

## Identité gourmande de la Bretagne moderne (XVI<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)

La gourmandise est une notion particulièrement ambiguë en Occident. Apparu au début du XV<sup>e</sup> siècle, le substantif s'impose comme traduction de *gula*, l'un des sept péchés capitaux — la *gula* étant présentée comme un vice capital dès le IV<sup>e</sup> siècle. À l'époque moderne, la gourmandise reste une notion péjorative, il faut attendre le tout début du XIX<sup>e</sup> siècle pour que Grimod de La Reynière tente de l'anoblir dans les huit livraisons de son *Almanach des gourmands* (1803-1812) et dans son *Manuel des amphitryons* (1808). Gourmand/gourmandise, entendus comme un dérèglement, mais également goinfre/goinfreterie, glouton/gloutonnerie et ivresse/ivrognerie renvoient à un champ lexical fortement dépréciatif. Néanmoins, il existe également une honnête gourmandise déclinant un champ lexical mélioratif qui se garde soigneusement d'utiliser gourmand/gourmandise : faire bonne chère, être gourmet, friand ou coteau. Ces trois derniers annoncent la figure contemporaine du gastronome. Derrière « identité gourmande », nous entendons donc aussi bien une gourmandise-gloutonnerie réprochée qu'une gourmandise-gastronomie célébrée<sup>1</sup>. Pour une histoire de la gourmandise, définie comme une construction culturelle soumise à un contrôle social, le processus de construction identitaire offre une grille de lecture particulièrement riche. En effet, la gourmandise participe pleinement des identités sociales, religieuses, sexuelles, voire politiques, mais aussi régionales. Dans cet article, il sera question de cette identité régionale pour la Bretagne des Temps modernes aux prémices de l'émergence des cuisines régionales. Un détour par le XX<sup>e</sup> siècle permet de poser la position de thèse d'une forte antinomie, dans le discours gastronomique français, entre « Bretagne » et « gastronomie »<sup>2</sup>.

---

1. Sur l'évolution de la notion de gourmandise en Occident voir Florent QUELLIER, *Gourmandise : histoire d'un péché capital*, Paris, Armand Colin, 2010.

2. « Lorsque, dans les années 1930, on commence à découvrir la qualité des produits bretons, que l'on ne peut dissocier de l'idée même de "gastronomie bretonne", la Bretagne n'a pas

Partons d'un petit village breton qui résiste encore et toujours à l'envahisseur romain. Afin de bien signifier leur résistance, Astérix et Obélix lancent un défi au centurion romain qui vient de faire édifier une enceinte autour de leur village en vue de les forcer à rompre tout contact avec l'extérieur et les obliger à se nourrir « seulement de ce que les terres de votre village peuvent produire<sup>3</sup> ». Le défi consiste à franchir la palissade et faire le tour de Gaule. Comme preuve de leur réussite, les deux héros s'engagent : « Nous ramènerons des spécialités de chaque région et à notre retour, nous t'inviterons à un banquet pour te prouver que nous n'avons pas menti<sup>4</sup>. » Ils remportent évidemment le pari et l'album se termine par le traditionnel banquet proposant les spécialités gastronomiques régionales achetées à chaque étape : jambon de Lutèce, bêtises de Cambrai, vins pétillants bruts, demi-bruts, secs et doux de Reims, saucisson et quenelles de Lyon, salade niçoise, bouillabaisse de Marseille, saucisses de Toulouse et, de Bordeaux, du vin et des huîtres<sup>5</sup>. Notons l'absence de spécialités bretonnes ; même les huîtres proposées lors du banquet final viennent de Bordeaux et non de Cancale ! Ce tour de Gaule publié en 1965 reprend en fait les grandes étapes de la gastronomie française d'alors : Paris, évidemment, la Champagne pour ses vins, la route nationale 7, Lyon, capitale gastronomique, et, enfin, le Sud-Ouest. Quant au régime alimentaire des deux héros, il repose sur le sanglier et le lait de chèvre, deux denrées étrangères à l'identité bretonne. Seul le poisson permet un jeu avec l'imaginaire gourmand de la région. Sa fraîcheur douteuse donne lieu à de mémorables querelles entre le poissonnier et le forgeron, il est vrai que ce poisson vient de Paris ! Le comique repose ici sur l'absurde tant la Bretagne est reconnue pour la qualité de ses poissons et de ses fruits de mer. « Alors comme ça, bientôt les gens viendront passer leurs vacances en Armorique : son air vivifiant, son arrière-pays, sa nourriture saine<sup>6</sup>... », cette colère du chef Abraracourcix parodie l'image gastronomique de la Bretagne : à défaut d'une *vraie* cuisine, des produits frais.

Dans les aventures d'Astérix scénarisées par René Goscinny, il n'y a pas de jeu avec des spécialités régionales identifiées comme bretonnes, pas une référence au beurre, aux crêpes ou aux galettes dans des albums dont l'humour repose pourtant sur l'anachronisme volontaire et la parodie des identités<sup>7</sup>. Et pourtant, les plaisirs de la bonne chère et de la convivialité traversent l'œuvre

---

de réelle tradition gastronomique», BUHEZ, *Quand les Bretons passent à table : manières de boire et de manger en Bretagne aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles*, Rennes, Apogée, 1994, p. 130 ; notons également l'absence significative de la Bretagne dans Julia CSERGO, Jean-Pierre LEMASSON (dir.), *Voyages en gastronomies : l'invention des capitales et des régions gourmandes*, Paris, Autrement, 2008.

3. René GOSCINNY, Albert UDERZO, *Le Tour de Gaule d'Astérix*, Paris, Dargaud, 1965, p. 8.

4. *Ibid.*

5. *Ibid.*, p. 48.

6. René GOSCINNY, Albert UDERZO, *Astérix chez les Belges*, Paris, Dargaud, 1979, p. 9.

7. Sur les différents niveaux de lecture des albums et la parodie des identités voir Nicolas ROUVIÈRE, *Astérix ou les lumières de la civilisation*, Paris, Presses universitaires de France/Le Monde, 2006, et *Astérix ou la parodie des identités*, Paris, Flammarion, 2008.

de Goscinny et Uderzo. Les albums utilisent l'alimentation à la fois comme un marqueur identitaire et un ressort comique compris tant en France qu'à l'étranger. *Le Tour de Gaule* s'amuse de l'usage touristique des spécialités régionales (caves à visiter, boutiques de souvenirs gastronomiques, coffrets cadeaux), joue avec l'image de pays de la gastronomie (la voie romaine n° VII, le ciel évidemment étoilé sous lequel se déroule le festin final). L'album témoigne du statut identitaire et patrimonial joué par la table dans la construction nationale : l'enjeu n'est-il pas d'affirmer la résistance par un tour de Gaule gastronomique lorgnant vers un événement sportif éminemment populaire, le Tour de France cycliste ? *Astérix chez les Belges* propose une aventure en pays de Cocagne, un hommage à la généreuse cuisine belge et à l'art de ses tartines, et se termine par un banquet clin d'œil au *Repas de noces* de Bruegel. *Astérix et les Normands* se moque gentiment de l'usage abusif de la crème dans la cuisine normande dont le fin du fin est la crème à... la crème<sup>8</sup>. Quant au crime de lèse-sanglier plusieurs fois répété dans *Astérix chez les Bretons* (1966) — la « pauvre » bête est préparée bouillie puis recouverte de sauce à la menthe, et une cervoise tiède accompagne le plat —, il reprend le cliché français sur des Anglais qui, décidément, ne savent pas manger. Dans la même aventure, les Bretons (Anglais), eux, se méfient d'une cuisine gauloise par trop compliquée et de son usage inconsidéré de l'ail, une critique adressée à la cuisine française depuis le XVII<sup>e</sup> siècle.

Dès lors l'absence de références à des spécialités régionales bretonnes dans un village pourtant précisément situé en Bretagne, qui plus est dessiné par un homme qui a passé la guerre dans une ferme bretonne, ne laisse pas d'intriguer. Est-ce à dire que la Bretagne ne serait pas une terre de gastronomie ? Que la province n'aurait pas développé une cuisine régionale ? Au-delà de la Bretagne, ce constat invite à réfléchir sur l'invention des cuisines régionales en France en inversant l'approche habituelle des historiens<sup>9</sup> pour partir d'une province qui n'aurait pas connu ce processus de création.

Pourtant, pour les élites de l'Ancien Régime, une double identité gourmande de la Bretagne existe bel et bien ; elle repose à la fois sur l'éloge de quelques denrées jugées de qualité, et sur la stigmatisation de comportements de table, notamment une forte appétence pour la boisson. Si ces deux jugements se retrouvent encore liés à la Bretagne contemporaine, il est remarquable qu'il n'y ait pas eu passage des produits de qualité à une cuisine réputée. Ce constat invite à suivre les questionnements de l'histoire culturelle pour comprendre pourquoi, contrairement à d'autres régions françaises, la Bretagne n'a pas été dotée d'une gastronomie régionale fin XVIII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle.

8. René GOSCINNY, Albert UDERZO, *Astérix et les Normands*, Paris, Dargaud, 1967, p. 45.

9. Sur l'invention des cuisines régionales voir Julia CSERGO, « L'émergence des cuisines régionales », dans Jean-Louis FLANDRIN, Massimo MONTANARI (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841 ; Philippe MEYZIE, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007 ; du même *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, p. 254-263.

### **Gourmandises bretonnes : des denrées de qualité et un goût pour la boisson**

Sans regard extérieur, une identité gourmande ne saurait exister. Une des sources essentielles pour retrouver cette identité nous est donc fournie par les récits de voyage et autres descriptions de la province. Cette recherche relève évidemment de l'ordre du discours et de l'histoire des représentations. Lorsque Jouvin de Rochefort aborde son périple en Bretagne dans *Le Voyageur d'Europe* (1672), il consacre son premier paragraphe à une présentation générale de la province. Brossé en quelques lignes, ce rapide portrait associe immédiatement deux aliments à la Bretagne, le poisson et le beurre :

de la quantité de bon poisson que l'on pêche sur ses costes de mer, comme saulmons, harangs, sardaignes, vives, solles, & aultres [...] à quoy j'ajoûteray la bonté de ses pâturages, dont on tire du beure qui surpasse par sa délicatesse, le meilleur de toute la France<sup>10</sup>.

Au cours de son récit, Jouvin revient à plusieurs reprises sur ces denrées. À Nantes, il souligne

un grand Marché au poisson, où un jour maigre nous vîmes une quantité prodigieuse de toute sorte de bon poisson, tant d'eau douce que de salée, principalement des Alozes, dont la plus grosse n'estoit vendû qu'un sol marqué, encore falloît qu'elle fist le sault<sup>11</sup>. [...] À Muzillac, dans une auberge] où nous fûmes très bien traitez de poisson, & y mangeâmes un bon potage aux Moules, qui sont infiniment estimez en ce bourg<sup>12</sup>. [...] À Auray] nous y fûmes très bien traitez en poisson ; car enfin pour manger de bon poisson, il faut costoyer les petits ports de mer de Bretagne<sup>13</sup>. [...] Au Vivier-sur-mer] nous leur [à des pêcheurs] demandâmes à voir leur poisson, qui nous donna volonté d'en manger<sup>14</sup>.

Jouvin livre toujours une vision très positive du poisson qu'il a consommé en Bretagne. Ce discours sur la fraîcheur et la qualité des poissons apparaît comme un lieu commun des voyages en Bretagne.

Plusieurs raisons expliquent ces références élogieuses aux poissons de mer. Il faut évidemment garder à l'esprit la logique des itinéraires des voyageurs, lesquels suivent souvent le littoral. Il faut aussi prendre en compte la difficulté de l'approvisionnement en poissons de mer à l'intérieur des terres, y compris pour Paris. La marée, du fait de la lenteur des transports, demeure un problème majeur de l'approvisionnement urbain pour les villes éloignées

10. Albert JOUVIN DE ROCHEFORT, *Le Voyageur d'Europe, où sont les voyages de France, d'Italie [...]*, Paris, D. Thierry, 1672, t. 1, p. 195-196.

11. *Ibid.*, p. 199.

12. *Ibid.*, p. 203.

13. *Ibid.*, p. 208.

14. *Ibid.*, p. 249.

du littoral, d'autant plus que les consommateurs ont une préférence pour des poissons de mer frais<sup>15</sup>. D'ailleurs le prix du poisson est fixé par sa grosseur et sa fraîcheur. Le poisson qui coûte le plus cher est le poisson de mer vivant, or il est abondant en Bretagne et bon marché. C'est le sens de la remarque de Jouvin au sujet des aloses, « dont la plus grosse n'estoit vendue qu'un sol marqué, encore faloit qu'elle fist le sault », autrement dit qu'elle soit vivante. Une quarantaine d'années plus tôt, Dubuisson-Aubenay faisait un constat similaire au sujet des Malouins : ils « vivent délicieusement. Le poisson y est à vil prix, les uystres ne coustent rien<sup>16</sup> ».

Ces propos de voyageurs privilégiés reposent également sur l'importance d'une gastronomie du poisson liée à l'alternance des jours maigres et des jours gras dans le monde catholique. À la table des élites, à partir de la fin du Moyen Âge, s'est développée une cuisine du maigre très raffinée, recherchant le plaisir gustatif. Les élites qui ont laissé des récits de voyage en Bretagne ou des mémoires sur la province participent de cette culture du maigre gastronomique. Malheureusement, les témoignages sont peu précis sur la manière de préparer poissons et coquillages, on aimerait ainsi avoir plus de détails sur cette soupe de moules mangée avec délices par Jouvin de Rochefort. Au sein des élites catholiques des Temps modernes, il existe indéniablement une vraie culture gourmande du poisson très éloignée de l'idée de pénitence. Ouvrons le traité culinaire français le plus célèbre du XVII<sup>e</sup> siècle, le *Cuisinier françois* (1651) : des potages aux écrevisses ou aux huîtres, des homards et des langoustes cuits au court-bouillon, des huîtres gratinées relevées d'une pointe de muscade ou en ragoût revenues avec des oignons, du persil, des câpres et de la chapelure, des soles rôties farcies à l'oseille..., autant de savoureuses recettes proposées pour les jours d'abstinence.

Les huîtres appartiennent pleinement au monde du maigre gastronomique. Qui plus est, consommées à l'écaille, elles apportent en sus un plaisir érotique au plaisir gustatif. L'huître appartient à ces aliments sexuellement connotés dans la culture occidentale, à ces aliments censés être aphrodisiaques. Les huîtres de Cancales sont précisément citées par les voyageurs et dans les guides car elles circulent à l'intérieur des terres et approvisionnent Paris<sup>17</sup>. Les huîtres cancalaises offrent donc la possibilité aux auteurs de créer une connivence avec leurs lecteurs ou avec les administrateurs qui

15. Reynald ABAD, « Aux origines du suicide de Vatel : les difficultés de l'approvisionnement en marée au temps de Louis XIV », *XVII<sup>e</sup> siècle*, octobre-décembre 2002, n° 217, 54<sup>e</sup> année, (4), p. 631-641 ; du même, *Le Grand marché : l'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002, p. 397-456 ; Florent QUELLIER, *La Table des Français, une histoire culturelle (XV<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, p. 153-156.

16. Alain CROIX (dir.), *La Bretagne d'après l'Itinéraire de monsieur Dubuisson-Aubenay*, Rennes, Presses universitaires de Rennes/Société d'histoire et d'archéologie de Bretagne, 2006, p. 203.

17. Sur l'approvisionnement parisien en huîtres voir Reynald ABAD, *Le Grand marché...*, *op. cit.*, p. 519-564.

commandent des mémoires. Ainsi Jean-Baptiste Babin, dans un mémoire destiné à l'entourage de Colbert, évoque-t-il

ces vastes rivages qui depuis le Mont-Saint-Michel s'étendent jusqu'à la pointe de Cancalle petit bourg à quatre lieues de la ville de Saint-Malo fameux par la pesche des huitres que l'on envoist de là à Paris<sup>18</sup>.

Une description de la production d'huîtres à Cancalle se retrouve sous la plume de Dubuisson-Aubenay dès 1636, et il précise que les huîtres de Cancalle, en écailles ou écaillées, parviennent jusqu'au marché parisien<sup>19</sup>. Pour Jouvin,

le bourg de Cancalle [est] si renommé en France pour la grande pesche d'Huistres à l'écale, qui s'y fait contre les rochers & les petites Isles, d'où on les arrache pour les envoyer aux villes d'alentour, & mesme plus avant dans les autres Provinces<sup>20</sup>.

Cancalle est très probablement la première localité bretonne à avoir intégré durablement une géographie gourmande de la France. Dans *L'École des Gourmands*, un vaudeville en un acte joué à Paris en 1804, monsieur Gourmandin, un amateur de bonne chère, apprend la géographie à son fils en associant une ville à une spécialité gastronomique, Cancalle y est citée :

Gourmandin : Passons maintenant à la géographie. D'où tire-t-on les meilleurs pâtés de foie gras ?

Bibi : De Strasbourg.

G. : Et les meilleurs jambons ?

B. : De Mayence.

G. : Et les pâtés d'alouette.

B. : De Pithiviers.

G. : Il existe donc trois principales villes en France, Strasbourg, Mayence, Pithiviers. Maintenant, d'où viennent les langues fourrées de Troyes ?

B. : Les langues fourrées de Troyes...

G. : Oui, monsieur, d'où viennent-elles ?

B. : De Bologne.

G. : Imbécile !

B. : Non, non, de Cancalle.

G. : Taisez-vous, petit sot. Les langues de Troyes viennent de Troyes en Champagne. Ce petit drôle me fera mourir de chagrin<sup>21</sup>...

18. Jean-Baptiste BABIN, « Profil de la Bretagne », dans Alain CROIX (dir.), *La Bretagne d'après l'Itinéraire...*, op. cit., p. 1026.

19. *Ibid.*, p. 173 : « La pesche au reste est fort ample et copieuse, de toutes sortes, principalement d'uystrs, tant de rocher, qui sont les plus excellentes et qui se prennent et arrachent avec la main, et de fonds, qui se peschent avec traines de fer et rateaus qui les enlèvent et portent dans le bateau du pescheur. Les femmes escallent celles que l'on envoye par sommes au ault et au loin, et jusques à Paris. Celles que l'on garde vives et en escaille sont mises en un bateau plein d'eau salée, au fonds, où elles vivent, se nourrissent et conservent jusques au lieu où l'on les maine, qui est à Caen, à Rouen et à Paris maisme. »

20. Albert JOUVIN DE ROCHEFORT, op. cit., p. 248.

21. CHAZET, LAFORTELE, FRANCIS, *L'école des Gourmands*, Paris, Cavanagh, an XIII (1804), scène 5.

Le comique fonctionne par l'absurde mais aussi par la méprise entre une ville et une spécialité gourmande. Il fonctionne surtout parce que le public parisien est capable de faire le lien entre Cancale et une spécialité gastronomique, et d'apprécier la confusion entre les langues fourrées et les huîtres. Cet imaginaire gourmand parisien est conforté par l'enseigne d'un restaurant réputé pour la qualité de ses poissons et de ses plateaux de fruits de mer, *Le Rocher de Cancale*, plusieurs fois cité par Grimod de La Reynière<sup>22</sup>.

La troisième denrée fortement associée à une identité gastronomique de la Bretagne est le beurre. Il est perçu par les contemporains comme un aliment identitaire, Alain Croix parlait avec justesse d'un aliment de civilisation<sup>23</sup>. Reprenons *Le Voyage* de Jouvin. Dans une auberge, à Muzillac,

[au] matin à déjeuner on nous apporta dans un grand bassin cinq ou six grosses mottes de beure frais, qui est une coustume ordinaire dans les Hostelleries en Bretagne, où le beure est d'un goust tres-delicat, & particulier à cette Province<sup>24</sup>.

En principe, au XVII<sup>e</sup> siècle, le déjeuner français est constitué de vin, de pain et d'un bouillon de légumes, voire, chez les élites, de viande mais pas de beurre. Babin évoque également le bon beurre du pays de Rennes : « ces excellentes herbes qui donnent ce bon beurre qu'on appelle de Bretagne à Paris<sup>25</sup> ». Ce qui est remarquable dans ces témoignages du XVII<sup>e</sup> siècle ce sont les références à la qualité des beurres, à l'existence de crus, de savoir-faire et de coutumes, soit à des considérations très proches de ce que nous entendons aujourd'hui par produit de terroir. Nous sommes devant une denrée perçue par des regards extérieurs comme un produit à proprement parler gastronomique et associé à l'identité bretonne. Un très beau témoignage sur le beurre et le plaisir de le manger nous est donné par la correspondance de madame de Sévigné, une des rares lettres où la marquise décrit précisément un plaisir gourmand :

Aux Rochers, dimanche 19 février 1690

[...] et j'aime le beurre charmant de la Prévalaie, dont il nous vient toutes les semaines. Je l'aime et je le mange comme si j'étais Bretonne. Nous faisons

22. « Le Rocher de Cancale est la Maison qui fait en ce moment le plus d'affaires, et celle où la foule des Gourmands de première classe abonde de toutes les parties de l'Europe. Dès qu'un étranger débarque à Paris, il y revient souvent. C'est qu'il est bien sûr d'y manger toute l'année des huîtres admirables, du poisson aussi frais que dans la Mer, et du Gibier excellent ; le tout accomodé de l'Art, et arrosé de vins choisis, vieux et naturels », Alexandre Balthazar GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands servant de guide dans les moyens de faire excellente chère ; par un vieil amateur. Septième année...*, Paris, J. Chaumerot, 1810, rééd. Paris, 1984, p. 220.

23. Alain CROIX, *La Bretagne aux 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles : la vie, la mort, la foi*, Paris, Maloine, 1981, p. 828-831 ; *L'Âge d'or de la Bretagne, 1532-1675*, Rennes, Éditions Ouest-France, 1993, p. 142-144 ; BUHEZ, *Quand les Bretons passent à table*, op. cit., p. 48-52 ; article « Beurre », dans Alain CROIX, Jean-Yves VEILLARD (dir.), *Dictionnaire du patrimoine breton*, Rennes, Apogée, 2001, p. 131-132 (2<sup>e</sup> éd.).

24. Albert JOUVIN DE ROCHEFORT, op. cit., p. 204.

25. Jean-Baptiste BABIN, art. cité, p. 1019.

des beurrées infinies, quelquefois sur de la miche. Nous pensons toujours à vous en les mangeant. Mon fils y marque toujours toutes ses dents, et ce qui me fait plaisir, c'est que j'y marque aussi toutes les miennes. Nous y mettrons bientôt de petites herbes fines et des violettes.

De Charles de Sévigné :

En attendant, nous imprimons nos dents sur des beurrées. Quelles beurrées, ma petite sœur ! Mincez de pain, épaisses de beurre ! Elles seront bientôt semées de violettes et d'herbes fines, et nous ferons par là une heureuse alliance entre la Provence et la Bretagne<sup>26</sup>.

Précieux, ce témoignage épistolaire atteste de l'existence d'une gourmandise identitaire de la Bretagne au XVII<sup>e</sup> siècle. En revanche, lorsque madame de Sévigné loue également « les bonnes viandes et les beaux fruits de Rennes [...] ; des tourterelles, les cailles grasses, les perdreaux, les pêches et les poires, comme à Rambouillet<sup>27</sup> », ces aliments ne sont pas associés à une identité bretonne, contrairement à ce qu'elle écrit pour le beurre, mais à une identité aristocratique ; l'évocation de la qualité des fruits repose d'ailleurs sur une comparaison avec ceux du jardin parisien du financier Rambouillet.

Poisson, huîtres et beurre, ces produits de qualité associés à la Bretagne se retrouvent-ils dans les différentes livraisons de l'*Almanach des gourmands* (1803-1812) ? La question est d'importance tant ce texte est fondamentalement parisien. Or, le regard parisien a joué, et joue encore, un rôle primordial dans la construction des imaginaires gastronomiques. Qui plus est, Grimod de La Reynière est un des pères du discours gastronomique français, avec Joseph Berchoux et Jean-Anthelme Brillat-Savarin, et revendique le rôle de passeur culturel entre l'aristocratie de l'Ancien Régime et les élites nées du brassage politique, social et économique de la Révolution et de l'Empire. Au gré de ses « promenades nutritives » dans la capitale, Grimod cite les denrées alimentaires dignes des palais les plus exigeants. Dès la deuxième année de l'*Almanach des gourmands*, des denrées précisément identifiées comme bretonnes apparaissent. Sur les huit années, Grimod fait dix-huit fois référence à des produits bretons, ce qui est faible en comparaison à d'autres régions françaises comme l'omniprésent Sud-Ouest. Ces dix-huit références se répartissent entre quatre denrées.

La denrée la plus souvent citée apparaît à plus d'un titre surprenante, il s'agit de la moutarde dite « celtique de santé » d'un apothicaire de Saint-Brieuc, Le Maoût. Elle revient sept fois, mais dans la huitième année de l'*Almanach des gourmands* Grimod se dit déçu par la baisse de sa qualité gustative<sup>28</sup>.

26. Madame de SÉVIGNÉ, *Correspondance*, Paris, Gallimard, « Bibliothèque de La Pléiade », 1978, t. III, p. 840 et 843.

27. Madame de SÉVIGNÉ, *Correspondance*, Paris, Gallimard, « Bibliothèque de La Pléiade », 1974, t. II, Lettre du 4 août 1680, p. 1034.

28. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands, servant de guide dans les moyens de faire excellente chère. Par un vieil amateur. Seconde édition, revue, corrigée et augmentée*.

Vient ensuite une denrée attendue, le beurre. Il est cité six fois, dont trois fois celui de La Prévalaye<sup>29</sup>, deux fois le terme générique «beurre de Bretagne» et une fois «beurre de Rennes». Le beurre de La Prévalaye et le beurre de Bretagne dès la deuxième année<sup>30</sup>, celui de Rennes, dans la dernière année<sup>31</sup>. Si le beurre breton continue à parvenir à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, il y est fortement concurrencé par le beurre normand de Gournay et, surtout, d'Isigny. Néanmoins le témoignage de Grimod révèle la présence de beurre breton sur des tables parisiennes, et, surtout, la reconnaissance, par les gastronomes, de l'existence de plusieurs crus dont un de qualité supérieure, celui de La Prévalaye<sup>32</sup>, et un autre présenté comme plus bourgeois<sup>33</sup>. Déjà perceptible au XVII<sup>e</sup> siècle, le statut positif du beurre se retrouve pleinement dans le discours gastronomique français tant il est vrai que le beurre est devenu une signature de la grande cuisine française<sup>34</sup>.

Les huîtres de Cancale réjouissent également les appétits de Grimod. Sans prendre en compte les références au restaurant *Le Rocher de Cancale*, les huîtres de Cancale sont citées trois fois<sup>35</sup>, elles ont même l'honneur d'être figurées sur le frontispice de la huitième année<sup>36</sup>, et de prêter leur forme et leur imaginaire à un bonbon du confiseur Terrier, *Aux Palmiers*, 254, rue Saint-Honoré : «chocolat, pastilles, bonbons, tout est digne des palais les

---

*Seconde année...*, Paris, Maradan, 1805, rééd. Paris, 1984, p. 99-100, 251 ; *Almanach des gourmands... Quatrième année...*, Paris, Maradan, 1806, rééd. Paris, 1984, p. 187 ; *Almanach des gourmands... Cinquième année...*, Paris, Maradan, 1807, rééd. Paris, 1984, p. 331 ; *Almanach des gourmands... Sixième année...*, Paris, Maradan, 1808, rééd. Paris, 1984, p. 174 et 178 ; *Almanach des gourmands... Huitième année...*, *op. cit.*, p. 125 et 281.

29. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Seconde année, op. cit.*, p. 131.

30. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Huitième année, op. cit.*, p. 19-21 et 284.

31. *Ibid.*, p. 21.

32. «Aujourd'hui on ne voit guère paroître que du Beurre de La Prévalaie en paniers sur les tables opulentes, et en petits pots sur les autres. Ce canton de la Bretagne est en possession de nous fournir pour les hors-d'œuvre le meilleur Beurre connu ; il n'est ni salé ni à demi-sel, et il est cependant d'une saveur moins douce que le Beurre frais, et singulièrement agréable mangé en tartines, sur-tout avec le pain de seigle.» Une note précise : «On trouve toute l'année, chez M. Plailly, épicier, rue Montorgueil, n° 71, d'excellent Beurre de Prévalaie, tant en paniers qu'en petits pots, et dans les prix les plus modérés. C'est le mardi de chaque semaine qu'il reçoit ses envois.» (GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Huitième année, op. cit.*, p. 19-20.)

33. *Ibid.*, p. 284 : «M. Héloin, rue de Marivaux, Place des Italiens, n° 5, réunit à une très-bonne Maison de détail, un entrepôt d'excellent Beurre de Bretagne qu'il reçoit deux fois par semaine, et qu'il vend toute l'année au prix de 22 s. la livre. Ce beurre, qui peut dans presque toutes les circonstances, remplacer l'hiver le beurre d'Isigny (qui s'élève quelquefois jusques à 40 s.), est d'une très grande ressource pour les ménages bourgeois.»

34. Partick RAMBOURG, «Manger gras : lard, saindoux, beurre et huile dans les traités de cuisine du Moyen Âge au XX<sup>e</sup> siècle», dans Julia CSERGO (dir.), *Trop gros ? L'obésité et ses représentations*, Paris, Autrement, 2009, p. 75-91.

35. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Seconde année, op. cit.*, p. 250.

36. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Huitième année, op. cit.*, «Le plus mortel ennemi du dîner», frontispice.

plus exigeans. Outre tous ces articles, auxquels il faut joindre les Huîtres de Cancale et le Bonbon d'Épicure<sup>37</sup> ».

Enfin, dans la septième année, les sardines confites de Nantes apparaissent deux fois, présentées dans des boîtes de fer-blanc soudées, préalablement confites dans du beurre, du vinaigre ou de l'huile<sup>38</sup>. Nantes est la seule ville bretonne qualifiée de « chère aux vrais gourmands<sup>39</sup> » par Grimod. À l'aube du XIX<sup>e</sup> siècle, Nantes rejoint Cancale et intègre la géographie gourmande de la France.

Des Temps modernes à la naissance du discours gastronomique français, il existe bel et bien pour les élites une identité gourmande positive de la Bretagne associée à des produits jugés de qualité. Mais il existe également une identité gourmande négative fortement liée à la province : le goût excessif des Bretons pour le vin, et ce au moins dès la fin du Moyen Âge<sup>40</sup>. Reprenons le premier paragraphe de Jouvin de Rochefort brochant le portrait de la Bretagne, le vin y est en bonne place à côté du beurre et des poissons :

on n'y en [du vin] apporte par mer de Bourdeaux, de Gascogne, de Languedoc, de La Rochelle, & d'autres Provinces; en sorte qu'il s'en boit plus en Bretagne qu'en pas une autre Province du Royaume<sup>41</sup>.

Il revient plusieurs fois sur ce thème au cours de son récit :

[la fiscalité] n'empesche pas qu'ils n'en [du vin] fassent souvent des excès très grands<sup>42</sup> [...] sans oublier la bouteille qui fait toutes leurs délices & leurs réjouissance, comme il se voit assez ordinairement par toute la Province<sup>43</sup> [...] l'excès qu'il [le Breton] fait dans les cabarets<sup>44</sup>.

Ces jugements sont loin d'être propres à Jouvin<sup>45</sup>. Dans le *Profil de la Bretagne*, que rédige Jean-Baptiste Babin au début des années 1660, le goût immodéré des Bretons pour le vin revient également à de nombreuses reprises — huit fois dans un texte court de quelques pages. Babin parle de débauches excessives<sup>46</sup> dès la présentation générale de la province, puis d'excès de vin, « d'yvroignerie », d'abrutissement par le vin<sup>47</sup> à l'exemple

37. *Ibid.*, p. 304.

38. GRIMOD DE LA REYNIÈRE, *Almanach des gourmands... Septième année*, *op. cit.*, p. 22-30.

39. *Ibid.*, p. 30 : « Les meilleures Sardines confites se confectionnent à Nantes : c'est de cette ville, si chère aux vrais Gourmands, que nous arrivent en boîtes carrées, presque toutes celles qu'on consomme à Paris. »

40. Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vignerons : histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 140-141.

41. Albert JOUVIN DE ROCHEFORT, *op. cit.*, p. 195.

42. *Ibid.*, p. 213.

43. *Ibid.*, p. 223.

44. *Ibid.*, p. 227.

45. Thierry FILLAUT, « Alcool », dans Alain CROIX, Jean-Yves VEILLARD, *Dictionnaire du patrimoine...*, *op. cit.*, p. 37-39.

46. Jean-Baptiste BABIN, art. cité, p. 1015.

47. *Ibid.*, p. 1015, 1018 et 1022

des Rennais qui « peu se sauvent de la débauche et tost ou tard [...] noyent dans le vin ou dans l'avarice et bien souvent dans ces deux abîmes les avantages de leur esprit<sup>48</sup> ». Le témoignage de Babin est d'autant plus intéressant qu'il évoque deux pratiques, une ivresse à caractère festif et compensatoire<sup>49</sup>, et une consommation relevant de l'alcoolisme<sup>50</sup>. L'originalité bretonne résiderait dans ce second comportement, le premier étant un trait caractéristique des économies de pénurie marquées par une forte culture de la faim<sup>51</sup>.

L'appétence des Bretons pour la boisson est un véritable stéréotype dès l'époque moderne, aussi bien dans les récits de voyage que dans les mémoires sur la province. Le goût des Bretons pour le vin revient également à plusieurs reprises dans la correspondance de Madame de Sévigné.

Je partis lundi de cette bonne ville [Vitré]... Toute la Bretagne était ivre ce jour-là [...] Quarante gentilshommes avaient dîné en bas, et avaient bu chacun quarante santés, celle du Roi avait été la première, et tous les verres cassés après l'avoir bue [...] « Vive le Roi », et ensuite on s'est mis à boire, mais boire, Dieu sait<sup>52</sup> !

L'ivrognerie endémique régnant aux États de Bretagne de 1671 à Vitré indispose Madame de Sévigné mais amuse le marquis de Coulanges :

Pour le chasteau de Chaulnes :  
 Nous devons aux Bretons des voyages fréquens :  
 Déjà pour nous traiter chacun s'empresse,  
 Ils ont rempli de vin leurs celliers les plus grands,  
 Voulez-vous qu'il tourne ou qu'il s'engraisse<sup>53</sup>.

Il use même de l'expression « boire en Breton » dans une de ses chansons à boire :

A Monsieur de Schomberg, sur l'air de la Duchesse.  
 Ordonnez des grillades,  
 Ragouts & poivrades,

48. *Ibid.*, p. 1019.

49. *Ibid.*, p. 1018 : « qu'à tous les jours de marché et des festes, chasque homme, mange et boit tout ce que son travail et son industrie luy ont acquis les autres jours et s'yvre ordinairement surtout en Basse-Bretagne avec sa femme et ses enfans ».

50. *Ibid.*, p. 1023-1024 : « Quant aux meurs des habitants [de l'évêché de Tréguier], elles y sont semblables, les esprits de mesme trempe et les hommes fainéants par tout et fort portez au vin. [...] Ceux de Cornouailles ont leurs petites casaques, leurs bas et leurs bonnets rouges ; ceux de Léon s'habillent de bleu et ceux de Tréguier portent ordinairement le violet. Ces couleurs ne leur sont pas moins naturelles que leur langue, et ils y ont autant d'attache qu'au vin. »

51. Florent QUELLIER, « Culture de la faim et pratiques alimentaires à l'époque moderne », dans Martin BRUEGEL (dir.), *Profusion et pénurie : les hommes et leurs besoins alimentaires*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009, p. 85-101.

52. Madame de SÉVIGNÉ, *Correspondance, op. cit.*, t. 1, « Lettre du 19 août 1671 », p. 325.

53. Philippe Emmanuel de COULANGES, *Recueil de chansons choisies*, Paris, S. Benard, 1694, p. 132.

Pour me recevoir :  
 Dites chez vous qu'on fasse des merveilles,  
 Mais que sur tout on ait foin des bouteilles,  
 Qu'on ait du vin d'Espagne,  
 Du Rhin, de Mascon,  
 J'arrive de Bretagne,  
 Je bois en Breton :  
 Inutile sur la terre,  
 J'ay pris le parti du verre,  
 Pour mettre mes chagrins,  
 Toujours entre deux vins<sup>54</sup>.

Et lorsque François Savinien d'Alquié termine les *Délices de la France* (1670) par une présentation des mœurs et caractères des Français, il précise que les Bretons « se plaisent à boire<sup>55</sup> ».

De Roger Dion à Marcel Lachiver, les historiens du vignoble français ont tous souligné la montée des problèmes liés à l'ivresse et à l'ivrognerie au cours de l'époque moderne, et l'aggravation du phénomène au XIX<sup>e</sup> siècle. Ils soulignent également que cette évolution concerne surtout la France du Nord-Ouest et du Nord. Notons que la production, le commerce et la consommation d'eau-de-vie se développent également à partir du XVII<sup>e</sup> siècle, notamment dans les zones portuaires<sup>56</sup>. La consommation du vin est ainsi d'autant plus visible en Bretagne que les voyageurs et les administrateurs sont particulièrement sensibles aux ports bretons et à leur trafic, lesquels sont justement marqués par l'importation de fortes quantités de vin. De même, c'est dans les ports que la consommation d'alcool fort (eau-de-vie, brandevin) s'est développée, notamment par une population de marins qui, à quai, fréquente les cabarets.

### L'absence d'une cuisine réputée

Correspondances, relations de voyage, mémoires administratifs, de nombreuses sources témoignent de l'existence, à l'époque moderne, d'une identité gourmande de la Bretagne liée à quelques denrées réputées. Les écrits de Grimod de La Reynière le confirment tout en témoignant néanmoins d'un retrait de la province par rapport à d'autres régions françaises. L'originalité bretonne tient probablement dans l'absence d'un passage des produits réputés à une cuisine reconnue. Pour apprécier cette absence, il convient de quitter

54. *Ibid.*, p. 201-202.

55. « Les Bretons au contraire sont aimables pour leur franchise & sincérité. Ils se plaisent à boire, & sont importuns à solliciter la compagnie à faire de même. » (François Savinien d'ALQUIÉ, *Les Délices de la France avec une description des provinces & des villes du royaume*, Paris, G. de Luynes, 1670, t. 2, p. 300.)

56. Véronique NAHOUM-GRAPPE, « Histoire et anthropologie du boire en France : XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles », *De l'ivresse à l'alcoolisme : études ethnopsychanalytiques*, Paris, Dunod, 1989, p. 83-169 ; Florent QUELLIER, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 51-61.

la Bretagne et ses récits de voyage, pour des sources « françaises » abordant les plaisirs de la bonne chère, l'invention d'une cuisine relevant avant tout du discours. Prenons trois sources de nature différente accompagnant, au cours du XVII<sup>e</sup> siècle, la naissance d'une cuisine française réputée : un roman comique de la décennie 1620, une carte parodique du mitan du siècle et un dithyrambe du royaume de *Louis le Grand*.

Publiée en 1623, revue et augmentée en 1626 et 1633, *L'Histoire comique de Francion* de Charles Sorel s'offre comme une pièce à verser au dossier tant le plaisir de la bonne chère est omniprésent dans les romans érotico-burlesques du premier XVII<sup>e</sup> siècle — les nombreuses références à l'alimentation servent à ancrer dans le réel les aventures des héros —, et Francion, fils d'un gentilhomme breton, passe son enfance en Bretagne. Pourtant le lecteur chercherait en vain un début d'allusion à une quelconque identité gourmande de la province ! Silence d'autant plus éloquent si on le compare à l'omniprésence des bons chapons du Maine dans *Le Roman comique* de Scarron. Dans ce dernier roman, la troupe de comédiens croise même un noble breton, un parlementaire, qui quitte Rennes pour se rendre à Paris afin d'y faire... bonne chère<sup>57</sup>. Quant au valet breton, il s'y enivre naturellement<sup>58</sup> !

Une carte parodique française présentant une *Description universelle du Royaume de galanterie* (vers 1650) nous offre un imaginaire gourmand des élites françaises par le biais d'une province de la bonne chère. Si les noms des fleuves et rivières se déversant dans le lac de gourmandise sont fantaisistes et servent à définir la notion de bonne chère (politesse, délicatesse, profusion, appétit et ragoust), les villes sont, elles, bien réelles et proposent une géographie gourmande cent cinquante ans avant la célèbre carte du *Cours de gastronomie* (1808) de Cadet de Gassicourt : Frontignac, Muscat, La Cioutad, Beaune, Condrieux, Mascon, Chably, Malynes, Angoulesme et Grave<sup>59</sup>. Notons l'absence totale de la Bretagne et apprécions les prémices d'une France gastronomique promise à un bel avenir, notamment la Bourgogne et le Sud-Ouest.

Le Goust ne trouve pas moins ses appetits dans nos provinces que les autres sens leurs satisfactions : au contraire, il semble que celui-ci a plus d'avantage que les autres, parce qu'outre la delicatessen des viandes [des aliments] on a les meilleurs cuisiniers du monde pour les apprester<sup>60</sup>.

57. « Pour revenir à Monsieur de la Garoussiere, il avoit de l'esprit, comme je vous ay déjà dit et ne se croyoit point homme de Province en nulle manière, venant d'ordinaire, hors de son semestre, manger quelque argent dans les Hauberges de Paris et prenant le deuil quand la cour le prenoit. » (Paul SCARRON, *Le Roman comique*, dans *Romanciers français du XVII<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gallimard, « Bibliothèque de la Pléiade », 1958, seconde partie (1657), p. 705.)

58. « Verville fut un gros quart d'heure à réveiller son valet breton qui avoit fait la débauche [sens excès de vin]... » (Paul SCARRON, *Le Roman comique*, *op. cit.*, première partie [1651], p. 611.)

59. BnF, Cabinet des estampes, Te matière I boîte fol. 2. Carte reproduite dans Florent QUELLIER, *Gourmandise...*, *op. cit.*, p. 51.

60. Savinien d'ALQUIÉ, *op. cit.*, t. 1, p. 147.

Savinien d'Alquié décline également le postulat d'une France, royaume de la bonne chère. En chantant les *Délices de la France* en 1670, au moment où le modèle *français* est bien établi et où la réputation d'excellence de la cuisine française est admise tant en France qu'à l'étranger, il nous propose une longue et complaisante énumération de spécialités régionales et de produits de terroir : truffes du Quercy, chapons de Gascogne et du Mans, veaux et bœufs de la Marche et du Limousin, fromages de Roquefort et du Cantal, vins de Frontignan et de Gaillac, de Grave et de Cahors, d'Orléans et de Reims, blés de Champagne et de Beauce, froment de Saintonge et du Poitou, fruits et huiles de Limagne et de Provence, du Languedoc et du Roussillon... La Bretagne, là encore, est remarquablement absente. Véritable crime de lèse-Bretagne, les beurres cités sont ceux du Mont-Dore et des Pyrénées ! Et lorsque, dans la suite de son ouvrage, Savinien d'Alquié consacre quelques pages à la description de la Bretagne, il ne dit mot sur la bonne chère. Dans un livre pourtant peu avare sur les richesses de la France, la Bretagne n'est pas terre de gastronomie. En revanche, il revient deux fois en quatre pages sur le goût des Bretons pour le vin<sup>61</sup>.

Le constat établi pour le dernier siècle de l'Ancien Régime, siècle pourtant marqué par l'émergence des cuisines régionales, est identique. Le gourmand esclave de son ventre peint par Louis-Sébastien Mercier ne vit que pour les dindes aux truffes du Périgord, les pâtés de foie gras de Toulouse, les pâtés de thon frais de Toulon, les terrines de perdrix rouges de Nérac, les mauviettes de Pithiviers et autres hures cuites de Troyes... En tout vingt-sept origines géographiques sont indiquées par Mercier pour des denrées qui font saliver les Parisiens dans la décennie 1780, aucune ne concerne la Bretagne<sup>62</sup>.

Dans la lignée des travaux précurseurs de Jean-Louis Flandrin, Philip et Mary Hyman ont étudié les recettes ayant une appellation régionale dans les livres de cuisine français du XVIII<sup>e</sup> siècle. Sur 6 700 recettes recensées, 146 sont associées à une province et seules quatre régions sont reconnues comme des contrées gastronomiques, la Provence, le Périgord, la Flandre et la région lyonnaise. D'autres, comme la Bretagne, sont totalement absentes<sup>63</sup>. La province de la bonne chère du siècle précédent laisse place à la France gastronomique des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles.

Sur les cinquante livres de cuisine publiés en France entre 1486 et 1800, un seul titre comporte une référence régionale dans son titre, *Le Cuisinier*

61. « Il y a encore du vin en assez bonne provision, mais les habitans ne s'en contentent pas ; c'est pourquoy ils en vont chercher en Anjou, en Poictou, & en Gascogne, tant ils ayment cette bonne liqueur », et « des habitans [de Nantes] assez sociables, fins, agissans, & attachés à leur profit, & un peu trop addonnez au vin, ils sont fort pieux, & catholiques », *ibid.*, t. 2, p. 125 et 126.

62. Chapitre CMLII « Gourmand », Louis-Sébastien MERCIER, *Le Tableau de Paris*, édition de Jean-Claude Bonnet, Paris, Mercure de France, 1994, p. 1292-1298.

63. Philip et Mary Hyman, « les cuisines régionales à travers de livres de recettes », *Dix-huitième siècle*, n° 15, 1983, p. 65-74.

*gascon*, un livre publié en 1740 dont la paternité est communément attribuée au prince de Dombes, Louis-Auguste de Bourbon (1700-1755). Il ne s'agit pas d'un livre de cuisine régionale mais d'un recueil de recettes commis par amusement par un intime des petits appartements de Louis XV. Il n'en demeure pas moins que l'auteur a choisi de l'intituler *Le Cuisinier gascon*. Gascon renvoie à l'image du gros mangeur mais aussi du fanfaron, un personnage type dans les historiettes gourmandes des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles. Peut-on également l'interpréter comme une référence au Sud-Ouest, une des toutes premières régions françaises à avoir été reconnue comme terre de gastronomie ? En revanche, l'expression « cuisinier breton » serait dénuée de sens à l'époque moderne contrairement à « boire en Breton ». Il faut attendre le XIX<sup>e</sup> siècle pour que des livres de cuisine régionale soient publiés en France et, là encore, la Bretagne est ignorée. Le premier titre publié concerne l'Alsace, *La Cuisinière du Haut-Rhin* (1827), traduction en français de *Ober-rheinisches Kochbuch* de 1811, suivent ensuite les recettes méridionales du *Cuisinier Durand* (Nîmes, 1830) et du *Cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne* (Avignon, 1835)<sup>64</sup>. Selon le *Dictionnaire du patrimoine breton*, il faut attendre les années 1960 pour connaître une diffusion notable de livres de « cuisine bretonne »<sup>65</sup> ce qui, dans le contexte français, est extrêmement tardif. Des régions françaises à forte identité culturelle, la Bretagne serait donc la dernière à avoir été dotée d'une gastronomie.

### Comprendre les raisons du retard gastronomique breton

Pour qui travaille sur les cultures régionales, la Bretagne offre ainsi l'intérêt d'une province où l'invention d'une cuisine est récente. Les historiens et les anthropologues ont étudié l'émergence des cuisines régionales, notamment pour le Sud-Ouest, la Provence ou la région lyonnaise, mais pas leur absence. Dans ce champ historiographique, la Bretagne pourrait bien prétendre être un cas d'école. Il me semble en effet possible d'étudier l'exemple breton par défaut, de prendre les facteurs avancés pour expliquer l'invention d'une cuisine régionale, et voir s'ils sont ou ne sont pas applicables à la Bretagne du dernier siècle de l'Ancien Régime.

Pour être inventée, c'est-à-dire reconnue, une cuisine a besoin d'un regard étranger, la France gastronomique du siècle dernier le montre parfaitement. Ce n'est pas un hasard si les premiers restaurants étoilés se trouvent à Paris

64. Marguerite SPOERLIN, *La Cuisinière du Haut-Rhin, à l'usage des ménagères et des jeunes personnes qui désirent acquérir les connaissances indispensables à une maîtresse de maison...*, Mulhouse, Risler, 1827 ; Charles DURAND, *Le Cuisinier Durand*, Nîmes, chez l'auteur, 1830 ; *Cuisinier méridional d'après la méthode provençale et languedocienne, contenant un dictionnaire pour servir à l'intelligence des termes de cuisine et les menus pour chaque saison...*, Avignon, Chaillot, 1835.

65. « Alimentation » et « Gastronomie », dans Alain CROIX, Jean-Yves VEILLARD (dir.), *Dictionnaire du patrimoine breton*, op. cit., p. 44 et 431.

et le long de la célèbre route nationale 7 qui permettait aux élites, avec le développement de l'automobile, de se rendre sur la *Riviera*. Or, la Bretagne est loin des grands axes de circulation des élites européennes visitant ou traversant la France. La pratique anglaise du *Grand Tour* au XVIII<sup>e</sup> siècle ignore totalement la Bretagne ; les jeunes hommes de la bonne société anglaise débarquent à Calais ou à Dieppe, se rendent à Paris, descendent ensuite sur les bords de la Loire avant de continuer vers le sud en direction de l'Italie.

La question de la circulation se pose également pour les produits bretons qui jouissaient d'une bonne réputation, notamment pour leur fraîcheur. Certaines de ces denrées voyagent mal, d'autres sont concurrencées, sur le marché parisien, par des produits comparables de provenance géographique différente à l'exemple des beurres de Bretagne confrontés à ceux de Normandie au XVIII<sup>e</sup> siècle. Les poissons de mer frais, pour des raisons de contraintes techniques, notamment la lenteur des transports, ne parviennent pas sur le marché parisien alors que le passage par Paris est obligatoire dans un pays centralisé et marqué par un fort modèle de cour. Les denrées appréciées par les voyageurs en Bretagne mais qui ne parviennent pas à Paris ne peuvent bénéficier du sacre de la capitale. En revanche, les produits d'excellence du Sud-Ouest circulent facilement et viennent régaler les élites parisiennes au XVIII<sup>e</sup> siècle et au début du XIX<sup>e</sup> siècle, au moment où justement émergent les cuisines régionales. Les truffes, les pâtés aux truffes, les dindes farcies aux truffes, les jambons de Bayonne, les confits de canard ou d'oie et les vins bien sûr... la gastronomie du Sud-Ouest parvient à Paris et même en Europe du Nord. La seule production bretonne qui arrive régulièrement à Paris, et réjouit les gourmets et friands du XVIII<sup>e</sup> siècle puis les gastronomes du XIX<sup>e</sup> siècle, est l'huître de Cancale. Elle jouit certes d'une excellente réputation mais, contrairement au pâté de Périgueux, d'Angoulême ou de Nérac, elle n'implique pas une idée de cuisine. Huîtres, beurre, moutarde et sardines confites, les quatre denrées bretonnes citées par Grimod de La Reynière sont logiquement des denrées qui peuvent voyager, mais aucune ne renvoie à un savoir-faire de cuisinier, de pâtissier ou de traiteur. Et si Louis-Sébastien Mercier ignore la Bretagne dans le portrait du gourmand qu'il dresse dans le *Tableau de Paris*, c'est que son chapitre est construit autour de la notion de cuisine.

Le déclin des vignobles en Bretagne au cours des Temps modernes<sup>66</sup>, à l'exception de celui de l'estuaire de la Loire, et la progression concomitante des pommiers à cidre de l'est vers l'ouest aux XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles, ont probablement également contribué à l'absence d'une cuisine réputée. La Bretagne n'a pu bénéficier du prestige de la vigne pourtant essentiel dans une géographie gourmande française où de très nombreuses régions reconnues comme gastronomiques sont des régions de vignoble. Le vin est un ambassadeur,

66. Marcel LACHIVER, *Vins, vignes...*, *op. cit.*, p. 387-389.

il s'exporte, et s'offre lors des visites officielles, des entrées dans les villes, autant de rôles que ne peut endosser le cidre. Boisson culturellement dépréciée, associée à la paysannerie et à la pauvreté, le cidre ne peut offrir à la Bretagne le prestige du vin. Notons également qu'au moment où émergent les cuisines régionales, la province est en déclin économique. Qui plus est, dans la géographie alimentaire française, elle représente une région archaïsante. La survivance de la consommation des céréales secondaires et de blé noir sous forme de bouillies, de galettes et de crêpes doit être comprise, dès le dernier siècle de l'Ancien Régime, comme un archaïsme<sup>67</sup>. L'émergence des cuisines régionales au contraire, bien qu'on ait tendance aujourd'hui à les présenter comme des cuisines traditionnelles (une étiquette commode mais a-historique), résulte de la modernité et de l'ouverture. Galettes, crêpes, bouillies ont reçu aujourd'hui une connotation régionale simplement parce qu'elles ont survécu en Bretagne alors qu'ailleurs elles ont disparu depuis longtemps. Il est probable qu'à l'échelle du royaume, la consommation de bouillies et de galettes ait commencé à reculer à partir du beau XVIII<sup>e</sup> siècle, siècle de progression du pain blanc levé dans les campagnes, amorçant, là où se maintiennent ces préparations, un processus de régionalisation d'une cuisine qui était auparavant géographiquement plus répandue<sup>68</sup>. Le regard des élites sur ces pratiques alimentaires est alors, avant tout, social et marqué par un fort préjugé : il stigmatise un archaïsme, une marque de misère et de pauvreté, d'absence même d'idée de cuisine, ce que confirme la longue absence de livres de cuisine bretonne, privée de tout processus de codification et d'anoblissement par l'imprimé. Cette absence de reconnaissance entretient une image de sauvagerie de la Bretagne qui alimentera, au XIX<sup>e</sup> siècle, un exotisme de l'intérieur, un pittoresque négatif auquel peuvent aisément s'agréger le stéréotype du Breton alcoolique déjà constitué au XVII<sup>e</sup> siècle et les scènes de consommation collective, à la cuiller, de la bouillie d'avoine à même le plat de cuisson.

Enfin, l'absence d'une cuisine régionale, alors même que des produits d'excellence existent, offre un indice supplémentaire pour parler d'un faible rayonnement des élites bretonnes à l'échelle du royaume au XVIII<sup>e</sup> siècle, contrairement à ce que l'on peut noter pour d'autres provinces. Le dynamisme culturel de villes comme Bordeaux ou Dijon, villes de parlement, est sans commune mesure avec celui de Rennes, au même titre que la carte des académies créées en France au XVIII<sup>e</sup> siècle, preuve d'un dynamisme provincial au temps des Lumières, ignore la Bretagne. Sur la trentaine d'académies provinciales que compte le royaume sous le règne de Louis XVI, une seule se trouve en Bretagne, mais ni à Nantes, ni à Rennes, mais à Brest... Et encore s'agit-il d'une académie atypique, une académie de marins fondée en 1752, mise en place en 1769, et « profondément étrangère à la Bretagne ».

---

67. Philippe GILLET, *Par mets et par vins ; voyages et gastronomie en Europe (XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Payot, 1985, p. 97-98.

68. Florent QUELLIER, *La Table des Français...*, *op. cit.*, p. 25-30 et 229-231.

Quant aux deux tentatives de projet académique (1727 et 1738), elles ont avorté<sup>69</sup>. Or une cuisine régionale ne peut exister que si elle est reconnue à l'extérieur, autrement dit, dans le contexte français, par la ville et la cour, et portée par les élites locales.

Les principaux stéréotypes attachés à l'identité gourmande de la Bretagne contemporaine sont déjà en place au XVIII<sup>e</sup> siècle : des produits de qualité (beurre, poissons de mer, huîtres), une appétence pour la boisson, et, par défaut, l'absence d'une gastronomie reconnue. Ainsi le cartographe d'une *Carte gastronomique de la France* en 1847 a-t-il pris soin de placer des mottes de beurre de part et d'autre de Rennes, des bancs de poissons le long de la côte nord, une coquille à l'ouest de la baie de Saint-Brieuc, et d'indiquer la ville de Cancale<sup>70</sup>. Et si des gastronomes se risquent en Bretagne, à partir de l'entre-deux-guerres, ils le font pour la fraîcheur des poissons et des fruits de mer et non pour une cuisine recherchée<sup>71</sup>. En 1949, le *Guide vert Bretagne* écrit encore que « ce qui caractérise la cuisine bretonne, c'est la qualité des produits qu'elle utilise, plutôt que le raffinement de sa préparation<sup>72</sup> ». Pour que soit enfin inventée une gastronomie présentée comme bretonne, il faut attendre la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Précurseurs de la dernière invention en date d'une cuisine régionale en France<sup>73</sup>, deux livres de cuisine ambitieux, parus en 1965, associent fièrement gastronomie et Bretagne dans leur titre<sup>74</sup>. L'année 1965 est également celle de la parution du *Tour de Gaule*, il est donc logique que les spécialités régionales bretonnes ne soient pas présentes dans cet album, la Bretagne n'étant pas encore reconnue comme terre de gastronomie.

Florent QUELLIER

69. Jean QUÉNIART, *La Bretagne au XVIII<sup>e</sup> siècle (1675-1789)*, Rennes, Éditions Ouest-France, 2004, p. 615-617.

70. *Carte gastronomique de la France*, 1847, Paris, Bibliothèque des arts décoratifs, carte reproduite dans Anthony ROWLEY, *À table ! la fête gastronomique*, Paris, Gallimard, « Découvertes », 1994, p. 118-119.

71. *Quand les Bretons...*, *op. cit.*, p. 130-132.

72. Paris, Hachette ; cité dans Alain CROIX, Jean-Yves VEILLARD (dir.), *Dictionnaire du patrimoine...*, *op. cit.*, p. 431.

73. Une recherche « cuisine bretonne » dans le catalogue de la BnF en 2010 donne 143 entrées, l'essentiel des titres concerne les décennies 1990 et 2000.

74. Louis GARAUULT, *Gastronomie bretonne*, Paris, Euromprim, 1965, un recueil, préfacé par René Pleven, de 700 recettes bretonnes ; Simone MORAND, *Gastronomie bretonne d'hier et d'aujourd'hui*, Paris, Flammarion, 1965.