

Entre enracinement et ouverture

La culture alimentaire bordelaise

PHILIPPE MEYZIE

« À une époque où la gastronomie est comptée au nombre des sciences exactes, Bordeaux doit en être citée comme la véritable terre classique : les habitants les plus renommés des mers, des forêts et des basses-cours se pressent ici sur la table somptueuse, où l'art du cuisinier les reproduit sous vingt formes diverses dans les trois services dont un grand dîner se compose. Les aloses, les lamproies, les ortolans, les perdrix rouges, les chapons de Barbezieux, les dindes aux truffes d'Angoulême y figurent en première ligne »¹. En 1818, voilà en quels termes un voyageur présente la capitale girondine. Loin d'être alors dominée par une représentation associée au vin, dont le classement de 1855 assurera le rayonnement quelques décennies plus tard, la Bordeaux est clairement perçue comme un haut-lieu culinaire où les produits d'un vaste arrière-pays viennent côtoyer les ressources du fleuve pour être sublimés sur les tables des élites de la ville. Cette reconnaissance de la table bordelaise que l'on retrouve sous la plume d'autres voyageurs du XVIII^e et XIX^e siècles montre que la gastronomie que Bordeaux découvre ou redécouvre aujourd'hui appartient pleinement à l'histoire de la cité. La culture alimentaire bordelaise – c'est-à-dire l'ensemble des pratiques et valeurs liées à l'alimentation – s'est forgée au fil des siècles dans une double dynamique d'enracinement et d'ouverture qui, dans une certaine mesure, dessine les contours de son identité et participe de sa diversité². Port atlantique et capitale de la Guyenne, la cuisine bordelaise a su s'ouvrir à l'air du large tout en s'appuyant sur la diversité des productions agricoles du Sud-Ouest depuis le XVII^e siècle. De la morue de Terre-Neuve aux truffes du Périgord, en passant par le blé de la Moyenne-Garonne, la culture alimentaire bordelaise a évolué au fil du temps en s'imprégnant de goûts, de recettes et d'ingrédients d'ici et d'ailleurs.

Bordeaux et l'air du large

Le grand commerce a permis à Bordeaux d'élargir la gamme des aliments consommés. La morue de Terre-Neuve, par exemple, acheminée jusqu'au port de la Lune, marque profondément la culture alimentaire locale dès le XVI^e siècle. L'installation de sécheries de morues à Bègles au XIX^e siècle assure la continuité de cette histoire. Mais d'autres produits issus du commerce maritime international ont aussi pris une place importante dans les consommations de Bordeaux et des campagnes environnantes. Le fromage de Hollande, ou « croûte rouge » comme le désignent parfois les sources du XVIII^e siècle, est ainsi acheminé en quantité par des navires qui repartent chargés de vin vers la Hollande. Lors des crises de subsistances, Bordeaux a su aussi profiter des blés venus en bateau de la Baltique. L'alimentation bordelaise est donc façonnée par ces circuits commerciaux et ces denrées venues d'ailleurs, comme cela s'observe généralement dans les villes portuaires. Les liens étroits de Bordeaux et des Antilles conduisent aussi à l'adoption assez large et rapide du sucre et café au cours du XVIII^e siècle. Cafetières et sucriers se retrouvent à la veille de la Révolution dans les intérieurs des nobles et des négociants, mais aussi dans ceux des artisans et des boutiquiers. Les consommations bordelaises sont alors imprégnées d'un goût de l'exotisme que le XIX^e siècle continue de développer avec l'arrivée, dans le port, des bananes ou de l'arachide qui alimente les huileries.

Cette ouverture ne se limite pas au commerce, mais résulte également de la circulation des hommes et des modes. Ainsi, au XVIII^e siècle, la présence à Bordeaux de colonies anglo-saxonnes et la vogue de l'anglomanie conduisent au développement d'un goût original pour le thé chez les élites. Les meilleures tables bordelaises suivent aussi largement les modes culinaires parisiennes. À la table de la Jurade ou de la chambre de commerce sont servis, par exemple,

1 | E. de Jouy, *L'Hermite en province ou les observations sur les mœurs et les usages français au commencement du XIX^e siècle*, T. I, 1818.

2 | P. Meyzie, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Presses Universitaires de Rennes, 2007.

des poulardes aux huîtres, des soles aux truffes ou des pâtés chauds de filets de lapereau, recettes similaires à ce que l'on peut trouver au même moment à Versailles et à Paris. Des confiseurs parisiens et des chocolatiers suisses viennent également s'installer à Bordeaux en apportant avec eux un savoir-faire qui vient enrichir la culture alimentaire locale. Plus tard, au XIX^e siècle, l'immigration espagnole apporte aussi sa touche à la cuisine bordelaise.

L'empreinte d'un vaste arrière-pays

L'histoire de l'alimentation bordelaise est aussi profondément marquée par les ressources d'un vaste hinterland qui s'étend à un large sud-ouest de la France et même au-delà. La mer, les rivières et les campagnes servent à l'approvisionnement de la ville. Les marchands ambulants qui parcourent les rues de la ville représentés sur les estampes du début du XIX^e siècle proposent ainsi huîtres, volailles, châtaignes ou prunes.

Une bonne partie de ces denrées est acheminée notamment par la Garonne, la Dordogne et ses affluents (blé de la Moyenne-Garonne, prunes de l'Agenais). L'approvisionnement de la ville s'appuie

sur des réseaux marchands qui mettent en relation Bordeaux avec les différentes villes du Sud-Ouest et jusqu'au Languedoc et à la Méditerranée grâce à l'ouverture en 1682 du canal du Midi. Les livres de comptes des élites, des couvents ou des hôpitaux de la ville font apparaître tous ces poissons (soles, créac (nom gascon pour l'esturgeon)), ces gibiers (perdrix), ces fruits (prunes, châtaignes), ces salaisons (jambons, cuisses d'oie) ou ces huiles fournis par les campagnes entourant la ville, mais aussi les territoires plus lointains de la Gascogne, du Périgord ou du Midi. Les annonces parues dans les journaux bordelais de la seconde moitié du XVIII^e siècle proposent à la vente des pâtés de perdrix aux truffes de Périgueux, des terrines de Nérac ou des cuisses d'oie de Mont-de-Marsan vendus par les charcutiers et les pâtisseries installés dans le quartier Saint-Pierre et autour du Grand Théâtre. De l'alimentation populaire aux mets les plus fins servis sur les tables des élites, la culture alimentaire bordelaise est donc une sorte de creuset où convergent les productions du Sud-Ouest.

La reconnaissance d'une cuisine « bordelaise » à Bordeaux et ailleurs

Les saveurs exotiques et la consommation des produits d'un vaste arrière-pays suffisent-elles à définir les contours d'une cuisine bordelaise ? Pour de nombreux voyageurs, elle se caractérise avant tout par la valorisation des spécialités culinaires d'un grand Sud-Ouest. Jean Vaysse de Villiers énumère tous ces produits réputés qui font la gastronomie bordelaise au début du XIX^e siècle. « La volaille de Saintonge, les chapons de Barbezieux, les dindes et pâtés aux truffes de Périgueux, les ortolans des Landes, enfin tous les hôtes les plus succulents des eaux, des champs et des bois se disputent, sur les somptueuses tables du Chartron et du Chapeau-Rouge, le prix de la délicatesse et les éloges des appréciateurs. »¹. Le rayonnement de la cuisine bordelaise d'alors, dont les voyageurs se font l'écho, est aussi directement lié, comme le suggère cet auteur, au prestige des élites du négoce ou de la noblesse qui dominent la ville. Les repas officiels organisés par la Jurade de Bordeaux au cours du XVIII^e siècle donnent un bon aperçu de ce que pouvait être une table bordelaise de qualité au siècle des Lumières. Les huîtres y occupent notamment une place de choix aux côtés des charcuteries (andouilles, saucisses, boudins), du poisson (sole, alose, saumon), de

Marchande de châtaignes, bibliothèque municipale de Bordeaux, C. P. 312, 1820.



1 | J. Vaysse de Villiers, *Itinéraire descriptif ou Description routière, géographique, historique et pittoresque de la France et de l'Italie*, 1818, p. 280.



Menu du banquet offert par la ville de Bordeaux au président et à Mme Raymond Poincaré, archives Bordeaux Métropole, LII A 243, 19 septembre 1913.

la volaille, du gibier (bécasses, ortolans, perdrix) et des truffes. Les Bordelais ont su aussi contribuer au rayonnement de cette gastronomie par des présents honorifiques à des personnages de premier plan, amateurs sans doute de ces richesses culinaires. La Jurade fait ainsi envoyer chaque année en quantité des vins, mais aussi des jambons et des cuisses d'oie aux ministres du roi à Paris et à Versailles. Des voyageurs aux gourmands parisiens, l'image de la cuisine bordelaise se façonne donc avant tout dans ces regards extérieurs qui s'attachent à quelques produits emblématiques.

Il s'avère néanmoins très délicat de parvenir à distinguer une identité de la cuisine bordelaise. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, au moment où de nombreux livres de cuisines régionales sont publiés en France et en donnent, à travers les recettes, des définitions assez nettes, la cuisine bordelaise demeure plus évanescente et surtout a perdu de son prestige passé, supplantée par la renommée des grands vins de Bordeaux. En 1898, la publication du *Traité de cuisine bourgeoise bordelaise* par Alcide Bontou, premier livre de cuisine bordelais rédigé par ce professeur de cuisine et restaurateur installé rue Porte-Dijeaux, montre bien que la cuisine locale est un mélange entre l'influence de la cuisine parisienne et l'imprégnation des cuisines du Sud-Ouest transmises par tous ceux qui viennent s'y installer. On y retrouve en effet les grands classiques de la cuisine française, mais aussi quelques recettes plus locales comme le tourin bordelais, les salmis de palombes, le confit d'oie aux pommes de terre, les ortolans ou la lamproie à la bordelaise. D'autres recettes comme les bananes à la créole ou l'omelette au rhum évoquent l'air du large et les Antilles. Lorsque les présidents

de la III^e République sont en visite à Bordeaux, les banquets en leur honneur présentent avant tout une cuisine assez semblable à celle servie dans les palaces parisiens, mais agrémentée tout de même d'une petite touche locale, comme par l'exemple lors de la venue du président Raymond Poincaré en 1913.

Seuls quelques spécialités locales figurent dans ces menus (saumon de la Garonne, foie gras des Landes, asperges de Pessac, cèpes à la bordelaise) et ce sont surtout les grands vins de Bordeaux (Latour, Lafitte, Haut-Brion, Margaux, Yquem, Cheval Blanc) qui sont bien représentés¹.

Grande ville portuaire en position d'interface et terre d'immigration, Bordeaux développe du XVII^e siècle au XIX^e siècle une culture alimentaire à la croisée d'influences diverses. Des produits exotiques aux ressources de son arrière-pays, l'approvisionnement de la ville offre une gamme variée de denrées qui enrichissent au fil des siècles la cuisine locale. Cette culture alimentaire métissée ne permet pas de faire émerger une cuisine proprement bordelaise aux contours bien définies, mais elle a fait de Bordeaux, notamment entre 1750 et 1850, une vitrine de la gastronomie du Sud-Ouest reconnue par les observateurs, que les chefs renommés d'aujourd'hui continuent de mettre au goût du jour. —

1 | F. Laux, « Les banquets offerts par la ville de Bordeaux au chef de l'État, de Sadi Carnot à Albert Lebrun (1888-1939). La gastronomie au service de l'idée républicaine », dans Philippe Meyzie (dir.), *Banquets, gastronomie et politique dans les villes de province (XIV^e-XX^e siècles)*, éditions Férét, 2017, p. 93-116.