



La cuisine au menu des ducs d'Épernon au XVII^e siècle : deux marchés de « pourvoierie »

Marc Favreau *

A Sébastien Pottier

Le colloque qui s'est tenu en octobre 2004 à Bordeaux aborda pour la première fois la cuisine locale du Moyen Âge au siècle dernier¹. Cependant son ambition n'est pas arrivée à dissimuler une lacune pour l'historiographie bordelaise : la gastronomie à la Renaissance et au Grand Siècle. Cet « oubli » s'explique aisément par la rareté des sources et la graphie des minutes notariales qui peut décourager plus d'un chercheur. Aussi la découverte de deux documents notariaux inédits datant de 1627 et de 1643 comble partiellement ce vide.

Les textes

Les minutes² du notaire cadillacais Pierre Capdaurat conservent deux marchés de « pourvoieries » : le premier conclu par Jean-Louis de Nogaret de La Valette (1554-1642), duc d'Épernon et pair de France, le marchand bordelais Nicolas Collas et son associé parisien Charles Duval en 1627 (fig. 1) ; le second par Bernard de Nogaret de La Valette (1592-1661), fils du précédent et dernier duc d'Épernon, et le maître boulanger parisien Jean Fessard en 1643 (fig. 2).

Contrairement à l'usage préconisé par Vincent La Chapelle (vers 1690-1745), c'est-à-dire le maître d'hôtel choisissant les « bons marchands »³ aux meilleurs prix et qualité « pour le profit du seigneur », ce furent les ducs d'Épernon en personne qui passèrent contrat avec les pourvoyeurs. La présence de ces illustres signataires n'excluait pas cependant l'interven-

tion antérieure de leur maître d'hôtel puisque « noble Jehan Belliard » (ou Béliard) est témoin pour Bernard de Nogaret de La Valette.

Suivant le processus mis en évidence par l'historien Pierre Couperie (1930-2010)⁴, le pourvoyeur s'engageait envers son client pendant une période déterminée - dans les cas présents, un an puis trois en 1627 et un an en 1643 -, d'une part, à fournir certaines denrées (boucherie, charcuterie et poissons) sélectionnées à des prix « ordinaires » (ou forfaitaires) convenus à l'avance⁵, et livrées chaque jour sans retard pour le service ; et, d'autre part, à remplacer à ses frais toute marchandise avariée ou perdue sans nuire au service du duc. Il devait informer ce dernier de toute nouvelle association au marché, le suivre dans ses déplacements en France et à l'étranger, payer un loyer pour

* Conservateur en chef du patrimoine, musée des Beaux-Arts de Bordeaux. Nous remercions en particulier Madame Marie-France Lacoue-Labarthe pour l'identification de « bennarit » et « Port de Pille », et Serge Fernandez pour la relecture de cet article.

1. Hubert et Figeac, 2006.
2. Les minutes couvrent les années 1616-1648.
3. La Chapelle, 1731, p. 3. Voir aussi, Wheaton, 1984, p. 134 et 137.
4. Couperie, 1970.
5. *Id.*, p. 241.

le logement fourni par le maréchal des logis et demeurer au service d'Épernon pendant le temps du contrat. Celui-ci s'interrompait avec les déplacements « sans train » en Europe et reprenait avec le retour du duc dans le royaume.

Les contraintes de ces marchés étaient compensées par des avantages en nature (pintes de vin et pains « ordinaires » pour le pourvoyeur et ses serviteurs, couvertures fournies pour protéger les viandes) et en numéraire : le duc payait chaque mois une somme en sus de celles versées pour les fournitures. Ainsi, en 1627, Épernon donnait à chaque pourvoyeur 4 200 livres annuelles et l'excédent des 120 livres concédées aux dépenses « extraordinaires » lorsqu'il résidait à la cour et « audela de la rivière de Loyre », et 1 600 livres annuelles lorsqu'il séjournait en Guyenne. En revanche, son fils n'octroyait à Fessard que 3 900 livres « par forme de récompense », quelle que fût la province du royaume. Ces primes, suivant la terminologie actuelle, expliquent que certaines professions comme les bouchers⁶ recherchaient la clientèle aristocratique ou religieuse malgré la livraison de la viande à crédit de Pâques à Carême, période traditionnelle de bilan pour ces professionnels⁷.

Le relatif anonymat des trois pourvoyeurs⁸ provient sans doute de l'absence d'une stricte spécialisation dans le commerce alimentaire, comme Anne Montenach l'a constaté à Lyon jusqu'au début du XVIII^e siècle⁹. Si aucun des deux Parisiens ne semble appartenir au cercle de la famille royale¹⁰, leur contrat avec les ducs d'Épernon leur assurait cependant une certaine aisance et l'accès, si ce n'était déjà fait, à la clientèle des grands. Venait-il entamer le monopole de certains bouchers parisiens sur les importants volumes de viandes nécessaires aux grandes maisons aristocratiques¹¹ ? Rien n'est moins sûr. Épernon n'avait pas choisi des traiteurs et des maîtres rôtisseurs bordelais car aucun d'eux ne lui offrait peut être une variété de denrées équivalente à celle du marché parisien. Aussi, l'administration royale, la haute noblesse et la bourgeoisie aisée avaient pris l'habitude de s'y approvisionner¹² ; le duc n'échappait donc pas à la règle. Mais, comme seigneur de Puy-Paulin dont relevait la Clys¹³, comme captal de Buch dont il affermaient régulièrement les droits¹⁴ et comme seigneur de Cadillac avec son droit de pêche sur la Garonne¹⁵, Épernon pouvait très facilement obtenir des poissons¹⁶.

Les deux marchés bordelais ne donnent aucune indication sur les volumes consommés par la maison ducale. L'étude de Reynald Abad pour Paris a montré les achats considérables qui dépassaient de loin les réels besoins du maître, de sa famille et de sa domesticité¹⁷ et qui, par conséquent, engendraient le commerce du *regrat*. La table du duc devait accueillir un nombre important d'invités auxquels s'ajoutaient les gens de maison. Aucun des deux marchés ne laisse deviner les quantités

prévues¹⁸. Cependant, un *Etat de la maison de M. le duc d'Épernon* daté de 1644¹⁹ estimait à 8 000 livres mensuelles le montant de la dépense « ordinaire et extraordinaire » de table pour cent trente personnes, dont soixante-treize serviteurs²⁰, et cinquante-cinq chevaux²¹. Cette somme était somme toute courante chez les ducs et pairs, car les frais de bouche contribuaient, d'une part, à l'affirmation de la grandeur sociale par le luxe²² et, d'autre part, au sens de l'hospitalité mesurable à l'abondance et à l'excellence²³. Elle dépasse largement les 43 462 livres 7 sols 6 deniers que le duc de Candale (1627-1658), fils d'Épernon, consacrait annuellement dans son hôtel de la rue Plâtrière à Paris en 1650²⁴. En revanche, elle s'avère modeste en comparaison des 400 000 livres dépensées chaque mois par Vatel pour la table du surintendant Nicolas Fouquet²⁵.

6. Abad, 2002, p. 221.

7. *Ibid.*

8. *Le Livre commode pour les adresses de Paris pour 1692* (Paris, Daffis, 1878) d'Abraham du Pradel (Pradel, 1878) est trop récent de deux générations pour contenir leurs noms.

9. Montenach, 2009, p. 160.

10. Couperie, 1970, p. 243-244.

11. Abad, 2002, p. 389.

12. Cat. expo. Paris, 2001-2002, p. 44.

13. Brives-Cazes, 1881, p. 95-96. Voir aussi Baurein, 1876, t. IV, p. 182 186 et 192.

14. A.D.Gir., 3 E 22243, f° 206, 17 novembre 1634.

15. A.M. Cadillac, BB 2 (1693-1707) ; par exemple, A.D.Gir., 3 E 22211, 24 février 1607.

16. Viaut, Alain, « Les Termes de l'alimentation en gascon à Bordeaux au Moyen Age », dans Hubert et Figeac, 2006, p. 19.

17. Abad, 2002, p. 389.

18. A titre de comparaison, Nicolas Trocquet, pourvoyeur de Paris, fournissait au duc de Candale pour les jours gras quinze douzaines de pain, soixante livres de viande (bœuf, mouton et veau), douze poulets ou pigeons, douze livres de beurre, trois perdrix ou trois bécasses, ou six pluviers, ou trois ramiers ou trois ramereaux, deux chapons gras, deux lapins, etc. : Grouchy, 1892, p. 45.

19. Ribadiéu, 1856, p. 294-295.

20. Kettering, 1986, p. 219.

21. Bridon, l'argenterie du duc, incluait aussi l'entretien des harnais et des carrosses, la fourniture du linge de table et de chandelles, « tant de la salle que de la chambre de mondict Seigneur », et quelque argent pour les œuvres pieuses.

22. Labatut, 1972, p. 310.

23. Voir aussi Chatenet, 2002, p. 258-259.

24. Grouchy, 1892, p. 44-45.

25. Bertière, 2013, p. 265.

Nos connaissances personnelles de l'histoire économique étant toute relatives, nous préférons rappeler seulement l'analyse des prix et de leurs évolutions par Pierre Couperie²⁶ : « Les marchés de pourvoirie offrent une série de prix si détaillée qu'elle ne peut guère être égalée par d'autres documents. Malheureusement, le caractère même de ces marchés en rend l'utilisation délicate »²⁷.

Les deux marchés bordelais sont identiques sur seize ans d'intervalle et commencent donc par les viandes de bœuf, de veau et de mouton²⁸. Une grande équivalence des prix se remarque entre les deux marchés à l'exception des hausses pour le chevreau (4,7 %), la bécasse et l'alouette (55 %), et de la baisse pour le chevreau entier (1,1 %). Ces achats s'effectuèrent avant une augmentation importante du prix de la viande et un arrêt du Parlement bordelais du 21 mars 1644 fixant le prix de la livre de bœuf à 6 sols et de mouton à 9 sols pendant les fêtes de Pâques²⁹. Le coût du transport augmentait le prix de la denrée en raison de l'éloignement de la source d'approvisionnement ; le meilleur exemple était l'esturgeon, poisson très rare, pêché en Guyenne et dont le prix était multiplié par cinq à Paris³⁰.

Dans la capitale, notamment chez Candale³¹, la livre de porc était plus chère, voire le double, de la livre de bœuf³² tandis que le prix du poisson d'eau douce était proportionnel à la taille (brochet de deux pieds de long et plus, à 15 l. en 1644³³) et était plus onéreux que le prix des espèces marines³⁴.

Il semble donc que la relative modicité des prix, entre deux et trois fois moins chers, pour Epéron résultait sans doute de négociations sur le volume acheté ; ces marchés ne reflèteraient donc pas la cherté contemporaine³⁵.

Les produits

Les habitudes sociales communes aux grands se retrouvent dans la fourniture de leur alimentation. Aussi, la liste des pourvoyeurs, établie suivant les jours gras et les jours maigres, comporte la viande de boucherie, le gibier, la charcuterie, puis les poissons d'eau douce et d'eau de mer. La variété des produits équivalait au rang des clients dont le prestige, nous le rappelons, passait aussi par la table : outre les traditionnels agneau, bœuf, chevreau, cochon, lapin, mouton, porc et veau, nous trouvons onze espèces de volailles³⁶, vingt-neuf de gibiers à plumes et trois à poils, vingt-deux espèces de poissons d'eau douce, dix-neuf d'eau salée, quatre de crustacés (crabe, écrevisse, homard, langoustine), trois de coquillages (huître, moule, palourde), trois de mollusques (« casseron » ou petite seiche, escargot, seiche), deux de cétaqués (baleine, marsouin), une d'amphibien (grenouille ou « poulet de Carême »³⁷) et une de reptile (tortue marine).

Les pièces de boucherie comprenaient des morceaux d'agneau, de chevreau, de bœuf et de vache (langue, pied, palette)³⁸, de cochon de lait³⁹, de mouton⁴⁰ (pied, langue et caillette) et de veau⁴¹ (« fagoux »⁴², « fraisure », pied, tête, « taye » (?) et ventre avec gras double). La découpe du porc donnait traditionnellement le rôti, l'échine, les côtelettes à griller, le ventre, le jambon, le pied, l'oreille et le groin, la fraisure et la panse. Les deux marchés bordelais mentionnent cependant le chevreau qui n'apparaissait pas souvent sur les tables aristocratiques françaises⁴³.

L'essentiel de la charcuterie prenait la forme d'entrées (andouille, boudin, saucisse)⁴⁴, de jambon, de cervelas et autres « salaisons », de triperie (moelle) et d'abats (rognons de bélier, gras double et tripes de bœuf, ris de veau et tétines de vache) que les Parisiens consommaient aussi⁴⁵. Les cuisiniers utilisaient les têtes, les pieds et les foies en potage et en entrée⁴⁶.

26. Couperie, 1970, p. 247-248.

27. *Id.*, p. 247.

28. *Id.*, p. 242.

29. A.M.Bx, 1901, p. 173, 21 mars 1644.

30. Abad, 2002, p. 414, tableau.

31. Grouchy, 1892, p. 45.

32. Couperie, 1970, p. 244.

33. *Id.*, tableau 4.

34. *Id.*, p. 246.

35. Couperie, 1970, p. 248.

36. Le dindon ne figure dans aucune des deux listes alors que sa consommation se généralise à cette époque : Revel, 2007, p. 180.

37. Abad, 2002, p. 565.

38. Voir la définition donnée par Abad, 2002, p. 123.

39. « Quant à la table, le cochon de lait doit être choisi très jeune, dodu et gras, éveillé, court et ramassé, ayant la peau fraîche et luisante, et le poil doux » : Liger, 1768, t. 1, p. 341.

40. Comme pour les bovins adultes, le terme « mouton » pouvait recouvrir aussi bien le mouton que la brebis : Abad, 2002, p. 142.

41. Des veaux qui ont uniquement tété : Abad, 2002, p. 307.

42. « Fagoue » ou ris de veau : Lachiver, 2006, p. 577.

43. Comme pour les agneaux, les chevreaux devaient naître vers la fin de décembre ou en janvier. Leur âge à la vente ne devait pas dépasser six mois pour conserver une viande tendre et délicate.

44. Massialot, 1705, p. 14.

45. Couperie, 1970, p. 244, n. 1.

46. Massialot, 1705, p. 84 sq.

La viande de boucherie et de charcuterie ne constituait pas le poste de dépense le plus important dans une maison aristocratique qui privilégiait la volaille et le gibier considérés comme plus raffinés ; le nombre de variétés le prouve ici ⁴⁷. Suivant le partage de la nourriture entre riches et pauvres, une tradition antique distinguait les aliments lourds et grossiers issus de la terre (porc, bœuf, mouton) et ceux venant des airs (volaille, gibier à plume et petits oiseaux) ⁴⁸.

Le gibier demeurait un droit royal concédé aux nobles mais son commerce et sa vente étaient néanmoins autorisés ⁴⁹. Sa chasse s'effectuait d'octobre à mars et concernait les espèces à poil (lapin de garenne qui relevait d'un monopole seigneurial ⁵⁰, lièvre et levraut, marcassin) et à plume (aigrette, alouette, bécasse, bécassine, « bennarit » ou ortolan, butor, caille, chevalier, courlis, faisan, gélinotte « des boys » provenant des forêts montagneuses, grive, grue, hayronneaux, merle, oie sauvage chassée à la fin de l'automne, « oiseaux de rivière et ramiers », « oizels », « palles », « petits oiseaux », pluvial, râle de plaine ou de marécage), sarcelle, tourterelle et vanneau. En revanche, les pourvoyeurs d'Epéron ne lui fournissaient aucun gros gibier de venaison comme le cerf, le chevreuil, le daim et le sanglier ; seulement le marcassin. Le vaste domaine de Cadillac, et notamment la garenne au pied du château, y suppléait sans nul doute lors des parties de chasse.

Les deux marchés ne donnent aucune indication sur la tendreté des viandes car les cuisiniers la connaissaient par tradition ou par les livres de cuisine. Ils savaient, par exemple, qu'il fallait laisser « mortifier » le paon pendant quelques jours.

Le poisson constituait le second grand aliment de base de la table ducal et se répartissait entre espèces d'eau douce (alose, brochet, carpe, lamproie, « lanceron », saumon, ou truite) provenant de rivières ou d'élevages (étangs et lacs), et espèces marines (hareng, loubine, maquereau, morue ou sardine). Indispensable aux jours maigres et aux repas de carême (146 par an) ⁵¹, il restait cependant une denrée soumise aux aléas des saisons et des transports. Certes, la consommation de poisson frais s'effectuait sur toute l'année mais avec des périodes privilégiées pour certaines espèces : janvier-février et novembre-décembre pour le cabillaud, janvier-avril et juillet-septembre pour l'ange ⁵², la grande raie et le turbot, février-mars pour le saumon, février-avril et octobre-décembre pour la barbe, le carrelet, la limande, le merlan, le rouget, la sole et la vive, mars-avril pour l'alose, avril-juin pour le maquereau et novembre-décembre pour le hareng ⁵³.

Les deux listes comprennent aussi des espèces moins appréciées de nos jours comme la baleine, le congre et le marsouin.

Il nous est bien difficile de juger de la provenance de la plupart des aliments en raison, d'une part, d'un commerce de produits frais déjà bien développé et, d'autre part, du lieu de séjour d'Epéron. Lorsque ce dernier se trouvait à Paris, ses fournisseurs achetaient, comme leurs confrères, sur un marché au large rayon d'approvisionnement. Ainsi, les bovins provenaient des grandes terres d'élevage et d'engraissement qu'étaient le Limousin et la Marche ⁵⁴, ou du marché du Neubourg en Normandie ⁵⁵. Certains volatiles (coq, géline, oie et oison, paon et paonneau, pigeon de volière, poule et poulet d'Inde) et les œufs venaient d'élevages de Caux, du Mans ou de Bresse, tandis que le poisson était pêché en Normandie (maquereau de conserve) ou en Bretagne (congre), en mer du Nord (hareng de Dieppe) ou dans la Loire (mulet). Le saumon salé provenait de Grande-Bretagne ⁵⁶. Les étangs de Sologne répondaient à une demande accrue pour les poissons d'eau douce (anguille, brochet, carpe, perche, tanche) plus facilement transportés par les chasse-marée, mais pourtant chers ⁵⁷. Le service ducal dépendait donc des routes, surtout en automne et en hiver ⁵⁸ ; François Vatel (1631-1671) fut la plus illustre victime des ces aléas. La marée restait donc réservée à une élite privilégiée.

Le retour du duc d'Epéron sur ces terres bordelaises signifiait sans doute un approvisionnement dans un bassin régional riche en aliments réputés depuis le poète latin Ausone. Cette abondance allégeait la facture et fournissait en produits de terroir comme le « bénaris » de Gascogne ⁵⁹ ou le jambon de Bayonne. Certaines viandes arrivaient sur pied comme le veau de lait qui ne pouvait cependant pas beaucoup marcher ⁶⁰.

47. Abad, 2002, p. 389 ; Ariès et Duby, 1986, p. 275.

48. Ferrières, Madeleine, « De Marseille à Paris... La construction de la Bouillabaisse », dans Hubert et Figeac, 2006, p. 190-191, fig.

49. Abad, 2002, p. 711.

50. Moriceau, 2005, p. 177-178.

51. Varenne, s.d., p. 217-218.

52. « Ange, est aussi un poisson de mer qu'on fait passer pour de la raye, race qu'il lui ressemble ; mais il est plus gros, et il a la chair plus dure » : Furetière, 1702, t. 1, p. 93.

53. Abad, 2002, p. 414, tableau.

54. *Id.*, p. 130, fig. 3.

55. *Id.*, p. 158-159.

56. *Id.*, p. 473.

57. Moriceau, 2005, p. 184.

58. Abad, 2002, p. 428.

59. Ariès et Duby, 1986, p. 286.

60. Abad, 2002, p. 308.

La proximité de Bordeaux avec l'océan, le bassin d'Arcachon et la Garonne facilitait l'arrivage de poissons frais comme l'alose (« collac »), l'anguille, l'esturgeon (« créac ») de Blaye ⁶¹, la lamproie ⁶², la grosse sardine (« royan » ⁶³) et le saumon, ainsi que la baleine pêchée sur la côte basque et les huîtres de Guyenne (côte atlantique). Les étangs du Médoc et des Landes fournissaient barbeaux, brochets, carpes, perches et tanches. L'état des poissons (vivants ou morts) est clairement spécifié dans le marché de 1627 mais il ne l'est plus en 1643. Une comparaison des deux actes semble indiquer la livraison des seuls poissons vivants ou de grande fraîcheur pour le service du second duc.

La table d'Epéron

Les livres de cuisine, en particulier *Le Cuisinier français* (1651) de François Pierre dit La Varenne (1618-1678) et *Le Cuisinier royal et bourgeois* (1^{ère} éd. 1691) de Massialot (v. 1660-1733), témoignent des usages culinaires à la table des grands. Permettent-ils de reconstituer la table d'Epéron ? Pas forcément car le livre de La Varenne fut publié lors du renouveau de la cuisine française avec les ragoûts et les sauces agrémentés d'aromates locaux ⁶⁴. Entre cet ouvrage et le *Viandier* de Taillevent écrit dans le dernier quart du XIV^e siècle, aucun véritable livre de cuisine ne parut ⁶⁵. Les mémorialistes et les biographes du duc évoquent les festins et réceptions d'Epéron sans en détailler le contenu ; nous restons donc dans la généralité.

La viande était généralement servie chaude en entrée sur les « bonnes tables » ⁶⁶. Les jours gras, le potage pouvait contenir poulet, chapon, caille, oie, veau, porc, mouton mais aussi tortue ⁶⁷, autant d'aliments servis seuls ou farcis, et avec des légumes ⁶⁸. Les entrées comprenaient toute sorte de viande et de gibier, mais aussi des abats (foie de veau, langue de mouton) ⁶⁹.

Le bœuf était considéré, à l'instar du porc, comme une viande populaire car grossière, et était donc réservé à la domesticité. Il était cependant apprécié des élites ⁷⁰ et servi en potage ou en entrée. Le mouton, le porc et le veau étaient consommés entre le début et le milieu de repas, tandis que l'agneau, le chevreau, le porcelet et les volailles, aux chairs plus délicates, garnissaient les plats de rôtis et d'entremets (tourtes ou pâtés de viande ou de jambon). Certains abats, en particulier le ris de veau, constituaient des entremets lorsqu'ils étaient piqués à la broche, mais ils pouvaient être rôtis ou cuits en ragoût ⁷¹.

Il reste difficile d'estimer la part qui revenait respectivement à la boucherie, à la charcuterie et au gibier qui restait l'apanage des tables des grands. La viande de boucherie était utilisée pour les bouillons, hachis et « potages », mais sa consommation plus

importante amena une plus grande variété de morceaux. La fabrication des pâtés requérait la conservation par salaison de la palette de bœuf, de la langue de mouton, des poulets marinés, des rognons de mouton ou des pigeonneaux ⁷².

La volaille avec la gélinotte, le chapon, « l'estandeu » ou jeune poulet en âge d'être chaponné, la poule et le poulet pouvaient être servis en potage, en entrée ou rôtis ⁷³. Le chapon garnissait le potage ⁷⁴, après rôtissage, pour fortifier les malades (« potage de santé » ⁷⁵), mais le cuisinier le mitonnait aussi aux huîtres ⁷⁶.

Le poisson ne figurait pas sur la table qu'aux seuls jours maigres, mais toute l'année ⁷⁷, servi en potage, frit ou rôti. Les espèces marines étaient souvent préparées au court-bouillon, en ragoût ou rôties, voire en pâtés comme la limande, la morue ou la sole. La morue se mangeait fraîche en ragoût, comme la sole ⁷⁸, en demi court-bouillon ou simplement bouillie et servie avec un beurre persillé ⁷⁹.

Parmi les crustacés, l'écrevisse, livrée par cent, restait un met de luxe que les convives mangeaient en potage ⁸⁰ ou en coulis tandis que le casseron ⁸¹, le crabe, le homard ou la langoustine étaient fricassés ⁸².

61. Cat. expo. Paris, 2001-2002, p. 44.

62. Chapuis, Meller-Liron et Rives, 1994.

63. Les sardines de Royan, pêchées au large de l'estuaire et du phare de Cordouan, étaient les plus estimées : Meyzie, 2007, p. 136.

64. Meyzie, 2007, p. 244.

65. Revel, 2007, p. 146.

66. Massialot, 1705, p. 3.

67. La Varenne conseille de les faire cuire dans un « pot » puis de les faire revenir avec du beurre et du lard, du persil et de la ciboulette avant de les faire mitonner : Varenne, s.d., p. 86, n° 71.

68. Varenne, s.d.

69. *Id.*, p. 22-24.

70. Flandrin et Montanari, 1996, p. 561.

71. Varenne, s.d., p. 71-72, n° 10-12.

72. *Id.*, p. 206-207, n° 2-7.

73. Massialot, 1705, p. 13-14.

74. Varenne, s.d., p. 7, n° 13.

75. *Id.*, p. 4, n° 1.

76. *Id.*, p. 40, n° 57.

77. Massialot, 1705, p. 57.

78. Varenne, s.d., p. 135, n° 1.

79. *Id.*, p. 150-151, n° 68-71.

80. *Id.*, p. 113, n° 2.

81. « Poisson comme une petite seiche, fréquent à La Rochelle et en Poitou » : Nicot, 1606, p. 103.

82. Varenne, s.d., p. 153, n° 78.

Les huîtres pouvaient être cuisinées de huit ou douze manières différentes selon La Varenne et Massialot⁸³ : en potage⁸⁴ ou en ragoût, rôties ou en beignets⁸⁵ mais aussi avec de la volaille⁸⁶.

Les cuisiniers accommodaient la tortue en fricassée ou en soupe⁸⁷, le marsouin et la baleine au court-bouillon ou en ragoût⁸⁸, et les cuisses de grenouilles en fricassées. La grande nouveauté de la cuisine moderne résidait dans la cuisson associée d'huîtres et de viandes⁸⁹.

Nombre de poissons d'eau douce recevaient les mêmes préparations que leurs congénères marins, mais aussi une « sauce douce » (lamproie)⁹⁰ ; ils pouvaient être cuits à l'étuvée⁹¹ (alose).

A côté de ces poissons consommés frais, les deux marchés bordelais contiennent cependant des poissons de conserve (alose, hareng, maquereau, merlu, morue, saumon) qualifiés de « blancs », salés ou « verts », séchés ou saurs. Les pourvoyeurs s'approvisionnaient en morue à Bordeaux, qui restait un important lieu de déchargement des terre-neuviens depuis la disparition du cabillaud dans le golfe de Gascogne au Moyen Age⁹², mais aussi à Paris⁹³.

Une cuisine régionale : mythe ou réalité ?

Dans ce désir d'authenticité et de retour aux origines qui caractérisent la cuisine française de ce début du XXI^e siècle, nous imaginons trop facilement des traditions dites ancestrales mais qui ne remontent très souvent qu'au XIX^e siècle. Existait-il une cuisine spécifiquement bordelaise au XVII^e siècle ?

Les deux marchés de « pourvoierie » concernent la table d'un grand qui, par ses activités, vivait aussi bien à la cour qu'en Guyenne. Ils concernent des produits qui se retrouvent partout dans le royaume comme la viande de boucherie, la charcuterie, la volaille et le gibier. Leurs usages et leurs accommodements peuvent toutefois varier suivant le terroir ; il semble alors que la cuisine du Sud-Ouest affectionnait particulièrement chapons, pigeons, poulets⁹⁴ et autres abats.

Par sa précision, le *Journal* de Jean Héroard (1551-1628) apporte des informations précieuses sur les usages alimentaires du jeune roi lors de son séjour à Bordeaux en 1615. Le médecin rend compte de la grande variété de la table royale en viandes de boucherie, volailles, gibiers, poissons (vingt-deux), crustacés et coquillages⁹⁵. L'alimentation est adaptée aux besoins nutritionnels de l'adolescent qui mange peu de bœuf, mais plutôt du veau, du chevreau, du mouton et surtout des abats et des volailles qui, pour certaines (chapon, pigeon et poulet), s'achè-

tent toute l'année⁹⁶ et, pour beaucoup d'autres, présentent une saisonnalité⁹⁷. Louis XIII les consommait bouillies, rôties, grillées ou en carbonade. La fourniture de gibier concernait aussi de petits oiseaux (caille, faisan, gélinotte, merle, moineau, ortolan, perdrix, pinson et ramier) et de grosses pièces de venaison (sanglier, chevreuil et surtout cerf).

Le poisson de rivière (brochet, carpe, perche, saumon, truite) présente une nette prédominance sur la table royale qui offrait aussi des huîtres, des écrevisses et tourteaux, des escargots, des tortues et des grenouilles plutôt à la fin de l'hiver (février-mars).

Le silence d'Héroard sur le festin offert à Cadillac le 29 septembre 1620⁹⁸ et sur les repas servis à Saujon les 3 et 4 mai 1622⁹⁹ nous empêche de relier les plats aux marchés de « pourvoierie » et de noter l'éventuel régionalisme de la table ducale. Mais, y avait-il donc une cuisine gasconne au Grand Siècle ?

Un premier élément de réponse est apporté par Philippe Meyzie pour le XVIII^e siècle¹⁰⁰. A l'exception des abats, il n'y a aucune différence notable avec les autres villes du

83. Rambourg, 2007, p. 212.

84. Varenne, s.d., p. 124, n° 30.

85. *Id.*, p. 140-141, n° 20-21.

86. Rambourg, 2007, p. 215.

87. Varenne, s.d., p. 116, n° 9.

88. *Id.*, p. 267, n° 9-10.

89. Rambourg, 2007, p. 213.

90. Varenne, s.d., p. 145, n° 46-48.

91. *Id.*, p. 145, n° 43-45.

92. Coulon, Christian, « La Morue », dans Hubert, Annie et Figeac, Michel, 2006, p. 166 ; La Morandière, 1962, p. 251.

93. Abad, 2002, p. 414, tableau.

94. Meyzie, 2007, p. 302.

95. Héroard, 1989, t. 1, p. 222-223.

96. *Id.*, p. 251.

97. Avril-mai et août-novembre pour le dindon, l'oie et la tourterelle ; de Pâques (mars-avril) à la Saint-Jean (juin) pour le dindon de l'année, le faisan, le lapereau, le lapin, le marcassin, l'oison, l'ortolan, la perdrix, le pigeonneau, le poulet de grain ; de la Saint-Jean (juin) à la Saint-Rémi (janvier) : la bécasse, la bécassine, la petite caille, le chaponneau, le faisanneau, l'oison gras, l'ortolan, le perdreau, le pigeon de volière, la poularde, la poule d'Inde, le poulet de grain, le « ralle », le ramereau, la tourterelle ; de la Saint-Rémi (janvier) au Carême : l'alouette, la bécasse, la bécassine, la caille, le canard, le chapon gras, le coq d'Inde, le faisan des bois, la gelinotte des bois, la grive, le héron, l'hirondelle des mers, l'oie, « oiseau de rivière », la poulette d'eau, la perdrix, le pigeon de volière, le pluvier, la poularde grasse, le poulet d'Inde, le ramier, le rouget et la sarcelle.

98. Héroard, 1989, t. 2, p. 2715.

99. *Id.*, p. 2825.

100. Meyzie, 2007, p. 365.

royaume ¹⁰¹. Il faut donc conclure, comme l'a fait avec justesse Julia Csergo pour la Provence ¹⁰², qu'il y avait des produits régionaux réputés ¹⁰³ mais « peu de visibilité des cuisines régionales ». En revanche, la gastronomie française se développa à la cour. Qu'en est-il alors de ces produits du Sud-Ouest qui font la fierté de la cuisine actuelle ?

La Varenne et Massialot connaissaient le foie gras, surtout produit en Béarn. Ils le préconisaient en hors-d'œuvre ¹⁰⁴, le cuisaient sur le gril ou les cendres, l'accommodaient en ragoût ¹⁰⁵ ou le frisaient en beignet pour les entremets ¹⁰⁶. Ils conseillaient aussi la préparation de l'ortolan et de la palombe qui, par leurs migrations, dépassent largement les frontières de la Guyenne. La lamproie ne constituait pas un particularisme bordelais puisqu'elle se trouve dans d'autres estuaires européens, permettant ainsi aux riches Portugais d'en consommer aussi ¹⁰⁷. Le regretté Alberto Puig ne donne pas la période qui a vu écrire la recette de la lamproie à la bordelaise ¹⁰⁸. Aussi, il y a tout lieu de penser que la lamproie était consommée en pâté, « en potage » ou en « sauce douce » ¹⁰⁹.

Certains produits montraient un enracinement local, comme Philippe Meyzie l'a constaté pour le siècle suivant ¹¹⁰. Si la difficile conservation des crustacés les rendait pratiquement inconnus à Paris ¹¹¹, l'esturgeon très rare, voire la grenouille très recherchée et l'escargot ¹¹², constituaient des particularismes de la cuisine bordelaise. Lors d'un « dîner » chez les Chartreux de Bordeaux, Claude Perrault (1613-1688) remarquait les barbeaux et les maigres, « (...) les plus estimés de ceux (poissons) qui sont particuliers à la province (...) » ¹¹³. Dans cette configuration des terroirs, il paraît normal de ne trouver sur la table aucune espèce méditerranéenne spécifique comme le thon, bien qu'il fût pêché dans le bassin d'Arcachon.

Conclusion

Les deux marchés bordelais ne donnent qu'une vision partielle de la table ducale. Ils ne fournissent aucune indication sur la provenance, sans doute le bassin régional comme pour l'archevêque de Bordeaux ¹¹⁴, et sur la préparation des plats et ne contiennent aucun légume, « herbe » ou fruits. En revanche, ils corroborent une tradition alimentaire commune aux grands ¹¹⁵, avec des produits rares et chers, comme l'écrevisse, la sole ou le turbot, mais en voie de modification profonde avec la disparition de certaines denrées dans les années 1650-1660 ¹¹⁶ comme le porc dont c'était la fin de l'âge d'or ¹¹⁷. Mais il restait de ce dernier, le cochon de lait, le jambon et le lard pour la cuisine. L'aigrette, le héron et autre paon dont les plumages avaient décoré les repas d'apparat depuis l'Antiquité, passèrent de mode à partir de 1670. En revanche, la viande de

paonneau restait très recherchée. En l'absence de menu, nous ignorons toujours la part respective de la viande et du poisson, surtout quand Épernon se trouvait sur son domaine bordelais.

Ces deux marchés ne peuvent témoigner de cette cuisine encore fortement marquée par la tradition médiévale des épices, certes en forte diminution, et des ragoûts. En revanche, ils montrent une alimentation de la haute société extraordinairement carnée, avec un mélange privilégié de la viande et du poisson, en particulier les anguilles et les harengs très prisés ¹¹⁸.

La cuisine d'Épernon ne diffère sans doute guère de la table des autres grands du royaume. Elle fait cependant état de quelques particularismes pour certains produits - le vin bien sûr mais aussi le jambon de Bayonne - et pour l'assaisonnement des denrées, notamment la conservation dans la graisse caractéristique du Sud-Ouest au XVIII^e siècle ¹¹⁹.

La lecture de ces deux listes de produits nous permet aussi d'imaginer l'intense activité des cuisines du château de Cadillac, la somptuosité des banquets et le raffinement gastronomique que les hôtes d'Épernon savouraient dans le grand appartement ducal ¹²⁰.

101. Meyzie, Philippe, « La Table de la Jurade, haut-lieu de la gastronomie bordelaise au XVIII^e siècle », dans Hubert et Figeac, 2006, p. 77.

102. Csergo, 1998, p. 127.

103. Quellier, 2012, p. 141-154.

104. Massialot, 1705, p. 4.

105. *Id.*, p. 7 et 11.

106. Varenne, s.d., p. 82, n° 59-62.

107. Drumond-Braga, 2007, p. 245 ; Légèze-Costa, Pierre, « La Lamproie au Portugal », dans Chapuis, Meller-Liron et Rives, 1994, p. 82-83.

108. Puig, Alberto, « Questions de lamproie, à la bordelaise », dans Chapuis, Meller-Liron et Rives, 1994, p. 55-62.

109. Hyman, Philip et Mary, « Au sucre et au sang, l'art d'accommoder la lamproie », dans Chapuis, Meller-Liron et Rives, 1994, p. 66.

110. Meyzie, 2007, p. 144.

111. Abad, 2002, p. 519.

112. Meyzie, 2007, p. 240.

113. Perrault, 1909, p. 201.

114. Favreau, 2003, p. 55.

115. Couperie, 1970, p. 244.

116. L'oreille disparaît des assiettes aristocratiques en 1659, les côtelettes en 1600, la fressure et la panne en 1667 : Ariès et Duby, 1986, p. 277.

117. Moriceau, 2005, p. 171-172 ; Abad, 2002, p. 321.

118. Revel, 2007, p. 122.

119. Meyzie, 2010, p. 260.

120. Larcade, 1994, p. 16.

Annexe n° 1

21 juillet 1627

Marché de « pourvoierie » entre Jean-Louis Nogaret de La Valette, duc d'Épernon, Nicolas Collas, marchand de Bordeaux, et Charles Duval marchand boulanger de Paris¹²¹

(Folio 166)

Du vingtiesme du moys de juillet mil six cens vingt-sept.

Ont esté présens en leurs personnes Nycollas Collas, marchant bourgeois de la ville de Bourdeaux, et Charles Duval, marchand boulanger de la ville de Paris, lesquels de leurs bons grés et vollontés, solli-dairement l'ung pour l'autre et ung chacung d'eux seul pour le tous, renonçant au bénéfice de division et de chacun, ont entreprins, promis et promettent par ces présentes à très hault et illustre seigneur messire Jehan Louys de La Valette, duc d'Espéron, pair et collonnel général de France, gouverneur et lieutenant général pour le Roy en Guienne, Metz et pays metzin, sire de Lesparre, capital de Buch, comte de Benauges, Monfort-Lamaulry, d'Estract, chastellain de Cadillac, baron de Lengon, Podensac, Rions, Castelnaud, Lustrac, Lamarque, Saussan¹²², Baisseville, Le Liège, Plassac, Villebois, Virsac, Augeac, Chasteauneuf, Fontanay, seigneur du chasteau de Puypaulin de Bourdeaux, Caulmont, Cazaux, Pompiac, et autres places, à ce présent et acceptant sçavoir est de fournir la maison de mondit seigneur soit pour la despense ordinaire, banquetz, festins, traictemens d'ambassadeurs estrangiers ou seigneurs françoys et autres despences ordinaires telles qu'elles soient ou pour quelque occasion que se pourroit estre et qu'il conviendra faire et fournir pour mondit seigneur en quelque part qu'il aille et audit lieu non accoustumé sy ledit seigneur le commande pendant et durant le temps et espace de trois ans (d'ung an rayé) prochains venants à compter et commencer dès

(Verso)

le premier jour du moys d'aoust prochain, venant et faire à mesure et semblable jour lesdits trois ans finis et révollus de toutes sortes de chair, de boucherie, gibié et lart, ensemble, toute sorte de poissons tant marains, sallés, frais que d'eau douce, le tout bon et raisonnable loyal et marchant, concernant l'estat de pourvoyeur de boucherie et poissonnerie selon leurs saisons et qui leur seront commandés pour les prix contenus et déclarés au présent marché, sans autre espérance de récompense et autre charges et conditions cy après déclarés.

Premièrement,

pour la livre du bœuf, sera payé deux sols.

Pour la livre du veau et moton trois sols.

Le cheveau, teste, pieds et fraissure, depuis Noël jusques à Careme, prévaut trente-deux sols.

Le cheveau entier de même que dessus après Pasques vingt sols.

Pour la fraissure, pieds et teste, six sols.

L'aigneau, teste, pieds et fraissure, vingt-cinq sols.

Le couchon de laict, sèze sols.

Le chappon gras, vingt-cins sols.

Les chappons de paille, perdrix et lappins, douze sols.

Hettendeaux¹²³, pièce onze sols.

La douzaine d'allouettes et pièces de bécassines, oyseaux de rivières et ramiers, onze sols.

Marcassin francq quarante sols.

L'oye grasse, vingt-cinq sols.

L'oyson gras quatorze sols.

La poule grasse, neuf sols.

Poulets et pigeons de vollière, trois sols six deniers.

Pigeons de juie, trois sols.

Lièvres et lièvres, dix-huit sols.

(Folio 167)

Pluviaux¹²⁴, vaneaux, cercelles¹²⁵ et oizels, chacun pièce six sols.

Cailles, ralles¹²⁶, tourterelles et bécassines, pièce cinq sols.

Oyes sauvages, aigrettes et hayronneaux et palles, pièce vingt-cinq sols.

Butors et courlis en Guienne douze sols et par tout ailleurs en France dix-huit sols.

Paons, paonneaux, faisans et faisonniaux, quarante-huit sols.

Le coq d'Inde trente-sept sols.

Pouille d'Inde, trente sols.

Poulet d'Inde, dix-huit sols.

La berge (?), huit sols.

Chevallé, trois sols.

La douzaine d'allouettes de mer, dix sols.

La douzaine de merles et grives, quatorze sols.

La douzaine de petits oyseaux, cinq sols.

La livre de porc frais à rostir, trèze sols.

Jambon de porc sallé, quinze sols.

Eschine de porc et pan de costelletes, dix-sept sols six deniers.

Douzaine de pieds, oreilles et groins, dix-huit sols.

Le ventre de porc à faire boudin et andouilles, vingt sols.

La fressure de porc avecq deux pancés, huit sols.

La livre de pancés de porc, quatre sols.

La douzaine de saussisses et boudins de deux pieds de long, douze sols.

(Verso)

La douzaine d'andouilles d'un pied de long, en Guienne dix-huit sols et en France vingt-quatre sols.

La langue de bœuf fresche et sallée, sept sols six deniers.

Le pied de bœuf deux sols.

Le gras double d'ung ventre de bœuf, douze sols six deniers.

Le plat de trippe meslée, sept sols.

La douzaine de petites cailletes de mouton, dix sols.

Fraissure, teste et ventre de veau, chascue pièce six sols.

Taye (?) de fagoue, ving sol six deniers.

La tétine de vache, trèze sols.

Douzaine de pieds de veau, dix sols.

La livre de chandelle, lart, beurre, huile d'olife, gresse de porc et bœuf, chascune livre six sols.

La livre de moelle de bœuf, dix-huit sols.

Pallais de bœuf, deux sols.

La livre de jambon de Mayence, dix sols.

La livre de jambon de Bayonne, sept sols.

Le cervellat¹²⁷ et saussisson, pièce quatre sols.

Le cent d'œufs, trente sols.

Gellinottes¹²⁸ de boys, quarante-huit sols.

Pour le poisson de mer et d'eau douce

Le brochet de deux pieds en vie, sept livres dix sols, et s'il est mort, bon et raisonnable, cinq livres.

121. A.D.Gir. 3 E 22236.

122. Saujon.

123. Ou *Estendeau* ou *Hétoudeau*, qui est un jeune poulet en âge d'être chaponné : Lachiver, 2006, p. 737.

124. Pluvier.

125. Sarcelle.

126. Aucune précision permettant d'identifier le râle d'eau du râle de terre.

127. Cervelas.

128. Poule sauvage ressemblant à la perdrix.

Le brochet de pied et demy quatre doigtz en vie, cinq livres, et s'il est mort, bon et raisonnable, troys livres dix sols.

(Folio 168)

Le brochet de pied et demye en vie, cinquante-cinq sols, et s'il est mort, bon et raisonnable, trente-cinq sols.

Le brochet de pied et quatre doigtz en vie, trente-deux sols et s'il est mort, bon et raisonnable, vingt sols.

Le brochet de pied et deux doigtz en vie, quinze sols, et s'il est mort, bon et raisonnable, douze sols.

Le brochet de pied en vie, dix sols, et s'il est mort, bon et raisonnable, huit sols.

Le lanceron ¹²⁹, quatre sols.

La carpe de deux pieds, quatre livres dix sols.

La carpe de pied et demy quatre doigtz, troys livres dix sols.

La carpe de pied et demy, cinquante sols.

La carpe de pied quatre doigtz, vingt-sept sols.

La carpe de pied et deux doigtz, sèze sols.

La carpe de pied, dix sols.

Pour le garrousseau, quatre sols.

Le villain raisonnable, cinq sols.

Le grand saumon franc, de deux pieds et audelà, sept livres dix sols.

Le moyen saumon franc de pied et demy quatre doigtz, quatre livres dix sols.

Le petit saumon de pied et demy, troys livres.

La darne de saumon franc de la largeur deux pouces, neuf sols.

La livre de créan ¹³⁰, en Guienne quatre sols et partout ailleurs en France, quatorze sols.

(Verso)

La truicte de deux pieds, quatre livres.

La truicte de pied et demy quatre doigtz, troys livres.

La truicte de pied et demy, vingt-cinq sols.

La truicte de pied quatre doigtz, vingt-deux sols.

La truicte de pied deux doigtz, sèze sols.

La truicte de pied, sept sols.

La douzaine de tructans, vingt-cinq sols.

La lamproye en tout temps, vingt sols.

Le cent de lamproyons ¹³¹, cinquante sols.

La pliye ¹³² de Loyre, six sols.

Le cent de barbillons ¹³³, trente sols.

La lose ¹³⁴ fresche, douze sols.

Le cent d'escrevisses, dix-huit sols.

Le barbeau de deux pieds, quarante-cinq sols.

Le barbeau de pied et demy quatre doigtz, quarante sols.

Le barbeau de pied et demy, vingt-cinq sols.

Le barbeau de pied et quatre doigtz, quatorze sols.

Le barbeau de pied et deux doigtz, dix sols.

Le barbeau de pied, six sols.

Pour la grande perche, unze sols.

La moyenne perche, huit sols.

La petite perche, troys sols.

Pour le mullet de Loyre, six sols.

Pour le petit, troys sols.

(Folio 169)

Pour l'anguille de rost, unze sols.

L'anguille de potage, ung sol six deniers.

L'anguille de paste, quatre sols.

La grande bresme, douze sols.

La petite, six sols.

Pour la grande tanche, huit sols.

Une moyenne, quatre sols.

La petite, troys sols.

La pucelle ¹³⁵, deux sols.

Pour le grand mullet, unze sols.

Pour le moyen, sept sols.

Pour le petit mullet, cinq sols.

Pour le plat de loches et de gougeons, six sols.

Pour le cent de grenouilles, dix sols.

Le cent de pallourdes, quatre sols.

Pour le cent d'escargots, trèze sols.

Le cent de mouscles ¹³⁶, trèze sols.

Pour le cent de perlans, trente-cinq sols.

Pour la grande tortue, dix-huit sols.

Pour le cent de sardines, trente-cinq sols.

Pour le grand turbot, quatre livres dix sols.

(Verso)

Pour le moyen, cinquante sols.

Pour le petit, trente sols.

Pour la grande raye, douze sols.

Pour la moyenne, neuf sols.

Pour la petite, six sols.

Pour la grand solle de pied deux doigtz, vingt sols.

Pour la moyenne de pied, dix sols.

Pour la petite, six sols.

Pour la grand barbue, dix sols.

Pour la grande pliye de mer, douze sols.

Pour la moyenne pliye de mer, huit sols.

Pour la petite, six sols.

Pour le carrellet, rouget, vive et merlan, quatre sols pièce.

Pour le grand bar, trente sols.

Pour le moyen, dix-huit sols.

Pour le petit bar, quinze sols.

Pour le gros grenault ¹³⁷, doradin ou pajaux, douze sols.

Pour le moyen grenault, huit sols.

Pour le petit grenault, six sols.

Pour le macquereau franc, quatre sols.

(Folio 170)

Pour la grande lubine, trente sols.

Pour la moyenne lubine, quinze sols.

Pour la petite lubine, huit sols.

Pour la sèche fresche, quatre sols.

Pour le casseron, ung sol six deniers.

Pour la mollue ¹³⁸ fresche et merlu franc, quinze sols.

Pour la livre de marsouin ¹³⁹, quatre sols.

Pour la livre de maigre et congre, trèze sols.

Pour cappres ¹⁴⁰, homart et langoustines, quinze sols.

Pour le cent de grosses huïstres à l'escaille ¹⁴¹, cinquante sols en France.

Pour le cent d'huïstres en Guienne, six sols.

Pour le cent d'huïstres escaillées ¹⁴², dix sols.

Pour le cent de trippes de moullue ¹⁴³, quinze sols.

Pour le cent de harans frais, troys livres.

Pour le cent de harans blanc ¹⁴⁴, cinquante sols.

Pour le grand saumon sallé, trente-sept sols six deniers.

Pour le petit saumon sallé, quinze sols.

Pour le macquereau sallé, deux sols six deniers.

Pour la loze ¹⁴⁵ sallée, huit sols.

Pour la mollue ¹⁴⁶ sallée, dix sols.

Pour le merlu sallé, trois sols six deniers.

Pour la livre de ballène, quatre sols.

Pour le grand barbehault, quatre sols.

(Verso)

Et pour le moyen barbehault, deux sols.

Et pour les ombres et lavaretz ¹⁴⁷, cinq sols.

Moyennant lesquels prix et despenses déclairés, lesdits Collas et Duval ont promis et promettent de bien et loyallement servir mondit seigneur de leur estat de pourvoyeur de boucherie, poissonnerie et autres choses, ce depuis nommés pendant le temps et espace de trois ans, en quelque lieu où mondit seigneur puisse aller, soit pour la despence

129. Jeune brochet au corps très élané : Lachiver, 2006, p. 784.

130. Esturgeon.

131. Selon Pierre Belon, poisson ne dépassant pas la longueur d'une coudée (45 cm.) et la largeur d'un pouce (27,069 cm.), vivant dans les « vives fontaines, Ruysseaux courants et bords et rivages d'aucuns fleuves » : Belon, 1555, p. 67.

132. La pliye est un poisson plat proche de la limande : Lachiver, 2006, p. 1030.

133. Petits barbots.

134. Alose.

135. Feinte ou poisson proche de l'alse : Lachiver, 2006, p. 1067.

136. Moule commune : Lachiver, 2006, p. 901.

137. « Espèce de poisson qui a la teste fort grosse » : Académie française, 1762, t. 1, p. 841.

138. Morue.

139. Grand poisson de mer fort gras qu'on appelle aussi *pourreau de mer* : Furetière, 1702, t. 2, p. 213.

140. Crabes.

141. Vendues avec leur coquilles et ouvertes au moment de leur consommation : Rambourg, 2007, p. 521.

142. Sans doute sorties de leur coquille sur leur lieu de production et transportées aussitôt.

143. Tripes de morue : sans doute foie et vessie natatoire.

144. Poisson de conserve, venant de la mer du Nord durant l'été ou l'automne : Abad, 2002, p. 491.

145. Alose.

146. Morue.

147. « Nom vulgaire d'un poisson que l'on trouve dans les lacs, qui tient un peu du saumon et de l'alse » : Lachiver, 2006, p. 791.

ordinaire, banquets, festins, traictement d'ambassadeurs estrangers ou seigneurs françoys, ou pour autres despences extraordinaires telle quelle soit et pour quelle occasion que se puisse estre, et seront lesdits pourvoyeurs payer de leur fourniture tant ordinaire que extraordinaire, moys par moys, et à la fin de chascun d'iceux seulement. Et où ils ne seront payés comme dict, ils ne seront tenus fournir aucune chose. En oultre, ont lesdits pourvoyeurs voulu et accordé que où ils se trouveront, aulcune sorte de susdites vivres et marchandises qui ne croient bonnes et raisonnables et que pour la perte d'icelles ou pour vouloyr premièrement bailher la leur, ils voullissent en fournir d'autres, l'on en puisse acheter d'autres à leurs despens quoy qu'elles coustent et que la marchandise qui sera achetée ne soit acheptée

(Folio 172)

que suivant le prix ordinaire ci-dessus déclaré et affin que le service de mondit seigneur ne soit retardé et qu'il en soit mieux fait, seront tenus lesdits pourvoyeurs porter par chascun jour, à l'heure qui leur sera ordonnée toute la viande requise et nécessaire pour la despence de chascun d'iceux de ladite maison. Affin que, s'il y avoit quelque chose qui ne fust bon et raisonnable, l'on ait temps pour y pouvoir de l'en accomoder de meilleurs. Pareillement, a esté accordé ausdits pourvoyeurs qu'ils auront deux couvertures neufves aux armes de mondit seigneur pendant la durée de trois années pour couvrir lesdites viandes et auront

lesdits pourvoyeurs pour chascun jour pour leurs despences et leurs serviteurs quatre pintes de vin, six pains de l'ordinaire de la maison de mondit seigneur et seront logés à la suite de mondit seigneur par le mareschal de logis et payant le logis à leurs despens, et ne pouvant lesdits pourvoyeurs associer au présent marché aultres personnes sans le consentement et permission de mondit seigneur et sans que lesdites parties se puissent despartir du présent marché pour quelque cause et occasion que ce soit que ledit temps de trois ans ne soit expiré et fini. Aussy, a esté par ces présentes accordé que, sy pendant ledit temps mondit seigneur alle en corps d'armée

(Verso)

sous le royaume, il sera fait droit ausdits pourvoyeurs par mondit seigneur sur la fourniture qu'ils feront pendant que mondit seigneur à ladite armée. Comme pareillement, en cas que mondit seigneur s'en allat en quelque voyage hors de ce royaume auquel il ne menast aulcun train à ceste occasion, n'auroit que faire de pourvoyeurs en ce cas, lesdits Collas et Duval ne seront tenus faire aucune fourniture et surcoira le présent marché jusques à son retour. Lequel continuera après son retour pour aultant de temps qu'il aura esté discontinué à l'occasion dudit voyage et en cas que mondit seigneur fera quelques despence extraordinaire, soit banquets ou autres pendant ladite année audela de la rivière de Loyre excédant la somme de six vingt livres, en ce cas lesdits pourvoyeurs seront payés de ladite despence excédant ladite somme de six vingt livres

à raison du parisiiis¹⁴⁸ pour le tournoys sans que le prix sera demandé ailleurs. Et oultre ce, a mondit seigneur accordé auxdits pourvoyeurs, par dessus le prix susdit de leurs fournitures, de leur faire payer pendant ladite année pendant que mondit seigneur sera à la cour et audela de la rivière de Loyre la somme de quatre mille deux cent livres et pendant qu'il demeurera en ce pays de Guienne et ailleurs la somme de seze cent livres par an,

(Folio 172)

le tout payable par chacun moys et au prorata desdites sommes oultre le prix des fournitures. Car aussy a esté accordé promettant chascun d'iceux de satisfaire, à peyne de tous despens, dommages et intérêts, et pour l'entretienement et accomplissement de tout ce que dessus, ont lesdites parties obligé l'une envers l'autre, et mesme lesdits pourvoyeurs sollidairement l'un pour l'autre et ung chascun dudit seul, pour le tout réunis que dessus, et au mieux dudit l'un envers l'autre, tout à chacun, ensemble et par et pour lesdits pourvoyeurs l'un et l'autre, à la rigueur de l'exécution.

Faict dans le château dudit Cadillac, après midy, en présence de Mrs Jehan Tarnel (?), habitant dudit Cadillac, et de Raymond de Labarbe habitant dudit Cadillac.

J. Louis de Lavalette / Charles Duval, pourvoyeur pour trois ans / Nicolas Colas, pourvoyeur pour trois ans / Delabarbe.

Annexe n° 2

28 octobre 1643

Marché de « pourvoierie » entre Bernard Nogaret de La Valette, duc d'Epéron, et Jean Fessard, maître boulanger de Paris¹⁴⁹

(Folio 86)

Du vingtiesme du moys d'octobre mil six cens quarante-troys.

A esté présent en sa personne Jean Fessard, bourgeois et maître boullanger de la ville de Paris, estant de présent en ceste ville de Cadillac, lequel de son bon gré et vollonté a entrepris, promis et promet par ces présentes à Monseigneur Bernard de Foix et de La Valette, duc d'Espéron, de La Vallette et de Candalle, pair et collonnel général de France, gouverneur et lieutenant général pour le Roy en Guienne, sire de Lesparre, paire et capital de Buch, comte de Benauges, Monfort-Lamaulry, d'Estrac, seigneur et baron de Cadillac, Lengon, Podensac, Rions, Castelnaud, Lustrac, Lamarque, Sausan, Baisseville, Le Liège, Plassac, Villebois,

Virzac, Augeac, Chasteauneuf, Fontanay, seigneur du chasteau de PuyPaulin de Bourdeaux, Caulmont, Cazaux, Pompjac, Saint-Maquaire et autres places, à ce présent, stipullant et acceptant, sçavoir est de fournir la maison de mondit Seigneur soit pour la despence ordinaire et extraordinaire d'icelle maison comme en banquetz, festains, traictementz d'ambassadeurs estrangers ou seigneurs françois, et autres despences telles quelles soyent ou pour quelque occasion que ce pourroit estre et en quelque part qu'il aille en ceste province de Guienne, Xaintonge, Angoulmois, Port de Pille¹⁵⁰ et mesmes jusques à Loches, non accoutumés de ce royaume, sy mondit Seigneur le commande, saufz l'exception cy après déclaré et ce de toutes sortes de chairs de boucheries, vollailles, gibiers, gresse, lard, huile et chandelle, ensemble de toutes sortes de poisson,

tant de mer salée, frais, que d'eau douce, le tout bon et raisonnable, loyal et marchand, concernant l'estat de pourvoyeur de boucherie et poissonnerie selon leurs saisons. Et que luy sera commandé par mondit Seigneur, son maître d'hostel, conterolleur, argentier ou autre qu'il plaira audit Seigneur pour le prix déclaré au présent contract du marché, sans autre espérance de récompense que celle cy-après déclarée et espéciffiée.

148. Livre parisiiis.

149. A.D.Gir., 3 E 22249.

150. Commune des Ormes, arrondissement de Châtellerauld, département de la Vienne.

(Verso)

Premièrement, pour la livre du bœuf, sera payé deux sols.

Pour livre de veau de laict et mouton, trois sols.

Pour le chevreau entier, teste, piedz et fraiseure, despuis Noël jusques à Caresme, prévaut quarante-cinq solz.

Le chevreau entier, de mesme que dessus, apprès Pasques, dix-huict solz.

Pour la fraiseure, piedz et teste, sèze solz.

Pour l'aigneau entier, teste, pieds et fraiseure, en tout temps qu'il s'en trouvera, vingt-cinq sols.

Le couchon de laict, sèze solz.

Le chapon gras, vingt-cinq sols.

Le chapon de paille, perdrix et lappins, douze sols pour prix.

L'estandeu prisé unze sols.

La poule grasse neuf sols.

Pour les poulettes, gellinotes et pigeons de vollière, trois sols six deniers pièce.

Pigeons de fuye, trois sols.

Pour douzaine d'allouettes et pièce de bécasse, oiseaux de rivièrre et ramiers, pièce vingt sols.

Marquasins francs quarante sols.

L'oye grasse, vingt-cinq sols.

L'oison gras, quatorze sols.

Pour pièce de lepvrier et levrault, dix-huict sols.

Pour pièce de pluviaux et cercelles, vaneaux et oizels, six sols.

Pour pièce de cailles, tourterelles, ralles et bécasines, cinq sols.

(Folio 87)

Pour pièce de bennarits¹⁵¹, cinq sols.

Pour pièce d'oye sauvage, esgrettes, héronneaux et ralles (?), vingt-cinq sols.

Pour pièce de butors et courlis¹⁵², dix-huit sols.

Pour les paons, paonneau, quarante-huit sols.

Et pour le faisan, quarante sols.

Pour le cocq d'Inde, trente-sept sols.

Pour la poule d'Inde, trente sols.

Pour les pollets¹⁵³ d'Inde, dix-huict sols.

Pour pièce de chevallier, trois sols.

Pour douzaine d'allouettes de mer, dix sols.

Pour douzaine de merles et grives, quatorze sols.

Pour douzaines de petits oiseaux, cinq sols.

Pour la livre du porcq frais à rostir, trèze sols.

Pour pièce de jambon de porcq commung, quinze sols.

Plus douzaine de pieds, oreilles, groings de porcq, dix-huict sols.

Pour l'eschine de porcq entière et pour le pan de costelletes, dix-sept sols six deniers pièce.

Pour le ventre de porcq à faire boudin et andouilles, vingt sols.

Pour la fraiseure de porcq avecq deux panses, huict sols et ne prenant que la pance, sera payé pour livre quatre sols.

Pour la douzaine de saulcisses et boudins de deux pieds de long, douze sols.

La langue de bœuf fresche et sallée, sept sols six deniers.

La douzaine d'andouilles de deux pieds de long, vingt-quatre sols.

Pied de bœuf, deux sols.

(Verso)

Ventre de veau, sy est le gras double, douze sols.

Pour le plat de trippes meslées, sept sols.

Pour la douzaine de pieds, langues et cailletes du mouton, six sols.

Pour la fraiseure du veau avecq foye, six sols.

Pour la teste de veau, six sols.

Pour le ventre de veau, six sols.

Pour la taye de fagoux de veau, ving sols six deniers.

La tettine de vache, trois sols.

La douzaine de pieds de veau, dix sols.

La livre de chandelle, lard, beurre, huile olife, gresse de porcq et de beuf, six sols.

Pour la livre de moille de bœuf, dix-huict sols.

Pour les pallètes de beuf, pièce deux sols.

La livre de jambon de Mayence, dix sols.

La livre de jambon de Bayonne, sept sols.

La pièce de sarvallats¹⁵⁴ et saucissons, quatre sols.

Pour la gellinote de boys, quarante-huict sols.

Pour le cent d'œufs, trente sols.

Pour la pièce de rognons de bellier, quatre sols.

Pour le ris de veau, vingt sols six deniers.

Poisson de mer et d'eau douce

Pour le brocher de deux pieds de long et au-delà, sept livres dix sols.

Pour le brocher de 1 pied et demy quatre doigtz, cinq livres dix sols.

(Folio 88)

Le brocher de pied et demy, cinquante-six sols.

Le brocher de pied et quatre doigtz, trente-deux sols.

Le brocher de pied deux doigtz, vingt sols.

Le brocher de pied dix sols.

Pour le lanseron au-dessoubz d'ung pied, quatre sols.

Pour la carpe de deux pieds et au-delà, quatre livres dix sols.

Pour la carpe de pied et demy quatre doigtz, soixante-dix sols et pour la carpe de pied et demy cinquante sols.

Pour la carpe de pied quatre doigtz, vingt-sept sols.

Pour la carpe de pied deux doigtz, sèze sols.

Pour la carpe de pied, dix sols.

Pour le garrouseau poignastre, quatre sols.

Pour le vilain raisonnable cinq sols.

Pour le grand saulmon de deux pieds et au-delà, sept livres dix sols.

Pour le saulmon de pied et demy quatre doigtz, quatre livres dix sols.

Pour le saulmon de pied et demy, trois livres.

Pour la derne de saulmon frais, de largeur d'ung pouce, neuf sols.

Pour la truitte de deux pieds et au-delà, quatre livres.

Pour la truitte de pied et demy quatre doigtz, troyz livres.

Pour la truitte de pied et demy, vingt-cinq sols.

Pour la truitte de pied quatre doigtz, vingt-deux sols.

(Verso)

Pour la truitte de pied deux doigtz, sèze sols.

Pour la truitte de pied, sèze sols.

Pour la douzaine de truittes raisonnable vingt-cinq sols.

Pour lamproye en tout temps, vingt sols.

Pour le cent de lamproyons, cinquante sols.

Pour la plie de Loyre, six sols.

Pour le cent de barbillons, trente sols.

Pour pièce de loze fresche, quinze sols.

Pour le cent d'escrevisse, dix-huict sols.

Pour le barbeau de deux pieds, quarante-cinq sols.

Pour le barbeau de pied et demy quatre doigtz, quarante sols.

Pour le barbeau pied deux doigtz, dix sols.

Pour le barbeau de pied, six sols.

Pour la grand perche, vingt sols.

Pour la moyenne, huict sols.

Pour la petite perche, troyz sols.

Pour le barbeau pied et demy, vingt-cinq sols.

Pour le barbeau de pied quatre doigtz, quatorze sols.

Pour le mullé de Loyre, six sols.

Pour l'anguille de rost, unze sols.

Pour l'anguille de paste, vingt sols.

Pour l'anguille de potage, ung sol six deniers.

Pour le petit grenault, six sols.

Pour le macquereau frais, quatre sols.

(Folio 89)

Pour une grande lubine, trente sols.

Pour une moyenne, quinze sols.

Pour une petite lubine, huict sols.

Pour une seiche fresche, quatre sols.

Pour le casseron, ung sols six deniers.

Pour la livre d'esturgeon, quatorze sols en France et en Guienne quatre sols.

Pour la mollue sèche et merlu frais, quinze sols.

Pour la livre de marssouing, quatre sols.

Pour la livre de maigre et congre, trèze sols.

Pour cappres, hommards et langoustes, quinze sols.

Pour le cent de grosses huïstres à l'escaille, cinquante sols.

Pour le cent des huïstres en Guienne, six sols.

Pour le cent des huïstres escaillées, dix sols.

Pour le cent de trippes de mollue, quinze sols.

Pour le cent de harang blanc, cinquante sols.

Pour le grand saulmon sallé, trente-sept sols.

Pour le cent du harang frais, troyz livres.

Pour le moyen saulmon sallé, trente sols.

Pour le petit saulmon sallé, quinze sols.

Pour le macquereau sallé, deux sols six deniers.

Pour l'aloze sallée, huict sols.

Pour la mollue sallée, dix sols.

Pour le merlu sallé, cinq sols.

151. Ortolan.

152. Courlis.

153. Poulets.

154. Cervelas.

155. Ablettes.

(Verso)

Pour la livre de ballène, quatre sols.
 Barbotte le bar berinis, trois sols.
 Ombres et lavaretz, cinq sols.
 Pour la grand bresme, douze sols.
 Pour la moyenne, huit sols.
 Pour la petite bresme, six sols.
 Pour une grande tanche, huit sols.
 Pour la moyenne, quatre sols.
 Pour la petite, trois sols.
 Pour la pucelle, deux sols.
 Pour le grand mullé, onze sols.
 Pour le moyen, sept sols.
 Pour le petit, cinq sols.
 Pour le plat de loches et goujons, six sols.
 Pour le cent des palourdes, quatre sols.
 Pour le cent des grenouilles, dix sols.
 Pour le plat d'ablets¹⁵⁵ et fritures, cinq sols.
 Pour le cent d'escargots, treze sols.
 Pour le cent de moules, treze sols.
 Pour le cent d'esperlans¹⁵⁶, trente-cinq sols.
 Pour la tortue, dix-huit sols.
 Pour le cent de sardines, trente-cinq sols.
 Pour le grand turbot, quatre livres dix sols.
 Pour le moyen, cinquante sols.
 Pour le petit, trente sols.
 Pour la grand raye, douze sols.

(Folio 90)

Pour la moyenne, neuf sols.
 Pour la petite, six sols.
 Pour la grand solle de pied deux doigtz et au-dessus, vingt sols.
 Pour la moyenne solle de pied, dix sols.
 Pour la petite, six sols et le barbehault, quatre sols pièce.
 Pour la grand barbuie, dix sols.
 Pour la grand pliye de mer, douze sols.
 Pour la moyenne pliye de mer, huit sols.
 Pour la petite pliye de mer, six sols.
 Pour carlet, rouget, vive et merland, quatre sols.
 Pour le grand bar, trente sols.
 Pour le moyen bar, dix-huit sols.
 Pour le petit bar, quinze sols.
 Pour le gros grenault, dorades ou pajaux, douze sols.
 Pour le moyen grenault, huit sols.

Moyenant lesquels prix cy-dessus spéciffiés, ledit Fessard a promis et promet de bien et fidèlement servir mondit Seigneur de l'estat de pourvoyeur de boucherie et poissonnerie et autres cy-dessus nommés pendant le temps et espace de ung an prochain et consécutif qui commencera le vingt-troisième du présent moys et an, et finir à pareilh

(Verso)

jour ledit an fait et révollu, sans interval de temps. Et sera icelluy Fessard payé de la fourniture qu'il fera pour mondit Seigneur de moys en moys et à la fin chacung d'iceux seulement, et ou il ne sera payé ne sera tenu de fournir aulcune chose. Aussy et convenu que où il se trouveront aulcunes des susdites pièces de marchandises qui ne fussent bonnes et raisonnables lorsqu'il les aura portées et que pour la pesche d'icelles ou pour voulloir premièrement bailler les séans et n'en veullent fournir d'autres que mondit Seigneur en pourra faire acheter d'autres à ses despens, quoy qu'elles coustent et que les marchandises ainsy acheptées ne seront comptées que seulement le prix advisé cy-dessus exprimé. Et affin que le service de mondit Seigneur ne soit rettardé et qu'il en soit mieux fait, sera tenu ledit Fessard porter ou faire porter par chacung jour toutes les marchandises qui luy seront demandées et qui luy seront nécessaires aux lieux et séans qui luy seront prescriptz et ordonnés afin que, s'il y avoit quelque chose qui ne fust bon et raisonnable, l'on aye le temps d'en accommoder d'autres. Pareillement a esté accordé audit Fessard qu'il aura deux couvertures neufves de la colleur¹⁵⁷ et aux armes de mondit Seigneur pendant le temps pour couvrir lesdites viandes et provisions aux despens de mondit Seigneur, et aura ledit Fessard par chescun jour pendant ledit présent

(Folio 91)

marché pour sa despence et de son serviteur quatre pintes de vin et six petits pains de l'ordinaire de mondit Seigneur.

Aussy, sera ledit Fessard logé à la suite de mondit Seigneur par son mareschal de logis en payant par icelluy Fessard son logement. Et ne pourra associer avecq luy au présent marché aultre personne sans le consentement et permission de mondit Seigneur

et sans que les parties se puissent désister d'icelluy marché pour quelque cause et occasion que ce soit, que à la fin d'icelluy promettant mondit Seigneur audit Fessard oultre et par-dessus les prix des marchandises qu'il fournira pendant ledit marché la somme de trois mil neuf cent livres tournoises, par forme de récompense, laquelle somme de trois mil neuf cent livres tournoises luy sera aussy payée de moys en moys au prorata et avecq les susdites fournitures. Et au cas que mondit Seigneur aille pendant le temps du présent marché aux armées en ceste province de Guienne et aux limites d'Espagne, ledit pourvoyeur sera tenu le suivre suivant cedit marché. Et où ledit seigneur yroit ailleurs qu'en susdites provinces de Xaintonge, Angoulmois, Pon de Pille et de Loches, en quelque autre province de ce royaume, sera tenu ledit Fessard suivre mondit Seigneur avec ses gens, chevaux et esquipages et le servir en sadicte fonction de pourvoyeur en luy payant

(Verso)

par mondit Seigneur duc ce que les marchandises auront cousté ensemble la despence de ses gens, chevaux et gages des garçons qu'il aura et tout ce dessus a esté aussy stipulé et accordé entre lesdites parties, lesquelles pour cest effect s'obligent respectivement l'une à l'autre chescun pour ce qui les consernent tous et chescun leurs biens soubmetts par exprès ledit Fessard sa personne à la rigueur de la justice.

Faict dans le château de Cadillac, après midy, en présence de Mr Léonard Giac¹⁵⁸, intendant général de la maison et affaires de mondit Seigneur, et de noble Jehan Belliard, son maître d'hostel, tesmoin aussi.

Le duc d'Espéron, de Giac, Belliard présent,
 Fessart.

156. Poisson de mer très rare, pêché en estuaire.

157. Lire « couleur ».

158. Ecuyer et baron de Lacanau, conseiller notaire et secrétaire du Roi, maison et couronne de France, contrôleur en la chancellerie de Guyenne : A.D.Gir., 3 E 22305, f° 115, 17 décembre 1687.

Bibliographie

- Abad, 2002. Abad, Reynald, *Le Grand marché. L'approvisionnement alimentaire de Paris sous l'Ancien Régime*, Paris, Fayard, 2002.
- Ariès et Duby, 1986. Ariès, Philippe et Duby, Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. Tome 3. De la Renaissance aux Lumières*, Paris, Seuil, 1986.
- Bertièrre, 2013. Bertièrre, Simone, *Le Procès Fouquet*, Paris, Editions de Fallois, 2013.
- Brives-Cazes, 1881. Brives-Cazes, E., « Effets des aliénations des justices royales en Guyenne (1695-1720) », *Actes de l'Académie nationale des Sciences, Belles-Lettres et Art de Bordeaux*, 1881, p. 49-102.
- Cat. expo. Paris, 2001-2002. *Livres en bouche. Cinq siècles d'art culinaire français, du quatorzième au dix-huitième siècle*, Paris, Arsenal, novembre 2001-février 2002, Paris, Bibliothèque nationale de France-Hermann, 2001.
- Chapuis, Meller-Liron et Rives, 1994. Chapuis, Lise, Meller-Liron, Elisabeth et Rives, Caroline (dir.), *La Lamproie ou les eaux limoneuses de la mémoire*, Cognac, éditions « Le temps qu'il fait », 1994.
- Chatenet, 2002. Chatenet, Monique, *La Cour de France au XVI^e siècle. Vie sociale et architecture*, Paris, Picard, collection « De Architectura », 2002.
- Couperie, 1970. Couperie, Pierre, « Les Marchés de pourvoiries : viandes et poissons chez les Grands au XVIII^e siècle », *Pour une histoire de l'alimentation*, J.J. Hémarinquer (dir.), Paris, Colin, « Cahiers des Annales », n° 28, 1970, p. 241-253.
- Csergo, 1998. Csergo, Julia, « Tables provençales au XVIII^e siècle. Spécialités locales et régionalisme alimentaire », *Boire et manger au XVIII^e siècle au temps de la marquise de Sévigné*, actes du 2^e symposium « Vin et Histoire », Grignan et Suze, 16-17 octobre 1996, Suze-la-Rousse, Université du Vin, 1998, p. 111-136.
- Drumond-Braga, 2007. Drumond-Braga, Isabel, « La Place du poisson et des crustacés dans l'alimentation des Portugais (XVI^e-XVIII^e siècle) », *Les Nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, actes du colloque de Tatihou (octobre 2003), Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 241-250.
- Favreau, 2003. Marc Favreau, « Le Palais de Monseigneur : approche de la gastronomie et de l'art de la table à Bordeaux sous le règne de Louis XIV », *Annales du Midi*, t. 115, n° 241, janvier-mars 2003, p. 51-68.
- Flandrin et Montanari, 1996. Flandrin, Jean-Louis et Montanari, Massimo (dir.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- Girault de Saint-Fargeau, 1844-1846. Girault de Saint-Fargeau, Eusèbe, *Dictionnaire géographique, historique, industriel et commercial de toutes les communes de France*, Paris, Didot, 3 vol., 1844-1846.
- Hubert et Figeac, 2006. Hubert, Annie et Figeac, Michel, *La Table et les ports. Cuisine et société à Bordeaux et dans les villes portuaires*, Pessac, Presses universitaires de Bordeaux, 2006.
- Kettering, 1986. Kettering, Sharon, *Patrons, Brokers, and Clients in Seventeenth-Century France*, New York et Oxford, Oxford University Press, 1986.
- Labatut, 1972. Labatut, Jean-Pierre, *Les Ducs et pairs de France au XVIII^e siècle*, Paris, Presses universitaires de France, 1972.
- Lachiver, 2006. Lachiver, Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 2006.
- La Morandière, 1962. La Morandière, Charles de, *Histoire de la pêche française de la morue dans l'Amérique septentrionale. Tome I. Des origines à 1789*, Paris, Maisonneuve et Larose, 1962.
- Larcade, 1994. Larcade, Véronique, *Jean-Louis Nogaret de La Valette, duc d'Épernon (1554-1642) : une vie politique*, thèse de doctorat d'Histoire, sous la dir. de Yves-Marie Bercé, Université Paris IV-Sorbonne, 1994.
- Meyzie, 2007. Meyzie, Philippe, *La Table du Sud-Ouest et l'émergence des cuisines régionales (1700-1850)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007.
- Meyzie, 2010. Meyzie, Philippe, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Colin, collection « U Histoire », 2010.
- Montenach, 2009. Montenach, Anne, *Espaces et pratiques du commerce alimentaire à Lyon au XVIII^e siècle*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble, 2009.
- Moriceau, 2005. Moriceau, Jean-Marc, *Histoire et géographie de l'élevage français, du Moyen Age à la Révolution*, Paris, Fayard, 2005.
- Quellier, 2012. Quellier, Florent, « Le Discours sur la richesse des terroirs au XVIII^e siècle et les prémices de la gastronomie française », *XVIII^e siècle*, janvier 2012, n° 254, p. 141-154.
- Rambourg, 2007. Rambourg, Patrick, « Entre le cuit et le cru : la cuisine de l'huître, en France, de la fin du Moyen Age au XX^e siècle », dans Barré, Eric, Ridel, Elisabeth et Zysberg, André (dir.), *Les Nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*, actes du colloque de Tatihou (octobre 2003), Caen, Centre de recherche d'histoire quantitative, 2007, p. 211-220.
- Revel, 2007. Revel, Jean-François, *Un festin en paroles. Histoire littéraire de la sensibilité gastronomique de l'Antiquité à nos jours*, Paris, Tallandier, coll. « Texto », 2007.
- Ribadieu, 1856. Ribadieu, Henry, *Les Châteaux de la Gironde*, Paris, Dentu, 1856.

Wheaton, 1984. Wheaton, Barbara Ketcham, *L'Office et la bouche. Histoire des mœurs de la table en France, 1300-1789*, Paris, Calmann-Lévy, 1984.

Sources

Académie française, 1762. Académie française, *Dictionnaire de l'Académie française*, Paris, Brunet, 2 vol., 1762.

Archives municipales de Bordeaux, 1901. Archives municipales de Bordeaux, *Inventaire sommaire des registres de la Jurade 1520 à 1783. Volume deuxième*, Bordeaux, Pech, 1901, p. 173, 21 mars 1644.

Baurein, 1876. Baurein, Jacques, *Variétés bordelaises ou essai historique et critique sur la topographie ancienne et moderne du diocèse de Bordeaux*, Bordeaux, Féret, 4 vol., 1876.

Belon, 1555. Belon, Pierre, *La Nature et diversité des poissons, avec leurs pourtraicts, représentés au plus près du naturel*, Paris, Estienne, 1555.

Furetière, 1702. Furetière, Antoine, *Dictionnaire universel*, La Haye et Rotterdam, Arnoud et Leers, 2 vol., 1702.

Grouchy, 1892. Grouchy, vicomte de, « Comptes de maison du cardinal de Richelieu, des ducs de Nemours et de Candalle, du cardinal Mazarin, du roi Louis XIV, de Mesdemoiselles d'Orléans, de la duchesse de Bourgogne

et de la reine Marie Leczinska (1633-1747), *Bulletin de la Société de l'histoire de Paris et de l'Île-de-France*, t. 19, 1892, p. 38-60.

Héroard, 1989. Héroard, Jean, *Journal de Jean Héroard*, Paris, Fayard, 2 vol., 1989.

La Chapelle, 1731. La Chapelle, Vincent, *Le Cuisinier moderne*, La Haye, De Groot, 1731.

Liger, 1768. Liger, Louis, *La Nouvelle maison rustique*, Paris, Nyon, 1768.

Massialot, 1705. Massialot, François, *Le Cuisinier roïal et bourgeois*, Paris, Prudhomme, 1705.

Nicot, 1606. Nicot, Jean, *Thrésor de la langue françoise*, Paris, Douceur, 1606.

Perrault, 1909. Perrault, Claude, *Voyage à Bordeaux (1669)*, Paris, Renouard-Laurens, 1909.

Pradel, 1878. Pradel, Abraham du, *Le Livre commode pour les adresses de Paris pour 1692*, Paris, Daffis, 1878.

Varenne, s.d. Pierre, François dit, *Le Cuisinier français*, Troyes, Garnier, s.d.