



HAL
open science

Le repas à Bourbon du temps de la Compagnie des Indes : brève approche des gestes de la quotidienneté - 1716-1750

Albert Jauze

► **To cite this version:**

Albert Jauze. Le repas à Bourbon du temps de la Compagnie des Indes : brève approche des gestes de la quotidienneté - 1716-1750. *Revue historique de l'océan Indien*, 2009, Dialogue des cultures dans l'océan Indien occidental (XVIIe-XXe siècle), 05, pp.217-222. hal-03426334

HAL Id: hal-03426334

<https://hal.univ-reunion.fr/hal-03426334v1>

Submitted on 12 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.

Le repas à Bourbon du temps de la Compagnie des Indes : brève approche des gestes de la quotidienneté, 1716-1750

Albert Jauze
Université de La Réunion
CRESOI – EA 12

La population de l'île Bourbon croît à partir de 1715 en raison d'une forte migration. Les migrants volontaires, provenant d'Europe, parfois de l'Inde, veulent conserver leurs usages alimentaires. Tandra, Malabar, signe en 1740 à Saint-Pierre avec le sieur Gabriel Dejean un engagement en tant que menuisier stipulant la nourriture à ration ordinaire en riz et mantègue, beurre clarifié utilisé en cuisine par les Indiens¹. Le chantre de l'église paroissiale de Saint-Denis adresse une supplique originale à ses supérieurs : être obligé de boire de l'eau un dimanche et de chanter par là-dessus n'accommoder point un estomac, dit-il. Il leur demande de lui accorder crédit d'une bouteille de vin². Les classes dirigeantes de la société insulaire accordent une place importante à l'art culinaire, aux manières de table. Desforges Parny a été chevalier de l'ordre royal et militaire de saint Louis, ancien commandant des milices du quartier de Saint-Denis, et major d'infanterie. Il a parmi ses esclaves un maître d'hôtel et un couple – dont l'homme est cuisinier – de prisée élevée³.

Bourbon est une terre généreuse, sur laquelle les pionniers ont tout acclimaté⁴. Les goûts se sont rapidement accommodés de condiments issus de zones géographiques diverses⁵. Des formes de différenciation sociale sont venues progressivement s'insinuer dans les modes alimentaires, de sorte que le riz, le maïs, le manioc, le blé... ont connu des honneurs différents, selon que l'on était maître, esclave ou petit créole⁶. De fait, la nutrition ne répond pas seulement à une fonction élémentaire et primordiale. Cuisiner et manger renvoient aussi à des actes sociaux et culturels. Pour qui veut faire une histoire de l'alimentation, les difficultés ne manquent pas, ainsi que le signale Jean-Louis Flandrin⁷. Comment établir des moyennes ou des modes valables pour la majorité de la population ? Des sources spécifiques, comme les rations distribuées aux hôpitaux, n'informent pas sur le *vulgum pecus*. Les inventaires après décès, que nous utilisons pour cette communication, « ne nous renseignent que sur les denrées que l'on pouvait stocker

¹ Engagement du 17 septembre 1740, Arch. dép. La Réunion, 3 E/36.

² Inventaire des biens délaissés par Harq, musicien attaché à l'église paroissiale de Saint-Denis, 26 octobre 1781, Arch. dép. La Réunion, BL 342.

³ Scellés et inventaire chez messire Desforges Parny, octobre 1788, Arch. dép. La Réunion, BL 324.

⁴ Cf. Albert Lougnon, *L'île Bourbon pendant la Régence - Desforges-Boucher : les débuts du café*, Thèse pour le doctorat es-lettres, Paris, Larose, 1956, 371 p., 11 pl. ; et *Sous le signe de la tortue, Voyages anciens à l'île Bourbon (1611-1725)*, 1^{re} édition, 1970, 2^e édition, Saint-Denis, Azalées Editions, 1992, 286 p.

⁵ Cf. Yves Pérotin, *Chroniques de Bourbon*, Saint-Denis, Nérac, Couderc, 1957, 228 p., p. 31-36.

⁶ Voir à ce propos les auteurs comme Betting de Lancastel, P. P. U. Thomas, Maillard, administrateurs au XIX^e siècle. Les inventaires après décès mentionnent fréquemment le maïs laissé pour la consommation des Noirs.

⁷ Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, 915 p.

et conserver longtemps et ils ne disent rien des aliments que l'on consommait frais. Ils donnent donc une image déformée de la réalité »⁸. Si le maïs, le riz, le blé, le café, voire les haricots, pois du Cap ou mil reviennent fréquemment sous la plume des notaires, à peine relatent-ils des bottes d'ail ou d'oignons, ou quelques andouilles. Mais ils énumèrent les objets de cuisine, de l'eau et de la boisson, le matériel du repas, citent les « bâtiments ». Ils ouvrent de cette manière une brèche pour appréhender de l'intérieur la relation que cette jeune société entretient avec le repas. Quels sont les gestes de la quotidienneté liés à sa préparation, à sa consommation ? Peut-on tenter une approche des habitudes alimentaires des Bourbonnais libres, issus majoritairement de colons européens unis pour la plupart à des femmes malgaches, indiennes, indo-portugaises... ?

Cent vingt-quatre inventaires après décès forment nos sources pour la période 1716-1750, sur une trame irrégulièrement saupoudrée, avec huit années vides, des minima de un sur certaines années, un maximum de 24 pour 1730, et une concentration de 47 actes sur trois années (1729 à 1731), soit 38 % du total.

« La spécialisation des pièces est un luxe, comme le nombre des annexes... Les cuisines consacrées à la préparation exclusive des aliments sont aussi peu nombreuses à la fin du [XVIII^e] siècle qu'au début, surtout elles ne se rencontrent que dans les successions supérieures à 3 000 livres »⁹. À Bourbon, la cuisine est dissociée du reste de la maison. Elle s'individualise au sein de la propriété du maître, sur l'habitation ou l'emplacement. Les experts les mentionnent toujours, soient-elles « petites et méchantes », « vieilles et presque pourries ». Faites de bois ronds, couchés ou équarris, ou de feuilles de lataniers, elles sont couvertes en feuilles. Percées de portes et de peu de fenêtres, fermant parfois à clef ou à cadenas, elles peuvent être agrémentées d'abat-vent, reposer sur des piliers. Les aménagements qu'on y apporte augmentent leur prisée, qui reste en général faible. Des fours peuvent y être adjoints. Les notaires en relatent aussi quelques-uns, disséminés sur les propriétés. Signalons une case en façon de boulangerie de bois ronds, bâtie de fourches et de gaulettes, avec une table et une planche ; une cuisine de bois ronds avec son potager et son foyer, prisée 150 livres. Le potager est un foyer aménagé dans le mur pour faire mijoter les plats¹⁰. La surface de ces édifices est disparate, tournant en moyenne autour de 15-18 m². Apparaît ici une sorte de modèle d'organisation de l'espace liée à la préparation des repas, où la crainte probable de la propagation des incendies trouve à se conjuguer heureusement avec la place disponible. Les convives doivent se restaurer sur place, ou prendre leur pitance dans la demeure familiale, ce qui implique de fréquents aller et retour. Le sol est-il de terre battue ? La bâtisse repose-t-elle sur un socle de galets¹¹ ? La fumée est-elle évacuée par des fentes, des auvents, des cheminées ? Quel bois utilise-t-on ? Quelle est la posture de la personne devant le foyer ? On peut l'imaginer accroupie ou courbée, tisonnant le feu, s'affairant à ses tâches. La présence ponctuelle d'une trentaine de réchauds,

⁸ *Ibidem*, p. 599.

⁹ Daniel Roche, *Le peuple de Paris, essai sur la culture populaire au XVIII^e siècle*, Aubier Montaigne, 1981, 288 p., p. 120.

¹⁰ Annick Pardaillhé-Galabrun, *La naissance de l'intime, 3 000 foyers parisiens, XVI^e-XVIII^e siècles*, PUF, 1988, 523 p., p. 292.

¹¹ Cf. Jean Barassin, *La vie quotidienne des colons de l'île Bourbon à la fin du règne de Louis XIV, 1700-1715*, Académie de La Réunion, Le Manchy, Sainte-Clotilde, Nouvelle Imprimerie Dionysienne, 1989, 274 p., p. 175.

sortes de plats creux munis d'un manche ou d'anneaux, alimentés en charbons ardents, signale quelque progrès, dans la mesure où ils permettent la station debout. Certains d'entre eux sont associés à des cafetières. Sans qu'on puisse les localiser, il existe chez le comte de Roburent deux petits fourneaux de pierre prisés seulement 5 livres. Ce sont des ouvrages de maçonnerie sur lesquels sont scellés des réchauds.

La femme de l'habitant, ou l'esclave attirée, vaque en ces lieux aux tâches culinaires. Les experts ne décrivent jamais les objets dans leur environnement. Sont-ils accrochés à des clous ? Rangés sur des tablettes ? Posés à même le sol ? On ne trouve pas dans les foyers bourbonnais la crémaillère, symbole traditionnel du foyer, instrument fixé à la cheminée destiné à suspendre les ustensiles munis d'une anse. Il est vrai que son usage tend à disparaître dans les foyers parisiens du XVIII^e siècle. Des trépieds, ou « trois pieds », de forme circulaire, dont nous avons relevé seulement une trentaine, servent accessoirement à reposer les ustensiles. Les casseroles, parfois à deux anses, avec ou sans queue, sont assez parcimonieusement présentes : on en dénombre seulement une soixantaine pour toutes les successions étudiées. Des accessoires en quantités disparates ne manquent pas d'attirer l'attention de l'historien. Quelques anecdotiques râpes à poivre ou à muscade sont usitées, un peu plus de moulins à café, à poivre ou à mil, et bien plus de moulins, avec ou sans leurs tables, à blé ou à maïs. Un ensemble d'objets permet de faire cuire les aliments. Les marmites, dont on compte souvent le nombre de « points », grandes, moyennes, petites, avec ou sans couvercles, bonnes ou mauvaises, neuves, percées, rapiécées, cassées, fêlées, auxquelles un pied manque quelquefois, parfois cerclées de fer, sont omniprésentes. Nous en avons compté presque un millier. Indice d'accumulation au fil du temps, ou spécialisation des contenants, la succession de Louise Massiot à Saint-Louis n'en dénombre pas moins de 63 ; celle de Pierre Auber à Saint-Paul, 31. Une seule braisière, marmite à couvercle servant à faire cuire à feu doux, sans évaporation, est mentionnée. Les chaudrons, mi-usés, vieux ou cassés, de divers gabarits, dont on dénombre moins d'une centaine, concurrencent de loin les marmites. Ils ne sont que la version en réduction des chaudières, récipients servant à chauffer, bouillir ou cuire, dont on ne cite, en tout, qu'une vingtaine. La chaudière est en particulier utile pour les opérations d'ébouillantage, étape de l'embrochage des rôtis. Les minutes en relatent une sans chapiteau avec un serpent in pesant 25 livres, et une autre avec son chapiteau pesant 14 livres. La marmite, relativement plus commode à manier et à ranger, relègue forcément chaudières et chaudrons. Par leur quantité, la famille des poêles (poêles, poêles à frire, poêlettes, poêlons) arrive en deuxième position derrière les marmites : presque 200, dont la moitié à frire. Les inventaires bourbonnais ne disant pas leur usage, au contraire des parisiens qui montrent des poêles à omelette, à confiture, à sirop, à compote..., l'on peut supposer qu'il existe dans les mœurs une préférence pour les fritures et les fricassées. D'autres éléments, certes plus disparates et plus rares, dans la mesure où les notaires ne les auraient pas omis, paraissent conforter cette impression. L'on relate quelques chenets, barres destinées à recevoir des broches dans le foyer, ou une trentaine de landiers, gros chenets garnis de crochets. Une vingtaine de broches, dont quelques-unes à rôtir, sont en service. Les grils, composés de tiges parallèles pour faire cuire à feu vif la viande, le poisson..., sont plus courants, au nombre d'une soixantaine. Une petite quantité de lèchefrites

seulement est recensée, s'agissant d'instruments placés sous la broche ou le grill pour recevoir le jus et la graisse des viandes en cuisson. Cet équipement est l'indice d'une alimentation carnée de qualité, le rôtissage de pièces de viande importantes¹².

Rien, parmi tous ces ustensiles, qui ne soit connu en Europe depuis le Moyen Age ; ni qui ne se retrouve dans les inventaires parisiens des Temps Modernes. Daniel Roche note que les réchauds, grills, broches, lèche-frites, se multiplient à la fin du XVIII^e siècle¹³. Comme Pardailhé-Galabrun, il relève la moins grande fréquence des fourneaux. En revanche, la cuisine de fer blanc, « innovation des années 1750 » d'après Pardailhé-Galabrun, apanage des ménages les plus fortunés selon les deux auteurs, n'apparaît pas dans la colonie. La prédilection pour l'alimentation carnée est confirmée par l'existence au sein de presque toutes les successions des animaux d'élevage. Les bœufs portants, vaches, veaux, moutons, cabris, brebis, oies, canards, poules et coqs d'Inde, les porcins soigneusement décrits (cochons gras, moyens, à l'engrais, châtrés, de lait, grands, petits, les truies, les verrats), les pigeons, sont communément cités. Rares sont les foyers ne possédant pas un poulailler ou un pigeonnier. Cela se confirme, ainsi que nous le voyons par la suite, par le nombre d'objets servant à découper, à trancher. La terrine, récipient servant à cuire et à conserver les viandes, est pourtant rare ; de même, les saloirs sont peu courants. La viande peut être rôtie à la broche ou grillée, cuite dans les marmites et les chaudrons, ou encore être apprêtée dans les tourtières (une dizaine est mentionnée). L'engouement pour les viandes ne permet pas cependant de connaître leur proportion par rapport aux autres mets. Les œufs peuvent être cuisinés de plusieurs manières (deux coquetières seulement sont relevées), et venir en concurrence du poisson pendant les nombreux jours maigres imposés par le calendrier religieux. Certaines successions possèdent des lignes à pêche et des ains. Moins d'une dizaine de poissonnières, accessoire de forme oblongue, sont prisées par les experts. Notons la présence anecdotique de six coquemars (bouilloires à couvercle). L'huile et la graisse sont utilisées pour faire la cuisine. Le sel, parfois « de France », le plus souvent « du pays », se trouve communément dans les cuisines. Il sert aussi à conserver les aliments. Du poivre, des clous de girofle, sont mentionnés. Les frangourins et les alambics sont en usage pour préparer les boissons. Les pilons à piler le maïs, le riz, les pilons à plusieurs trous, les liots à plusieurs mortiers avec des acalous, se trouvent sur les habitations.

Sauf quatre marmites de terre et une petite casserole « de métaille (métal ?) de Chaillot », le fer et le cuivre se partagent ces instruments. La totalité des broches, grills et autres landiers, la quasi-totalité des marmites, des poêles, des chaudières, mais une faible partie des chaudrons et une infime partie des casseroles, sont composés de fer. Le cuivre, cuivre rouge ou cuivre jaune, forme la totalité des réchauds et des poêlons, l'immense majorité des casseroles, une forte proportion des chaudrons. Ce métal, outre qu'il est très malléable et ductile, inaltérable à l'eau et à la vapeur d'eau, présente des qualités esthétiques certaines. L'on peut imaginer les soins qui leur sont donnés, l'éclat qu'ils apportent aux cuisines. Les prix varient selon l'état et le gabarit du matériel.

¹² Françoise Piponnier, in *Histoire de l'alimentation*, op. cit., p. 528.

¹³ *Le peuple de Paris...*, op. cit., p. 147.

Les objets du repas se diversifient en services de table. Les assiettes se comptent par milliers, les écuelles par dizaines. Le conseiller honoraire et procureur du Roy Le Goïc Destourelles possédait 241 « assiettes tant dorées qu'autres couleurs ». Un millier de plats sont énumérés, dont une petite partie de plats bassins, l'un associant une jatte. Les fourchettes – certaines à l'anglaise – semblent moins usitées que les couteaux, dont la quantité trouve à se décliner selon une typologie fort variée. Les priseurs inventorient des centaines de cuillers, dont quelques-unes à soupe ou à ragoût, une cuiller à pot de la fabrique de Chaillot. Ils montrent plusieurs centaines de couteaux de table, certains avec leurs étuis, en se plaisant volontiers à décrire les manches d'or peints de rouge, ciselés en argent, d'os, de bois, de fer, de gayac, d'ivoire, d'argent, de corne ou d'étain. Une petite quantité de fourchettes est « à l'anglaise », dont quelques-unes emmanchées de corne de cerf. Les couteaux peuvent être aussi anglais, flamands, à deux mains, à ressort, fermants, pliants, sans que l'on puisse toujours présumer de leur emploi. Il en est de même des quelques dizaines de jambettes, petits couteaux pliants que l'on porte dans la poche. Mentionnons des jambettes à ressort hollandais. Huiliers, vinaigriers, salières, sucriers, saladiers, de nombreux compotiers, des beurriers ou pots à beurre, quelques écumoières, d'anecdotiques chocolatières et moutardiers, agrémentent aussi les tables bourbonnaises. L'étain, métal inaltérable à l'air, est d'un emploi universel. Il compose en particulier communément les plats, assiettes, cuillers et couteaux de table. Le fer et l'acier se trouvent surtout dans les couteaux et les fourchettes. Les ustensiles étant dûment pesés, le prix de la livre d'étain varie fréquemment, entre 12, 15, 18, 20 sous, parfois jusqu'à 45 sous. Les poteries essaient l'ensemble des couverts et services de table (sucriers, salières, beurriers, écuelles, etc.). La porcelaine, poterie blanche et imperméable, la faïence, poterie de terre, vernissée ou émaillée, se révèlent en général plus parcimonieuses que l'étain. Elles paraissent en général plus courantes dans les ménages aisés. Quelques porcelaines sont de Chine ou du Japon, des faïences de Cadix, de l'Inde ou du Pégou.

Le matériel de l'eau et de la boisson, les contenants, présentent la panoplie la plus ouverte qui soit. L'habitant s'abreuve au moyen de gobelets, parfois assortis de soucoupes, un peu plus rarement de verres, ou encore de « bolles ». Les tasses (à café ou à eau-de-vie), et soucoupes, appareillées ou dépareillées, sont fort usitées. Les bouteilles se comptent par centaines. Il n'est pas rare que des ménages en possèdent plusieurs dizaines. On en a dénombré 400 chez Le Goïc Destourelles. Elles contiennent le vin blanc ou rouge, l'eau-de-vie. L'on dénombre une foule de caves, percées pour recevoir des flacons en quantités disparates (parfois jusqu'à 24) et de gabarits variables. On les remplit de raque du pays, d'eau-de-vie, de malvoisin... Certaines ferment à clef. En 1729, l'on mentionne une cave danoise de 15 flacons. Un peu moins courantes, mais très présentes, sont les canevettes (d'un terme de marine désignant un petit coffre renfermant le vin des officiers), garnies aussi de flacons et renfermant notamment de l'huile. Les jarres, vernies ou pas, petites, moyennes, grandes, sont à profusion. Bien plus rares sont les jarons. Avec ou sans couvercles, vernies, non vernies, de Chine, d'Inde ou de Pondichéry, parfois entourées de rotin, elles renferment de l'huile, du sucre, de l'eau, des olives, du miel. Elles peuvent servir à saler de la viande. Quelques cabarets, parfois vernis en rouge, garnis de gobelets avec leurs soucoupes, sucrier et bouilly, des « copes », pots à l'eau, des barbeaux (bouteilles

de grès), gargoulettes (cruches poreuses permettant de garder la fraîcheur de l'eau), des pichets, des potiches (vases de porcelaine de Chine ou du Japon) parfois emplis de sucre candi, les bandèges garnis de tasses, aiguères, les barbançons, bouilllys, panelles, les flacons renfermant parfois du vin, les fioles pleines de liqueur, sont en usage. Dames-jeannes, futailles, bailles ovales ou rondes, parfois à cercles de fer, parfois avec couvercle fermant à clef, barriques, barils, permettent de stocker les liquides en grandes quantités. Les cafetières, ordinairement de cuivre, sont à profusion, bien plus que les théières. Il y a peu de fontaines, objet de grande capacité servant à stocker l'eau dans la maison. Beaucoup d'instruments portatifs servent à rapporter et à garder l'eau au foyer, où elle sert à la consommation, à la préparation des repas et aux fins ménagères. Est-il possible que les quelques aiguères ou bassins servent à se faire laver les mains par un serviteur avant le repas ? Le verre, ou gros verre, compose uniformément les bouteilles. La terre, la porcelaine, le cristal, la faïence, le grès surtout pour les jarres, sont aussi les matières utilisées.

Le paraître et l'ostentation s'expriment aussi dans les services de table. Pour ce qui concerne notre étude, 67 successions (54 % de l'ensemble) possèdent de « l'argenterie », ainsi qu'elle est dûment énumérée par les priseurs. À minima, les foyers les plus modestes recèlent une tasse, une cuiller ou un gobelet en argent. Beaucoup possèdent des assortiments de fourchettes et de cuillers. Il n'est pas rare que des salières, tasses, cafetières et timbales en argent y soient associées. Le sieur Pierre Auber de Saint-Paul possédait plus de 9,5 k d'argent en diverses cuillers (à soupe, à ragoût, à café, ordinaires), fourchettes, tasse et gobelet, ce qui valait, à raison de 32 livres 8 sols le marc, presque 1 280 livres. Feu Anne Ricquebourg, épouse Henry Hibon, avait de cette sorte presque 5 k d'argent blanc, ce qui faisait 560 livres. Ainsi, cette belle vaisselle peut être exhibée dans les salles de réception, voire dans les vaisseliers dont nous avons relevé quelques exemplaires, ou soigneusement remisee dans des mobiliers de rangement, et sortie pendant les grandes occasions. Elle constitue aussi pour les habitants un moyen de thésauriser.

Il nous manque des éléments sur la gestuelle du repas, la civilité, la manducation et la commensalité. En l'état, les inventaires bourbonnais du XVIII^e siècle ne feraient donc apparaître que peu de différences avec ceux du Vieux-Continent. En ce qui concerne les plantes vivrières, le riz est connu en Europe depuis le Moyen Age, le maïs s'y est très vite acclimaté. La dinde a été adoptée avec une étonnante célérité. Daniel Roche comme Pardailhé-Galabrun montrent aussi la diffusion des nouvelles boissons, le café, le thé. Les mêmes matières composent les ustensiles. Il est certain que les navires de la Compagnie des Indes pourvoient les ménages de toutes sortes de biens d'usage usités en Europe. La colonie se trouve aussi dans une situation géographique privilégiée sur la route des Indes, ce qui la met à même de recevoir des approvisionnements de l'Orient. La jeune colonie commence sans doute à s'individualiser dans sa manière d'appréter les aliments sous les influences africaines et indiennes.

*Albert Jauze est enseignant en Histoire, Docteur en Histoire Moderne,
chargé de cours à l'Université de La Réunion
albert.j@wanadoo.fr*