

QU 302
- 8 DÉC. 2003

nouvelle
revue
neuchâteloise

Le mangeur
neuchâtelois
au temps des
Lumières
(1730-1800)



nouvelle revue neuchâteloise

Ce cahier constitue les nos 79-80 (automne-hiver 2003 – 20^e année) de la *Nouvelle Revue neuchâteloise*.

Publication trimestrielle

ISSN 1012-4012

Administration

Case postale 2754
CH-2001 Neuchâtel

Comité de rédaction

Caroline Calame, rédactrice responsable
Maurice Evard
Michel Schlup

Production

Gilles Attinger, éditeur

Impression

Imprimerie Gessler & Cie SA
20, rue de la Scierie
2013 Colombier

Abonnement pour une année civile

4 numéros: Fr. 40.–

Etranger: Fr. 50.–

Abonnement de soutien dès Fr. 45.–

Sauf avis contraire, abonnement renouvelé d'office

Prix de ce numéro: Fr. 24.–

Compte de chèque postaux: 20-61-6

(Pour s'abonner le versement au CCP suffit, avec
adresse complète lisible)

Couverture

Page 1:

Joseph Reinhart (1749-1829): « Portrait de M. Sulzener, tenancier de l'Hôtel du Faucon, à Neuchâtel, et de sa femme », sans date, huile sur toile, 69×48,5 cm, Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel (Suisse).

Page 4:

Alexandre Girardet (1767-1836): « Fête militaire des trois compagnies de la Ville de Neuchâtel, au Mail, le 28 juin 1796 », aquarelle, Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel (Suisse), détail.

Prochain numéro: La chanson du Maix Rochat

Le mangeur neuchâtelois

R003553180 - 2



Ménagère neuchâteloise revenant du marché.

AVANT-PROPOS

Le mangeur neuchâtelois et quelques voisins au temps des Lumières (1730-1800)

Michel Schlup

Nouvelle Revue neuchâteloise

Cahier spécial offert aux abonnés
à l'occasion du vingtième anniversaire de la
Nouvelle Revue neuchâteloise.

AVEC LE SOUTIEN DE LA
Loterie Romande

AVANT-PROPOS

Si favorable aux lettres, aux sciences et aux arts, le siècle des Lumières ne comble pas l'appétit des hommes, du moins celui des humbles. La terre est avare à cette époque caractérisée par un climat beaucoup plus froid qu'aujourd'hui. Elle ne donne pas, certaines années, le grain nécessaire à la base de l'alimentation de chacun. Entravé par l'assolement triennal, son rendement est médiocre et peine à satisfaire les besoins d'une population qui ne cesse d'augmenter. Il suffit de deux années successives de mauvaises récoltes pour causer une famine meurtrière.

En 1770-1771, la principauté subit ainsi deux années de pénurie qui vident la plupart des greniers et laissent les gens de longues journées sans pain, dès la fin de l'automne. La famine est évitée grâce à des distributions de nourriture organisées par les communautés mais aussi par le recours à des aliments de substitution, comme la pomme de terre, à l'origine d'une véritable révolution alimentaire. Le contrôle que le gouvernement exerce sur les produits de première nécessité, pour permettre notamment à leurs sujets de s'acquitter des cens et redevances, empêche heureusement les abus et l'accaparement.

Pour le plus grand nombre, la table est fruste et monotone. Elle se compose essentiellement de pain et de soupe, du moins jusque dans les années 1770 avant l'apparition de la pomme de terre. Les agriculteurs se contentent généralement des produits de leurs cultures et de leur élevage.

Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, l'autarcie est presque complète dans les régions reculées du pays. Elle s'explique par la précarité des communications mais aussi par le manque d'argent. Celui-ci est rare dans cette société où l'économie est encore fondée largement sur le système de l'échange. Les produits agricoles perçus à titre d'impôts par l'Etat, les communautés ou l'Eglise servent ainsi à payer en partie les salaires des fonctionnaires ou des serviteurs de Dieu. Les maigres ressources procurées par la vente des surplus de la ferme permettent à la ménagère d'acheter les articles de première nécessité qui lui font défaut, et en particulier le sel, seul produit d'importation dont on ne peut se passer, car il est indispensable pour le bétail et le salage de la viande. Il s'achète au marché, dans les foires ou dans les quelques épiceries installées depuis longtemps au chef-lieu et depuis peu dans les grands villages.

Les conditions alimentaires s'améliorent lentement à la fin du siècle avec le développement de la dentellerie, de l'horlogerie et de l'indiennage. Ces trois industries d'exportation, qui occupent plusieurs milliers de personnes vers 1780-1790, facilitent la circulation de l'argent et l'essor du commerce dans la principauté. Elles créent

surtout une prospérité quasi générale qui conduit peu à peu au raffinement des manières dans tous les domaines de la vie sociale et intellectuelle. Cette évolution des mœurs touche naturellement la gastronomie et les arts de la table. Elle concerne en premier lieu les milieux aisés qui aspirent à une nourriture plus fine et plus variée, conforme aux goûts nouveaux mis à la mode par les élites européennes, françaises en particulier. Ceux-ci se procurent à grands frais les produits de luxe, surtout exotiques, qui donnent accès aux saveurs de la grande cuisine bourgeoise, comme les citrons, les cédrats, les amandes ou les olives. Ils prennent l'habitude de boire du café, du thé et du chocolat, dont l'usage engendre de nouvelles formes de sociabilité et enrichit l'art de la table. Cafetières, théières, chocolatières font leur apparition, accompagnées de services et de couverts appropriés pour servir les nouvelles boissons. La table devient un lieu d'ostentation pour les plus riches qui remplissent leurs buffets de vaisselle d'argent et de porcelaine.

La prodigalité qui caractérise la table des grandes maisons patriciennes dès les années 1760 contraste avec la simplicité qui prévaut dans tous les milieux quelques dizaines d'années plus tôt. Sous l'influence d'une Eglise rigoriste et omniprésente, le début du XVIII^e siècle est encore marqué par une grande austérité des mœurs empêchant l'art de la bonne chère. Un mandement publié le 9 juillet 1703 défend ainsi expressément d'organiser des festins lors des baptêmes ou des enterrements.

Les grandes réjouissances familiales – et notamment les mariages – sont par ailleurs les seules occasions, pour le plus grand nombre, de sortir de la grisaille alimentaire. Elles donnent lieu à des festins qui associent parents, amis et voisins. A la fin du XVII^e siècle, les invités y contribuent encore couramment en payant une quote-part, afin d'éviter l'endettement des familles. Les édiles et les notables ont, quant à eux, le privilège d'être invités aux banquets officiels organisés lors du renouvellement d'autorités ou pour marquer un événement politique exceptionnel. L'esprit d'économie, le sens de la mesure, mais aussi l'héritage d'une société habituée à réprimer le luxe, expliquent la rusticité de ces repas. Rien ici qui puisse se comparer avec l'abondance et le raffinement des festins d'apparat servis dans les grandes cours européennes, et même dans certains pays voisins, comme l'évêché de Bâle, où la gastronomie est érigée en art mis souvent au service du pouvoir.

Existe-t-il une cuisine spécifiquement neuchâteloise au siècle des Lumières? Il est difficile de répondre à cette question en l'état actuel de nos connaissances. Les seuls témoignages qui peuvent nous apporter des informations significatives sont les livres de recettes domestiques. Or, très peu nous sont parvenus, et les rares documents que nous possédons n'ont fait encore l'objet d'aucune analyse approfondie. Leur lecture ne nous a pas permis de déceler des caractéristiques très précises et d'identifier des spécialités propres à ce pays, à l'exception peut-être du célèbre extrait d'absinthe dont la recette est déjà connue au XVII^e siècle.

Le sujet de cet ouvrage n'est pas l'histoire de la gastronomie à Neuchâtel au siècle des Lumières et encore moins une histoire de son alimentation. Une telle entreprise

exigerait un immense travail de recherche qui se heurterait toutefois à un obstacle majeur: la carence de sources. La nourriture et les gestes qui l'entourent relèvent essentiellement d'un espace privé, gardé généralement pour soi ou ses intimes. Il en subsiste ainsi très peu de traces, conservées dans des documents trop rares, tels que journaux personnels, correspondances, livres de dépenses, etc.

Les sources que nous avons pu retrouver permettent toutefois de donner un premier aperçu assez réaliste de la table neuchâteloise à la fin de l'Ancien Régime. Leur diversité a dicté le style et la forme de ce petit ouvrage. Nous l'avons conçu d'abord comme une suite d'esquisses, d'études de cas, en mettant en valeur les témoignages qui nous ont paru les plus significatifs. Nous ne nous sommes imposé aucune rigueur dans son élaboration qui s'est faite un peu au gré de nos découvertes. Nous n'avons pas non plus voulu nous borner à un discours exclusivement alimentaire. Il nous a semblé utile parfois de donner le cadre de vie de nos mangeurs.

L'approche que nous proposons ne se résume pas aux frontières étroites de la principauté. Elle intègre en particulier une série de documents exceptionnels concernant La Neuveville, une petite cité aux portes de notre pays. L'étude de ces archives apporte une foule de renseignements sur les mœurs alimentaires de l'Ancien Régime et met en lumière des pratiques qui peuvent avoir eu cours à Neuchâtel.

L'iconographie neuchâteloise sur le boire et le manger au XVIII^e siècle est pratiquement inexistante. Nous ne pouvions cependant présenter notre texte sans illustrations. Celles-ci sont souvent indispensables pour mieux fixer la pensée. Nous avons donc eu recours parfois à des documents suisses et français dont la lecture doit se faire avec prudence. Pour compléter notre iconographie, nous avons chargé Jean-Marc Breguet de photographier des intérieurs et des ustensiles de l'époque.

* *
*

La table des Neuchâtelois présente beaucoup d'analogies avec celle de ses voisins, vaudois en particulier. Nous avons pu le vérifier grâce à la savante étude de François de Capitani: *Soupes et citrons: la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime* (Lausanne, 2002). Cet ouvrage est la première vue d'ensemble sur l'alimentation d'un canton romand. Nous nous y sommes référé à plusieurs reprises dans ce survol pour préciser un certain nombre de points. Quelques historiens neuchâtelois se sont intéressés à notre environnement alimentaire sans cependant y consacrer d'étude générale. Notre ouvrage leur doit beaucoup. Citons en particulier les travaux de Dorette Berthoud, Raoul Cop, Jean Courvoisier, Charly Guyot, Fernand Loew, Rémy Scheurer, et, pour la table de Rousseau, Frédéric-S. Eigeldinger.



L'âtre d'une demeure seigneuriale avec sa crémaillère
et ses brillants ustensiles.

LES BANQUETS DU POUVOIR

La réception du gouverneur de Bézuc à La Brévine en juillet 1738¹

En juillet 1738, la Communauté de La Brévine est en émoi. Elle vient d'apprendre que le nouveau gouverneur de la principauté, Philippe de Brueys de Bézuc (1682-1742), entreprendra une grande tournée dans les Montagnes qui le mènera aussi au Locle et à La Chaux-de-Fonds. Comment recevoir cet illustre personnage ? Convient-il de le traiter, autrement dit de le restaurer et de le loger ? Avant toutes choses, on s'informe des intentions du Locle et de La Chaux-de-Fonds. Ces deux communes, apprend-on, se proposent de traiter le représentant du roi de Prusse ainsi que toute sa suite. Dès lors, impossible pour les Bréviniers de se soustraire à cette obligation, de se distinguer des autres communautés. Il s'agit d'« éviter toute division et bigarrures entre elles, surtout dans les circonstances présentes, où la Bourgeoisie a besoin d'être dans la faveur & les bonnes grâces de Monseigneur le Gouverneur ». Mais la décision de traiter le gouverneur, prise à la pluralité des 79 voix, est combattue par quelques fortes têtes : « Il y en avoit deux qui vouloient qu'on prit les fraiz à la bourse commune du Locle, une voix de ne traiter personne de Neûchâtel & une de traiter bien peu de gens ; et 10 voix qui étoient de ne traiter personne. » En s'engageant dans cette dépense voluptuaire, les communiens espèrent au moins obtenir en retour quelques avantages, en l'occurrence l'exemption de l'éminage (droit seigneurial de percevoir un tantième des grains mesurés et vendus à la halle) jusqu'à la construction d'une halle aux grains en sorte qu'« on ne puisse pas exiger le droit d'éminage pour les graines qui se vendront chez les particuliers du village & ailleurs ».

On se montre toutefois prudent et économe : la réception devra se faire de « manière honnête, sans profusion et excès » et on veillera que « personne ne s'introduise dans ce repas que ceux que Monseigneur le Gouverneur aura nommé pour être de sa suite ». La Générale Communauté décide toutefois d'y associer le maire Montandon, soit le représentant du prince dans la circonscription, son suppléant, le lieutenant Matthey-Doret, et un des deux gouverneurs de la commune.

Le marché conclu avec les cabaretiers

La préparation de la réception est confiée à plusieurs communiens chargés de « marchander avec les cabaretiers qui voudront traiter ».

Comme la plupart des villages de la principauté, La Brévine dispose apparemment d'un ou plusieurs cabarets (débits de vins et de liqueurs) et sans doute d'une auberge (établissement qui a le droit de loger des hôtes et qui bénéficie d'un octroi de schild, soit la permission d'accrocher une enseigne ou schild à sa façade). Cabarets et auberges sont alors au centre de la vie politique, sociale et judiciaire de la Communauté. Certains sont aménagés dans les hôtels de ville où des tenanciers, nommés par les autorités, sont chargés de l'entretien des locaux et de la préparation des repas officiels².

La préparation d'un banquet dans un lieu aussi retiré que La Brévine n'est pas une mince affaire. Elle exige le savoir-faire de cuisiniers et de pâtisseries qu'on ne trouve pas aisément dans les campagnes. Elle nécessite aussi des produits que la paysannerie locale ou l'épicerie de village – si elle existe – ne peuvent fournir. De nombreux articles, tels que de simples



Débitant des boissons alcoolisées, l'auberge est aussi un cabaret. Ce dernier est signalé par un bouquet de verdure ou, dans les Montagnes, par un petit sapin.

fruits ou des dragées, doivent être commandés au chef-lieu. On ne sait comment les cabaretiers pressentis, manifestement de La Brévine, s'acquitteront de leur tâche. On précise cependant que deux cuisinières de Neuchâtel se trouvent alors à La Brévine. Sont-elles recrutées pour préparer les repas? C'est à elles, en tout cas, que l'on doit la composition des deux menus indiqués ci-après.

Les frais de repas consentis par la Communauté sont spécifiés dans le contrat. Les cabaretiers rece-

vront: « pour le 1^{er} repas & la couche 7^l 6^s par tête » – soit 30 batz³; « pour le 2^d repas, s'il y en a un, 3^l 9^s par tête » – ou 15 batz; « pour les valets & domestiques, 10 batz par tête par chaque repas; pour les chevaux, en leur fournissant à chacun demi émine d'aveine & pour la nuitée 6 batz par cheval ». La dépense est raisonnable. Pour un banquet ordinaire, on compte alors entre dix et vingt batz par personne. A la même époque, Jean-Henry Philippin, le tenancier du Singe, à Neuchâtel, demande 19 batz par tête pour régaler la Compagnie des Tonneliers⁴. Aucune comparaison possible, bien sûr, avec le prix d'un repas ordinaire dans une auberge de campagne, qui oscille entre 2 et 3 batz auxquels il faut ajouter 2 batz pour la nuit. On convient que le déjeuner fera l'objet d'une facture séparée, de même que le thé et le café.



Les pâtés, les tourtes, les entrées, les desserts relèvent du pâtissier.



Le cabaret, un univers typiquement masculin.

Mesurer ces montants à l'aune de nos francs est une entreprise délicate, car les biens et les services qui constituent des éléments de comparaison n'ont pas la même valeur ni la même signification d'une époque à l'autre. En mettant en parallèle les salaires de quelques corps de métier (domestiques, pasteurs, enseignants, etc.), on peut cependant se risquer à quelques équivalences monétaires qui nous permettent d'attribuer au batz neuchâtelois une valeur oscillant entre cinq (vers 1740-1750) et trois francs d'aujourd'hui (vers 1780-1790).

Il est de bon ton alors d'agrémenter un repas officiel avec de la musique. Malgré leur propension à la parcimonie, les communiers de La Brévine se résignent à cette dépense supplémentaire, profitant de la présence dans le village de quatre musiciens: ces derniers sont engagés « pour jouer des instruments, & du cor de chasse pendant les repas ou déjeuner de Mon-

seigneur le Gouverneur, puisqu'ils ne demandent que 20 batz par tête comme on l'a appris ». On espère cependant pouvoir encore « leur en rabattre ». De plus, un peu surnoisement, on décide de ne leur « rien donner à manger, ni à boire ». Finalement « l'on fit marché pour 17^l 6^s pour les 4 ».

Le plan des repas

Voici la composition des deux banquets telle qu'elle est établie par nos deux cuisinières neuchâteloises:

POUR LE SOUPER

1^{er} Service.

4 plats poisson au court bouillon.

4 plats jardinage fin.

8 plats ragoûts.

2^d Service.

4 plats rotis gros & menus.

4 salades.

3^e Service.

Le même dessert qu'au diner ci-après

40 bouteilles de vin aussi bon qu'on pourra.

POUR LE DÎNER

1^{er} Service.

4 soupes, 4 bouillis, 4 plats, ou tourtes, 4 plats jardinage, 4 plats de poissons, 4 plats de ragoûts.

2^d Service.

2 plats de poulets, 2 plats de pigeons, 2 lièvres, 2 longe de veaux, ou quartiers de moutons, 2 plats artichaux à la sauce, 4 plats d'écrevices, 4 salades, 4 langues.

3^e Service. Collation⁵

4 plats biscuits, 4 plats lécrelet, 4 plats de biscotins, 4 plats de cerises, 4 plats dragée, 4 tourtes aux raisins confis, du bon fromage, 4 plats pralines.

et pour la suite. 6 plats par cheval,
que si les chevaux ne couchent pas
de l'ordinaire du point de 6 plats, et l'on
se commande pour l'amine qu'il
fournira, pour le thé, café, etc.
deux ou trois heures, mais qu'on
fournisse ce qu'il fournira, afin
qu'on lui paye ce qui sera raison-
nable pour tout ce qu'il aura four-
ni pour ce déjeuner.
Voici le plan du traicte, tel que
les députés l'ont tiré, de deux ou
trois heures, tel qu'il est à la
Brévine.

Pour le dîner. 1^{er} service.

4 plats poisson au court bouillon.

4 plats jardinage fin.

4 plats gros et menu. 8 plats ragoût.

2nd service.

4 plats gros et menu.

4 plats. 3rd service.

Le menu de port, qu'on dînera à la

table. 10 bouteilles de vin avec

bon qu'on nourra.

Pour le dîner. 1^{er} service.

4 soupes, 4 bouillies, 4 plats, ou

courtes, 4 plats par ménage, 4 plats

de poisson, 4 plats de ragoût.

2nd service.

2 plats de poisson, 2 plats de ragoût, 2

plats de veau, ou qu'on dînera

montrons, 2 plats d'artichaut à la sauce,

4 plats d'écrouelles, 4 plats de langues.

3rd service. Collation.

4 plats biscuits, 4 plats de croûtes, 4

plats de biscottes, 4 plats de sorbets,

4 plats de dragées, 4 plats aux saucisses,

confis, du bon fromage, 4 plats de pain.

A. Montandon

Pour des services, ou
joueurs.

De Dimanche. 2nd juillet. 1738.

Président Monsieur Montandon

Maire des Chaux, des Taliers en l'es

emblée de Commerce, nous avons

l'honneur de vous faire la relation

du procès, que les 10 députés ont fait

avec le 3rd d'entre eux, l'abbé, le

quel a été approuvé de la Communauté

pour le traicte à faire à Monsieur

le Gouverneur de la suite.

Le plan des repas destinés au gouverneur de Bézuc tel qu'il est consigné dans le registre des délibérations de la Commune de La Brévine.

Exceptionnel dans nos archives gastronomiques qui sont d'une extrême indigence, ce document fournit des renseignements précieux sur le type de mets servis dans la principauté lors de grandes occasions, mais aussi sur l'ordonnance d'un grand repas. Certes, il nous manque certaines informations. De nombreux mets ne sont signalés que par un nom générique: «plats de poisson», de «jardinage» (soit des légumes), de «ragoût», etc. Il faut dire qu'il ne s'agit ici que d'un plan, d'un projet où il n'est pas nécessaire de remplir avec précision toutes les cases alimentaires. Il importe d'abord de régler l'ensemble en respectant un minimum de règles en usage dans le grand monde où règne alors le «service à la française».

Le service à la française⁶

Dans ce système, et à cette époque, les repas sont distribués en plusieurs services. Un repas classique en comporte trois, les deux premiers préparés à la cuisine, le troisième – le fruit ou dessert – à l'office. En principe, chaque service propose le même nombre de plats. Aucun plat n'est desservi sans qu'il soit remplacé par un autre. La table est entièrement débarrassée à l'issue des services qui concernent la cuisine. La table est un spectacle qui doit réjouir tous les sens, et d'abord la vue. Elle fait ainsi l'objet de mille soins. Les plats et les couverts sont disposés selon des principes géométriques et par ordre de taille. Les gros

plats occupent la partie centrale. Les assiettes des convives sont placées tout autour de la table. Les grandes tables sont généralement décorées dans leur partie centrale par des paniers de fruits, des corbeilles de fleurs, des candélabres, des figurines en sucre ou en porcelaine, etc. La décoration de la table est particulièrement soignée au moment du dessert, où on joue avec des compositions de fruits ou de fleurs. Sur les tables d'apparat trônent généralement un ou plusieurs surtouts ou dormants soit des pièces d'orfèvrerie en argent ou en vermeil reproduisant des scènes ou des objets de tous genres. Ces pièces d'ornement sont parfois garnies de fruits (cf. *Grande Encyclopédie*) ou tiennent lieu d'huilier, de sucrier et de poivrier (*Dictionnaire de Richelet*). Le premier service est souvent dressé avant l'arrivée des convives afin de créer la surprise.

Les mets ne doivent pas être répétés à moins qu'il ne s'agisse de très grands repas.

Placés, les convives se servent d'abord des plats qu'ils peuvent atteindre. S'ils veulent goûter à un plat éloigné, ils doivent recourir à un serviteur ou à leur domestique.

Le service de la boisson obéit aussi à un véritable rituel. Dans ses mémoires, la marquise du Pin en donne une description très précise qui se rapporte au règne de Louis XV : « Dans ce temps-là, toute personne ayant un domestique décentement vêtu se faisait servir à table par lui. On ne mettait ni carafe, ni verres sur la table. Mais, dans ces grands dîners, on posait sur un buffet des seaux en argent contenant des bouteilles de vin d'entremets, avec une verrière d'une douzaine de verres, et ceux qui désiraient un verre de vin d'une espèce ou d'une autre l'envoyaient chercher par leur domestique. Celui-ci se tenait toujours debout derrière la chaise de son maître, une assiette garnie d'un couvert à la main, prêt à changer ceux dont on se servait. »⁷

Rituel sophistiqué dont les subtilités nous échappent encore malgré les études fouillées de Jean-Louis Flandrin, le service à la française joue un rôle essen-

tiel dans la magnificence de la table de l'Ancien Régime. Mais il présente un inconvénient majeur en laissant les mets chauds trop longtemps exposés. Ceux-ci refroidissent et présentent ainsi moins d'attrait pour les convives. Ce défaut est une des raisons du remplacement progressif du service à la française par celui « à la russe » au cours du XIX^e siècle. Dans ce type de service, que nous connaissons aujourd'hui, les mets sont présentés successivement, et les plats chauds passent d'un convive à l'autre.

Contenu des services et ordre de succession des mets

S'ils peuvent varier suivant les régions et les sensibilités culinaires, le contenu des services et l'ordre de succession des mets dans le service à la française obéissent à un certain nombre de règles. L'usage le plus répandu commande alors de servir les *potages*, les *hors-d'œuvre*, les *relevés* et les *entrées* au cours du premier service; de présenter les *rôts*, les *salades* et les *entremets* dans le second, et de réserver le troisième au *fruit* autrement dit au *dessert*. Les potages « du bouillon et du pain mitonnés ensemble » ouvrent habituellement le repas. Ils sont servis par le maître de maison auquel il appartient aussi de découper la viande ou de préparer le poisson. Sitôt consommés, les potages sont desservis pour faire place à de grosses pièces de viande ou de poisson. Ces plats ont pour fonction de « prendre la relève » des potages, d'où leur nom de « relevés ». Le morceau de viande est souvent du bœuf bouilli. Il arrive cependant que le relevé soit un autre plat, par exemple un jambon à la broche. Petits mets légers, servis dans des plats plus modestes que les entrées, les hors-d'œuvre sont dégustés ordinairement pendant que le maître de maison s'affaire à découper le relevé. Dans cette catégorie de mets, on trouve, par exemple, des allumettes de palais de bœuf, des langues de mouton à la broche, des rissoles ou de petits pâtés. Précisons

This engraving depicts a magnificent interior, possibly a stage set for an opera or a grand hall. The architecture is highly detailed, featuring a large, curved wall with a prominent archway on the right containing a statue. The floor is covered with a patterned carpet, and the ceiling is adorned with intricate designs. The overall style is classical and highly detailed, characteristic of 18th-century architectural engravings.

Instructions pour ordonner des repas reglez tant en gras qu'en maigre

Il faut d'abord sçavoir la quantité de personnes qu'on a à traiter; le couvert se met à l'ordinaire; ce n'est pas une science qui doive ici nous arrêter pour en donner des instructions; il est bon de sçavoir seulement qu'en terme de Cuisine, il y a les *entrées* qui font le premier service après les potages.

On sert ordinairement pour *entrée* les tourtes à la viande, ou au poisson, les pâtés qui se mangent chauds; les ragoûts, les hachis, tout ce qui se rotit sur le gril, comme boudins de toutes sortes, andouilles, saucisses, fricassées de toutes manières, bœuf à la mode, & autres viandes qu'on sert chaudement.

Il y a le *rôt* qui est le second service; c'est là que se servent les grosses viandes roties à la broche, ce qui s'appelle le *gros rôt*, le *menu rôt* sont les volailles, & autres oiseaux & menu gibier roti.

L'*entremets* est ce qu'on sert entre le rôt & le fruit ou dessert, comme on voudra dire; ce service est rempli ordinairement de tourtes de pâtisserie en maigre, de jambon, de pâtés froids, de blanc-manger, d'asperges, artichaux, morilles, toutes sortes de marinades, & de bignets, langues fourées & parfumées, viandes froides roties à la broche, & grillées sur le gril, petits pois, champignons de toutes manières, truffes, pieds & oreilles de cochon, soit frites ou autrement.

Le *fruit* appelé communément le *dessert*, est le quatrième service, c'est-là où paroissent les fruits selon les saisons, les confitures sèches & liquides, pâtes de fruits, biscuits, macarons, massepains, & compotes de toutes sortes; ainsi que les fromages & autres pâtisseries, comme gâteaux, gauffres, darioles, flans & autres choses de cette nature.

Il y a encore dans les repas les *hors d'œuvres* qui sont des plats qui se servent aux trois premiers services, comme non nécessaires pour l'ordonnance & l'économie du repas, mais pour en augmenter le nombre, pouvant fort bien s'en passer, sans pour cela que ce repas manque dans les règles. On sert pour *hors d'œuvres* dans les premiers services des ragoûts qui conviennent aux entrées, & dans l'entremets des plats qu'on a coutume d'y servir, le rôt n'est point accompagné de hors d'œuvres; & on y sert pour l'ordinaire des salades.

Tiré de: Liger, *Ménage des champs et de la ville ou Nouveau cuisinier françois accommodé au goust du Tems*, Paris, Au Palais, Chez Paulus-du-Mesnil, 1729, pp. 563-566.

ici que la place et la fonction des hors-d'œuvre varient selon les traités culinaires. Dans le *Ménage des champs et de la ville* de Liger, ceux-ci se maintiennent durant les trois services de cuisine (voir ci-dessus). Petits plats plus consistants que les hors-d'œuvre, les entrées sont pour la plupart des apprêts en sauce, en ragoût: une queue de bœuf en matelote, une épaule de mouton à la sainte Menehoult ou un canard en hochepot.

Les rôts constituent la partie principale du repas. Le terme de rôt est réservé aux viandes rôties. Mais

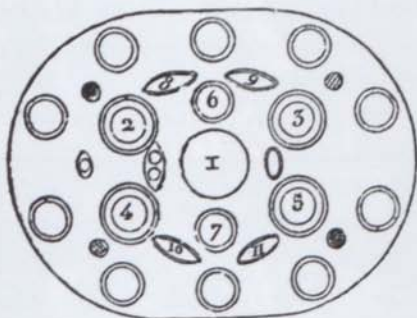
pour avoir droit à cette appellation, la viande doit être bardée ou piquée de lard. Une viande piquée d'estragon ou de céleri ne peut figurer au service des rôts, elle est reléguée au niveau des entrées.

Le rôt n'est pas nécessairement une grosse pièce de viande. Un beau caneton, un pigeon de volière ou un faisan peuvent très bien remplir cet office, de même que de petits oiseaux fins et délicats, tels que bécasses, perdreaux, grives ou ortolans. On parle alors de petits rôts. Intimement associées aux rôts, les salades sont comme aujourd'hui « des herbes qui se mangent avec

Service à la française, dispositions de la table *

La figure ci-après fait voir la disposition des plats pour un repas de 8 à 12 couverts. Ils doivent être placés avant l'entrée des convives dans la salle [...].

Le potage se place au milieu: aussitôt servi, la soupière est remplacée par le relevé qui, si ce n'est pas tout simplement « le bouilli avec du persil autour », doit être une pièce qui marque par son importance au milieu des entrées, comme le président d'un congrès.



Quatre entrées, nos 2, 3, 4, 5, deux hors-d'œuvre chauds nos 6, 7, et quatre hors-d'œuvre froids, nos 8, 9, 10, 11, peuvent suffire à une table de 8 à 12 couverts.

Ces plats doivent être choisis de manière à contenir tous les goûts et doivent faire opposition les uns aux autres, par leur nature, comme par la couleur de leurs sauces [...]. Aux deux côtés du potage se placent la saucière et l'huilier.

Cette table de 14 à 20 [...] couverts (nous ne disons pas de treize à 20), que l'on peut augmenter autant que l'on voudra, en ajoutant des entrées et des hors-d'œuvre, présente au milieu le surtout; les nos 1, 2 sont des potages différents que l'on remplacera par 2 relevés, l'un de viande et l'autre d'un beau poisson au bleu. Les nos 3, 4, 5, 6 sont des entrées; les

nos 7, 8 des hors-d'œuvre chauds, et les nos 9, 10, 11, 12 des hors-d'œuvre froids. Les nos 13, 14 sont la saucière et l'huilier.

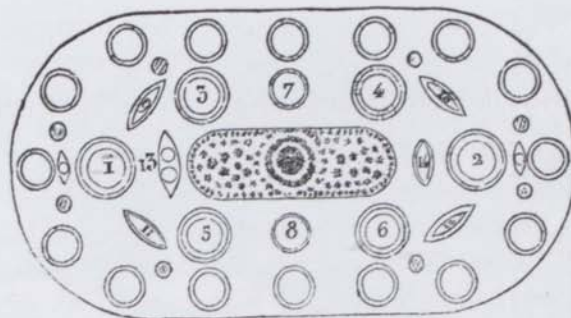
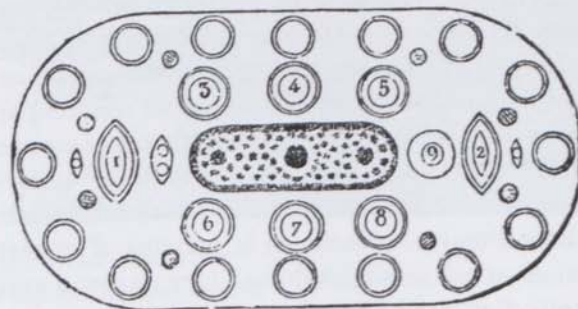


Table de 14 à 20

Service des rôtis dit aussi d'entremets

Dans la table préparée pour 14 à 20 ou 24 personnes, il y a 2 plats de rôtis nos 1 et 2, l'un d'une grosse pièce de viande rôtie, de volaille ou de gibier, et l'autre d'un



poisson au bleu; les 6 entremets nos 3 à 8 devront être variés [...]. Le no 9 est une salade avec l'huilier pour correspondant.

* Tiré de: Audot, *La cuisinière de la ville et de la campagne*, Paris, Audot, 1835, pp. 44-49.

le vinaigre, tant feuilles que racines. Les plus en usage sont la laitue, la chicorée blanche & sauvage, le pourpier, la pimprenelle, le cresson, le cochelearia, le cerfeuil, l'estragon, & toutes les plantes antiscorbutiques » (*Grande Encyclopédie*).

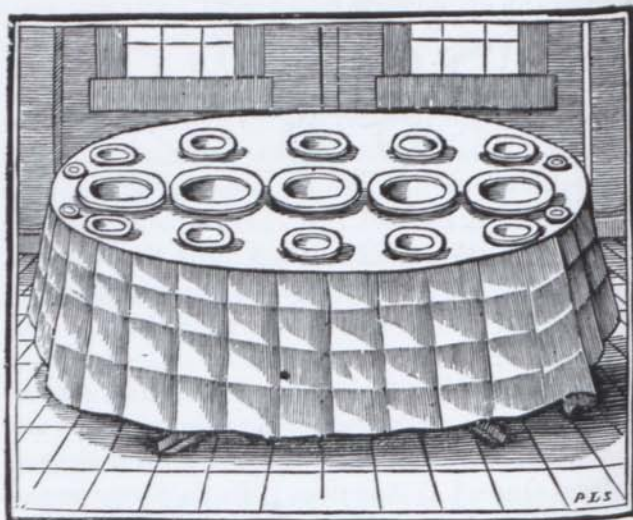
Consommés entre le rôti et le dessert, les entremets correspondent à une catégorie de plats extrêmement variée, chauds ou froids, salés ou sucrés. Se rangent sous cette appellation, parmi d'autres, des plats de légumes, des omelettes, des crèmes ou des gâteaux.

Quant au dessert, il est constitué de fruits, de pâtisseries, de crèmes glacées et même de fromages. Les fruits sont servis crus ou cuits, sous forme de tartes, compotes ou confitures.

Les traiteurs de La Brévine et le service à la française

Pour l'essentiel, on s'aperçoit que le dîner prévu pour la visite du gouverneur s'apparente aux normes culinaires françaises alors en usage. Il comprend trois services. Le premier s'ouvre, comme il se doit, par du potage, soit ici quatre soupes (terme usité pour potage dans nos régions, considéré comme vulgaire par le *Dictionnaire de Trévoux*), qui sont relevées par quatre bouillis. Les autres mets de ce premier service – tourtes, jardinage, poissons et ragoûts – appartiennent manifestement à la catégorie des entrées et des hors-d'œuvre. Notons ici la présence d'un plat de poissons qui serait inhabituel dans un menu gras français. En France, le poisson est réservé aux menus maigres, sans viandes, servis pendant le jeûne de Carême imposé par l'Eglise catholique. Cette période d'abstinence de 46 jours commence le Mardi gras et se termine le jour de Pâques. Elle est toute-fois adoucie à la mi-carême, 20 jours avant Pâques, qui correspond au temps du gras dans le maigre. Dans nos régions, peu influencées par cette pratique, viande et poisson sont souvent associés.

Bien qu'on ne dispose d'aucune indication sur l'ap-
prêt des viandes servies au second service, il semble évident que nous avons affaire ici à des plats de rôtis, du moins en ce qui concerne les poulets, les pigeons, les lièvres et les longes de veau ou quartiers de mouton. Ces viandes sont accompagnées, comme il se doit, de salades. Quant aux « artichaux à la sauce » et aux « plats d'écrevices », ils constituent à l'évidence des entremets. Les quatre plats de langue ont apparemment aussi cette fonction quoique la *Cuisinière bourgeoise* les range, quelques années plus tard, dans la catégorie des entrées et des hors-d'œuvre. Consacré aux desserts, le troisième service est conforme à la tradition : il propose surtout des plats sucrés, des fruits frais, des biscuits et des tartes, sans cependant exclure le fromage.



« Modèle pour une Table de vingt-cinq Couverts, servie à cinq grands Plats, dix moïens & quatre petits. »

Le souper est bien plus modeste que le dîner : seize plats au premier service au lieu de vingt-quatre ; huit plats au second au lieu de vingt-deux. En revanche, le service de dessert est identique : vingt-huit plats, ce qui est considérable. Contrairement au dîner, assez



Fiévreuse activité autour d'une grosse pièce rôtie à la broche dont la graisse et le jus sont soigneusement recueillis dans une grande lèche-frite.

équilibré au niveau du nombre de plats par service (24, 22 et 28), le souper manque manifestement d'unité et d'harmonie (16, 8 et 28). Il ne propose aucun potage, ce qui peut sembler un paradoxe, «souper» faisant évidemment allusion à la «soupe». Relevons toutefois que certains manuels de cuisine,

par exemple la *Science du maître d'hôtel cuisinier* (édition de 1789) de Menon, n'inscrivent aucun potage au souper.

Pour conclure le repas, on servira du thé et du café, ce qui est alors loin d'être commun, même sur les bonnes tables bourgeoises.

La lecture de ce plan de repas nous laisse bien sûr sur notre faim. Quelle sorte de potages servira-t-on ? Quel « jardinage », autrement dit quels légumes proposera-t-on au gouverneur et à sa suite ? Quelles espèces de poissons quels ragoûts ? Et surtout comment tous ces plats seront-ils apprêtés ? Quels vins offrira-t-on pour accompagner les plats ? Quel genre de couvert mettra-t-on sur la table ? Heureusement, les documents ne sont pas tous aussi lacunaires. Certains repas que nous évoquerons plus loin nous permettront de donner des réponses précises à ce genre de questions.

On ignore combien de personnes seront finalement traitées. Mais si l'on admet une moyenne de deux plats par convive, ce qui est la norme préconisée dans les traités culinaires, on peut en estimer le nombre à une trentaine environ.

La Générale Communauté prévoit d'offrir au gouverneur un souper, un dîner et un déjeuner. Avec le déjeuner, un seul repas sera finalement servi au gouverneur, apparemment le souper, soit le plus économique selon le plan des deux cuisinières. Les frais des deux repas, outre ceux occasionnés par le traitement des valets, des domestiques et des chevaux, se monteront à 1751 batz et 3 crutzers ou 437 livres 11 gros et 3 deniers. C'est une somme importante, mais pas excessive. Elle semble correspondre aux termes du marché passé avec les cabaretiers. Elle sera acceptée par la Communauté.

Les communiens de La Brévine font, à n'en pas douter, un grand effort pour recevoir dignement le gouverneur. Les deux repas qu'ils organisent représentent un luxe qui contraste avec la simplicité de leurs habitudes alimentaires. Et pourtant, ils sont bien modestes et rustiques en regard des dîners fins servis dans les pays voisins lors de grandes occasions. Pour autant que nous puissions en juger d'après l'esquisse des deux cuisinières, ils se composent de mets ordinaires réalisés, pour la plupart, à l'aide de produits du pays. La simplicité se marque surtout au niveau du dessert : celui-ci se résume à des friandises tradi-

tionnelles (leckerlis, biscotins), des plats sans surprise (plats de cerises) ; il est surtout dépourvu de toute préparation savante (glace, mousse) et de fruits exotiques (oranges).

Biscotin

« Prenez demi livre d'amande et demi livre de sucre, pilez vos amandes grossièrement sans y rien mettre ; en les pillant vous tamiserez votre sucre et vous le mettrez avec les amandes ; vous prendrez trois blancs d'œuf, bien frais que vous battrez tout ensemble, il ne faut pas beaucoup battre la pâte, si vous y voulez du citron, ou de l'eau de fleurs d'orange vous y en mettrez, mais il faut observer que trop de cette dite eau les empêche de se lever. Pour les cuire vous les mettrez sur du papier de la grosseur que vous les voudrez. Si vous voulez dans la tourtière ou au four, si vous avez le temps de faire la pâte à l'avance vous ferez bien, ils se relèveront mieux 8 ou 10 heures ce n'est pas trop. »

Préparation tirée du « Recueil de toutes sortes de recettes & compositions de ma fasson », manuscrit de la famille de Pierre (XVIII^e-XIX^e siècles), p. 52.

La répétition des mêmes mets, admissible dans le cas de grands banquets réunissant une centaine d'invités, est bien sûr un manquement à la règle, une faute de goût. Ici, elle est sans doute dictée par la nécessité d'épargner la dépense. Mais elle pourrait aussi s'expliquer par la difficulté de se procurer des mets diversifiés. Les traiteurs de La Brévine se sont peut-être rachetés par une cuisine raffinée, en préparant des sauces subtiles, qui sait ?

Réputé pour son affabilité et sa bienveillance, Bézuc s'accommodera fort bien de ce traitement. Selon les textes, il repartira « fort satisfait des honnêtetés que cette communauté lui avaient faites » en assurant les Bréviniers qu'il interpellerait lui-même le Conseil d'Etat au sujet de l'exemption du droit d'éminage.



Cuisinière française. Caricature
anglaise.

Un banquet d'une cour de justice (1737)

Les repas offerts au gouverneur de Bézuc ne sont pas les seuls banquets officiels de cette époque, dont nous avons conservé le souvenir. Nous en connaissons d'autres grâce aux comptes des communautés. Il s'agit le plus souvent de repas servis à de hautes personnalités, ou organisés en l'honneur d'une élection de fonctionnaires. Cependant, leur signalement est généralement plus sommaire. Il se réduit le plus souvent à une liste des mets et à la dépense qu'ils ont entraînée.

Voici par exemple le menu assez copieux servi le 2 novembre 1737 à l'occasion d'une élection de membres de la Cour de justice de la Côte⁸

	Batz
Soupe, bouilli, oreilles et pieds de cochon, le tout	18
Chicorée, etc.	8
Tourte	12
Saucisses et côtelettes	8
Poisson	35
Langue de bœuf	5
Pâté	16
Jambon rôti.	12
Longe de veau	10
Grives et pigeons	25
Gigot de mouton	5
Deux oies	12
Poires frites	6
Salade	4
Tarte	12
Biscuits	12
Pralines	7
Brisselets	7
Beignets	10
Fruit	4
Châtaignes	4
Pain	12
Dix bouteilles de vin rouge	35

Quatorze de vin blanc	42
Sept pots vin nouveau avec l'absinthe	21
Pour les chevaux avec l'avoine	7
Déjeuner du sautier	2
Nappes, serviettes et chandelles	6
Total	357

Quoique la composition du repas ne soit pas précisée, on peut la reconstituer sans trop de peine, d'autant que la succession des mets dans la liste correspond grossièrement à l'ordonnance du repas. On commence naturellement avec le potage et le bouilli qui le relève. Chicorée, tourte (certainement à la viande), saucisses et côtelettes (sans doute sur le gril); poisson, langue de bœuf et pâté représentent certainement des hors-d'œuvre et des entrées. Ces premiers plats forment le premier service. La longe de veau, les grives et les pigeons, le gigot de mouton, les oies sont présentés au second service, sous forme de rôts, accompagnés de salades. Suivent ensuite les desserts qui constituent le troisième service, sous forme de tarte, biscuits, pralines, brisselets, beignets et fruits.

Les vins blanc et rouge sont certainement des vins locaux. Le « vin nouveau avec l'absinthe » correspond sans doute au vin d'absinthe, un breuvage qu'on apprécie beaucoup dans nos campagnes, et qu'on offre peut-être en guise d'apéritif.

Hormis la mention de nappes et de serviettes qui sont les accessoires obligés de tout repas distingué, on ignore à nouveau tout de la manière dont le repas a été servi.

Les prix donnent quelques indications intéressantes sur le coût des produits: 6 batz pour une oie, 10 pour une longe de veau. Ils mettent en évidence la cherté de certains plats, dont on ignore l'importance, il est vrai: 25 batz pour des grives et des pigeons et 35 batz pour le poisson.

Le coût d'une bouteille de vin rouge (mais quelle est sa contenance exacte? Peut-être 0,95 litre puisque deux bouteilles de Neuchâtel font un pot, soit

1,90 litre) s'élève à 3,5 batz et celui d'une bouteille de vin blanc à 3 batz. Il s'agit, à n'en pas douter, de vins du pays. Un pot de vin d'absinthe, soit 1,90 litre, revient à 3 batz également.

Etablie à Peseux, la mairie de la Côte dispose d'un tribunal de douze juges. Il est peu probable cependant que ce repas n'ait réuni qu'une douzaine de convives, si l'on considère la quantité importante de vin consommée et surtout le coût total du repas: 357 batz. Une dépense de 20 batz par dîneur (cf. plus haut) représente déjà une somme importante. Ce banquet a sans doute été partagé par une vingtaine de personnes.

Vin d'absinthe

On concassera 5 à 6 grosses poignées de *sommités d'absinthe*, cueillies en fleur et qu'on aura fait sécher à l'ombre, on les mettra dans un tonneau en y ajoutant 2 onces cannelle & 1 once clou de girofle, le tout concassé et on remplira le baril d'environ un setier vin doux soit mout blanc, on le mettra à la cave sans le bondonner et lorsqu'il aura cessé de fermenter, on le remplira de vin blanc et on le bondonnera.

Ce vin est excellent pour fortifier l'estomac et pour donner de l'appétit. On l'ordonne le matin à jeun dans les palles couleurs & pour procurer les règles; il tue les vers. La dose est d'un verre de cabaret le matin à jeun, dont on fait usage 12 à 15 jours de suite.

« Livre de cuisine », anonyme, vers 1780-1800, provenant de la Bibliothèque de Pury, Hauterive, p. 236, BPUN, ms A 220.



Réception d'un gouverneur à La Chaux-de-Fonds, en 1755

Il arrive aussi que les banquets soient évoqués par des particuliers dans leur journal personnel. Abram-Louis Sandoz⁹, beau-père de Pierre Jaquet-Droz, mentionne ainsi les repas servis à l'occasion de la venue du gouverneur George Keith à La Chaux-de-Fonds, les 14 et 15 juillet 1755, tout en donnant d'autres détails sur la réception organisée par la Communauté. Il est prévu ainsi de venir à la rencontre de Milord Maréchal avec « une cavalcade bourgeoise » composée de dix-huit cavaliers; de fabriquer un « chandelier portant quinze chandelles pour une pyramide dessus la porte d'entrée pour l'illumination »; de se procurer des vins liqueurs pour « abreuver son Excellence » qui ne boit que ce type de vins.

La rencontre a lieu près la Borne au-dessus du Mont-Sagne. Milord Maréchal passe ensuite les troupes en revue à Boinod. Curieusement, il dîne seul, sous une tente, de mets fournis par un certain Sagne de Boinod, tandis que les députés de la Communauté se contentent de pain, viande, fromage et vin. Arrivé à La Chaux-de-Fonds vers 5 heures, Milord est logé chez un marchand, Abram Sagne. Il participe apparemment au souper, dans une auberge de la place, qui réunit sa suite, les officiers, quelques édiles et une dizaine d'étrangers: « On y a servi du poisson, du rôti et salade, tourte et beignets, etc. Vers dix heures tous sont sortis voir les illuminations. Chez nous, il y avait une pyramide au-dessus des portes de dix-huit chandelles, chaque fenêtre du bas en avait six, le premier étage quatre et au dôme une. Nous sommes venus ensuite nous coucher et auparavant M. le maire a fait éteindre l'illumination. »

Les menus des dîners officiels ne varient guère jusqu'à la fin du siècle. Ils commencent généralement par des potages et le traditionnel bouilli, associent volontiers la viande et le poisson en entrées, et proposent surtout de la volaille et du petit gibier comme rôtis. Peu élaboré, le dessert se réduit le plus souvent à quelques plats de biscuits et de fruits.

Les soupers ne diffèrent des dîners que par une table moins garnie, et surtout par l'absence de potage.

Les déjeuners officiels

Les banquets ne se résument pas aux dîners et aux soupers. On sert aussi parfois des déjeuners officiels dont le menu varie selon la qualité des convives et l'importance de la cérémonie. Le 21 juillet 1748, Abram-Louis Sandoz signale qu'un lieutenant, nouvellement installé, « a donné à déjeuner à toute la Justice, il y avait du vin, du thé, du café et de la taillole »¹⁰. La taillole est le pain obligé de cette catégorie de repas. Il s'agit d'une grosse miche en forme de roue, pétrie avec beaucoup de beurre, du sucre et des œufs, qui n'apparaît que sur les tables de fête.

Une recette de taillole

Pour une livre farine, un quart de livre sucre, pas tout à fait un quart de pot de crème, un quart de livre beurre frais et quatre œufs. On les pétrit comme les vécques. (Brisez toujours votre pâte en la battant de tems à autre, jusqu'à ce qu'elle se détache bien; alors vous la recouvrez avec un peu de farine, & vous la laissez lever jusqu'au matin).

Tirée du « Recueil de toutes sortes de recettes & compositions de ma fasson », manuscrit de la famille de Pierre (XVIII^e-XIX^e siècles).

Un déjeuner servi à l'occasion de la prestation des Serments réciproques de 1786

La taillole figure comme il se doit au déjeuner¹¹ offert par la commune de Saint-Blaise au gouverneur de Bévillle lors de la prestation des Serments réciproques, du 11 novembre 1786.



Louis-Théophile de Bévillle (1734-1816), lieutenant-général, gouverneur de Neuchâtel de 1779 à 1806.

On sait que cette cérémonie, célébrée dans chaque district, se rattache à une très ancienne tradition neuchâteloise suivant laquelle le prince ou son représentant (en l'occurrence, le gouverneur de Bévillle) fait le serment de respecter les franchises et les libertés de ses sujets tandis que ceux-ci lui jurent obéissance et fidélité. En 1786, la célébration commence à Neuchâtel le 6 novembre; elle est suivie d'un « repas splendide donné par son Excellence dans la grande salle du Château ». Le 7 novembre, les serments sont renouvelés à Valangin « où les sujets formèrent une assemblée d'environ neuf mille hommes. Son Excellence y donna un repas de plus de cinquante couverts, au château. » Le 8 novembre, c'est au tour du Landeron d'accueillir le gouverneur de Bévillle; la tour-

née se poursuit le 9 novembre à Boudry, le 10 à Môtiers et le 11, à Saint-Blaise: « Dans ces voyages, le carrosse de son Excellence étoit accompagné d'une troupe militaire de la ville de Neuchâtel [...] MM. du conseil d'Etat, & autres personnes de marque suivoient en carrosses. A l'entrée du district auquel la journée étoit destinée, son Excellence étoit reçue par les conseils de Bourgeoisie, & autres corps civils; les chemins étoient bordés de milice; une troupe d'élite se rangeoit à la tête du cortège; la musique, le son des cloches, les décharges de la mousqueterie & de l'artillerie; les cris de joie, annonçoient l'arrivée de son Excellence. Lorsque l'éloignement des districts l'exposoit à revenir la nuit, elle trouvoit les villages

illuminés, & une multitude de flambeaux venant à sa rencontre, la suivoient jusqu'au château de Neuchâtel, sa résidence ordinaire. »¹²

Etant donné l'importance de la cérémonie, le déjeuner servi à Saint-Blaise en l'honneur du gouverneur se doit d'être copieux. En voici le détail:

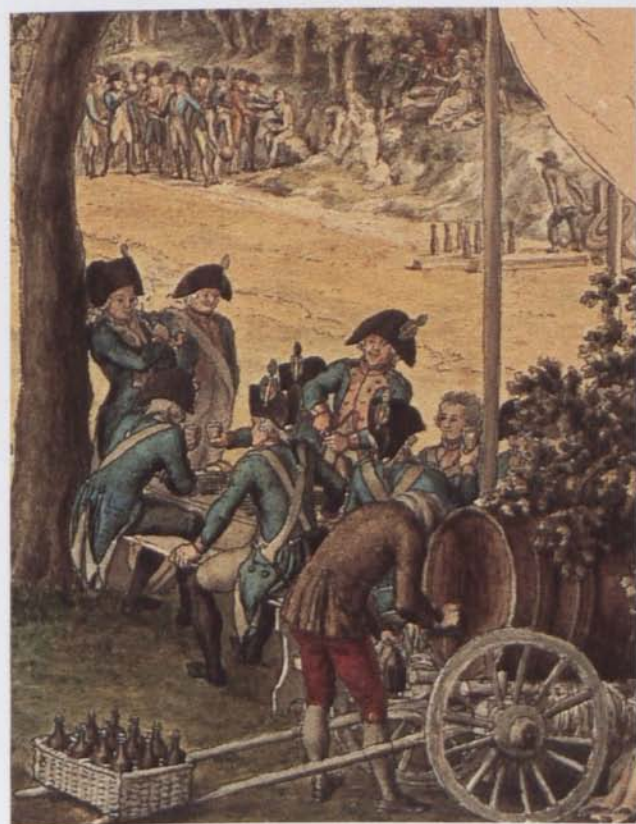
POUR LE DÉJEUNER

Batz

Vin Rouge	56
Vin Blanc	16
Vin d'extrat [s'agit-il d'extrait d'absinthe?] . .	96
Pain	16
Longe de Veau	34



Marchand de cerises.



Joyeuses ripailles d'une unité.

Jambon	42
Langues	30
Poulets.	46
Tailliole	40
Turban [voir p. 52]	42
Patéz.	60
Pain de Son	18
Les Kuerlets [leckerlis]	18
Beure fret & Miel	12
Caffé Chocolas & Théz.	80
Bois brûlé au Salon	14
Le déjeuner coute en tout	620

En combinant des aliments propres au petit déjeuner (tailliole, pain, beurre, miel, café) et au dîner (longe de veau, jambon, langues, poulet, etc.), ce repas hybride, servi sans doute à la fin de la matinée, fait penser à nos brunchs d'aujourd'hui, tenant lieu à la fois de déjeuner et de dîner. On ne peut s'empêcher ici de penser aux déjeuners à la fourchette qui seront introduits à Paris à la veille de la Révolution pour rassasier les députés de l'Assemblée nationale, obligés de siéger d'une heure à six heures du soir, sans avoir dîné, nourris seulement de la soupe et du café au lait du matin. A cette époque, il est d'usage en France de déjeuner au réveil, de dîner vers 14 heures et de souper vers 22 heures, du moins dans les classes élevées de la société. Les députés ne peuvent s'accommoder de cet horaire alimentaire, d'autant plus que les restaurants qui ouvrent vers 14 h 30 ne servent pas après 18 heures. Aussi se feront-ils peu à peu servir un second déjeuner, plus consistant que le premier, vers 11 heures du matin, incluant des œufs, de la viande froide, etc. Si les plus rustauds le mangent « sous le pouce », les plus distingués le prennent « à la fourchette ». Leur appétit grandissant trouvera la compassion d'une certaine Madame Hardy qui tient un établissement en face du Théâtre des Italiens. Cette tenancière intelligente les attirera en proposant un buffet chaud et généreux constitué d'appétissantes grillades de rognons, de saucisses et de côtelettes.

En se généralisant, la mode du déjeuner à la fourchette modifie profondément les heures des prises alimentaires du Parisien. L'heure du dîner se déplace vers 6 heures, faisant encore reculer le souper dans la société aristocratique qui le prend après le spectacle. Notons que ces changements n'affecteront que les milieux aisés, que ce soit à la ville ou à la campagne. Les heures des repas dans le monde paysan restent stables. Le déjeuner s'y prend très tôt, le dîner au milieu de la journée et le souper à la tombée de la nuit.

Comment le « brunch » de Saint-Blaise est-il servi ? Sans doute comme un ambigu, repas froid tenant de la collation et du souper où tous les mets, sucrés et salés, viandes et dessert, sont présentés à la fois. Voici comment la *Cuisinière de la campagne et de la ville*¹³ présente le déjeuner au début du XIX^e siècle et recommande de le servir : le déjeuner « se compose de mets froids et de mets chauds, et commence par les huîtres, pour finir par le dessert selon la saison, le café, le chocolat ou le thé. C'est un ambigu. On n'est pas dans l'usage de mettre de nappe sur la table, comme pour les autres repas. »

Dans son *Manuel des amphitryons*, paru en 1808, Grimod de La Reynière indique un menu pour un « déjeuner dinatoire ». Pour le gastronome parisien, ce type de repas doit aussi être présenté en un seul service, et disposé en ambigu : « C'est un repas de garçon, plutôt qu'un festin de cérémonie. Il est rare que l'on prie des Dames à Déjeuner ; si l'on y admet quelques-unes, ce sont, ou des Femmes Galantes, ou des Dames très-indulgentes sur tout ce qui tient à l'étiquette, car un Déjeuner n'est agréable qu'autant qu'on en a banni toute espèce de gêne ; c'est pour cela qu'on ne permet jamais aux valets d'y paraître. Comme le service se fait tout entier en une seule fois, ils se retirent dès que tous les plats sont sur la table ; et des servantes en grand nombre, placées entre les amis, facilitent la circulation des assiettes et des bouteilles. [...] On y prend le café, à la crème, et il n'est pas rare qu'on le termine par des glaces. Le café et les liqueurs se prennent alors toujours à table. »¹⁴



Le prince-évêque Frédéric de Wangen de Gerolsegg.

Précisons que le déjeuner commence plus tardivement au moment où Grimod écrit, seulement vers 1 ou 2 heures de l'après-midi.

Si l'on se réfère aux repas évoqués ci-dessus, les banquets du pouvoir à Neuchâtel restent modestes. Les produits chers et exotiques n'y paraissent pas. En toute occasion, on tire parti des ressources du pays. Les mets, pour autant qu'on puisse en juger, sont apprêtés et dressés avec simplicité. Rien ici qui se puisse comparer avec l'abondance et le raffinement des repas d'apparat servis dans les cours européennes, voire dans certains pays voisins. On doit se garder cependant de toute conclusion hâtive. Nos

informations dépendent des documents en notre possession. On sait que de grands événements gastronomiques ont lieu à Neuchâtel à la fin du XVIII^e siècle. Malheureusement, ils n'ont pas laissé de traces. La principauté dispose par ailleurs de traiteurs renommés capables d'organiser de grands festins (voir p. 30), tel Renaud, l'aubergiste du Faucon.

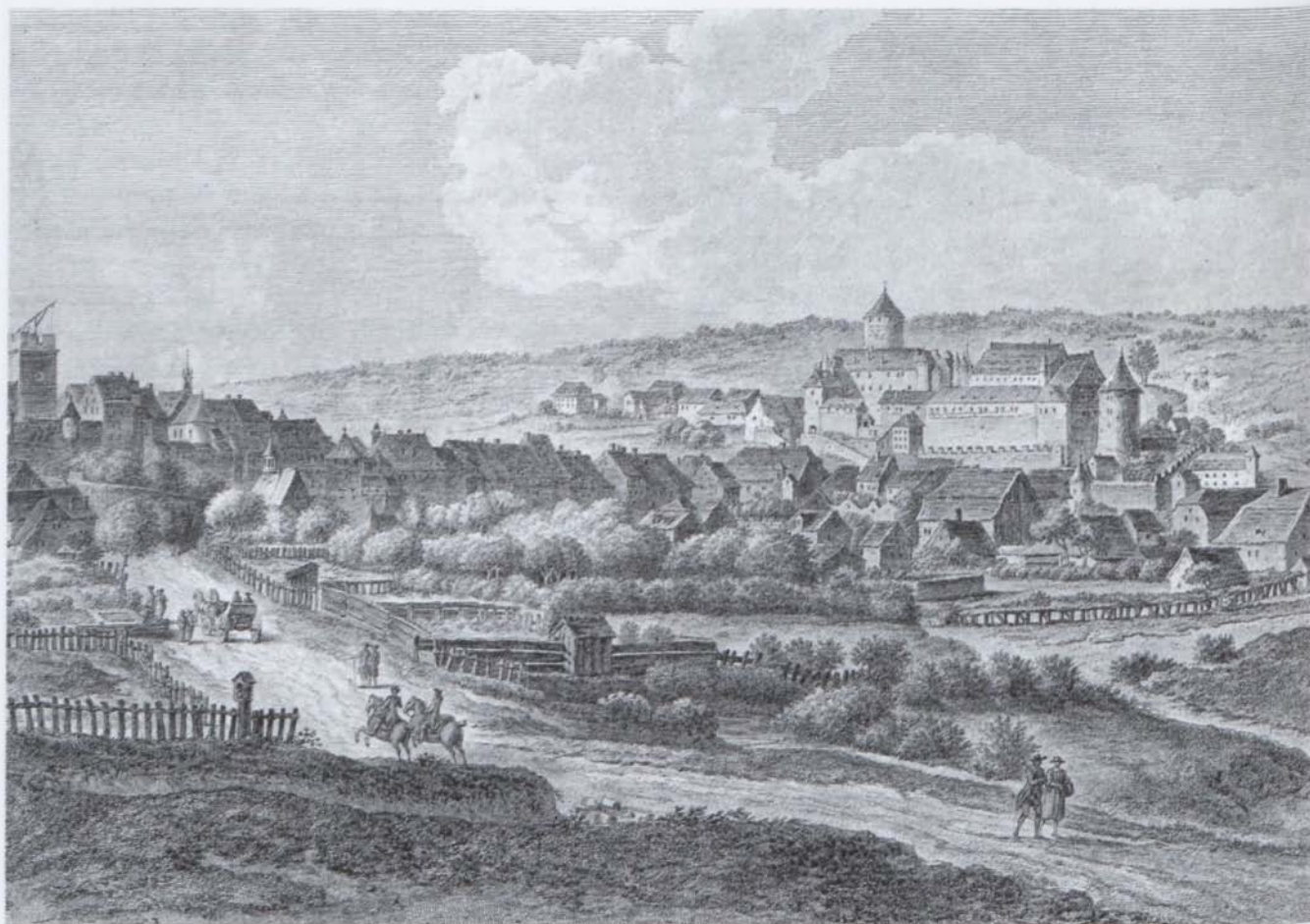
Un fastueux banquet en l'honneur d'un prince-évêque de Bâle, 25 septembre 1776

Malgré nos recherches, nous n'avons pas retrouvé dans les archives neuchâteloises un banquet comparable à celui servi en l'honneur du prince-évêque Frédéric de Wangen de Gerolsegg (1775-1782), le 25 septembre 1776, à La Neuveville, petite ville de l'évêché de Bâle, située aux portes orientales de la principauté.

Ce repas a lieu lors du voyage que Frédéric de Wangen, nouvellement élu, entreprend dans ses Etats pour recevoir les témoignages de fidélité de ses sujets. Cette tournée, comme celles de ses prédécesseurs, est marquée par toutes sortes de réjouissances et de festivités dont le cérémonial est minutieusement réglé. Les réceptions dans les villes donnent lieu à de grands repas auxquels participent, outre la suite du prince, de nombreux notables dont des magistrats, des membres du patriciat local, des officiers, des ecclésiastiques.

La tournée du prince-évêque dans ses Etats

Le prince part de Porrentruy le 22 septembre 1776, « au bruit du canon du Château, avec un cortège assorti à sa dignité. Il consistoit en quarante-cinq Maîtres, deux Pages, treize Officiers de sa maison, cent Domestiques & Trabans (gardes armés d'une hallebarde ou pertuisane), douze carrosses, une voiture de chasse, quelques chaises, & au delà de 150 chevaux. »¹⁵ Son voyage le conduit à Bellelay, Bienne,



Porrentruy, résidence du prince-évêque.

La Neuveville, Courtelary, Saignelégier et Saint-Ursanne. Il réintégrera sa résidence le 28 septembre. Durant sa tournée, il est fêté et complimenté par les autorités locales, acclamé par la population. Des parades et des défilés militaires sont organisés en son honneur. Les maisons sont illuminées à son passage. Les réceptions et les repas se succèdent à chaque étape. Arrivé à Bienne le 23 septembre, le prince donne un souper de 120 couverts auquel participent les autorités, des étrangers de marque et de nombreux officiers commandant les corps de troupe levés pour

l'occasion à Bienne et dans les 21 communautés qui composent le pays d'Erguel. Le 24 septembre, après la prestation d'hommage à Son Altesse et le serment à la bannière, la Ville offre un souper au prince et à sa suite « à deux tables de 110 couverts en tout », « dressées sur l'hôtel de Ville ». Les officiers qui n'ont pas l'honneur d'y participer sont régalez aux frais de la Ville dans les principales auberges. Quant aux soldats, on leur accorde une portion de vin. Un bal est donné ensuite à l'arsenal où le prince « daigne assister ».

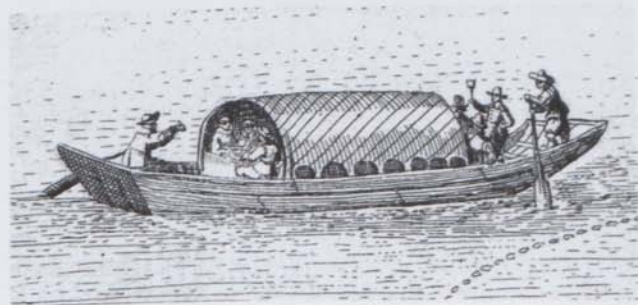


La Neuveville, dans son site idyllique au bord du lac de Bienne.

Le 25 septembre, le prince et sa suite se rendent à La Neuveville pour « y recevoir de la Bourgeoisie & des sujets de la montagne de Diesse, les hommages de fidélité »¹⁶. Le trajet se fait par bateau. Une flottille de quinze barques est envoyée à Bienne par La Neuveville pour transporter le prince et sa suite. La barque du prince et des principaux seigneurs de sa cour est « couverte de taffetas ciré aux armes de la ville & portant à la proue un grand pavillon aux armes de S.A. Le mât surmonté de girouettes & banderoles aux couleurs du prince. »¹⁷

A son entrée dans le port, le prince est reçu « avec tous les honneurs militaires, & au bruit de l'artillerie, de la mousqueterie, des cloches & de la musique ». S'ensuit la prestation de serment à la bannière et la

réception de l'hommage. Après cette cérémonie, qui se déroule en grande pompe, la Bourgeoisie donne un dîner d'environ quatre-vingts couverts dans le grenier de la maison de ville. Par chance, nous connaissons ce repas en détail. En effet, les archives de La Neu-





veville ont conservé le contrat passé entre la Ville et le traiteur ainsi que le plan du repas, avec l'indication des mets et la manière de les apprêter. Ces documents, rarement conservés, nous donnent des renseignements précieux sur le type de préparations qu'on pouvait servir dans nos régions, sur la nature des vins consommés et leur prix, ainsi que sur le service et les ustensiles de la table.

Les préparatifs du banquet de La Neuveville

A la recherche d'un traiteur

Les préparatifs de cet important dîner remontent déjà au mois d'avril 1776. Sitôt informée de la venue du prince-évêque, la Bourgeoisie décide d'écrire à « plusieurs Traiteurs fameux pour fournir leurs menus ou différents plans »¹⁸. Parmi ces traiteurs figurent un Neuchâtelois, Renaud, l'aubergiste du Faucon; un Bisontin, Testu; un Lausannois, Trachsel(?) et un Soleurois, Benedikt Affolter, traiteur et aubergiste à la Tour Rouge. Le choix se porte finalement sur ce

dernier. Connue depuis 1485, la Tour Rouge est une des plus anciennes auberges de Suisse et le meilleur établissement de Soleure.

Le contrat passé avec le traiteur

Le 1^{er} juillet, la Ville conclut un contrat¹⁹ avec Bénédikt Affolter qui est chargé non seulement de la préparation du grand banquet, mais aussi du service de bouche de l'ensemble des manifestations liées à la venue du prince-évêque. Outre le grand dîner de quatre-vingts couverts, il organisera un dîner et un souper pour les domestiques de premier ordre, un dîner et un souper pour les domestiques de la cour, un goûter dînatoire à l'intention des gardes d'honneur; il servira aussi des déjeuners sur les bateaux qui transporteront son Altesse entre Bienne et La Neuveville, qu'on souhaite « amples, propres et élégants »; un déjeuner « abondant » pour les domestiques. Au bal du 25 septembre, il fournira « toutes les liqueurs, Thé, Orgeades, Limonades, Syrops, Confitures & Collations nécessaires ». Enfin, après le départ du prince, il offrira encore un bon dîner aux membres du Petit et du Grand Conseil.

Mais ses obligations ne s'arrêtent pas là. La batterie de cuisine, la vaisselle d'étain et d'argent dont dispose la Maison de Ville pour ses réceptions sont insuffisantes pour un si grand nombre de convives. Affolter est prié de la compléter. La table de son Excellence ne souffrirait pas évidemment une vaisselle commune. Affolter doit fournir surtout des couverts en argent: entre autres, une douzaine ou plus de grandes cuillères de service en argent, quatre douzaines de services de table, couteaux, cuillères et fourchettes aussi en argent; une douzaine de salières d'argent; une douzaine de Chandeliers d'argent, mais aussi deux douzaines d'autres avec leurs mouchettes; 6 cafetières d'argent avec leurs soucoupes. Pour servir les mets délicats qui composent le service du dessert, on l'invite à prévoir « assez de fayence », mais aussi de la porcelaine. Affolter ne pourra pas fournir toute la



Un couple de tenanciers
neuchâtelois au tournant
du XVIII^e siècle.

faïence nécessaire: en septembre, la Ville s'en procurera encore auprès d'un faïencier de Strasbourg.

A la qualité des mets doit répondre celle du service. La Ville entend bien soigner aussi cet article. Affolter devra ainsi mettre à la disposition du Maître du Poêle, « quatre hommes habiles pour servir à Table ».

Les exigences de la Ville ont bien sûr leur coût. Pour le prix de ses services, Affolter recevra la somme de 180 louis d'or, soit 4320 livres de France. Une somme énorme qui représente quelque 150 mille francs d'aujourd'hui. A cette époque, les revenus annuels d'un pasteur, d'un professeur de collège ou d'un bon artisan oscillent entre 300 et 1000 livres de France.

Convention & accord fait le 1. Juillet 76 avec le S. Affolter Traiteur & Aubergiste à la Tour Rouge à Soleure, du 1. Juillet 1776. Pr. La Ville.

« Aujourd'hui sous datte a été fait le Marché suivant de la part de Mrs de la Commission de la Neuveville & le Sr Affolter, Traiteur & Aubergiste à la Tour rouge à Soleure. Le dit Sieur Affolter a promis & s'est engagé de faire & dresser entierement à ses fraix les Repas suivants pour les 25 & 26 7^{bre} prochain, jours auxquels cette Neuveville sera honorée de la présence de S.A.

25 7^{bre} Un Diner de 80 Couverts pour le moins, & même de 12 à 15. Couverts de plus, s'il est nécessaire, qui sera servi sur 3 Tables, au lieu & ainsi qu'on en est convenu avec le dit Sr Affolter, le tout servi suivant les Menus qu'il en a fourni & qu'il a signé aujourd'hui sous datte.

2. Un Diner de 10 à 12 Couverts pour les Domestiques du premier ordre, servi soit dans le petit Poêle aude-sous de celui du Conseil, ou dans le poêle de la cure, & un souper de même.
3. Un Diner pour tous les Domestiques de la Cour & autres, servi dans la grande cuisine de la Maison de Ville.
4. Un souper pour les mêmes Domestiques servi dans le même lieu.
5. Un goûter dinatoire quand & où il se pourra à M^{rs} les huit gardes d'honneur.
6. Le S. Affolter fournira sur les Bateaux de S.A. tant en allant chercher S.A. le 25. qu'en La reconduisant d'amples, propres, élégans déjeuners, soit sur les dits bateaux, soit sur les 2 tables de la Maison de Ville, & en cas de besoin où S.A. logera.
7. Un déjeuner abondant pour les Domestiques tant du premier Rang qu'autres.
8. Il fournira pour le bal du 25. 7^{bre} toutes les liqueurs, Thé, Orgeades, Limonades, Syrops, Confitures & Collations nécessaires.

Enfin, en un mot, ce qui sera nécessaire tant pour les dits repas, déjeuners, diners, Bal, déjeuners qui sera servi à S.A. que pr les Seigneurs de sa Suite, & autres, de même que pour les Domestiques.

Tous les Susdits repas seront servis sur Table par les Gens du S. Affolter, où il ne se trouvera pas assés de Domestiques pour servir.

9. En outre le S. Affolter s'engage de faire & dresser un bon Diner le 26 7^{bre} après le départ de S.A. dans les deux Poêles de la Maison de Ville pour tous Mrs du petit & grand Conseil, Etrangers ou Notables, qui pourront se trouver & seront invités.

Pour tous les repas susdits le Sieur Affolter fera généralement toutes les provisions & préparatifs à ses fraix, à l'exception de ceux qui seront réservés cy après, & s'acquittera de même fidèlement & avec propreté de tout ce qui est du ressort d'un bon & fameux Traiteur. En outre il fournira à ses fraix & à ses risques.

1. Tout le linge de Table qui sera nécessaire pour les susdits repas, au delà de celui qui se trouvera sur la Maison de Ville.
2. Toute la batterie de cuisine, qui ne se trouvera pas, sur la ditte Maison de Ville, & dont il aura de besoin.
3. L'Etain en fait de Plats & assiettes, qui sera nécessaire pour les susdits repas, au-delà de ce qui se trouvera sur la Maison de Ville.
4. Assés de fayence & même Porcelaine en plats & assiettes pour servir le dessert de la Table de S.A. Il fournira même de la fayence pour les deux autres tables de Maître.
5. Une douzaine ou plus de grandes Cuillers de Service en Argent, en outre 4 douzaines de services de Table, Couteaux, Cuillères & fourchettes aussi en argent.
6. Une douzaine Salières d'argent.
7. Une douzaine Chandeliers d'argent & deux douzaines d'autres avec leurs mouchettes.
8. Quatre hommes habiles pour servir à Table, qui seront aux ordres de M^r le Conseiller Beljean, Maître du Poêle.
9. Une douzaine bouteilles, liqueurs fines.
10. Quelques Livres de bon Chocolat avec du Sucre & sans Sucre avec du Caffé.
11. 12 Livres de Bougies fines.
12. Six Caffetières d'argent avec leurs Soucoupes.
13. Cinq douzaines de Tasses propres.

S'il y a quelques autres petits Articles que le S. Affolter puisse fournir commodément & dont on ait besoin, il s'y engage également. Bien entendu que tous les articles cy dessus qui ne se consomment pas seront à sa disposition, de même que les Viandes, & autres de cette Nature.

D'un autre côté Messieurs de la Commission se sont engagés envers le susdit & Soussigné Sr Affolter de lui payer pour tout ce que dessus généralement la somme ou la Valeur de cent quatre vingt Louis d'or neufs, je dis 180: sans aucune autre gratification & dédommagement quelconque on lui fournira en outre la grande & petite Cuisines de la Maison de Ville avec une Chambre, à coté de la grande Cuisine, dont il aura les clefs. Ils fourniront également à leur fraix

1. Un Logement pr le S. Affolter & ses gens.
2. Tout le pain nécessaire tant pour les Tables de Maitres que pour les Domestiques.
3. Tout le bois nécessaire avec le Charbon, dont auront besoin les Cuisiniers du S. Affolter.
4. Tout le Vin nécessaire pour lesdittes Tables.
5. Une Vingtaine ou trentaine de pots de Vin nouveau pour les Domestiques & Cuisiniers du S. Affolter.

Ainsi a été Conclû de bonne foy entre les Parties. A la Neuveville le I. Juillet 1776.

P^r la Commission

Affolter Traitteur a la tour rouge a Soleure

Le S. Affolter s'engage à nourrir les Joueurs & Musiciens qui donneront musique pendant le Séjour de S.A., tant en allant & venant, sur le lac à Bienne, que pendant leur séjour, jusqu'au départ de S.A. Le tout à ses fraix comme étant compris dans le marché cy-dessus.

Archives de La Neuveville (ALN).

Le pain et le vin

Deux articles essentiels échappent toutefois à Affolter: le pain et le vin. La Ville s'en réserve l'approvisionnement et la distribution. Il est vrai que ces deux aliments revêtent une importance particulière, outre leur signification symbolique. Ils ne concernent pas seulement la table du prince, des notables et des domestiques; ils sont destinés aussi à tous les soldats mis sur pied pour la cérémonie. Pour ces derniers, ils représentent le cadeau des autorités et pour beaucoup leur seul viatique. Sa majesté le prince-évêque offrira lui aussi du vin à ses hôtes: «la Bourgeoisie et les gens de la Montagne de Diesse» recevront 300 pots de vin, soit quelque 500 litres, «pris hors des caves de la Ville»²⁰.

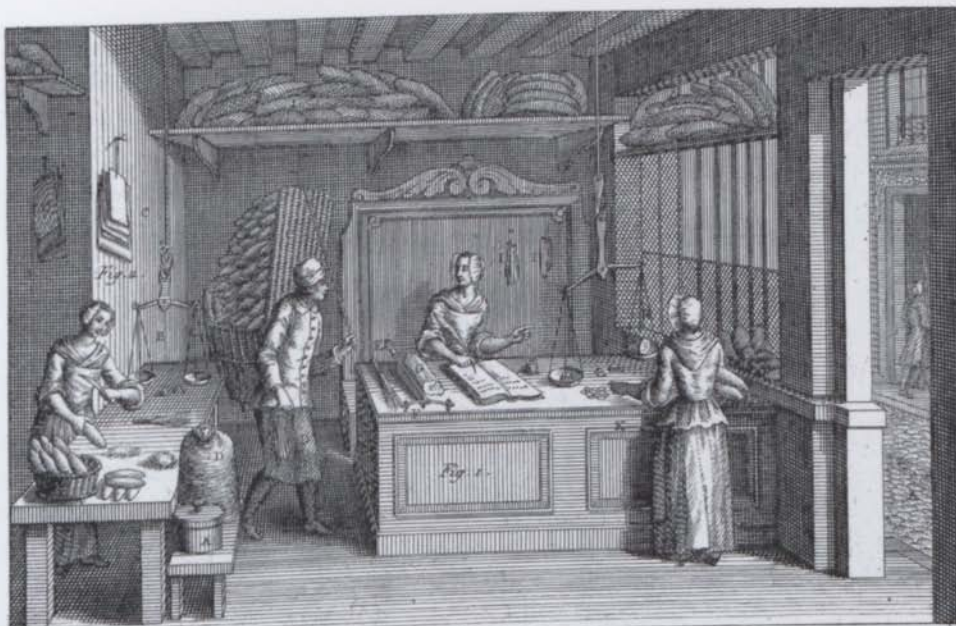
La distribution du pain et du vin – du moins celui destiné aux milices – ne peut ainsi s'effectuer à la légère. Elle fait l'objet d'instructions précises²¹ et sa responsabilité est confiée au procureur Imer, sans doute maître boulanger. La tâche de ce dernier consistera, entre autres, à fournir pour la table de son Altesse «350 petites miches rondes d'un b.[atz], pesans la miche $\frac{1}{2}$ livre & $\frac{1}{8}$ environ de bonne farine & le pain bien conditionné». «Il fournira à l'ordre du Traitteur un pain fait expres pour la Soupe en s'adressant au Traitteur à tems p^r en prendre l'ordre.» En outre, il fournira «400 Miches de 3 batz la pièce de bon pain de ménage pesant 3 livres pour être servi tant aux tables des domestiques qu'à la Milice de la

Ville & de la Montagne, à chaque soldat de laquelle on distribuera p^r 6 K[reutzer] de pain». On observera ici que le pain offert n'est pas de même farine suivant la qualité des mangeurs. Du pain de froment pour la table du prince, du pain de ménage – mélangé avec des céréales inférieures – pour les domestiques et les soldats. En outre, on fabrique un pain spécial pour accompagner les potages.

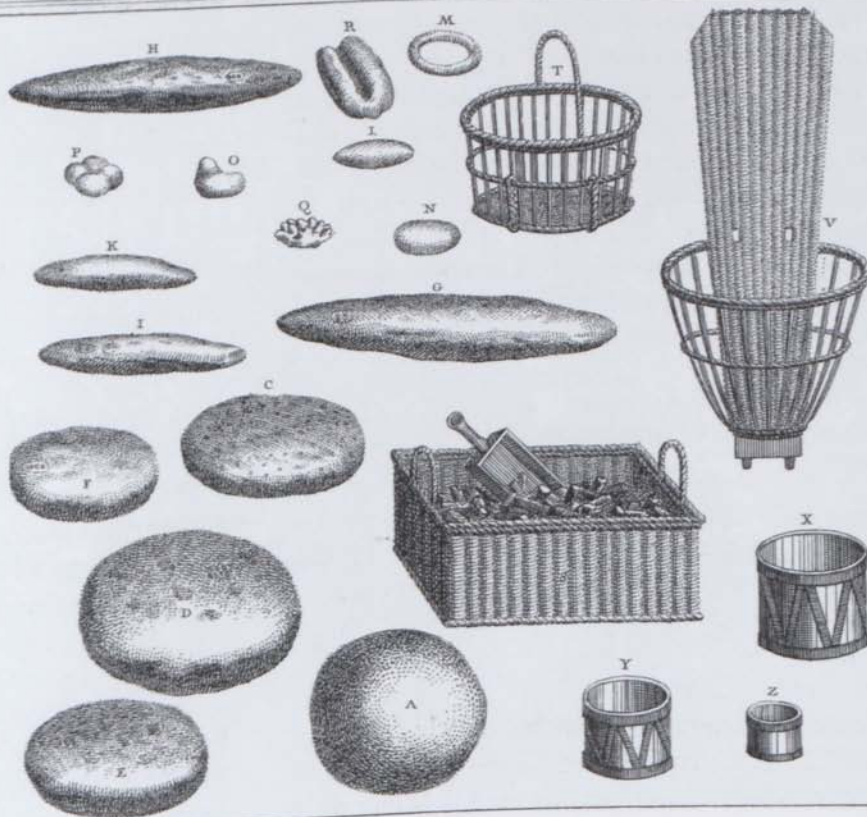
Quant au vin, ordinaire bien sûr, tiré des caves de la Ville, il en sera distribué un pot à chaque soldat, soit 1,69 litre (s'il s'agit bien de pot de Berne). Il n'est pas question, évidemment, que le procureur fasse servir ce liquide commun au banquet. Sa tâche s'arrête là. Pour le prince et ses hôtes distingués, la Ville fera venir des vins fins (voir *infra*).

Les dispositions prises pour la salle à manger

Selon le «Plan des opérations nécessaires pour la réception de son Altesse»²², daté d'août 1776, la salle à manger est préparée au premier étage du grand grenier neuf de la Ville: «On y parviendra par un escalier brisé à double rampe fermé par une grille. La salle sera tapissée & illuminée. Il y aura une table à fer de cheval suffisante pour y placer passé 100 Couverts tellement que s'il étoit du bon plaisir de S.A. les Pasteurs & le Magistrat pourroyent y avoir place. La Musique aura une place marquée dans la salle pour servir au besoin c-à-d au dessert.»



Une boulangerie avec ses différentes sortes de pain, pain à soupes (C), gros pain bis (D), pain de ménage (F), pain à la reine (N), pain cornu (P), etc. Ne pas confondre pain à soupe et pain à potage. Le premier est un pain très plat qui peut être confectionné avec toutes sortes de pâtes blanches, tandis que le pain à potage est rond et fait avec la meilleure farine. Les deux mitonneront dans le bouillon. Mais « le pain à soupe n'est que croûte, au lieu que le pain à potage est avec croûte et mie » (*Descriptions des arts et métiers, art du boulanger*).



L'usage avant de passer à table est de se laver les mains. Les Neuvevillois se souviennent cependant que le prince-évêque, Joseph-Guillaume de Rinck de Baldenstein, avait dédaigné le bassin en argent et le linge que lui avaient présenté cérémonieusement les deux chefs de la magistrature lors de sa visite en 1758. La pratique est-elle désuète ? Prudemment, on décide qu'on « suppliera très humblement S.A. d'ordonner ce qu'Elle jugera à propos à cet égard ».

Comme dans les grandes cours – française, prussienne, etc. – on donnera la possibilité de voir son Altesse manger : « Lorsque le Dèsert sera servi, si S.A. veut bien le permettre, les Bourgeois premièrement, puis les habitants et Etrangers qui souhaiteront de voir S.A. à table pourront avoir accès dans la Salle à manger dont ils pourront faire le tour, derrière la table, moyennant qu'ils ne restent pas trop longtemps, mais ils seront introduits sous l'inspection d'un officier de la Garde qui ne laissera jamais entrer que 20 ou 30 personnes à la fois. »

Mais examinons maintenant le menu servi ce 25 septembre 1776 selon le plan qu'Affolter, le « fameux traiteur de Soleure », soumet à La Neuveville, en date du 1^{er} juillet :

« Détail d'une table de 65 à 77 Couverts en quatre Services compris les relevés des potages qui sont composés de 10 grosses pièces pour un service²³ :

PREMIER SERVICE

3 Surtouts, ou dormants qui resteront pendant tous les Services

10 potages 5 aux Jus, 5 en différents Coulis
4 pièces de bœuf garnis de persil
4 de truites 2 piqués d'enchoix au Courbouillon
2 piqués de menu Lards au four



28 ENTRÉES

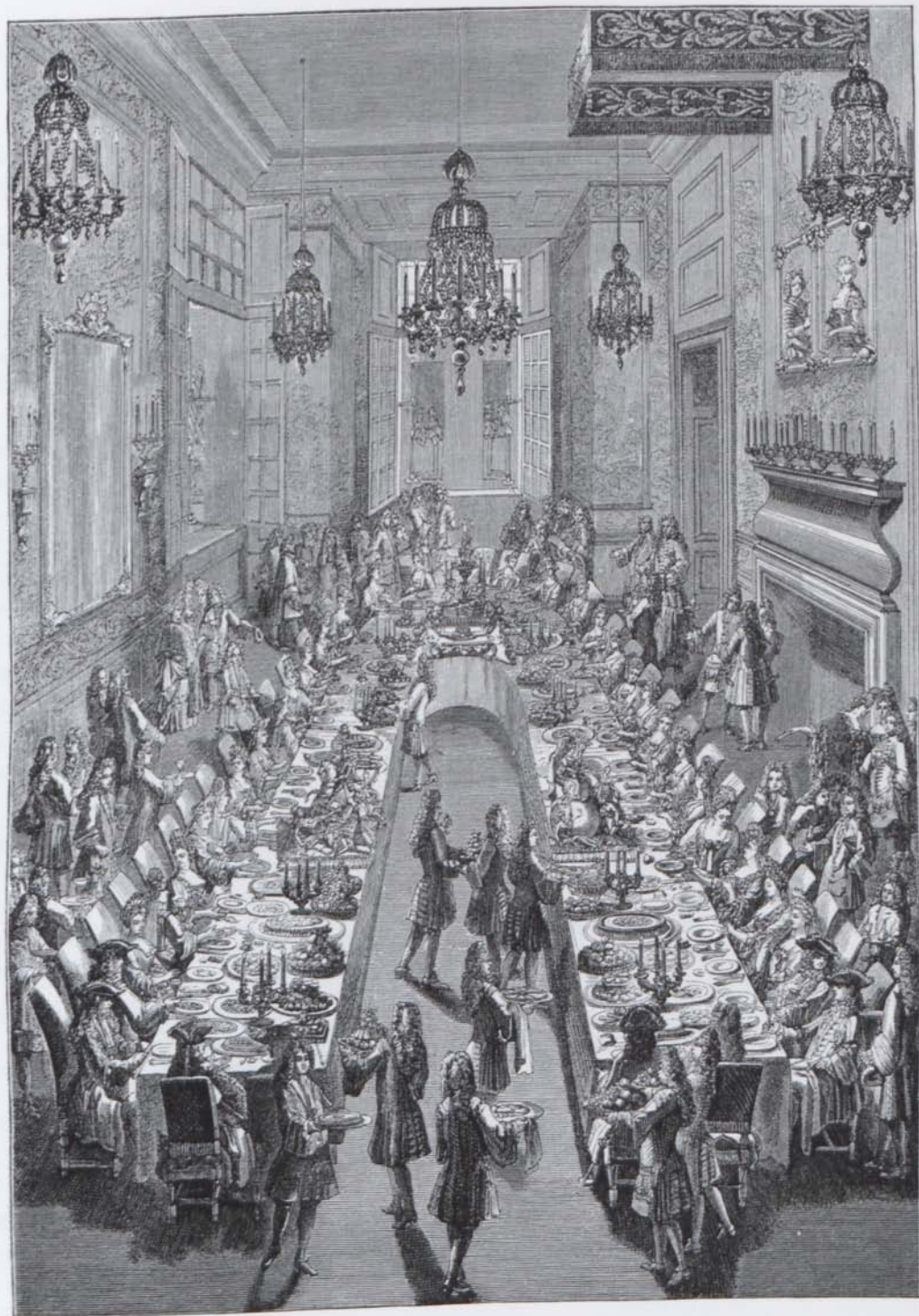
2 de Dessus d'agneaux farcis
2 de perches Sausse au merlan
2 d'anguilles panés au four
2 de Chapons à la Cardinal *
2 de Brochets en Saucisson
2 de Lottes piquées en fricandeaux
2 de noix de veau au Sultan *
2 de Sanglier à la Braise
2 de Canards au Cornichon
2 de poulets à la Sarienue [sans doute tsarienne, ou tsarine] aux truffes
2 de bécasses en Surtout * masqués
2 de poulets glacés au Chicoré
2 de perdrix aux choux garnis de tranches de jambon et petits Lards
2 de poulardes désosées en Ballot à la braise.



28 HORS-D'ŒUVRES

2 de pigeaux à la Lune *
2 d'Alouettes en Caisse *
2 de filets de Chapons au beurre d'écrevice [au crayon :] point d'écrevices
2 de Caille en Miroton
2 de ris de Veau à la dauphine
2 d'aillères glacés
2 de petits patés à la reine
2 de petits patés en filet
2 de poulets en Boudin
2 de cotelettes en bottes
2 de pieds dindon farcis
2 de Melons
2 d'artichauts en poivrade
2 de ravenets ou autre

Minutieusement réglés,
les grands festins
d'apparat nécessitent
une importante domes-
ticité pour servir les
plats et les boissons, et
répondre aux attentes
des convives.



SECOND SERVICE

Relevé de 10 potages par 10 grosses entrées

- 2 de paté chaud aux innocents en Moul
- 2 de rost de Buf d'Agneau piqué aux Concombres
- 2 d'Oyes graces farcis de Boudin blanc de poulardes au puré verd
- 2 d'Alloyau a la braise Sausse aux anchois
- 2 de Ramiers aux Lentilles garnis de tranches de jambon de Mayence



TROISIÈME SERVICE SERVI EN 77

18 GROS ENTREMETS

- 2 de paté froid de Sanglier
- 2 de jambon de Bayonne
- 2 de dindons gras en Daube
- 2 de gâteaux de Lièvre
- 2 de gateaux de mille feuilles *
- 2 de marbré, de Langue, jambon, filets de poulardes et autre
- 1 d'un gateau de puits d'amour *
- 1 d'une hure de Sanglier
- 2 de Chevreuil en Galantine à la Braise
- 2 de Bonnets de Turquie * garnis de non pareil.

28 PLATS DE ROSTS

- 2 de Chapons gras bardé
- 2 de perdreaux piqués et bardés
- 2 de becasses piquées et bardées
- 2 de Dindonneaux piqués
- 2 de Levraux piqués
- 2 de beccassines piquées
- 2 de Grives piquées
- 2 de filets de chevreuil piqués

- 2 d'Allouettes
- 2 de Canards Sauvages bardés
- 2 de poulets gras bardés
- 2 de pigeonneaux bardés
- 2 de poulardes grasses bardées
- 2 de filets de marcassin piqué

28 PLATS D'ENTREMETS CHAUDS ET FROIDS

- 2 d'haricots verd au parmesan
- 2 de Cardons, aux coulis de jambon *
- 2 de Culs d'artichaux de même
- 2 de belles écrevice en buisson [au crayon:] point d'écrevices
- 2 de Gellés en figure d'écrevice
- 2 de blanc manger, en forme de Coquille
- 2 de creme brulée (?) a l'eau de fleurs d'orange
- 2 de tourte de franchipane *
- 2 de Chou fleurs au four pané
- 2 de gâteaux de pistaches en Moul
- 2 de pomme en Surprise
- 2 de Beugnets d'abricots ou de peches
- 2 de Cuisse de poulardes en daube marbrée en Moul
- 2 de petits gâteau feuilleté garnis de Confitures
- 3 Jattes de Citrons et Oranges ameres
- 16 Salades différantes.

L'on Servira le Dessert a proportion et notamment une quantité suffisante de Glaces.

Fin de la table des 65 Couverts.

On servira aussi les deux autres tables environ de 25 jusqu'à 35 personnes à proportion.

J'ose bien me flatter que ce Service est propre pour un prince que l'on Aime et j'ose me flatter aussi de l'expérience que j'ai pour l'exécution.

Je prie très humblement ces Messieurs de vouloir l'examiner.

*Je m'engage d'exécuter les Choses cy dessus
Affolter Traitteur a La Tour rouge a Soleure.*

Neuveville le 1: Juillet 1776

* Voir les recettes indiquées ci-après.

Second Service

Relire Des Potages pour 10 grosses entrées

- 2 De poté chaud aux incants en moule.
- 2 De rost de bœuf d'agneau piqués aux semourees
- 2 D'oyes gras farcis de d'ondin blanc de poulardes
au piment vert.
- 2 D'Alloyau a la bretonne d'après aux anchois.
- 2 De Rous au Ventiler garnis de tranches de jambon
de Mayenne.

Quatrième Service Servi au 77.

18 gros Entrées

- 2 De poté froid de l'Anglais
- 2 De jambon de Mayenne
- 2 De dindon gras en d'and.
- 2 De galant de Lèvre
- 2 De galant de petite friture
- 2 De dindon, de l'Anglais, jambon, frite de poulardes et d'and -
- 1 Dind galant de poté d'Amour
- 1 Dind frite de l'Anglais
- 2 De chevreuil en galant de la bretonne
- 2 De dind de l'Anglais garnis de mousserail

Pour écrire son menu qui
doit séduire les bourgeois de
La Neuveville, Affolter a manifes-
tement recours à la main habile
d'un calligraphe.

On retrouve la plupart des plats proposés par Bénédic Affolter dans les manuels de cuisine bourgeoise de l'époque. En voici quelques-uns. Précisons que les préparations peuvent varier d'un livre de cuisine à l'autre. Elles sont ainsi simplifiées dans la *Cuisinière bourgeoise* destinée aux particuliers pratiquant une cuisine moins relevée que celle des grandes maisons.

Poularde à la Cardinal

Troussez en dindonneau les pattes d'une poularde après l'avoir flambée & vidée, détachez la peau d'avec la chair sur l'estomac, mettez-y partout du beurre d'écrevisses, farcissez le dedans avec son foie, lard rapé, persil, ciboules hachées, sel, gros poivre, deux jaunes d'œufs, cousez la poularde, faites-la cuire à la broche enveloppée de lard & de papier, servez avec un ragoût de queues d'écrevisses; mettez les queues & les œufs d'écrevisses, si vous en avez, cuire avec un peu de bon bouillon, un demi-verre de vin blanc, du blond de veau, sel, gros poivre; en servant mettez-y un peu de beurre d'écrevisses, faites lier sans qu'il bouille, servez dessus la poularde.

Menon, *La science du maître-d'hôtel cuisinier, avec des observations sur la connoissance des alimens*, nouvelle édition revue & corrigée, A Paris, chez les Libraires associés, 1789, p. 135.

Pigeons à la lune

Vos pigeons apprêtés [...], passez-les dans du lard fondu, comme en compôte avec truffes, champignons & un bouquet; assaisonnement ordinaire, & mouillez avec moitié bouillon & moitié jus. Quand ils sont cuits, mettez-y du coulis de veau.

Ou bien faites-les cuire à la braise, & pendant qu'ils cuisent, faites un salpicon, avec jambon coupé en dés, artichaux coupés de même, ris de veau & champignons, le tout passé dans du lard fondu & mouillé de jus.

Le ragoût cuit ainsi que les pigeonneaux, laissez-les refroidir, faites une abaisse de pâte feuilletée. Arrangez vos pigeons dans un plat, l'estomac en haut, de sorte que les têtes des pigeons sortent en dehors; mettez le ragoût froid par-dessus; mettez l'abaisse de pâte feuilletée sur les pigeons, de manière que les têtes paroissent en dehors & ne soient point enfermées. Faites une ouverture au milieu, pour passer les pieds des pigeons. Dorez l'abaisse, mettez au four pour cuire seulement la pâte; réchauffez les pigeons & le ragoût, & servez chaudement.

Briand, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs [...] Avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'office & chefs de cuisine, de la Cour et de la ville, ouvrage très utile dans toutes les familles*, par M.C.D., chef de cuisine de M. le prince de ***, A Paris, Gissey, Bordelet, 1750, t. 3, p. 14.

Alouettes en caisse

Coupez les ailes & les pattes; tendez-les sur le dos, pour tirer tout ce qu'elles ont dans le corps; ôtez de cette vidange les gésiers, faites une farce du reste avec lard rapé, moëlle de bœuf, foies gras, champignons, fines herbes, sel, poivre & muscade; le tout bien haché, & pilé ensuite au mortier. Liez cette farce avec quelques jaunes d'œufs, selon la quantité; farcissez vos alouettes, & les faites cuire à la poêle. Lorsqu'elles sont cuites, faites une caisse de papier ou de pâte, couvrez le fond de cette farce; mettez vos alouettes, que vous recouvrez de farce. Panez-les légèrement, & mettez au feu pour leur faire prendre couleur. Servez avec une sauce hachée & jus d'orange pour entrée, ou à sec, pour hors-d'œuvres. On les met aussi en coques, aux œufs, & en pâté.

François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes... ouvrage également utile aux Chefs d'Office & de Cuisine les plus habiles, & aux Cuisiniers qui ne sont employés que pour des Tables bourgeoises*, A Paris, Chez Vincent, 1767, t. 1, p. 26.

Sauce à la sultane

Mettez dans une casserole une chopine de bouillon avec un verre de vin blanc, deux tranches de citron la peau ôtée; deux clous de girofle, une gousse d'ail, une demi-feuille de laurier, persil, ciboules, un oignon & une racine; faites bouillir une heure & demie à petit feu, & réduire au point d'une sauce, passez la au tamis, ensuite vous y mettez un peu de sel, gros poivre, un jaune d'œuf dur haché, une pincée de persil haché très-fin.

Menon, *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office à l'usage de tous ceux qui se mêlent de dépenses de maisons...* Nouvelle édition, Neuchâtel, Samuel Fauche, 1785, p. 434.

Surtout

Espèce de ragoût qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

Surtout en gras. Faites rôtir un chapon bardé; laissez-le refroidir; ôtez la peau & le désossez; hachez-le avec lard blanchi, graisse de bœuf, persil, ciboules, mousserons, champignons, sel & poivre, fines herbes & épices, quelques jaunes d'œufs cruds, mie de pain trempée dans la crème. Pilez le tout; foncez-en une casserole, en faisant un vide au milieu, pour y mettre tel ragoût que vous voudrez, comme pigeons, ortolans, cailles, tourterelles, ris de veau, etc. Couvrez le ragoût de la même farce; unissez le tout avec un œuf battu; panez & faites cuire au four. Dépecez & servez pour entrée.

Surtout en maigre. Faites un godiveau de poissons bien hachés & pilés, avec les mêmes assaisonnemens que dessus, beurre frais, & le liez avec une crème de pain, ou pain bouilli avec la crème. Mettez y un ragoût de filets de poissons. Finissez comme dessus avec même farce. On met toute sorte de ragoûts de poissons.

François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, op. cit.*, t. 2, p. 337.

Gâteau de mille feuilles

Faites un feuilletage brisé, abattez cinq abaisses de l'épaisseur d'un écu, qu'elles soient toutes d'une égale grandeur de celle de dessus; découpez le milieu en fleur de lys, ou en cœur; faites-les cuire au four; quand elles sont cuites & refroidies, mettez dessus chacune des confitures de l'épaisseur d'un écu, & les mettez après l'une sur l'autre, celle qui est découpée par-dessus toutes les autres; unissez bien tout autour, en coupant ce qu'il y a de trop; s'il y a des trous dans le tour, remplissez avec des rognures; ayez une glace blanche; quand le gâteau est bien séché, faites le sécher dans le four; faites après des dessins avec des confitures, comme gelée de groseilles & pistaches pilées & mêlées avec du sucre fin; vous le servez ensuite dessus une serviette.

Briand, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs, op. cit.*, t. 2, p. 87.

Bonnet de Turquie

Sorte de gâteau ayant la forme d'un turban, que chacun enjolive à sa manière, & qui se fait dans un moule de pareille forme. Il se fait, ou de la même pâte que le gâteau de Savoye ou de celle du gâteau d'amande, ou de pâte croquante.

La Chesnaye Des Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, op. cit.*, t. 1, p. 86.

Coulis de jambon

Prenez moitié de veau & jambon par tranches; faites cuire dans une casserole; ajoutez des croûtes sèches, ciboules, persil, basilic, girofle & bon bouillon fait assaisonné. Le tout étant cuit & de bon goût, & le jus bien tiré, passez-le à l'étamine pour l'avoir plus épais.

La Chesnaye De Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, op. cit.*, t. 1, p. 334.

Tourte de Franchipanne

Aïez une chopine de crème douce; mettez dedans un quarteron de pistaches pilées, deux onces d'écorce de citron confite aussi pilée, deux jaunes d'œufs frais, deux macarons, un peu de canelle battue, du sucre à discrétion, un peu d'eau de fleur d'orange, mêler le tout ensemble, & passer à l'étamine; la faire cuire, & la mettre en pâte feuilletée, avec un peu de beurre frais par-dessus, & la couvrir de la même pâte, coupée par petites bandes: ensuite dorez-la & la faite cuire; & servez; l'aïant poudrée de sucre musqué.

François Massialot, *Le cuisinier roial et bourgeois, [...] ouvrage très utile dans les familles*, Paris, C. Prudhomme, 1705, p. 484.

Puits d'amour

Faites une pâte feuilletée très fine; laissez-la reposer quelques heures; coupez cette pâte avec un moule; mettez les morceaux les uns dans les autres, après les avoir frottés avec le doroir. Pour le dernier, coupez une petite croix de chevalier; faites-les cuire au four: étant cuits, remplissez-les de telles confitures que vous voudrez; mettez la petite croix dessus, glacez-les avec du sucre

La Chesnaye Des Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation*, op. cit., t. 2, p. 263.

Ordonnance et déroulement du repas

Ce plan appelle quelques commentaires. Tentons tout d'abord d'expliquer son intitulé: «Détail d'une table de 65 à 77 couverts en quatre services», ce qui signifie que la table, prévue pour 65 convives, présentera à chaque service 77 plats. Rappelons qu'un

repas servi à la française est formé de plusieurs services comportant un nombre de plats identique, afin que la disposition du couvert reste inchangée d'un service à l'autre, chaque nouveau plat prenant la place d'un ancien. Le dénombrement des plats dans ce repas n'est cependant pas aisé. Le premier service, à première vue, n'en compte que 74 (10 potages, 4 pièces de bœuf, 4 de truites, 28 entrées, 28 hors-d'œuvre). Pour arriver au total de 77, il faut ajouter les trois surtouts ou dormants. Le «second service» ne comprend que 10 plats. Il s'agit en réalité de la continuation du premier, soit d'un service de relevés: ses dix grosses entrées viendront remplacer les 10 potages, ce qui ne changera pas l'aspect de la table. Quant





au troisième service, « servi en 77 », a-t-on soin de préciser, il comporte en fait 93 plats si l'on additionne l'ensemble des plats mentionnés, soit 18 gros entremets, 28 plats de rôtis, 28 plats d'entremets chauds et froids, 3 jattes de citrons et 16 salades différentes. Le chiffre de 77 s'obtient en laissant de côté les 16 salades qui ne sont sans doute pas présentées sur la table: ce sont des « assiettes volantes » servies à part par des sommeliers. Mais où sont placées les jattes de citrons si les trois dormants restent sur la table? A l'évidence, sur les dormants eux-mêmes, car ces pièces, réalisées le plus souvent en argent ou en vermeil, sont pourvues parfois de plateaux ou de soupières.

Le quatrième service, celui du dessert, n'est malheureusement pas détaillé comme les trois premiers. On se contente de signaler qu'il devra être prévu « en

proportion et notamment une quantité suffisante de glaces ». On peut ainsi en inférer qu'il comptera également 77 plats. Si l'on ajoute les 10 grosses entrées du second service et les 16 salades, le repas offert au prince-évêque comptera ainsi 257 plats, soit près de 4 plats par convive. Cette profusion de plats qui nous étonne aujourd'hui correspond aux normes de la grande table française. Dans la deuxième édition de son *Cuisinier moderne*, parue en 1742, Vincent la Chapelle ne prévoit pas moins de cinq cents plats pour une centaine de convives.

D'une manière générale, le repas respecte donc les grands principes et l'esprit de géométrie qui président au service à la française.

Pour imaginer le déroulement du repas, faisons appel à un témoignage presque contemporain, celui



du gastrolâtre parisien Grimod de La Reynière. L'auteur de l'*Almanach des gourmands* donne des indications précieuses sur l'ordre de consommation des mets lors d'un grand dîner: « On s'assied, et le silence général atteste la puissance et l'universalité de sensations. Un potage brûlant (tel qu'il doit être) ne diminue point l'action générale; on dirait que tous les palais sont pavés en mosaïque [...]. Cependant l'Amphitryon [...] divise avec art la culotte tremblante d'un bœuf gras et seulement entouré d'un cordon végétal qui n'est interrompu que par des pilastres de lard [...]. Pendant ce temps, les hors d'œuvre disparaissent, et les entrées, qui se mangent après le bouilli, donnent le temps de découper les relevés qui ont remplacé les potages. »²⁴

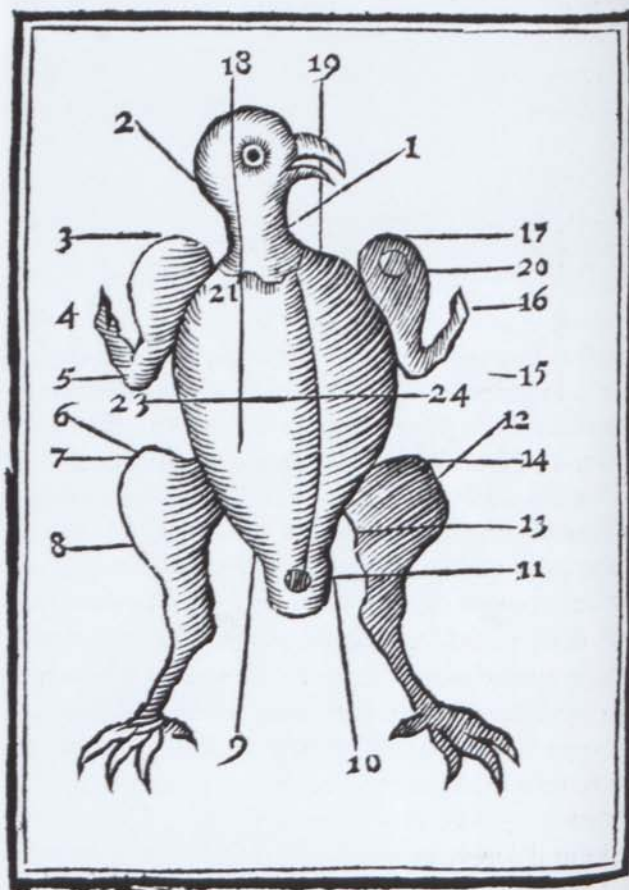
Selon Grimod de La Reynière, nos convives commenceront ainsi par les plats chauds, les dix potages. En attendant que les huit grosses pièces de bœuf et de truites soient découpées, il dégustent les hors-d'œuvre et peut-être les entrées qui sont signalées au début du menu. Tous les plats vidés ou du moins entamés, la table n'est pas débarrassée pour autant. Arrivent alors les relevés, soit dix grosses entrées du second service qui viennent relancer l'appétit et remplacer sur la table les dix bassins de potages.

La table est ensuite desservie pour faire place aux plats du troisième service où les rôtis forment la partie centrale et la plus convoitée. On commence sans doute par les gros entremets en attendant le découpage des rôtis. Ceux-ci se mangent en même temps que la salade. Les dix-huit entremets chauds et froids, salés et sucrés, qui ferment la marche constituent une transition avant le service du dessert.

Les mets

Nous ne nous livrerons pas à une étude détaillée du menu. Elle nous mènerait trop loin. Nous nous contenterons de quelques remarques générales sur les mets présentés et la manière de les apprêter. On relè-

vera tout d'abord la qualité et la finesse des produits. Dans son plan, Affolter retient surtout des viandes délicates et recherchées. Au demeurant, son menu est parfaitement en accord avec la saison. C'est un menu d'automne qui met naturellement le gibier en évidence. Celui-ci apparaît dans les trois services de cuisine, sous forme d'entrées, de hors-d'œuvre, d'entremets ou de rôti. Le traiteur soleurois réserve naturellement les plus belles pièces pour cette dernière partie, la plus importante du repas. Il réussit le tour de force d'y réunir cinq petits oiseaux parmi les plus délicats: des perdreaux (rouges?), des bécasses, des



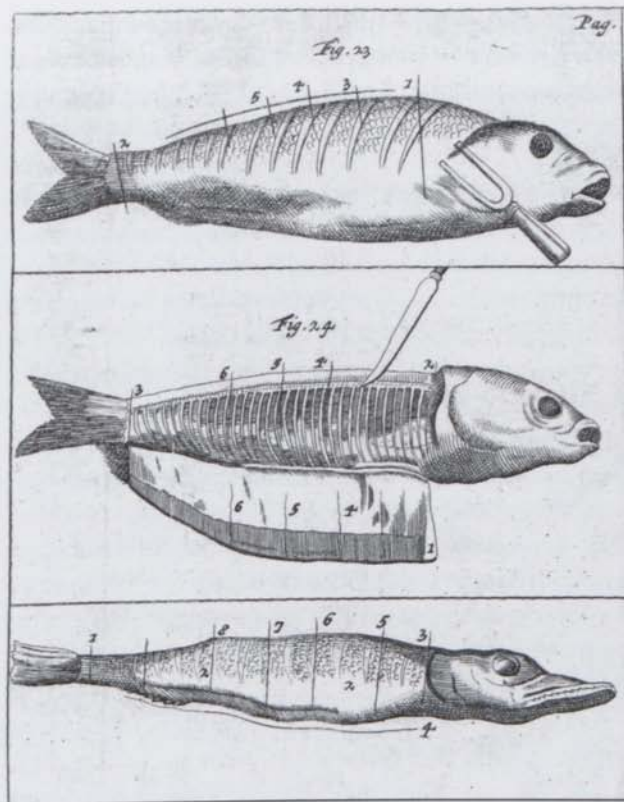
L'art de découper les oiseaux...

bécassines, des grives et des alouettes. Il y ajoute des canards, non pas de vulgaires canards domestiques, mais des canards sauvages particulièrement appréciés des gourmets. Le gibier à poil n'est pas en reste dans ce service avec des filets de chevreuil, mais surtout des levrauts et des filets de marcassin. Pour compléter ces mets de chasse, Affolter propose les plus beaux fleurons de la basse-cour, des chapons, des dindonneaux, des poulets gras, des poulardes et des pigeonneaux. Tout le menu n'est évidemment pas de cette veine. Le traiteur de la Tour Rouge prend ainsi quelques risques en servant du sanglier à la braise ou en pâté. Si l'on en croit Grimod de La Reynière, qui écrit il est vrai quelques décennies plus tard, on ne retient guère que la hure de cet animal dans les grandes maisons: « On la sert désossée, fumée, froide, et cuite comme le jambon. On la coupe, de part en part, un peu au-dessus des défenses. [...] On sert ensuite les tranches, que l'on coupe soit en remontant, soit en descendant, puis on rapproche les deux parties, et on les assujétit avec une broche de bois, pour faire reparoître la pièce une autre fois. Car une hure de Sanglier est un morceau très-cher à Paris, et que l'on ne rougit pas de resservir, même sur les tables les plus opulentes. Les meilleures viennent de Troyes. »²⁵

Si l'on excepte les quatre pièces de truites qui ouvrent le premier service, le poisson occupe une place modeste dans ce menu (quatre plats d'entrées).

Dans son plan, Affolter n'oublie pas d'inscrire des écrevisses qui constituent un plat particulièrement décoratif et très prisé des dames au dire de Grimod de La Reynière: « On sait que toutes raffolent de ce testacée, et qu'elles n'ont point à table d'occupation plus agréable que de l'éplucher avec leurs jolis doigts, et d'en sucer les membres délicats avec leurs lèvres de rose. »²⁶ Malheureusement, le traiteur soleurois ne réussira pas à s'en procurer si l'on en croit l'indication ajoutée au crayon après coup sur le plan: « point d'écrevices ».

Discret comme il se doit, le cochon – considéré comme une viande grossière réservée aux paysans –



...et les poissons.

apparaît sous ses plus beaux atours parmi les dix-huit gros entremets du troisième service, avec deux plats de jambon de Bayonne, un mets d'importation de luxe. Il orne aussi un des relevés de potages, soit les deux plats de « ramiers aux lentilles garnis de tranches de jambon de Mayence », le plus estimé des jambons. Le bœuf et le veau ne sont pas négligés puisque le premier fournit notamment les grosses pièces de viande au début du premier service – sous la forme du traditionnel bouilli sans doute – tandis que le second sert à confectionner quelques plats délicats en entrée et en hors-d'œuvre (noix de veau au Sultan, riz de veau à la Dauphine). Si le mouton est négligé, l'agneau, en revanche, est mis à contribution dans les

entrées. Il constitue surtout un des plats solides destinés à relever les potages (rost de Buf d'agneau piqué aux Concombres). Le rôti-de-bif désigne l'ensemble du train arrière depuis les dernières côtes et les deux gigots.

Les légumes des entremets ne sont pas les vulgaires racines qu'on trouve sur toutes les tables, mais des espèces estimées : haricots, cardons, choux-fleurs et surtout artichauts. L'artichaut devient un légume à la mode. Pour Grimod de La Reynière, « il rend [...] d'éminens services à la cuisine ; on ne peut guères s'en passer ; aussi lorsqu'il en manque, c'est une véritable calamité. Nous devons ajouter que c'est un aliment très-sain, nourrissant, stomachique, astringent, légèrement aphrodisiaque. C'est un mets qui convient aux personnes délicates, aux estomacs faibles, et par conséquent aux Gens de lettres. »²⁷ Grimod de La Reynière n'apprécie toutefois pas les « artichauts en poivrade » « qui ne conviennent qu'aux estomacs populaires ».

Or, c'est sous cette forme qu'Affolter choisit de les servir en hors-d'œuvre.

Du dessert, on sait seulement qu'il devra comporter une quantité suffisante de glaces. Celles-ci représentent alors un luxe. Elles se présentent sous la forme de crèmes glacées et de sorbets. Cet art, qui relève de l'office, est alors très bien maîtrisé en France, où Emy vient de lui consacrer un petit traité, édité en 1768 : *L'art de bien faire les glaces d'offices ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissements*. Les glaces terminent habituellement le repas : « Les glaces ou fromages glacés ne doivent jamais paroître sur une table qu'à la fin du dessert. Ils prennent alors la place de quelques assiettes de fruits que l'on enlève à des distances égales. »²⁸

Contrairement aux menus cités plus haut, celui d'Affolter donne des indications précieuses sur le mode de cuisson des aliments et sur leur apprêt. Les anguilles seront ainsi panées au four, les sangliers cuits à la braise, les perches accompagnées d'une sauce au merlan, les cardons relevés d'un coulis de

jambon, etc. Ces détails permettent de situer le banquet dans la cuisine de l'époque. Ils montrent surtout qu'il s'inscrit dans la grande tradition gastronomique française.

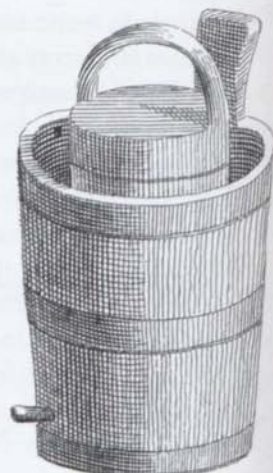
Houlète



Sarbotière



Sarbotière et son Seau



Gobelets à glace





L'Art de bien faire les Glaces

L'ART DE BIEN FAIRE LES GLACES D'OFFICE;

OU LES VRAIS PRINCIPES

Pour congeler tous les Rafratchissemens.
*La maniere de préparer toutes sortes de
Composuions, la façon de les faire
prendre, d'en former des Fruits, Can-
nelons, & toutes sortes de Fromages.*
Le tout expliqué avec précision selon
l'usage actuel.

AVEC
UN TRAITÉ SUR LES MOUSSES.
*Ouvrage très-utile à ceux qui font des Glaces
ou Fromages glacés,
Orné de Gravures en taille-douce.*
Par M. EMY, Officier.

Prix, 2 liv. 10 sols broché; 3 liv. relié.

A PARIS,
Chez LE CLERC, Libraire, quai des
Augustins, à la Toison d'or.

M. DCC. LXVIII.
Avec Approbation & Privilège du Roi,

Edition originale de ce texte fondateur consacré à la confection
des glaces, des sorbets et des mousses.



LE VRAY CUISINIER FRANÇOIS,

ENSEIGNANT

La Maniere de bien apprester & assaisonner
toutes sortes de Viandes, grasses & maigres,
Légumes & Pâtisseries en perfection, &c.

*Augmente d'un nouveau Confiturier, qui apprend à bien faire
toutes sortes de Confitures, tant seches que liquides, de
Compotes, de Fruits, de Dragées, Brevages
délicieux, & autres délicatesses de bouche.*

D U
MAISTRE D'HOSTEL

Et du Grand
ECUYER-TRANCHANT,

Ensemble d'une Table Alphabétique des Matieres qui
sont traitées dans tout le Livre.

Par le Sieur DE LA VARENNE, Ecuier de
Cuisine de Monsieur le Marquis d'Uxelles.

NOUVELLE EDITION.



A AMSTERDAM,

Chez PIERRE MORTIER, Libraire,
sur le Vygendam, à la ville de Paris.

Une édition tardive du célèbre traité de La Varenne,
écuyer de cuisine du marquis d'Uxelles.

Un repas dans la tradition gastronomique française

Malgré l'origine soleuroise, suisse alémanique, du
traiteur, il ne peut en être autrement. La cuisine fran-
çaise est alors la cuisine de référence dans les gran-
des maisons européennes qui s'engouent de tout ce

qui vient de France, de Paris en particulier. Il est de
bon ton d'employer des chefs français dans les cui-
sines des grandes cours. Des cuisiniers français sont
ainsi à pied d'œuvre depuis le XVII^e siècle dans les
cours de Prusse, de Hanovre ou de Saxe. Dans les
années 1760, l'unique cuisinier de Frédéric II est

un Périgourdin, Noël, fils de pâtissier. Le meilleur ambassadeur de la cuisine française en Angleterre au XVIII^e siècle est l'illustre Vincent la Chapelle (1703?), l'auteur du *Modern Cook*, tour à tour chef des cuisines de Lord Chesterfield et du prince d'Orange et de Nassau, avant de prendre la direction des cuisines de Madame de Pompadour et de Louis XV. La traduction de certains traités – telle celle, en allemand, du célèbre ouvrage de La Varenne, le *Cuisinier français* – favorise évidemment la diffusion en Europe des modes culinaires françaises. Celles-ci se heurtent bien sûr à la résistance des cuisines indigènes, et subissent parfois leur influence. De retour dans leur pays, les cuisiniers français mettent à la mode certains plats étrangers, tels les fameux puddings anglais ou les pâtes italiennes.

S'ils sont issus du grand répertoire culinaire français, la plupart des mets prévus par Affolter ne proviennent pas d'un traité, d'un registre particulier. On les retrouve, éparpillés dans les différents manuels culinaires de l'époque, comme le *Cuisinier royal et bourgeois* de Massialot, le *Dictionnaire portatif de cuisine d'office et de distillation* de La Chesnaye, le *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs* de Briand, ou encore la célèbre *Cuisinière bourgeoise* qui figure dans plus d'une bibliothèque patricienne et bourgeoise neuchâteloise et suisse dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Dans l'ensemble, ils témoignent d'une certaine recherche. Celle-ci se marque d'abord dans le choix des préparations mais aussi dans le soin apporté au dressage de certaines d'entre elles où l'aliment est artistiquement présenté, voire métamorphosé selon une très ancienne tradition qui remonte au Moyen Âge: des gelées sont servies en forme d'écrevisse (réalisées sans doute avec la carapace), du blanc manger en forme de coquille, des pommes en surprise (dissimulées sous une apparence visuelle ou gustative inattendue). Relevons qu'Affolter ne craint pas de mêler des plats distingués avec des mets plus grossiers, presque campagnards, une alliance qu'on peut trouver, il est vrai, sur les plus grandes tables.

L A CUISINIÈRE BOURGEOISE, SUIVIE DE L'OFFICE,

A L'USAGE DE TOUS CEUX QUI SE MÈLENT
DE DÉPENSES DE MAISONS,

Contenant la manière de connoître, disséquer & servir
toutes sortes de viandes : des avis intéressans sur
leurs bontés & sur le choix qu'on en doit faire.

La façon de faire des Menus pour les quatre Saisons,
& des Ragoûts des plus nouveaux, une explication
de termes propres, & à l'usage de la Cuisine & de
l'Office, & une liste alphabétique des ustensiles
qui sont nécessaires.

NOUVELLE ÉDITION, augmentée de plusieurs apprêts
qui sont marqués par une Étoile.



M. DCC. LXXXV.

Les chapons à la Cardinal (accompagnés d'une garniture comportant des escalopes de homard et des truffes ou nappé d'une sauce blanche additionnée d'un coulis de homard – *Dictionnaire de l'art culinaire français* de Manfred Höfler) ou les noix de veau au Sultan (préparation à base de pistache) contras-

tent ainsi avec les artichauts en poivrade ou les perdrix aux choux garnis de tranches de jambon et petits lards.

Cela dit, la table d'Affolter n'atteint pas, il est vrai, à l'élégance et au raffinement de la haute cuisine aristocratique. N'y figurent pas ces savantes et coûteuses préparations destinées aux dîners royaux, telle que la carpe à la Chambord (braisée au vin rouge et servie avec des quenelles de farce de poisson, des filets de sole, des laitances sautées, des champignons, des truffes et des écrevisses au court-bouillon – *Dictionnaire de l'art culinaire français, op. cit.*). Le plan ne prévoit apparemment pas de sauces très riches et très subtiles – aux huîtres, aux truffes ou au foie de perdreau – telles qu'on les rencontre par exemple chez François Marin, l'auteur des *Dons de Comus* et précurseur de la nouvelle cuisine.

Les boissons

La France ne sera pas seulement dans les assiettes, elle sera aussi dans les verres, du moins à la table du prince, où l'on se doit de servir de bons crus, si possible en bouteilles. Le choix de la Ville se porte sur des vins de Bourgogne et de Champagne. L'Espagne fournira toutefois le malaga, un vin doux alors très apprécié. La Ville achète aussi du vin suisse, en particulier du vin rouge de Neuchâtel et de l'Yvorne vieux, sans doute du vin blanc. Prudente, elle demande d'abord des échantillons avant de passer commande. En juin 1776, Hofstetter, marchand de vins à Soleure, est prié « d'envoyer au plutôt des échantillons de vin de *Champagne, muscat rouge et blanc*, Malaga, vin de Bourgogne de différentes qualités [...] et d'envoyer de chaque espèce 2 bouteilles cachetées pour le goûter et dont il restera un échantillon entre nos mains, et que l'on se décidera ensuite sur la quantité »²⁹.

C'est Balthasar Grimm, à Soleure, qui fournira finalement la plupart des vins fins, soit : 22 bouteilles

de vin de Bourgogne (provenance non précisée) à 18 batz la bouteille, 52 bouteilles de « Nuis » (vraisemblablement un cru de la Côte de Nuits) à 12 batz, 2 bouteilles de Vosne sur le territoire duquel s'élève le fameux Romanée Conti à 14 batz, 16 bouteilles de muscat rouge à 10 batz, 48 bouteilles de malaga à 11 1/2 batz, 44 bouteilles de champagne à 23 batz et 1 bouteille de Vougeot à 16 batz, pour un total de 278 livres 16 batz.

La dépense est considérable. A titre de comparaison, le pot de vin rouge neuchâtelois, qui représente 1,9 litre, revient 8 batz seulement à la Ville.

En principe, les vins de Bourgogne seront servis durant les trois services de cuisine avec les blancs ; les vins doux (malaga et muscat) accompagneront peut-être les entremets. Quant aux champagnes, ils sont traditionnellement réservés au dessert.

Epilogue

Le repas se déroulera apparemment comme prévu, mais sans les buissons d'écrevisses. A sa table S.A. « voulut bien admettre les Pasteurs & Magistrat de même que plusieurs Etrangers de marque. Les santés y furent bues au bruit du canon, & il y eut musique de table. »³⁰

La cuisine du fameux traiteur de Soleure réjouira sans doute notre prince si bien disposé à l'égard de ses sujets, du moins si l'on en croit l'auteur de la *Relation de l'arrivée de S.A. à la Neuveville* :

« Ce bon Prince qui en Pere tendre aimoit à voir ses peuples, & à se montrer à eux, permit que tout le monde pût entrer dans la salle où on ne se lassait point de contempler ce Souverain si bienfaisant.

» Au sortir du repas qui fut poussé jusqu'à la nuit, S.A. suivie de sa cour & du Magistrat, voulut bien donner son attention aux illuminations de la ville [...] après quoi elle se retira dans son hôtel d'où elle vit tirer sur le port un feu d'artifice, qui finit par présenter un Obélisque illuminé aux armes du Prince & de la

En important des vins fins de l'étranger, indispensables sur les grandes tables, les marchands entrent en concurrence avec les vignerons locaux dont la production est plus ordinaire.



ville, & orné d'inscriptions conformes à la fête. Enfin cet heureux jour fut terminé par un bal qui dura jusqu'au matin, & où furent aussi invités les Etrangers de distinction, que les circonstances avoient attiré en cette ville. »³¹

Pièces montées et décorations de table

Nous avons vu plus haut que la table de l'Ancien Régime est arrangée avec soin. Les plats et les couverts sont disposés selon des principes symétriques et mis en valeur par des surtouts. Qu'en est-il dans nos régions ?

Les documents sont très discrets à ce sujet. On sait cependant que la décoration n'est pas absente de nos tables. Quoique rustique, la table préparée pour le gouverneur de Bévillie à l'occasion de la cérémonie de prestation des Serments réciproques, le 11 novembre 1786, présente un « turban », soit une décoration circulaire formée avec un moule inspiré du turban oriental. Cette préparation est réalisée à l'aide d'aliments très variés, d'entremets, de sucre ou de glace.

Les surtouts sont bien sûr en usage. La table du prince-évêque, à La Neuveville, est dressée avec trois surtouts qui restent tout au long des services.

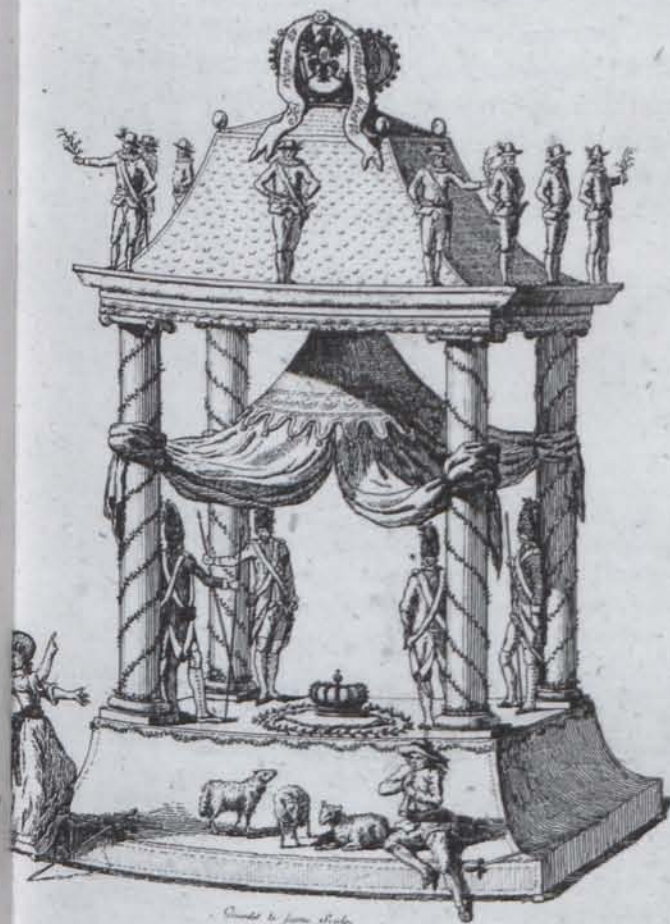
On sait aussi que nos pâtisseries et nos confiseurs maîtrisent l'art des pièces montées. Une gigantesque construction en sucre est réalisée à Courtelary pour orner la table du prince-évêque Frédéric de Wangen, lors de sa mémorable tournée dans ses Etats, en septembre 1776 :

« Le souper fut servi avec goût & délicatesse ; & les pièces du dessert, faites en pâte de sucre cristallisée parurent mériter l'attention du Prince. Elles formoient trois parterres séparés l'un de l'autre, pour

Avec le sucre et parfois l'adragante, le beurre constitue dans nos régions une des matières premières des pièces montées.

UNE BERGÈRE EN DEUIL PRÉSENTE LE MAUSOLÉ DU FEU ROI ET LE COURONNEMENT DU NOUVEAU À SON EXCELLENCE DE BÉVILLE NOTRE SEIGNEUR GOUVERNEUR. A LA CHAUX DE FONDS le 26. 7.^{bre} 1786.

*Celui qu'admira l'Univers
Auroit-il besoin de mes vers ? ...
Peuples qui connoissez l'étendue de sa Gloire,
Dans vos douloureux accents,
C'est au Temple de Mémoire
Qu'au nom de Frédéric doit fumer votre encens.
Sur un Marbre pompeux, moins encor qu'en son cœur
Artemise grava sa cuisante douleur.
Au nom de sa patrie une Simple Bergère
Peut-elle vous offrir un hommage Sincère ?
Souffrirez-vous, Seigneur, qu'en guidant son troupeau
Elle vienne en tremblant décorer ce Tombeau ?*



*Toi Son peuple fidèle au milieu de tes Larmes
Voi cet Aigle nouveau ; fuis taire tes alarmes.*

C'en est fait ; propice à nos Vœux,

Le Ciel en sa bonté Suprême

A transporté le Diadème,

Au plus auguste des Neveux.

Tendre Lyre, douce Musette,

Venez ranimer cette Fête,

Prêtez-nous vos accents flatteurs,

C'est ici la fête des Cœurs.

faire place à des groupes de 137 plats de dessert. La pièce du milieu formait un édifice quadrangulaire, avec une pyramide en forme d'obélisque de 3 pieds & 1/2 de haut; les chapiteaux de l'édifice, étoient supportés par un double rang de Pilastres, & les portails ornés de sculpture en bas relief: 4 génies couronnés tenant une guirlande à la main en soutenoient les angles; le tout étoit fermé par un balustre, & la partie supérieure entourée d'une galerie, sur laquelle paroissent 4 autres génies avec une inscription à la main, de Vive Frédéric: deux arcs de triomphe s'élevoient de chaque côté de cet édifice; l'un offroit l'emblème du discernement; & l'autre celui de la religion: il étoit décoré d'une figure représentant la Justice, & appuyé d'une autre qui portoit des attributs Ducals penchés contre une pyramide; sur le couronnement de l'arc, reposoit une autre figure, avec un casque, tenant une palme à la main, pour désigner l'amour de la patrie: ces arcs étoient terminés par des groupes de génies, reposans sur des pedestals, qui offroient le symbole du bonheur & des sciences: tout le parterre étoit orné de fleurs, & fermé d'un grillage de bandes de crystal, coloré en verd: les autres parterres placés en simétrie, sur les extrémités de la table, étoient garnis par six édifices, de deux pieds d'élévation: l'un représentoit le temple de la liberté, & les autres désignoient par leurs attributs, la fidélité, le Gouvernement, la renommée & les muses: la concorde y étoit représentée sous une figure, & des corbeilles travaillées artistement & remplies de fruits & de fleurs, penchées sur les armoiries de S.A. »³²

Venu à La Chaux-de-Fonds, le 26 septembre 1786, pour recueillir les témoignages de fidélité dus à sa personne et au nouveau souverain, le gouverneur de Bévillie pourra apprécier de son côté le savoir-faire des pâtisseries neuchâtelois. Descendu à l'auberge de la Fleur de Lys, il se voit offrir une étrange construction réalisée tout en beurre, représentant le mausolée du roi défunt:

« Au dessert, M^{lle} Brandt déguisée, ou plutôt costumée en bergère *demi-deuil* très élégant, présenta à

sa Grandeur, avec un compliment qui donnait tout à la fois des regrets au monarque défunt et des félicitations au nouveau roi, un bouquet et un *mausolée en beurre* représentant le monument funéraire du grand Frédéric. Cette pyramide était offerte comme un échantillon de la production des montagnes; elle coûta 168 batz. »³³

Le souvenir de cette scène nous est conservé grâce à un dessin de Jacques Lacroix, gravé par Alexandre Girardet. Elle représente la bergère présentant la pièce montée au gouverneur. Cette fantaisie culinaire correspond bien sûr au goût de l'époque pour la vie champêtre et les bergeries mise à la mode par la reine Marie-Antoinette.

NOTES

1. Ce repas a été évoqué pour la première fois par A. Montandon dans le *Musée neuchâtelois*: « Une réception du Gouverneur de Bezuc à la Brévine en 1738 », *Musée neuchâtelois*, 1924, pp. 164-167.
Nous l'avons présenté dans *Scènes gourmandes et croquis culinaires d'autrefois*, paru à Hauterive, Editions Gilles Attinger, 1984, pp. 36-38.
Sources: « Délibérations et Plus de la Communauté des Chaux des Tallières, 1728-1747 », N° 2. Voir procès-verbaux des délibérations de la Générale Communauté des 24, 27 juillet et 3 août 1738.
Je remercie M. André Luthi de m'avoir confié ce document pour mes recherches.
2. Sur les cabarets neuchâtelois, voir Michel Schlup, avec la collaboration de Silvio Giani, *Auberges et cabarets d'autrefois*, Hauterive, Gilles Attinger, 1988.
3. Le batz constitue alors l'unité de base. Il se divise en deux sous ou quatre kreutzers; 4 batz font alors une livre faible de Neuchâtel, divisée en 20 sols faibles ou en 12 gros ou 8 sols d'argent ou 16 kreutzers. La livre faible est supplantée à la fin du siècle par la livre tournois comprenant 10 batz ou 20 sols.

4. Voir Alphonse Petitpierre, *Un demi-siècle de l'histoire économique de Neuchâtel, 1791-1848*, Neuchâtel, 1871, p. 187.
5. « Collation » dans le sens de dessert est signalé dans *Le Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle*: repas que l'on fait dans l'après-midi ou dans la nuit, et où l'on ne sert que des mets froids et ceux qui font la matière du dessert dans les repas ordinaires.
6. Sur le service à la française, voir en particulier Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, Editions Odile Jacob, 2002.
7. Marquise de la Tour du Pin, *Mémoires, Journal d'une femme de cinquante ans (1778-1815)*, réédition, Paris, 1979, pp. 53-54.
8. Cf. *Musée neuchâtelois*, 1871, p. 128.
9. Cf. « Extraits du Journal d'Abram-Louis Sandol, justicier et lieutenant civil né en 1712 », *Musée neuchâtelois*, 1872, pp. 313-314.
10. Cf. « Extraits du Journal d'Abram-Louis Sandol », *art. cit.*, p. 145.
11. « Compte de la dépense faite au sujet du serment prêté par Monseigneur de Béville nôtre Gouverneur a St. Blaise, le 11 novembre 1786 », BPUN, ms 1903-4.
12. *Abrégé chronologique de l'Histoire du comté de Neuchâtel et Valengin*, En Suisse, 1787, pp. 205-206.
13. Louis-Eustache Audot, *La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisinière économique*, Paris, Audot, 1835, p. 53.
14. Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808, pp. 250-251.
15. Imer ?, *Relation de la tournée de S.A. Frédéric évêque de Bale, prince du Saint-Empire, etc. pour recevoir l'hommage de ses sujets dans une partie de ses Etats*, A Neuchâtel, chez Samuel Fauche, 1777, p. 12.
16. *Ibid.*, p. 48.
17. Imer ?, *Relation de l'arrivée de S.A. Frédéric, évêque de Bale, prince du Saint-Empire, etc. A la Neuveville pour y recevoir l'hommage de ses Sujets*, A Neuchâtel, chez Samuel Fauche, 1777, p. 5.
18. Note tirée d'extraits de procès-verbaux du Conseil de La Neuveville relatifs à la « Réception de l'évêque de Bâle », Archives de La Neuveville (ALN).
19. « Convention & accord fait le 1. Juillet 76 avec le S^r. Affolter, Traiteur & Aubergiste à la Tour rouge, à Soleure », ALN.
20. Note tirée d'extraits de procès-verbaux du Conseil de La Neuveville relatifs à la « Réception de l'évêque de Bâle », ALN.
21. « Instructions pour Mr. Le procureur Imer en tant que chargé de faire & de distribuer le pain & le Vin sur le 25.7^{bre} 1776 », ALN.
22. « Plan des opérations nécessaires pour la réception de Son Altesse nôtre Gracieux Souverain à la Neuveville, lorsqu'il honorera cette Ville de sa présence le 25 7^{bre} 1776 pour y recevoir l'hommage de ses fidèles sujets » Ainsi expédié à la Neuveville le 13 août 1776, par ordonnance F.S. Schneider, ALN.
23. ALN.
24. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 1804, t. 2, pp. 45-46, cité par Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, *op. cit.*, p. 20.
25. Grimod de La Reynière, *Manuel des amphitryons*, *op. cit.*, pp. 45-46.
26. *Ibid.*, p. 240.
27. Grimod de La Reynière, « Calendrier nutritif », in *Ecrits gastronomiques*, Paris 10/18, 1978, pp. 199-200.
28. Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, 3^e année, p. 21.
29. Note tirée d'extraits de procès-verbaux du Conseil de La Neuveville relatifs à la « Réception de l'évêque de Bâle », ALN.
30. *Relation de l'arrivée de S.A. Frédéric, évêque de Bale, prince du Saint-Empire, etc.*, *op. cit.*, p. 13.
31. *Ibid.*, pp. 13-14.
32. *Relation de la tournée de S.A. Frédéric évêque de Bale, prince du Saint-Empire, etc. pour recevoir l'hommage de ses sujets dans une partie de ses Etats*, *op. cit.*, pp. 60-62.
33. Lucien Landry, *Causeries sur La Chaux-de-Fonds d'autrefois*, La Chaux-de-Fonds, 1887, p. 57.



Une vaisselle en étain est déjà le signe d'une certaine aisance.

LA TABLE DU PLUS GRAND NOMBRE

Généralités

Les grandes fêtes gastronomiques évoquées dans le chapitre précédent sont des exceptions dans notre environnement alimentaire. De plus, elles ne concernent qu'une élite. Dans l'espace privé, la table ordinaire est modeste et surtout monotone. Elle ne sort de sa grisaille que lors des grands événements rythmant l'histoire d'une famille, baptêmes, mariages ou enterrements marqués traditionnellement par des repas importants auxquels sont conviés la famille, mais aussi voisins et amis.

Des sources exceptionnelles : les descriptions des juridictions

Nous connaissons bien ce qui fait l'ordinaire de la table du Neuchâtelois au tournant du XVIII^e siècle grâce aux publications de la Société d'émulation patriotique¹. Fondée en 1791, cette institution se voue à tout ce qui peut contribuer au progrès économique et social. Elle met chaque année des questions au concours et récompense les meilleurs travaux par des prix : médailles ou sommes d'argent. Les premiers sujets portent essentiellement sur des problèmes d'économie rurale : « comment améliorer la culture des terres à blés », « opérer le dessèchement des terres marécageuses », « remédier à la disette et au renchérissement de bois », etc.

En 1793, elle décide de décerner aussi des médailles aux auteurs qui donneraient « la meilleure description topographique et économique d'une juridiction » du pays, « de sa population, de la culture qui y est en usage, de ses défauts, des corrections qu'on pourrait y apporter et des perfectionnements dont

elle serait susceptible ». Or, ces enquêtes abondent en informations sur l'environnement alimentaire de chaque juridiction, en recensant ses ressources naturelles, ses produits agricoles, les denrées importées et exportées, ou en mettant en évidence les mœurs de ses habitants.

Il faut rappeler ici que le pays est divisé à cette époque en vingt-deux circonscriptions ou juridictions appelées seigneuries, mairies, châtelainies qui délimitent le premier cadre administratif et judiciaire des habitants de la principauté. Ces juridictions, très inégales sur le plan territorial, démographique ou politique, sont dirigées par un représentant du prince, maire ou châtelain qui préside la cour de justice. Assisté d'un lieutenant, le chef de la juridiction veille en particulier au bon fonctionnement des communautés villageoises. Les juridictions les plus importantes au niveau démographique sont celles de Valangin, du Val-de-Travers, de Boudry et de Neuchâtel.

Toutes les circonscriptions ne feront pas l'objet d'une étude. La Société d'émulation n'en couronnera qu'une dizaine. Signée par Samuel de Chambrier, la *Description topographique de la Mairie de Valangin* est la première description couronnée par la Société, en 1794 et publiée l'année suivante. Elle est suivie par la *Description topographique et économique de la Jurisdiction de la Brévine* par le justicier David-Guillaume Huguenin (couronnée en 1795 et publiée en 1796). L'agrandissement de cette juridiction, qui engloba par la suite La Chaux-de-Milieu et Le Cerneux-Péquignot, conduira Huguenin, devenu maire entre-temps, à remanier et augmenter son texte qui sera également couronné par la Société en 1840 ; le contenu de cette publication est toutefois déjà en

DESCRIPTION TOPOGRAPHIQUE

DE LA
MAIRIE DE VALANGIN.

Mémoire qui a remporté le prix de la
Société d'Emulation Patriotique de
Neuchâtel en 1794.



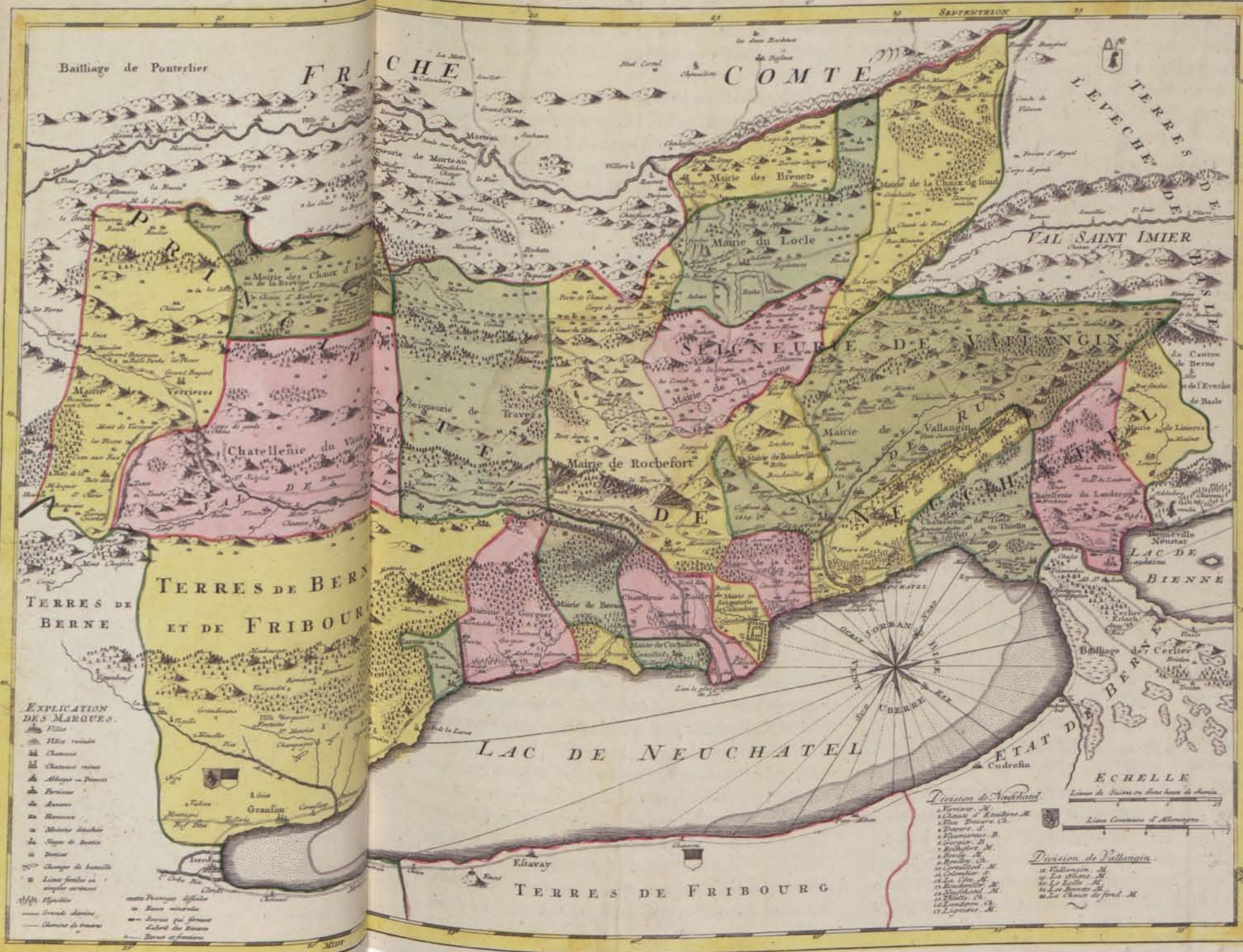
A NEUCHÂTEL;
De l'Imprimerie de LOUIS FAUCHE-BORREL;
Imprimeur du Roi.

M. DCC. XCV.

germe dans les *Lettres écrites de la Brévine* en 1816; viennent ensuite la *Description topographique et économique de la Mairie de Lignières* due au pasteur Charles Daniel Vaucher (1801); l'*Essai descriptif sur la Jurisdiction de Bevaix* par Moïse Matthey-Doret (1801); la *Description topographique et économique de la Mairie de Cortaillod* du même (couronnée en 1817, publiée en 1818); la *Description topographique de la Châtellenie du Landeron* par le châtelain Louis de Meuron (1828); l'*Essai statistique sur la Mairie des Verrières* (couronné en 1830, publié en 1831) de Charles-Henri Allamand, auteur également de la *Statistique de la Châtellenie du Val-de-Travers*

La principauté en 1778 avec
ses vingt-deux juridictions.

CARTE de la SOUVERAINETÉ DE NEUCHÂTEL ET VALANGIN, dressée par les Srs de Merveilleux & de l'Isle, augmentée de nouveau & publiée plus récemment par les Héritiers de Homann, l'an MDCCLXXXVIII. Avec Privilège Impérial.



(couronnée en 1834, publiée en 1836) et de la *Description de la Juridiction de Travers* (1843) revue, corrigée et développée par Jules de Sandoz-Travers.

Il faut ajouter à cette liste la *Description de la Juridiction de Neuchâtel* par le chancelier Charles-Godefroy de Tribolet (1827), non couronnée car l'auteur, membre et président de l'Association, ne peut concourir, et la *Description topographique de la Paroisse et du vallon des Ponts* par le pasteur Samuel Péter, couronnée en 1805 et publiée en 1806, quoiqu'il ne s'agisse pas d'une description de juridiction, mais de paroisse.

Conçus selon des canevas plus ou moins similaires, les textes traitent des mêmes points (topographie, démographie, agriculture, industrie, commerce, mœurs, etc.); l'approche et le traitement de certains chapitres dépendent toutefois de plusieurs facteurs, notamment de la sensibilité de l'auteur et de la nature de ses informations. De qualité et de dimension différentes (selon le règlement de la Société, ils ne doivent pas dépasser en principe trois quarts d'heure de lecture); ils sont établis pour la plupart avec le soin et la rigueur que permettent alors les moyens d'investigation de l'époque.

Cette série d'enquêtes aborde les principaux « étages » et « compartiments » du pays, soit le Littoral (Bevaix, Cortaillod, Neuchâtel, Le Landeron), les vallées intermédiaires (Val-de-Ruz, Val-de-Travers, plateau de Lignièrès) et les Montagnes (La Brévine, Les Ponts et Les Verrières). L'ensemble présente toutefois deux défauts. Les juridictions étudiées sont essentiellement agricoles et viticoles. A l'exception de Neuchâtel et de Cortaillod (où l'indiennage est à la source d'un important développement économique et démographique), et dans une moindre mesure du Val-de-Travers, elles ne participent pas au grand essor industriel qui marque la seconde moitié du XVIII^e siècle. Manquent surtout les deux grandes communautés des Montagnes – Le Locle et La Chaux-de-Fonds – où l'horlogerie commence à changer les conditions de vie et enrichir de nombreux habitants. Ajoutons que la

seule mairie urbaine – celle de Neuchâtel – échappe à notre enquête car l'auteur, un grand magistrat, ne s'intéresse guère aux détails de la vie quotidienne et matérielle.

Il faut observer, par ailleurs, que ces *Descriptions* ne sont pas tout à fait contemporaines: plus d'un demi-siècle sépare la publication de la première description consacrée à la *Mairie de Valangin* (1795) de la dernière portant sur la *Juridiction de Travers* (1843). Les travaux les plus tardifs présentent évidemment moins d'intérêt pour notre propos centré sur la seconde moitié du XVIII^e siècle. La réalité qu'ils décrivent permet toutefois de faire d'utiles comparaisons avec une situation antérieure et de mesurer les éventuels changements. Nous ne les négligerons pas même si nous exploiterons ici en priorité les descriptions les plus anciennes rédigées vers 1800. Notre corpus, qui englobe le Littoral (Bevaix, Cortaillod), les vallées intermédiaires (Val-de-Ruz – Mairie de Valangin – plateau de Lignièrès) et les hautes vallées (La Brévine, vallon des Ponts), nous paraît – malgré les réserves formulées ci-dessus – assez représentatif du pays et constitue un précieux témoignage sur les mœurs alimentaires de la plupart des Neuchâtelois au tournant du siècle des Lumières.

Les auteurs

Précisons que la qualité des auteurs confère à ces textes une valeur indubitable. Tous appartiennent à l'élite intellectuelle du pays. Charles-Daniel Vaucher (1760-1855) et Samuel Péter (1772-1820) sont pasteurs; Charles-Henri Allamand (1776-1840) est médecin et chirurgien, introducteur de la vaccine au Val-de-Travers; Samuel de Chambrier (1744-1823), Charles-Lancelot-Godefroy de Tribolet (1752-1843), David-Guillaume Huguenin (1765-1842), Louis de Meuron (1780-1847) et Moïse Matthey-Doret sont des hommes publics, et occupent de hautes char-

ges administratives et judiciaires. Chambrier œuvre dans les conseils de la Ville de Neuchâtel jusqu'en 1793; Tribolet est maire de Travers (1780), maire de Rochefort (1781), avant de devenir conseiller d'Etat (1781), chancelier (1787) puis chambellan de Frédéric-Guillaume III (1798); Huguenin est maire de La Brévine (dès 1800), puis conseiller d'Etat (dès 1831); Meuron, maire de Bevaix de 1804 à 1814, puis châtelain du Landeron de 1814 à 1830; Matthey-Doret détient la charge de maire de La Brévine de 1770 à 1773.

Les remarques et les jugements sur les coutumes alimentaires doivent toutefois être considérés avec une certaine prudence. La perception de la vie quotidienne peut être influencée par le statut social de l'auteur, ses préjugés, mais aussi par ses instruments d'enquête. Un médecin de campagne ou un pasteur exercent des professions qui sont des observatoires privilégiés pour étudier le tissu social, contrairement à de hauts magistrats, isolés dans leur fonction, sans contact réel avec leurs concitoyens. Nous verrons cependant que les nourritures terrestres ne sont pas la préoccupation première des hommes de Dieu.

Au-delà de ces réflexions, il faut bien admettre que l'auteur de la première *Description* couronnée, Samuel de Chambrier, ancien député aux conseils de Ville de Neuchâtel, issu du patriciat, montrera dans ses travaux beaucoup d'intérêt à la vie matérielle neuchâteloise.

Particulièrement soucieux de vérité et d'exactitude, il est l'un des premiers – avec Charles Godefroy de Tribolet et Frédéric-Alexandre de Chambrier – à exploiter systématiquement les archives du pays.

La table des habitants de la mairie de Valangin (1795)

Considérons d'abord l'espace alimentaire des habitants de la mairie de Valangin, circonscription qui

englobe le Val-de-Ruz actuel, à l'exception de Boudevilliers et de ses alentours formant une mairie distincte.

L'ordinaire

« La base de la nourriture, dans toutes les saisons, est un bon pain, plus ou moins composé en froment, suivant l'état d'aisance des ménages; le seigle en fait une partie, l'orge et l'avoine y entrent de même; peu y mêlent aujourd'hui des pois; leur nature compacte rend le pain pesant et difficile à digérer, malgré l'espèce de travaux.

» En automne, suivant la force des ménages, on sale pour la provision de l'hiver, une génisse entière ou seulement une portion, indépendamment d'un cochon gras: cette viande sert à la nourriture pendant l'hiver; elle assaisonne des pois, rarement des lentilles, des haricots séchés, des choux ou verts ou en compôte, des raves de même, peu de carottes, des bettes en compôte, l'avoine grûée, l'orge mondé, l'abremel; mais l'aliment le plus ordinaire est la pomme de terre; et dans toutes les saisons, le lait et le fromage font partie essentielle de la nourriture. Ces provisions se finissent au printemps, et à mesure que la saison s'avance, l'on fait usage des recrues de choux, puis des épinards, des laitues et salades, des bettes: la viande fraîche succède à la salée; le laitage raffraîchissant et dégraissé entre plus dans la nourriture, lors des ouvrages pendant les chaleurs de l'été. L'on aperçoit graduellement une plus grande consommation de vin dans cette saison; l'usage s'est introduit et s'étend d'en porter aux champs pour les travailleurs: dans quelques ménages même, l'on y porte le café pour le déjeuner des maîtres, et presque tous le prennent chez eux le matin, et associent leurs enfans, quoique dans un âge tendre, à cette nourriture étrangère. »²

De la chair salée à la chair fraîche

Ce tableau alimentaire appelle quelques remarques. Chambrier distingue à juste titre deux registres dans cet ordre alimentaire, l'un salé et gras, l'autre frais et maigre. Le premier se situe en hiver : c'est la saison des viandes salées et fumées qui assaisonnent les légumes secs ou en compote donnant à l'ensemble de la nourriture un goût insistant et uniforme. Le second est lié à la belle saison : les saveurs s'adoucissent avec l'apparition des légumes frais et des viandes fraîches. La nourriture s'allège avec des produits laitiers dégraissés.

Le pain, on le voit, n'est pas un aliment d'accompagnement comme il apparaît aujourd'hui. Il constitue l'élément de base de la nourriture. Le pain blanc, de pur froment, est naturellement un luxe. En revanche, le pain de bage ou boige, allongé avec des vesces, soit des pois ou de la poisette, semble en voie de disparition, signe d'un certain enrichissement des ménages. Chambrier relève d'ailleurs que le Val-de-Ruz exporte de la poisette en grande quantité dans les cantons de Fribourg et de Berne « où l'on en fait usage dans le pain »³. Le pain de vesces, qui apparaît ordinairement sur la table des humbles, peut toutefois être dicté par le prix élevé des céréales en temps de disette. Encore boudée dans les années 1770, la pomme de terre est devenue un article de consommation courant « ordinaire ». Chambrier souligne l'usage général du café. Il relève plus loin « qu'on le mélange ou avec du froment ou avec du seigle, de l'orge, ou des carottes desséchées et rôties »⁴. Il déplore cependant cette nouveauté dont la consommation a bouleversé nos habitudes alimentaires et fait « un objet de dépense assez sensible »⁵.

Dans ce passage, Chambrier n'accorde pas une importance particulière au chou. On sait que celui-ci occupe une place privilégiée dans le paysage alimentaire du Haut Jura, car il se prête très bien à la conservation. Haché très fin, assaisonné et encuvé cru, il donne de la « sarkrute » ou « salkrute » (chou-

croute); cuit et bouilli, pressé dans une barrique, il forme de la compote. Chambrier l'indique sommairement dans un autre passage (cf. *infra*) où il passe en revue les produits des jardins dans la région du Pâquier. Notons que Chambrier ne parle pas explicitement de soupes, de bouillies qui constituent le fond de la nourriture des classes laborieuses européennes. Il est vrai que l'avoine gruée, l'orge mondé et l'abre-mel qu'il cite dans son tableau alimentaire peuvent servir à préparer des soupes ou des bouillies pour accompagner les salaisons.

Les produits du sol

Précis, méthodique, Chambrier analyse en détail et par région toutes les cultures qui prospèrent dans la mairie. Citons-en quelques passages :

« Dans le vallon du Couti, indépendamment des arbres désignés ci-dessus, il croît quelques noyers, des cerisiers, gruauteurs [griottiers], des prunes communes; et à l'Est, au Pâquier, qui y est contigu, quelques poiriers d'espèces dures et quelques pommiers tardifs; le bled hiverné y vient rarement. Dans les herbages de jardins, le plus estimé est le chou à tête ou chou blanc, dont la délicatesse est plus grande, à mesure que le sol plus élevé, lui procure l'avantage de rosées plus abondantes et plus fréquentes : les bettes blanches à larges côtes y sont aussi délicates et fraîches. On fait de ces deux espèces des compôtes pour l'hiver; l'une, connue sous le nom de saurcroute; l'autre, cuite et bouillie, se presse dans une barrique défoncée par un bout. Les épinards, le persil, le cerfeuil, les laitues et salades y viennent de même, ainsi que dans de bonnes expositions, la marjolaine et le thim. Quant aux racines, la pomme de terre doit occuper le premier rang; plantée et sur la hauteur et dans le vallon, elle croît avec facilité dans cette terre meuble et friable; elle y acquiert une excellente qualité farineuse et savoureuse; mais le retard qu'apportent les froids dans ces lieux élevés, au moment



Avec les salaisons, le pain, le fromage et les pommes de terre constituent l'ordinaire des paysans et des laboureurs à la fin du XVIII^e siècle.

où on plante, le peu de durée de l'été et de l'automne, et le prompt retour des neiges, ne leur permettant pas d'être assez long-tems dans la terre, leur produit est inférieur à celui du Val-de-Ruz; comme celui des pommes de terre du Val-de-Ruz l'est également à celui

des régions basses dans les environs du lac. Les carottes et les raves ne se cultivent que dans les jardins, et ne servent que pour la nourriture des ménages. »⁶

Dans le Val-de-Ruz, proprement dit, « [...], Les groseillers cultivés ou sauvages, épineux ou à grap-



Oignon ordinaire tiré de
 l'« Herbier artificiel » de Louis
 Benoît fils, émailleur et naturaliste
 aux Ponts-de-Martel.

pes y réussissent fort bien; le framboisier y est en quelque sorte indigène [...] ainsi que le mirtil. [...] L'on sème dans les champs le froment d'automne ou de printemps, l'orge, l'avoine, les pois, poisettes blanches ou noires ou vesces, les lentilles. [...] Quant aux plantes des jardins, toutes les espèces de choux y prospèrent, excepté les choux-fleurs, les brocolis, les choux d'Hollande rouges à tête, pour lesquels toutes les années ne sont pas également favorables; toutes les laitues et salades, les bettes blanches, rouges et jaunes, les épinards dans leurs variétés. Dans les racines, les pommes de terre, les carottes, les panais, les raves, les salcifs et scorsonnaires, le céleri, l'oignon, l'ail; et dans les plantes exotiques, l'artichaud, le cardon d'Espagne et l'asperge y croissent avec facilité; mais le premier n'y a ni le goût, ni la grosseur qu'il acquiert dans les climats qui lui sont propres.

» Les herbes d'assaisonnement, telles que le thim, la marjolaine, l'estragon, la sarriette, la menthe y prospèrent, ainsi que le persil, le cerfeuil, la ciboule, etc. Les haricots y réussissent, quand des froids subits, des aubes gelées ou des sécheresses ne détruisent ni les fleurs, ni les plantes mêmes. La fève des marais ou de Bourgogne y croît aussi avec facilité, de même que la citrouille et le concombre, dans les années dans lesquelles le froid ne domine pas. »⁷

La viande

La table est moins concernée par le chapitre que Samuel de Chambrier consacre aux animaux. Il s'agit surtout d'animaux élevés à d'autres fins: les moutons pour leur toison, les ânes pour transporter le lait en ville de Neuchâtel, etc. L'élevage de la volaille se réduit à ce commentaire: « Les oies, qui formoient dans quelques endroits des troupeaux, ont été réformées, parce que le produit de leur vente et de leurs plumes ne pouvoit dédommager des ravages que leur bec faisoit dans les champs. »⁸

« Quant aux animaux sauvages, la liste en est courte: des hivers rigoureux, autant de chasseurs à peu près que d'hommes, en ont tellement diminué les espèces, qu'aujourd'hui le lièvre est devenu un animal fort rare »⁹, comme le sanglier ou le chevreuil. « Les cerfs et les biches y sont aussi inconnus que les animaux de la Lybie. »¹⁰

Les oiseaux sont aussi en très petit nombre car ils ont beaucoup souffert de l'hiver rigoureux de 1788: « La perdrix y devient chaque jour plus rare: dès qu'il en paroît une compagnie, elle est poursuivie impitoyablement par les chasseurs jusques à sa destruction complète [...] la caille y est toutes les années plus rare; la bécasse de même dans ses deux passes; le canard, la sarcelle, la bécassine s'y voient fort rarement et s'y arrêtent peu. »¹¹ Autant dire que le gibier ne peut paraître souvent à la table des habitants du Val-de-Ruz.

Précisons ici que la chasse n'est pas interdite aux bourgeois comme dans d'autres Etats. Les communautés jouissent généralement d'un droit de chasse accordé jadis par le seigneur qui se réserve certains privilèges. Dans la première moitié du XVIII^e siècle, une partie du district de Boudry est ainsi érigée en « réserve royale ». Les abus de la chasse et la raréfaction du gibier incitent cependant le Conseil d'Etat à prendre des mesures en 1764. L'ouverture est limitée du 20 juillet au 20 février. Les perdrix et les levrauts sont protégés. Pour lutter contre le braconnage, des patentes seront exigées sous le régime Berthier.

Us et coutumes de table

Les *Descriptions* donnent très peu de renseignements sur les us et coutumes de la table. L'évocation qu'en fait Samuel de Chambrier, quoique rapide et imprécise, est d'autant plus précieuse:

« Les heures des repas sont conservées, et ne changent que suivant le genre des occupations champêtres: le travail commence et finit aux mêmes heures, et



Les enfants en bas âge sont nourris à d'autres moments
que les adultes.

chacun y a son département. C'est dans la chambre du chef de famille que se font toutes les opérations intérieures; c'est là que les repas se prennent; le père, au haut de la table, a sa famille à ses côtés; lui, ou sa femme font les portions: les ouvriers sont rangés à la suite des enfans; les assiettes n'y sont pas d'un usage fort général, elles ne servent presque que pour les portions particulières de viande; les autres mets sont servis dans des grands plats, où chacun puise

suivant son appétit: quoique les enfans y soient nourris du sein de leur mère, quelquefois jusques à l'âge de deux ans, cependant cette nourriture n'est pas exclusive; ils rodent autour de la table couverte, demandent et n'éprouvent jamais de refus: c'est ainsi que leur estomac s'accoutume de bonne heure à ce qui doit faire un jour leur nourriture: dans tous les moments de la journée même, s'ils demandent à manger, on le leur accorde; pour cet effet, dans la

saison des pommes de terre, il y en a toujours une marmite remplie à leur portée, dans laquelle ils puisent à volonté; hors ce tems-là, ils ont du pain quand ils en veulent. »¹²

La table de la mairie de Lignières (1801)

Le pasteur Charles-Daniel Vaucher est avare de renseignements sur la table des habitants de la mairie de Lignières. Sans doute parce que celle-ci lui paraît très proche de celle des gens du Val-de-Ruz. Le climat et le sol de cette juridiction ont, il est vrai, « de très-grands rapports avec ceux de Lignières »¹³, d'où une évidente similarité dans la production agricole et les ressources alimentaires. Tout au long de son texte, le pasteur Vaucher donne toutefois quelques détails qui permettent de se faire une idée de l'espace alimentaire des gens de Lignières. Il relève ainsi que « le légume de Lignières a beaucoup de réputation; que l'on fit toujours grand cas de ses pois et lentilles; que ses moutons, très-succulents, sont recherchés par les bouchers des environs; et qu'enfin ses arbres fruitiers fournissent à peu-près à la consommation des habitans du lieu, qui au reste, n'est pas considérable. Les prunes y croissent en grande abondance; les rous-selets, les pommes melonnes, les reinettes, et les abricots y réussissent, et sans le joran froid du Chasse-ral, les noyers y donneroient leur fruit comme à Diesse. »¹⁴ Par ailleurs, il signale que « les grains que l'on cultive à Lignières sont le froment d'automne, le seigle, l'orge et l'avoine, tantôt mêlés et tantôt séparés, et le bled de Pâques »¹⁵.

Le chapitre qu'il consacre aux articles importés et exportés donne aussi d'utiles informations. On y apprend que le premier objet d'importation est le vin dont on fait une grande consommation, surtout dans les trois cabarets de la mairie. Vient ensuite le café qui se boit comme partout, très léger, en l'altérant avec de la poudre de carotte. Quant à la boucherie, elle « n'existe que depuis quatre mois: parce

qu'à Lignières, le paysan ne connoît guères d'autre viande que le salé provenant des porcs, ou autres bêtes qu'il engraisse; et qu'il ne mange de viande fraîche que lors des enterremens, des nôces, des baptêmes et autres fêtes pareilles qui sont rares »¹⁶. L'huile s'achète à l'extérieur, mais on la tire aussi de la navette cultivée dans la région. Du sucre, le pasteur affirme qu'on en « fait presque aucun usage »¹⁷, de même que les épices, « dont on se passe assez généralement »¹⁸.

Le sel est aussi consommé avec parcimonie sur la table en raison de son prix. On ne peut cependant se passer de cet article d'importation qui sert à nourrir le bétail et à saler les viandes.

En revanche, l'habitant de Lignières importe du fromage en grande quantité « quoi qu'il en ait déjà du produit des vaches qu'il met à la montagne »¹⁹.

S'il est aussi peu disert sur les coutumes de table, le pasteur Vaucher s'intéresse davantage à l'habitat et à la vie communautaire qui éclairent certains aspects de la scène alimentaire:

Les maisons de Lignières « presque toutes attenantes les unes aux autres, sont rarement séparées par des murailles mitoyennes, et communiquent le plus souvent entr'elles par le haut des granges où il n'y a d'autres séparations que des cloisons en bois. [...] Presque toutes d'une même architecture que celles du Val-de-Ruz. [...] Une grande entrée commune aux chars, au bétail et à ses maîtres, se partage en trois autres entrées, l'une en face pour la grange; la seconde, d'ordinaire à gauche, pour les étables, et la troisième pour une sombre cuisine qui conduit à la chambre du ménage qu'habitent le père, la mère et les enfans en bas âge, parce qu'elle est la seule chambre chaude, et au-dessus de laquelle se trouve une autre petite chambre chauffée par un trapon où couchent les enfans plus âgés, et qui est en même-temps la chambre de réduit. Tout le reste de la maison sert de cave, de grange et d'écurie. »²⁰

Plus loin, il ajoute, à propos de la chambre du ménage: « Le long de la paroi, une grande table

autour de laquelle se rassemble pour les repas toute la famille, présidée par le père ou le maître. Derrière la table, un long banc; un autre banc sur le devant de la table; deux ou trois chaises de paille ou de bois, un buffet à deux portes, couleur de noyer; un lit avec des rideaux de cotonne chez les riches, et sans rideaux chez les pauvres; un miroir de sept ou quatorze batz, selon l'aisance de la famille, et placé bien haut crainte d'accidens; un grand fourneau de molasse, et chez quelques-uns une commode dans l'ancien goût, achetée de rencontre, et deux ou trois belles estampes du genre de l'almanac, collées à la paroi; voilà leurs chambres presque à tous. Pas plus de distinction entre les classes de la société. Il n'y en a qu'une, c'est celle des laboureurs. »²¹

Le paragraphe suivant en dit long sur la modestie des conditions de vie:

« On soupe à l'entrée de la nuit: les veillées sont longues: pour les abréger et les passer plus agréablement, et aussi par un motif d'économie, (car le laboureur ne doit rien négliger) deux ou trois familles s'entendent et se donnent parole pour fournir en commun l'*huile de la lampe*. »

« On choisit la chambre la plus grande et la plus à portée, et tous les soirs on s'y rassemble. Quelquefois les hommes s'y rendent pour parler un moment de la guerre, de la paix, de leurs affaires, et s'endormir ensuite sur le fourneau. Les femmes y portent leur rouet et leur tricottage. »²²

La table de la mairie de La Brévine (1796)

Dans la première édition de la *Description de la Jurisdiction de la Brévine*, David-Guillaume Huguenin fait un résumé très sommaire de la table de ses concitoyens: « Le cultivateur vit de son lait, de son fromage, d'un peu de viande salée, de légumes, de jardinage, etc. L'artisan qui ne cultive rien les achète. Au reste on ne sauroit faire grande chère dans un lieu où les productions locales sont peu variées, où il n'y a

pas de marchés fréquentés; d'ailleurs, sur cet article, on est ici généralement sobre et réglé. »²³

Les renseignements que l'auteur fournit sur la production agricole et l'industrie permettent toutefois de se faire une idée plus précise de l'alimentation ordinaire des Bréviniers. La pomme de terre en fait déjà partie: « Les *pommes de terre* dont on commence enfin à connoître tout le prix, et que chacun cultive maintenant avec assez de succès, n'ont à craindre que les gelées de juillet et d'août. Elles sont passablement abondantes, mais moins farineuses que dans les climats chauds. »²⁴ Pour éviter d'importer de l'huile de l'extérieur « on a essayé une espèce de *navette* printanière, très-commune aux Vosges et dans toute la Lorraine: elle a très-bien réussi. Elle est mûre au mois de juillet, et son produit est abondant; mais on manque de pressoirs pour en extraire l'huile. »²⁵ Quant aux « jardinages qui réussissent à la Brévine », Huguenin ne craint pas d'affirmer qu'ils ont « un goût délicat, qu'on ne retrouve pas dans les pays chauds. Dès que la neige a disparu, on cueille le *pissenlit* et la *patience cultivée*. C'est seulement dans le courant de juin qu'on peut avoir la *salade*, la *laitue*, l'*épinard*, les *chicorées*. Tous les *oignons* y réussissent. On y cultive, mais en petite quantité, les *chervis*, les *scorsoner*, les *choux-fleurs*, etc. En automne, on récolte pour l'hiver le *choux-blanc*, seul jardinage qu'on exporte au vignoble, le *choux-rave*, la *rave*, la *betterave* et la *carotte*. »²⁶

Une lecture attentive du chapitre consacré aux animaux montre que la viande ne doit pas paraître souvent à la table des Bréviniers. Si on engraisse des vaches, c'est pour les boucheries de l'Etat ou du Pays de Vaud. Le petit gibier qu'on chasse est vendu à l'extérieur. La caille, la grive, la sarcelle, la bécas-

Le poêle, dit aussi chambre de ménage, tient lieu à la fois de séjour, de salle à manger et de chambre à coucher. ▸



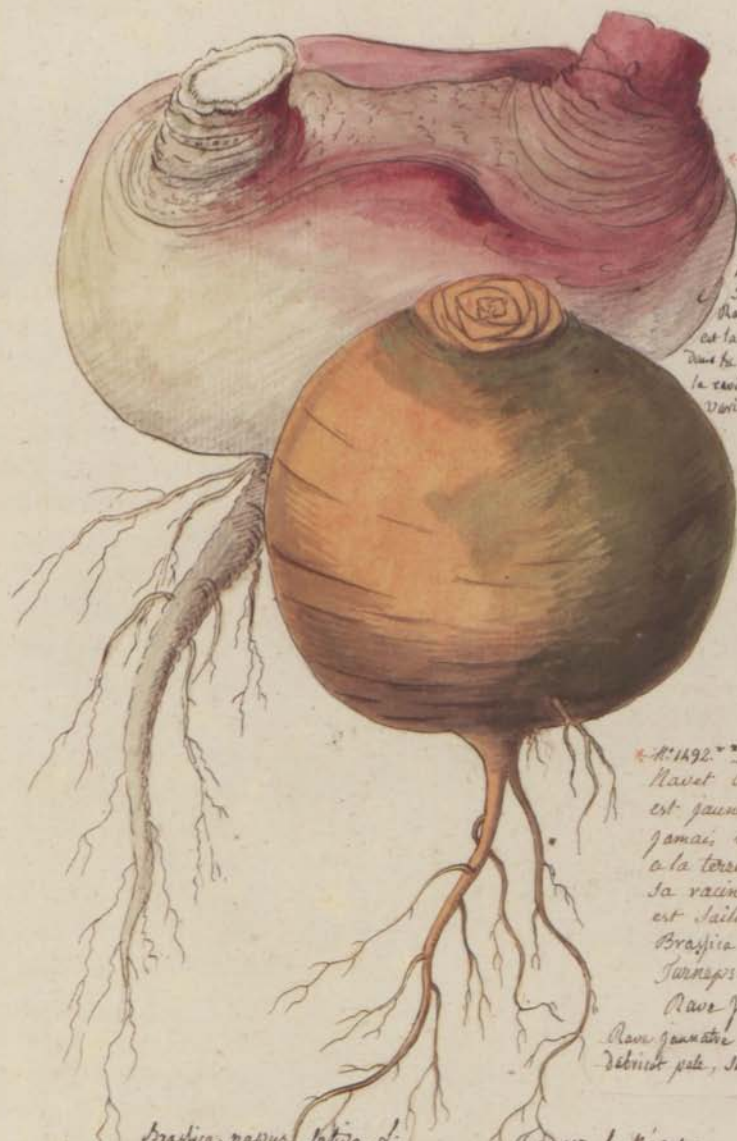


sine et le canard sont des espèces que « l'on voit se baigner assez souvent au lac d'Etallieres » où elles « exercent le plus l'activité infatigable du chasseur. On consomme peu de ces gibiers dans le lieu même. Le lièvre et surtout la grive et la caille, font un objet d'exportation en automne, et jusques bien avant dans l'hiver. » Il précise « que les communiers de la Brévine en vertu de l'article 11 de leur Charte d'érection jouissent d'un droit de chasse particulier »²⁷.

Le paragraphe que l'auteur consacre au lait permet de décrire quelques produits faisant partie de l'alimentation des habitants de La Brévine, et entre autres une espèce particulière de fromage, le fromage de femme, à moins qu'il ne soit aussi exporté. « Le lait, toujours meilleur et plus abondant dans la saison du pâturage, forme une des parties les plus intéressantes de l'économie rurale du lieu. Dans les petites métairies, ce département est remis au soin des femmes, qui s'en acquittent avec intelligence. Après avoir pourvu aux besoins de la famille, elles font avec le restant, du *beurre et du fromage maigre*, qu'on sale; ou une autre espèce qu'on pêtrit avec de la crème, du sel et quelques épicerie: c'est ce qu'on appelle *fromage de femme*. Quand il est bien traité, il n'est pas sans mérite; il se conserve, et prend avec l'âge une couleur bleuâtre. [...] Dans les lieux où les habitations ne sont pas trop éloignées, plusieurs particuliers s'associent, prennent un fruitier à frais communs, portent tous leur lait dans un lieu convenu, où on le réduit en fromage gras; et à la fin de la campagne, outre le petit lait et le seré qu'ils ont eu pendant le tems de la fabrication, chaque actionnaire retire du fromage en raison de sa mise. Trois pots et demi peuvent rendre communément une livre de ce fromage, et environ trois cinquièmes moins de *seré*. »²⁸

En passant en revue les importations, et en soulignant les effets néfastes de l'industrie, Huguenin met en évidence la consommation abondante de café, mais aussi l'usage très modéré du sucre: « En arrachant des bras à l'agriculture, on s'est mis dans le cas de faire de grandes importations pour les objets de première nécessité. On importe du froment qui a coûté, dans ces derniers temps, environ 16 800 écus; du café, qui au plus bas possible, en vaut 4000; très peu de sucre, des vins et des eaux-de-vies, qui se consomment dans les cabarets, etc. »²⁹

Publiées une vingtaine d'années plus tard, les *Lettres écrites de la Brévine en 1816* confirment la sim-



Brassica rapa Lin. sp. 931
 Rave à deux tiges
 Rave aplatie. *Brassica rapa* Lycopodium
 sent la saveur des champignons de jardin.
 porte le nom de grande rave et Rabioule
 Turneps en Angleterre. La couleur de la
 Rave présente quelques nuances, la blanche
 est la plus commune, elle est souvent rougeâtre
 dans les parties découvertes de terre.
 la racine vient souvent plutôt en accident qu'en
 variété.

Brassica rapa Lin. sp. 931
 Turneps.
 Rave jaune,
 Rave jaunâtre à la chair & la peau des jaunes
 devient pâle, la saveur est sucrée.

Brassica napus L. sp. 932
 Turneps le Navet.
 La racine est d'une grande utilité dans les cuisines. C'est un fort bon aliment, on le fait
 avec la viande il est susceptible de toutes sortes d'accommodement, on en mange aussi
 les feuilles crues comme les choux, pour en faire du pain, on la coupe en petits morceaux que l'on fait
 sécher et moule sur une livre de farine on met une once & demie de levain & de sel que l'on
 laisse lever et que l'on fait comme le pain ordinaire il est un peu dur et de la saveur

Dans l'alimentation
 commune, les raves
 occupent une place
 de choix.

plicité des mœurs alimentaires des habitants de cette haute vallée jurassienne, mais la description s'élargit et devient plus nette. Comme Samuel de Chambrier, le maire Huguenin ne parle ni de soupe ni de bouillie.

Il révèle aussi le goût de ses concitoyens pour des mets associant d'étranges combinaisons de saveurs. « La table n'est pas [...] recherchée: un pain noir, composé d'orge et d'avoine, de la viande salée, des légumes, du lait, du fromage maigre, des pommes de terre, sont le fond de la nourriture ordinaire. L'eau et le lait sont la boisson habituelle. Le vin ne se boit jamais aux repas, excepté les jours de fête. Le matin et le soir une infusion que l'on appelle café, coupée avec du lait, sans sucre, paraît sur toutes les tables avec du beurre frais, du fromage, et dans les grandes solennités on y ajoute du miel et de la mélasse. Ils font avec cette mélasse, de la crème et du vinaigre, une sauce qui assaisonne très-bien la salade et surtout les pommes de terre, meilleure suivant mon goût que celle qui est composée d'huile et de vinaigre. »³⁰ Cette pratique n'est pas trop incongrue pour l'époque. Certains manuels de cuisine – tel le *Cuisinier méthodique* – proposent ainsi des recettes de salade au sucre. Huguenin n'omet pas de mentionner le café dont la consommation effrénée suscite la réprobation de la plupart des auteurs de la Société d'émulation qui le considèrent comme un article d'importation dispendieux. Curieusement pourtant, il prend le contre-pied de ses concurrents:

« J'ai entendu bien des gens, et vous même, mon cher ami, reprocher aux pauvres leur café, mais je vous assure, qu'après avoir vu les choses de près et par moi-même, je crois que c'est à tort qu'on les accuse de gourmandise, la même poudre est recuite plusieurs fois dans une légère poêle en fer battu, soutenue au-dessus de la flamme par trois jambes, et la nouvelle que l'on y ajoute chaque fois est très-peu de chose; encore une partie de cette addition se compose de carottes rôties, de chicorée ou de glands préparés. Il est vrai qu'avec ce café le pauvre fait une plus

grande consommation de pain que s'il déjeûnait et soupait avec de la viande et des légumes, mais d'un autre côté il faut aussi mettre en ligne de compte le temps, la dépense du bois et la santé. Vingt minutes au-plus et quelques échalas suffisent à une femme pour préparer son déjeûner ou son souper, laver ses tasses après le repas et ranger son petit service. Il fallait jadis toute la journée d'une femme pour nettoyer et laver son légume; il lui fallait quelques brassées de gros bois pour faire cuire sa marmite sur un grand feu, pendant quatre ou cinq heures, nécessaires pour amolir ces viandes salées et desséchées à la cheminée, ensorte que tout compte fait, si St-Domingue ou la Martinique enlèvent ici quelques milliers de francs, on les regagne presque sur l'économie des forêts, et si l'on mange un peu plus de pain, on le regagne encore sur le temps; c'est qu'ici les femmes n'ont point de servantes et qu'elles savent gagner de l'argent. D'ailleurs il faut considérer la santé de ceux qui mènent pendant sept ou huit mois, quelques-uns pendant toute l'année une vie sédentaire et appliquée: pensez-vous qu'un homme, qu'une femme, qui sont seize heures par jour l'estomac penché devant un établi, sur un coussin ou un rouet, puissent s'accommoder d'aliments de difficile digestion comme un bûcheron ou un manœuvre? Cette manière de déjeûner et de souper avec du café est, on peut dire générale et la classe industrielle s'en trouve bien; elle supporte plus aisément les veilles prolongées, sans être incommodée par le sommeil et les suites ordinaires d'une digestion laborieuse. »³¹

Il faut attendre la seconde édition de la *Description de la Juridiction de la Brévine* pour que l'auteur se décide enfin à mettre la table des Bréviniers sous nos yeux. Cette étude paraît au soir de sa vie, mais elle conserve tout son intérêt pour notre propos. Elle montre que le café est à l'origine d'une véritable révolution alimentaire. En effet, il supplantera la soupe dans les repas. Voici comment le maire Huguenin décrit la table « ancienne » – sans doute celle de son enfance:



L'introduction du café dans l'alimentation des classes laborieuses provoque une révolution alimentaire en supplantant la soupe jadis omniprésente sur la table.

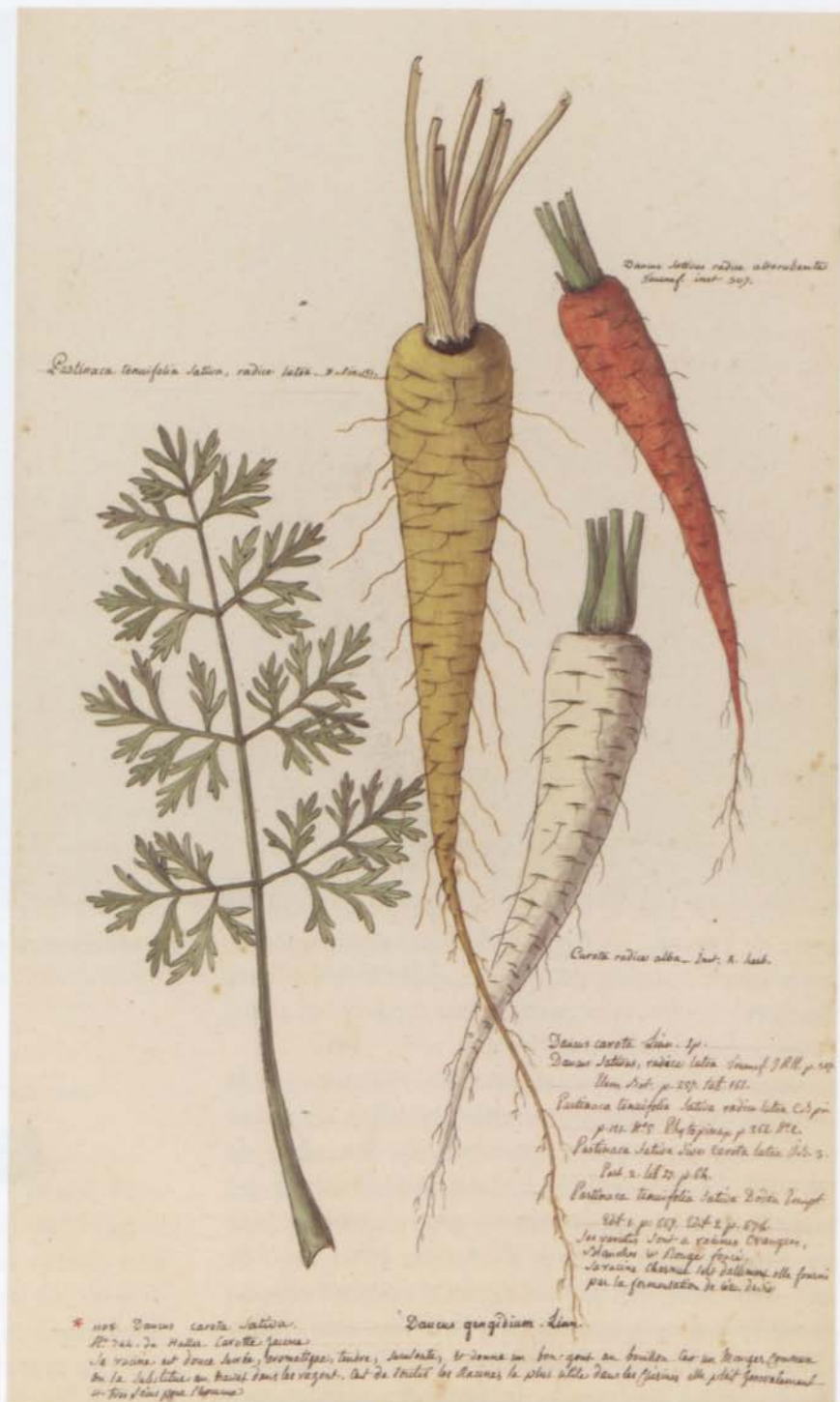


Une des tâches essentielles de la ménagère: rôtir et moudre le café.

« Le café n'était pas connu, le matin on déjeûnait avec de la soupe, du salé et du jardinage. A midi du lait et du fromage, le soir encore de la soupe ou du lait. La soupe et le lait se mangeaient dans une grande écuelle commune, dans laquelle chacun allait puiser avec sa petite cuiller en bois ou en fer. En place

d'assiettes, des plats en bois tournés et sans bords sur lesquels chacun mangeait sa part des viandes et du jardinage. Les repas finissaient toujours comme ils avaient commencé, par une prière du chef de famille. La vie ordinaire de ces bons montagnards était peu coûteuse. Il ne leur manquait guère que le

La carotte, une racine qui
entre alors curieusement dans
la préparation du café.



vin qui ne se buvait que dans les jours de fêtes ou dans les cabarets, beaucoup moins nombreux qu'ils ne le sont aujourd'hui, les fruits, le sel et quelques épices communes. »³²

Et voici comment il présente la table moderne : « La nourriture est à peu près la même, seulement le café a été partout et dans toutes les classes substitué à la soupe du matin et du soir, et chez ceux qui ne cultivent pas, le pain de froment à celui d'orgée. Du reste on vit de viandes, la plupart salées, du produit de son jardin, de quelques fruits qu'on importe et surtout de pommes de terre, de fromage maigre, et dans les jours de fêtes, le beurre et la mélasse paraissent sur les tables, bien rarement et seulement dans quelques maisons, les gelées et les confitures. »³³

Le café a bien supplanté la soupe. Mais s'agit-il encore de café ? Cette mixture si délayée ne correspond pas à notre boisson d'aujourd'hui, et fait sans doute contraste avec celle que consomment alors les particuliers aisés.

Trop vagues, les indications du maire ne permettent pas de suivre l'évolution du couvert. Jusqu'à quand utilise-t-on des assiettes en bois ? Charles-Henri Allamand, l'auteur de la *Description de la Juridiction de Travers* (1843), écrit, il est vrai tardivement : « Au commencement de ce siècle encore, il était des ménages aisés et même riches parmi les communiens de Travers, où figurait l'assiette de bois, et où les femmes restaient debout occupées à servir leurs maris et leurs fils, et ne prenant leur repas qu'en allant et venant et comme à la dérobée. »³⁴

Dans sa *Description augmentée*, Huguenin ne se contente pas de décrire la table ordinaire, il évoque aussi certains aspects des repas de fête, lors de mariages et de baptêmes : « Le principal mérite des [...] repas de noces, la pièce la plus essentielle était un énorme pain de fleur de farine, pétri avec du lait, du beurre, des œufs et du sucre ; on embellissait l'extérieur d'amandes sucrées, de fleurs artificielles. C'est ce qu'on appelait la *rôta*. C'était l'amie de noce qui en faisait les frais. [...] Le vin, les viandes, rien

n'était épargné. Les repas finissaient toujours par des beignets, du ris cuit au lait et des beurres, quelques-uns très joliment façonnés, représentant quelques allégories relatives à la fête. »³⁵ « [...] Dans le repas qui suivait [un baptême], la *rôta* paraissait aussi sur la table avec de grandes cérémonies ; c'était la marraine qui en faisait les frais. Au déjeuner avant le départ pour l'église, il n'aurait pas été complet s'il n'y eût une bonne *rôtie*, espèce de soupe faite avec du vin, du sucre et de la cannelle. »³⁶

La cuisine et ses rites retiennent aussi l'attention de l'auteur : « Une grande cuisine au milieu de la maison, était éclairée d'en haut par une vaste cheminée en bois dans laquelle on fumait les viandes salées et autour de laquelle on plaçait les blés pour achever de les sécher [...] au milieu de la cuisine était le foyer, une ou plusieurs grandes bèches en bois, tournant sur des pivots solides, soutenaient les crémaillères, auxquelles on suspendait les chaudières et les marmites. »³⁷ « La cuisine avait aussi son luxe : il consistait en vases pour le lait, nombreux et d'une extrême propreté. Une chaudière, des chaudrons, des casses, des poêles de toutes les formes et grandeurs et une grande aiguière étaient placés dans les lieux les plus apparens. Tous les samedis tous ces vases en cuivre ou en laiton étaient repolis, et si le jour était beau, étalés devant la maison, autant pour les faire voir que pour les sécher. »³⁸





L'âtre d'une maison paysanne avec sa gigantesque cheminée, ou « tué », où se conservent les salaisons.

Description topographique de la Paroisse et du vallon des Ponts (1806)

Le discours alimentaire du pasteur Samuel Péter ajoute fort peu de chose à celui du justicier Huguenin, car les conditions de vie des deux vallées sont analogues. Il signale cependant l'existence de plusieurs commerces : « Deux boucheries, qui fournissent de la viande toute l'année, particulièrement aux habitants du Village, et hors de la Paroisse. »³⁹ Mais il

s'empresse d'ajouter « que les paysans ne mangent de la viande fraîche qu'aux repas d'enterrements et de baptêmes »⁴⁰. Quatre boulangeries « dont trois au Village, et l'autre très-près, au Voisinage dessous ; ce qui est beaucoup trop pour un petit endroit. En faisant son pain à la maison, il profiteroit davantage, on pourroit mêler de l'orge avec du froment, et il couteroit moins ; ce qu'on ne trouve pas chez les Boulangers. »⁴¹ Salaisons, fromage maigre, pommes de terre et choux, « dont on plante une grande quan-

tité, et qui sont excellents, sur-tout ceux des marais cultivés »⁴², font l'ordinaire des habitants. « L'orge et l'avoine sont le produit naturel de la Paroisse, le plus approprié au sol, et celui qui lui convient le mieux, eu égard au rapport: l'orge donne un pain très-sain; mêlé avec de l'avoine, c'est de l'orgée, dont se nourrissent presque tous les laboureurs. »⁴³ « [...] Les pommes de terre réussissent très-bien [...] la pomme de terre est peut-être de tous les légumes le plus sain. »⁴⁴ « [...] Actuellement le beurre est rare dans la Paroisse, assez souvent plus cher qu'à Neuchâtel, parce que plusieurs laboureurs se sont réunis pour faire ensemble le fromage gras, qui est un des plus grands rapports de la Communauté. »⁴⁵ « [...] On a planté quelques cerisiers et pruniers, qui rapportent du fruit quand la saison est bonne, et quand on peut les préserver de la rapacité des maraudeurs. »⁴⁶

Le pasteur relève aussi quelques ressources alimentaires procurées par la nature sauvage. Comme infusion, les habitants utilisent ainsi la belle-étoile « qui croît en abondance dans les forêts, et dont on fait un thé très-agréable et très-sain, peut-être supérieur à celui qui nous vient des pays étrangers »⁴⁷. Il signale que « le Bied est peuplé d'écrevisses »⁴⁸, etc.

Le penchant immodéré des Ponliers pour le vin et l'eau-de-vie inspire à l'homme de Dieu une réflexion intéressante. Il l'attribue aux salaisons: « Il arrive que la viande salée, qui est la nourriture de la très grande majorité des habitants, altère considérablement plusieurs personnes; de là cette consommation prodigieuse de vins et de liqueurs, qui se fait dans la Paroisse. »⁴⁹ Il y a « au moins trente endroits, où l'on vend du vin ou des liqueurs [...] ceux qui ne pouvoient acheter du vin, dans le tems où on le vendoit 10 et 12 batz le pot, ont contracté la funeste habitude de boire de l'eau-de-vie, qu'ils mêlent avec de l'extrait d'absinthe, et qu'ils prennent par roquilles: on s'est mis sur le pied de boire aussi de l'eau-de-vie de gentiane, qui est encore plus violente. »⁵⁰

Le pasteur évoque aussi les veillées qui se terminent par de petits plaisirs gastronomiques: « Les habi-

tans des Ponts sont très-sociables, remplis d'aménité, et très liants; cela vient de ce qu'ils se voyent beaucoup, sur-tout pendant les longues veillées de l'hiver. Plusieurs personnes se réunissent, et en particulier les femmes, dans une même chambre; chacun y apporte son ouvrage, se range en cercle autour d'une lumière, et travaille ainsi jusqu'à 10 ou 11 heures du soir; on y travaille au défi l'un de l'autre: il regne un parfait silence dans la chambre; mais aussi dans les momens de repos, c'est à qui en dira le plus. On économise ainsi la chandelle, et on se procure de jolis momens de récréation: on finit ordinairement ces veillées par manger quelques fruits. »⁵¹

La table de la mairie de Bevaix (1801)

Avec l'*Essai descriptif sur la Jurisdiction de Bevaix*, nous abordons la table des gens de la plaine, du Littoral. Apparemment, elle n'est guère plus souriante que celle des gens de la montagne et des vallées. Il n'y a pas de différences très marquées si l'on en croit le résumé assez sec qu'en fait Moïse Matthey-Doret: « La nourriture ordinaire est du pain de bled, où entre souvent une partie d'orgée et quelquefois des poisettes blanches; de la viande, du fromage, des fruits, beaucoup de pommes de terre, de légumes et plantes potagères, et un peu de lait qui s'emploie ordinairement avec le café. »⁵² Comme ses prédécesseurs, Matthey-Doret souligne l'importance du pain et de la pomme de terre dans l'alimentation générale et ne parle ni de soupe ni de bouillie. La pomme de terre « offre à tout le monde un aliment sain et agréable, qui supplée économiquement à tous les autres »⁵³.

Un sol fertile et un climat doux assurent à la mairie de Bevaix des légumes et des fruits en suffisance. Mais si l'on excepte quelques espèces (courges, choux-fleurs, etc.), les produits du jardin ne diffèrent guère de ceux du Val-de-Ruz: « [...] on cultive le chou blanc, la patience, la carotte, la betterave, toute espece d'oignons, de salades, laitues, chicorée, épinards, fèves, haricots, etc. Les choux-fleurs, artichauts,



Intérieur de cuisine par Henri Berthoud.

salsifis, scorsonnères, asperges, etc. y réussissent également. Les raves qu'on sème dans les champs, après la récolte des bleds, se cueillent dans l'arrière saison pour les réduire en compôte.

» Près des courtines et dans des lieux fort gras, croissent des courges, qui sont quelquefois d'une grosseur prodigieuse. »⁵⁴

« Tous les arbres fruitiers ordinaires réussissent à Bevaix, tel que le noyer, qui vient fort grand et beau; diverses espèces de pommiers, de poiriers, de cerisiers et de pruniers. Le châtaignier y est rare. »⁵⁵

Le café est comme partout la boisson à la mode: « Il y a 50 ans que le café étoit inconnu au peuple, mais devenu aujourd'hui un aliment ordinaire, il



Tuer le cochon gras, un acte rituel à la veille de l'hiver.

paroît sur toutes les tables; on voit même des familles pauvres se priver de toute autre chose pour s'en procurer. Pour en diminuer la dépense, on le mêle avec du grain rôti, des carottes séchées et mises en poudre, etc. »⁵⁶

Il ajoute que le lait est très recherché depuis que l'usage du café s'est introduit: « Ceux qui en ont en

vendent aux autres; en sorte que l'on n'en tire ordinairement ni beurre ni fromage. »⁵⁷

Les Bevaisans importent ainsi ces deux articles en grande partie des Montagnes. Précisons toutefois que la juridiction englobe la Montagne de Bevaix où la Communauté possède une vacherie, et quelques particuliers des prés: « Les herbacées y sont d'une très-

bonne qualité; les vaches qui s'en nourrissent donnent avec plus d'abondance un lait où l'on retrouve le goût et le parfum des plantes fraîches et succulentes dont elles se repaissent. »⁵⁸

Les habitants de la mairie achètent aussi à l'extérieur une partie de leur grain et de leur viande: « Chaque ménage un peu à son aise achète au printemps ou pendant l'été, un cochon maigre qu'on engraisse avec les rebuts des jardins, du son, etc., et s'il ne suffit pas pour sa provision, on achète à la fin de l'automne un bœuf gras ou une vache pour saler; mais comme cet achat est au-dessus de la portée du plus grand nombre, quelques particuliers se réunissent ordinairement pour faire en commun cette emplette qu'ils partagent ensuite. »⁵⁹

La mairie dépend aussi de l'étranger pour son huile alors qu'elle pourrait la tirer de la navette ou du colza.

Le vin fait-il vraiment partie de l'ordinaire des habitants de Bevaix? Sa consommation apparaît surtout comme une pratique masculine: « Le vin est d'un usage commun: quelques particuliers aisés en gardent pour leur provision de celui qu'ils récoltent; les autres vendent toute leur vendange et vont fréquemment boire au cabaret. Le laboureur qui s'occupe à un travail pénible et fatigant, trouve dans le vin une boisson restaurante, qui soutient et renouvelle sa vigueur et ses forces. L'ouvrier de fabrique aime aussi à passer ses moments de loisir au cabaret qui absorbe une partie de ce qu'il a gagné, et même quelquefois d'avance ce qu'il gagnera: aussi se fait-il une très-grande consommation de vin dans le lieu. »⁶⁰ Les vins de Bevaix, au dire de l'auteur, sont en général « de garde, et gagnent en vieillissant »⁶¹.

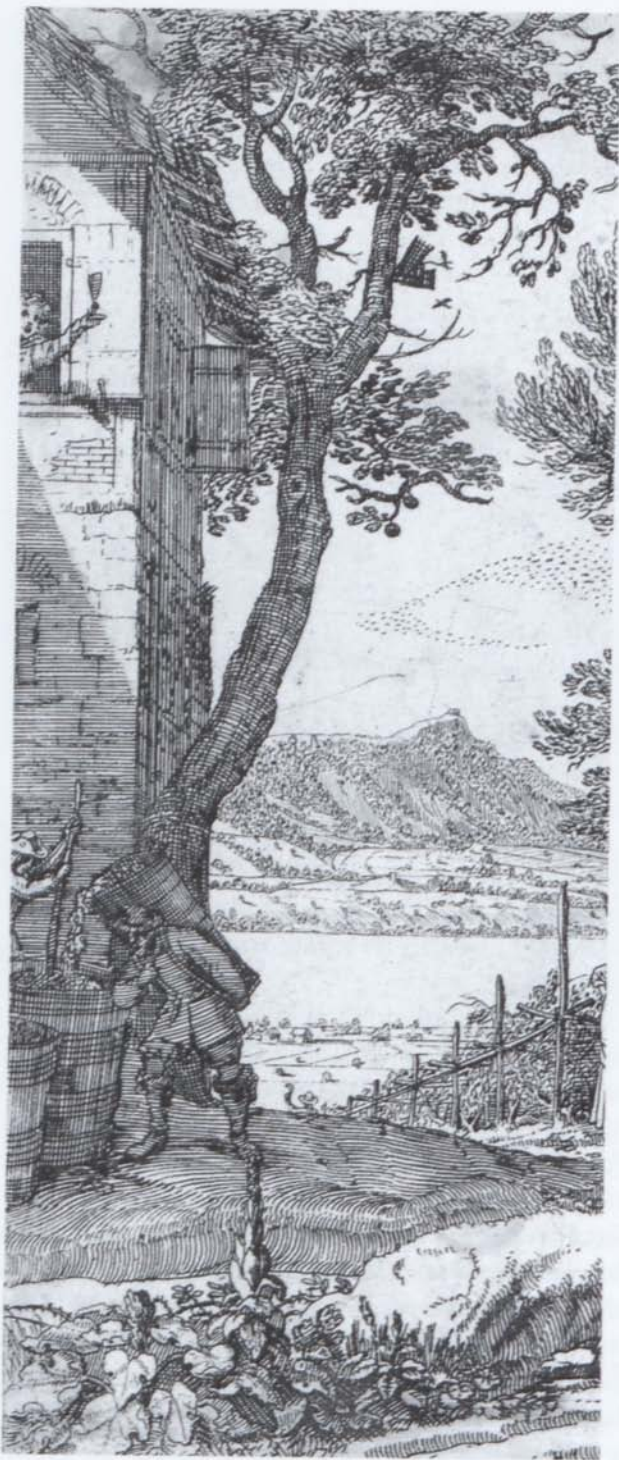
Le poisson n'est pas signalé dans la table commune, et pourtant, on « pêche dans le lac, qui est très-poisonneux, la truite, le brochet, la palée, qu'on sale et qu'on met en barils pendant l'hiver; la lotte, la bon-delle, etc. »⁶².

Comme partout, le sucre est encore peu en usage « si ce n'est chez quelques particuliers qui ont une table plus recherchée »⁶³.

La table de la mairie de Cortaillod (1818)

Grâce à l'introduction de l'indiennage, dans le premiers tiers du XVIII^e siècle, la mairie de Cortaillod est à la pointe de l'industrialisation du pays. Elle est le siège d'une des plus grandes manufactures européennes, la Fabrique Neuve, fondée en 1751 par Claude-Abram DuPasquier et Jacques-Louis de Pourtalès. La construction de cette entreprise, ses aménagements dans un site remarquable, agrémenté d'essences exotiques, témoignent d'un luxe inouï dans nos régions: « La fabrique est composée d'un grand nombre de bâtiments appropriés à cet usage, parmi lesquels on en distingue un, construit en 1815, remarquable par sa beauté et ses grandes dimensions. Un bras de la Reuse, appelé le *Vivier*, y fait mouvoir les rouages nécessaires, et forme de ses eaux abondantes grands lavages qui sont, avec ceux de la fabrique de Boudry, les plus beaux du Canton. Cet établissement, où tout annonce l'opulence des propriétaires, est embelli par une terrasse et des jardins gagnés à grands frais sur le lac. Ils sont en été, ornés d'arbres, de plantes et de fleurs exotiques. Le laurier, le citronnier, l'oranger, le grenadier, l'olivier, etc., décorent les allées de ces beaux jardins, et les embaument de leur parfum. On les garantit des rigueurs de l'hiver, en les transportant dans des serres chaudes. »⁶⁴

L'industrialisation du pays, l'aisance de ses fabricants ont-elles des effets sur la table commune de la mairie de Cortaillod? Voyons ce qu'en dit Matthey-Doret. Il écrit, vers 1815, soit une quinzaine d'années après avoir publié sa *Mairie de Bevaix*: « Les propriétaires laboureurs se nourrissent du produit de leurs champs: le pain de ménage se fait ordinairement d'un mélange de moitié blé et d'orge ou d'orgée. On achète au printemps, un porc que l'on engraisse pendant l'été, pour le saler en hiver avec une portion de vache ou de bœuf; et l'on va à la boucherie pour le Dimanche, ou quand la provision de salé est épuisée. Le café au lait, sans sucre, est d'un usage ordinaire



pour le déjeuner, et même chez plusieurs pour le souper. On y est si fort accoutumé, que le prix exorbitant de cet objet, pendant le blocus de l'Europe, n'a pu y faire renoncer. »⁶⁵ « Les fruits verts et secs, les légumes, les plantes potagères, et surtout les pommes de terre, font aussi une partie essentielle de la consommation. Ceux qui ont des vignes, gardent du vin pour les besoins de la maison : il est nécessaire d'en avoir pour les travaux pénibles de l'été. Les fabricans, et en général ceux qui n'ont pas de propriétés, achètent leur pain des boulangers : ce qui est fort commode ; mais on a lieu de croire que, s'ils se procuroient du grain propre à faire un bon pain de ménage, ils y trouveroient beaucoup plus d'économie. Ceux d'entr'eux qui ont quelques moyens, se procurent un cochon gras pour l'hiver. »⁶⁶

Voilà pour l'ordinaire, qui ressemble fort à celui de la table précédente si l'on excepte un usage plus commun des fruits, de la viande fraîche et peut-être du vin. N'oublions pas que cette enquête est faite quinze ans plus tard que celle de Bevaix. La présence du vin sur certaines tables s'explique naturellement par la vocation viticole de cette mairie qui produit un rouge et un blanc excellents : « Le vin rouge de Cortaillod, du crû des Côtes, et le blanc des *Joyeuses*, [...] sont d'une qualité bien distinguée ; le rouge surtout est recherché dans le pays et dans l'étranger. »⁶⁷ La pomme de terre apparaît, comme partout, l'aliment de base : « Ce présent inestimable de l'Amérique [...] est devenu à Cortaillod, comme dans d'autres endroits, l'une des plus utiles productions. Elle offre à toutes les classes du peuple, des mets aussi abondans et variés, que sains et agréables. »⁶⁸

Généreux, les vergers ne donnent pas seulement des pommes, des cerises ou des prunes, mais aussi des amandes et des fruits délicats, tels que les abricots et les pêches « qui se cultivent en espaliers, ou en mi-tiges, dans les jardins. On voit aussi dans les vignes quelques pêchers, dont la fleur agréable et précoce annonce la fin de l'hiver et le retour du printemps. »⁶⁹



Les légumes les plus variés et les plus fins croissent dans les jardins: «Diverses espèces de choux, de salades, oignons, haricots, épinards, courges, etc. On recueille dans les champs des carottes et des raves.»⁷⁰ L'auteur distingue une hiérarchie dans les légumes: «Les particuliers riches, ou qui ont une table recherchée, font cas des choux-fleurs, artichauts, asperges, salsifis qu'on cultive également, de même que les melons; mais ces derniers ne parviennent à leur maturité qu'au moyen de couches vitrées.»⁷¹

Récemment introduite, la culture du colza a changé les habitudes culinaires: l'huile qu'on en tire suffit à peu près aux besoins du lieu. Elle a supplanté l'huile de noix et rendu inutile l'importation d'huile étrangère.

Comme à Bevaix, le poisson n'est pas signalé dans l'alimentation ordinaire. Il faut préciser que la pêche dans l'Areuse est affermée au profit du souverain. En revanche, tous les sujets de l'Etat peuvent pêcher en toute saison dans le lac qui fournit le brochet, la perche, la palée, la bondelle, la lotte, etc.

Si l'on en croit Matthey-Doret, l'usage du sucre et autres épiceries est encore réservé aux classes aisées.





Conclusion

Même s'il est incomplet, et fondé sur un type de documents similaire, ce tour d'horizon alimentaire permet de tirer des conclusions intéressantes sur la table neuchâteloise au tournant des Lumières. Il démontre, de façon insistante – preuve de sa pertinence? –, une certaine uniformité: dans les trois grandes régions du pays, l'ordinaire se compose essentiellement de pain, pommes de terre, salaisons, fromages – maigres il s'entend –, jardinages, café et lait. La viande fraîche est partout un luxe, de même que le sucre et les épices. La rareté du sucre exclut évidemment de la table quotidienne le répertoire des friandises, confitures, gelées ou biscuits. Les auteurs ne mentionnent ni le thé ni le chocolat dont l'absence n'est pas considérée comme un manque. Le maïs et le riz n'entrent pas non plus dans l'alimentation commune.

On observe bien sûr quelques nuances d'un « étage » à l'autre, suivant les ressources du sol. Les fruits et le vin paraissent rarement sur la table des gens des Montagnes contrairement à celle des habitants de la plaine. En revanche, le beurre et le fromage manquent sur le Littoral. Il s'ensuit d'importants échanges de nourriture entre les communautés. La volaille ne fait pas partie du quotidien, les œufs non plus⁷². On sait cependant que des particuliers élèvent des poules et vendent leurs œufs. On se prive généralement des produits rares et recherchés, susceptibles d'être exportés, tels que les fromages gras ou le gibier.

La table neuchâteloise, telle qu'elle est décrite par les enquêteurs de la Société d'émulation, est bien sûr une table nouvelle. Elle ne correspond pas à celle de la première moitié du XVIII^e siècle où les céréales et sans doute le chou jouent encore un rôle essentiel. L'introduction du café et de la pomme de terre est à l'origine de cette importante mutation. Le café, on l'a vu, prend la place de la soupe sur la table, dès la fin du XVIII^e siècle. Quant à la pomme de terre, sa

Chou vert frisé dessiné par Louis Benoît fils.

culture intensive semble faire reculer la consommation de céréales, observée par plusieurs enquêteurs, et par conséquent la possibilité de faire des bouillies.

Les auteurs ne disent pas à quel moment on commence à la cultiver et à la consommer. Nous disposons heureusement d'une précieuse indication grâce à un *Mémoire sur l'importance de la culture des pommes de terre dans la principauté de Neuchâtel & Valangin*, publié par la Société d'émulation en 1793. L'auteur, Daniel Meuron, y affirme que le précieux tubercule aurait avantageusement remplacé le pain lors de la « grande cherté des bleds » de 1771 et qu'il constitue surtout déjà à cette époque le fond de la nourriture paysanne du haut du pays :

« Tout le monde connoît cette partie du Jura qui borne notre pays au nord : c'est, pour le dire ici en passant, une des courses les plus intéressantes qu'on puisse faire ; & quant à moi, je n'oublierai jamais le plaisir que je goûtai à parcourir ces montagnes dans le mois d'octobre 1771, époque de la plus grande cherté des bleds dans ce pays. Durant les quatre ou cinq jours que j'employai à faire cette course, le besoin de nourriture & de repos me fit souvent entrer dans quelques-unes des maisons isolées dont ces montagnes sont parsemées, & qui forment ce coup-d'œil qu'on ne trouve nulle part ailleurs. De quoi croit-on que se nourrissoient les heureux habitants qui les peuploient ? De pommes de terre & de lait. Il y avoit plus de trois mois, qu'excepté dans les jours très-rares, où l'on avoit été au village prochain, on ne voyoit plus de pain sur la table. C'étoit néanmoins encore le tems de leurs travaux, & je puis assurer qu'ils jouissoient tous d'une santé qu'il est bien rare de trouver chez les personnes qui se nourrissent de pain. »⁷³

Le changement de la table neuchâteloise se fait donc progressivement au cours du dernier tiers du XVIII^e siècle. Une petite révolution est aussi engagée à cette époque au niveau des corps gras. Dans certaines parties du pays, le lard et le saindoux sont peu à peu remplacés par des huiles végétales tirées de la navette, puis du colza. La cuisine au beurre est un

privilège des producteurs de lait, et l'huile d'olive est bien sûr réservée aux élites.

Les conditions alimentaires ne s'amélioreront guère durant le premier tiers du XIX^e siècle si l'on en croit les auteurs des quelques descriptions publiées dans les années 1830-1840. Les denrées de luxe, qu'elles soient indigènes ou exotiques, seront encore longtemps exclues de la table quotidienne du plus grand-nombre, et même des produits qui paraissent aujourd'hui de première nécessité⁷⁴.

NOTES

1. Sur les publications et l'histoire de la Société d'émulation, voir Alphonse Petitpierre, *Un demi-siècle de l'histoire économique de Neuchâtel, 1791-1848*, Neuchâtel, Libr. J. Sandoz, 1871 ; Michel Schlup, « Un aperçu de la Société d'émulation patriotique », in Samuel de Chambrier, *Description topographique de la Mairie de Valangin*, réédition par la Nouvelle Revue neuchâteloise.
2. Samuel de Chambrier, *Description topographique de la Mairie de Valangin*, Neuchâtel, Louis Fauche-Borel, 1795, pp. 104-106.
3. *Ibid.*, p. 99.
4. *Ibid.*, p. 100.
5. *Ibid.*, p. 100.
6. *Ibid.*, pp. 45-47.
7. *Ibid.*, pp. 47-51.
8. *Ibid.*, p. 52.
9. *Ibid.*, p. 52.
10. *Ibid.*, p. 54.
11. *Ibid.*, pp. 55-57.
12. *Ibid.*, pp. 103-104.
13. Charles-Daniel Vaucher, *Description topographique et économique de la Mairie de Lignières*, Neuchâtel, de l'Imprimerie de Louis Fauche-Borel, 1801, p. 44.

14. *Ibid.*, pp. 44-45.
15. *Ibid.*, p. 70.
16. *Ibid.*, pp. 80-81.
17. *Ibid.*, p. 80.
18. *Ibid.*, p. 80.
19. *Ibid.*, p. 81.
20. *Ibid.*, pp. 9-10.
21. *Ibid.*, p. 91.
22. *Ibid.*, p. 92.
23. David-Guillaume Huguenin, *Description topographique et économique de la Jurisdiction de la Brévine*, [Neuchâtel], [Louis Fauche-Borel], 1796, pp. 25-26.
24. *Ibid.*, p. 54.
25. *Ibid.*, p. 54.
26. *Ibid.*, p. 57.
27. *Ibid.*, p. 60.
28. *Ibid.*, pp. 75-76.
29. *Ibid.*, p. 26.
30. David-Guillaume Huguenin, *Lettres écrites de la Brévine en 1816*, p. 26.
31. *Ibid.*, pp. 26-28.
32. David-Guillaume Huguenin, *Description de la Jurisdiction de la Brévine*, Neuchâtel, Imprimerie d'Henri Wolfrath, 1841, p. 103.
33. *Ibid.*, p. 115.
34. Charles-Henri Allamand, *Description de la Jurisdiction de Travers*, Neuchâtel, Imprimerie d'Henri Wolfrath, 1843, p. 58.
35. David-Guillaume Huguenin, *Description de la Jurisdiction de la Brévine*, 1841, *op. cit.*, p. 105.
36. *Ibid.*, p. 106.
37. *Ibid.*, pp. 107-108.
38. *Ibid.*, p. 103.
39. Samuel Péter, *Description topographique de la Paroisse et du Vallon des Ponts*, [Neuchâtel], [Louis Fauche-Borel], 1806, pp. 78-79.
40. *Ibid.*, p. 79.
41. *Ibid.*, p. 78.
42. *Ibid.*, p. 79.
43. *Ibid.*, p. 52.
44. *Ibid.*, pp. 52-53.
45. *Ibid.*, p. 53.
46. *Ibid.*, p. 55.
47. *Ibid.*, p. 56.
48. *Ibid.*, p. 81.
49. *Ibid.*, pp. 26 et 28.
50. *Ibid.*, p. 28.
51. *Ibid.*, p. 35.
52. Moïse Matthey-Doret, *Essai descriptif sur la Jurisdiction de Bevaix*, Neuchâtel, de l'Imprimerie de Louis Fauche-Borel, 1801, p. 39.
53. *Ibid.*, p. 56.
54. *Ibid.*, pp. 56-57.
55. *Ibid.*, p. 59.
56. *Ibid.*, p. 31.
57. *Ibid.*, p. 69.
58. *Ibid.*, p. 15.
59. *Ibid.*, p. 32.
60. *Ibid.*, p. 38.
61. *Ibid.*, p. 52.
62. *Ibid.*, pp. 70-71.
63. *Ibid.*, p. 31.
64. Moïse Matthey-Doret, *Description topographique et économique de la Mairie de Cortaillod*, Neuchâtel, de l'Imprimerie de C.-H. Wolfrath, 1818, p. 7.
65. *Ibid.*, pp. 58-59.
66. *Ibid.*, p. 59.
67. *Ibid.*, pp. 64-65.
68. *Ibid.*, p. 77.
69. *Ibid.*, p. 80.
70. *Ibid.*, p. 77.
71. *Ibid.*, p. 77.

MÉMOIRE

SUR l'importance de la culture des
pommes de terre dans la princi-
pauté de Neuchatel & Valengin,

*Avec quelques instructions sur la meilleure
méthode à suivre dans cette culture.*

Par un Membre de la Société d'Emulation
de Neuchatel.

Approuvé & publié par ladite Société.

72. Des enquêtes sur l'alimentation française sous l'Ancien Régime aboutissent aux mêmes conclusions: « Œufs et volailles étaient rarement consommés car on les réservait à la vente. »

Cité dans *Les Français et la table*, Paris, Musée national des arts et traditions populaires, Editions de la Réunion des Musées nationaux, 1985, p. 37.

73. Daniel Meuron, *Mémoire sur l'importance de la culture des pommes de terre dans la principauté de Neuchatel & Valengin*, avec quelques instructions sur la meilleure méthode à suivre dans cette culture, par un membre de la Société d'émulation de Neuchâtel, s.l.n.d., p. 8.

74. Ce dénuement est mis en évidence par le D^r Allamand dans son *Essai statistique sur la Mairie des Verrières*, publié en 1831. Il relève que beaucoup d'habitants se contentent encore, pour seule nourriture, de « pain noir et de lait écrémé ou de petit lait, de viande salée plutôt que celle de boucherie » (p. 72). L'huile d'olive est encore un luxe inconnu pour beaucoup. Comme autrefois, « la crème ou le sirop de mélasse remplace l'huile pour l'assaisonnement de la salade » (p. 77). Les détails qu'il donne à propos des noces et des baptêmes confirment aussi la permanence d'une certaine grisaille alimentaire: « On trouve encore dans quelques parties de la Mairie des restes d'anciens usages qui peignent bien les mœurs d'alors. Par exemple, la plupart des convives d'une noce y sont tenus à porter un jambon, une pièce de viande salée ou telle autre chose de ce genre. A la naissance d'un enfant, les parens, les voisins, les amis, ne visitent point la mère sans lui offrir des pruneaux, du chocolat ou des biscuits. Pareille chose a lieu pour un baptême, ou pour un enterrement, en ajoutant à la viande salée du riz, du beurre, du café, ou quelques pots de lait. Le riz cuit au lait et les beignets sont pour ces gens-là le nec plus ultra du raffinement de la cuisine, mais ces derniers ne paraissent que pour une fête joyeuse: on ne les voit jamais figurer dans une fête funèbre » (pp. 75-76).





LE RAT DE VILLE ET LE RAT DES CHAMPS. Fable IX.

La salle à manger
d'une grande demeure:
une table richement
dressée, ornée d'un
sommptueux surtout en
orfèvrerie, un élégant
buffet de service
servant de dessert,
des vins conservés
dans des seaux et des
rafraîchissoirs.

LA TABLE DES GRANDES MAISONS

Préoccupés en premier lieu par l'alimentation du plus grand nombre, les auteurs de la Société d'émulation ne présentent jamais en détail la table des gens aisés.

Celle-ci se dessine toutefois en filigrane grâce à quelques-uns de leurs commentaires. Les aliments qui la composent sont généralement plus riches et plus raffinés. Le pain est de froment, et non un mélange de seigle, d'orge et d'avoine. Les fromages gras se substituent aux fromages maigres. La viande fraîche et blanche est de consommation plus courante. L'événement alimentaire est surtout plus varié. Aux produits du pays s'ajoutent parfois des denrées méditerranéennes et coloniales que l'on peut se procurer facilement dans les boutiques du chef-lieu ou auprès de marchands forains. Citons, parmi d'autres, le riz ou les pâtes qui commencent à paraître sur les tables; les précieuses épices – gingembre, noix muscade, clous de girofle ou cannelle – qui permettent de multiplier les saveurs, de développer l'art des sauces et des ragoûts; le sucre qui donne accès au registre si convoité des friandises, des confitures, des pâtisseries ou des glaces; les amandes, indispensables pour préparer orgeat, pralines, massepain ou certains petits fours; les citrons et les cédrats dont le goût parfume alors tant de desserts et d'entremets; et n'oublions pas le thé et le chocolat qui agrémentent les collations et les goûters de toute bonne société. La plupart de ces produits, fort coûteux, ne font pas encore partie de la table de tous les jours, même chez les gens aisés. Les livres de comptes des familles bourgeoises que nous avons conservés montrent cependant que leur consommation ne cesse d'augmenter dans les dernières années du siècle.

Des hôtels particuliers où l'on tient table ouverte

La principauté compte malgré tout des particuliers très fortunés où l'ordinaire est spécialement opulent. Les plus connus sont les richissimes Pierre-Alexandre DuPeyrou et Jacques Louis de Pourtalès. L'un et l'autre tiennent table ouverte dans leurs riches demeures du faubourg du Lac où les fêtes et les bals se succèdent pour la bonne société neuchâteloise ou en l'honneur des hôtes illustres si nombreux à Neuchâtel à la fin du XVIII^e siècle.

Un officier hollandais, Reinhold de Pagniet, invité dans la principauté par Isabelle de Charrière, nous a laissé un témoignage éloquent de cette magnificence. Voici ce qu'il écrit en octobre ou novembre 1780 dans une lettre à sa mère:

« Je prévois que je m'amuserai bien pendant le séjour que nous comptons faire ici; on ne peut se faire une idée de l'accueil qu'on fait en général aux étrangers; la ville, quoique petite, est remplie de gens comme il faut, et il s'en trouve parmi qui sont immensément riches. J'ai été un jour chez M. et M^{me} DuPeyrou, qui occupent une maison si magnifique et si grandement montée, que j'aurais de la peine à trouver en Hollande une maison particulière à qui la comparer. Ensuite, j'ai été chez une madame de Pourtalès [Rose-Augustine née de Luze, épouse depuis 1769 de Jacques Louis de Pourtalès, le richissime homme d'affaires neuchâtelois] qui est encore à la campagne, aux environs de Colombier. C'est une jeune femme de 24 à 25 ans, qui est très jolie et qui a un mari de soixante ans, qui n'est presque jamais

avec elle, à cause que c'est peut-être un des plus grands négociants de l'Europe. On dit qu'ils n'ont pour tout bien que 3 à 4 millions argent d'Hollande. Quoique ces deux maisons soient les plus riches de beaucoup, il s'en trouve cependant encore plusieurs fort à l'aise, ce qui fait que pendant l'hiver la société est très brillante.

» [...] Je suis rétabli depuis huit jours à Neuchâtel, et j'ai passé ces huit jours dans un tourbillon de fêtes et d'amusements comme j'en ai peu vus. Et le tout pour amuser le prince de Hesse-Cassel, qui a un régiment de dragons dans notre service et qui est venu passer une semaine ici. [...] Il est arrivé le lundi au soir et est descendu chez M. et M^{me} DuPeyrou. Il était réellement logé en prince. Le premier soir, j'y soupai avec une nombreuse compagnie. Le mardi, j'y dînai encore avec beaucoup de monde, entr'autres M. et M^{me} de Charrière et Tuyll avec sa femme. Le soir, M^{me} de Pourtalès nous donna un superbe bal, où tout le beau monde était invité. Le mercredi, j'étais encore d'un dîner chez M^{me} DuPeyrou, et le soir, elle donnait un bal et souper. C'était, je l'avoue, une des belles fêtes que j'avais encore vues de ma vie. Il est frappant pour un petit endroit comme Neuchâtel de voir un si grand nombre de femmes comme il faut, qui sont presque toutes jolies, et montées sur un ton d'élégance auquel certainement on ne s'attendrait pas. Le jeudi, il y eut encore un dîner chez M^{me} DuPeyrou, et le soir un souper chez M^{me} de Pourtalès. Le vendredi, je fis le matin un grand tour de promenade avec le prince. Nous dînions chez M^{me} DuPeyrou, et le soir la jeunesse d'ici donna par souscription un bal et souper, ce qui faisait une charmante fête aussi; et quoique c'était le troisième bal de la semaine, cela dura jusqu'à cinq heures du matin. Le samedi, nous avons été tout le jour chez M^{me} DuPeyrou, dîné et soupé, et entre deux un joli concert. Je vous demande, ma chère mère, s'il est possible de mieux recevoir un grand seigneur. Aussi m'a-t-il assuré qu'il quittait cet endroit avec peine. »¹



Dans les années 1750-1790, les fêtes, les bals et les grands dîners se succèdent à Neuchâtel dans les élégants hôtels particuliers du patriciat.



D'autres témoignages confirment la convivialité neuchâteloise observée par Pagniet, tout au long de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Voici comment Jeanne-Louise Prevost, ancienne gouvernante, à Zuylen, d'Isabella Agneta Elisabeth van Tuyll van Serooskerken – qui deviendra M^{me} de Charrière –

décrit à la jeune fille ses occupations mondaines à Neuchâtel dans une lettre datée du 11 février 1756:

« Le vendredi et le Dimanche nous avons une société, il y en a encore une le mardi que nous voudrions retrancher mais un misérable préjugé qu'il faut se prêter, faire comme les autres &c, est cause que l'on



A l'exemple des tables de la noblesse française, celle de Pierre-Alexandre DuPeyrou est servie avec « profusion et magnificence » au dire d'un officier vénézuélien.

fait souvent ce que l'on ne voudrait pas: jugez ma chère Belle si il ne seroit pas plus sage de s'en mettre quelques fois au dessus, l'on se rend en société environ sur les 4 heures à peine a-t-on pris son ouvrage et le plus souvent parlé de son prochain que l'on prend le thé, la collation et les Cartes; les parties finies la maîtresse du logis retient à souper toute la compagnie ou une partie et le reste sans de bon prétexte ne peut se dispenser de retourner veiller, et puis que fait-on? l'on joue. Les jours que l'on n'a pas société il y a des priés [dîners sur invitation] qui ne diffère qu'en ce qu'ils sont plus nombreux il y avoit dernièrement dans une maison 14 tables, c'est prodigieux pour une ville de 3000 habitants ou les gens du bon ton restent séparés enfin mon aimable amie on mange, on boit, on fait à peu près comme au tems de noé; on se propose pourtant de jeuner le 19 de ce mois, qui sait ce qu'il en sera.»²

Ces témoins ne donnent malheureusement presque jamais de détails sur le plan gastronomique. Les étrangers reçus par DuPeyrou se contentent ainsi de louer la munificence de sa table sans la décrire, tel le général Francisco de Miranda qui visite notre pays au début d'octobre 1788. Grâce à l'entremise de M. de Charrière, cet officier vénézuélien est invité chez DuPeyrou. Le 7 octobre, à 1 h et demie, les deux hommes se présentent devant le palais: «Il y a un portier qui prend les noms et des *laquais* en livrées galonnées, à la mode de Paris. Ce fut une chose qui me choqua à l'entrée. [...] Arrivèrent Mylord *Camelford*, sa femme, son fils, et aussi d'autres jeunes Anglais qui étudient ici; ils étaient si «*petits maîtres*» que je faisais contraste. [...] Vint M^{me} *DuPeyrou*, élégante, lettrée et fort belle, comme aussi une *Chanoinesse*, sa parente, de la Franche-Comté [...], qui me posait des questions si indiscretes. – Du Peyrou est *sourd* et, ainsi ne peut suivre beaucoup la conversation [...] c'est dommage, certes.»

Miranda compare ensuite le dîner qui lui est offert avec un repas «frugal» pris deux mois plus tôt en Appenzell: «Nous passâmes à table; elle était servie

avec profusion et magnificence [...] quel *contraste* avec celle de mon bon *Landamann Zuberbühler*, en Appenzell!»³ Le landamann avait pourtant régalié son hôte d'une soupe, d'un morceau de viande avec des choux, d'un petit ragoût, de miel, de fromage et de fruits. La «frugalité» toute relative de ce repas suggère ici le luxe de la table de DuPeyrou.

Goûters et pique-niques

Nous disposons heureusement de plus de renseignements sur les goûters et les pique-niques des milieux aisés. Aux premiers, on sert généralement du thé accompagné de biscuits, de crèmes ou de confitures, mais aussi parfois d'aliments salés. Dans sa première lettre au maréchal de Luxembourg, Jean-Jacques Rousseau écrit que les Neuchâtelois ont l'habitude d'offrir à «goûté du thé avec du jambon»⁴. Quelques témoignages viennent corroborer cette affirmation. Il semble cependant que les mets salés sont plutôt destinés à la gent masculine. Les collations servies lors de réunions exclusivement féminines se résument au registre sucré. Cette différenciation gastronomique est soulignée par Marie-Jeanne-Marguerite Rieu, à propos d'un goûter auquel elle prend part en 1788, à Môtiers. Cette jeune femme, habitant Rolle et voyageant en compagnie de trois dames et de son beau-frère, est alors l'invitée de Jean-Pierre Boy de la Tour, fils de Pierre, propriétaire de la maison où Rousseau avait séjourné vingt-cinq ans plus tôt. Ses propos sont extraits d'une lettre envoyée à son frère, en garnison à Arras:

«Nous avons du monde à dîner, et à 4 heures une assemblée complete de tout le village, la plupart des négociants retirés, des gens en place de la part du Roy, et quelques Genevois mécontents qui ont trouvé le bonheur dans cette paysible et fraîche retraite. Les dames étaient au nombre de 12, toutes accueillantes et polies. Les messieurs ne le sont pas moins. Nous avons fait les honneurs d'un bon goûter où était Crillon! Crème, marrons, confitures,



Un goûter aux champs
où une mare sert de
rafraîchissoir. Comme
leurs voisins français,
les Neuchâtelois culti-
vent aussi volontiers
l'art du pique-nique.

café, thé, chocolat, jambons, vins exquis! Ces derniers articles sont du régime des hommes qui se souviennent avec respect du passage de l'élève d'Hipocrate qui leur recommanda de se fortifier de mets solides à goûter.»⁵

Le patriciat danse...

Les assemblées de danse⁶ ou thés dansants organisés au chef-lieu dans les années 1775-1800 permettent de préciser d'autres plaisirs gastronomiques de la bonne société. Ces manifestations regroupent les



membres de petites sociétés de danse qui se réunissent sept ou huit fois par an, de janvier à mars généralement, pour danser ou écouter de petits concerts. Le plaisir de la danse n'est pas l'unique but de ces rencontres. Celles-ci sont l'occasion de présenter ses enfants – admis depuis l'âge de 10 ans – et d'y arranger les mariages. Elles ont lieu dans la grande salle du tout nouveau bâtiment du Concert, le vendredi de 3 heures à 8 heures et demie, voire 8 heures trois quarts. Les participants, au nombre de 100 à 150 suivant les années, se partagent les frais, soit la location de la salle, les bougies nécessaires à l'éclairage, le bois de chauffage, les honoraires des musiciens, ... et la collation. Celle-ci, définie statutairement, ne change pas d'année en année. Elle comprend invariablement des vêques, des brechelles, du thé, du vin, de l'eau de cerises, parfois du sirop capillaire et des fruits qu'un traiteur est chargé de fournir. Les musiciens, de leur côté, reçoivent des saucisses et du vin. Voici par exemple les articles consommés par les danseurs lors d'une des premières « assemblées » : dix-huit bouteilles de vin rouge à quatre batz la bouteille (7 livres, 4 sols), un pot d'eau de cerises (1 livre 12 sols), 240 brechelles (6 livres), 240 vêques (6 livres), douze pains d'un demi-batz (12 sols), une livre de thé (4 livres 4 sols) et six livres trois quarts de sucre (1 livre 12 sols). Les musiciens se contentent de trois saucisses et de six bouteilles de vin blanc, un vin très ordinaire puisqu'il ne coûte que deux batz la bouteille⁷. Précisons ici que le vin se coupe habituellement avec de l'eau (seuls les grands vins se boivent purs). Danser pendant cinq heures d'affilée est un exercice exténuant, d'où la consommation importante de boissons, en particulier de thé, qu'on sucre généreusement. Selon François de Capitani, une livre de thé permet de préparer 260 tasses⁸.

Pour les sept assemblées de 1782, on consomme trois livres de thé et quarante-sept livres un quart de sucre, outre 66 bouteilles de vin rouge, 88 de blanc, 39 bouteilles de sirop, quatre bouteilles ou pots – soit alors la contenance de deux bouteilles – d'eau de

cerises. La partie solide des sept collations de cette année-là s'élève à 155 douzaines de vêques et brechettes, 140 pains d'un sol et des fruits, en plus des traditionnels saucissons destinés aux musiciens. Si l'on tient compte du prix des chandelles (15 livres à 5 batz) et de l'esprit de vin pour les réchauds (2 livres et demie à 21 batz), la dépense de la société pour ses collations se monte en 1782 à 220 livres 6 sols et 9 deniers⁹.

Vecks

Prenez 1 livre $\frac{1}{2}$ de farine 3 onces de beurre frais 4 onces sucre, 8 œufs, une écorce de citron hâchée bien fine et pétrissez avec de la crème. Prenez la grosseur d'une forte noix de levain et pétrir les vecks le soir pour les dresser le lendemain, 1 heure avant de les mettre au four.

3 onces de beurre: 93, 7 g

4 onces de sucre: 125 g

Recette tirée de Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles, un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIII^e siècle*, Genève, Zoé, 1984, p. 115.

...et se régale

Les assemblées se prolongent parfois par des bals réservés aux adultes qui commencent à 9 heures du soir et se terminent à 2 heures du matin. Lors de ces soirées, la société organise des « piquenics ». Les mets servis à ces occasions contrastent avec les collations frugales des assemblées. Il ne s'agit pas de simples aliments, mais de véritables préparations fournies soit par des traiteurs, soit par les sociétaires eux-mêmes. Dans ce cas, la liste des participants circule entre les cavalières qui inscrivent en regard de leur nom le ou les plats qu'elles ont l'intention d'offrir ou de préparer. L'un de ces documents¹⁰ nous a été heureusement conservé. C'est un véritable festival de cuisine domestique. La gamme des plats proposés, tous plus alléchants les uns que les autres, témoigne de la gour-

mandise et des ressources de cette classe essentiellement patricienne qui donne libre cours ici à ses fantaisies gastronomiques. L'ensemble permet de composer les actes principaux d'un bon souper, d'où le potage, selon l'usage, est exclu: entrées, rôtis, entremets, dessert. Il fait défiler sous nos yeux pêle-mêle pâtés, tourtes, jambons, crèmes, saucissons, longes de veau, compotes, daubes, croûte au vin, langues, aloyau, salades, rôtis, etc. Chaque patricienne offre en principe un plat de cuisine et un plat d'office, une viande et un dessert. Mais détaillons quelques éléments de cette liste gourmande. Première inscrite, M^{me} Burmann (& Monsieur naturellement) propose « un Dindon en gelée, et une tourte au confitures »; M^{me} Borel Borel, « une tourte au citron, un plat de meringues & du veau en marinade », après avoir songé à préparer « deux langues en ragoût »; M^{me} La Receveuse Perrot annonce « 2 Langues et un plat de robes de chambre »; M^{lle} Charlotte de Rougemont « une daube » et encore « un plat de robe de chambre »; M^{me} Chaillet Bosset « une Longe de Veau et deux Langues »; M^{me} Pury Meuron « une Crème, un Aloyau & deux saucissons », etc. En tout, vingt-cinq dames font ainsi l'hommage de leur cuisine, de leurs spécialités, révélant leur talent ou celui de leur cuisinière. Dans l'ensemble, toutes les offrandes sont abondantes. La plupart des participantes ont à cœur de régaler la compagnie et de lui plaire en rivalisant de générosité et d'originalité. M^{me} Mézerac se réjouit d'offrir « une Daube, une Salade aux Citrons et – insiste-t-elle – une ample Compote aux pommes ». Certains plats ne sont pas banals: M^{me} Tribolet Meuron annonce ainsi « une croquante relevée et un Lievre si on peut ou un autre Roti ». M^{me} de Montmollin de Luze, du « chevreuil » avec « une Compaute aux pomes & deux saucissons ». M^{me} la Châtelaine Marval, « une tourte a la Cardinale & deux crèmes ».

La plupart des participants inscrits
au « piquenic » du Concert proposent un plat
de viande et un plat de dessert.

~~Madame Desmarest & Monsieur~~
~~Madame Soudet Ballin & Monsieur~~
~~M^{re} La Chaldoune & Monsieur~~
~~M^{re} Barcel Barich & Monsieur~~ une tourte au citron, un plat de ^{moringues} ~~saumon~~ ^{ou veau ou mouton} ~~à deux langues~~ ^{ou ragout}
~~M^{re} La Brocquiere Perrot & Monsieur~~ 2 Langues et un plat de robes de chambre
~~M^{lle} Charlotte Rougemont & M^{re} son frere~~ une daube, un plat de robe de chambre
~~M^{re} Labouret Bury & M^{re} son fils~~
~~M^{re} Chaillat Perceval & Monsieur~~
~~M^{re} De Bruc~~
~~M^{re} Des Barres~~
~~M^{re} Chaillat Popet & Madame~~ une Longe de Veau et 2. Deux Langues
~~M^{re} La Fressoniere Digneux~~
~~M^{re} Mureau Delaplace & Monsieur~~
~~M^{re} La Honelle Chaillat~~
~~M^{re} Desmarest Mureau de la Roche & M^{lle}~~ Une Crème Un Aloyau & deux saucissons
~~M^{lle} Charlotte Mureau~~
~~M^{re} Tribolat Mureau de Rocheford & M^{lle}~~ un Rôti & une Compote aux pommes
~~La Roche~~
~~M^{re} Cambier de Castelliers~~
~~M^{re} & M^{re} De Montmollin de Lage~~
~~M^{lle} Henriette de Mureau & M^{re} son frere~~
~~M^{re} La Bannette de Lage & M^{re} son frere~~ du chevreuil & une Compote aux pommes
~~M^{lle} Lucette Bourgeois & M^{re} son frere~~ Un plat de biscuits et un de fruit
~~M^{re} La Bannette de Montmollin Beau~~ & deux langues
~~M^{lle} Des Blans Petites~~ ce qui s'en pourra trouver
~~M^{re} Mureau Cécile & M^{re} son frere~~ une Longe de Veau et une Compote
~~M^{re} Jacob & Mureau Jacob~~ au pain bon et une Crème au Vin aux poires
~~M^{re} Soudet Mureau Des Perrieres & M^{lle}~~ un jambon une torte au Fromage
~~M^{re} Coulon~~ une tourte au saumon
~~Madame Desmarest & M^{lle}~~ Un Pâté, un Jambon, une Compote
~~M^{re} De Mureau~~ une Daube, une Salade au Citron et une ample Compote aux pommes
~~M^{re} Du Boyrou & M^{re}~~ Un Pâté froid, un gâteau de biscuit, et une compote aux pommes

M^{me} Coulon et la bannerette de Luze sont les seules personnes qui font pâle figure dans ce tableau : tandis que la première se borne à offrir une tourte aux amandes, la seconde écrit négligemment qu'elle apportera « ce qu'elle pourra trouver ».

Les dames les plus riches et les plus distinguées de Neuchâtel sont engagées dans ce somptueux « picnic ». On découvre ainsi sur la liste les noms de M^{me} DuPeyrou, et apparemment de sa rivale M^{me} de Pourtalès, dont les maisons sont au centre de la vie mondaine du pays. Les deux femmes, qui n'ont nul besoin de se distinguer sur le plan culinaire, proposent des mets assez communs et similaires : la première « un Paté froid, un gâteau de biscuit et une compote aux Pomes » ; la seconde, un « Paté, un Jambon, une Compôte ».

Mais voici, rangés par catégories, l'ensemble des plats présentés à ce festin servi probablement en ambigu : quatre plats de langues (soit huit langues) ; quatre longes de veau ; trois plats en daube, dont l'un de canard ; trois plats de saucissons ; trois jambons ; deux rôtis ; un plat de veau en marinade ; un plat d'aloyau ; un de chevreuil ; un de lièvre ; un dindon en gelée ; deux pâtés ; une salade de citrons ; huit compotes, dont cinq aux pommes et deux aux poires ; six tourtes, dont deux aux amandes, une aux confitures, une au citron, une à la Cardinal et une aux pommes ; six crèmes, dont la seule précisée est au vin ; deux plats de robes de chambre ; un plat de meringues ; deux plats de biscuits ; un de fruit ; une tarte à la crème ; un gâteau de biscuit ; une croûte au vin et une croquante relevée. La plupart, sinon la totalité des mets, sont probablement servis froids. La grande majorité correspond d'ailleurs à des entrées, des hors-d'œuvre, des entremets et des desserts servis habituellement froids. Ainsi, les plats en daube, à cette époque, se mangent froids. La société dispose toutefois de réchauds pour tenir au chaud les quelques plats de rôtis annoncés.

L'énumération ci-dessus met en évidence une orientation très nette dans les offrandes. Celles-ci se divi-

sent tout d'abord en deux grands volets : l'un carné, l'autre sucré. Ce choix est sans doute un vœu de l'Assemblée. Le « jardinage » est totalement ignoré. Mais peut-on offrir de modestes plats de légumes en ces circonstances ? Le poisson est aussi absent, tant frais que fumé ou salé.

Dans son ensemble, la nourriture n'a rien d'exceptionnel et ne présente aucun plat vraiment rare et raffiné. Il ne s'agit bien sûr que d'un « picnic ». Les mets sont cependant d'une incontestable qualité. Les viandes sont généralement prises dans les meilleures parts : du veau, on retient essentiellement la longe ; du bœuf, l'aloyau ; du cochon, surtout des jambons. Ce dernier animal fournit aussi, il est vrai, des plats moins nobles : des saucisses et des saucissons. Ces viandes rustiques – réservées sans doute aux musiciens – sont compensées par le chevreuil des Montmollin de Luze et le lièvre annoncé par M^{me} Tribolet Meuron, si difficiles à obtenir dans nos régions. Dans les deux registres, le choix des mets est toutefois limité : la viande – du moins celle qui est nommée – est surtout du veau et de la cochonnaille. Pas de mouton ni d'agneau, et très peu de volaille, ce qui contribue à confirmer les résultats de l'enquête du chapitre précédent. La rareté de la volaille sur les tables neuchâtelaises est aussi soulignée par Jean-Jacques Rousseau dans sa première lettre au maréchal de Luxembourg (voir p. 119).

Ainsi aucun poulet, aucun chapon, aucune oie dans cette énumération où on découvre seulement deux volatiles : le dindon en gelée offert par M^{me} Burmann, un mets presque royal de nature à épater l'assemblée, et le « canard en dobe » présenté par M^{lle} Marianne Meuron. Mais ce plat n'a pas le prestige du précédent : la daube, on le sait, est une préparation qui permet d'accommoder entre autres les volatiles âgés et coriaces.

Quant au registre sucré, composé essentiellement de tourtes, de crèmes et de compotes, il met surtout à contribution les produits du pays et en particulier



T R A I T E D E **CONFITURE,** Ou le Nouveau & Parfait **CONFITURIER;**

*Qui enseigne la maniere de bien faire toutes
sortes de Confitures tant seches que liquides,
au sucre, à demy sucre, & sans sucre, au
miel, au monst, à l'eau, sel & vinaigre.*

*Des Compostes, des Pastes, des Sirops, &
Gelées de toutes sortes de fruits.*

*Des Dragées, Biscuits, Macaron, & Mas-
sepain.*

*Des Brevages délicieux, des Eaux de
liqueurs de toute façon, & plusieurs autres
délicatesses de bouche.*

*Avec l'Instruction & Devoirs des Chefs d'Of-
fice de Fruiterie & de Sommelierie.*



À AMSTERDAM,

Chez **PIERRE MORTIER**, Libraire, sur
le Vygendam, à la Ville de Paris.

les fruits du verger, les pommes et les poires. Il ignore
les glaces, les sorbets ou le fromage.

Un exemple de cuisine bourgeoise

Si l'on excepte quelques préparations, les plats an-
noncés pour ce souper musical témoignent d'une cer-
taine simplicité. Ils n'appartiennent pas à la cuisine
opulente et sophistiquée des cours et des châteaux.
Ils relèvent d'une cuisine domestique, bourgeoise¹¹,
encore fortement imprégnée de traditions rustiques,

paysannes, fleurant bon le terroir et mettant en valeur
la production locale. Mais cette nourriture n'en est
pas moins élitaine, car elle se fonde sur des produits
chers: indigènes, comme le beurre, les œufs ou la
crème ou importés à grands frais de l'étranger tels le
sucre, les citrons, les cédrats ou les traditionnelles
épices – poivre, cannelle, clou de girofle, noix mus-
cade, etc. – utilisées, il est vrai, avec beaucoup plus
de modération depuis la fin du XVII^e siècle.

La cuisine bourgeoise se définit surtout par l'usage
du beurre, qui confère aux sauces une onctuosité

contrastant avec celles, acides, des siècles précédents. Elle se caractérise aussi par des produits simples, mais savoureux, des cuissons douces et mijotées. Elle est enfin une affaire de femmes, ce qui la distingue de l'aristocratie où président des chefs cuisiniers. Dans les très grandes maisons, ceux-ci travaillent parfois sous les ordres d'un maître d'hôtel dont dépendent alors officiers de cuisine et d'office, rôtisseurs, aides-cuisiniers, garçons de cuisine, etc. A notre connaissance, cette cuisine seigneuriale n'existe pas à Neuchâtel où le train du patriciat correspond apparemment à celui des maisons bourgeoises. Si richissime soit-il, Alexandre DuPeyrou se contente de cuisinières dans son élégant hôtel du Faubourg, tout comme les Charrière, dans leur gentilhommière du Pontet, à Colombier.

Cette cuisine domestique est celle que Menon vient de célébrer et de codifier en 1746 dans sa *Cuisinière bourgeoise*, qui deviendra le bréviaire gourmand des classes aisées françaises. Certaines patriciennes neuchâteloises trouvent peut-être une partie de leur inspiration dans cet ouvrage très populaire (une soixantaine d'éditions jusqu'en 1800) que nous avons retrouvé dans les bibliothèques de plusieurs grandes demeures neuchâteloises et qui est édité deux fois à Neuchâtel à la fin du XVIII^e siècle. Il faut préciser cependant que les recettes ne sont pas applicables à la lettre. Malgré l'effort de simplification de l'auteur qui destine son manuel aux ménagères, elles sont encore très élaborées; de plus, elles ne correspondent pas à l'esprit et aux ressources de nos régions.

La culture culinaire de ces grandes maîtresses de maison puise d'ailleurs à d'autres sources que la France. Les quelques recueils de recettes qui nous sont parvenus montrent des influences suisses alémaniques, germaniques, voire anglaises, hollandaises et italiennes. On y trouve ainsi des recettes de «weck», de «leckerlis», de puddings, de pâtes, etc. Ces apports s'expliquent en partie par l'histoire de la principauté – sous domination française (dès 1504), puis prussienne (dès 1707) –, par les liens séculaires qui la

relient à la ville de Berne (depuis 1406), mais aussi par sa situation géographique, aux portes de la France, de l'évêché de Bâle et de la Suisse. Bien sûr, la cuisine bourgeoise neuchâteloise n'est pas faite que d'emprunts. Elle a son génie propre et se fonde sur une tradition orale. Elle est le fruit d'expériences accumulées par plusieurs générations.

Le pique-nique du Concert reflète assez bien, nous semble-t-il, le répertoire de la cuisine neuchâteloise. Les plats qu'il propose se retrouvent en effet, presque tous, dans les trois grands recueils de recettes neuchâteloises du XVIII^e siècle que nous avons pu consulter. Il s'agit donc de préparations classiques, traditionnelles. Pour certaines d'entre elles, plusieurs variantes sont proposées, signe de leur «popularité». C'est le cas, par exemple, de la tourte aux amandes.

De ces trois recueils, un seul est édité: le manuscrit d'Esther Borel, publié en 1984 par Lucie Bolens sous le titre *Elixirs et merveilles, un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIII^e siècle*¹². Les deux autres sont encore inédits: il s'agit d'un manuscrit de la famille de Pierre, intitulé «Recueil de toutes sortes de receptes & compositions de ma fasson»¹³; et d'un manuscrit conservé à la Bibliothèque publique et universitaire, sommairement désigné sous le titre de: «Livre de cuisine»¹⁴. Cet important document, qui date des années 1780-1800, provient de la Bibliothèque de Pury, à Hauterive. Il renferme 509 recettes dont 451 de cuisine. A titre de comparaison, le recueil d'Esther Borel compte 402 recettes dont 359 de cuisine et 43 de pharmacopée; quant au recueil de la famille de Pierre, il renferme 285 recettes dont 214 de cuisine.

Le document publié par Lucie Bolens est écrit d'une seule main, celle d'Esther Borel qui le termine en 1817. Les deux autres recueils présentent chacun des écritures différentes et sont l'œuvre de plusieurs maîtresses de maison. Celui de la famille de Pierre commence apparemment dans la première moitié du

XVIII^e siècle et se termine au début du siècle suivant; l'auteur du manuscrit Pury écrit ses premières recettes dans les années 1770-1780. La ménagère qui lui succède – sa fille ? – le termine dans les premières années du XIX^e siècle. L'étude de ces deux documents reste encore à faire. On ignore presque tout de la façon dont ils ont été élaborés, à quelles sources ils puisent. Une lecture rapide montre cependant que bon nombre de recettes proviennent de sources imprimées, de livres de cuisine, de périodiques: on les recopie plus ou moins fidèlement, on les adapte à ses possibilités, à ses ressources, on les enrichit parfois de notes personnelles. De nombreuses recettes sont aussi procurées par échange avec d'autres ménagères.

Les auteures de ces trois documents sont contemporaines des participantes du pique-nique du Concert, elles font partie de leur classe sociale. Les plats qu'elles mijotent dans leur cuisine s'apparentent forcément aux préparations énumérées ci-dessus. Les recettes que nous extrayons de leurs recueils – reproduites en pages 101-105 – peuvent ainsi donner une idée assez juste de la confection, de la forme, de la texture et des saveurs de certains des mets servis lors de ce repas.

Précisons, pour conclure, que tous les sociétaires figurant sur la liste (une septantaine) ne contribuent pas au repas par un don de nourriture, en particulier les cavaliers seuls. Ces personnes se partagent peut-être le prix de la boisson, du pain ou d'autres plats (de jardinage ?) fournis par un traiteur. Ce document ne porte malheureusement pas de date. Quelques indices nous permettent cependant de le situer entre 1781 et 1784¹⁵.

Quoiqu'ils ne présentent pas la diversité et la fantaisie culinaires des « picnics », les soupers fournis par les traiteurs ne manquent pas de délicatesse, si l'on en juge par la note suivante, signée par Renaud, l'aubergiste du Faucon. Le 10 mars 1780, l'aubergiste est chargé de porter pour le souper du Concert une épaule de veau rôtie (1 livre 10 sols), dix-huit grives (3 livres 12 sols), deux pigeons rôtis (1 livre 4 sols),

un jambon (3 livres), deux plats de fritures (2 livres), quatre salades (1 livre, 12 sols) et du pain (2 livres 8 sols), outre quatorze saucissons (4 livres 18 sols) destinés aux musiciens qui ne sauraient être admis à la table de cette société distinguée¹⁶.

Longe de veau à la Marinade

Il faut prendre une Longe de veau & la larder par dedans avec de gros lardons; après quoy vous la mettrés tremper dans du bon vinaigre, avec du sel, du poivre & une feuille ou deux de Laurier. Le lendemain, vous la piquerez et la rotirés. Etant à moitié rotie vous otterez le Rognon & la graisse & les hacherés menus comme du hachis. Ensuite vous les mettrés cuire avec le Jus de la Longe, des Capres & un Citron que vous couperés par tranches. La Longe étant bien rotie vous la mettrés dans un pot avec la Sausse.

Tirée du « Recueil de toutes sortes de receptes & compositions de ma fasson », manuscrit de la famille de Pierre (XVIII^e-XIX^e siècles), coll. part., p. 91.

Bœuf en Daube

Une pièce de Bœuf bien mortifiée coupé des lardons de lard que vous assaisonnerés avec du persil, qqes côtes d'ail avec des Echallottes du poivre, du sel, tournés vos lardons dedans piqué votre Bœuf mettez le dans la cloche avec un morceau de beurre et une coine de lard un petit feu dessous pourqu'elle rende son jus doucement de la farine dessus tournés le de tems en tems, un verre de vin et deux verres de bouillon le saler a la fin otés votre Bœuf pour oter votre graisse mettez y un morceau de beure fraix.

« Livre de cuisine », anonyme, vers 1780-1800, provenant de la Bibliothèque de Pury, Hauterive, Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, p. 58.

Briedes

Prenez une demy livre de sucre rapé, autant de farine
3 œufs entiers demy once de cannelle fort peu d'eau de fleur
d'orange et vous mettrés chascun demy livre de sucre fort
que vous ferez peu à peu mélangant toujours dans une écuelle ou
le tincost, vous laisserez ensuite refroidir votre pâte que vous ferez
par petite baulte pour les cuire au feu

Pour faire des cuiso

Prenez demy livre d'amande pilée et pilée 3 quarts de livre
de sucre pilé 1 œuf entier 3 blancs un peu d'eau de fleur
d'orange un morceau de beurre bien frais qu'on mettra avec le sucre
sans pour tant le chauffer, ensuite on durcit la pâte avec de la farine
on les moule on les frotte

pain de son

prenez une livre d'amandes frottes dans un linge pilée les affris fin
prenez une livre de sucre une once de cannelle 8 blancs d'œuf on les
mélés y les amandes battés le tout ensemble, et y ajoute les jaunes
jusqu'à ce que la pâte soit maniable roule la dans les mains et
mettez la sur du papier en y donnant la forme de macaron et mettez
après le pain petit

Muguetine

Prenez demy livre de sucre, demy livre d'amandes ^{sans les peller} demy once de cannelle
une muscade, demy car d'once citronnée un petit verre d'eau Rose de
d'œuf vous pilerez les amandes sans les peller et vous battés avec blanc
neig, et vous mettrés toute la composition dedans après vous méler
votre pâte sur un rebord vous remuerez toujours jusqu'à ce qu'elle se
puisse mouler, avec le moins de farine qu'on peut on les cuit après le pain

1961 le 19 mars

Bain de Citron

Prenez 17 onces de sucre deux blancs d'œuf, le car d'un Citron,
pillez l'écorce d'un Citron dans un mortier & battez les blancs d'œuf
long temps, et mettez les avec le Citron Jusque qu'il soit en pâte
vous prendrez votre sucre tamisé pour apaisir la dite pâte;
Cela fait vous ferez des figures et les guirés a la tourtière sur du
papier peu de feu afin qu'il ne devienne pas roux.

Casse pain

Pour une livre de massépin prenez une livre d'amande pilée fort fine
plus et mieux, en y mélangant de l'eau de fleur d'orange une livre et un
quart de sucre tamisé deux blancs d'œuf frais qu'il faut qu'il soit battu
en neige, vous mettrés méler vos amandes avec votre sucre que vous
battés bien, vous y mettrés ensuite avec chascun, si la pâte ne s'amo pas
après l'eau de fleur d'orange (il en faut remettre), quand vous aurez
bien battu la pâte vous la reposerez sur un rebord on remuant
toujours, quand elle se détache bien du plat, quelle est assez reposée
~~sur un rebord on remuant toujours~~ vous la pillés dans le mortier
jusqu'à ce qu'elle soit froide que vous la moulez, on les cuit dans la
tourtière ou au four mais peu de feu qu'il ne brunisse pas

Gelée de pome renette

Il faut prendre 30. ou 40 ou 50 pome suivant leur grosseur, les
Couper par petits quartiers sans les peller, les mettre dans un pot de fonte vuide
Cuirre et avec les oranges le plus entassé qu'on pourra y mettre de l'eau jusqu'à
qu'elle soit couverte ~~faire bien~~ et les faire bien cuire après que le pot sera
bien bouché et ne les point remuer, ensuite verser les sur un tamis
et ne les point presser, quand on a filtré dedans de l'eau quand le jus sera tout à
fait écoulé il faut le peser et mettre le tiers plus de jus que de sucre, vous en
ferez un sirop et vous mettrés votre jus de pome dedans, prenez du citron
comme vous l'aimerez, seulement le vert que vous Couper par lardons,
a heure ou deux avant que de le mettre dans votre gelée vous y jettés de l'eau
Bouillante dessus et vous l'en sortez pour le mettre a la gelée

Les recueils de recettes
des particuliers renferment
surtout des préparations
sucrées - confitures,
pâtisseries, crèmes, biscuits -
destinées aux jours de fête.

Manière d'accomoder les langues fraîches

Vous la ferés cuire avec du bouillon et quand elle sera bien tendre vous la pelés et la fendés par le milieu ensuite vous la mettrés dans une Casserole avec du bouillon et l'assaisonner d'Epices du citron si vous voulés faire une garniture de petites langues, vous les ferés cuire aussi avec du bouillon vous les pelerés aussi en les faisant ensuite donner deux ou trois tours dans du beurre fraix un quart d'heure avant que de les dresser il faut y mettre du jus de bœuf, et quand vous les voudrés servir vous leur ferés une liaison avec des Echallottes de fines herbettes et un morceau de beurre fraix, et si on ne le trouve pas assez de gout il faut y servir le jus d'un citron.

« Livre de cuisine », *op. cit.*, p. 76.

Cette tourte particulièrement somptueuse, épicée et sucrée à souhait, est un bel exemple de l'art culinaire du XVIII^e siècle dont la richesse et la variété des saveurs rappellent les audaces du Moyen Age. La palette des goûts ne se résume pas, comme aujourd'hui dans notre cuisine occidentale, à l'opposition sommaire du doux et du salé.

Tourte à la Cardinal

Prenez du gros cuvar de bœuf, s'il n'est pas gras mettez y du lard, le tout hâché bien fin. Il faut que ce soit de la viande crue ou cuite, du gras de bouillon, du vinaigre, du sucre, des gros et petits raisins, un peu de canelle, des épices mêlées, l'écorce d'un citron et le jus d'icelui 3 tranches de citronnat et un ou deux œufs suivant la grosseur de la tourte. Pour la lier quand la tourte est cuite, on fait un sirop très épais avec du sucre, du vin rouge, de la canelle et on met le tout dans la tourte, avec quelques noyaux de pêche.

Recette tirée de Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles*, *op. cit.*, p. 112.

Crocante de M^{dme} Bonet

Une poignée de farine. Une poignée de sucre gros comme une noix de boere fraix. Lier le tout avec du blanc d'œuf, étandre cette pâte la faire cuire sur une feuille dans la tourtiere ou dans de petits moules puis quand on doit la servir y mêtre de la gellée dessus.

Tirée du « Recueil de toutes sortes de receptes », *op. cit.*, p. 110.

Robes de Chambre

Prenés 4 blancs d'œufs 4 bonnes cuillerées sucre tamisé une poignée amandes ou pistaches, que couperés en 3 morceaux battes vos blancs d'œuf en neige bien épais, puis mettez votre sucre & amande un peu de citron coupé fin une goutte eau fleur d'orange mellez le tout légèrement, et dressés dans des moules de papier amoitie plein glacé avec du sucre comme les biscuits faites les cuire dans un four doux.

« Livre de cuisine », *op. cit.*, p. 117.

Tourte de citron

6 citrons coupés par tranches que ferés blanchir & qu'ils soyent bien tendres 1/4 livre d'amandes coupées par lardons, vous ferés cuire dans de l'eau les citrons & amandes come pour une compôte, la grosseur d'une pome de sucre, les laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y aye plus qu'une couple de ceuillerée de sirop, vous ferés la pâte feuilletée ordre, vous mettés environ 1 livre sucre pilé pour une grande tourte & pour une médiocre a proportion vous le mettrés avec vos amandes & citron, vous la glaceres avec un blanc d'œuf & du sucre, la ferés cuire lentement & lorsqu'elle le sera, vous prendrés une pleine ceuillerée vin blanc que vous batterées ensemble & le verserés par le trou du couvercle.

« Livre de cuisine », *op. cit.*, p. 151.

Compote aux poires

Pellés vos poires et les mettés par quartiers, vous pillés du sucre & de la canelle, du vin rouge dans un saladier vous y jetez vos quartiers les uns après les autres a mesure que vous les sortés vous les poudrés avec votre sucre & canelle et puis vous les jetez dans du beure pour les frir si vous voyés qu'ils ne prennent pas une crouste avec le sucre, sortés les et les repoudrés & les remettes jusqu'ace qu'ils soyent croquants.

« Livre de cuisine », *op. cit.*, p. 56.

Crème au Vin de Mad. Jacobel

Prenés 8. œufs $\frac{1}{2}$ pot de vin, 6 Jus de Citron, bien fouêter les œufs avec le petit balais, exprimer le Jus du Citron dans le vin, & y ajouter $\frac{1}{2}$ livre sucre bon pad râper avec les morceaux de sucre l'écorce de deux Citrons, quand on la retire du feu il faut continuer a battre un bon moment avec le petit balai.

« Livre de cuisine », *op. cit.*, p. 193.

Gâteau de biscuit

Prenez 4 onces ou 8 onces de biscuits que vous pilez très fin, 7 œufs dont vous séparez les blancs d'avec les jaunes, battez très lentement les jaunes avec le sucre, l'écorce d'un citron hâchée fine 4 onces de farine petit poid, battez les blancs en neige, mêlez les avec les jaunes en tournant doucement du même côté, mettez y après la farine, faites fondre un morceau de beurre bien frais de la grosseur d'une pomme, mettez le dans le biscuit en tournant un moment pour que tout se mêle; mettez la grosseur de deux noix de levain dans la tourtière, étant fondu versez votre biscuit dedans, faites le bien cuire et cela étant, coupez le tout chaud par morceaux dans la tourtière vous le levez avec un couteau et le servez pour dessert.

4 onces biscuit: 125 g

8 onces biscuit: 250 g

4 onces farine: 125 g

Recette tirée de Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles*, *op. cit.*, p. 112.

Crouûtes au vin

Coupez du pain par tranches que vous ferez frir, faites un sirop de vin, du sucre et de la canelle étant fait jetez-y le pain, laissez le prendre 2 ou 3 bouillons afin que le sirop s'imbibe et servez.

Recette tirée de Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles*, *op. cit.*, p. 32.

Un ordinaire bourgeois

En 1766, l'Eglise morave ouvre une « Maison d'éducation » pour jeunes filles dans sa propriété de campagne de Montmirail. L'organisation de cette institution nous est bien connue grâce à un prospectus publié en 1781 par Sinner de Ballaigues dans son *Voyage historique et littéraire dans la Suisse occidentale*¹⁷.

Outre une éducation chrétienne qui suit « le catéchisme de Heidelberg combiné avec l'Ecriture sainte », les pensionnaires reçoivent une instruction élémentaire et sont formées à leur futur rôle de maîtresse de maison: « Elles peuvent apprendre à faire les ouvrages du sexe, comme à tricoter, à broder, à faire la dentelle & les gants à jour. On leur enseigne à lire & à écrire en françois & en allemand, l'arithmétique, la musique vocale pour le chant des cantiques, & le clavecin. Elles ont tous les jours leurs heures de récréation, soit à la promenade, soit à d'autres exercices, toujours sous les yeux de leurs gouvernantes. » Les



Scène champêtre à Montmirail sous le regard des petites pensionnaires en promenade.

conditions de logement sont assez confortables: « Chaque pensionnaire a son propre lit. Ces lits sont placés dans deux chambres contiguës. » Chaque pensionnaire est tenue cependant d'apporter le sien, « c'est-à-dire le dedans du lit, ainsi que les draps, serviettes, essuie-mains & service de bouche ». Mais voyons ce qu'on sert comme repas à ces demoiselles: « Pour le déjeuner de la soupe, pour le dîner soupe, bouilli & jardinage; à goûter deux fois la semaine du café au lait avec le pain; & les autres jours, du lait ou du beurre, du miel, du fruit selon la saison; à souper,

soupe, rôti, fruit cuit, salade ou autre chose, selon la saison; & aux deux repas, du vin avec de l'eau. »

Cet ordinaire est plus que convenable. Servir de la viande deux fois par jour (bouilli au dîner et rôti au souper) est un luxe. Offrir au goûter – non pas toutes les fois il est vrai – du beurre et du miel n'est pas commun, même dans les bonnes maisons. La présence de vin « aux deux repas » paraît aussi exceptionnelle.

Cette table, assez raffinée, peut donner une idée d'un certain ordinaire bourgeois de l'époque. Car elle



Un goûter en plein air dans la cour de Montmirail.

s'adresse en priorité aux classes supérieures de la société. Le prix élevé de la pension exclut manifestement les gens modestes. Les frais s'élèvent à vingt-deux livres dix sols par mois, argent de Berne, ce qui équivaut à peu près à la moitié du traitement d'un ministre neuchâtelois. Logement, nourriture et leçons sont compris dans ce montant. Par contre, le blanchissage se paie à part, « & est porté en compte aux parents avec les autres dépenses pour linge, habits & autres articles ». Au demeurant, « la pension se paie six mois d'avance » !

L'ordinaire de la pension de Montmirail accorde, on le voit, une place centrale à la soupe qui apparaît aux trois repas principaux. Il faut préciser que le prospectus où figure ce plan alimentaire date des années 1770. La mutation que nous avons relevée dans le chapitre précédent commence à cette époque. Il est possible aussi que l'origine germanique de la direction de l'établissement joue un rôle dans la composition des repas. La soupe est encore omniprésente dans l'alimentation allemande. Particulièrement copieux, le souper constitue le repas principal. Notons

aussi la place inhabituelle et marginale du café servi seulement au goûter, deux fois par semaine, avec du lait.

Le goûter est alors à la mode dans les milieux aisés. En lui attribuant une place privilégiée dans leur programme, les frères moraves se conforment au goût de la clientèle qu'ils entendent attirer dans leur établissement.

Le café, le thé et le chocolat dans les milieux aisés

Contrairement au café dont l'usage se répand dans tous les milieux sociaux au cours des années 1780-1790, le thé et le chocolat restent l'apanage des gens aisés. L'apparition du café à Neuchâtel remonte apparemment au début du siècle. Il figure notamment au menu du repas offert au gouverneur Paul de Froment par la Ville du Locle, en 1724. Il est aussi présent, nous l'avons vu, sur la table du gouverneur de Bézuc, à La Brévine, en 1738. L'existence d'un café, au chef-lieu, en 1769 – le café Dardel¹⁸ –, montre l'importance que cette boisson revêt alors dans la vie quotidienne.

Le thé apparaît dans la principauté à peu près à la même époque que le café si l'on se réfère aux livres de dépenses. Dans une lettre à son ancienne élève, Belle de Zuylen, datée du 13 septembre 1755, Jeanne Louise Prévost signale qu'il agrmente les goûters et les parties de cartes de la bonne société où il est servi à 5 heures de l'après-midi¹⁹. Elle-même goûte fort à cette boisson et possède un service à thé, sans doute en porcelaine, qu'elle a reçu en Hollande, de la mère d'Isabelle. On peut se faire servir du thé dans les auberges des Montagnes au début des années 1770, si l'on en croit Johann Rudolf Schinz. Venu visiter notre pays en compagnie de sept camarades, ce jeune Zurichois signale dans son récit de voyage avoir déjeuné en 1773 à La Chaux-de-Fonds, au Lion d'or, avec « du thé, du beurre et du miel »²⁰. L'usage du chocolat, comme boisson – il faut atten-

dre le XIX^e siècle pour qu'on puisse le consommer sous la forme solide actuelle –, se répand aussi dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Il est une des boissons favorites de M^{me} de Charrière.

Importés principalement d'Amérique du Sud, les grains de cacao sont torréfiés, puis broyés et mélangés avec du sucre, de la vanille et de la cannelle. Certains particuliers préparent le chocolat chez eux comme l'attestent les recettes tirées du « Recueil de recettes » de la famille de Pierre (p. 116). Mais on peut aussi l'acheter tout fait chez l'épiciier ou le confiseur sous forme de tablettes. La boisson s'obtient en les râpant et en faisant chauffer le chocolat dans une chocolatière en y mêlant du lait ou de l'eau. Le chocolat sert encore à faire des crèmes et des pâtisseries. Une partie du chocolat consommé dans la principauté à la fin du XVIII^e siècle est fabriquée dans les pharmacies. Cette activité est ensuite reprise par des confiseurs. Les premiers sont le major Touchon²¹, installé à la rue de l'Hôpital, Zuffi, un Tessinois, à la rue Fleury, puis le célèbre Philippe Suchard, établi à Neuchâtel dès 1826, après un apprentissage de confiseur chez son frère, à Berne.

Ces trois boissons se prennent à des moments très différents selon les individus et selon les milieux. On observe cependant quelques tendances. Elles peuvent apparaître au déjeuner et au goûter. On se souvient qu'elles sont servies toutes trois au déjeuner dînatoire offert au gouverneur de Bévill, à Saint-Blaise, le 11 novembre 1786. Elles sont présentes aussi au goûter évoqué par Marie-Jeanne-Marguerite Rieu en visite à Môtiers, chez Jean-Pierre Boy de la Tour, en 1788. Dans la vie quotidienne, le thé a cependant la faveur au goûter et le café au déjeuner. C'est l'avis de Jean-Jacques Rousseau. Dans sa première lettre au maréchal de Luxembourg, l'écrivain écrit que les Neuchâtelois offrent à déjeuner « du caffè et du fromage » et à goûter « du thé avec du jambon »²².

Le prix élevé de ces trois boissons, et surtout celui du thé et du chocolat, explique que leur consommation soit restée longtemps le privilège des classes



La confiserie Suchard à Berne, vers 1820. Frédéric, Philippe et Rosalie Suchard.

aisées. Des annonces parues dans la *Feuille d'avis* montrent qu'il faut déboursier au moins une quinzaine de batz pour une livre de chocolat dans les années 1770. Coste, un marchand forain venant de Turin, offre en 1768 « du chocolat de santé à l'épreuve à 14 batz la liv[re] » ; du chocolat « à pâte dure sans

sucré à 18 batz la Liv[re] et du chocolat à la cannelle très fin à 21 batz »²³.

Or, une livre de chocolat ne donne, selon François de Capitani, que « 12 gobelets de boissons »²⁴.

Une livre de thé fin revient à 50 batz environ à la même époque. Le 27 octobre 1768, on offre ainsi à

vendre dans la *Feuille d'avis* du « Thé boé excellent » à 19 batz la livre, du « Thé verd supérieur » à 35 batz la livre, du « Thé verd Tonckay » à 40 batz la livre et du « Thé boé à pointes blanches » à 50 batz la livre²⁵. Il est vrai qu'une livre permet de servir quelque 260 tasses. Le prix du café est moins élevé : entre 10 et 15 batz dans les années 1760-1770 : 17½ batz pour du café fin Moka ; 16 batz pour du café du Levant et 9 batz pour du café de la Martinique, moins estimé. Selon la « Grande Société de Berne », citée par François de Capitani, une livre de café permet de préparer 54 tasses²⁶. Seules les familles aisées boivent du café pur. Les pauvres, nous l'avons vu, y mêlent toutes sortes de succédanés.

Une lettre publiée en 1765 dans le *Journal helvétique* sur les « inconvénients du commerce d'importation pour les petits Etats » montre que l'usage de ces trois boissons est alors général dans la bonne société du pays. Son auteur le déplore car la dépense qu'il provoque n'est pas profitable à la principauté. Sa crainte, prémonitoire, est de voir cette consommation s'étendre aux classes paysannes :

« Si quelqu'un doutait de la grandeur du mal, qu'il considère la branche de nôtre Luxe la plus pernicieuse, je parle de nôtre immense consommation de sucre, thé, chocolat, café & autres dépenses, qui en sont les suites, comme porcelaines etc. L'usage de ces productions étrangères est si commun parmi nous, qu'il s'étend presque à tous les individus. Cela va même si loin, que nous ne devons pas désespérer de voir bientôt nos Paysans, au lieu de nourriture solide, se faire servir du thé, ou du café. Cette singularité ne me surprendra pas, j'en ai déjà vu bien des exemples & je ne suis sûrement pas le seul qui les ait vus. Or, un usage si étendu d'une marchandise qu'il faut payer à l'étranger, marchandise qui ne sert presque qu'à flatter les sens, est incontestablement dans nôtre position un luxe éfrené, pernicieux. »²⁷

Les autres boissons

Les gens aisés se distinguent encore des paysans et des laboureurs par la consommation d'autres boissons : vins fins, eaux-de-vie, liqueurs, sirops, etc.

Dans ce pays viticole, on se contente le plus souvent du vin du pays, qui s'achète sept ou huit batz le pot (1,904 l), soit quelque 4 batz la bouteille (la moitié d'un pot environ). Les plus riches varient cependant l'ordinaire avec des vins étrangers en bouteilles dont la vente ne cesse de s'amplifier à la fin du siècle grâce aux marchands forains toujours plus nombreux à fréquenter les foires de Neuchâtel. L'offre est vaste : vins de Bourgogne, de Bordeaux, de la vallée du Rhône ou du Languedoc voisinent avec des vins d'Espagne, d'Italie et du Portugal.

Le 4 février 1768, le marchand turinois Coste offre ainsi dans la *Feuille d'avis* du « très bon vin d'Espagne blanc & rouge, les Bouteilles grandeur raisonnable, à 15 batz la Bouteille »²⁸ ; le 25 février 1768, les frères Michaut proposent du « Malaga rouge & blanc à 16 batz la bouteille perdue »²⁹ ; le 4 janvier 1770, Mrs. Péter & Gigaud frères aînés annoncent du « Vin de Champagne » à 18 batz la bouteille, du « Muscat, vrai Frontignan » à 10 batz ½, du « Pacarette en ½ pot de Berne » à 12 batz, du « Bourgogne, crû de Pomard, Chassagne, Beaune & Nuis en bouteilles fortes » à 13 batz, des « Cotte-rôtie » à 13 batz, etc.³⁰.

Quelques documents – et en particulier l'inventaire de la cave de Pierre-Alexandre DuPeyrou – montrent que les Neuchâtelois ont alors un goût très vif pour les vins doux. Les vins que les directeurs de la Société typographique commandent en France chez un de leurs clients, négociant en vins, appartiennent surtout à cette catégorie : au printemps 1780, ils reçoivent ainsi de Michel de Cette une caisse de 30 bouteilles contenant entre autres six bouteilles de Malaga (entre 32 et 36 sols, soit de 16 à 18 batz), trois bouteilles de Pacaret à 40 sols (20 batz), trois de Muscat Lunel vieux à 30 sols et trois de Muscat de Frontignan à 25 sols (12 batz ½). Vins rouges de la vallée

du Rhône, de l'Hermitage et du Roussillon complètent l'envoi³¹.

Dans le domaine des apéritifs, on apprécie particulièrement le vin d'absinthe – déjà cité plus haut – et l'extrait d'absinthe. La fabrication de ce dernier doit certainement remonter au XVII^e siècle. La première préparation que nous publions ici figure dans un livre de recettes commencé à cette époque. L'extrait d'absinthe est souvent servi lors de banquets, certainement à l'apéritif³². En 1768, on peut s'en procurer à la confiserie Heinzely, sous les arcades. L'auberge du Faucon en sert à ses clients en 1787. Un de ses hôtes, un certain Durand, qui travaille dans une imprimerie de la ville, en consomme cette année-là une dizaine de verres durant le mois de mai qui lui coûtent 1 batz chacun³³.

Cette boisson jouit déjà d'une certaine réputation à la fin du siècle et commence à devenir un article d'exportation. En 1796, M. de Charrière en envoie ainsi à son ami Claude de Narbonne-Pelet de Salgas, résidant à Rolle: «J'ai reçu la caisse qui renfermoit l'extrait d'absinthe & mes importables pantoufles. J'en remercie Mr de Charriere que j'embrasse tendrement. Je lui écrirai la semaine prochaine. Pourriez-vous, Madame, me faire savoir le prix de l'Extrait d'absinthe? J'en dois remettre à une personne qui m'en a demandé.»³⁴

L'eau de cerises est l'eau-de-vie à la mode à la fin du siècle. Les assemblées musicales en font une grande consommation, peut-être sous forme de «canards». Elle se vend entre 8 et 12 batz environ la bouteille. On l'estime beaucoup chez les Charrière à Colombier.

Dans le domaine des boissons sucrées, on apprécie particulièrement la limonade, les sirops d'orgeat et de capillaire.

Sirop d'orgeat

4 onces d'amandes douces et amères, 1 livre sucre qu'on fait en sirop avec un quart de pot d'eau on passe les amandes avec la même quantité d'eau après quoy on melle le tout ensemble avec un peu d'eau de fleur d'orange on peut conserver le sirop quelques tems, dans un endroit froid mais il le faut bien bouchés.

Tirée du «Recueil de toutes sortes de receptes», *op. cit.*, p. 15.

Sirop capillaire

Demi batz ou une poigne capillaire du Canada après qu'on a épluché les plus grosses côtes, on y met 1/2 de pot d'Eau bouillante dessus, après qu'il a infusé un moment on le passe par un linmge sur une livre de sucre qui doit faire ce sirop vous l'écumes en y jettant toujours un peu de blanc d'œuf battés a neige dans lequel on mêle un peu d'eau lorsqu'il est en sirop on y met de l'eau de fleur d'orange a volonté.

«Livre de cuisine», *op. cit.*, p. 85.

La maniere de fayre L'Essence dabsinthe Du Sieur De Hautebeau

Prend 4. poignées dabsinte, une poignée d'aigremoine, demy poignée betoine, le tier dune Ecorce citron seche, coupe menu toutes ces herbes et les mets tremper en Eau de vie 7. ou 8. jours au soleil, ou sur le fourneau puis les coule par un Linge, et jetteras les Herbes hors, Et ton Essence sera faite.

NB: quasi tu prens de L'Esprit de vin, cet a dire de Leau de vie rectifiee il en tirera mieux La Substance, Et une goutte quon mettras dans un verre de vin fera autant defet, que 7 ou 8 gouttes de ce qui naura été infusé que dans l'eau de vie comune.

Tiré de «Recueil De Toutes Sortes de Receptes, Et Secrets», anonyme, fin XVII^e siècle, p. 3. Bibliothèque publique et universitaire, ms A 269.

Monsieur Durand de la Société Typographique Dore
à Renaud du faucon

1787. Mars	30	Soupi	L	1	10.
	31	dit à 2		3	
Avril	1	1/2 pot Vin & pain			4
		Soupi		1	10.
	2	Dine			6.
	3	1/2 pot Vin & pain		1	10.
		Soupi			6.
	3	1/2 pot Vin & pain		1	10.
		Dine			6.
		1/2 pot Vin & pain		1	10.
		Soupi			6.
	4	1/2 pot Vin & pain			6.
	21	du l'he & d'après d'un Cheval		1	10.
	22	d'après			10.
	27	2 Vers Extra d'absint			4.
May	1	Lau de Cerise			4.
	7	2 Vers Extra d'absint			4.
	9	1 Choute Soupi		1	10.
		1 bouteille Vin rouge bouche			14.
	10	1 Vers Lau de Cerise			2.
		1 dit			2.
	11	1 dit Extra d'absint			2.
		1 bouteille Vin blanc bouche			10.
	12	1 dit			12.
		1 Vers Lau de Cerise			2.
	14	1 dit Extra d'absint			2.
	16	1 tasse Caffé			2.
	17	1 Vers Extra d'absint			2.
	19	1 Choute à Soupi		1	10.
		1 bouteille Vin rouge bouche			14.
	23	1 Vers Extra d'absint			2.
	24	1 dit			2.
	28	1 dit			2.
	29	1 dit			2.
Juin	1	1 dit			2.
	12	1 dit			2.
	14	1 tasse de Caffé			2.
	15	1 dit			2.
	16	1 dit			4.
		Transporte	L	23	4

Une note d'auberge de 1787.

Transport		23	248
Juin	20. 1 tasse Caffé & 1 verre Eau de cerise	4	
	22. 1 verre Extra d'absinthe	2	
juillet	11. 1 tasse Caffé	2	
	1 bouteille Vin blanc bouché	10	
	12. 1 dit rouge	14	
	20. 1 tasse Caffé	2	
	24. 1 dit	2	
	26. 1 dit	2	
La pension de le 21 ^e Avril au 26 ^e juillet		133	
3 moi 46		42	
pour enquit le 21 ^e août 1787		158	2
Renaud			
au Faucon			

En pension au Faucon, chez Renaud, en 1787, Durand, un commissionnaire de la Société typographique, débourse 1 livre 10 sols pour un diner ou un souper, soit quinze batz. Un demi-pot de vin ouvert – soit 0,95 l – accompagné d'une miche de pain lui est facturé six sols, soit trois batz. Le vin bouché est un luxe: Durand paie 5 batz pour une bouteille de vin blanc et 7 batz pour une bouteille de rouge. Un verre d'extra d'absinthe ou d'eau de cerises revient à deux sols, soit un batz, comme une tasse de café. Pour sa pension – au Faucon du 21 avril au 26 juillet – Durand devra verser 133 livres au tenancier, soit 42 livres par mois ou 420 batz. Pour une année, la dépense représenterait 5040 batz, une somme supérieure au budget alimentaire annuel du petit paysan des Reprises.

Maniere de faire un bon extra d'absynthe de Madame feu de Mr Josué Merveilleux

Il faut mettre tremper dans de bonne Eau de vie ce qui suit:

1. grande absynthe
2. petite absynthe
3. Melisse Royale
4. Melisse Commune
5. grand matricaire
6. Racine d'Aulne
7. Racine de Valeriane
8. Racine de Gentiane
9. fenouil de florence
- X. Coriandre
- XI. Carline
- XII. grand Gue [?]
13. R. Méum

Recette tirée du livre de raison de David Rognon (1691-1759), BPUN, ms 1464.

Composition de l'extra d'absinthe

Pour un pot quarteron mesure de Geneve de bonne Eau de vie repassée on y mettra deux poignées de grosse absinthe

Trois poignées de petite absinthe
Trois poignées de mélice
Une poignée de matricaire et une sensorte [?]
De la racine d'Aulne
De la Racine de Meon [méum]
De la Racine de grande ache [hache]
De la Racine de Carline
De la Racine de grande Valeriane
Un peu de fenouil d'Italie
Un peu de Coriandre
Un peu d'Anis
Une bonne poignée de Noyau pêche bien concassé

Le tout dans une bonne bouteille de verre bien bouchée et la laisser infuser pendent six semaines au Soleil. Bien entendu qu'il faut hacher toutes les susdites herbes &

racines pour les mettre dans la bouteille; Et au bout des six semaines on sortira le tout de la bouteille qu'on passera par un Linge & qu'on pressera avec force; Sa vertu principale est pour fortifier l'estomach contre les vapeurs, la Collique, & les devoyements et elle donne l'appetit à ceux qui n'en ont pas. On en prendra deux doigts de vin demy heure avant les repas.

Tirée du «Recueil de toutes sortes de receptes», *op. cit.*, p. 15.

Le chocolat doit être très apprécié par la famille de Pierre si l'on en croit son livre de recettes. Celui-ci s'ouvre ainsi par une recette de chocolat et en contient six en tout. La première est une préparation encore rudimentaire, tirée d'un certain Baudan, à Berlin, et datée d'avant 1748; trois autres sont des recettes «espagnoles»; une autre recette est procurée par un certain Rognon. L'origine de la dernière, plus détaillée que les précédentes, n'est pas indiquée.

Composition du Chocolate comme M^r de Baudan le fait à Berlin

Le chocolate se fait mieux en hyver qu'en Esté. Pour cela il faut rotir quatre livres de Cacao, il faut prendre de celui qu'on appelle [Caraque], et non de celui de France qui vient des Isles, lequel n'est pas a beaucoup pres si bon. Le Cacao estant roti, il aura diminué d'une livre comme pourroit faire le caffè, ensuite il faut bien trier toutes les pelures, et puis le bien piler dans un mortier ou le broyer sur une plaque de fer avec un rouleau de fer ou de metal, ensorte qu'il soit en patte et plus broyé et mettes demy livre de sucre sur chaque livre de Cacao roty, on met cette pate dans des moules de fer blanc ou dans des soucoupes de porcelaine.

Trois differentes manieres ou dozes, Pour faire le Chocolat, comme on le pratique en Espagne

1. Par Exemple sur vingt Livres de cacao, on met dix Livres de sucre en poudre Plus 4. Onces de Canelle & 50. Vanilles on reduit le tout en poudre, et on le mêle

ensemble Nota, le Cacao se calcine doucement comme le Caffé, et ensuite on le reduit de même en poudre.

2. Sur Vingt Livres Cacao, il faut 20 Livres de sucre, et une vanille ou demy vanille sur chaque livre de Cacao, et quatre onze de canelle, quelques-uns pour le rendre plus piquant y ajoutent quatre grains de Poivre Rouge: et un grain de musc, si on veut & sy lon n'en craint l'odeur.

3. Sur dix Livres de Cacao, on met cinquante vanilles six onces de Canelle, douze livres de sucre, & du Musc & de l'Ambre gris si on ne le craint, de chacun 20 grains, et un grain de Poivre Rouge sy on veut Nota, on peut choisir sur Trois manieres celle qui plaira le plus à son gout et augmenter ou diminuer les dozes suivant qu'on le veut plus ou moins Cher.

4. Les Espagnols qui se piquent de faire ou de preparer le mieux le bon chocolat, et surtout de dégraisser le Cacao ce qui n'est pas un des moindres articles, le font de la maniere suivante:

Ils prennent les Grains de Cacao, et les font rotir dans une Poêle de fer percée comme on fait en Europe les Chataignes ou Marrons, après cela ils en ôtent la petite peau qui est dessous, les mettent sur une pierre unie et les broient jusques à ce qu'ils soient reduits en Pate à laquelle ils ajoutent deux fois autant de sucre et de la vanille et l'ambre gris à ceux qui en veulent et en peuvent souffrir l'odeur après qu'ils ont bien melé toutes ces choses avec cette pate de cacao, Ils en font des Rouleaux à leur volonté qu'ils gardent dans un lieu sec, & quand ils sen veulent servir, Ils rappent ce qu'ils veulent dans ces Rouleaux comme on fait de la muscade ensuite ils mettent chauffer de leau dans des Pots ou Choclatieres bien nettes et y font bouillir cette Poudre qu'ils ont rappée de ses Rouleaux et achevent le reste de l'operation comme on le fait ordinairement en Europe, jusques à la boisson qu'on met dans les Tasses de porcelaine et les delicats y trempent un petit morceau de biscuit qu'ils tiennt tout prêt pour cela.

Sous l'influence de l'Angleterre, le thé devient la boisson à la mode dans les milieux aisés qui le prennent surtout au goûter, sans cependant se priver de café ou parfois de chocolat.



Chocolat suivant les doses que ma fournies Monsieur Rognon

24 onces de Pate de Cacao
18 ou 20 onces de Sucre
 $\frac{3}{8}$ onces de bonne Cannelle
un ou deux brins de vanille suivant le degré de force
qu'on veut luy donner ou $\frac{1}{8}$ par livre
5 livres de Cacao font 3 dozes cy dessus.

Maniere de faire de bon chocolat

Il faut avoir soin de choisir de bon cacao de Caraque, le bien netoyer av^t que de le rotir car il s'y trouve ordinairement des petites pierres et autres choses qu'il faut ôter. Après quoi il faut rotir bien a propos le Cacao; et prendre garde qu'il ne sente le brulé, on otera ensuite la pelure ou ecorse qui restera attachée aux feves de Cacao, ou qui en sera detaché après qu'il aura été roti et netoyé; il faut broier sur une pierre bien polie, ou sur une platine de fer jusqu'à ce qu'il soit liquide et avoir soin de tenir la pierre d'un degré de chaleur raisonnable en mettant des braises dessous, après que le Cacao sera broié come il est dit, on y mettra le sucre pilé bien fin, et aussi la Vanille et la Cannelle, suivant la proportion ci après savoir sur 4 livres de Cacao roti, il faut mettre 3 livres de sucre avec une once et demi de Cannelle fine, et une ou deux ou trois branches de Vanilles, suivant la grosseur et qualité de Vanille et qu'on veut avoir le Chocolat plus ou moins vanillé. Il faut acher la vanille, autant mince qu'on veut avec un Couteau; et ensuite la piler d'abord avec la Cannelle et un peu de sucre, afin qu'elle ne s'évante, et passer la Cannelle et la Vanille par un Tamis bien fin après quoi on melera le Sucre, la Vanille et la Cannelle avec le Cacao broié, on doit broier le tout ensemble, jusqu'à ce que le tout soit un peu liquide; on en fera ensuite des tablettes de 2 ou 4 onces; On peut y ajouter la 24 ou 32^e parties d'une once d'Ambre, si on veut rendre le cacao plus agréable, mais tout le monde ne s'en acomode pas; Il est bon d'attendre au moins 15 jours de prendre le Chocolat après qu'il a été fait.

Préparations tirées du « Recueil de toutes sortes de receptes », *op. cit.*, pp. 1, 38-39, 42, 105.

Meringues au Chocolat

Pour une Tablette de Chocolat il faut $\frac{1}{4}$ livre de sucre qu'il faut tamiser, & raper le Chocolat; il faut ensuite battre un blanc d'œuf & le délier avec le Chocolat & le Sucre de façon que la pâte soit propre et rouler par les mains, des petits globules en forme de Tablettes, de la grosseur d'une bone noisette & les mettre sur du papier dans la Tourtière avec une très petite braise dessus & dessous afin qu'elles se cuisent bien doucement prenant garde quelles ne s'élargissent par le trop de chaleur.

Préparation tirée du « Recueil de toutes sortes de receptes », *op. cit.*, p. 89.

NOTES

1. Lettre de Reinhold de Pagniet à sa mère (officier hollandais, frère de M^{lle} de Pagniet, épouse de Vincent de Tuyl, frère cadet de M^{me} de Charrière), traduite et publiée par Philippe Godet dans *Madame de Charrière et ses amis*, t. 1, Genève, Jullien, 1906, pp. 231-232.
2. Lettre de Jeanne-Louis Prevost à Mademoiselle I.E.A. de Tuyl de Serooskerk [Belle de Zuylen], 15 mars 1756, dans Isabelle de Charrière Belle de Zuylen, *Œuvres complètes*, t. 1, Amsterdam, Genève, 1979, p. 94.
3. Charly Guyot, « Le voyage du général Miranda dans la principauté de Neuchâtel en 1788 », *Musée neuchâtelois*, 1934, p. 27.
4. Voir Jean-Jacques Rousseau, *Deux lettres à M. le Mareschal Duc de Luxembourg*, 20 et 28 janvier 1763, éd. par Frédéric S. Eigeldinger, Neuchâtel, Ides et Calendes, 1977, p. 6 (pagination de la reproduction en fac-similé).
5. « Voyage de M^{lle} Rieu, de Rolle à Môtiers en 1788 », *Musée neuchâtelois*, 1949, p. 183 ss.
6. Voir les archives de la Société de la salle des concerts conservées au Département des manuscrits de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, sous la cote ms 2115, 6 I-III, en particulier le dossier des factures et devis des années 1775-1796.
Dorette Berthoud a exploité ce précieux fonds dans la très belle étude qu'elle a publiée dans le *Musée neuchâtelois*

- sur « Les Assemblées de danse à Neuchâtel aux environs de 1780 », 1922, pp. 117-126.
7. Décompte du 10 février 1775, Société de la salle des concerts, BPUN, ms 2115, 6 I, pièce 2.
 8. François de Capitani, *Soupes et citrons, la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, Editions d'en bas, p. 57.
 9. Note de sept assemblées pour 1782, BPUN, ms 2115, 6 II, pièce 36.
 10. BPUN, ms 2115, 6 II, pièce 51.
 11. Cf. Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Age à nos jours*, Paris, Albin Michel; voir en particulier les pages 21-24.
 12. Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles: un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIII^e siècle*, Genève, Editions Zoé, 1984.
 13. Famille de Pierre, « Recueil de toutes sortes de recettes & compositions de ma fasson », vers 1740-1820, manuscrit, collection privée.
 14. Famille de Pury, Hauterive, « Livre de cuisine », vers 1780-1800, anonyme, BPUN, ms A 220.
 15. Nous avons fait cette déduction grâce à l'inscription à ce repas de « M^r Tribolet, maire de Rochefort avec M^{lle} sa Sœur ». Charles-Lancelot-Godefroi de Tribolet (1742-1843) a reçu la charge de maire de Rochefort en 1781, et sa sœur Marianne-Esabeau ne devient l'épouse d'Auguste-Ferdinand de Meuron qu'en 1784.
 16. « Monsieur De Challiet Pergeaux Doit a Renaud pour le Souper porté au Concert par Ses ordres », 10 mars 1780, BPUN, ms 2115, 6 I, pièce 15.
 17. Jean-Rodolphe Sinner de Ballaigues, *Voyage historique et littéraire dans la Suisse occidentale*, Neuchâtel, Société typographique, t. 1, pp. 159-161.
 18. *Feuille d'avis*, 18 octobre 1770, BPUN, ZO 153.
 19. Jeanne-Louise Prevost à Belle de Zuylen, 13 septembre 1755, dans Isabelle de Charrière, *Œuvres complètes*, op. cit., t. 1, p. 83.
 20. « Le plaisant voyage de Johann Rudolf Schinz dans le Pays de Neuchâtel, en 1773 », *Musée neuchâtelois*, 1978, p. 26.
 21. Voir Louis Guillaume, « Notice historique sur l'introduction de l'usage du café, du thé et du chocolat dans le canton de Neuchâtel », *Musée neuchâtelois*, 1875, pp. 5-10, 29-37, 60-67.
 22. Voir Jean-Jacques Rousseau, *Deux lettres à M. le Mareschal Duc de Luxembourg*, op. cit., p. 6.
 23. *Feuille d'avis*, 4 février 1768, BPUN ZO 153.
 24. François de Capitani, *Soupes et citrons*, op. cit., p. 57.
 25. *Feuille d'avis*, 27 octobre 1768, BPUN ZO 153.
 26. François de Capitani, *Soupes et citrons*, op. cit., p. 57.
 27. « Aux éditeurs sur les inconvénients du Commerce d'importation pour les petits Etats », *Journal helvétique*, octobre 1765, pp. 382-386.
 28. *Feuille d'avis*, 4 février 1768, BPUN ZO 153.
 29. *Feuille d'avis*, 25 février 1768, BPUN ZO 153.
 30. *Feuille d'avis*, 4 janvier 1770, BPUN ZO 153.
 31. Facture de Michel de Certe à la STN, du 22 février 1780, BPUN, ms STN 1183, fol. 133.
 32. « Compte pour le diné de l'installation entre les 7 députés qui ont été à Neuchâtel félicité le Nouvellant et qui ont diné à la Maison de ville de Boudry, le 27 janvier 1777 avec Monsieur le M. Bourgeois De Guy », cité par Oscar Huguenin et publié dans le *Messager boiteux* de 1901, p. 89.
- | | |
|--|----------|
| Soupe | 6 batz |
| Pain | 8 |
| Poisson | 35 |
| Pâté | 8 |
| Bouly | 10 |
| Jardinage | 4 |
| Sallé, langue et bajoue | 18 |
| Siviez(civet) de lièvre | 14 |
| Roty en venaison | 8 |
| 2 salades | 6 |
| Plats de dessert | 26 |
| Vin blanc, 8 bouteilles | 14 |
| Vin rouge, 2 bouteilles | 5 |
| Extra d'apessinte | 10 |
| | 172 batz |
| Vin à la servante | 4 |
| Plus 8 bouteilles de rouge nouveau | 20 |
| | 196 batz |
33. « Monsieur Durand de la Société Typographique Doit à Renaud au Faucon », BPUN, ms STN 1145, Dossier Durand, commissionnaire de la STN.
 34. Claude de Narbonne-Pelet de Salgas à Isabelle de Charrière, dans Isabelle de Charrière, *Œuvres complètes*, op. cit., t. 5, p. 224.



Le regard de l'étranger peut contribuer à éclairer les mœurs alimentaires d'un pays.
Les Montagnes deviennent, à la fin du XVIII^e siècle, une destination très prisée des voyageurs qui espèrent rencontrer à La Chaux-de-Fonds le célèbre Pierre Jaquet-Droz, le génial constructeur de pendules à automates, ou descendre au Col-des-Roches, dans les profondeurs des Moulins souterrains.
Les témoignages qu'ils laissent sur la nourriture d'auberge sont malheureusement trop rares.

LA TABLE NEUCHÂTELOISE SOUS LE REGARD DES ÉTRANGERS

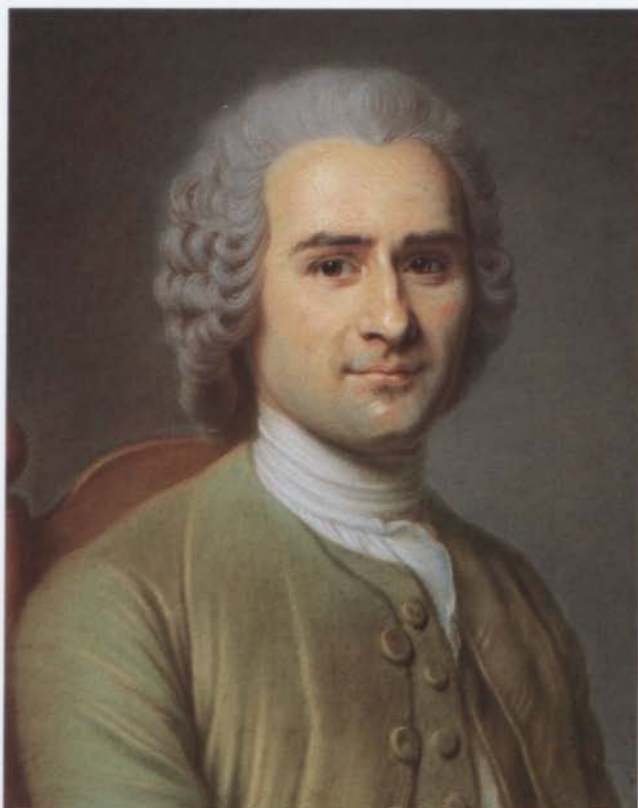
Les observations des voyageurs, des hôtes de passage constituent une source importante pour restituer les mœurs alimentaires d'un pays, car celles-ci sont souvent un sujet de curiosité et d'étonnement pour les étrangers. Elles sont malheureusement rares en ce qui concerne la principauté de Neuchâtel au XVIII^e siècle. Nos premiers touristes sont généralement très discrets sur ce chapitre. Le seul témoignage important qui nous soit parvenu est celui de Jean-Jacques Rousseau. Il figure dans les deux célèbres Lettres (20 et 28 janvier 1763) que le philosophe adresse depuis Môtiers au maréchal de Luxembourg, qui lui avait demandé une description de sa nouvelle demeure. A Môtiers, Jean-Jacques Rousseau réside dans une petite maison (trois chambres, une cuisine et un réduit) appartenant à M^{me} Boy de la Tour. Il y habite du 10 juillet 1762 au 8 septembre 1765. Durant ce séjour, il côtoie les villageois, les gens du peuple, mais surtout la bonne société, au sein de laquelle il se fait quelques amis et amis: Marianne Françoise de Luze (1728-1796) qui avait épousé en 1747 Jean Jacques de Luze, propriétaire de la fabrique d'indiennes du Bied; Isabelle d'Ivernois (1735-1797), fille du procureur général Guillaume Pierre d'Ivernois; le colonel Abram Pury (1724-1807); le D^r Jean-Antoine d'Ivernois (mort en 1764), son initiateur en botanique, et surtout Pierre Alexandre DuPeyrou (1729-1794) qu'il désignera comme le dépositaire de ses manuscrits. Grâce à ces amitiés, Rousseau est donc bien placé pour observer la table des grandes familles de ce pays. La description très condensée qu'il en donne dans la première lettre au maréchal est donc digne de confiance malgré la raillerie qui perce dans ses propos. Elle nous présente une société encore assez fruste,

tentée par le raffinement des manières, mais peinant à se dégager de ses racines paysannes:

« Leur délicatesse [des Suisses, autrement dit des Neuchâtelois] a toujours quelque chose de grossier, leur luxe a toujours quelque chose de rude. Ils ont des entremets, mais ils mangent du pain noir, ils servent des vins étrangers et boivent de la piquette, des ragouts fins accompagnent leur lard rance et leur choux, ils vous offriront à déjeuner du café et du fromage, à goûté du thé avec du jambon; les femmes ont de la dentelle et de fort gros linge, des robes de gout avec des bas de couleur: leurs valets alternativement laquais ou bouviers ont l'habit de livrée en servant à table, et mêlent l'odeur de fumier à celle des mets. »¹

Après la table des Neuchâtelois, Rousseau brosse, dans la seconde lettre, un tableau des ressources alimentaires du pays, et notamment du Val-de-Travers. Ses propos confirment quelques-unes des observations que nous avons faites plus haut: la rareté de certains produits comme la volaille, le gibier ou les fruits, et l'exportation des denrées délicates. Très sensible à la qualité de l'eau, l'écrivain lui consacre un long paragraphe:

« On peut vivre ici puisqu'il y a des habitants. On y trouve même les principales commodités de la vie quoiqu'un peu moins facilement qu'en France. Les denrées y sont chères parce que le pays en produit peu et qu'il est fort peuplé surtout depuis qu'on y a établi des manufactures de toile peinte et que les travaux d'horlogerie et de dentelle s'y multiplient. Pour y avoir du pain mangeable il faut le faire chez soi et c'est le parti que j'ai pris à l'aide de M^{lle} LeVasseur; la viande y est mauvaise, non que le pays n'en produise de bonne, mais tout le bœuf va à Genève ou à Neuf-



Rousseau, qui apprécie la bonne chère, est un des meilleurs observateurs de la table neuchâteloise à la fin de l'Ancien Régime.

châtel et l'on ne tue ici que de la vache. La rivière fournit d'excellente truite, mais si délicate qu'il faut la manger en sortant de l'eau. Le vin vient de Neuchâtel, et il est très bon, surtout le rouge; pour moi je me tiens au blanc bien moins violent, à meilleur marché et selon moi beaucoup plus sain. Point de volaille, peu de gibier, point de fruit, pas même des pommes; seulement des fraises bien parfumées, en abondance, et qui durent longtemps. Le laitage y est excellent, moins pourtant que le fromage de Viry préparé par Mademoiselle Rose; les eaux y sont claires et légères: ce n'est pas pour moi une chose indifférente que de bonne eau et je me sentirai longtemps du mal que m'a fait celle de Montmorency. J'ai sous

ma fenêtre une très belle fontaine dont le bruit fait une de mes délices. Ces fontaines, qui sont élevées et taillées en colonnes ou en obélisques et coulent par des tuyaux de fer dans de grands bassins sont un des ornemens de la Suisse. Il n'y a si chétif village qui n'en ait au moins deux ou trois, les maisons écartées ont presque chacune la sienne et l'on en trouve même sur les chemins pour la commodité des passans, hommes et bestiaux. Je ne saurois exprimer combien l'aspect de toutes ces belles eaux coulantes est agréable au milieu des rochers et des bois durant les chaleurs, l'on est déjà rafraîchi par la vue et l'on est tenté d'en boire sans avoir soif. »²

A part Rousseau, aucun visiteur de la principauté ne laisse de témoignage important sur nos mœurs alimentaires, pas même Sébastien Mercier, un des grands témoins de la vie quotidienne de la fin de l'Ancien Régime, qui séjourne pourtant plus de trois ans au chef-lieu. Les rares observations dans ce domaine ne s'élèvent guère au-dessus de l'anecdote. De plus, elles se résument le plus souvent à des expériences d'auberges. Si superficielles, si fugitives soient-elles, ces impressions n'en ajoutent pas moins quelques pièces supplémentaires à notre puzzle alimentaire si difficile à reconstituer.

Pour commencer, on citera le témoignage de Thomas Blaikie (1750-1838). Ce botaniste écossais, futur jardinier du comte d'Artois et du duc d'Orléans, qui attachera son nom à la création des célèbres jardins de Bagatelle et du parc Monceau, explore le Jura en 1775 dans le cadre d'un grand voyage en Suisse. Il est chargé par deux savants anglais de recueillir des plantes alpines. Il arrive dans la principauté en août, après s'être arrêté à la Ferrière, où il rend visite à Abraham Gagnebin (1707-1800), dont il admire le cabinet de curiosités. Ce dernier l'accompagne dans ses excursions botaniques autour de La Ferrière et aux alentours de Tête de Ran. Le 11 août, errant dans la montagne, entre Tête de Ran et la Tourne, les deux savants cherchent désespérément une auberge pour se restaurer: « Vers 8 heures toutefois, fatigués et



Selon l'hôte de Môtiers, l'Areuse fournit une «excellente truite, mais si délicate qu'il faut la manger en sortant de l'eau».

inquiets, nous entendîmes des voix qui nous conduisirent à une petite ferme occupée par des gens avec leur bétail. Nous nous restaurâmes avec du lait et du fromage, seules choses que ces montagnards purent nous procurer, avec un bon lit sur le foin.»³ Le lendemain, Gagnebin retourne à La Ferrière et Blaikie poursuit son chemin seul, en direction du Pays de Vaud par les crêtes du Jura. Il s'égare à nouveau. Exténué, en quête de logis, il réussit à se faire ouvrir la porte d'une ferme isolée: «Je leur demandai quelque chose à manger; mais ils n'avaient ni pain ni rien, sinon un peu de lait de chèvre, dont je dus

me contenter pour mon souper, tout affamé et harassé que je fusse. C'était la première fois que je rencontrais la vraie misère, car je ne sais pas comment ces gens réussissaient à vivre. L'homme cependant me conduisit à un tas de foin où je m'étendis mais je ne dormis guère, bien que très fatigué.»⁴

Les expériences alimentaires des voyageurs ne sont pas toutes aussi noires que celles de Blaikie. Il est vrai que la plupart d'entre eux ne s'égarent pas dans les montagnes mais logent dans les auberges. Descendus au Lion d'or, à La Chaux-de-Fonds, en juillet 1773, Schinz et ses compagnons, que nous

avons déjà cités plus haut, se font servir au petit déjeuner du miel, du beurre et du thé. La nourriture des auberges paraît assez fruste à ces fils de bonne famille. Mais ils finissent par s'en accommoder, en faisant de la frugalité un art de vivre :

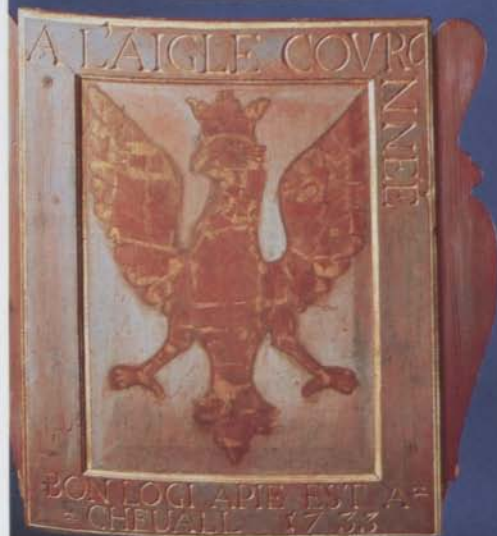
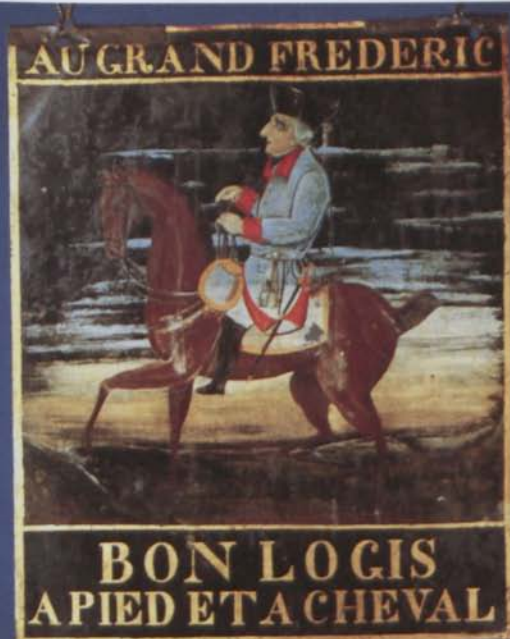
« Nous sommes arrivés au Locle à onze heures. C'était jour de marché. Cette circonstance nous aida, pour la première fois, à vaincre un préjugé très nuisible au porte monnaie, dont certains de nos compagnons ne pouvaient se défaire. Ils étaient d'avis qu'il est impossible, malsain ou inconvenant de se contenter, à midi, de pain, de vin et de fromage, comme le font des milliers de gens, et non des plus misérables. Après cette expérience, nous en vîmes à nous demander, si comme le prétendent nos parents, il est vraiment indispensable à une vie heureuse de ne manger que des aliments bien cuits et bien apprêtés. Par la suite, nous avons constaté qu'il n'en est rien et que l'on peut vivre sainement en ne prenant que les aliments les plus simples. Cela évite bien des peines, des soucis et des frais, conséquence inévitable d'un mode de vie trop raffiné. Je compte cette découverte comme l'un des grands avantages d'un voyage en Suisse. Nous nous rendîmes donc dans une simple auberge du Locle, et nous étions aussi bien, après avoir pris un verre de vin, que si nous avions mangé un grand repas. »⁵

S'il n'évoque, et pour cause, aucun repas pris dans la principauté, Schinz souligne en revanche la saveur de certains produits. Il se souvient d'une crème délicieuse dégustée dans un chalet de montagne, au-dessus de Môtiers.

Plusieurs voyageurs louent, comme Schinz, la qualité des laitages, de la crème, du beurre et des fromages du Haut Jura. Le professeur Christoph Meiners, de l'Université de Göttingen (1747-1810), qui visite la principauté en 1782 et 1788, écrit ainsi dans ses *Briefe über die Schweiz* : « Lorsque nous arrivâmes à la Tourne, nous n'avions pas seulement la nostalgie du calme, mais aussi d'une nourriture fortifiante, par laquelle nous pourrions reconstituer nos forces

affaiblies. Mais nous trouvâmes réellement du si bon vin rouge de Neuchâtel, du pain et du beurre si exquis, et en particulier du beurre de montagne si savoureux, que nous n'aurions pas échangé notre déjeuner contre un repas de roi. »⁶ Le beurre neuchâtelois fait aussi une grande impression à un certain Wilhelm Ludwig Steinbrenner. Il se souvient d'avoir pris, au Locle, le 6 août 1790, un « excellent déjeuner de superbe beurre des montagnes et de fruits en conserve »⁷. Parmi d'autres voyageurs friands de nos laitages, citons encore Friedrich Leopold Graf zu Stolberg qui fait halte à la Tourne en septembre 1791 : « Nous nous délectâmes d'un excellent beurre et de miel, et nous les hommes primes encore comme encas quelques gorgées de kirsch suisse, qui ne cède en rien à l'eau dorée de Danzig en force et en goût. »⁸ Spécialités du pays, l'eau de cerises et l'absinthe ne sont pas les seules boissons signalées et appréciées par les étrangers. Au début du siècle suivant, un voyageur prussien fait un éloge enthousiaste de la bière neuchâteloise : « M. de S. nous régala d'un breuvage que nous n'avions pas bu depuis longtemps : d'une bière si bonne qu'on eût pu se croire dans une société de Prussiens du nord. »⁹ Peut-être s'agit-il d'une bière de la brasserie Nadenbousch, établie à Peseux vers 1770 ? Rares sont les voyageurs qui signalent avoir consommé des produits exotiques. Le témoignage d'Anna Helena von Krock est exceptionnel à cet égard. Cette voyageuse allemande, très intéressée comme d'autres visiteurs par la production horlogère des Montagnes, écrit avoir dégusté au Locle « du raisin, des pêches et des oranges sucrées », constatant que « l'abondance a produit les besoins, et fait adopter les trésors des pays étrangers pour leur satisfaction »¹⁰.

Pour terminer, citons M^{me} de Gauthier, qui voyage dans la principauté en 1789 et 1790. Cette personne apprécie diversement les produits de notre pays. Certains de ses propos – et notamment sur la viande – rejoignent ceux de Rousseau : « On mange à Neuchâtel d'excellent poisson, de la volaille médiocre et



« Bon logis à pied et à cheval », l'auberge est aménagée pour accueillir les visiteurs et leurs montures.

Rares cependant sont les voyageurs qui se déplacent à cheval. Miranda est une exception.

La plupart parcourent le pays à pied, comme Schinz et ses compagnons, d'autres en char à banc.



Une des grandes découvertes gourmandes des voyageurs en pays neuchâtelois :
le beurre et la crème dégustés dans les auberges ou les fruitières.

d'assez mauvaise viande, à l'exception du bœuf. Le gibier est si rare qu'on ne peut point en parler, l'abus de la chasse en ayant privé ses habitants. »¹¹

Cette suite de témoignages un peu hétéroclites met une fois de plus en évidence l'uniformité, et parfois la frugalité, d'un environnement alimentaire où les produits de la région occupent la première place. Gardons-nous cependant de ranger les produits laitiers dans les denrées communes. Le beurre et le fromage – gras il s'entend – sont parmi les mets les plus raf-

finés qu'une auberge puisse présenter à ses hôtes. Ce sont des articles de luxe inaccessibles au plus grand nombre. La nourriture d'auberge telle qu'elle est présentée dans ces récits ne comporte aucun plat cuisiné. Cela ne signifie pas, bien sûr, l'absence de toute cuisine, sauf peut-être dans les gîtes de montagne¹². Nul besoin de rappeler le souvenir d'une potée sans attrait, alors que la mémoire se cristallise volontiers autour d'un aliment naturel particulièrement savoureux et bucolique.

NOTES

1. Jean-Jacques Rousseau, *Deux lettres à M. le Mareschal Duc de Luxembourg*, (20 et 28 janvier 1763), contenant une description de la Suisse, de la Principauté de Neuchâtel et du Val-de-Travers; introd., notes et commentaires de Frédéric S. Eigeldinger; ill. commentées par François Matthey, Neuchâtel, Ed. Ides et Calendes, 1977.
2. *Ibidem*, *Seconde lettre*, 28 janvier 1763, lignes 367-401.
3. Thomas Blaikie, *Journal de Thomas Blaikie, excursion d'un botaniste écossais dans les Alpes et le Jura en 1775*, Neuchâtel, La Baconnière, 1935, pp. 103-104.
4. *Ibidem*, pp. 106-107.
5. « Le plaisant voyage de Johann Rudolf Schinz dans le Pays de Neuchâtel, en 1773 », *Musée neuchâtelois*, 1978, p. 26.
6. Christoph Meiners, *Briefe über die Schweiz*, Berlin, 1784-1790, t. 1, p. 300. Passage cité et traduit par Raphaël Béguelin, *Le regard des autres: les Montagnes neuchâteloises d'après les relations de voyages, 1750-1820*, Neuchâtel, juin 2000, mémoire de licence d'histoire, pp. 222-223.
7. Wilhelm Ludwig Steinbrenner, *Bemerkungen auf einer Reise durch einige teutsche, schweizer und französische Provinzen in Briefen an einen Freund*, Göttingen, 1791, p. 206. Passage cité et traduit par Raphaël Béguelin, *Le regard des autres*, p. 236.
8. Friedrich Leopold Graf zu Stolberg, *Reise in Deutschland, der Schweiz, Italien und Sicilien*, Berne, 1971, p. 151. Passage cité et traduit par Raphaël Béguelin, *Le regard des autres*, p. 209.
9. « Relation de voyage d'un Prussien [Christian Gottlieb Röckner] dans le pays de Neuchâtel en 1802 », *Musée neuchâtelois*, 1880, p. 42.
10. Anna Helena von Krock, *Briefe einer reisenden Dame aus der Schweiz*, 1786, Frankfurt/Leipzig, 1787, p. 95. Passage cité et traduit par Raphaël Béguelin, *Le regard des autres*, p. 220.
11. Gauthier, M^{me} de, *Voyage d'une Française en Suisse*, 1790, p. 344.
12. Il suffit par contre que la potée soit infecte pour qu'on la signale. En été 1791, Charles de Chaillet (1775-1845), le fils aîné du pasteur Henri-David de Chaillet, s'empresse ainsi de raconter à Isabelle de Charrière le mauvais traitement qu'il a reçu avec ses compagnons dans une auberge de Buttes:

« Des draps qui piquoient & qui cependant laissent percer la paille, un gros duvet pour couverture avoient rendu la nuit suffisamment longue. Le souper avoit consisté en de mauvais lard, & des pois dont la sauce empatoit la bouche »; cf. lettre d'Isabelle de Charrière à Caroline de Sandoz-Rollin, été 1791, dans Isabelle de Charrière, *Œuvres complètes, Correspondance*, Amsterdam, Genève, 1983, t. 3, p. 300.





A Zurich comme à Neuchâtel, les repas sont réglés selon un rituel très précis. Les places à table sont distribuées d'après le rang de chacun. Le maître se tient généralement en haut de la table. Lorsque celle-ci est mise, la prière ouvre le repas.

USTENSILES ET MANIÈRES DE TABLE

Comme les comportements alimentaires, les manières de table sont peu connues car elles font partie du quotidien qui va de soi, mais aussi d'un espace très privé, presque intime, qu'on répugne à dévoiler. Pour tenter de les restituer, nous pouvons recourir d'abord aux inventaires de ménage qui nous donnent des indices sur le mobilier ou les ustensiles de table. La lecture des journaux intimes, des livres de raison ou de la correspondance privée nous apporte aussi de précieuses indications. Dans le cas de Neuchâtel, nous avons surtout à notre disposition les enquêtes réalisées sous l'égide de la Société d'émulation patriotique.

Le cadre des repas

Dans les milieux modestes

Les historiens s'accordent à dire que la salle à manger est une invention moderne – du moins en France – et que l'emploi d'une table spécifique pour les repas ne date que des années 1770. La première mention d'une salle à manger, en France, date de 1691. Les pièces des habitations n'ont pas auparavant de destination précise. La table est dressée des siècles durant sur des tréteaux dans la pièce convenant le mieux à la qualité et au nombre des convives. Qu'en est-il dans la principauté ? Cette question mériterait une étude approfondie de l'habitat et de l'ameublement de l'époque que nous ne pouvons évidemment mener ici.

Le manque d'espace et les problèmes de chauffage interdisent naturellement l'aménagement d'une pièce spécifique aux repas dans les intérieurs modestes des familles rurales et vigneronnes. Dans les maisons

paysannes, ceux-ci se prennent alors communément dans le poêle – rarement dans la cuisine ou devant l'âtre –, soit la seule chambre chauffée, dite aussi chambre commune ou de ménage. Le fait est attesté par plusieurs auteurs de la Société d'émulation qui soulignent les autres fonctions de cette chambre à tout faire jouant aussi le rôle de chambre à coucher. Rappelons la description qu'en fait le pasteur Charles-Daniel Vaucher dans sa *Mairie de Lignières* : « Le long de la paroi, une grande table autour de laquelle se rassemble pour les repas toute la famille, présidée par le père ou le maître. Derrière la table, un long banc ; un autre banc sur le devant de la table ; deux ou trois chaises de paille ou de bois, un buffet à deux portes, couleur de noyer ; un lit avec des rideaux de cotonne chez les riches, et sans rideaux chez les pauvres. »¹ A usages multiples, servant aussi bien pour manger que pour les travaux intérieurs, la table est bien sûr fixe.

Dans les milieux aisés

Dans la savante étude qu'il a consacrée à Pierre II Chambrier (1542 ?-1609)², le professeur Rémy Scheurer a réussi à reconstituer son cadre de vie dans son « Château » d'Auvergnier. Il a pu restituer la disposition et l'ameublement des pièces en 1614 – et en 1637 – en se référant à des inventaires et des plans dessinés par Jean-Louis de Chambrier. En 1614, il distingue « neuf pièces meublées : sept, dont deux « poêles », pour les maîtres ; deux pour les serviteurs ». Les deux poêles se trouvent au bel étage, soit au premier.

Rémy Scheurer relève que toutes les chambres comportent des lits, à l'exception du grand poêle, la pièce principale. Selon l'inventaire daté du 27 avril



1614³, cette grande pièce contient trois tables en noyer: «une table de noyer qui se tire a deux feuillets qui est du costé de bize», une autre «qui est de l'autre costé aussy de noyer a deux tiran [soit à deux rallonges]» et une troisième «de noyer proche du fourneau». Autour de ces tables, trois bancs de noyer, mais aucun siège individuel. Le grand poêle n'est pas la seule pièce pourvue de table. Le petit poêle comprend ainsi une «table de noyer qui s'ouvre par moitié assez caducque»; une autre chambre est pourvue d'une «table de frasne [frêne] qui s'ouvre par moitié avec sa ferrure», etc. Dans le mobilier composé en outre de quelques coffres, buffet et arches-bancs, Rémy Scheurer relève l'absence de siège individuel hormis une «vieille chère de noyer». Avec ses trois tables et ses trois bancs, le grand poêle est apparemment la pièce qui fait office de salle à manger, mais aussi de salon. Pourvues de tables, d'autres pièces peuvent aussi servir de salle à manger. L'historien conclut qu'il n'y a «pas encore au sens propre d'appartement formé d'une suite de pièces à usage spécifique»⁴. L'espace où l'on mange n'est donc pas encore organisé.

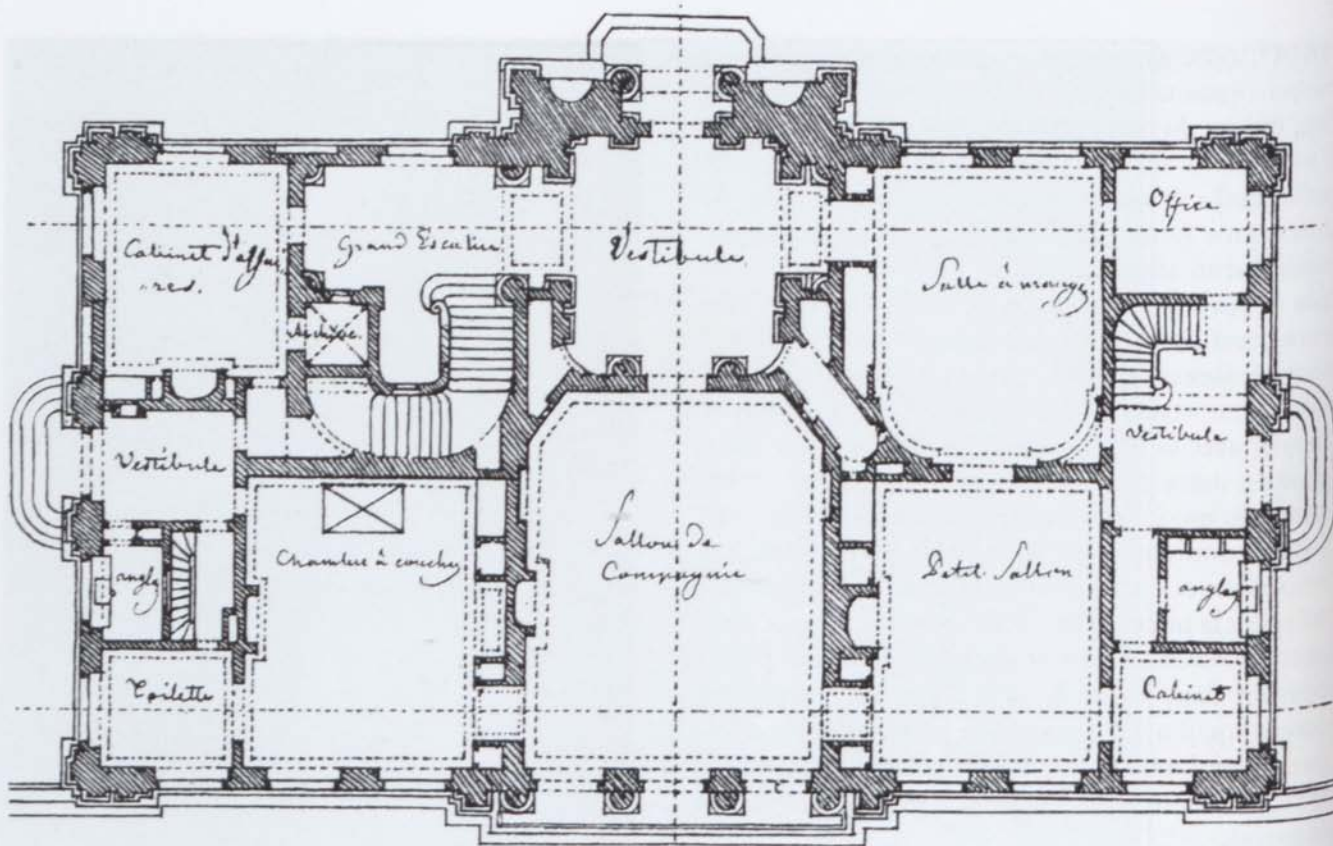
Un siècle et demi plus tard, le richissime Pierre Alexandre DuPeyrou se fait construire un somptueux hôtel au faubourg du Lac. Novembre 1764, le contrat de construction est signé avec les entrepreneurs. La charpente est montée vers 1767; l'aménagement intérieur est terminé en 1771. Au premier étage, l'habitation comprend entre autres, au sud, d'est en ouest, un boudoir, le cabinet de jour, le salon de compagnie – soit le grand salon –, la chambre de Madame et le cabinet de toilette attenant. A l'angle nord-ouest se trouve le cabinet d'affaires de DuPeyrou. On découvre enfin, à l'angle nord-est de cet étage, un office et surtout une salle à manger, clai-



Un fastueux amphitryon: Pierre-Alexandre DuPeyrou.

rement désignée dans l'inventaire de la succession⁵ établi en novembre-décembre 1794. Ce précieux document nous permet d'en reconstituer l'ameublement. Celui-ci est assez modeste compte tenu du luxe de la demeure: outre une «table de trumeau en console» recouverte de marbre, il comprend une table très ordinaire de sapin «avec son pied de bois dur & une raponse» entourée de «14 chaises de canne avec leurs doubles fourres velours d'Utrecht cramoi». Le parquet est recouvert de deux tapis verts. Aux murs, dix grandes vues de Venise encadrées de noir, une pendule à cabinet en noir également et une glace en «deux pièces au trumeau avec son cadre sculpté». Les fenêtres sont habillées de rideaux de «cotonne

◁ Un souper fin et sans domestique dans un élégant hôtel particulier. Le vin – placé dans un seau à rafraîchir – les verres – dans une verrière – sont à portée de main des convives qui entendent préserver leur intimité.



Lorsqu'il planifie la construction de son hôtel en 1764, DuPeyrou prévoit l'aménagement d'une salle à manger spécifique.
Plan général (1806) de l'hôtel DuPeyrou qui devient en 1799 propriété de Louis et Frédéric de Pourtalès.

rouge & blanc». Le chauffage est assuré par un « vieux fourneau de fer bland avec son chauderon ». L'éclairage de la pièce, assez sombre étant donné son emplacement au nord-est, est particulièrement soigné: un « grand fallot de bronze doré » suspendu au milieu de la salle et trois lustres à deux chandelles.

Dans leur inventaire de la salle à manger, les experts mentionnent en sus une vaisselle impressionnante, mais ni buffet ni vaisselier pour la ranger ou l'exposer. La vaisselle est sans doute serrée dans des armoires fixes aménagées dans les parois.

Ces deux exemples, très éloignés dans le temps, ne permettent évidemment pas de déterminer quand

apparaît la salle à manger dans les grandes demeures neuchâteloises. Ils nous donnent malgré tout quelques points de repère sur l'évolution de notre habitat et de notre ameublement.

Selon Brissot de Warville, reçu à l'hôtel DuPeyrou comme beaucoup d'autres étrangers célèbres, le « salon doré, qui convenait plus à Paris qu'à des montagnes solitaires, contrastait trop avec la simplicité du maître, la bienfaisance de son épouse, et le buste de Rousseau qu'on y vénérât » (*Mémoires*, t. 1, pp. 289-290).



Objets de table et comportements

La vaisselle du plus grand nombre est encore très modeste, même à la fin du XVIII^e siècle. Les aliments sont servis sur la table dans les marmites ou les casseroles où ils ont mijoté. Le couvert individuel est simple et sommaire. Il se réduit le plus souvent à une cuillère en bois ou en fer étamé, fabriquée fréquemment par le maître de maison. On se sert encore beaucoup des doigts. Dans certains milieux, s'ajoutent le couteau et la fourchette, parfois en étain. Couteaux et fourchettes sont signalés par exemple en 1755 dans le livre de raison des Vuille, une famille sagnarde⁶. Pour Abraham-Louis Sandoz, la fourchette est un ustensile de table indispensable. Dans le journal de son voyage en Espagne avec son beau-fils Pierre Jaquet-Droz, en 1758-1759, il se lamente d'être obligé de manger dans les auberges espagnoles avec des cuillères en bois, et sans fourchettes, et de partager son couvert et son verre avec ses voisins. Habitué à son couvert individuel, et ne pouvant se passer de sa fourchette, il achète finalement une cuiller et une fourchette de laiton⁷.

En guise d'assiettes, on se contente généralement de « plats de bois tournés et sans bords sur lesquels chacun mangeait sa part des viandes et de jardinage⁸ ». Dans sa description de la *Juridiction de Travers* (1845), le D^r Allamand relève la persistance de ces tranchoirs: « Au commencement de ce siècle encore, il était des ménages aisés et même riches parmi les communiers de Travers où figurait l'assiette de bois. »⁹ Poreuse et fragile, la vaisselle en terre ne semble pas d'usage courant.

La soupière est encore un récipient de luxe, réservé aux gens aisés. Selon l'auteur de la description de la *Mairie de la Brévine*, « la soupe et le lait se mangeaient dans une grande écuelle commune dans laquelle chacun allait puiser avec sa petite cuiller en bois ou en fer »¹⁰.

Pour boire, on se sert apparemment de récipients en fer blanc, rarement en étain ou en verre.

Les places à table sont distribuées selon le rang de chacun. En règle générale, le maître de maison se tient en haut de la table, sa famille à ses côtés, les ouvriers rangés à la suite des enfants. Il appartient au chef de famille ou à sa femme de « faire les portions ».

Les repas s'ouvrent et se terminent ordinairement par une prière du chef de famille.

Chez les gens aisés, la vaisselle la plus commune est en étain ou en faïence. A Môtiers, Rousseau mange dans des assiettes de faïence prêtées par Madame Boy de la Tour. Le pasteur Henri-David de Chaillet, dont nous parlerons plus loin, prend ses repas dans des assiettes en étain. Les plus riches possèdent de la vaisselle d'argent, et parfois de porcelaine apparue dans nos régions dans la première moitié du XVIII^e siècle. Cuillères, fourchettes et couteaux sont d'usage courant dans ces milieux, dès la première partie du XVIII^e siècle. Ils apparaissent souvent en plusieurs tailles et sont quelquefois gravés au chiffre du propriétaire. Pour le service des boissons, la verrerie tend à remplacer les timbales et les channes en étain. Les buffets des grandes maisons renferment des verres et des carafes en cristal. Pour servir les mets, on dispose de toute une gamme de plats, de soupières, de saladiers, de saucières, etc. Dans les maisons opulentes, la table s'orne par ailleurs de toutes sortes





Si la vaisselle d'étain des particuliers provient souvent de potiers neuchâtelais, la verrerie est apparemment importée. Elle peut être peinte, gravée, teintée et aussi d'opaline.

d'objets précieux en argent et en cristal : salières, poivrières, jattes à sucre, huiliers, cuillères à ragoût, truelles, petites cuillères à café, fourchettes à crème, chandeliers, bougeoirs, etc. Les cafetières sont sou-

vent en argent, les théières en porcelaine. Très chère, l'argenterie constitue un des éléments importants du patrimoine d'une famille. La table est bien entendu nappée, et les convives disposent de serviettes. Pré-

cisons que les nappes et les serviettes assorties en service de table apparaissent en France dans les années 1660. On ne sait en revanche si l'usage de plier les serviettes dans des formes sophistiquées, représentant toute sortes de figures de fleurs, d'animaux, etc. s'est répandu dans la principauté.

Tout repas important est réglé selon les principes en usage dans le grand monde. Les mets sont servis à la française, une manière que nous avons longuement exposée au premier chapitre. On ne dispose en revanche d'aucune indication sur le service des boissons. On sait que l'usage est de servir à boire aux convives lorsqu'ils le demandent. Les verres sont placés sur une desserte, dans une verrière d'argent ou de porcelaine, contenant de la glace pilée. Les bouteilles sont maintenues au frais dans des rafraîchissoirs.



Ces pratiques n'ont bien sûr pas cours dans les milieux modestes, dépourvus de domesticité, où la nourriture se résume le plus souvent à un plat unique.

Précisons encore que l'étiquette du service des boissons a tendance à s'assouplir dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. Pour éviter d'avoir recours à des domestiques et préserver une certaine intimité, les verres et le vin apparaissent de plus en plus souvent sur les tables.

Les différents repas

Les trois repas principaux qui ponctuent la journée sont le déjeuner, le dîner et le souper. Les heures auxquelles ils se prennent varient selon les milieux. Dans les campagnes, elles sont conditionnées par le travail aux champs. L'usage le plus commun est de déjeuner au lever du jour et de souper à la nuit tombante pour éviter l'usage de la chandelle. Le dîner se prend ordinairement au milieu de la journée. A ces trois repas peuvent s'ajouter des collations, soit de légers repas intermédiaires avant le dîner et le souper, et à l'issue de la veillée (pousseignon).

Dans les classes aisées, le déjeuner est servi plus tardivement, le dîner entre midi et une heure, et le souper vers huit ou neuf heures. On goûte vers cinq heures, en buvant du thé, en prenant exemple sur le *high tea* de la gentry anglaise.





Avec l'usage du thé, de précieux services en porcelaine apparaissent sur la table des gens aisés.

Règles de table

Comment se comporte-t-on à table dans nos régions ? Les témoignages à ce sujet sont pratiquement inexistant. On peut cependant imaginer que nos règles de table correspondent à celles de nos voisins français. En effet, le libraire Samuel Girardet a publié des extraits de traités de civilité français dans ses manuels éducatifs destinés à la jeunesse de notre pays.

Voici ces règles qui rappellent celles du célèbre traité d'Antoine Courtin¹¹:

« En entrant à table, on doit saluer la compagnie. On ne se découvre point pendant le repas, à moins qu'il ne survienne des personnes auxquelles il soit honnête de marquer un singulier respect, ou que ce ne soit pour remercier de quelque chose celui qu'on honore particulièrement; envers toute autre personne, on fait seulement une humble inclination de corps avec un remerciement. Il ne faut pas se pencher contre la table sur laquelle on mange, ni s'y appuyer du coude. La bouche, les doigts, la cuiller, la fourchette & le couteau doivent s'essuyer avec la serviette qu'on doit avoir devant soi. Il est bon de ne pas s'en servir à autre chose, & de prendre garde de la trop salir. C'est une incivilité de se sucer les doigts. L'assiette doit toujours être vis-à-vis de soi sur le bord de la table, le couteau & la fourchette à droite, & le pain à gauche. Le pain se porte à la bouche avec la main, & la viande avec la fourchette.

» Il n'est pas séant à un jeune homme de marquer son appétit particulier pour quelque chose, ou sa répugnance pour une autre. On reçoit de la main le pain, le fruit & les autres choses sèches qui sont présentées. La viande & les choses qui ont quelque suc, se reçoivent en présentant son assiette de la main gauche, & les recevant de la droite avec remerciement.

» On ne doit pas regarder les viandes avec avidité, ni marquer qu'on ait envie des meilleurs morceaux; il faut se contenter de ce qui est donné. On doit manger modestement et sans précipitation. Il ne faut

pas ronger des os, ni les secouer ou sucer pour en tirer la moëlle.

» Il ne faut demander à boire qu'après que les personnes les plus remarquables ont bu; & encore il est bon que ce soit tout bas, ou en faisant quelque signe à celui qui en peut donner. Il n'est pas séant à de jeunes gens de porter des santés; il leur suffit, avant de boire, de s'incliner humblement vers celui ou ceux à qui ils adressent leurs souhaits, & cela sans se découvrir.

» La bouche doit être vuide & essuyée avant de boire.

» Le fruit [soit le dessert en général] étant sur la table, on doit s'abstenir de promener les yeux dessus, ou de les y attacher pour marquer le désir qu'on a d'en avoir; il est même incivil d'en prendre qu'il ne soit offert.

» Enfin, en toutes sortes d'actions, le jeune homme doit être extrêmement modeste, retenu, & suivre avec soin & exactitude les manières honnêtes & bien-séantes de ses supérieurs & de tous ceux qui peuvent lui servir d'exemple de civilité & de vertu. »¹²

Les ustensiles de table d'un grand bourgeois neuchâtelois: Pierre-Abram Borrel

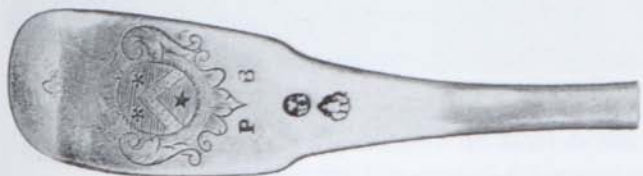
Né à Couvet en 1726, décédé à Colombier en 1803, le receveur Pierre-Abram Borrel¹³ appartient à la haute bourgeoisie de la principauté. Négociant aisé, associé à la fabrique d'indiennes de Couvet, il est tour à tour receveur de Travers et de Colombier (grand commis de l'Etat chargé de recouvrer les revenus du prince). Marié depuis 1759 avec Louise Guyenet, il a le privilège de fréquenter Rousseau lorsqu'il réside au prieuré de Môtiers. Il s'attire la reconnaissance de ses concitoyens et du roi lors de la grande disette qui frappe le pays en 1770-1771. Il aurait consacré une partie de sa fortune à importer des céréales d'Italie. Selon les mémoires de son fils, il « se rendit au péril de sa vie, à travers les neiges du grand Saint Bernard,

solliciter du roi de Sardaigne à Turin, l'autorisation de sortir des céréales. Il eut audience auprès du souverain et réussit sa démarche. Le transport du grain eut lieu à dos de mulet à travers les alpes. Borrel fut reçu dans la principauté avec de grands honneurs, Colombier lui offrit la bourgeoisie et le roi de Prusse voulut l'honorer de lettres de noblesse. Il refusa ce dernier honneur par modestie. » Il obtint cependant la permission d'ajouter un r à son nom pour le distinguer des autres Borel.

Malgré ses libéralités, le receveur Borrel laisse à sa mort une petite fortune à ses enfants, qui s'élève à quelque 182 000 livres de Neuchâtel. Ce patrimoine est constitué de maisons, de vignes, de prés et de vergers à Colombier et dans les environs (Vaudijon, plaine d'Areuse, Boudry).

L'inventaire de sa succession, daté du 6 février 1804¹⁴, contient une liste très détaillée de tous ses biens, y compris de sa vaisselle. Nous avons retrouvé ce document fortuitement dans les collections de manuscrits de la Bibliothèque publique et universitaire, avant d'apprendre, aussi par hasard, que Pierre-Arnold Borel avait légué au Musée de Môtiers des couverts armoriés ayant appartenu à ce lointain ancêtre. Voici le fruit de ces découvertes qui donne une idée du décor de la table de ce grand bourgeois neuchâtelois.

Cuiller à sucre
aux armes de
Pierre-Abram
Borrel.



Dans les grandes maisons, les couverts se placent dans le sens contraire à l'usage actuel, les manches en haut, de manière qu'on puisse lire les initiales ou les armes gravées du propriétaire.

VAISSELLE

21 Cueillers & 22 fourchettes estimé le tout en arg ^t de Neuchâtel L	326.16
1 Cueiller percée	10.9
12 Cueillers & 12 fourchettes à crème . .	114
1 Poche à servir la soupe	30.8
6 Cuillers à ragoût	92.16
24 Cuillers à café	43.14
1 Truelle	16.3
22 Couteaux de table à virole & bouts d'argent	16.16
12 petits couteaux de dessert manche de nacre avec l'étuy	21
1 Couteau & sa fourchette à découper .	4.4
1 huiller en argent	49.8
4 Chandeliers d'argent massif	167.4
6 Chandeliers d'argent haché	18.18
1 Caffetiere en argent	68.8
2 Salieres avec leurs petites cueillers, le tout en argent	7.12
1 Criblet en argent pour la theière	1.18
1 Jatte à sucre en argent	25.13
1 Pot à lait en argent	22.16

L 1038.3

TERRE, FAYANCE, PORCELAINE

22 Tasses avec soucoupes en porcelaine blanc & or	23
1 Theiere en porcelaine	2.2
1 Pot à lait en porcelaine	1.4
1 Jatte à sucre	1.1
15 Tasses avec soucoupes porcelaine de Suisse à bouquets	10.10
12 Assiettes de dessert de porcelaine bleu	4.4
12 Assiettes plates de porcelaine bleu . .	6.6
6 Plats idem porcelaine bleu	4.4
185 Assiettes terre anglaise dont 30 à soupe 125 plates et 30 de dessert	

30 Plats 18 Saladiers 2 Saucières, 14 pots à crème, 2 soupières & 3 Corbeilles à fruit aussi comme ci-dessus en terre anglaise	100.16
	L 153.7

VERRERIE

6 Caraffes estimées ensemble	3.3
50 Verres dépareillés	12.12
68 Verres à pieds	12.12
1300 Bouteilles vides ou environ estimées .	218.8
	L 246.15

LINGE DE TABLE

1 Nape & 12 Serviettes abimées servant depuis 40 ans	L 8.8
1 Nape & 12 Serviettes idem	8.8
2 Napes & 21 Serviettes achetées de Mme Gouhard passables	18.4
2 Napes & 18 Serviettes dessein quadrillé totalem ^t usé	7.7
3 Napes & 22 Serviettes bâton rompu en très mauvais état	14.14
3 Napes } 10 Napes estimées 1 Nape } vu leur dépérissement 5 Napes } & vétusté	11.14
1 Nape }	
5 Serviettes excessivement mauvaises . .	8.15
6 Napes rouges mauvaises	4.10
9 serviettes passables	6.6
21 serviettes petites & fort usées	3.3
24 nappes de cuisine très vieilles presqu'abimées	3.12
35 tabliers de cuisine très vieux presqu'usés	5.5
21 essuyemains	31.10
6 essuyemains	3.3
36 essuyemains de cuisine à 6 batz	21.12
	L 168.5

Cet inventaire met d'abord en évidence l'importance de la vaisselle d'argent estimée à 1038 livres 3 sols de Neuchâtel, soit dix-huit mois de traitement d'un ministre neuchâtelois. L'argent est réservé surtout aux ustensiles individuels – cuillères, fourchettes, couteaux – et aux objets et récipients qui jouent un rôle important dans l'agrément et la décoration de la table : cafetière, huilier, salières, jatte à sucre, truelle, chandeliers.

La vaisselle principale est de la terre anglaise, soit une faïence fine. Le nombre assez important d'ustensiles montre que les Borrel peuvent recevoir une assez grande compagnie.

Pour le thé, ils sont ainsi en mesure de servir une vingtaine de personnes dans un service de porcelaine blanc et or, ou une quinzaine avec des soucoupes de Suisse à bouquet. La médiocrité du linge de table reflète l'âge du ménage et peut-être aussi une certaine économie domestique de son riche propriétaire.



Le vin et l'alcool sont conservés dans des bouteilles contenant généralement un demi-pot. Mais il existe aussi de petites bouteilles correspondant à un quart de pot. Les bouteilles vides ont leur prix. Elles sont soigneusement conservées dans les caves. L'inventaire d'Abram-Louis Borrel en mentionne 1300, estimées 218 livres 8 sols.



Potager « moderne » surmonté d'une élégante aiguière mobile.

La cuisine

La cuisson des plats au sein d'une grande famille bourgeoise ne diffère guère de celle d'une ferme des Montagnes. Elle se fait dans les deux cas dans les tisons du foyer. Toutefois, on voit apparaître dans les milieux aisés des potagers rudimentaires installés sous le manteau de la cheminée. Ces constructions en briques sont percées d'ouvertures protégées par des grilles. Outre un « réchaud de cuivre rouge », l'inventaire du mobilier de la maison de M^{me} Boy de la Tour,

à Môtiers, en 1765, mentionne ainsi un « potager garny de ces trois grilles et trespieds »¹⁵. L'apparition des premiers potagers date, en France, du XVII^e siècle. A l'origine, ils sont installés à proximité de la pièce où se donnent les repas pour réchauffer les plats, et surtout le potage, d'où leur nom.

L'équipement des cuisines varie cependant selon les milieux et les régions. La cuisinière des Montagnes travaille ainsi sous une énorme hotte en bois, le « tué », où est conservée la viande pour l'hiver, soit

les jambons, le lard et les saucisses tirés du cochon gras tué à l'automne. Elle a à sa disposition un four pour cuire son pain alors que les ménagères du Littoral ont l'obligation de se rendre au four banal pour éviter les risques d'incendie.

L'éventail et la qualité de la batterie de cuisine dépendent bien sûr de la bourse du propriétaire. Si le plus grand nombre doit se contenter d'ustensiles en fer ou en terre cuite, les gens aisés se plaisent à arborer une «casserolerie» en cuivre étamé. Tous les foyers, par ailleurs, ne possèdent pas de fers à gaufres ou à bricelets, de poissonnière ou de tourne-

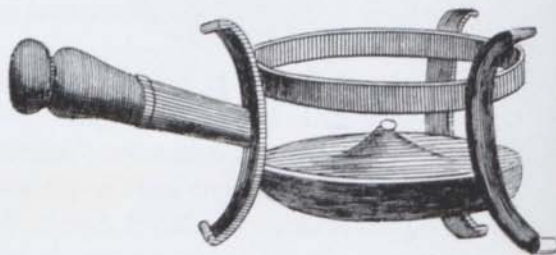
broche mécanique à contrepoids – que Montaigne décrit en 1580 dans son *Journal de voyage en Italie par la Suisse et l'Allemagne*. Quelques marmites, quelques chaudrons, un « teufelet » – petit pot à trépied pour cuire dans l'âtre – et l'indispensable chaudière pendue à la crémaillère – désignée chez nous sous le nom de comacle – constituent souvent la seule richesse de la cuisine. La tourtière ou braisière figure généralement dans ce maigre inventaire. Cette marmite pourvue de petits pieds, disposée sur le feu, permet de chauffer les aliments des deux côtés, car son couvercle en creux peut se remplir de braises. Elle



Fers à bricelets du XVIII^e siècle (1710).

convient particulièrement bien aux cuissons douces, à l'étouffée. On y fait cuire aussi bien des tourtes que des pâtés et des tartes. Grâce à un trou pratiqué dans le couvercle, on peut ajouter du vin ou d'autres ingrédients en cours de cuisson.

Avec sa riche panoplie de marmites, de tourtières et de poêles – à poisson, à frire – la cuisine du sieur Abram-Louis Borrel suggère le train d'une grande famille bourgeoise, où le café (quatre cafetières, deux moulins à café) et le chocolat (deux chocolatières) font sans doute partie du quotidien. Les douceurs sont apparemment appréciées dans cette maison où la cuisinière, Susette Rochat, dispose de trois fers à gaufres et à bricelets.



Posés sur trois pieds, les teufflets de terre ou de fonte permettent de faire mijoter, dans l'âtre, les aliments à petit feu.



En bois, en pierre ou en métal, les mortiers sont indispensables pour broyer les épices ou piler le cacao.

BATTERIE DE CUISINE¹⁶

2	Cocasses dont une vieille estimées ensemble	L 10	1	Mortier de pierre	1.1
11	Marmites	33.12	2	Moulins à café	3
1	Casse de fer	1.8	2	lampes	2.2
1	Casse à Eau	1.8	2	lanternes ou fallots	8.8
4	Casseroles étamées	4.16	3	fers à repasser	9
2	Cassotons ou teuffel de fer	1.16	3	poches en fer	2.2
9	Chandeliers jaunes	4.4	2	passoirs	10.6
4	Chandeliers de cuisine	2.2	1	pochon jaune vieux	6.12
2	Chocolatières	14	1	Teuffel jaune	2.2
1	Mortier de métal	3.3	3	Casseroles de fer	1.8
			4	Caffetières	1.8
			1	Poêle à poisson	4.4
			2	Poêles à frire	2.8

4	Tourtières.....	4.16	3	Assiettes à eau en étain.....	3
1	Panier en fer blanc pour la viande ...	3.3	1	Petit chaudron de cuivre.....	1.8
1	Seillon à traire avec le couloir & la mesure.....	4.4	4	Plats d'Étain.....	2.16
1	Baignoir pour les pieds en fer blanc ..	4.4	6	Assiettes plates d'Étain.....	3.3
1	Lèche frite	1.8	1	ditto idem	10.6
3	petites poêles en fer pour la cuisine ..	10.6	1	balon à soupe en étain	1.1
1	fourchette idem	14	8	coupes en fer pour cuire le pain 2.16 à 1 Chaudière 10 (?)	12.16
3	fers à gaufres & brisselets	6.6			
3	Couteaux courbes à hâcher la viande.	2.2			

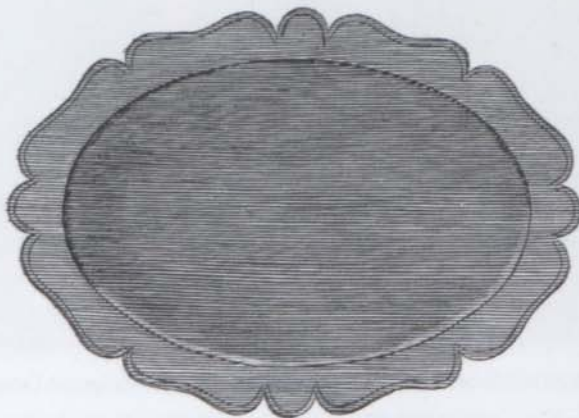
L 159.10.6



Ingénieuse invention que la braisière, ou tourtière, permettant de cuire les aliments par le bas et par le haut, grâce à sa couronne qui peut se remplir de braises.

NOTES

1. Charles-Daniel Vaucher, *Description topographique et économique de la Mairie de Lignières*, Neuchâtel, 1801, *op. cit.*, p. 91.
2. Rémy Scheurer, *Pierre Chambrier, 1542?-1609, aspects de la vie publique et privée d'un homme d'Etat neuchâtelois*, Neuchâtel, 1988, Cahiers de la Société d'histoire et d'archéologie du canton de Neuchâtel, n° 9.
3. Rémy Scheurer, *op. cit.*, pp. 131-132.
4. *Ibidem*, p. 62.
5. Voir l'inventaire de la succession DuPeyrou dans les Plumitifs de justice de Neuchâtel, 1792-1798, cahier 58, pp. 75-166, 10 décembre 1794 au 9 janvier 1795, ainsi que le bel article de Jean Courvoisier dans *Musée neuchâtelois*, « L'Hôtel DuPeyrou et ses propriétaires successifs », 1952, pp. 20-29, 33-46, 77-92, 103-109.
6. Fernand Loew, « La vie quotidienne à la Sagne d'après un livre de raison des XVII^e et XVIII^e siècles », *Musée neuchâtelois*, 1976, p. 148.
7. André Tissot, *Voyage de Pierre Jaquet-Droz à la cour du roi d'Espagne, 1758-1759, d'après le journal d'Abraham Louis Sandoz, son beau-père*, Neuchâtel, La Baconnière, 1982, Cahiers de l'Institut neuchâtelois, n° 22, p. 74.
8. David-Guillaume Huguenin, *Description de la Juridiction de la Brévine*, 1841, *op. cit.*, p. 103.
9. Charles-Henri Allamand, *Description de la Juridiction de Travers*, 1843, *op. cit.*, p. 58.
10. David Guillaume Huguenin, *Description de la Juridiction de la Brévine*, 1841, *op. cit.*, p. 103.
11. Antoine Courtin, *Nouveau traité de la civilité*, Avignon, 1766 (première édition à Paris, en 1671, nouvelle édition augmentée à Paris en 1702).
12. « Règles de la civilité », dans Paleyra, *Nouvelle méthode d'enseigner l'A.B.C. et à épeller aux enfans [...]*, A Lausanne, Au Café littéraire, 1792, pp. 63-66.
13. Une partie de ces renseignements provient du premier Cahier, fascicule A, du *Livre de raison & chronique de famille*, établis par Pierre-Arnold Borel, consacrés aux *Quartiers Borel*, famille protestante, originaire de Couvet et de Neuchâtel en Suisse, La Chaux-de-Fonds, 1976, p. 93.
14. Premier partage de la succession de feu Mons^r Pierre Abram Borrel, receveur de Colombier, du 6 février 1804, BPUN, ms 1493.
15. Philippe Godet, « Un document inédit sur Rousseau, Inventaire des Effets reconnus le 28^e 7^{bre} 1765, dans la Maison de Madame Boy de la Tour née Roguin à Motier après le départ de Monsieur Rousseau », *Musée neuchâtelois*, 1892, pp. 209-211.
16. Premier partage de la succession de feu Mons^r Pierre Abram Borrel, receveur de Colombier, du 6 février 1804, BPUN, ms 1493.





L'horizon alimentaire du monde paysan se limite pour l'essentiel
aux produits de la ferme.

PARTICULIERS À TABLE

La morosité alimentaire d'une modeste famille paysanne

Dans le bel ouvrage qu'il a consacré à l'*Histoire de La Chaux-de-Fonds*¹, Raoul Cop fait l'inventaire des produits consommés en 1774 par la famille d'un petit paysan des Reprises: Daniel Sandoz. Il a pu établir ces données grâce à son journal où sont notées avec soin toutes les dépenses et les recettes de la famille. Celle-ci se compose de cinq personnes, deux adultes et trois grands enfants. Raoul Cop a distingué dans son tableau les produits de la ferme consommés par la famille et les produits achetés en indiquant leur coût.

Dans les premiers, quelques aliments dominent: en tout premier lieu, la farine, pour faire du pain, soit 142 émines; la viande, essentiellement du porc: 233 livres; le beurre: 105 livres et demie; le lait: 365 pots. On relève en outre du fromage maigre, sans doute une quantité assez importante puisqu'il représente la somme de 160 batz, 6 émines de pommes de terre, 2 émines d'«avoine faite abremelle» et quelques légumes du jardin dont naturellement des choux.

Parmi les produits achetés figurent un certain nombre de fruits, surtout des pommes, mais aussi des poires, des cerises et des prunes, ces dernières également sous forme séchée (deux pots de prunes sèches). Pour compléter la production de la ferme on se procure encore 2 émines et demie de pommes de terre, des oignons, 8 livres et demie de viande (peut-être du bœuf ou du veau) et une vingtaine de livres de pain blanc. Dans ce maigre inventaire, on trouve en outre deux pots de vinaigre et des denrées exotiques, mais

en très petite quantité: du café, 1 livre et demie; du riz, 1 livre et demie; du sucre 1 livre et quart, et enfin quelques épices qui ne sont pas détaillées. L'alcool se résume à 1 pot de vin et à un demi-pot de brandevin.

Selon le calcul de Raoul Cop, la valeur des produits de la ferme représente une somme de 2620 batz, alors que les achats de nourriture s'élèvent à 352 batz. Les dépenses d'huile et de sel ne figurent pas dans ce compte car ces deux articles sont encore utilisés à d'autres fins. Le sel est surtout destiné au bétail, outre le salage de la viande. Il représente un poste de 104 batz. Quant aux dépenses d'huile, qui sert aussi à l'éclairage, elles s'élèvent à 78,3 batz. Il s'agit d'huiles de noix, d'olive, de navette et de lin.

La table de la famille Sandoz s'inscrit parfaitement dans la morosité alimentaire que nous venons d'évoquer. Elle confirme en grande partie nos conclusions. Les habitants des Reprises se nourrissent essentiellement de pain de ménage (orge et avoine, car le froment pousse mal sous ces latitudes), de salé de porc, de lait, de fromage maigre, de beurre – un luxe réservé à la paysannerie – et de légumes du jardin dont le traditionnel chou, sous forme de choucroute ou de compote. La présence encore discrète du café et des pommes de terre s'explique bien sûr par la période considérée qui se situe au tout début de la mutation alimentaire décrite dans le deuxième chapitre. Le registre du sucré est exceptionnel chez les Sandoz, confinés dans l'aigre et le salé. Le café qu'ils boivent est bien sûr sans sucre et démesurément allongé de succédanés. La petite livre et demie de sucre est réservée sans doute aux jours de fête pour préparer

tailloles, bricelets, gaufres ou beignets. La sobriété est de règle dans la maison.

La consommation annuelle de viande, soit quelque vingt kilos par personne, n'est pas négligeable. Elle équivaut par exemple à celle des paysans du Languedoc². En revanche, elle est bien en dessous de la ration que s'octroient les Parisiens à la fin du XVIII^e siècle qui atteint le chiffre de 62 kg³!

LE PANIER DE LA MÉNAGÈRE DES MONTAGNES, EN 1774:

- 1 livre de beurre: 3¹/₄ batz
- 1 pot de lait: 1 batz
- 1 livre de cochon: 2¹/₂ batz
- 1 livre de riz: 2¹/₄ batz

- 1 livre de sucre: 7 batz
- 1 livre de pain blanc: 1 batz
- 1 livre de café: 7 batz
- 1 émine de pommes de terre: 7 batz
- 1 émine de farine (orge et avoine): 8 batz
- 1 émine de gruau: 14 batz

NOTES

1. Raoul Cop, *Histoire de La Chaux-de-Fonds*, édité sous les auspices du Conseil communal de La Chaux-de-Fonds, La Chaux-de-Fonds, 1981, pp. 104-105.
2. *Les Français et la table*, Paris, Editions de la Réunion des musées nationaux, 1985, p. 39.
3. *Ibidem*, p. 39.

Les festins¹ « rustiques » de Jean-Jacques Rousseau

« Quand je m'entendois appeler j'accourois fort content, et muni d'un grand appetit; car c'est encore une chose à noter que quelque malade que je puisse être l'appetit ne me manque jamais. »²

Dans les *Confessions*, Jean-Jacques Rousseau ne cesse de clamer son goût pour les mets simples. Jeune homme, il rêve de « festins rustiques », de « fruits délicieux » et de « cuves de lait et de crème »³. « Avec du laitage, des œufs, des herbes, du fromage, du pain bis et du vin passable on est toujours sûr de me bien régaler »⁴, écrit-il en évoquant son dur apprentissage de la vie, à Turin. Et il poursuit: « Mes poires, ma Giuncà [lait caillé], mon fromage, mes grisses

[semoule], et quelques verres d'un gros vin de Montferrat à couper par tranches me rendoient le plus heureux des gourmands. »⁵

S'il est ensuite souvent admis à la table des grands, il dit en éprouver de l'embarras et préférer la compagnie des humbles: « Therese avoit fait amitié avec la fille d'un maçon mon voisin nommé Pilleu: je la fis de même avec le pere, et après avoir le matin diné au Château, non sans gêne, mais pour complaire à Made la Maréchale, avec quel empressement je revenois le soir souper avec le bon homme Pilleu et sa famille, tantot chez lui, tantot chez moi. »⁶ Le plaisir de manger est lié chez lui avant tout à l'espace privé, au bonheur domestique. Parmi ses plus beaux souvenirs gastronomiques figurent les petits repas sans cérémonie pris en tête à tête avec Thérèse Levasseur dans leur appartement de l'Hôtel de Languedoc, rue Grenelle Saint-Honoré: « Nos petits sou-

Jean-Jacques Rousseau
herborisant à Ermenonville.



pés à la croisée de ma fenêtre, assis en vis-à-vis sur deux petites chaises posées sur une malle qui tenoit la largeur de l'embrasure. Dans cette situation la fenêtre nous servoit de table, nous respirions l'air, nous pouvions voir les environs, les passans, et quoiqu'au quatrième étage, plonger dans la rue tout en mangeant. Qui décrira, qui sentira les charmes de ces repas, composés pour tous mets d'un quartier de gros pain, de quelques cerises, d'un petit morceau de fromage, et d'un demi-septier de vin que nous buvions à nous deux.»⁷ Si l'on en croit les *Confessions*, Rousseau prise par-dessus tout les repas champêtres, informels: «dinés fait sur l'herbe à Montagnole»⁸, «soupés sous le berceau»⁹, goûters impromptus, surtout s'il s'y ajoute quelque divertissement. On ne peut s'empêcher ici de rappeler le goûter aux champs à Montmorency, en compagnie de deux professeurs oratoriens: «Nous portames aux Champeaux un petit gouté que nous mangeames de grand appetit. Nous avions oublié des verres: nous y suppléames par des chalumaux de seigle, avec lesquels nous aspirions le vin dans la bouteille, nous piquans de choisir des tuyaux bien larges pour pomper à qui mieux mieux. Je n'ai de ma vie été si gai.»¹⁰ Chez Rousseau, un repas doit être un lieu d'échanges et de convivialité. C'est pourquoi il apprécie tant les petits déjeuners des Charmettes: «Nous déjeunions ordinairement avec du caffè au lait. C'étoit le tems de la journée où nous étions le plus tranquilles, où nous causions le plus à nôtre aise. Ces séances, pour l'ordinaire assez longues, m'ont laissé un gout vif pour les déjeunés, et je préfère infiniment l'usage d'Angleterre et de Suisse où le déjeuné est un vrai repas qui rassemble tout le monde, à celui de France où chacun dejeune seul dans sa chambre, ou le plus souvent, ne dejeune point du tout.»¹¹

Son parti pris de simplicité n'empêche pas cependant notre philosophe d'apprécier les plats raffinés des châteaux. De la table princière de M^{me} Dupin, à Chenonceaux, il écrit: «On y faisoit très bonne chere; j'y devins gras comme un Moine.»¹²

Au reste, la sobriété ne semble pas être la caractéristique principale de la table de Rousseau, à Môtiers. Sans être opulente, celle-ci apparaît abondante et délicate à travers les témoignages que nous ont laissés d'Escherny et Boswell, deux de ses admirateurs les plus envahissants. Invité chez Rousseau à plusieurs reprises, le premier ne tarit pas d'éloges sur les talents de cuisinière de Thérèse Levasseur:

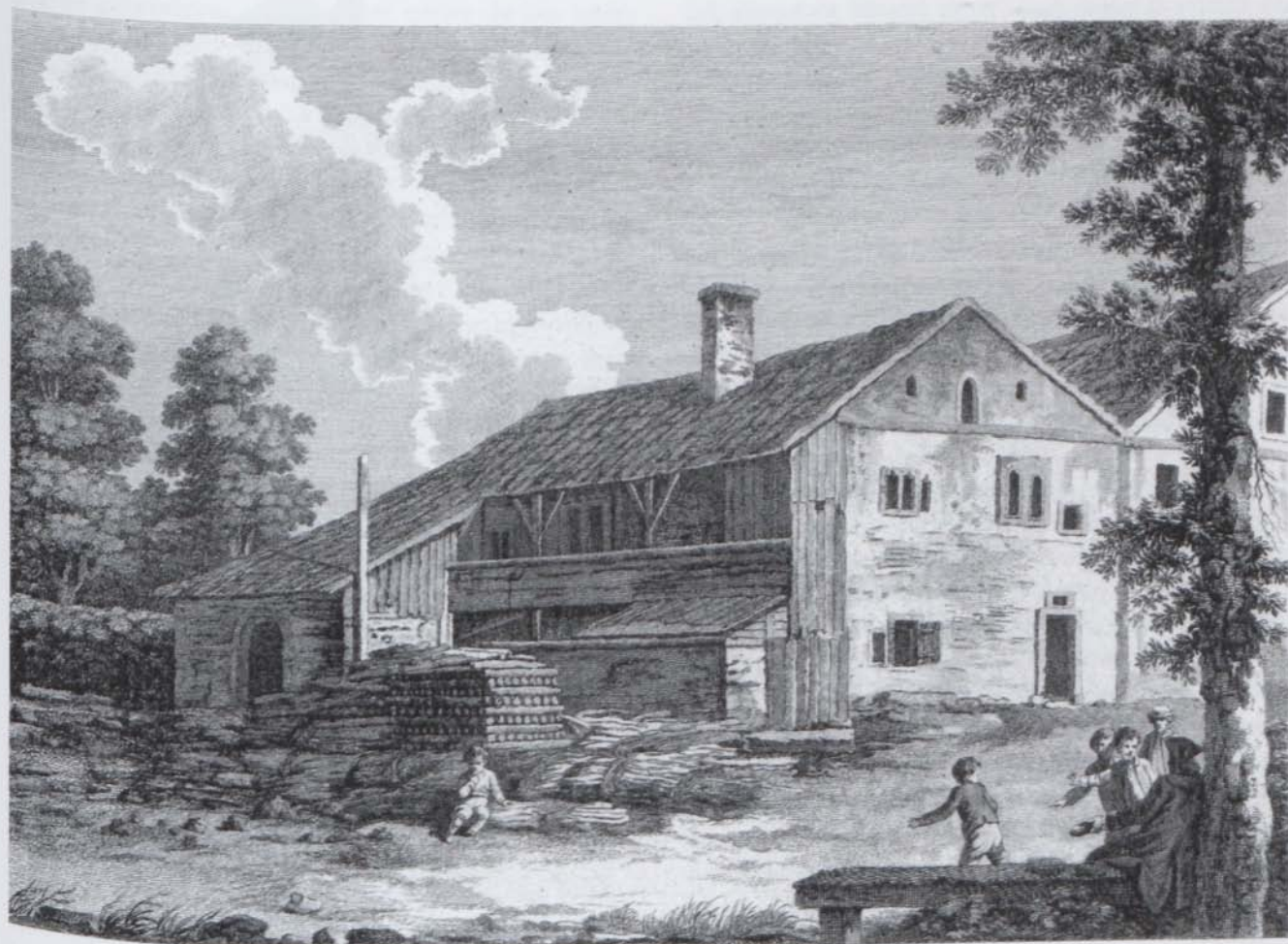
«[...] il doit m'être permis de dire un mot des excellents dîners que j'ai faits à Motiers-Travers, chez Jean-Jacques, tête-à-tête avec lui. Sa cuisine étoit simple, telle qu'il l'aimoit, et je partageois bien son goût: apprêtée supérieurement, et dans ce genre simple, il n'est pas possible de faire mieux que M^{lle} Levasseur; c'étoit de succulents légumes, des gigots de moutons, nourris dans le vallon de thym, de serpolet, et d'un fumet admirable et parfaitement rôti. La Reuse, petite rivière qui couloit non loin de son habitation, nous fournissoit des truites saumonées dont elle abonde, et dans la saison, je n'ai mangé à aucune table de Paris, des cailles et des bécasses comparables à celles qu'on nous apportoit; c'étoient des pelotons de graisse, nous ne buvions que des vins du pays; mais ceux de Cortaillod, dans les bonnes années, sont aussi bons que les meilleurs vins de Bourgogne: la conversation étoit vive, animée, elle rouloit sur toutes sortes de sujets, rien de suivi; l'air des montagnes est vif: nous mettions plus de suite dans notre appétit que dans nos entretiens, et nous mangions avec toute la réflexion dont nous les dispensions; souvent des dissertations sur les plats qu'on nous servoit, et sur les qualités de chaque mets, dignes de figurer dans la gastronomie, ou d'être inscrites au rocher de Cancale. M^{lle} Levasseur paroissoit de temps en temps, rompoit le tête-à-tête, Rousseau s'égayoit à ses dépens, quelquefois aux miens, mais je le lui rendois; je faisois compliment à M^{lle} Levasseur sur son dîner; ce qui m'étonne, c'est que malgré mes invitations, jamais il n'a voulu permettre qu'elle se mît à table avec nous: il étoit à son aise et fort gai; et sans la gaité, la liberté et l'appétit, point de plaisir à table; nous prenions

le café, point de liqueur; quelquefois dans l'après dinée, il se mettoit à son épinette, m'accompagnoit quelques airs italiens, ou en chantoit lui-même. »¹³

Les souvenirs d'Escherny doivent être considérés avec prudence car l'homme est orgueilleux et très infatué de lui-même. Mais on sait aussi les sillons profonds que les plaisirs gourmands peuvent creuser dans la mémoire. Il nous plaît ainsi de croire aux talents culinaires de Thérèse Levasseur sans cependant imaginer qu'ils puissent être comparés au

Rocher de Cancale, un restaurant né sous le Directoire, que Grimod de La Reynière qualifia de « Pic de Ténériffe de l'Univers Gourmand »¹⁴.

Que la gastronomie ait été un des grands sujets de discussion entre les deux hommes n'est certainement pas imaginaire. Rousseau montre dans toute son œuvre un intérêt très vif pour la nourriture. Elle tient par exemple une place importante dans le programme éducatif d'Emile. On relèvera par ailleurs l'anecdote suivante: après son passage à Montmorency,



Rousseau, assis sur un banc, près de sa maison à Môtiers, « propose des gâteaux à des enfants pour prix de la course ».

François Favre écrit à Moultoy : « Tout y sent le philosophe campagnard, je jetai les yeux sur la table, quel fut mon étonnement d'y trouver un grand cahier de menus de cuisine. Que cela ne vous surprenne pas, dit-il, j'ai été curieux de voir au moins les noms singuliers de tous les ragoûts fins qui nous empoisonnent si agréablement, un maître d'hôtel me l'a envoyé, lisez, vous verrez des poulets à la mousseline, du bœuf à la Sylvie, des mauviettes à la Genevoise. »¹⁵ Invité ensuite à dîner, François Favre souligne avec raison que le repas « ne se ressentit nullement du livre du maître d'hôtel. [...] Notre bouilli réchauffé fut immédiatement suivi du dessert, c'étoit du fruit et du fromage avec un pot de confiture qui fesoit le plat de façon. »

Contrairement à d'Escherny, Boswell n'est invité qu'à un seul repas chez Rousseau, pour un dîner, le 14 décembre 1764. Sans être aussi enthousiaste que d'Escherny, il relève aussi la qualité de la cuisine bourgeoise de Thérèse Levasseur, mais aussi la manière très personnelle du philosophe de concevoir les règles de la table :

« Je me suis amusé à faire semblant d'aider M^{lle} Levasseur à préparer la soupe. Nous avons dîné dans la cuisine, qui était propre et gaie. Il y avait quelque chose de singulièrement agréable dans cette scène. Rousseau dans toute sa simplicité, avec son costume d'Arménien, dont j'ai sûrement déjà parlé. Son long manteau et son bonnet de nuit lui donnaient l'air aimable et bien portant.

Notre dîner se composait comme suit : 1° une excellente soupe ; 2° un *bouilli* de bœuf et de veau ; 3° chou, navets et carottes ; 4° porc froid ; 5° truite en gelée qu'il appela langue pour plaisanter ; 6° un petit plat que j'ai oublié. Pour le dessert, des poires et des châtaignes. Vin blanc et vin rouge. Un repas simple et bon. Nous étions très à l'aise. De temps en temps, je m'oubliais et devenais cérémonieux.

Boswell. – Puis-je vous servir de ce plat ?

Rousseau. – Non, Monsieur, je puis me servir moi-même.

Ou encore :

Boswell. – Puis-je reprendre de cela ?

Rousseau. – N'avez-vous pas le bras assez long ? Un homme fait les honneurs de sa maison par vanité. Il ne veut pas que l'on oublie qui est le maître. J'aimerais que chacun fût son propre maître, et que personne ne jouât le rôle de l'hôte. Que chacun demande ce dont il a besoin ; s'il y en a, qu'il le



James Boswell.

prenne; autrement qu'il s'en passe. Voilà, voyez-vous, la véritable hospitalité. »¹⁶

Pour préparer ses plats, Thérèse Levasseur ne dispose pas d'une cuisine équipée aussi richement que celle de Pierre-Abram Borrel. La «casserolerie» est modeste, du moins celle qui est fournie par M^{me} Boy de la Tour: l'inventaire établi après le départ du couple ne mentionne que quelques marmites et quelques poêles dont certaines en fer, outre une lèchefrite et un coquemar. Thérèse Levasseur ne doit pas travailler cependant dans la seule fumée de l'âtre. Elle a à sa disposition un «potager garny de ces trois grilles et trespieds». Le luxe de la cuisine est bien sûr le «Tourne Broche monté avec son pied sur la Galerie» qui permet à Thérèse de préparer ses gigots de mouton et ses rôts de caille et de bécasse. Le ménage Rousseau prend certainement ses repas dans la cuisine puisqu'on y reçoit même les invités comme Boswell. La pièce est apparemment accueillante, «propre et gaie», selon le témoignage du futur biographe de Samuel Johnson. Léger et pratique, le mobilier signalé dans l'inventaire pouvait cependant être aisément déplacé dans une autre pièce. Il comprend, entre autres, deux chaises et une table de sapin à pied pliant.

*Inventaire des Effets reconnus le 28^e 7^{bre} 1765, dans la Maison de Madame Boy de la Tour née Roguin à Motier après le départ de Monsieur Rousseau*¹⁷:

13 Assiete de fayance.
2 petites marmites de fer.
Un Coquemar Cuivre Rouge.
Une Casse à pied, cuivre jaune.
Une Casse à Eau.
Un Rechaud Cuivre Rouge.
Le Potager garny de ces trois grilles et trespieds.
Une pair de Chenet à feu.
Une Lèchefrite de fer.

Une Cramaillier.

Une Paille a feu.

Un tire Braize.

Des Pincettes.

Le Tourne Broche monté avec son pied sur la Galerie.

Deux chezes de Bois.

Une Table de sapin a pied pliant.

Une ditte a pied caré avec sa layette, Bois dur.

Une Arche fariniere.

Un mauvais Tabouret sans garniture.

Les portes de fer aux deux fourneaux.

Deux Broches a Rotir.

Une paille a four.

Les repas aux champs

La gastronomie fait partie des excursions botaniques que Rousseau organise dans la région avec ses amis neuchâtelais. Elle inspire de petits repas champêtres, des pique-niques dont le philosophe est si friand. Une de ces herborisations gourmandes, au Chasseron, est racontée en détail par d'Escherny dans ses mémoires:

«Nous avons une partie du vallon à traverser pour arriver au pied de la montagne de Chasseron, et comme nous ouvrions une campagne qui devoit durer plus d'un jour [...], il s'agissoit d'avoir des vivres et de camper. Nous avions pourvu à tout; nos magasins portatifs reposoient sur le dos d'une mule; ils consistoient en couvertures pour la nuit, en pâtés, volailles et gibier rôti; cantine bien fournie. Le justicier Clerc étoit le pourvoyeur. M. du Peyrou avoit soin des herbiers. Le colonel de Pury étoit notre éclaireur, il portoit la boussole, car dans la sombre épaisseur des forêts, on ne peut se guider qu'en connoissant le nord. Accoutumé aux pays de montagnes où j'ai vécu si long-temps, je fus créé fourrier: j'avois de plus la garde du café et l'emploi de le faire: muni d'un briquet que je garde précieusement,



Les repas aux
champs sont à la mode
au XVIII^e siècle.

c'étoit moi qui dans le bois allumois le feu, comme le plus adroit à le reproduire, et à donner au café sa juste cuisson. Rousseau, comme le plus âgé, étoit le capitaine de la petite troupe, chargé de la discipline du corps, et d'y maintenir l'ordre et la subordination. [...] Jamais dîner ne fut plus gai, plus bruyant, plus animé et plus sensuel en même temps. Si en général la conversation excite à table l'appétit, l'appétit à son tour l'échauffe et la nourrit : cette action si triviale, si peu poétique de boire et de manger, éveille l'imagination ; le vin ensuite donne aux idées sa brillante couleur, leur communique son éclat, il inspire de plus la confiance. »¹⁸

Le lendemain matin, la petite troupe déjeune dans un « alpage » appartenant à des « vachers de Fribourg, qui fabriquent les fromages de Gruyère » :

« On se leva ; la toilette fut bientôt faite, on ne s'étoit point déshabillé. J'allai préparer le café et pourvoir au déjeuner. Réunis dans la pièce contigue à la grange où mangeoient ces bonnes gens, l'un deux nous apporta de la crème dans un baquet de bois très-propre. Mais quelle crème ! nous convînmes tous que nous n'en avions jamais goûté de si délicieuse : elle étoit fraîche, de la veille, et si épaisse, que la cuillère s'y tenoit ; nous étions tous amateurs du café à la crème, mais sur-tout Rousseau, qui ne pouvoit se lasser d'exalter et de savourer cette crème. Je lui fis remarquer qu'il mettoit la moitié plus de sucre que moi. – "C'est vrai, dit-il, je n'ai jamais pu me sucrer également ; chaque jour j'ajoute à la dose de la veille ; mais aussi quand je suis parvenu à une certaine hauteur, tout-à-coup je me retransche des trois-quarts ; puis j'augmente insensiblement, c'est le flux et le reflux ; vous verrez que dans quelques jours, je commencerai par un très-petit morceau de sucre, il n'y a que le premier jour qui me coûte ; le lendemain, je trouve déjà mon café très-bon, parce qu'il est plus sucré que le jour précédent." »¹⁹

Le soir, la petite troupe mange au chalet se gorgeant à nouveau de crème :

« [...] je passe tout de suite à notre retour au chalet, à son rustique réfectoire, et au souper que nous y fîmes : il me semble que je m'y vois encore, tous assis sur des bancs, autour d'une table, et au-devant de chacun de nous, une écuelle de bois remplie de la crème du matin ; nous, y trempant de fort bon appétit du pain bis à la lueur d'une lampe suspendue au plancher, lampe qui réveillait plutôt l'idée d'obscurité que celle de lumière. »

NOTES

1. Sur la nourriture chez Rousseau, voir en particulier : Jean-Claude Bonnet, « Le système de la cuisine et du repas chez Rousseau », *Poétique, revue de théorie et d'analyses littéraires*, 1975, n° 21, pp. 244-267 ; et l'article « Nourriture » de Frédéric S. Eigeldinger, dans *Dictionnaire de Jean-Jacques Rousseau*, publié sous la direction de Raymond Trousson et Frédéric S. Eigeldinger, Paris, Honoré Champion, 1966, pp. 653-654.
2. Jean-Jacques Rousseau, *Œuvres complètes, I, Les Confessions, autres textes autobiographiques*, Ed. Bernard Gagnebin et Marcel Raymond, Paris, Gallimard, La Pléiade, 1959, p. 239.
3. Jean-Jacques Rousseau, *Œuvres complètes, op. cit.*, p. 58.
4. *Ibidem*, p. 72.
5. *Ibidem*, p. 72.
6. *Ibidem*, pp. 527-528.
7. *Ibidem*, p. 354.
8. *Ibidem*, p. 244.
9. *Ibidem*, p. 244.
10. *Ibidem*, p. 579.
11. *Ibidem*, p. 237.
12. *Ibidem*, p. 342.
13. François-Louis d'Eschery, « De Rousseau et des philosophes du XVIII^e siècle », dans *Œuvres philosophiques, littéraires, historiques et morales*, Paris, 2^e édition, 1814, t. 3, pp. 14-15.
14. Grimod de La Reynière, *Almanach des Gourmands*, septième année, Paris, Maradan, 1810, pp. 149-150.

15. François Favre à Paul-Claude Moulton, 11 décembre 1759, *Correspondance complète de Jean-Jacques Rousseau*, vol. VI, pp. 224-225.
16. James Boswell, *Journal intime d'un mélancolique*, 1762-1769, Paris, Hachette, 1986, p. 205.

17. Philippe Godet, « Un document inédit sur Rousseau », *Musée neuchâtelois*, 1892, pp. 209-211.
18. François-Louis d'Eschery, *op. cit.*, pp. 65-68.
19. *Ibidem*, pp. 75-76.

Chez Henri-David de Chaillet: de la cave au grenier¹

Un suffragant à Neuchâtel à la fin du XVIII^e siècle ne peut guère vivre de son seul traitement, surtout s'il a charge de famille. Appelé à Colombier, le 16 août 1775, pour seconder le pasteur Rodolphe Le Chambrier, Henri-David de Chaillet ne reçoit comme appointements que 18 louis par an, soit 302 livres 8 sols, ou 3024 batz² auxquels s'ajoutent quelques petits revenus et dons surtout en nature liés à la fonction. Cette somme est dérisoire et peut à peine couvrir les dépenses alimentaires d'un ménage modeste pendant une année. Elle correspond au budget alimentaire de la famille du petit paysan des Reprises que nous avons présenté plus haut. Johann Georg Heinzmann, un auteur bernois de la fin du XVIII^e siècle cité par François de Capitani³, évalue à 1500 livres de Suisse – soit 15750 batz de Neuchâtel – le budget idéal « pour mener un train de vie digne d'une famille de la petite bourgeoisie ». « Pour une famille de quatre personnes, une cuisinière et une servante, Heinzmann compte une moyenne de 15 batz [de Berne] par jour pour le dîner et le souper. Il faut y ajouter le vin, le café et d'autres produits indispensables pour mener un train de vie bourgeois. »

Issu d'une famille patricienne aisée, Henri-David de Chaillet dispose heureusement d'autres ressources, procurées par son père et sa belle-famille. Depuis son mariage le 8 août 1774 avec Marie-Françoise-Charlotte Rognon, son père lui alloue annuellement



Henri-David de Chaillet: des revenus modestes mais le train d'un petit ménage bourgeois.

200 livres (2000 batz). Placée, la dote de 5000 livres (50 000 batz) tournois de sa femme lui assure un intérêt annuel d'environ 200 livres, soit 2000 batz. En outre, Chaillet a d'autres petits capitaux ainsi que des vignes à Neuchâtel et à Boudry, desquels il retire encore d'appréciables intérêts (une centaine de livres, soit 1000 batz pour les vignes dans les bonnes années). Pour faire vivre sa famille qui ne cesse de s'accroître (elle comprend un enfant en 1775, trois en 1778, cinq en 1782 et six en 1784), Henri-David de Chaillet peut compter sur des revenus oscillant entre 1000 et 1500 livres de Neuchâtel, soit entre 10 000 et 15 000 batz. Or, il a besoin d'environ 1000 livres de Neuchâtel pour ses dépenses de ménage, et la location de son logement lui revient à 100 livres 16 sols. Le ménage Chaillet tourne ainsi difficilement, du moins durant les dix premières années. Henri-David ne cesse de s'en plaindre dans son « Livre de Recette & Dépense » ou dans son « Journal intime ». A la fin de l'année 1781, il note dans le premier, en utilisant selon son habitude une écriture microscopique: « Et nous sommes au bout de presque toutes nos provisions; la liste que je pourrais en faire ici, seroit si courte qu'il ne vaut pas la peine d'en tenir compte [...] que du grain & du vin pour deux mois; des compôtes, du salé, des fèves séchées au four, du fruit verd & sec pour l'hiver; à peine assez de sucre & de café pour l'année. Nous ne sommes plus riches qu'en thé, grâce aux primevères dont je me suis avisé de faire récolte au printemps & que je prens volontiers en guise de thé. Je serais donc bien éloigné d'avoir de quoi entretenir mon ménage avec 50. louis par an [8400 batz] car je ne vois pas que, dans ces six mois, auxquels 30 louis [5040 batz ou 504 livres de Neuchâtel] ont à peine suffi nous aions fait aucune dépense extraordinaire. »⁴

En août 1783, apprenant la mort d'un oncle, Henri-David se confie ainsi à son « Journal intime »: « Que gagnerai-je à la mort de mon oncle? Qu'en hériterai-je? Pas grand'chose apparemment. Mon père, qui se croit généreux, qui a fort au-delà de ce qu'il lui faut,

qui met annuellement de l'argent de côté et qui sait que nous tournons à peine, ne me paraît pas fort disposé à nous laisser parvenir grand'chose. [...] Il s'embarrasse peu que nous soyons obligés à vivre d'économies; qu'il faille que les présents continuels de la maison de Charrière nous mettent en état de nourrir et d'élever nos cinq enfants. Il nous donne environ 250 livres par an, et, sans s'incommoder ni se gêner le moins du monde, sans se rien retrancher, il pourrait nous en donner 500. Il ne le veut pas. Pourquoi? Je n'en sais rien. Chacun l'en blâme et je m'empêche de tout mon pouvoir de l'en blâmer. Mais je tâcherai de m'en souvenir qu'il ne faut pas l'imiter, afin que mes enfants n'aient pas besoin d'efforts pour croire qu'ils n'ont pas à se plaindre de leur père. »⁵

Cette année 1783, Chaillet hérite finalement de son oncle 1010 livres de Neuchâtel. Il peut ainsi s'acquitter de quelques arriérés, placer un peu d'argent et s'offrir quelques livres, mais ses dépenses de ménage restent stables. Elles s'élèvent pour toute l'année à 907 livres 4 sols. En voici le détail:

Pour Entretien de Meubles:	L 59
Pour Habillemens (les trois quarts d'enfans)	109.10
Pour lait (article presque uniquement d'enfans)	36.15
Pour Goutés des enfans, fruit miel, beurre & seré	6.6
Pour Lessives, Blanchissage d'enfans, savons, amidon, etc.	39.6
Pour Jardin, fumier, légumes achetés	29.18
Pour Servante, & vice-servante pendant une maladie de la servante, et pour remèdes dont elle a eû besoin	37
Pour autres Salaires, Nouvel an, Tringelt, etc.	20.5
Pour Lard salé, viande, etc. (il reste à payer un gros compte de boucherie)	22.15

Pour Grain & Grainettes, gruau, riz, orge, griess, etc.	220
Pour Bois, charbon, sciûre, etc.	182.10
Pour Chandelles (& nous sommes au bout)	21.15
Pour Huile de Lampe (voilà L 31 [<i>sic</i>] pour lumière)	9.5
Pour Huile de salade	1.16
Pour œufs	1.1
Pour sel	3.16
Pour beurre	38.12
Pour Sucre (c'est la première fois que nous ayons été obligés d'en acheter, & cet article ne reviendra pas l'année prochaine)	10.2
Pour vin du ménage (on m'en a donné à moi, autant qu'il m'en falloir pour mon propre usage)	22.12
La bourse de ménage a fait un prêt économique de	35
	907.4

« Sur ces dépenses dans le courant de cette année, je ne vois pas trop ce qu'on pourroit espérer de dépenser de moins une autre année. Nous n'avons de provisions à l'avance que 3 sacs de froment, du sucre pour un an, du café pour deux, du bois pour l'année, comme cela doit être, du savon pour quelques lessives, quelques légumes & du fruit sec.

Mais je ne compte pas
pour louage de maison 6 louis
pour louage de jardin 1 louis
pour compte arriéré
de boucherie 4 louis
en tout 11 louis,
dont je suis arriéré. »⁶

Si l'on ajoute les quatre louis – soit 67 livres 4 sols ou 672 batz – de boucherie d'arriérés, les frais de nourriture proprement dit représentent environ

450 livres, soit 4500 batz. Malgré ses doléances, Chaillot ne se prive pourtant pas du nécessaire. Il fait partie d'un monde où le quotidien est confortable. Il est habitué à une cuisine bourgeoise. Sa femme Marie-Françoise-Charlotte cuisine apparemment au beurre. Sa famille ne mange pas que des salaisons mais aussi de la viande fraîche achetée à grands frais chez le boucher. Pour leurs goûters, ses enfants se gavent de beurre, de miel et de fruits.

L'inventaire ci-dessus ne reflète cependant que l'ordinaire de la table du suffragant. Pour l'agrémenter, celui-ci peut compter sur des dons en nature qui lui viennent de toutes parts, du cercle familial, de la paroisse, de la commune de Colombier, de ses catéchumènes ou encore de ses protecteurs et amis. Il est particulièrement comblé de cadeaux par les propriétaires du manoir du Pontet, Isabelle et Emmanuel de Charrière, dont il sera l'un des familiers pendant plusieurs années. Ces présents ne sont pas négligeables. Ils dispensent ainsi le jeune suffragant d'acheter la plupart des produits de luxe et certaines années de tuer et saler un cochon. Habituellement, il reçoit assez de sucre et de café pour sa consommation annuelle, de même que le vin. Emmanuel de Charrière lui offre même parfois le vin d'absinthe qu'il apprécie tant « pour ses goûters ». Les dons ne correspondent pas seulement à de la nourriture. Le ménage Chaillot reçoit aussi du bois pour se chauffer, des habits pour les enfants ou des ustensiles de table et de cuisine.

Les dons

Dans son « Livre de Recette et Depense », Chaillot tient un compte scrupuleux de tous ces présents, notant avec soin leur nature, leur provenance, estimant même leur valeur.

Ouvrons d'abord son livre de comptes à l'année 1780:

On y découvre d'abord les dons de ses catéchumènes d'Auvernier et de Colombier. Les premiers

lui offrent quinze livres de sucre, deux livres de café, une livre de chocolat, une oie et deux langues. Ceux de Colombier se sont « cottisés tous ensemble pour m'acheter une chaudière, qui leur aura coûté plus d'un louis neuf. Ainsi, vu la cherté du café & du sucre cette année les présents des Catéchumènes m'ont valu environ L. 42.

» La Communauté de Colombier, extraordinairement honnête cette année, & voulant contre mon attente, me témoigner dans les circonstances présentes, une satisfaction particulière, m'a donné de plus une bonne toise de bois & un char de branches: valeur L. 8.8.

» J'ai reçu aussi les petits présents annuels d'usage de la part des particuliers. On m'a envoyé des raisins de la Cure, de chez M. de Charrière, de chez M. le Receveur Borel; j'en ai même reçu de Mr Dupâquier-Robert. Je n'ai toujours point tué de cochon; & on m'en a toujours envoyé: j'en ai eu de Bevaix, de M^{lle} Juillard, de Suzon Guinand, du Colonel Sandoz, de la Cure & du Château. J'évalue tous ces petits présents à environ L 8.8.

» Mes de Pentaz ont eu soin de nous selon leur bonne & louable coutume; & outre les petits dons courans j'en ai reçu cette année un char de fagots de saule, 26 bouteilles d'absynthe mousseux; 12 de vin rouge & 1 livre de tabac. Je mets ces divers articles à L 16.16.

» Il a pris fantaisie à ma tante Suson Tribolet de nous donner à l'occasion de la naissance de Sophie 7 livres de sucre, & 8 livres de café; elle m'a donné une paire de bas, & 1/2 livre de chocolat, à mes enfants des biscômes de Nouvel an, à ma femme, des corsets, des bonnets, des gants d'enfants. Je ne compte pour tout cela que L 12.12.

» Le petit Fatton, en cessant de prendre de mes leçons, m'a fait présent d'un gros pain de sucre L 4.4. », etc.

Et Chaillat termine ce minutieux inventaire en relevant: « Cela aide beaucoup dans un petit misérable ménage où tout manque & tout coûte. »⁷



Comme beaucoup de ses confrères, Chaillat compte sur ses ouailles et ses protecteurs pour agrémenter son ordinaire.

Ce type de dons se répète chaque année. Tournons la page pour nous en convaincre. Chaillat d'ailleurs s'en réjouit autant qu'il s'en étonne. Ses notes sont accompagnées parfois de savoureux commentaires qui donnent de précieux détails sur ses habitudes et ses goûts alimentaires.

Voici ce qu'il écrit en mai ou juin 1781 :

« Que de choses on continue à nous donner ! Cela durera-t-il toujours ?

» [...] Mr DeLuze, à l'occasion du mariage de son fils, m'a donné 8 grands mouchoirs de poche... Fort à propos : car je commençois à en manquer, & je n'en avois presque point d'honnêtes.

» J'ai reçu le tribut ordinaire en salé, de M. Breguet & de M^{mes} de Pentaz. Et par quel excellent ?] M^{lle} Esther Chambrier, ma bonne & digne commère, m'a-t-elle aussi amené de Neûchâtel un plein panier de saucisses & de cotelettes ? [...]

» Je n'ai point d'asperges dans mon jardin ; mais on m'en a donné tant qu'a duré la saison ; on n'a pas teint des œufs de Pâques⁸ chez moi pour mes enfans, & on a bien fait : car il leur en est venu de toutes parts ; ils en ont eu de reste, ils ne savoient qu'en faire, ils en ont fait leurs goutés pendant un mois ;

» Sans jamais acheter de poisson, j'en ai souvent mangé. [...]

» N'oublions pas de noter sur la liste de ce qui me vient de la maison de Charrière ; du coton pour 2 paires de bas ; de l'huile de noix ; & surtout 45 bouteilles de vin rouge de 79, assez médiocre, si vous voulez, mais qu'importe ? Il se boira très bien.

» Et par quel renversement de toutes choses Marianne Pétavel, à qui je dois un présent, comme parrain de son fils aîné, vient-elle au contraire m'en faire un, de 6 livres café ? & cela dans le tems que le café est à six piécettes. Il n'y aura donc personne autour de moi, qui ne veuille à toute force me donner ! Soit ! puisqu'il le faut, je m'y résigne : car, sans tout ce casuel, mon pauvre ménage auroit bien de la peine à aller ; ou du moins avec toute mon épargne, tout mon travail, & toutes mes rentes, je ne pourrais faire absolument aucune avance. »⁹

En décembre 1781, Chaillet peut souligner une fois de plus la générosité de ses catéchumènes dont les dons lui permettent sans doute de passer d'opulentes fêtes de Noël :

« Enfin, j'ai eu de mes Catéchumènes environ 2 louis, savoir :

2 oies grasses ; 2 palées ; 6 lottes ;

une langue & un jambon :

le tout environ L. 4.-4

en argent, 3 petits écus, portés ci contre,

p. 10 L. 6.-6

Une poissonnière de cuivre, dont je

n'avois malheureusement que faire .. L. 6.-6

13 livres sucre ; 2 livres caffé & 1 livre

de chocolat : pour le moins L. 16.-16

En tout L. 33.12

» Il résulte de toute cette énumération qu'on m'a donné cette année plus de 6 louis [soit 1008 batz], en sorte que le Journal¹⁰ n'est pas une province qui rapporte à ma couronne plus de revenu que celle des présents annuels. Et, nonobstant tous ces subsides, & autres petites chances inespérées, de L. 27.6 d'argent gagné au jeu, que j'ai fondu, come à l'ordinaire, dans la dépense du ménage, qui ont païé mes ports & mes fantaisies, fourni à mes aumônes & tringelts : nonobstant tout cela, dis-je, je ne vois pas que je sois venu à bout de faire de l'avance cette année. Il est vrai que j'ai tant placé, déplacé, replacé, emprunté, & tourmenté en toutes manières mon argent, que je ne sais plus à quoi j'en suis... »¹¹

Pour varier l'ordinaire, Chaillet procède aussi à des échanges. C'est l'occasion de se débarrasser de produits dont on « n'a que faire » :

« Puis, nous faisons avec Gigaud le Confiseur un petit commerce de présens. Nous lui avons donné un pot de cornichons, dont nous n'avions que faire : il nous a donné un cornet de bonbons & 1 livre de chocolat. »¹²

L'exemple de Chaillet montre l'importance que les dons peuvent revêtir dans l'alimentation d'un ménage. Le suffragant doit à ses donateurs une grande partie du luxe de sa table. Son cas n'est bien sûr pas isolé dans cette société qui pratique encore largement l'échange des biens et la redistribution des

1^{re} Juillet j'ai remplacé 180 louis, soit 2520.
Dépense du ménage en 6 mois 504.
Somme 3024.

En sorte que la Dépense l'em-
porte sur la Recette de
L. 81. 18.

Impression, de L. 27. 6. d'argent gagné au jeu,
que j'ai fondé, ainsi à l'ordinaire, dans la Dépense
du ménage, qui ont pu me servir de mon fantaisie,
faussé à mes amusements de bric-à-brac, et de tout
cela, dis-je, je ne vois pas que je sois venu à bout
de faire de l'argent cette année. Il est vrai que j'ai
tant pluie, déploré, remplacé, emprunté, et baillé, et
tant manié mon argent, que je ne suis plus à
quoi j'en suis, de faire seulement que

Mon frère me doit, à la date du 1^{er} Avril L. 525.

du 1^{er} Juillet 2520.

du 24^{er} Décembre 402. 10.

M. de Charrière, à la date du 1^{er} Janvier 732. 10.

M. de Ragnon, à la date du 8^{er} Juin 210.

Ensemble 4410.

Sur quoi je dois 692.

J'ai donc 3718. 2. net.

Ce qui donne pour toute annuelle tout près

de 9. louis, au lieu de 7. seulement que je
comptais pour l'intérêt de mes papiers
dans le bilan de la page précédente.

b) Cette dépense annuelle est plus considérable
à proportion que les années précédentes. Et
cependant le louage de la maison n'y est point
compris; je la dois encore. Et nous sommes au
bout de presque toutes nos provisions; la liste
que je pourrais en faire ici serait si longue qu'il
ne vaudrait pas la peine d'en tenir compte; que l'est-ce
que du grain de du vin pour deux mois; des
comptoirs, du sel, des fèves sèches au feu, du
fruit vert de ses pour l'hiver; le pain d'été de
saire & de café pour l'année. Mais nous sommes
plus riches qu'en thé, grâce aux provisions,
dont je me suis avisé de faire recette au printemps,
et que je prends volontiers en guise de thé, me
de servir dans bien d'autres d'avoir de quoi
entretenir mon ménage avec 30. louis par
an car je ne vois pas que, dans ces six mois,
auquel 30. louis ont à peine suffi, nous aient
fait aucune dépense extraordinaire, à l'exception
peut-être de quelques petites arrangements,
occasionnés tant par le changement de
maison que par l'accroissement de la famille . . .
Mais voilà le grand point; c'est qu'annuellement
le nombre de mes enfants n'est qu'annuellement
tant grandissant . . . Et mes revenus, tant
fixes que variables, n'augmentent point dans
cette proportion.

Résumé :

à l'addition des

revenus annuels.

du Colonel Lard; un revenu de 5. louis, de vin rouge;

de M. Bonjour; un revenu de 5. louis, de vin blanc;

de M. Bertrand; deux robes d'enfant, et de vin blanc;

de mon père; 13. 13. p. pain de Valenciennes & du grès;

de la bonne tante Susan, à l'occasion des robes de ma femme, un pain de

saire, qui arrive tous les ans, et pour que nous n'ayons pas
besoin d'acheter du pain cette année;

de M. Bragnot; 10. louis, de vin blanc, pour ma femme, et pour la sienne;

de M. Bragnot; 10. louis, de vin blanc, pour ma femme, et pour la sienne;

de M. Bragnot; 10. louis, de vin blanc, pour ma femme, et pour la sienne;

de M. Bragnot; 10. louis, de vin blanc, pour ma femme, et pour la sienne;

Brillant critique littéraire et
sermonnaire écouté, Chaillot est
aussi un petit bourgeois qui
tient les comptes de son ménage
avec un soin maniaque. Ses livres
de recettes et de dépenses en
témoignent.

redevances payées en nature. Les salaires des serviteurs de Dieu comme ceux des fonctionnaires sont payés ainsi encore en grande partie sous forme de grain, de bois ou de vin. Il faut bien sûr tenir compte de ces facteurs pour reconstituer la table des particuliers. Malheureusement, rares sont les livres de compte ou de ménage mentionnant les dons. Chaillet est une exception.

Mobilier et cuisine

Le ménage des Chaillet est très modeste en 1775. Il s'enrichit toutefois rapidement grâce à des dons de la famille mais aussi des catéchumènes. Le mobilier mentionné dans un inventaire daté de 1776 suggère l'intérieur d'un ménage bourgeois déjà assez cossu. Il n'est pas seulement utilitaire. Outre des lits, des tables à manger (trois), des chaises (une vingtaine), un buffet à deux portes et des commodes (deux), il comprend aussi une table « à écriture », une « table de jeu » et surtout deux bibliothèques. Celles-ci sont alors le signe d'un statut social élevé. M^{me} Chaillet dispose d'une table de toilette et d'un petit miroir. D'autres petits objets illustrent le confort bourgeois des Chaillet: une pendule, un thermomètre, des « chauffe-piés », etc.

En 1776, la cuisine comprend déjà la batterie indispensable, mais la vaisselle et les ustensiles de table sont encore peu nombreux et rudimentaires. Au début, les Chaillet mangent dans de la vaisselle d'étain. Les couverts individuels – couteaux, cuillères, fourchettes – sont absents de cet inventaire ainsi que la verrerie. Toutefois, il est fait mention d'une « assiette pour mettre les verres », peut-être un cabaret ou une verrière. S'ils emploient une servante, les Chaillet ne peuvent cependant s'offrir le luxe d'une cuisinière. C'est Marie-Françoise-Charlotte qui est sans doute aux fourneaux.

Inventaire des ustensiles du ménage d'Henri- David de Chaillet, en 1776¹³

Cuisine

Une chaise de bois.
Cinq seilles de bois.
Quatre baignoires.
Deux salières.
Quatre planches carrées à couvrir les seilles, &c.
& une ronde à gâteau.
Deux maies.

Une seille de cuivre avec
un puisoir.
Deux casses de cuivre jaune.
Un teuffelet.
Une cocasse.
Un gril à caffè.
Une chaudière.

Un mortier de métal avec le pàlon.
Un pot de métal.
Trois pots de fer.
Deux teuffelets.
Une cloche.
Un gril.
Une chaufferette.

Vingt-quatre assiettes d'étain.
Six plats.
Un bassin à soupe avec une assiette.
Un passoir.
Une assiette à mettre les verres.
Deux théières.
Une écuelle ronde à soupe.

Trois caffetières de fer blanc.
Deux couvre-plats.
Une feuille de gâteaux.

Un bassin à barbe de terre
Six pots à lait.

Au lecteur

Après Daniel Sandoz, Jean-Jacques Rousseau et Henri-David de Chaillet, notre intention était d'inviter nos lecteurs à la table d'autres particuliers: chez Isabelle de Charrière, au manoir du Pontet, à Colombier, à l'hôtel de Pierre-Alexandre DuPeyrou, à Neuchâtel, où nous aurions fait l'inventaire de ses riches celliers, ou encore chez Théophile Rémy Frêne, le pasteur de Tavannes bien connu, grand amateur de viande. Hélas, le temps et l'énergie nous ont manqué pour terminer cet ultime chapitre qui devait, en guise

de conclusion, apporter un éclairage plus intime sur nos mangeurs. La multiplicité des exemples aurait permis de souligner la diversité des goûts et des comportements au-delà d'une certaine uniformité. Elle aurait aussi confirmé le cosmopolitisme alimentaire des gens aisés.

A suivre dans: *A bouche que veux-tu, menus propos sur la gastronomie française et européenne de l'âge classique à la Belle Epoque*, dans la série « Patrimoine de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel ».

NOTES

1. Fils de pasteur, Henri-David de Chaillet (1751-1823) fait des études de théologie et est consacré en 1772. Il exerce à Bevaix, puis à Colombier, à Auvernier et à Neuchâtel où il devient pasteur en 1789. Dès 1771, il collabore avec Jean-Elie Bertrand à la rédaction du *Journal helvétique* et se fait connaître en tant que critique littéraire. En 1779, il en est le rédacteur principal.
Sur H.-D. de Chaillet, voir: Charly Guyot, *La vie intellectuelle et religieuse en Suisse française à la fin du XVIII^e siècle: Henri-David de Chaillet, 1751-1823*, Boudry, La Baconnière, 1946.
2. Le traitement d'un pasteur neuchâtelois oscille alors entre 600 et 800 livres par an.
3. François de Capitani, *Soupes et citrons*, op. cit., p. 22.
4. « Livre de recette & Dépense depuis mon arrivée en ménage à la prise le 19 août 1775, avec ma femme, mon fils Charle, & une servante, continué à Colombier où nous avons

pris un louage le 20^e décembre 1775...1790 », p. 9 (BPUN, ms 1524/56).

5. Charly Guyot, *La vie intellectuelle*, op. cit., p. 85.
6. « Livre de recette », ms cit., p. 13.
7. *Ibidem*, p. 7.
8. La coutume de teindre des œufs est très ancienne et répandue dans d'autres pays. Dans les pays catholiques, l'œuf est assimilé à l'animal, d'où l'interdiction de le consommer en temps de carême. Cette prohibition explique la surabondance des œufs dans les fermes à l'époque de Pâques et le folklore qui l'entoure destiné à épuiser les surplus.
9. « Livre de recette », p. 8.
10. Pour la rédaction du *Journal helvétique*, Chaillet reçoit environ 6 louis par an.
11. « Livre de recette », ms cit., p. 9.
12. *Ibidem*, p. 8.
13. « Rolle de notre linge », 1776, BPUN, ms 1431.2.



L'utilisation du sucre dans
la fabrication de conserves de fruits vers 1700.

GLOSSAIRE

Abremel ou *abermel*: gruaud d'avoine moulu, farine entière d'avoine.

Absinthe, *extrait d'*: voir pp. 111-114.

Absinthe, *vin d'*: voir pp. 22-23.

Adragante: gomme qui sort des tiges et des rameaux de plusieurs espèces d'astragale et dont on se sert pour la confection de bonbons, de socles de pièces montées, etc.

Ambigu: repas tenant lieu de collation et de souper, habituellement froid, où tous les plats sont servis simultanément.

Bage ou *boige*: sorte de méteil, mélange de céréales, surtout d'orge et d'avoine, ou de vesces et d'avoine.

Ballon ou *ballon à soupe*: souprière.

Batz: voir ci-dessous *Monnaie et taux de change*.

Biscôme: pain d'épices particulier à la Suisse romande, et souvent décoré de l'ours de Berne en sucre.

Biscotin: petit biscuit sec, dur et cassant; voir p. 20.

Braisière: casserole de forme oblongue, ovale ou ronde où les mets peuvent être cuits à la fois par-dessus et par-dessous car le couvercle concave peut contenir des braises.

Brechelle, *brichelle*: brioche, bretzel, pâtisserie ayant généralement la forme d'une double ganse.

Brisselet, *bricelet*: craquelin, gaufrette croustillante plate ou roulée: « Le brisselet est plus épais que l'oublie et plus mince que la gaufre » (A. Godet, *Musée neuchâtelois*, 1887, p. 76).

Buisson: mode de dressage d'un plat qui a la forme d'un tronc de cône à étages. S'applique surtout aux crustacés: buisson de langoustes, d'écrevisses, de homards, etc.

Café: venu de Constantinople, et mis à la mode dans le grand monde sous le règne de Louis XV par l'ambassadeur du Grand Turc Soliman Aga, à Versailles, le café pur est un privilège des classes aisées. Selon Voltaire, le café « doit être noir comme la nuit, chaud comme l'enfer, doux comme l'amour ». Les classes populaires – en Europe –

n'en connaîtront qu'une version dénaturée, allongée de glands, d'orge, de fèves grillées ou de carottes; voir pp. 72-74.

Capillaire, *sirop de*: voir p. 111.

Cardinal, à la: 1. « Accompagné d'une garniture comportant des escalopes de homard et des truffes et/ou nappé d'une sauce blanche additionnée d'un coulis de homard, en parlant surtout de poissons; peut-être par allusion à la couleur rouge que prend le homard après sa cuisson et qui rappelle la robe des cardinaux. » 2. « Nappé d'un coulis de fruits rouges, surtout de framboises et/ou de groseilles en parlant d'entremets glacés ou de desserts aux fruits » (Höfler); voir pp. 40, 49, 104.

Cédrat: fruit du cédratier – grand citronnier – dont l'écorce, très aromatique, est recherchée dans le domaine de la confiserie, de la pâtisserie et des entremets.

Chocolat: introduite en France par les Espagnols, cette boisson aztèque parfumée à l'ambre et à la cannelle est d'abord réservée au sexe féminin; voir pp. 108-110; 114-116.

Conservation: avant l'ingénieuse invention d'Appert, vers 1810, on recourt à des procédés plus ou moins efficaces pour conserver les aliments. Le « Livre de cuisine » de la Bibliothèque de Pury, cité dans cet ouvrage, donne une recette pour la conservation du jardinage: « Dans le mois d'8^{bre} [octobre] on prend des Laitues, des Epinards, des bettes & de l'oseille, on laisse dominer ce qu'on préfère [...] on met le tout sur le feu avec très peu d'eau seulement pour empêcher que les herbes ne se brûlent et parce qu'à mesure qu'elles cuisent elles en rendent beaucoup, alors on se tient auprès de la marmite avec une Ceuille à pôt pour ôter cette eau, & lorsqu'elles n'en donnent plus, on y met du beurre bien frais suivant la quantité d'herbes qu'on a [...] un peu de poivre blanc & de sel, après qu'elles ont mitonné la dedans un moment & qu'elles sont froides on les met dans des Vases de terre vernis en dedans & dehors et on les couvre avec du beurre au bain marie, & lors qu'on veut les manger, il suffit qu'elles soyent 1/4 d'heure sur le



feu, on y ajoute un peu de bouillon ou un peu de crème [...] » « Livre de cuisine », anonyme, vers 1780-1800, provenant de la Bibliothèque de Pury, Hauterive, Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel; p. 182.

Coquemar: grosse bouilloire à bec et à anse.

Crémaillère: tige de fer recourbée où l'on accroche les chaudrons.

Croquant: pâte d'amandes pilées avec des blancs d'œufs, que l'on façonne diversement en petites pièces avant de les rouler dans la cassonade et de les cuire à feu doux.

Déjeuner à la fourchette: voir p. 26.

Déjeuner dînatoire: voir p. 26.

Dormant, voir *Surtout*.

Ecrelet, équerlet: voir *Lékerlet*.

Emine: unité de capacité pour les grains et les matières sèches. Vaut à Neuchâtel 8 pots, soit 15,235 l.

Entremets: plats de légumes ou de douceurs servis entre le rôti et le dessert; voir p. 17.

Française, service à la: voir pp. 12-19.

Fromage de femme: voir p. 70.

Frontignan: vin doux naturel récolté en Languedoc, fait avec du muscat doré. Voltaire en raffolait.

Fruit: à l'origine désigne le dessert.

Fruitier: chef de fabrication de produits laitiers au service d'une société de producteurs de lait.

Fruitière: ferme où l'on fabrique le fromage ou association de producteurs de lait.

Hochepot: sorte de ragoût.

Lékerlet, lécrelet, leckerlis: petit pain d'épices assez dur, brun, avec le dessus glacé, contenant du miel et des amandes. Le plus connu est le leckerli de Bâle.

Livre: voir ci-dessous *Monnaie et taux de change*.

Louis d'or: voir ci-dessous *Monnaie et taux de change*.

Muid: unité de mesure de capacité. Vaut à Neuchâtel 0,365624 l.

Navette: variété de navet à graines oléagineuses.

Office: dans les grandes maisons, pièce séparée, distincte de la cuisine, où des pâtisseries ou d'autres spécialistes préparent les entremets, les desserts, les pâtés, etc. sous la direction d'un officier. Nous n'avons pas retrouvé des demeures neuchâteloises employant à la fois des cuisiniers et des pâtisseries. On sait en revanche que l'hôtel DuPeyrou disposait d'un office qui était peut-être un relais entre la cuisine et la salle à manger. Mais on peut aussi imaginer que cette petite pièce attenante à la salle à manger était le lieu de travail de pâtisseries engagés lors de grandes réceptions.

Once: unité de poids, environ 30 g.

Orgée: mélange d'orge et d'avoine.

Orgeat: voir p. 111.

Pacaret: nom de l'un des vins du cru de Xérès.

Pain à soupe, à potage: voir p. 35.

Pièce montée: voir pp. 52-53.

Pique-nique: à la mode au XVIII^e siècle, les pique-niques sont des repas plus ou moins improvisés dont les frais sont partagés entre les participants qui peuvent y contribuer en apportant des aliments, voire des plats préparés; voir p. 96 ss.

Pochon: 1. Casserole en fer battu, en fer émaillé ou en cuivre, sorte de poêle ou de casserole à trois pieds.

2. Grande poche ou louche de cuivre ou de fer émaillé pour la soupe.

Poêle: voir pp. 69 et 127.

Pomme de terre: venue du Nouveau Monde, la pomme de terre est plantée pour la première fois en Espagne vers 1539, mais elle est considérée, jusqu'au XVIII^e siècle, comme une simple curiosité exotique. Elle doit sa promotion dans l'alimentation générale des Européens à une succession de mauvaises récoltes de blé et aux efforts d'Antoine-Augustin Parmentier.

Pot: unité de mesure de capacité, le double de la bouteille. Le pot neuchâtelois vaut 1,90425 l, le pot de Berne 1,6725 l et le pot vaudois 1,35 l. La contenance d'une bouteille neuchâteloise est d'un demi-pot. Celle des bouteilles françaises oscille, au XVIII^e siècle, entre 0,75 et 0,92 l.

Pousseignon: collation ou léger repas froid pris à la fin de la veillée.

Praline: amande rissolée dans le sucre. Du nom du maréchal du Plessis-Praslin (1598-1675) dont le chef d'office inventa ce bonbon.

Rafraîchissoir: seau de forme cylindrique, en argent, en porcelaine ou en faïence contenant de la glace pilée où on maintient les bouteilles au frais.

Relevé: plat qui prend la suite d'un autre; voir p. 13.

Robe de chambre: « Enrobé d'une préparation spécifique qui le masque au regard dit plus couramment, aujourd'hui, en chemise. Par analogie d'aspect avec une personne en robe de chambre » (Höfler); voir p. 104.

Roquille: unité de mesure de capacité. Vaut à Neuchâtel 1,19 décilitre.

Rôt: voir p. 16.

Rôta: voir p. 76.

Rôtie: voir p. 76.

Russe, service à la: introduit au milieu du XIX^e siècle, ce mode de présentation des plats correspond à notre service moderne. Les plats sont servis successivement et simultanément aux convives, une fois assis.

Sainte-Ménéhould: « Cuit dans un fond aromatisé, pané, grillé et servi avec de la moutarde ou une sauce piquante, en parlant surtout de pieds de porc » (Höfler).

Setier: unité de mesure de capacité. Vaut à Neuchâtel 0,304687 hectolitre.

Servante: petite table disposée près de la grande qu'on utilise, lors des repas, pour déposer des objets et suppléer au service des domestiques.

Sucre: le sucre – de canne – restera une denrée rare et chère tout au long du XVIII^e siècle, malgré la culture intensive de la canne au Nouveau Monde. Il ne se démocratisera qu'au siècle suivant lorsqu'il sera tiré de la betterave. Pour remplacer le sucre, on recourt généralement au miel. Dans la principauté, beaucoup de particuliers élèvent ainsi des abeilles ou mouchettes. Mais le miel est aussi cher. Les plus pauvres utilisent du jus de sureau ou de carotte. En Europe, les Vénitiens sont les premiers raffineurs de sucre. On leur doit l'art de présenter le sucre sous forme de cônes nommés « pains de Venise ». Cette mode perdurera pendant trois siècles. Les pains peuvent atteindre 85 cm de hauteur et 42 cm de diamètre à la base. Ils peuvent peser jusqu'à 15 kilos. Le premier pain de sucre de betterave est produit dans une raffinerie de Passy. Il est présenté à Napoléon I^{er} le 2 janvier 1812. Très durs, les pains se coupent avec des marteaux ou des couperets.



Sultan, à la: préparé avec des pistaches ou du beurre de pistache, par allusion à l'origine orientale du fruit utilisé dans cette préparation.

Surprise, en: les plats en surprise sont déguisés de manière inattendue; voir p. 49.

Surtout: sorte de ragoût: voir p. 41; ornement de table: voir p. 13.

Taillole: p. 24.

Teufflet: poêlon ou petite marmite de terre ou de fonte, à trois pieds.

Thé: voir pp. 108-110.

Tourtière: voir *braisière*.

Tranchoir: à l'origine tranche de pain rectangulaire – on dit aussi pain-tranchoir – qui tient lieu d'assiette sur la table médiévale pour les mets solides; désigne aussi la planchette de bois utilisée comme assiette.

Turban: voir p. 52.

Vec, vêque, week: brioche, petit pain mollet fait de fleur de farine, pétri avec du lait et du beurre, rond ou allongé, et ordinairement sucré.

Verrière: seau en argent ou en porcelaine de forme ovale dont les bords échancrés permettent de disposer des verres dans la glace.

Monnaie et taux de change

Du XV^e au XVIII^e siècle, on se sert à Neuchâtel comme monnaie de compte de la livre qui vaut 4 batz (16 kreutzers) et se divise en 20 sols (livre lausannoise) ou en 12 gros (livre faible). Le sol ou le gros se divise en 12 deniers. A la fin du XVIII^e siècle, la livre faible est peu à peu supplantée par la livre tournois ou franc de Neuchâtel. Celle-ci se subdivise en 20 sols de 12 deniers chaque ou en 10 batz de 4 kreutzers chaque. Le louis neuf (pièce française en or)

est alors taxé à 168 batz de Neuchâtel ou à 160 batz de Berne, ce qui donne au billon de Neuchâtel un cours de 10,5 pour 10 sur celui de Berne.

Principales références

Dictionnaire de l'Académie des gastronomes, Paris, 1962.
Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français, étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, 1996.
William Pierrehumbert, *Dictionnaire historique du parler neuchâtelois et suisse romand*, Neuchâtel, Victor Attinger, 1926.



Monnaie de la principauté
au XVIII^e siècle: batz et kreutzers.

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

Sources manuscrites

Archives de l'Etat de Neuchâtel

Inventaire de la succession DuPeyrou dans les Plumitifs de justice de Neuchâtel, 1792-1798, cahier 58, pp. 75-166, 10 décembre 1794 au 9 janvier 1795.

Archives de la Ville de La Neuveville

Documents relatifs à la réception de l'évêque de Bâle à La Neuveville, le 26 septembre 1776: « Convention & accord fait le 1. Juillet 76 avec le S^r. Affolter, Traiteur & Aubergiste à la Tour rouge, à Soleure »; « Détail d'une table de 65 à 77 Couverts en quatre Services compris les relevés des potages qui sont composés de 10 grosses pièces pour un service »; « Extraits de procès-verbaux du Conseil de la Neuveville relatifs à la "Réception de l'évêque de Bâle" »; « Instructions pour Mr. Le procureur Imer en tant que chargé de faire & de distribuer le pain & le Vin sur le 25.7^{bre} 1776 ».

Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel

« Compte de la dépense faite au sujet du serment prêté par Monseigneur de Béville nôtre Gouverneur a St. Blaise, le 11 novembre 1786. » Ms 1903/4.

« Premier partage de la succession de feu Mons^r Pierre Abram Borrel, receveur de Colombier, du 6 février 1804. » Ms 1493.

Archives de la Société de la salle des concerts, en particulier le dossier des factures et devis des années 1775-1796. Ms 2115, 6 I-III.

« Livre de cuisine », recueil de recettes manuscrit provenant de la Bibliothèque de Pury, à Hauterive, vers 1780-1800. Ms A 220.

Archives de la famille Chaillet, en particulier les papiers personnels d'Henri-David de Chaillet, « Livre de recette & Dépense depuis mon arrivée en ménage à la Prise le 19 août 1775, avec ma femme, mon fils Charle, & une servante,

continué à Colombier où nous avons pris un louage le 20^e décembre 1775 ...1790. » Ms 1524/56; « Rolle de notre linge, 1776. » Ms 1431/2.

Divers « Livres de dépenses et de ménage » ainsi que des « Livres de raison » du XVIII^e siècle.

Collection privée

« Recueil de toutes sortes de receptes & compositions de ma fasson », recueil de recettes manuscrit de la famille de Pierre (XVIII^e-XIX^e siècles).

Sources imprimées

François-Alexandre Aubert de La Chesnaye Des Bois, *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation, contenant la manière de préparer toutes sortes de viandes [...] ouvrage également utile aux Chefs d'Office & de Cuisine les plus habiles, & aux Cuisiniers qui ne sont employés que pour des Tables bourgeoises*, A Paris, Chez Vincent, 1767.

Louis-Eustache Audot, *La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisinière économique*, Paris, Audot, 1835.

Lucie Bolens, *Elixirs et merveilles, un manuscrit inédit sur la cuisine bourgeoise en Suisse romande à la fin du XVIII^e siècle*, Genève, 1984.

Nicolas de Bonnefons, *Le jardinier françois qui enseigne à cultiver les arbres, & plantes potagères*, Lyon, Antoine Molin, 1677.

Briand, *Dictionnaire des alimens, vins et liqueurs [...] Avec la manière de les apprêter, ancienne et moderne, suivant la méthode des plus habiles chefs d'office & chefs de cuisine, de la Cour et de la ville, ouvrage très utile dans toutes les familles*, par M.C.D., chef de cuisine de M. le prince de ***, A Paris, Gissey, Bordelet, 1750.

Comus, *Les dons de Comus ou les delices de la table*, Paris, Prault, 1739.

Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Manuel des amphitryons*, Paris, Capelle et Renand, 1808.

Alexandre-Balthazar-Laurent Grimod de La Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, 1803-1812.

François Pierre de La Varenne, *Le vray cuisinier françois: enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes & pâtisseries en perfection, etc., augmenté d'un nouveau confiturier [...]* du maistre d'hostel et du grand écuyer-tranchant, par le sieur de La Varenne, écuyer de cuisine de Monsieur le marquis d'Uxelles, nouvelle édition, Amsterdam, Pierre Mortier, vers 1700.

Louis Liger, *Ménage des champs et de la ville ou Nouveau cuisinier françois accommodé au goust du Tems*, Paris, Au Palais, Chez Paulus-du-Mesnil, 1729.

François Massialot, *Le Cuisinier royal et bourgeois*, Paris, De Serisy, 1691.

[Menon], *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office*, Neuchâtel, Samuel Fauche, 1779.

[Menon], *La cuisinière bourgeoise suivie de l'office*, Neuchâtel, Fauche-Borel, 1796.

[Menon], *La Science du maître d'hôtel cuisinier*, Paris, Libraires associés, 1789.

Orientation bibliographique

Généralités sur la cuisine française et européenne

« Aliments et cuisine », numéro spécial de *Dix-huitième siècle*, sous la dir. de Jean-Claude Bonnet et Béatrice Fink, n° 15, 1983.

Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, 1976.
Dictionnaire de l'Académie des gastronomes, Paris, 1962.

Béatrice Fink, *Les Liaisons savoureuses, réflexions et pratiques culinaires au XVIII^e siècle*, Société française d'étude du XVIII^e siècle, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 1995.

Jean-Louis Flandrin et Jane Cobbi, *Tables d'hier, tables d'ailleurs*, histoire et ethnologie du repas, Paris, 1999.

Jean-Louis Flandrin et Massimo Montanari, *Histoire de l'alimentation*, Paris, 1996.

Jean-Louis Flandrin, *L'ordre des mets*, Paris, 2002.

Histoire et identités alimentaires en Europe, sous la direction de Martin Bruegel et Bruno Laurioux, Paris, 2002.

Manfred Höfler, *Dictionnaire de l'art culinaire français, étymologie et histoire*, Aix-en-Provence, 1996.

Les Français et la table, Paris, Musée national des arts et traditions populaires, Editions de la Réunion des Musées nationaux, 1985.

Livres en bouche, cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle, Paris, 2001.

Gérard Mabilie, « Le service de la boisson à table », *Dix-huitième siècle*, n° 29, 1997, pp. 147-154.

Claudine Marengo, *Manières de table, modèles de mœurs XVII^e-XX^e siècles*, Paris, 1992.

Alice Peeters, « Postface » à *La Cuisinière bourgeoise*, reproduction de l'édition de 1774, Poitiers, 1981.

Maguelonne Toussaint-Samat, *Histoire de la cuisine bourgeoise du Moyen Age à nos jours*, Paris, 2001.

Barbara K. Wheaton, *L'office et la bouche, histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, 1984.

La cuisine en Suisse sous l'Ancien Régime

François de Capitani, *Festliches Essen und Trinken im alten Bern, Menüs und Rezepte vergangener Jahrhunderte*, Berne, 1982.

François de Capitani, *Soupes et citrons, la cuisine vaudoise sous l'Ancien Régime*, Lausanne, 2002.

Albert Hauser, *Vom Essen und trinken im alten Zürich*, Zürich, 1962.

Michel Schlup, *Scènes gourmandes et croquis culinaires d'autrefois*, Neuchâtel, 1984.

Les ouvrages neuchâtelois consultés sont signalés dans les notes.

TABLE DES ILLUSTRATIONS

Page 2

[Costume de] « Neuchâtel », par F. W. Moritz, aquatinte coloriée, 12×9 cm, tiré de *Costumes suisses* dédiés à son Altesse royale le prince royal de Prusse, dessinés d'après nature et publiés par G. Lory fils et F. W. Moritz, avec un texte explicatif, Neuchâtel, de l'imprimerie de C. H. Wolf-rath, 1824 (Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel, ci-après BPUN).

Page 8

Cuisine du Château de Valengin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 10

« Les trois Bacchus ou Costume des paysans du territoire de Morat en Suisse », par Gottfried Locher, vers 1780, taille-douce, 24,2×16,5 cm, Bâle, Christian de Mehel (BPUN).

« Der Pasteten-Becker », [fabrication des pâtés en croûte], taille-douce, 8,5×7,7 cm, tiré de *Abbildung der gemeinnützlichen Haupt-Stände* [...], gelegt von Christoff Weigel, Regensburg, 1698 (BPUN).

Page 11

« Der Wirth », [le cabaretier], taille-douce, 8,3×7,5 cm, tiré de *Etwas für alle: das ist: eine kurtze Beschreibung allerley Stands-, Ambts- und Gewerbs-Persohnen* [...], verfertigt durch Abraham a Sancta Clara, Nürnberg, Christoph Weigel, 1699 (BPUN).

Page 12

« Délibérations et Plus de la Communauté des Chaux des Tallières, 1728-1747 », N° 2. Procès-verbal des délibérations de la Générale communauté du 24 juillet 1738 (Archives de la Commune de La Brévine).

Pages 14-15

« Vedute della gran mensa », dessin de Giovanni Battista Lenardi, gravé à l'eau-forte par Arnolfo van Westerhout,

25×113 cm, tiré de *Ragguaglio della solenne comparsa fatta in Roma gli otto di gennajo MDCLXXXVII*. Dall'illustrissimo [...] conte di Castelmagne ambasciadore straordinario della sagra real maestà di Giacomo Secondo Rè d'Inghilterra [...] alla Santa Sede apostolica in andare pubblicamente all' udiienza della Santità di nostro signore Papa Innocenzo Undecimo [...] da Giovanni Michele Writ maggiordomo del medesimo signor ambasciadore, Roma, Domenico Antonio Ercole, [1687], in-folio (BPUN).

Page 17

Figures sur bois, tiré de L.-E. Audot, *La cuisinière de la campagne et de la ville ou nouvelle cuisinière économique* [...], Paris, Audot, 1835, pp. 44, 47, 49 (collection particulière).

Page 18

« Modele pour une Table de vingt-cinq Couverts, servie à cinq grands Plats, dix moïens & quatre petits », figure gravée sur bois signée PLS, 11×14 cm, tiré de François Massialot, *Le cuisinier roial et bourgeois* [...], ouvrage très utile dans les familles, Paris, C. Prudhomme, 1705, 12° (BPUN).

Page 19

[Cuisine], par Gustav Georg Endner, 1804, taille-douce, [retirage], 8×10,3 cm, tiré de Johann-Bernhard Basedow, *Manuel élémentaire d'éducation*, Berlin, S. L. Crusius, 1774 (BPUN).

Page 21

« A French cook making a fricassee », par William Darling, vers 1771-1790, taille-douce aquarellée, 14,9×9,8 cm (BPUN).

Page 24

Louis-Théophile de Béville (1734-1816), gouverneur de Neuchâtel de 1779 à 1806, gravé en taille-douce par Abram-Louis Girardet, 15×15 cm (BPUN).

Page 25

Détails de la « Fête militaire des trois compagnies de la Ville de Neuchâtel, au Mail, le 28 juin 1796 », par Alexandre Girardet, aquarelle (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Page 27

« Friderich Ludwig Franz Bischoff zu Basel des Heil. Römisch. Reichs Fürst aus dem Uralt Reichs Hoch Freyherrlich Geschlecht von Wangen zu Gerolsegg [...] », nach dem Leben gezeichnet und gestochen [...] von [...] Ersnt von Mannheim, 1780 (Musée de Porrentruy).

Page 28

« Vue de la Ville et du Château de Porrentru, Résidence du prince Evêque de Bâle », par Perignon, Ptre du Roi, gravé en taille-douce par Née, 15×22,5 cm, tiré de *Tableaux de la Suisse, ou voyage pittoresque fait dans les treize cantons* [...], [par M. le Baron de Zurlauben], [éd. par] Laborde, Paris, Lamy, 1784, in-plano (BPUN).

Page 29

« Vue de la Neuveville sur le lac de Bienne où l'on voit sur la gauche, l'Isle de St Pierre, qui fut autrefois habitée par Jean Jacques Rousseau, sur la droite, le Château de Cerlier ou en allemand Erlach, au canton de Berne, et dans le fond, une chaîne des Alpes de la Suisse », anonyme, vers 1780, eau-forte colorée, Bâle, Chrétien de Mechel (Archives de La Neuveville).

Pages 29-30

Détails de « La Ville de Zurich en profil », anonyme, taille-douce, 20×36 cm, tiré de Johann Jacob Scheuchzer, *Itinera per Helvetiae alpinas regiones facta* [...], Lugduni Batavorum [Leyde], Petrus Vander Aa, 1723, 4° (BPUN).

Page 31

« Portrait de M. Sulzener, tenancier de l'Hôtel du Faucon à Neuchâtel, et de sa femme », par Joseph Reinhart (1749-1824), sans date, huile sur toile, 69×48,5 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Page 35

« Boulanger », taille-douce, gravé sous la dir. de Chrétien de Mechel, à Bâle, en 1771, tiré de *Descriptions des arts*

et métiers, Neuchâtel, Imprimerie de la Société typographique, 1771, 4°, t. 1 (BPUN).

Page 37

« Festin donné à l'ambassade d'Espagne, à Paris, d'après Scotin, 1707 », gravure sur bois, tiré de Paul Lacroix, *XVIII^e siècle, institutions, usages et costumes France, 1700-1789*, Paris, Firmin-Didot, 1875, entre pp. 384 et 385 (collection particulière).

Page 39

Une page du menu composé par Affolter pour la réception du prince-évêque de Bâle, du 25 septembre 1776 (Archives de La Neuveville).

Pages 42-43

Détails de « Le festin royal », par d'Ulin et Perrot, gravé en taille-douce par Dupuis et Simonneau, lettre gravée par de Berey, 55×77 cm, tiré de *Le sacre de Louis XV, Roy de France et de Navarre, dans l'église de Reims*, [Paris], 1723, grand in-folio (BPUN).

Pages 44-45

Figures gravées sur bois, tiré de François Pierre de La Varenne, *Le vray cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes* [...], nouvelle édition, Amsterdam, Pierre Mortier, vers 1696, pp. 333 et entre 364 et 365, 12° (BPUN).

Page 46

Planche gravée en taille-douce, tiré de Emy, *L'art de bien faire les glaces d'office, ou les vrais principes pour congeler tous les rafraichissemens* [...], Paris, Le Clerc, 1768, 12° (BPUN).

Page 47

Page de titre de l'ouvrage cité ci-dessus (BPUN).

Page 48

Frontispice gravé en taille-douce et page de titre de François Pierre de La Varenne, *Le vray cuisinier françois, enseignant la manière de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes, grasses & maigres, légumes* [...], nouvelle édition, Amsterdam, Pierre Mortier, vers 1696, 12° (BPUN).

Page 49

Page de titre de Menon, *La cuisinière bourgeoise*, Neuchâtel, Samuel Fauche, 1785, 12° (BPUN).

Page 51

«Portrait de M. Le justicier Prince, de Saint-Blaise, et de sa femme», par Joseph Reinhart, sans date, huile sur bois, 60×43 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Pages 52-53

«Une bergère en deuil présente le mausolée du feu roi et le couronnement du nouveau à son Excellence de Béville notre seigneur gouverneur. A La Chaux-de-Fonds le 26^e 7^{bre} 1786», par Jacques Lacroix, gravé en taille-douce par Alexandre Girardet, 21×32 cm (Musée d'histoire du Locle).

Page 56

Cuisine du Château de Valangin. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 58

Page de titre de Samuel de Chambrier, *Description topographique de la Mairie de Valangin*, Neuchâtel, Louis Fauche-Borel, 1795, 8° (BPUN).

Pages 58-59

Carte de la Souveraineté de Neufchatel et Valangin, dressée par les Srs de Merveilleux & de l'Isle, augmentée de nouveau & publiée plus correctement par les Heretieres de Homann, l'an MDCCLXXVIII. Avec Privilege Imperiale [ca 1:92.000], taille-douce aquarellée, 40×56 cm [Nuremberg], 1778 (BPUN).

Page 63

«La prière du repas», par Ludwig Vogel, d'après un croquis de M. Föhn, lithographie aquarellée, 15,9×19,5 cm, tiré de Jean Baptiste Ignace Zwinger, *Suisse, jeux et usages*, [Paris?], Lith. de Engelmann, vers 1830 (BPUN).

Page 64

«Allium cepa», oignon ordinaire, dessin aquarellé par Louis Benoît fils, 35×15 cm, tiré de *Flore neuchâteloise*

d'après nature, Aux Ponts-de-Martel, 1794-1795, t. 4, fol. 170 (BPUN, ms 1533).

Page 66

[La plupart des diverses sortes d'aliments], par Daniel Nikolaj Chodowiecki, taille-douce, 14,8×20,5 cm, tiré de Johann-Bernhard Basedow, *Manuel élémentaire d'éducation*, op. cit. (BPUN).

Page 69

La belle chambre ou la chambre de ménage. Ferme du Musée paysan de La Chaux-de-Fonds. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 70

«Grive du Gui», par Louis Benoît père [?], dessin aquarellé et gouaché, 18×16,5 cm, tiré de *Dessins de plantes*, 1819, t. 18, fol. 38 (BPUN, ms 1551).

Page 71

«Rave aplatie; navet d'Allemagne», dessin aquarellé par Louis Benoît fils, 22×14 cm, tiré de *Dessins de plantes*, 1828, t. 6, fol. 46 (BPUN, ms 1535).

Page 73

Cafetière en métal, tasses et pot à lait. Musée du Château de Valangin. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 74

Moulin à café et deux appareils pour torréfier le café, dont un à alcool. Musée du Château de Valangin. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 75

«Daucus carota sativa, carotte jaune, carota radice alba, Daucus sativus radice», par Louis Benoît fils, dessin aquarellé, 35×19 cm, tiré de *Flore neuchâteloise d'après nature*, Aux Ponts-de-Martel, 1794-1795, t. 4, fol. 168 (BPUN, ms 1533).

Page 76

Cafetière, par Lucotte, gravé en taille-douce par Benard, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts mécaniques*, [Grande Encyclopédie]

avec leur explication, septième livraison, ou huitième volume, Paris, Briasson, 1771, « Orfèvre grossier », pl. VII (BPUN).

Page 77

Cuisine. Ferme du Musée paysan, La Chaux-de-Fonds. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 79

« Un intérieur de cuisine », par Henri Berthoud (1790/95-1864), 1857, huile sur bois, 24,5×30,5 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Page 80

Gravure en taille-douce, par Conrad Meyer, tiré de *Neujahrsblatt der Bürgerbibliothek Zürich*, Zürich, 1649, détail (BPUN).

Pages 82-83

Gravure en taille-douce, par Conrad Meyer?, tiré de *Neujahrsblatt der Bürgerbibliothek Zürich*, Zürich, 1648, détails (BPUN).

Page 84

« Chou frange, chou vert frisé, chou frisé, chou frangé du Nord, chou frisé non pommé », par Louis Benoît, dessin aquarellé, 28×13 cm, tiré de *Allium et divers*, fig. 37 (BPUN, ms 1554).

Page 87

Page de titre de Daniel Meuron, *Mémoire sur l'importance de la culture des pommes de terre dans la principauté de Neuchâtel & Valengin*, s.l.n.d., 8° (BPUN).

Homme découpant un jambon. Dessin de César-Henri Monvert, vers 1830, crayon et plume, 8×7 cm, « Carnet de dessins » (BPUN, fonds Charles Monvert).

Page 88

« Le rat de ville et le rat des champs. Fable IX », par Jean-Baptiste Oudry, gravé en taille-douce par J. Ouvrier, 28,5×20,5 cm, tiré de *Fables choisies mises en vers par J. de la Fontaine*, Paris, Desaint & Saillant, Durand, 1755, in-folio, t. 1, entre pages 18 et 19 (BPUN).

Pages 90-91

Neuchâtel vue du Crêt, par Henri Courvoisier-Voisin, vers 1790, gouache, 29,5×53 cm (collection particulière).

Page 92

« Sophie remettez vous », par J. M. Moreau le jeune, gravé en taille-douce par De Launay le jeune, 18×13 cm, tiré de Jean-Jacques Rousseau, *Emile ou de l'éducation*, Genève, 1780, 4°, t. 2, entre pages 272 et 273 (BPUN).

Page 94

« Les folâtres jeux font les premiers cuisiniers du monde », par J. M. Moreau le jeune, gravé en taille-douce par De Launay le jeune, 1778, 18×13 cm, tiré de Jean-Jacques Rousseau, *Emile ou de l'éducation*, Genève, 1780, 4°, t. 2., entre pages 176 et 177 (BPUN).

page 95

Gravure en taille-douce sans doute d'après Binet, par E. Giraud, 13×8 cm, tiré de Nicolas-Edme Rétif de La Bretonne, *Les Françaises ou XXXIV exemples choisis dans les mœurs actuelles, propres à diriger les filles, les femmes, les épouses & les mères*, Neuchâtel, Paris, Guillot, 1786, 12°, t. 3, entre pages 84 et 85 (BPUN).

Page 97

Liste des participants à un pique-nique organisé par la Société de la Salle des Concerts, détail (BPUN, ms 2115, 6 II, pièce 51).

Page 99

Page de titre de François Pierre de La Varenne, *Traité de confiture ou le Nouveau & parfait confiturier [...]*, Amsterdam, Pierre Mortier, [ca 1696], 12° (BPUN).

Pages 102-103

« Recueil de toutes sortes de recettes & compositions de ma fasson », manuscrit de la famille de Pierre (XVIII^e-XIX^e siècles), pp. 51-52 (collection particulière).

Page 106

« Vue de Montmirail et de ses environs: pension de jeunes demoiselles près de Neuchâtel », par Gabriel Lory fils, vers 1832, gravé à l'aquatinte par Johann Hürlimann, planche aquarellée, 19×28,2 cm (BPUN).

Page 107

« Intérieur de l'établissement de Montmirail à l'heure de la récréation des pensionnaires », par Gabriel Lory fils, vers 1832, gravé à l'aquatinte par Johann Hürlimann, 19,6×28,3 cm (BPUN).

Page 109

« La confiserie Suchard à Berne », de gauche à droite, Frédéric, Philippe et Rosalie Suchard, anonyme, environ 1822, huile sur toile, 72×90,5 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Pages 112-113

« Monsieur Durand [commissionnaire] de la Société Typographique doit à Renaud au Faucon », note d'auberge manuscrite (BPUN, ms STN 1145).

Page 115

Goûter d'une famille patricienne neuchâteloise, XVIII^e siècle, anonyme, huile.

Page 118

« Première vue de La Chaux de Fond », par Henri Courvoisier-Voisin, 1787, aquarelle, 29×42 cm (collection particulière).

Page 120

Jean-Jacques Rousseau, par Maurice Quentin de La Tour, 1752, pastel, 45×36 cm (Musée Jean-Jacques Rousseau, Môtiers). Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 121

« Vue de Couvet dans le Comté de Neuchâtel », par Barbier l'aîné, gravé en taille-douce sous la dir. de Née, tiré de *Tableaux de la Suisse, ou voyage pittoresque fait dans les treize cantons* [...], [par M. le Baron de Zurlauben], *op.cit.*, n° 263 (BPUN).

Page 123

Photographie de Jean-Jacques Luder, tiré de *Trésors de nos musées: la vie quotidienne neuchâteloise*, publié sous la direction de Jean-Pierre Jelmini, Neuchâtel, 1977.

Page 124

Intérieur d'un chalet des Hautes-Alpes, vers 1820, aquatinte, 9,6×14,9 cm (BPUN).

Page 125

Enseigne de l'Hôtel des Six-Communes à Môtiers. Photo Eric Dubois.

Page 126

« Tischzucht », par Conrad Meyer, 1645, taille-douce, 14,2×23,9 cm, tiré de *Neujahrskupfer der Bürgerbibliothek Zürich* (BPUN).

Page 128

« Le souper fin », 1783, par Moreau le jeune, gravé en taille-douce par Helman, 27×21,9 cm, tiré de *Suite d'estampes pour servir à l'histoire des mœurs et du costume des Français dans le dix-huitième siècle*, Paris, 1774-1783, gravure n° 35 dans la troisième suite de 1783.

Page 129

Pierre-Alexandre DuPeyrou, peintre anonyme, huile, 76,8×60 cm (BPUN). Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 130

« Plan général de la maison Pourtalès, autrefois DuPeyrou, par Louis Stürler, architecte (1806) », agrandissement au double (Archives de l'Etat, Fonds Berthier), tiré de *Musée neuchâtelois*, 1952, p. 39.

Page 131

L'hôtel DuPeyrou, photographie d'Ernest Schneider, tiré de Jean-Pierre Jelmini, *Neuchâtel, l'esprit, la pierre, l'histoire*, Hauterive, Gilles Attinger, 1986, p. 109.

Page 132

Soupière, par Lucotte, gravé en taille-douce par Benard, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts mécaniques*, [Grande Encyclopédie] avec leur explication, septième livraison, ou huitième volume, Paris, Briasson, 1771, « Orfèvre grossier », pl. V (BPUN).

Page 133

Photographie de Jean-Jacques Luder, tiré de *Trésors de nos musées: la vie quotidienne neuchâteloise*, publié sous la direction de Jean-Pierre Jelmini, Neuchâtel, 1977.

Page 134

Colonne de gauche, saucière; colonne de droite, seau à rafraîchir, par Lucotte, gravé en taille-douce par Benard, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts mécaniques, op. cit.*, septième livraison, ou huitième volume, Paris, Briasson, 1771, « Orfèvre grossier », pl. VI (BPUN).

Page 135

Photographie de Jean-Jacques Luder, tiré de *Trésors de nos musées: la vie quotidienne neuchâteloise*, publié sous la direction de Jean-Pierre Jelmini, Neuchâtel, 1977.

Page 137

Argenterie Pierre-Abram Borrel, reproduite dans le *Livre de raison & Chronique de famille, Quartiers Borel*, établis par Pierre Arnold Borel, premier cahier, fascicule A, La Chaux-de-Fonds, 1976 (BPUN).

Page 139

Bouteilles et verres en étain, XVIII^e-XIX^e siècles. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 140

Potager, XIX^e siècle. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 141

Fers à bricelets, XVIII^e siècle. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 142

Réchaud à esprit-de-vin, par Lucotte, gravé en taille-douce par Benard, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts mécaniques, op. cit.*, septième livraison, ou huitième volume, Paris, Briasson, 1771, « Orfèvre grossier », pl. VII (BPUN).

En bas: Teufflets, XVIII^e-XIX^e siècles. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 143

Mortiers. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 144

Braisière ou tourtière. Musée du Château de Valangin. Photographie Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 145

Plat ovale contourné, par Lucotte, gravé en taille-douce par Benard, tiré de *Recueil de planches, sur les sciences, les arts libéraux, et les arts mécaniques, op. cit.*, septième livraison, ou huitième volume, Paris, Briasson, 1771, « Orfèvre grossier », pl. VII (BPUN).

Page 146

« Le père Denis », par Léon Delachaux (1850-1919), sans date, huile sur bois, 46×55 cm (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

Page 149

« J.J. Rousseau à Ermenonville », gravure aquarellée d'après Mayer, signée « W », 13,7×9,3 cm (BPUN, collection Perrier).

Page 151

« Maison de J.J. Rousseau à Moutiers-Travers. Le Philosophe est sur un banc, proposant des Gateaux à des Enfants pour prix de la Course », par Le Barbier, gravé en taille-douce par Fessard, 15,1×22,5 cm, tiré de *Tableaux de la Suisse, op. cit.* (BPUN).

Page 152

« James Boswell, from an original sketch by Georges Langton », gravure sur bois de W. T. Green, 12×6 cm, dans *Boswell's life of Johnson [...]*, London, John Murray, 1866, p. XIX.

Page 154

« Weiningen, Schloss im Zürich Gebiet, Château dans le Canton de Zurich », par David Herrliberger, taille-douce, 16,7×28 cm, tiré de *Neue und vollstaendige Topographie der Eydgnoschaft [...]*, von David Herrliberger, Zürich, Johann Kaspar Ziegler, 1754, 4^e, détail (BPUN).

Page 156

Henri-David de Chaillet, peintre anonyme, huile, 64×47 cm (BPUN). Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 159

Henri-David de Chaillet, par Louis de Meuron (1780-1847), septembre 1810, dessin aquarellé, tiré de « Recueil de dessins et de portraits, en majorité neuchâtelois, 1804-1847 » (BPUN, MsA 336).

Page 161

« Livre de recettes & Dépense depuis mon arrivée en ménage à la prise le 19 août 1775, avec ma femme, mon fils Charle, & une servante, continué à Colombier où nous avons pris un louage le 20^e décembre 1775 ... 1790 », p. 9 (BPUN, ms 1524/56).

Page 164

« Zuckerverarbeitung », anonyme, taille-douce, 10,5×14,5 cm, tiré de Wolf Helmhardt von Hohberg, *Georgica curiosa aucta : das ist, Umständlicher Bericht und klarer*

Unterricht von dem adelichen Land- und Feld-Leben, Nürnberg, Martin Endter, 1701, in-folio (BPUN).

Page 166

Vases en terre pour la conservation des aliments. Musée paysan, La Chaux-de-Fonds. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 167

Pain de sucre et couperet. Musée du Château de Valangin. Photo Jean-Marc Breguet, Neuchâtel.

Page 168

Monnaie de la principauté au XVIII^e siècle : batz et kreutzers (Musée d'art et d'histoire, Neuchâtel, Suisse). Photo Anne de Tribolet.

REMERCIEMENTS

L'élaboration de cet ouvrage a été facilitée par la bienveillance de nombreux archivistes, conservateurs et gardiens de musée qui m'ont ouvert les portes de leurs institutions, prêté des documents ou autorisé leur reproduction. Je remercie tout particulièrement: M^{me} Françoise Bonnet-Borel, conservatrice du Château de Valangin; M^{me} Caroline Calame, conservatrice des Moulins souterrains, au Locle; M^{me} Nicole Quellet, assistante au Département des arts et des arts plastiques du Musée des beaux-arts de Neuchâtel; M. et M^{me} Michel Sandoz, gardiens du Musée de Valangin; M^{me} Diane Skartsounis, conservatrice du Musée paysan, à La Chaux-de-Fonds; M^{me} Laurence Vaucher, conservatrice du Musée régional d'histoire et d'artisanat du Val-de-Travers, à Môtiers; M. Maurice Evard, archiviste de La Neuveville; M. Olivier Girardbille, archiviste de la Ville de Neuchâtel; M. André Luthi, responsable des archives de la Commune de La Brévine; M. Gilles Perret, conservateur du Cabinet de numismatique du Musée d'art et d'histoire; M. Maurice de Tribolet, archiviste de l'Etat; M. Walter Tschopp, conservateur du Musée des beaux-arts de Neuchâtel.

Ma reconnaissance va aussi aux personnes suivantes qui m'ont aidé dans mes recherches: M^{me} Maryse Schmidt-Surdez, conservatrice du Département des manuscrits de la Bibliothèque publique et universitaire de Neuchâtel; M. Pierre-Arnold Borel, généalogiste; M. François de Capitani, conservateur au Musée national suisse; M. Philippe Etienne; M. Maurice Evard, historien; M. Benoît Girard, directeur de la Bibliothèque cantonale jurassienne, M. Jean-Charles Giroud, directeur adjoint de la Bibliothèque publique et universitaire de Genève; M. Jean-Pierre Jelmini, historien; M. Dominique de Montmollin; M. Hughes Richard, poète et libraire en chambre; M^{me} Montserrat Serentill; M. Philippe Terrier, doyen de la Faculté des lettres de l'Université de Neuchâtel.

Le travail ingrat de relecture a été effectué par M^{me} Marie-Claire Attinger, M^{me} Liliane Schweizer, secrétaire, et M. Michael Schmidt, bibliothécaire principal à la Bibliothèque publique et universitaire. Ces trois personnes m'ont fait de nombreuses et utiles suggestions. Qu'elles veuillent bien accepter ici l'expression de ma profonde gratitude.

Enfin un merci tout spécial à M. Gilles Attinger, qui nous a fait cadeau de la conception graphique de l'ouvrage dont il est le réalisateur.

L'iconographie de cet ouvrage doit beaucoup au talent de deux photographes, M^{me} Anne de Tribolet, collaboratrice au Musée d'art et d'histoire, et M. Jean-Marc Breguet.

La table des illustrations a été établie avec la collaboration de M. Thierry Dubois-Cosandier, bibliothécaire à la Bibliothèque publique et universitaire.

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	5
Les banquets du pouvoir	9
La table du plus grand nombre	57
La table des grandes maisons	89
La table neuchâteloise sous le regard des étrangers	119
Ustensiles et manières de table	127
Particuliers à table	147
<i>La morosité alimentaire d'une modeste famille paysanne</i>	147
<i>Les festins « rustiques » de Jean-Jacques Rousseau</i>	148
<i>Chez Henri-David de Chaillet: de la cave au grenier</i>	156
Glossaire	165
Sources et bibliographie	169
Table des illustrations	171
Remerciements	178

Composition: Transfotexte SA, Lausanne
Photolitho: Villars graphic & Cie, Neuchâtel
Impression: Gessler & Cie SA, Colombier
Reliure: Mayer et Soutter SA, Renens

