisées sont moins souvent mentionnées. Il s'agit surtout des sirops et des limonades, qui font leur apparition dans les rayons pour les fêtes de fin d'années, entre les conserves de fruits au sirop, les bonbons et les jouets pour enfants.

#### *Les fromages*

Cette catégorie des fromages aurait pu se nommer plus généralement « lait et produits laitiers » mais il n'en est rien car il n'est pas mentionné de lait dans les annonces, peut-être en raison des difficultés de conservation. En revanche, les fromages apparaissent régulièrement dans la réclame. Ils sont prisés et leur consommation est l'objet d'un important commerce, puisqu'il y a peu de commerçants qui n'en vendent pas. Ce sont surtout les fromages de Hollande, à croûte rouge, tête de maure, ou le gruyère, très secs, qui résistent aux excès de température. À pâte grasse, et ronds, ils sont moins consommés. Ils arrivent au détail, en boîte de plomb. M. Mamou, le 3 juillet 1841 en propose en meule de 15 à 25 kg.

#### *Les corps gras, condiments et conserves et les compositions diverses*

Les corps gras sont présents dans 10,2 % à 13 % des annonces. Les aliments sont rissolés dans une matière grasse très chaude comme la graisse, le saindoux, l'huile ou le lard. Le beurre est peu utilisé sauf pour les pâtisseries. Le saindoux est de loin le plus utilisé. Il provient d'Inde et de France. La conserve reste un bouleversement technologique dans le domaine de l'alimentation. Son invention par Nicolas Appert au début du XIX<sup>e</sup> siècle constitue une véritable révolution culinaire, d'une part en termes de conservation et d'autre part de variété de produits. L'annonce du Bazar indien du 1<sup>er</sup> mai 1852 liste une telle variété de conserves : « Bœuf bouilli, cep sans ail, bouillon gras, juliennes de légumes, champignons au beurre, andouillettes truffées, petits pois au saindoux, asperges entières, pâté de foie d'oie de Strasbourg, pâté de foie de canard de Toulouse, côtelettes de mouton, champignon à l'huile, bœuf à l'écarlate, saumon en tranches à l'huile, truffes de Périgueux, etc. ». Les compositions diverses comme la moutarde, le sel et le poivre sont les plus présents. Ils comptent parmi les ingrédients de base de la cuisine, avec les sauces et ce que les douanes nomment les « denrées coloniales », à savoir, le thé, vert ou noir, « toujours de première qualité » qui, étonnamment, apparaît plus souvent dans la réclame que le café.

#### *Les sucres et aliments sucrés*

Les sucres et aliments sucrés sont des produits de luxe et de fête. Ils comprennent, outre le sucre raffiné en pain de 2 et 3 kg, le sucre de table, le

sucré candi importé de Chine, les papillotes pour le réveillon, les pralines, nougats blancs et roses, les dragées fines, les gâteaux, les croquignoles et les biscuits de Reims ou d'équipage et de navire. Ils sont réservés surtout aux enfants. Il est possible de déguster des glaces et des sorbets à l'Hôtel d'Europe, à Saint-Denis, qui en fait régulièrement la réclame en 1851. Le chocolat de Paris ou de santé est vendu en pharmacie. Sa présence dans les annonces est rare pour la période.

#### *Les farineux alimentaires*

Les farineux alimentaires comprennent la farine, fine fleur étuvée, bien sûr, servant aux pâtisseries, les pâtes (vermicelle, macaroni) peu remarquables en 1840 puis qui rencontrent un intérêt grandissant. Une place particulière doit être faite au riz. Qu'il soit du Bengale, de Mangalore, de la Côte, de Corynhy, de Mouguy, blanc de Benafouly ou rouge, le riz est omniprésent. Il n'y a pas de commerçant qui n'en propose. Tous les riz ne sont pas de même qualité et ainsi tous ne sont pas destinés aux mêmes palais. (Entre le riz Mangalore qui a une forte odeur et dont il est préférable de consommer froid et le riz de table blanc de Benafouly).

#### **L'art de la table à Bourbon de 1840 à 1860**

L'art de la table, c'est l'art de dresser la table, c'est-à-dire d'y placer ce qui est nécessaire pour le repas, mais pas uniquement. C'est aussi l'art d'arranger la table pour la réception des invités ou pour les repas de fête ou dominicaux. Quelques marchands listent avec détails, dans leurs annonces, ces objets. Il faut distinguer les objets de la cuisine pour la cuisson ou la présentation des mets : casseroles, carafes taillées à eau et à vin, bols, corbeille à pain, cafetière, soupière, compotiers et marmites bien sûr dont la grandeur se mesure en points, de 1 à 102. C'est avec ces ustensiles de cuisine utilisés par les esclaves qui apprêtent les mets des maîtres et derrière les fourneaux, comme l'explique le professeur Eve, que se construit « dans l'espace restreint des cuisines », « l'identité du Bourbonnais ».

Il y a également l'argenterie, composée de coutellerie fine, couverts en buis ou en fer battu, disposés avec savoir sur les nappes blanches en damas, près des serviettes brodées selon un schéma précis. Il s'agit de dire précisément quels types de verres (coniques taillés et gravés, à eau, à vin, à liqueur ou à champagne), leur qualité (communs pour l'utilisation courante, ou fins à pieds taillés pour les réceptions et repas de fête), leur matière et leur couleur (assiettes de porcelaine blanche, bleue, jaune, dorée ou décorée, faïence blanche ou bleue). Nombre de petits objets se multiplient, participant ainsi du raffinement de la table : ce sont les verrines bombées et gravées, les couvre-fromages, les porte bouteilles, porte liqueurs ou porte huiliers en tôle vernie (M. A. Mamou, 6 mars 1841). Toute cette vaisselle ne fait pas souvent l'objet de réclame. Son apparition dans les annonces est irrégulière : en 1841, elle apparaît dans 8,8 % des réclames, 4,4 % en 1850 et 7,6 % en 1860. Nous

en avons répertorié 48, dont les plus fréquents sont les faïences et porcelaines, les verreries et les marmites.

### **Conclusion**

La réclame dans la presse bourbonnaise au XIX<sup>e</sup> siècle nous introduit au cœur même de la quotidienneté des habitants de l'île. L'analyse des produits alimentaires, des ustensiles de cuisine ainsi que les divers objets qui participent à l'art de la table livre surtout l'image d'une société créole aisée amatrice de bonne chère, de boissons alcoolisées fines et qui entend suivre, malgré la distance, les modes et les goûts de la métropole.

L'alimentation est également le domaine par lequel les aspects de cette société inégalitaire sont visibles. Compartimentée, la société bourbonnaise l'est mais dans le cadre de la préparation des mets, ces compartiments deviennent perméables. Là, rien n'est figé. Les fourneaux sont le lieu du métissage. Comme l'explique Prosper Eve, la rencontre interdite entre le monde des maîtres et celui des esclaves, « se réalise dans les cuisines autour des fourneaux ». Là, s'y construit, à partir d'identités diverses, l'identité du Bourbonnais. Ainsi, l'alimentation à Bourbon au XIX<sup>e</sup> siècle n'est pas une question accessoire. Elle participe à l'élaboration et à l'affirmation de l'identité.